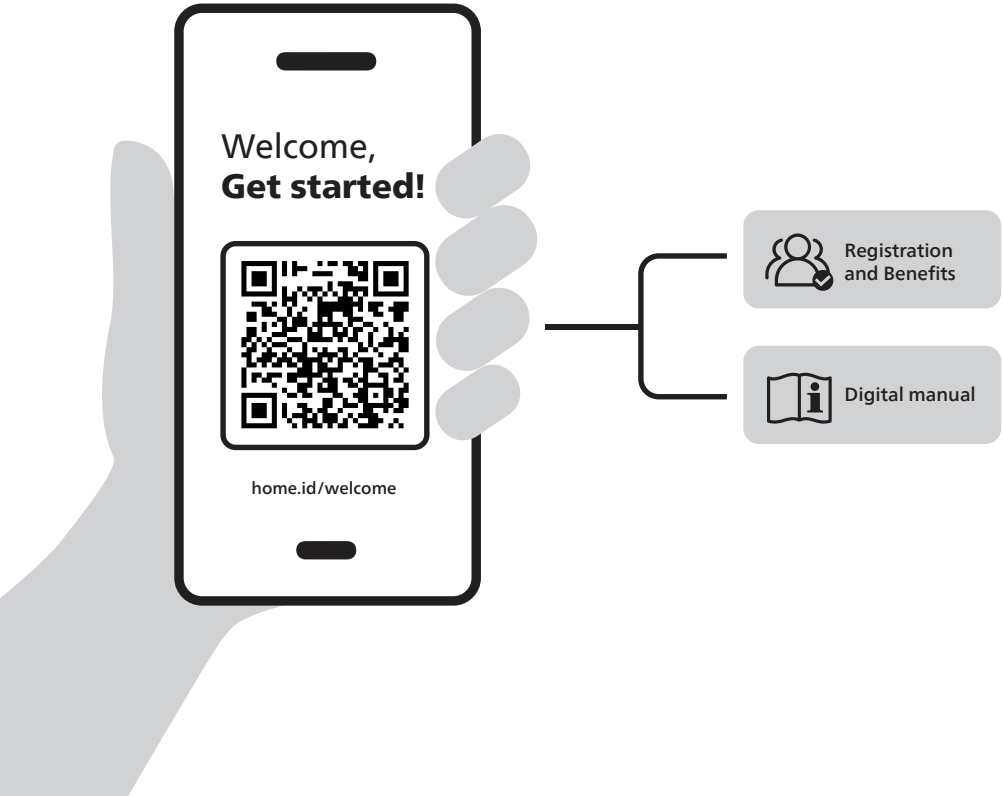
PHILIPS

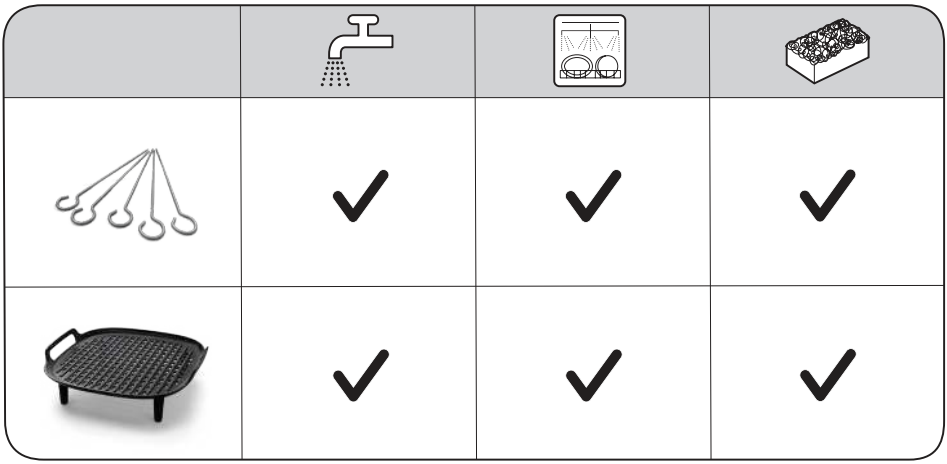
HD9946







ENGLISH 1
ČEŠTINA 2
БЪЛГАРСКИ 3
DANSK 4
DEUTSCH 5
Ελληνικά 6
Español 7
EESTI 8
SUOMI 9
FRANÇAIS 10
HRVATSKI 11
MAGYAR 12
ITALIANO 13
LIETUVIŠKAI 14
LATVIEŠU 15
МАКЕДОНСКИ 16
NEDERLANDS 17
NORSK 18
POLSKI 19
PORTUGUÊS 20
ROMÂNĂ 21
SLOVENSKY 22
SLOVENŠČINA 23
SHQIP 24
SRPSKI 25
SVENSKA 26
TÜRKÇE 27
УКРАЇНСЬКА 28
BAHASA INDONESIA 29
한국어 30
BAHASA MELAYU 31
ภาษาไทย 32
TIẾNG VIỆT 33
简体中文 34
繁體中文 35
العربية 36
فارسی 37



ENGLISH

Caution

- The accessible surfaces may become hot during use. Do not touch hot surfaces, use gloves to take out the accessory.
- Keep the skewer out of the reach of children.
- Keep the sharp pointed end of the skewer away from yourself and others to avoid accidental cuts or punctures.
- The manufacturer disclaims any liability for damage to the non-stick coating of this product resulting from improper usage, natural degradation, or external influences.

Note:

- Shake, turn or stir the food during cooking.

Dishes	Weight	Cooking time	Temperature
Chicken breast (3 pieces, 200 g/7 oz)	600 g/21 oz	20–24 min	180°C/350°F
Salmon Filet (3 pieces, 200 g/7 oz)	600 g/21 oz	25–30 min	160°C/320°F
Note: the grill accessory can also be used as a double layer to increase the cooking capacity.			
Thin frozen french fries (7x7 mm/0.3x0.3 in)	200 g/7 oz	20–22 min	180°C/350°F
Frozen Chicken Nuggets	500 g/18 oz		
Chicken drum sticks (5 pieces, 120 g/4 oz)	600 g/21 oz	40–45 min	180°C/350°F
Homemade quartered potatoes	300 g/11 oz		
3 Hamburger patties (150 g/5 oz)	450 g/16 oz	17–20 min	200°C/400°F
Frozen potato wedges	400 g/14 oz		
3 corncombs (275 g/10 oz)	900 g/32 oz	24–27 min	180°C/350°F
Homemade steak fries (1.5–2 cm/0.6–0.8 in thick)	400 g/14 oz		
Halloumi (1 cm/0.4 in thick, 3 pieces, 250 g/9 oz)	750 g/27 oz	15–20 min	200°C/400°F
Frozen potato wedges	500 g/18 oz		
Pork belly (4 pieces, 120 g/4 oz)	480 g/17 oz	25–30 min	200°C/400°F
Homemade quartered potatoes	400 g/15 oz		
15 meatballs (30 g/1.1 oz)	450 g/16 oz	16–18 min	200°C/400°F
Grilled vegetables	400 g/14 oz		
Halloumi, vegetables, meat skewers	5 skewers	16–20 min	180°C/350°F
Thin frozen French fries (7x7 mm/0.3x0.3 in)	300 g/11 oz		

ČEŠTINA

Upozornění

- Přístupné povrchy mohou být během používání přístroje horké. Nedotýkejte se horkých povrchů. Příslušenství vyjímejte s nasazenými rukavicemi.
- Špíz neponechávejte v dosahu dětí.
- Ostrý hrot špízu držte směrem od sebe i od ostatních, aby nedošlo k neúmyslnému říznutí nebo bodnutí.
- Výrobce se zříká veškeré zodpovědnosti za poškození nepřilnavého povrchu výrobku v důsledku nesprávného použití, přirozené degradace nebo působení vnějších vlivů.

Poznámka:

- Během přípravy pokrm protřepávejte, otáčejte nebo promíchávejte.

Pokrmy	Hmotnost	Doba vaření	Teplota
Kuřecí prsa (3 kusy, 200 g / 7 oz)	600 g / 21 oz	20–24 min	180 °C/350 °F
Filé z lososa (3 kusy, 200 g / 7 oz)	600 g / 21 oz	25–30 min	160 °C/320 °F
Poznámka: grilovací příslušenství lze použít také jako druhou vrstvu ke zvýšení kapacity přípravy pokrmů.			
Tenké mražené hranolky (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 in)	200 g / 7 oz	20–22 minut	180 °C/350 °F
Mražené kuřecí medailonky	500 g/18 oz		
Kuřecí paličky (5 kusů, 120 g / 4 oz)	600 g / 21 oz	40–45 min	180 °C/350 °F
Domácí čtvrtky brambor	300 g / 11 oz		
3 hamburgerové karbanátky (150 g / 5 oz)	450 g / 16 oz	17–20 min	200 °C/400 °F
Mražené bramborové kousky	400 g / 14 oz		
3 klasy kukuřice (275 g / 10 oz)	900 g / 32 oz	24–27 min	180 °C/350 °F
Domácí stejkové hranolky (tloušťka 1,5–2 cm / 0,6–0,8 in)	400 g / 14 oz		
Halloumi (o tloušťce 1 cm / 0,4, 3 kusy, 250 g / 9 oz)	750 g / 27 oz	15–20 min	200 °C/400 °F
Mražené bramborové kousky	500 g/18 oz		
Vepřové břicho (4 kusy, 120 g / 4 oz)	480 g / 17 oz	25–30 min	200 °C/400 °F
Domácí čtvrtky brambor	400 g / 15 oz		
15 masových koulí (30 g / 1,1 oz)	450 g / 16 oz	16–18 min	200 °C/400 °F
Grilovaná zelenina	400 g / 14 oz		
Špízy z halloumi, zeleniny nebo masa	5 špízů	16–20 min	180 °C/350 °F
Tenké mražené hranolky (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 in)	300 g / 11 oz		

БЪЛГАРСКИ

Внимание

- Външните повърхности може да се нагорещят, докато уредът работи. Не докосвайте горещите повърхности, използвайте ръкавици, за да изкарате аксесоара.
- Дръжте шишчето извън обсега на деца.
- Дръжте острия връх на шишчето далеч от себе си и другите, за да избегнете случайни порязвания или пробождания.
- Производителят не носи отговорност за повреди на незалепващото покритие на този продукт, възникнали в резултат на неправилна употреба, естествена деградация или външни въздействия.

Забележка:

- Разклащайте, обръщайте и разбъркващте храната по време на готвене.

Съдове	**Тегло**	**Продължителност на готвене**	**Температура**
Пилешки гърди (3 броя, 200 г/7 унции)	600 г/21 унции	20 – 24 мин	180°C/350°F
Филе от сьомга (3 броя, 200 г/7 унции)	600 г/21 унции	25 – 30 мин	160°C/320°F
Бележка: аксесоарът за грил може да се използва и като втори ред, за да се увеличи капацитетът за готвене.			
Тънки замразени картофи за пържене (7 x 7 мм/0,3 x 0,3 инча)	200 г/7 унции	20 – 22 мин	180°C/350°F
Замразени панирани пилешки хапки	500 г/18 унции		
Пилешки бутчета (5 броя, 120 г/4 унции)	600 г/21 унции	40 – 16 мин	180°C/350°F
Домашни картофи на четвъртинки	300 г/11 унции		
3 кюфтета за хамбургери (150 г/5 унции)	450 г/16 унции	17 – 20 мин	200°C/400°F
Замразени картофи с кожичка	400 г/14 унции		
3 кочана царевица (275 г/10 унции)	900 г/32 унции	24 – 27 мин	180°C/350°F
Домашни пържени картофи (с дебелина от 1,5 –2 см/0,6 – 0,8 инча)	400 г/14 унции		
Халуми (с дебелина от 1 см/0,4 инча, 3 броя, 250 г/9 унции)	750 г/27 унции	15 – 20 мин	200°C/400°F
Замразени картофи с кожичка	500 г/18 унции		
Свински гърди (4 броя, 120 г/4 унции)	480 г/17 унции	25 – 30 мин	200°C/400°F
Домашни картофи на четвъртинки	400 г/15 унции		
15 кюфтета (30 г/1,1 унции)	450 г/16 унции	16 – 18 мин	200°C/400°F
Гриловани зеленчуци	400 г/14 унции		
Халуми, зеленчуци, шишове за месо	5 шиша	16 – 20 мин	180°C/350°F
Тънки замразени картофки за пържене (7 x 7 мм/0,3 x 0,3 инча)	300 г/11 унции		

DANSK

Forsigtig

- De tilgængelige overflader kan blive varme under brug. Rør ikke ved varme overflader. Brug handsker til at tage tilbehøret ud.
- Hold grillspyddet uden for børns rækkevidde.
- Hold den skarpe spids af grillspyddet væk fra dig selv og andre for at undgå utilsigtede snit eller stik.
- Producenten fralægger sig ethvert ansvar for skader på slip-let-belægningen på dette produkt som følge af forkert brug, naturligt slid og ydre påvirkninger.

Bemærk:

- Ryst, vend eller rør maden under tilberedningen.

Retter	Vægt	Tilberedningstid	Temperatur
Kyllingebryst (3 stykker, ca. 200 g/7 oz)	600 g/21 oz	20-24 min	180°C/350°F
Laksefilet (3 stykker, 200 g/7 oz)	600 g/21 oz	25-30 min	160 °C/320 °F
Bemærk: Grilltilbehøret kan også bruges som et dobbelt lag for at give plads til endnu mere mad.			
Tynde, frosne pommes frites (7x7 mm/0,3x0,3")	200 g/7 oz	20-22 min	180°C/350°F
Frosne kyllingenuggets	500 g/18 oz		
Kyllingelår (5 stykker, 120 g/4 oz)	600 g/21 oz	40-45 min	180°C/350°F
Hjemmelavede kartofler i kvarte	300 g/11 oz		
3 burgerbøffer (150 g/5 oz)	450 g/16 oz	17-20 min	200°C/400°F
Frosne kartoffelbåde	400 g/14 oz		
3 majskolber (275 g/10 oz)	900 g/32 oz	24-27 min	180°C/350°F
Hjemmelavede steak-pommes frites (1,5-2 cm/0,6-0,8" tykkelse)	400 g/14 oz		
Halloumi (1 cm/0,4" tykkelse, 3 stykker, 250 g/9 oz)	750 g/27 oz	15-20 min	200°C/400°F
Frosne kartoffelbåde	500 g/18 oz		
Svinebryst (4 stykker, 120 g/4 oz)	480 g/17 oz	25-30 min	200°C/400°F
Hjemmelavede kartofler i kvarte	400 g/15 oz		
15 kødboller (30 g/1,1 oz)	450 g/16 oz	16-18 min	200°C/400°F
Grillede grøntsager	400 g/14 oz		
Grillspyd med halloumi, grøntsager og kød	5 grillspyd	16-20 min	180°C/350°F
Tynde, frosne pommes frites (7x7 mm/0,3x0,3")	300 g/11 oz		

DEUTSCH

Vorsicht

- Die zugänglichen Oberflächen können während des Betriebs heiß werden. Berühren Sie die heißen Oberflächen nicht und verwenden Sie Handschuhe, um Zubehörteile zu entnehmen.
- Halten Sie den Spieß außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Richten Sie das spitze Ende des Spießes nicht auf sich und andere Personen, um versehentliche Schnitte oder Einstiche zu vermeiden.
- Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung für Schäden an der Antihaftbeschichtung dieses Produkts, die aus unsachgemäßer Verwendung, natürlicher Abnutzung oder äußeren Einflüssen resultieren.

Hinweis:

- Schütteln, wenden oder rühren Sie während der Zubereitung.

Gerichte	Gewicht	Garzeit	Temperatur
Hähnchenbrust (3 Stück, 200 g)	600 g	20–24 Min.	180 °C/350 °F
Lachsfilet (3 Stück, 200 g)	600 g	25–30 Min.	160 °C/320 °F
Hinweis: Das Grillzubehör kann auch als zweites Tablett verwendet werden, um die Kochkapazität zu erhöhen.			
Dünne gefrorene Pommes frites (7 x 7 mm)	200 g	20–22 Min.	180 °C/350 °F
Gefrorene Chicken Nuggets	500 g		
Hähnchenkeulen (5 Stück, 120 g)	600 g	40–45 Min.	180 °C/350 °F
Hausgemachte geviertelte Kartoffeln	300 g		
3 Hamburgerbratlinge (150 g)	450 g	17–20 Min.	200 °C/400 °F
Gefrorene Kartoffelecken	400 g		
3 Maiskolben (275 g)	900 g	24–27 Min.	180 °C/350 °F
Hausgemachte Steak Pommes frites (1,5–2 cm dick)	400 g		
Halloumi (1 cm dick, 3 Stück, 250 g)	750 g	15–20 Min.	200 °C/400 °F
Gefrorene Kartoffelecken	500 g		
Schweinebauch (4 Stück, 120 g)	480 g	25–30 Min.	200 °C/400 °F
Hausgemachte geviertelte Kartoffeln	400 g		
15 Fleischbällchen (30 g)	450 g	16–18 Min.	200 °C/400 °F
Gegrilltes Gemüse	400 g		
Halloumi, Gemüse, Fleischspieße	5 Spieße	16–20 Min.	180 °C/350 °F
Dünne gefrorene Pommes frites (7 x 7 mm)	300 g		

Ελληνικά

Προσοχή

- Οι προσβάσιμες επιφάνειες μπορεί να ζεσταθούν πολύ όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία. Μην ακουμπάτε καυτές επιφάνειες, χρησιμοποιήστε γάντια για να βγάλετε το αξεσουάρ.
- Κρατάτε τη σούβλα μακριά από τα παιδιά.
- Κρατήστε την μυτερή άκρη της σούβλας μακριά σας και από μακριά από άλλα άτομα για να αποφύγετε ακούσια κοψίματα ή τρυπήματα.
- Ο κατασκευαστής αποποιείται οποιαδήποτε ευθύνη για ζημιές στην αντικολλητική επίστρωση αυτού του προϊόντος που προκύπτουν από ακατάλληλη χρήση, φυσική φθορά ή εξωτερικές επιδράσεις.

Σημείωση:

- Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε το φαγητό κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

Πιάτα	**Βάρος**	**Χρόνος μαγειρέματος**	**Θερμοκρασία**
Στήθος κοτόπουλου (3 τεμάχια, 200 γρ./7 oz)	600 γρ./21 oz	20–24 λεπτά	180°C/350°F
Φιλέτο σολομού (3 τεμάχια, 200 γρ./7 oz)	600 γρ./21 oz	25–30 λεπτά	160°C/320°F
Σημείωση: Το εξάρτημα γκριλ μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί ως διπλή στρώση για να αυξήσετε τη χωρητικότητα μαγειρέματος.			
Λεπτές κατεψυγμένες τηγανητές πατάτες (7x7 χιλ./0,3x0,3 ίντσες)	200 γρ./7 oz	20–22 λεπτά	180°C/350°F
Κατεψυγμένες φτερούγες κοτόπουλου	500 γρ./18 oz		
Κοπανάκια κοτόπουλου (5 τεμάχια, 120 γρ./4 oz)	600 γρ./21 oz	40–45 λεπτά	180°C/350°F
Σπιτικές πατάτες κομμένες στα τέσσερα	300 γρ. / 11 oz		
3 μπιφτέκια για χάμπουργκερ (150 γρ./5 oz)	450 γρ./16 oz	17–20 λεπτά	200°C/400°F
Κατεψυγμένες χοντροκομμένες πατάτες	400 γρ./14 oz		
3 καλαμπόκια (275 γρ./10 oz)	900 γρ./32 oz	24–27 λεπτά	180°C/350°F
Σπιτικές τηγανητές πατάτες (πάχος 1,5-2 εκ./0,6-0,8 ίντσες)	400 γρ./14 oz		
Χαλούμι (πάχους 1 εκ./0,4 ίν., 3 τεμάχια, 250 γρ./9 oz)	750 γρ./27 oz	15–20 λεπτά	200°C/400°F
Κατεψυγμένες χοντροκομμένες πατάτες	500 γρ./18 oz		
Πανσέτα (4 τεμάχια, 120 γρ./4 oz)	480 γρ./17 oz	25–30 λεπτά	200°C/400°F
Σπιτικές πατάτες κομμένες στα τέσσερα	400 γρ./15 oz		
15 κεφτεδάκια (περίπου 30 γρ./1,1 oz)	450 γρ./16 oz	16–18 λεπτά	200°C/400°F
Ψητά λαχανικά	400 γρ./14 oz		
Χαλούμι, λαχανικά, καλαμάκια με κρέας	5 καλαμάκια	16–20 λεπτά	180°C/350°F
Λεπτές κατεψυγμένες τηγανητές πατάτες (7x7 χιλ./0,3x0,3 ίντσες)	300 γρ. / 11 oz		

Español

Precaución

- Las superficies accesibles pueden calentarse durante el uso. No toque las superficies calientes y utilice guantes para retirar el accesorio.
- Mantenga la brocheta fuera del alcance de los niños.
- Mantenga el extremo puntiagudo de la brocheta alejado de sí y de los demás para evitar cortes o pinchazos accidentales.
- El fabricante no se hace responsable de los daños en la capa antiadherente del producto derivados del uso inadecuado, la degradación natural o factores externos.

Nota:

- Agite, remueva o revuelva los alimentos durante la cocción.

Platos	Peso	Tiempo de cocción	Temperatura
Pechuga de pollo (3 unidades, 200 g/7 oz)	600 g/21 oz	20-24 min	180 °C/350 °F
Filete de salmón (3 unidades, 200 g/7 oz)	600 g/21 oz	25-30 min	160 °C/320 °F
Nota: El accesorio de grill también se puede usar como doble capa para aumentar la capacidad de cocción.			
Patatas fritas finas congeladas (7 x 7 mm/0,3 x 0,3")	200 g/7 oz	20-22 min	180 °C/350 °F
Nuggets de pollo congelados	500 g/18 oz		
Muslos de pollo (5 unidades, 120 g/4 oz)	600 g/21 oz	40-45 min	180 °C/350 °F
Patatas caseras en cuartos	300 g/11 oz		
3 hamburguesas (150 g/5 oz)	450 g/16 oz	17-20 min	200 °C/400 °F
Patatas gajos congeladas	400 g/14 oz		
3 mazorcas de maíz (275 g/10 oz)	900 g/32 oz	24-27 min	180 °C/350 °F
Patatas fritas caseras de batalla (1,5-2 cm/0,6-0,8" de grosor)	400 g/14 oz		
Queso Halloumi (1 cm/0,4" de grosor, 3 unidades, 250 g/9 oz)	750 g/27 oz	15-20 min	200 °C/400 °F
Patatas gajos congeladas	500 g/18 oz		
Panceta de cerdo (4 unidades, 120 g/4 oz)	480 g/17 oz	25-30 min	200 °C/400 °F
Patatas caseras en cuartos	400 g/15 oz		
15 albóndigas (30 g/1,1 oz)	450 g/16 oz	16-18 min	200 °C/400 °F
Verduras a la parrilla	400 g/14 oz		
Halloumi, verduras, brochetas de carne	5 brochetas	16-20 min	180 °C/350 °F
Patatas fritas finas congeladas (7 x 7 mm/0,3 x 0,3")	300 g/11 oz		

EESTI

Ettevaatust

- Seadme pinnad võivad kasutamise käigus kuumeneda. Ärge puudutage kuumi pindu, tarviku väljavõtmiseks kasutage kindaid.
- Hoidke varrast laste käeulatusest eemal.
- kogemata sisselõigete tegemise või läbitorkamise vältimiseks hoidke vardast terava otsaga endast ja teistest eemal.
- Tootja loobub igasugusest vastutusest selle toote külgevõtmatu pinnakatte kahjustamise eest, mis tuleneb ebaõigest kasutamisest, looduslikust lagunemisest või välismõjudest.

Märkus.

- Raputage, pöörake või segage toitu söögitegemise ajal.

Road	Kaal	Küpsetusaeg	Temperatuur
Kanarind (3 tk, 200 g/ 7 oz)	600 g/21 oz	20–24 min	180 °C / 350 °F
Lõhefilee (3 tk, 200 g/7 oz)	600 g/21 oz	25–30 min	160°C / 320°F
Märkus: grilltarvikut saab kasutada ka kahekihilisena, et suurendada toidu tegemise mahtu.			
Õhukesed külmutatud friikartulid (7x7 mm/0,3 x 0,3 tolli)	200 g/7 oz	20–22 min	180 °C / 350 °F
Külmutatud kananagitsad	500 g / 18 untsi		
Kana poolkoivad (5 tk, 120 g/4 oz)	600 g/21 oz	40–45 min	180 °C / 350 °F
Kodused sektorkartulid	300 g/11 oz		
3 hamburgeri pihvi (150 g/5 oz)	450 g/16 oz	17–20 min	200 °C / 400 °F
Külmutatud kartulilõigud	400 g/14 oz		
3 maisitõlvikut (275 g/10 oz)	900 g/32 oz	24–27 min	180 °C / 350 °F
Kodused praefriikartulid (1,5–2 cm/0,6–0,8 in paksus)	400 g/14 oz		
Halloumi (1 cm/0.4 in paksus, 3 tk, 250 g/9 oz)	750 g/27 oz	15–20 min	200 °C / 400 °F
Külmutatud kartulilõigud	500 g / 18 untsi		
Seakõht (4 tk, 120 g/4 oz)	480 g/17 oz	25–30 min	200 °C / 400 °F
Kodused sektorkartulid	400 g/15 oz		
15 lihapalli (30 g/1.1 oz)	450 g/16 oz	16–18 min	200 °C / 400 °F
Grillitud köögiviljad	400 g/14 oz		
Halloumi, köögiviljad, lihavardad	5 grillvarrast	16–20 min	180 °C / 350 °F
Õhukesed külmutatud friikartulid (7x7 mm/0,3x0,3 in)	300 g/11 oz		

SUOMI

Huomio

- Laitteen ulkopinta voi kuumentua käytön aikana. Älä koske kuumiin pintoihin: käytä patakintaita, kun otat lisätarvikkeet pois laitteesta.
- Pidä varras poissa lasten ulottuvilta.
- Pidä vartaan terävä pää poispäin itsestäsi ja muista, jotta se ei aiheuta vahingossa haavoja tai pistohaavoja.
- Valmistaja ei ole vastuussa virheellisestä käytöstä, luonnollisesta haurastumisesta tai ulkoisista vaikutteista johtuvista vaurioista tuotteen tarttumattomassa pinnoitteessa.

Huomautus:

- Ravista, käännä tai sekoita ruokaa valmistuksen aikana.

Ruokalajit	**Paino**	**Kypsennysaika**	**Lämpötila**
Kananrinta (3 kpl, 200 g / 7 oz)	600 g / 21 oz	20–24 min	180 °C / 350 °F
Lohifile (3 kpl, 200 g / 7 oz)	600 g / 21 oz	25–30 min	160 °C / 320 °F
Huomautus: parilalevyä voi myös käyttää välitasona ruoanvalmistustilan lisäämiseksi.			
Ohuet pakasteranskanperunat (7 x 7 mm)	200 g / 7 oz	20–22 min	180 °C / 350 °F
Kananugetit, pakaste	500 g / 18 oz		
Kanankoivet (5 kpl, 120 g / 4 oz)	600 g / 21 oz	40–45 min	180 °C / 350 °F
Pilkotut perunat	300 g / 11 oz		
3 hampurilaispihviä (150 g / 5 oz)	450 g / 16 oz	17–20 min	200 °C / 400 °F
Lohkoperunat, pakaste	400 g / 14 oz		
3 maissintähkää (275 g / 10 oz)	900 g / 32 oz	24–27 min	180 °C / 350 °F
Kotitekoiset lohkoperunat (paksuus 1,5–2 cm)	400 g / 14 oz		
Halloumi (paksuus 1 cm, 3 kpl, 250 g / 9 oz)	750 g / 27 oz	15–20 min	200 °C / 400 °F
Lohkoperunat, pakaste	500 g / 18 oz		
Porsaankylki (4 kpl, 120 g / 4 oz)	480 g / 17 oz	25–30 min	200 °C / 400 °F
Pilkotut perunat	400 g / 15 oz		
15 lihapullaa (30 g / 1,1 oz)	450 g / 16 oz	16–18 min	200 °C / 400 °F
Grillatut kasvikset	400 g / 14 oz		
Halloumi, kasvikset, lihavartaat	5 varrasta	16–20 minuuttia	180 °C / 350 °F
Ohuet pakasteranskanperunat (7 x 7 mm)	300 g / 11 oz		

FRANÇAIS

Attention

- Les surfaces accessibles peuvent chauffer lorsque l'appareil fonctionne. Ne touchez pas les surfaces chaudes : utilisez des gants pour retirer l'accessoire.
- Tenez la brochette hors de portée des enfants.
- Gardez l'extrémité pointue de la brochette loin de vous et des autres pour éviter toute coupure ou perforation accidentelles.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'endommagement du revêtement antiadhésif de ce produit résultant d'une utilisation incorrecte, d'une dégradation naturelle ou de conditions externes.

Remarque :

- Secouez, remuez ou mélangez les ingrédients en cours de cuisson.

Plats	Poids	Temps de cuisson	Température
Blanc de poulet (3 pièces, 200 g / 7 oz)	600 g / 21 oz	20-24 min	180 °C/350 °F
Filet de saumon (3 pièces, 200 g / 7 oz)	600 g / 21 oz	25-30 min	160 °C / 320 °F
Remarque : l'accessoire gril peut également être utilisé comme accessoire double niveau pour augmenter la capacité de cuisson.			
Frites surgelées fines (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 pouce)	200 g / 7 oz	20-22 min	180 °C/350 °F
Nuggets de poulet surgelés	500 g/18 oz		
Pilons de poulet (5 pièces, 120 g / 4 oz)	600 g / 21 oz	40-45 min	180 °C/350 °F
Quartiers de pommes de terre maison	300 g / 11 oz		
3 steaks à hamburger (150 g / 5 oz)	450 g / 16 oz	17-20 min	200 °C/400 °F
Potatoes surgelées	400 g / 14 oz		
3 épis de maïs (275 g / 10 oz)	900 g / 32 oz	24-27 min	180 °C/350 °F
Frites rustiques maison (1,5-2 cm / 0,6-0,8 pouce d'épaisseur)	400 g / 14 oz		
Halloumi (1 cm / 0,4 pouce d'épaisseur, 3 pièces, 250 g / 9 oz)	750 g / 27 oz	15-20 min	200 °C/400 °F
Potatoes surgelées	500 g/18 oz		
Ventrèche de porc (4 pièces, 120 g / 4 oz)	480 g / 17 oz	25-30 min	200 °C/400 °F
Quartiers de pommes de terre maison	400 g / 15 oz		
15 boulettes (30 g / 1,1 oz)	450 g / 16 oz	16-18 min	200 °C/400 °F
Légumes grillés	400 g / 14 oz		
Halloumi, légumes, brochettes de viande	5 brochettes	16-20 min	180 °C/350 °F
Frites surgelées fines (7 x 7 mm/ 0,3 x 0,3 pouce)	300 g / 11 oz		

HRVATSKI

Pažnja

- Površine aparata koje dodirujete mogu postati vruće tijekom uporabe. Nemojte dodirivati vruće površine, za vađenje dodatka upotrebljavajte kuhinjske rukavice.
- Štapić za ražnjiće držite izvan dohvata djece.
- Oštri šiljati kraj štapića za ražnjiće usmjerite od sebe i drugih kako ne bi došlo do slučajnih porezotina ili uboda.
- Proizvođač se odriče bilo kakve odgovornosti za oštećenje premaza koji sprječava lijepljenje na proizvodu nastalo nepravilnom uporabom, prirodnim propadanjem ili vanjskim utjecajima.

Napomena:

- Protresite, okrenite ili promiješajte hranu tijekom kuhanja.

Jela	Masa	Vrijeme kuhanja	Temperatura
Pileća prsa (3 komada, 200 g / 7 oz)	600 g / 21 oz	20 – 24 min	180 °C / 350 °F
Filet lososa (3 komada, 200 g / 7 oz)	600 g / 21 oz	25 – 30 min	160 °C / 320 °F
Napomena: dodatak za grilanje može se upotrebljavati i kao druga razina za povećanje kapaciteta za kuhanje.			
Tanki zamrznuti krumpirići (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 inča)	200 g / 7 oz	20 – 22 min	180 °C / 350 °F
Zamrznuti pileći medaljoni	500 g / 18 oz		
Pileći bataci (5 komada, 120 g / 4 oz)	600 g / 21 oz	40 – 45 min	180 °C / 350 °F
Domaći krumpir narezan na četvrtine	300 g / 11 oz		
3 popečka za hamburger (150 g / 5 oz)	450 g / 16 oz	17 – 20 min	200 °C / 400 °F
Zamrznute kriške krumpira	400 g / 14 oz		
3 kukuruza (275 g / 10 oz)	900 g / 32 oz	24 – 27 min	180 °C / 350 °F
Domaći krumpirići (debljine 1,5 – 2 cm / 0,6 – 0,8)	400 g / 14 oz		
Halloumi (debljine 1 cm / 0,4 in, 3 komada, 250 g / 9 oz)	750 g / 27 oz	15 – 20 min	200 °C / 400 °F
Zamrznute kriške krumpira	500 g / 18 oz		
Carsko meso (4 komada, 120 g / 4 oz)	480 g / 17 oz	25 – 30 min	200 °C / 400 °F
Domaći krumpir narezan na četvrtine	400 g / 15 oz		
15 mesnih okruglica (30 g / 1,1 oz)	450 g / 16 oz	16 – 18 min	200 °C / 400 °F
Prženo povrće	400 g / 14 oz		
Halloumi, povrće, mesni ražnjići	5 štapića za ražnjiće	16 – 20 min	180 °C / 350 °F
Tanki zamrznuti krumpirići (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 inča)	300 g / 11 oz		

MAGYAR

Vigyázat!

- Használat közben a készülék hozzáférhető felületei felforrósodhatnak. Ne érjen a forró felületekhez, használjon kesztyűt a tartozék kiemeléséhez.
- Tartsa a nyársat gyermekektől távol.
- A véletlen vágás vagy szúrás elkerülése érdekében a nyárs hegyes végét tartsa távol önmagától és másoktól.
- A gyártó kizár minden felelősséget a termék tapadásmentes bevonatának a helytelen használatból, a természetes elhasználódásból vagy külső behatásból eredő károsodásáért.

Megjegyzés:

- Rázza meg, forgassa át vagy keverje meg az ételt sütés közben.

Étel	Tömeg	Sütési idő	Hőmérséklet
Csirkemell (3 darab, 200 g/7 uncia)	600 g / 21 oz	20–24 perc	180 °C/350 °F
Lazacfilé (3 darab, 200 g/7 uncia)	600 g / 21 oz	25–30 perc	160 °C/320 °F
Megjegyzés: A grilltartozék ételelválasztóként is használható az ételkészítési kapacitás növelése érdekében.			
Vékonyra vágott, fagyasztott hasábburgonya (7 x 7 mm/0,3 x 0,3 hüvelyk)	200 g/7 uncia	20–22 perc	180 °C/350 °F
Fagyasztott csirkefalatok	500 g/18 uncia		
Csirkecomb (5 darab, 120 g/4 uncia)	600 g / 21 oz	40–45 perc	180 °C/350 °F
Házi negyedelt burgonya	300 g / 11 oz		
3 hamburgerpogácsa (150 g/5 uncia)	450 g/16 uncia	17–20 perc	200 °C/400 °F
Fagyasztott burgonyagerezdek	400 g/14 uncia		
3 kukoricacső (275 g/10 uncia)	900 g/32 uncia	24–27 perc	180 °C/350 °F
Házi steakburgonya (1,5–2 cm/0,6–0,8 hüvelyk vastag)	400 g/14 uncia		
Halloumi sajt (3 darab, 1 cm/0,4 hüvelyk vastag, 250 g/9 uncia)	750 g/27 uncia	15–20 perc	200 °C/400 °F
Fagyasztott burgonyagerezdek	500 g/18 uncia		
Sertésoldalas (4 darab, 120 g/4 uncia)	480 g/17 uncia	25–30 perc	200 °C/400 °F
Házi negyedelt burgonya	400 g/15 uncia		
15 húsgombóc (30 g/1,1 uncia)	450 g/16 uncia	16–18 perc	200 °C/400 °F
Grillezett zöldségek	400 g/14 uncia		
Nyárson sütött Halloumi sajt, zöldségek, hús	5 nyárs	16–20 perc	180 °C/350 °F
Vékonyra vágott, fagyasztott hasábburgonya (7 x 7 mm/0,3 x 0,3 hüvelyk)	300 g / 11 oz		

ITALIANO

Attenzione

- La superficie accessibile potrebbe diventare calda durante l'uso. Non toccare le superfici calde, utilizzare i guanti per estrarre l'accessorio.
- Tenere gli spiedini fuori dalla portata dei bambini.
- Tenere le estremità appuntite degli spiedini lontano da sé e da altre persone per evitare tagli o altri danni accidentali.
- Il produttore declina ogni responsabilità per i danni al rivestimento antiaderente di questo prodotto derivanti da uso improprio, degrado naturale o agenti esterni.

Nota:

- scuotere, girare o mescolare il cibo durante la cottura.

Piatti	**Peso**	**Tempo di cottura**	**Temperatura**
Petto di pollo (3 pezzi, 200 g)	600 g	20-24 min	180 °C
Filetto di salmone (3 pezzi, 200 g)	600 g	25-30 min	160 °C
Nota: la griglia può essere utilizzata anche su due livelli per aumentare la capacità di cottura.			
Patatine fritte surgelate sottili (7x7 mm)	200 g	20-22 min	180 °C
Nugget di pollo surgelati	500 g		
Bastoncini di pollo (5 pezzi, 120 g)	600 g	40-45 min	180 °C
Patate a quarti fatte in casa	300 g		
3 Hamburger (150 g)	450 g	17-20 min	200 °C
Patate a fette surgelate	400 g		
3 pannocchie (275 g)	900 g	24-27 min	180 °C
Patatine a spicchio fatte in casa (1,5-2 cm di spessore)	400 g		
Halloumi (1 cm di spessore, 3 pezzi, 250 g)	750 g	15-20 min	200 °C
Patate a fette surgelate	500 g		
Pancetta (4 pezzi, 120 g)	48 g	25-30 min	200 °C
Patate a quarti fatte in casa	400 g		
15 polpette (30 g)	450 g	16-18 min	200 °C
Verdure grigliate	400 g		
Halloumi, verdure, spiedini di carne	5 spiedini	16-20 min	180 °C
Patatine fritte surgelate sottili (7x7 mm)	300 g		

LIETUVIŠKAI

Dėmesio

- Naudojimo metu prieinami paviršiai gali įkaisti. Nelieskite karštų paviršių, išimdami priedus mūvėkite pirštines.
- Neleiskite vaikams naudotis iešmu.
- Aštrų smailų iešmo galą laikykite atokiau nuo savęs ir kitų asmenų, kad netyčia neįpjautumėte ar neįdurtumėte.
- Gamintojas neprisiima jokios atsakomybės už šio gaminio nelimpančios dangos pažeidimus, atsiradusius dėl netinkamo naudojimo, natūralaus suirimo ar išorinio poveikio.

Pastaba:

- Gamindami maistą kratykite, sukiokite ar maišykite.

Patiekalai	Svoris	Gaminimo laikas	Temperatūra
Vištienos krūtinėlė (3 vnt., 200 g / 7 oz)	600 g / 21 oz	20–24 min.	180 °C / 350 °F
Lašišos filė (3 vnt., 200 g / 7 oz)	600 g / 21 oz	25–30 min.	160 °C / 320 °F
Pastaba: kepsninės priedą taip pat galima naudoti kaip dvigubą sluoksnį, kad padidintumėte kepimo galingumą.			
Plonos šaldytos bulvytės (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 in)	200 g / 7 oz	20–22 min.	180 °C / 350 °F
Šaldyti vištienos gabaliukai	500 g / 18 unc.		
Keptos vištienos šlaunelės (5 vnt., 120 g / 4 oz)	600 g / 21 oz	40–45 min.	180 °C / 350 °F
Naminės supjaustytos bulvės	300 g / 11 oz		
3 mėsainių paplotėliai (150 g / 5 oz)	450 g / 16 oz	17–20 min.	200 °C / 400 °F
Šaldytos bulvių skiltelės	400 g / 14 oz		
3 kukurūzų burbuolės (275 g / 10 oz)	900 g / 32 oz	24–27 min.	180 °C / 350 °F
Naminės kepsnių bulvytės (1,5–2 cm / 0,6–0,8 in storio)	400 g / 14 oz		
Halumis (1 cm / 0,4 cm storio, 3 gabaliukai, 250 g / 9 oz)	750 g / 27 oz	15–20 min.	200 °C / 400 °F
Šaldytos bulvių skiltelės	500 g / 18 unc.		
Kiaulienos šoninė (4 gabaliukai, 120 g / 4 oz)	480 g / 17 oz	25–30 min.	200 °C / 400 °F
Naminės supjaustytos bulvės	400 g / 15 oz		
15 mėsos kukulių (30 g / 1,1 oz)	450 g / 16 oz	16–18 min.	200 °C / 400 °F
Ant grotelių keptos daržovės	400 g / 14 oz		
Halumis, daržovės, mėsos iešmeliai	5 iešmai	16–20 min.	180 °C / 350 °F
Plonos šaldytos bulvytės (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 in)	300 g / 11 oz		

LATVIEŠU

Uzmanību!

- Ierīcei darbojoties, saskares virsmas var sakarst. Nepieskarieties karstām virsmām. Lai izņemtu piederumu, izmantojiet cimdus.
- Glabājiet iesmu bērniem nepieejamā vietā.
- Turiet iesma spico galu prom no sevis un citiem, lai izvairītos no nejaušas ieduršanas vai sagriešanas.
- Ražotājs neuzņemas atbildību par nepiedegošā pārklājuma bojājumiem, ja tos izraisījusi nepareiza lietošana, dabiska nolietošanās vai kādi ārējie faktori.

Piezīme:

- gatavošanas laikā pakratiet, apgrieziet vai samaisiet ēdienu.

Ēdieni	Svars	Gatavošanas laiks	Temperatūra
Vistas fileja (3 gab., apmēram 200 g / 7 unces)	600 g / 21 unces	20–24 min	180 °C / 350 °F
Laša fileja (3 gab., 200 g / 7 unces)	600 g / 21 unces	25–30 min	160 °C/320 °F
Piezīme: grila piederumu var izmantot, lai izveidotu papildu gatavošanas līmeni un varētu vienlaikus pagatavot vairāk ēdiena.			
Plāni saldēti kartupeļu salmiņi (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 collas)	200 g / 7 unces	20–22 min	180 °C / 350 °F
Saldēti vistas gabaliņi mīklā	500 g / 18 unces		
Vistu stilbiņi (5 gab., 120 g / 4 unces)	600 g / 21 unces	40–45 min	180 °C / 350 °F
Mājās gatavotas kartupeļu ceturtdaļas	300 g / 11 unces		
3 hamburgeru kotletes (150 g / 5 unces)	450 g / 16 unces	17–20 min	200 °C / 400 °F
Saldētas kartupeļu daiviņas	400 g / 14 unces		
3 kukurūzas vālītes (275 g / 10 unces)	900 g / 32 unces	24–27 min	180 °C / 350 °F
Mājās gatavotas kartupeļu daiviņas (biezums: 1,5–2 cm / 0,6–0,8 collas)	400 g / 14 unces		
Siers "Halloumi" (biezums: 1 cm / 0,4 collas, 3 gab., 250 g / 9 unces)	750 g / 27 unces	15–20 min	200 °C / 400 °F
Saldētas kartupeļu daiviņas	500 g / 18 unces		
Cūkas pavēdere (4 gab., 120 g / 4 unces)	480 g / 17 unces	25–30 min	200 °C / 400 °F
Mājās gatavotas kartupeļu ceturtdaļas	400 g / 15 unces		
15 gaļas bumbiņas (30 g / 1,1 unce)	450 g / 16 unces	16–18 min	200 °C / 400 °F
Grilēti dārzeņi	400 g / 14 unces		
Siers "Halloumi", dārzeņi, gaļas iesmi	5 iesmi	16–20 min	180 °C / 350 °F
Plāni saldēti kartupeļu salmiņi (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 collas)	300 g / 11 unces		

МАКЕДОНСКИ

Внимание

- Површините што се допираат може да станат врели додека работи апаратот. Не допирајте ги жешките површини, користете ракавици за да го отстраните додатокот.
- Раженчето чувајте го подалеку од дофат на деца.
- Немојте да го насочувате остриот зашилен крај на раженчето кон себе и кон други луѓе за да избегнете случајни исеченици или прободувања.
- Производителот отфрла секаква одговорност за оштетување на нелепливиот слој на овој производ предизвикан од неправилна употреба, природна деградација или надворешни влијанија.

Забелешка:

- Протресете, превртете или измешајте ја храната за време на готвењето.

Јадења	Тежина	Време на готвење	Температура
Пилешки гради (3 парчиња, 200 g/7 oz)	600 g/21 oz	20-24 мин.	180 °C/350 °F
Филеа од лосос (3 парчиња, 200 g/7 oz)	600 g/21 oz	25-30 мин.	160 °C/320 °F
Забелешка: додатокот за скара може да се користи и како двоен слој за да се зголеми капацитетот за готвење.			
Тенок замрзнат помфрит (7x7 mm/0,3x0,3 in)	200 g/7 oz	20-22 мин.	180 °C/350 °F
Замрзнати пилешки медаљони	500 g/18 oz		
Пилешки батаци (5 парчиња, 120 g/4 oz)	600 g/21 oz	40-45 мин.	180 °C/350 °F
Домашни компири исечкани на четвртинки	300 g/11 oz		
3 плескавици за хамбургер (150 g/5 oz)	450 g/16 oz	17-20 мин.	200 °C/400 °F
Замрзнат пекарски компир	400 g/14 oz		
3 кочани од пченка (275 g/10 oz)	900 g/32 oz	24-27 мин.	180 °C/350 °F
Домашен пекарски компир (дебелина од 1,5-2 cm/0,6-0,8 in)	400 g/14 oz		
Халуми (дебелина од 1 cm/0,4 in, 3 парчиња, 250 g/9 oz)	750 g/27 oz	15-20 мин.	200 °C/400 °F
Замрзнат пекарски компир	500 g/18 oz		
Месо од свински стомак (4 парчиња, 120 g/4 oz)	480 g/17 oz	25-30 мин.	200 °C/400 °F
Домашни компири исечкани на четвртинки	400 g/15 oz		
15 ќофтиња (30 g/1,1 oz)	450 g/16 oz	16-18 мин.	200 °C/400 °F
Зеленчук на скара	400 g/14 oz		
Халуми, зеленчук, раженчиња	5 раженчиња	16-20 мин.	180 °C/350 °F
Тенок замрзнат помфрит (7x7 mm/0,3x0,3 in)	300 g/11 oz		

NEDERLANDS

Let op

- De aanraakbare oppervlakken kunnen tijdens gebruik heet worden. Raak geen hete oppervlakken aan, gebruik handschoenen om het accessoire te verwijderen.
- Houd de spies buiten het bereik van kinderen.
- Richt het scherpe einde niet naar uzelf of naar anderen om snij- of prikwonden te voorkomen.
- De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade aan de antiaanbaklaag van dit product als gevolg van onjuist gebruik, natuurlijke degradatie of invloeden van buitenaf.

Opmerking:

- Schud, draai of roer het voedsel tijdens het koken.

Gerechten	Gewicht	Bereidingstijd	Temperatuur
Kippenborst (3 stuks, 200 g/7 oz)	600 g/21 oz	20-24 min	180 °C/350°F
Zalmfilet (3 stuks, 200 g/7 oz)	600 g/21 oz	25-30 min	160 °C/320°F
Opmerking: het grill-accessoire kan worden gebruikt als een dubbele laag om de bereidingscapaciteit te vergroten.			
Dunne bevroren frites (7 x 7 mm/0,3 x 0,3 inch)	200 g/7 oz	20-22 min	180 °C/350°F
Diepvrieskipnuggets	500 g/18 oz		
Kipdrumsticks (5 stuks, 120 g/4 oz)	600 g/21 oz	40-45 min	180 °C/350°F
Zelfgemaakte aardappelen (in vieren gesneden)	300 g/11 oz		
3 hamburgers (150 g/5 oz)	450 g/16 oz	17-20 min	200 °C/400°F
Bevroren aardappelpartjes	400 g/14 oz		
3 maïskolven (275 g/10 oz)	900 g/32 oz	24-27 min	180 °C/350°F
Zelfgemaakte steak frites (1,5-2 cm/0,6-0,8 inch dik)	400 g/14 oz		
Halloumi (1 cm/0,4 inch dik, 3 stuks, 250 g/9 oz)	750 g/27 oz	15-20 min	200 °C/400°F
Bevroren aardappelpartjes	500 g/18 oz		
Buikspek (4 stuks, 120 g/4 oz)	480 g/17 oz	25-30 min	200 °C/400°F
Zelfgemaakte aardappelen (in vieren gesneden)	400 g/15 oz		
15 gehaktballetjes (30 g/1,1 oz)	450 g/16 oz	16-18 min	200 °C/400°F
Gegrilde groenten	400 g/14 oz		
Halloumi, groenten, vleesspiesen	5 spiesen	16–20 min.	180 °C/350°F
Dunne bevroren frites (7 x 7 mm/0,3 x 0,3 inch)	300 g/11 oz		

NORSK

Forsiktig

- De tilgjengelige overflatene kan bli varme under bruk. Ikke berør varme overflater, bruk hansker til å ta ut tilbehøret.
- Oppbevar spydet utilgjengelig for barn.
- Hold den spisse enden av spydet borte fra deg selv og andre for å unngå utilsiktede kutt.
- Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar for skade på non-stick-belegget til dette produktet som følge av feil bruk, naturlig nedbrytning eller ytre påvirkninger.

Merk:

- Rist, snu eller rør inn maten under matlagingen.

Retter	Vekt	Tilberedningstid	Temperatur
Kyllingbryst (3 stykker, 200 g / 7 oz)	600 g / 21 oz	20–24 min	180°C / 350°F
Laksefilet (3 stk, 200 g / 7 oz)	600 g / 21 oz	25–30 min	160 °C / 320 °F
Merk: Grilltilbehøret kan også brukes som et dobbeltlag for å øke matlagingskapasiteten.			
Tynne frosne pommes frites (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 tommer)	200 g / 7 oz	20–22 min	180°C / 350°F
Frosne kyllingbiter	500 g / 18 oz		
Underlår av kylling (5 stk, 120 g / 4 oz)	600 g / 21 oz	40–45 min	180°C / 350°F
Hjemmelagde oppskårede poteter	300 g / 11 oz		
3 hamburgerkarbonader (150 g / 5 oz)	450 g / 16 oz	17–20 min	200°C / 400°F
Frosne båtpoteter	400 g / 14 oz		
3 maiskolber (275 g / 10 oz)	900 g / 32 oz	24–27 min	180°C / 350°F
Hjemmelaget biff og pommes frites (1,5–2 cm / 0,6–0,8 tommer tykk)	400 g / 14 oz		
Halloumi (1 cm / 0,4 tommer tykk, 3 stk, 250 g / 9 oz)	750 g / 27 oz	15–20 min	200°C / 400°F
Frosne båtpoteter	500 g / 18 oz		
Tynnribbe (4 stykker, 120 g / 4 oz)	480 g / 17 oz	25–30 min	200°C / 400°F
Hjemmelagde oppskårede poteter	400 g / 15 oz		
15 kjøttboller (30 g / 1,1 oz)	450 g / 16 oz	16–18 min	200°C / 400°F
Grillede grønnsaker	400 g / 14 oz		
Halloumi, grønnsaker, kjøttspyd	5 spyd	16–20 min.	180°C / 350°F
Tynne frosne pommes frites (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 tommer)	300 g / 11 oz		

POLSKI

Przestroga

- Powierzchnia urządzenia może się nagrzewać podczas jego pracy. Nie dotykaj gorących powierzchni, używaj rękawic do wyjmowania akcesoriów.
- Przechowuj szpikulec w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- trzymaj ostry koniec szpikulca z dala od siebie i innych osób, aby uniknąć przypadkowych skaleczeń lub uszkodzeń.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia powłoki nieprzywierającej tego produktu wynikające z niewłaściwego użytkowania, naturalnego rozkładu lub wpływów zewnętrznych.

Uwaga:

- Należy wstrząsać, obracać lub mieszać jedzenie podczas gotowania.

Dania	Waga	Czas gotowania	Temperatura
Pierś z kurczaka (3 porcje, 200 g / 7 uncji)	600 g / 21 uncji	20–24 min	180°C / 350°F
Filet z łososia (3 porcje, 200 g / 7 uncji)	600 g / 21 uncji	25–30 min	160°C / 320°F
Uwaga: akcesorium do grillowania może być również używane do rozdzielania warstw, aby zwiększyć wydajność gotowania.			
Cienkie mrożone frytki (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 cala)	200 g / 7 uncji	20–22 min	180°C / 350°F
Mrożone kawałki kurczaka	500 g / 18 uncji		
Udka kurczaka (5 porcji, 120 g / 4 uncje)	600 g / 21 uncji	40–45 min	180°C / 350°F
Domowe ćwiartki ziemniaczane	300 g / 11 uncji		
3 hamburgery (150 g / 5 uncji)	450 g / 16 uncji	17–20 min	200°C / 400°F
Mrożone łódeczki ziemniaczane	400 g / 14 uncji		
3 kolby kukurydzy (275 g / 10 uncji)	900 g / 32 uncje	24–27 min	180°C / 350°F
Domowe frytki do steków (1,5–2 cm / 0,6–0,8 cala grubości)	400 g / 14 uncji		
Ser Halloumi (1 cm / 0,4 cala grubości, 3 sztuki, 250 g / 9 uncji)	750 g / 27 uncji	15–20 min	200°C / 400°F
Mrożone łódeczki ziemniaczane	500 g / 18 uncji		
Boczek (4 porcje, 120 g / 4 uncje)	480 g / 17 uncji	25–30 min	200°C / 400°F
Domowe ćwiartki ziemniaczane	400 g / 15 uncji		
15 klopsiki (30 g / 1 uncja)	450 g / 16 uncji	16–18 min	200°C / 400°F
Grillowane warzywa	400 g / 14 uncji		
Halloumi, warzywa, szaszłyki mięsne	5 szpikulców	16–20 min	180°C / 350°F
Cienkie mrożone frytki (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 cala)	300 g / 11 uncji		

PORTUGUÊS

Atenção

- As superfícies acessíveis podem aquecer durante a utilização. Não toque em superfícies quentes, utilize luvas para retirar o acessório.
- mantenha o espeto fora do alcance das crianças.
- mantenha a extremidade afiada e pontiaguda do espeto fora do seu alcance e de outras pessoas para evitar cortes ou ferimentos acidentais.
- O fabricante recusa qualquer responsabilidade relativamente a danos presentes no revestimento antiaderente deste produto devido a uma utilização imprópria, degradação natural ou influências externas.

Nota:

- Agite, vire ou mexa os alimentos durante a cozedura.

Pratos	Peso	Tempo de preparação	Temperatura
Peito de frango (3 unidades, 200 g)	600 g	20 – 24 min	180 °C
Filete de salmão (3 unidades, 200 g)	600 g	25 – 30 min	160 °C
Nota: o acessório para grelhar também pode ser utilizado como camada dupla para aumentar a capacidade de preparação.			
Batatas fritas finas congeladas (7 x 7 mm)	200 g	20 – 22 min	180 °C
Nuggets de frango congelados	500 g		
Coxas de frango (5 unidades, 120 g)	600 g	40 – 45 min	180 °C
Batatas aos quartos caseiras	300 g		
3 hambúrgueres (150 g)	450 g	17 – 20 min	200 °C
Batatas em gomos congeladas	400 g		
3 maçarocas de milho (275 g)	900 g	24 – 27 min	180 °C
Batatas fritas caseiras (1,5-2 cm de espessura)	400 g		
Halloumi (1 cm de espessura, 3 unidades, 250 g)	750 g	15 – 20 min	200 °C
Batatas em gomos congeladas	500 g		
Barriga de porco (4 unidades, 120 g)	480 g	25 – 30 min	200 °C
Batatas aos quartos caseiras	400 g		
15 almôndegas (30 g)	450 g	16 – 18 min	200 °C
Vegetais grelhados	400 g		
Halloumi, legumes, espetadas de carne	5 espetos	16 – 20 min	180 °C
Batatas fritas finas congeladas (7 x 7 mm)	300 g		

ROMÂNĂ

Atenție

- Este posibil ca zonele accesibile să se încălzească puternic în timpul utilizării. Nu atinge suprafețele fierbinți, utilizează mănuși pentru a scoate accesoriul.
- Nu lăsa frigăruile la îndemâna copiilor.
- Păstrează capătul ascuțit al frigăruilor departe de tine și de ceilalți pentru a evita tăieturile accidentale sau înțepăturile.
- Producătorul își declină orice responsabilitate pentru deteriorarea învelișului neaderent al acestui produs, care rezultă din utilizarea necorespunzătoare, degradarea naturală sau influențele externe.

Notă:

- Agită, întoarce sau amestecă alimentele în timpul preparării.

Preparate	Greutate	Timpul de preparare	Temperatura
Piept de pui (3 bucăți, 200 g/7 oz)	600 g/21 oz	20-24 min.	180 °C/350 °F
File de somon (3 bucăți, 200 g/7 oz)	600 g/21 oz	25-30 min.	160 °C/320 °F
Notă: accesoriul pentru grătar poate fi utilizat și ca accesoriu cu două niveluri pentru a crește capacitatea de preparare.			
Cartofi pai congelați subțiri (7x7 mm/0,3x0,3 in.)	200 g/7 oz	20-22 min.	180 °C/350 °F
Bucăți congelate de pui	500 g/18 oz		
Ciocănele de pui (5 bucăți, 120 g/4 oz)	600 g/21 oz	40-45 min.	180 °C/350 °F
Cartofi de casă tăiați în patru	300 g/11 oz		
3 chiftele pentru hamburger (150 g/5 oz)	450 g/16 oz	17-20 min.	200 °C/400 °F
Cartofi wedges congelați	400 g/14 oz		
3 știuleți de porumb (275 g/10 oz)	900 g/32 oz	24-27 min.	180 °C/350 °F
Cartofi prăjiți de casă (1,5-2 cm/0,6-0,8 in. grosime)	400 g/14 oz		
Halloumi (1 cm/0,4 in. grosime, 3 bucăți, 250 g/9 oz)	750 g/27 oz	15-20 min.	200 °C/400 °F
Cartofi wedges congelați	500 g/18 oz		
Burtă de porc (4 bucăți, 120 g/4 oz)	480 g/17 oz	25-30 min.	200 °C/400 °F
Cartofi de casă tăiați în patru	400 g/15 oz		
15 chiftele (30 g/1,1 oz)	450 g/16 oz	16-18 min.	200 °C/400 °F
Legume la grătar	400 g/14 oz		
Halloumi, legume, frigărui cu carne	5 frigărui	16-20 min.	180 °C/350 °F
Cartofi pai congelați subțiri (7x7 mm/0,3x0,3 in.)	300 g/11 oz		

SLOVENSKY

Upozornenie

- Prístupné povrchy sa počas používania môžu zohriať na vysokú teplotu. Nedotýkajte sa horúcich povrchov, pri vyberaní príslušenstva používajte rukavice.
- Ihlicu udržujte mimo dosahu detí.
- Ostrý koniec ihlice držte smerom od seba a iných osôb, aby ste sa vyhli riziku porezania alebo prepichnutia.
- Výrobca sa zrieka akejkoľvek zodpovednosti za poškodenie nepriľnavého povrchu tohto výrobku spôsobeného nesprávnym používaním, prirodzeným opotrebovaním alebo vonkajšími vplyvmi.

Poznámka:

- Počas varenia jedlo pretrepávajte, otáčajte alebo miešajte.

Pokrmy	Hmotnosť	Doba varenia	Teplota
Kuracie prsia (3 kusy, 200 g/7 oz)	600 g/21 oz	20 – 24 min	180 °C/350 °F
Filet z lososa (3 kusy, 200 g/7 oz)	600 g/21 oz	25 – 30 min	160 °C/320 °F
Poznámka: príslušenstvo grilu možno použiť aj ako dve úrovne na zvýšenie kapacity grilovania.			
Tenké mrazené hranolčeky (7 x 7 mm/0,3 x 0,3 palca)	200 g/7 oz	20 – 22 min	180 °C/350 °F
Mrazené kuracie nugetky	500 g/18 oz		
Kuracie stehná (5 kusov, 120 g/4 oz)	600 g/21 oz	40 – 45 min	180 °C/350 °F
Domáce štvrtky zemiakov	300 g/11 oz		
3 hamburgery (150 g/5 oz)	450 g/16 oz	17 – 20 min	200°C/400°F
Mrazené americké zemiaky	400 g/14 oz		
3 kukuričné klasy (275 g/10 oz)	900 g/32 oz	24 – 27 min	180 °C/350 °F
Domáce steakové hranolčeky (hrúbka 1,5 – 2 cm/0,6 – 0,8 palca)	400 g/14 oz		
Halloumi (hrúbka 1 cm/0,4 palca, 3 kusy, 250 g/9 oz)	750 g/27 oz	15 – 20 min	200°C/400°F
Mrazené americké zemiaky	500 g/18 oz		
Bravčový bôčik (4 kusy, 120 g/4 oz)	480 g/17 oz	25 – 30 min	200°C/400°F
Domáce štvrtky zemiakov	400 g/15 oz		
15 mäsových guliek (30 g/1,1 oz)	450 g/16 oz	16 – 18 min	200°C/400°F
Grilovaná zelenina	400 g/14 oz		
Halloumi, zelenina, mäsové špízy	5 špízov	16 – 20 min	180 °C/350 °F
Tenké mrazené hranolčeky (7 x 7 mm/0,3 x 0,3 palca)	300 g/11 oz		

SLOVENŠČINA

Previdno

- Dostopne površine lahko med delovanjem postanejo vroče. Ne dotikajte se vročih površin – pri odstranjevanju pribora uporabljajte rokavice.
- Nabodalo hranite izven dosega otrok.
- Ostro konico nabodala držite stran od sebe in drugih, da se izognete nenamernim urezninam ali vbodnim ranam.
- Proizvajalec zavrača vsakršno odgovornost za poškodbe prevleke proti prijemanju, ki so posledica nepravilne uporabe, naravne obrabe ali zunanjih vplivov.

Opomba:

- Med kuhanjem hrano pretresite, obrnite ali premešajte.

Jedi	Teža	Čas priprave	Temperatura
Piščančje prsi (3 kosi, 200 g/7 oz)	600 g/21 oz	20–24 min	180 °C/350 °F
File lososa (3 kosi, 200 g/7 oz)	600 g/21 oz	25–30 min	160 °C/320 °F
Opomba: dodatek za žar se lahko uporablja tudi kot dvonivojska rešetka, da se poveča prostornina za pripravo.			
Tanek zamrznjen krompirček (7 x 7 mm/0,3 x 0,3 palca)	200 g/7 oz	20–22 min	180 °C/350 °F
Zamrznjeni piščančji kroketi	500 g/18 oz		
Piščančja bedra (5 kosov, 120 g/4 oz)	600 g/21 oz	40–45 min	180 °C/350 °F
Domače krompirjeve četrtine	300 g/11 oz		
3 polpeti za hamburgerje (150 g/5 oz)	450 g/16 oz	17–20 min	200 °C/400 °F
Zamrznjeni krompirjevi krhlji	400 g/14 oz		
3 koruzni storži (275 g/10 oz)	900 g/32 oz	24–27 min	180 °C/350 °F
Domači krompirček kot priloga k zrezku (debeline 1,5–2 cm/0,6–0,8 palca)	400 g/14 oz		
Sir halloumi (debeline 1 cm/0,4 palca, 3 kosi, 250 g/9 oz)	750 g/27 oz	15–20 min	200 °C/400 °F
Zamrznjeni krompirjevi krhlji	500 g/18 oz		
Svinjska potrebuševina (4 kosi, 120 g/4 oz)	480 g/17 oz	25–30 min	200 °C/400 °F
Domače krompirjeve četrtine	400 g/15 oz		
15 mesnih kroglic (30 g/1,1 oz)	450 g/16 oz	16–18 min	200 °C/400 °F
Pečena zelenjava	400 g/14 oz		
Sir halloumi, zelenjava, mesna nabodala	5 nabodal	16–20 min	180 °C/350 °F
Tanek zamrznjen krompirček (7 x 7 mm/0,3 x 0,3 palca)	300 g/11 oz		

SHQIP

Kujdes

- Sipërfaqet e aksesueshme mund të nxehen gjatë përdorimit. Mos i prekni sipërfaqet e nxehta dhe përdorni doreza për të hequr aksesorin.
- Mbajeni hellin larg vendeve ku mund të arrihet nga fëmijët.
- Mbajeni anën e mprehtë të hellit larg vetes dhe të tjerëve për të shmangur prerjet ose shpimet aksidentale.
- Prodhuesi mohon çdo përgjegjësi për dëmtimin e veshjes jongjitëse të këtij produkti që rezulton nga përdorimi i papërshtatshëm, degradimi natyror ose ndikimet e jashtme.

Shënim:

- Shkundeni, kthejeni ose përziejeni ushqimin gjatë gatimit.

Gatimet	Pesha	Koha e gatimit	Temperatura
Gjoks pule (3 copë, 200 g/7 oz)	600 g/21 oz	20–24 min	180°C/350°F
Filetë salmoni (3 copë, 200 g/7 oz)	600 g/21 oz	25–30 min	160°C/320°F
Shënim: aksesori i skarës mund të përdoret dhe si shtresë dyshe për të rritur kapacitetin e gatimit.			
Patate të holla të ngrira (7x7 mm/0,3x0,3 in)	200 g/7 oz	20–22 min	180°C/350°F
Kroketa të ngrira pule	500 g/18 oz		
Shkopinj pule (5 copë, 120 g/4 oz)	600 g/21 oz	40–45 min	180°C/350°F
Copa patatesh shtëpie	300 g/11 oz		
3 qofte për hamburger (150 g/5 oz)	450 g/16 oz	17–20 min	200°C/400°F
Copa patatesh të ngrira	400 g/14 oz		
3 koçanë misri (275 g/10 oz)	900 g/32 oz	24–27 min	180°C/350°F
Patate të skuqura shtëpie (1,5–2 cm/0,6–0,8 trashësi)	400 g/14 oz		
Halloumi (1 cm/0,4 trashësi, 3 copë, 250 g/9 oz)	750 g/27 oz	15–20 min	200°C/400°F
Copa patatesh të ngrira	500 g/18 oz		
Pançetë derri (4 copë, 120 g/4 oz)	480 g/17 oz	25–30 min	200°C/400°F
Copa patatesh shtëpie	400 g/15 oz		
15 qofte (30 g/1,1 oz)	450 g/16 oz	16–18 min	200°C/400°F
Perime skare	400 g/14 oz		
Halloumi, perime, heje mishi	5 heje	16–20 min	180°C/350°F
Patate të holla të ngrira (7x7 mm/0,3x0,3 in)	300 g/11 oz		

SRPSKI

Opomena

- Površine koje se dodiruju mogu da postanu vruće dok aparat radi. Nemojte da dodirujete vruće površine, koristite rukavice za vađenje dodatka.
- Ražnjić čuvajte van domašaja dece.
- Okrenite zašiljeni kraj ražnjića od sebe i drugih da biste izbegli slučajne posekotine ili ubode.
- Proizvođač se odriče svake odgovornosti za oštećenja premaza protiv lepljenja na ovom proizvodu nastala usled nepravilne upotrebe, prirodnog habanja ili spoljnih uticaja.

Napomena:

- Protresite, okrenite ili promešajte hranu tokom kuvanja.

Jela	Težina	Vreme kuvanja	Temperatura
Pileća prsa (3 komada, 200 g / 7 oz)	600 g / 21 oz	20–24 min	180 °C / 350 °F
File lososa (3 komada, 200 g / 7 oz)	600 g / 21 oz	25–30 min	160°C / 320°F
Napomena: dodatak za grilovanje takođe može da se koristi kao dvostruki nivo za povećavanje kapaciteta pripreme.			
Tanki zamrznuti pomfrit (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 inča)	200 g / 7 oz	20–22 min	180 °C / 350 °F
Zamrznuti pileći medaljoni	500 g/18 unci		
Pileći bataci (5 komada, 120 g / 4 oz)	600 g / 21 oz	40–45 min	180 °C / 350 °F
Domaći krompir isečen na četvrtine	300 g / 11 oz		
3 hamburgera (150 g / 5 oz)	450 g / 16 oz	17–20 min	200 °C / 400 °F
Zamrznuti režnjevi krompira	400 g / 14 oz		
3 kukuruza (275 g / 10 oz)	900 g / 32 oz	24–27 min	180 °C / 350 °F
Domaći pomfrit (debljine 1,5–2 cm / 0,6–0,8 inča)	400 g / 14 oz		
Halumi (debljine 1 cm / 0,4 inča, 3 komada, 250 g / 9 oz)	750 g / 27 oz	15–20 min	200 °C / 400 °F
Zamrznuti režnjevi krompira	500 g/18 unci		
Svinjski pauflek (4 komada, 120 g / 4 oz)	480 g / 17 oz	25–30 min	200 °C / 400 °F
Domaći krompir isečen na četvrtine	400 g / 15 oz		
15 ćufti (30 g / 1,1 oz)	450 g / 16 oz	16–18 min	200 °C / 400 °F
Grilovano povrće	400 g / 14 oz		
Halumi, povrće, ražnjići sa mesom	5 ražnjića	16–20 min	180 °C / 350 °F
Tanki zamrznuti pomfrit (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 inča)	300 g / 11 oz		

SVENSKA

Varning

- Ytorna kan bli varma när apparaten används. Vidrör inte varma ytor. Använd ugnsvantar för att ta ut tillbehöret.
- Håll spettet utom räckhåll för barn.
- Håll den vassa änden av spettet riktad ifrån dig själv och andra för att undvika oavsiktliga skärsår.
- Tillverkaren avsäger sig allt ansvar gällande skador på non-stick-beläggningen på den här produkten som uppstår till följd av otillbörlig användning, naturligt slitage eller extern påverkan.

Obs!

- Skaka, vänd eller rör runt maten under tillagning.

Rätter	Vikt	Tillagningstid	Temperatur
Kycklingbröst (3 st., 200 g)	600 g	20–24 minuter	180 °C
Laxfilé (3 st., 200 g)	600 g	25–30 min	160 °C
Obs! Grilltillbehöret kan även användas som ett dubbelt lager för att öka tillagningskapaciteten.			
Tunna frysta pommes frites (7 x 7 mm)	200 g	20–22 min	180 °C
Frysta kycklingnuggets	500 g		
Kycklingben (5 st., 120 g)	600 g	40–45 min	180 °C
Hemlagad potatis delad i fyra delar	300 g		
3 hamburgerbiffar (150 g)	450 g	17–20 min	200 °C
Frysta potatisklyftor	400 g		
3 majskolvar (275 g)	900 g	24–27 min	180 °C
Hemgjorda större pommes frites (1,5–2 cm tjocka)	400 g		
Halloumi (1 cm tjocka, 3 bitar, 250 g)	750 g	15–20 min	200 °C
Frysta potatisklyftor	500 g		
Sidfläsk (4 bitar, 120 g)	480 g	25–30 min	200 °C
Hemlagad potatis delad i fyra delar	400 g		
15 köttbullar (30 g)	450 g	16–18 min	200 °C
Grillade grönsaker	400 g		
Halloumi, grönsaker, grillspett med kött	5 spett	16–20 minuter	180 °C
Tunna frysta pommes frites (7 x 7 mm)	300 g		

TÜRKÇE

Dikkat

- Kullanım sırasında açık yüzeyler ısınabilir. Sıcak yüzeylere dokunmayın, aksesuarı çıkarmak için eldiven kullanın.
- Şişi çocukların erişemeyeceği bir yerde saklayın.
- Kazara kesilme veya delinmeyi önlemek için şişin sivri ucunu kendinizden ve başkalarından uzak tutun.
- Üretici, bu ürünün yapışmaz kaplamasında meydana gelen ve yanlış kullanım, doğal bozulma veya dış etkilerden kaynaklanan hasarlara ilişkin her türlü sorumluluğu reddeder.

Not:

- Pişirme sırasında sallayın, çevirin veya karıştırın.

Yemekler	Ağırlık	Pişirme süresi	Sıcaklık
Tavuk göğsü (3 parça, 200 g/7 oz)	600 g/21 oz	20–24 dk	180°C/350°F
Somon Fileto (3 parça, 200 g/7 oz)	600 g/21 oz	25–30 dk	160°C/320°F
Not: Izgara aksesuarı, pişirme kapasitesini artırmak için çift katman halinde de kullanılabilir.			
Dondurulmuş ince patates kızartması (7x7 mm/0,3x0,3 inç)	200 g/7 oz	20–22 dk	180°C/350°F
Dondurulmuş Tavuk Nugget	500 g/18 oz		
Tavuk butları (5 parça, 120 g/4 oz)	600 g/21 oz	40–45 dk	180°C/350°F
Ev yapımı dörde bölünmüş patates	300 g/11 oz		
3 hamburger köftesi (150 g/5 oz)	450 g/16 oz	17–20 dk	200°C/400°F
Dondurulmuş patates dilimleri	400 g/14 oz		
3 koçan mısır (275 g/10 oz)	900 g/32 oz	24–27 dk	180°C/350°F
Ev yapımı biftek kızartmaları (1,5–2 cm/0,6–0,8 inç kalınlığında)	400 g/14 oz		
Hellim (1 cm/0,4 inç kalınlığında, 3 parça, 250 g/9 oz)	750 g/27 oz	15–20 dk	200°C/400°F
Dondurulmuş patates dilimleri	500 g/18 oz		
Döş eti (4 parça, 120 g/4 oz)	480 g/17 oz	25–30 dk	200°C/400°F
Ev yapımı dörde bölünmüş patates	400 g/15 oz		
15 köfte (30 g/1,1 oz)	450 g/16 oz	16–18 dk	200°C/400°F
Izgara sebzeler	400 g/14 oz		
Hellim, sebzeler, et şiş	5 şiş	16 - 20 dk	180°C/350°F
Dondurulmuş ince patates kızartması (7x7 mm/0,3x0,3 inç)	300 g/11 oz		

УКРАЇНСЬКА

Увага!

- Коли пристрій працює, доступні для дотику поверхні можуть нагріватися. Не торкайтеся гарячих поверхонь; щоб вийняти аксесуар, використовуйте кухонні рукавиці.
- Зберігайте шампури подалі від дітей.
- Тримайте гострий кінець шампура подалі від себе та інших, щоб уникнути випадкових порізів або проколів.
- Виробник не несе відповідальності за пошкодження антипригарного покриття цього виробу внаслідок неправильного використання, природного зносу або зовнішніх впливів.

Примітка.

- Струшуйте, перевертайте або помішуйте їжу під час приготування.

Страви	Вага	Час приготування	Температура
Куряча грудинка (3 шматки, 200 г)	600 г	20–24 хв	180 °C
Філе лосося (3 шматки, 200 г)	600 г	25–30 хв	160 °C
Примітка. Аксесуар для грилю також можна використовувати як дворівневу решітку для збільшення об'єм приготування.			
Заморожена картопля-фрі тонкої нарізки (7x7 мм)	200 г	20–22 хв	180 °C
Заморожені курячі шматочки	500 г		
Курячі гомілки (5 штук, 120 г)	600 г	40–45 хв	180 °C
Картопля четвертинками по-домашньому	300 г		
З булочки для гамбургерів (150 г)	450 г	17–20 хв	200 °C
Заморожена картопля дольками	400 г		
З качани кукурудзи (275 г)	900 г	24–27 хв	180 °C
Стейк по-домашньому (товщиною 1,5–2 см)	400 г		
Халумі (товщиною 1 см, 3 шматки, 250 г)	750 г	15–20 хв	200 °C
Заморожена картопля дольками	500 г		
Свиняча грудинка (4 шматки, 120 г)	480 г	25–30 хв	200 °C
Картопля четвертинками по-домашньому	400 г		
15 фрикадельок (30 г)	450 г	16–18 хв	200 °C
Овочі на грилі	400 г		
Халумі, овочі, м'ясо на шампурах	5 шампурів	16–20 хв	180 °C
Заморожена картопля-фрі тонкої нарізки (7x7 мм)	300 г		

BAHASA INDONESIA

Perhatian

- Permukaan yang dapat diakses mungkin menjadi panas sewaktu digunakan. Jangan menyentuh permukaan yang panas, gunakan sarung tangan untuk mengeluarkan aksesori.
- Jauhkan tusuk dari jangkauan anak-anak.
- Jauhkan ujung tusuk yang runcing dari Anda dan orang lain untuk menghindari risiko luka gores atau tusukan yang tidak disengaja.
- Produsen tidak bertanggung jawab atas kerusakan lapisan antilengket pada produk ini yang diakibatkan oleh penggunaan yang tidak tepat, penurunan kualitas secara alami, atau faktor eksternal.

Catatan:

- Bolak-balikkan makanan selama memasak.

Hidangan	Berat	Waktu memasak	Suhu
Dada ayam (3 potong, 200 g/7 oz)	600 g/21 oz	20–24 mnt	180°C/350°F
Filet salmon (3 potong, 200 g/7 oz)	600 g/21 oz	25–30 mnt	160°C/320°F
Catatan: Aksesori pemanggang juga dapat digunakan sebagai lapisan tambahan untuk meningkatkan kapasitas memasak.			
Kentang goreng beku tipis (7 x 7 mm/0,3 x 0,3 inci)	200 g/7 oz	20–22 mnt	180°C/350°F
Nugget ayam beku	500 g/18 oz		
Paha ayam (5 potong, 120 g/4 oz)	600 g/21 oz	40–45 mnt	180°C/350°F
Kentang potong olahan sendiri	300 g/11 oz		
3 daging hamburger (150 g/5 oz)	450 g/16 oz	17–20 mnt	200°C/400°F
Kentang beku wedges	400 g/14 oz		
3 bonggol jagung (275 g/10 oz)	900 g/32 oz	24–27 mnt	180°C/350°F
Kentang goreng steak buatan sendiri (dengan ketebalan 1,5–2 cm/0,6–0,8 inci)	400 g/14 oz		
Halloumi (dengan ketebalan 1 cm/0,4 inci, 3 buah, 250 g/9 oz)	750 g/27 oz	15–20 mnt	200°C/400°F
Kentang beku wedges	500 g/18 oz		
Daging babi bagian perut (4 potong, 120 g/4 oz)	480 g/17 oz	25–30 mnt	200°C/400°F
Kentang potong olahan sendiri	400 g/15 oz		
15 butir bakso (30 g/1,1 oz)	450 g/16 oz	16–18 mnt	200°C/400°F
Sayuran panggang	400 g/14 oz		
Halloumi, sayuran, daging tusuk	5 tusuk	16–20 mnt	180°C/350°F
Kentang goreng beku tipis (7 x 7 mm/0,3 x 0,3 inci)	300 g/11 oz		

한국어

주의

- 사용 중에는 손이 닿는 표면이 뜨거울 수 있습니다. 뜨거운 표면을 만지지 말고 장갑을 사용하여 액세서리를 꺼내십시오.
- 꼬치는 어린이의 손이 닿지 않는 곳에 보관하십시오.
- 꼬치의 날카로운 끝부분이 신체를 향하게 하지 마십시오. 손을 베거나 몸을 찌를 수 있습니다.
- 본 제조업체는 부적절한 사용, 자연적인 노후화 또는 외부 영향에 따른 제품의 코팅 손상에 대해 어떤 책임도 지지 않습니다.

참고:

- 조리 중 재료를 섞거나 뒤집고 볶을 수 있습니다.

요리	중량	조리 시간	온도
닭가슴살(3조각, 200g/7oz)	600g/21oz	20–24분	180°C/350°F
연어 필렛(3조각, 200g/7oz)	600g/21oz	25–30분	160°C/320°F
참고: 그릴 액세서리는 조리 용량을 늘리기 위해 더블 레이어로 사용할 수도 있습니다.			
가느다란 냉동 프렌치 프라이 (7x7mm/0.3x0.3인치)	200g/7oz	20–22분	180°C/350°F
냉동 치킨 너겟	500g/18oz		
닭다리(5조각, 120g/4oz)	600g/21oz	40–45분	180°C/350°F
4등분한 홈메이드 감자	300g/11oz		
햄버거 패티 3개(150g/5oz)	450g/16oz	17–20분	200°C/400°F
냉동 웨지 감자	400g/14oz		
옥수수 3개(275g/10oz)	900g/32oz	24–27분	180°C/350°F
홈메이드 스테이크 프라이(1.5–2cm/0.6–0.8인치 두께)	400g/14oz		
할루미(1cm/0.4인치 두께, 3개, 250g/9oz)	750g/27oz	15–20분	200°C/400°F
냉동 웨지 감자	500g/18oz		
돼지 삼겹살(4조각, 120g/4oz)	480g/17oz	25–30분	200°C/400°F
4등분한 홈메이드 감자	400g/15oz		
미트볼 15개(30g/1.1oz)	450g/16oz	16–18분	200°C/400°F
구운 채소	400g/14oz		
할루미, 채소, 고기 꼬치	꼬치 5개	16–20분	180°C/350°F
가느다란 냉동 프렌치 프라이 (7x7mm/0.3x0.3인치)	300g/11oz		

BAHASA MELAYU

Awas

- Permukaan yang mudah dicapai mungkin menjadi panas semasa digunakan. Jangan sentuh permukaan panas, gunakan sarung tangan untuk mengeluarkan aksesori.
- Pastikan pencucuk tidak boleh dicapai oleh kanak-kanak.
- Jauhkan bahagian tajam pencucuk dari diri anda dan orang lain untuk mengelakkan luka atau tusukan secara tidak sengaja.
- Pengilang menafikan sebarang liabiliti terhadap kerosakan pada salutan tidak lekat bagi produk ini yang disebabkan oleh penggunaan yang tidak betul, penurunan kualiti secara semula jadi atau faktor lain.

Nota:

- Goncang, putar atau kacau makanan semasa memasak.

Sajian	Berat	Masa memasak	Suhu
Dada ayam (3 ketul, 200 g/7 oz)	600 g/21 oz	20–24 min	180°C/350°F
Filet salmon (3 keping, 200 g/7 oz)	600 g/21 oz	25–30 min	160°C/320°F
Nota: aksesori gril boleh juga digunakan sebagai rak dua tingkat untuk meningkatkan kapasiti memasak.			
Kentang jejari nipis beku (7x7 mm/0.3x0.3 inci)	200 g/7 oz	20–22 min	180°C/350°F
Ketulan Ayam Beku	500 g/18 oz		
Paha ayam (5 ketul, 120 g/4 oz)	600 g/21 oz	40–45 min	180°C/350°F
Kentang dibelah empat buatan sendiri	300 g/11 oz		
3 daging burger (150 g/5 oz)	450 g/16 oz	17–20 min	200°C/400°F
Bebaji kentang beku	400 g/14 oz		
3 tongkol jagung (275 g/10 oz)	900 g/32 oz	24–27 min	180°C/350°F
Kentang goreng potongan tebal buatan sendiri (ketebalan 1.5–2 cm/0.6–0.8)	400 g/14 oz		
Halloumi (ketebalan 1 cm/0.4, 3 keping, 250 g/9 oz)	750 g/27 oz	15–20 min	200°C/400°F
Bebaji kentang beku	500 g/18 oz		
Perut khinzir (4 ketul, 120 g/4 oz)	480 g/17 oz	25–30 min	200°C/400°F
Kentang dibelah empat buatan sendiri	400 g/15 oz		
15 bebola daging (30 g/1.1 oz)	450 g/16 oz	16–18 min	200°C/400°F
Sayuran panggang	400 g/14 oz		
Halloumi, sayur-sayuran, sate daging	5 cucuk sate	16–20 min	180°C/350°F
Kentang jejari nipis beku (7x7 mm/0.3x0.3 inci)	300 g/11 oz		

ภาษาไทย

ข้อควรระวัง

- พื้นผิวที่เข้าถึงได้อาจมีความร้อนระหว่างการใช้งาน อย่าสัมผัสพื้นผิวที่ร้อน ให้ใช้ถุงมือเมื่อนำอุปกรณ์เสริมออก
- ควรเก็บไม้เสียบให้ห่างจากเด็ก
- เก็บปลายแหลมของไม้เสียบให้ห่างจากตัวคุณเองและผู้อื่น เพื่อหลีกเลี่ยงไม่ให้บาดหรือเจาะโดยไม่ตั้งใจ
- ผู้ผลิตจะไม่รับผิดต่อความเสียหายใดๆ ต่อสารเคลือบป้องกันการติดของผลิตภัณฑ์นี้ที่เกิดจากการใช้งานที่ไม่ถูกต้อง การเสื่อมสภาพตามธรรมชาติ หรืออิทธิพลภายนอก

หมายเหตุ:

- เขย่า พลิก หรือคนอาหารระหว่างการปรุงอาหาร

อาหาร	**น้ำหนัก**	**เวลาในการหุง**	**อุณหภูมิ**
อกไก่ (3 ชิ้น, 200 ก./7 ออนซ์)	600 ก./21 ออนซ์	20–24 นาที	180°C/350°F
เนื้อปลาแซลมอน (3 ชิ้น 200 ก./7 ออนซ์)	600 ก./21 ออนซ์	25–30 นาที	160°C/320°F
หมายเหตุ: อุปกรณ์เสริมสำหรับย่างสามารถใช้เป็นสองชั้นเพื่อเพิ่มความจุในการปรุงอาหาร			
เฟรนช์ฟรายส์แช่แข็งแท่งบาง (7x7 มม./ 0.3x0.3 นิ้ว)	200 ก./7 ออนซ์	20–22 นาที	180°C/350°F
นักเก็ตไก่แช่แข็ง	500 ก./18 ออนซ์		
น่องไก่ (5 ชิ้น 120 ก./4 ออนซ์)	600 ก./21 ออนซ์	40–45 นาที	180°C/350°F
มันฝรั่งบดแบบโฮมเมด	300 ก./11 ออนซ์		
เนื้อแฮมเบอร์เกอร์ 3 ชิ้น (150 ก./5 ออนซ์)	450 ก./16 ออนซ์	17–20 นาที	200°C/400°F
มันฝรั่งแผ่นแช่แข็ง	400 ก./14 ออนซ์		
ซังข้าวโพด 3 ชิ้น (275 ก./10 ออนซ์)	900 ก./32 ออนซ์	24–27 นาที	180°C/350°F
สเต็กมันฝรั่งทอดโฮมเมด (หนา 1.5–2 ซม./ 0.6–0.8 นิ้ว)	400 ก./14 ออนซ์		
ฮัลลูมิ (หนา 1 ซม./0.4 นิ้ว 3 ชิ้น 250 ก./9 ออนซ์)	750 ก./27 ออนซ์	15–20 นาที	200°C/400°F
มันฝรั่งแผ่นแช่แข็ง	500 ก./18 ออนซ์		
หมูสามชั้น (4 ชิ้น, 120 ก./4 ออนซ์)	480 ก./17 ออนซ์	25–30 นาที	200°C/400°F
มันฝรั่งบดแบบโฮมเมด	400 ก./15 ออนซ์		
มีทบอล 15 ลูก (30 ก./1.1 ออนซ์)	450 ก./16 ออนซ์	16–18 นาที	200°C/400°F
ผักย่าง	400 ก./14 ออนซ์		
ฮาลูมี ผัก เนื้อเสียบไม้	5 ไม้	16–20 นาที	180°C/350°F
เฟรนช์ฟรายแช่แข็งแท่งบาง (7x7 มม./0.3x0.3 นิ้ว)	300 ก./11 ออนซ์		

TIẾNG VIỆT

Thận trọng

- Các bề mặt có thể tiếp xúc có thể trở nên rất nóng khi thiết bị đang được sử dụng. Không chạm vào bề mặt nóng, hãy sử dụng găng tay để tháo phụ kiện ra.
- Để que xiên ngoài tầm tay trẻ em.
- Giữ đầu nhọn của que xiên cách xa bạn và người khác để tránh vô tình cắt hoặc đâm vào da.
- Nhà sản xuất từ chối mọi trách nhiệm đối với thiệt hại trên lớp chống dính của sản phẩm này do sử dụng không đúng cách, xuống cấp tự nhiên hoặc tác động bên ngoài.

Lưu ý:

- Lắc, lật hay trộn nguyên liệu trong khi chế biến.

Món ăn	Trọng lượng	Thời gian nấu	Nhiệt độ
Ức gà (3 miếng, 200 g/7 oz)	600 g/21 oz	20–24 phút	180°C/350°F
Phi lê cá hồi (3 lát, 200 g/7 oz)	600 g/21 oz	25–30 phút	160°C/320°F
Lưu ý: cũng có thể sử dụng phụ kiện nướng làm vỉ nướng hai tầng để tăng dung tích nấu.			
Khoai tây đông lạnh (lát mỏng) (7 x 7 mm/0,3 x 0,3 inch)	200 g/7 oz	20–22 phút	180°C/350°F
Viên thịt gà đông lạnh	500 g/18 oz		
Đùi gà (5 cái, 120 g/4 oz)	600 g/21 oz	40–45 phút	180°C/350°F
Khoai tây tự làm, cắt làm tư	300 g/11 oz		
3 Miếng thịt làm bánh hamburger (150 g/5 oz)	450 g/16 oz	17–20 phút	200°C/400°F
Khoai tây múi cau đông lạnh	400 g/14 oz		
3 trái bắp (275 g/10 oz)	900 g/32 oz	24–27 phút	180°C/350°F
Khoai tây tự làm (lát dày) (dày 1,5–2 cm / 0,6–0,8 inch)	400 g/14 oz		
Halloumi (dày 1 cm/0,4 inch, 3 miếng, 250 g/9 oz)	750 g/27 oz	15–20 phút	200°C/400°F
Khoai tây múi cau đông lạnh	500 g/18 oz		
Thịt ba chỉ heo (4 miếng, 120 g/4 oz)	480 g/17 oz	25–30 phút	200°C/400°F
Khoai tây tự làm, cắt làm tư	400 g/15 oz		
15 viên thịt viên (30 g/1,1 oz)	450 g/16 oz	16–18 phút	200°C/400°F
Rau củ nướng	400 g/14 oz		
Halloumi, rau, thịt xiên	5 xiên	16–20 phút	180°C/350°F
Khoai tây đông lạnh (lát mỏng) (7 x 7 mm/0,3 x 0,3 inch)	300 g/11 oz		

简体中文

警告

- 产品的可接触表面在使用过程中可能会变得很热。请勿触摸高温表面，取出附件时，请佩戴手套。
- 请将串肉扦放置在儿童接触不到的地方。
- 串肉扦尖锐的一端要远离自己和他人，以免意外割伤或刺伤。
- 对于因使用不当、自然降解或外部影响造成的本产品不黏涂层损坏，制造商不承担任何责任。

注意：

- 烹饪过程中需摇晃、翻动或搅拌食物。

菜肴	**重量**	**烹饪时间**	**温度**
鸡脯（3 块，200 克/7 盎司）	600 克/21 盎司	20–24 分钟	180° C/350° F
三文鱼排（3 片，200 克/7 盎司）	600 克/21 盎司	25–30 分钟	160° C/320° F
注意：烤盘附件也可用作双层，以增加烹饪量。			
冷冻炸细薯条（7 x 7 毫米/0.3 x 0.3 英寸）	200 克/7 盎司	20–22 分钟	180° C/350° F
冷冻炸鸡块	500 克/18 盎司		
鸡腿（5 块，120 克/4 盎司）	600 克/21 盎司	40–45 分钟	180° C/350° F
自制四等分土豆	300 克/11 盎司		
3 个汉堡肉饼（150 克/5 盎司）	450 克/16 盎司	17–20 分钟	200° C/400° F
冷冻薯角	400 克/14 盎司		
3 个玉米棒（275 克/10 盎司）	900 克/32 盎司	24–27 分钟	180° C/350° F
自制牛排薯条（1.5–2 厘米/0.6–0.8 英寸厚）	400 克/14 盎司		
哈罗米芝士（1 厘米/0.4 英寸厚，3 份，250 克/9 盎司）	750 克/27 盎司	15–20 分钟	200° C/400° F
冷冻薯角	500 克/18 盎司		
五花肉（4 片，120 克/4 盎司）	480 克/17 盎司	25–30 分钟	200° C/400° F
自制四等分土豆	400 克/15 盎司		
15 个肉丸（30 克/1.1 盎司）	450 克/16 盎司	16–18 分钟	200° C/400° F
烤蔬菜	400 克/14 盎司		
哈罗米芝士、蔬菜、肉串	5 根串肉扦	16–20 分钟	180° C/350° F
冷冻炸细薯条（7 x 7 毫米/0.3 x 0.3 英寸）	300 克/11 盎司		

繁體中文

注意

- 產品表面在使用期間可能會變熱。切勿接觸高溫表面，請用手套拿取配件。
- 不要讓兒童接觸籤叉。
- 不要讓籤叉尖銳的一端朝向自己和他人，以免不小心割到或刺傷。
- 若此產品的防沾黏塗層因不當使用、自然損耗或外力影響而受損，製造商不負任何責任。

備註：

- 請於調理期間搖晃、翻轉或攪拌食物。

料理	**重量**	**烹調時間**	**溫度**
雞胸肉 (3 片，200 公克/7 盎司)	600 公克/21 盎司	20–24 分鐘	180° C/350° F
鮭魚排 (3 片，200 公克/7 盎司)	600 公克/21 盎司	25–30 分鐘	160° C/320° F
備註：烘烤配件也可當作雙層烤架使用，增加烹調容量。			
冷凍細切薯條 (7 x 7 公釐/0.3 x 0.3 英吋)	200 公克/7 盎司	20–22 分鐘	180° C/350° F
冷凍雞塊	500 公克/18 盎司		
棒棒腿 (5 支，120 公克/4 盎司)	600 公克/21 盎司	40–45 分鐘	180° C/350° F
自製四等分馬鈴薯	300 公克/11 盎司		
3 塊漢堡排 (150 公克/5 盎司)	450 公克/16 盎司	17–20 分鐘	200° C/400° F
冷凍厚切薯條	400 公克/14 盎司		
3 根玉米 (275 公克/10 盎司)	900 公克/32 盎司	24–27 分鐘	180° C/350° F
自製厚切薯條 (厚度 1.5–2 公分/0.6–0.8 英吋)	400 公克/14 盎司		
哈魯米乾酪 (厚度 1 公分/0.4 英吋，3 塊，250 公克/9 盎司)	750 公克/27 盎司	15–20 分鐘	200° C/400° F
冷凍厚切薯條	500 公克/18 盎司		
五花肉 (4 片，120 公克/4 盎司)	480 公克/17 盎司	25–30 分鐘	200° C/400° F
自製四等分馬鈴薯	400 公克/15 盎司		
15 顆肉丸 (30 公克/1.1 盎司)	450 公克/16 盎司	16–18 分鐘	200° C/400° F
烤蔬菜	400 公克/14 盎司		
哈魯米乾酪、蔬菜、肉串	5 支籤叉	16–20 分鐘	180° C/350° F
冷凍細切薯條 (7 x 7 公釐/0.3 x 0.3 英吋)	300 公克/11 盎司		

العربية

تنبيه

- قد تصبح الأسطح التي يمكن الوصول إليها ساخنة أثناء الاستخدام. لا تلمس الأسطح الساخنة، بل استعمل القفازات لإخراج الملحق.
- أبقِ السيخ بعيدًا عن متناول الأطفال.
- أبقِ الطرف المدبب الحاد للسيخ بعيدًا عنك وعن الآخرين لتجنب الجروح أو الثقوب العرضية.
- لا تتحمل الشركة المصنّعة أي مسؤولية عن الضرر الناتج عن الطلاء مانع للالتصاق في هذا المنتج والذي قد يعود بسبب الاستخدام غير الصحيح أو البلاء الطبيعي للمنتج أو التأثيرات الخارجية.

ملاحظة:

- قم بهز الطعام أو تحريكه أو تقليبه في أثناء الطهو.

درجة الحرارة	وقت الطهو	الوزن	الأطباق
١٨٠ درجة مئوية / ٣٥٠ درجة فهرنهايت	٢٠–٢٤ دقيقة	٦٠٠ غ / ٢١ أونصة	صدر دجاج (٣ قطع، ٢٠٠ غ/٧ أونصات)
١٦٠ درجة مئوية/٣٢٠ درجة فهرنهايت	٢٥–٣٠ دقيقة	٦٠٠ غ / ٢١ أونصة	فيليه السلمون (٣ قطع، ٢٠٠ غ/٧ أونصات)
ملاحظة: يمكن استخدام ملحق الشوي كذلك كطبقة مزدوجة لزيادة قدرة الطهو.			
١٨٠ درجة مئوية / ٣٥٠ درجة فهرنهايت	٢٠–٢٢ دقيقة	٢٠٠ غ/٧ أونصات	بطاطس مقلية رفيعة مثلجة (٧×٧ مم/٠,٣×٠,٣ بوصات)
		٥٠٠ غ / ١٨ أونصة	ناجيت الدجاج المثلج
١٨٠ درجة مئوية / ٣٥٠ درجة فهرنهايت	٤٠–٤٥ دقيقة	٦٠٠ غ / ٢١ أونصة	عصي أوراك الدجاج (٥ قطع، ١٢٠ غ/٤ أونصات)
		٣٠٠ غ/١١ أونصة	بطاطس مقطعة إلى أربع قطع محضّرة في المنزل
٢٠٠ درجة مئوية / ٤٠٠ درجة فهرنهايت	١٧–٢٠ دقيقة	٤٥٠ غ/١٦ أونصة	أقراص همبرغر عدد ٣ (١٥٠ غ/٥ أونصات)
		٤٠٠ غ/١٤ أونصة	بطاطس ودجز مثلّجة
١٨٠ درجة مئوية / ٣٥٠ درجة فهرنهايت	٢٤–٢٧ دقيقة	٩٠٠ غ/٣٢ أونصة	عرانيس الذرة عدد ٣ (٢٧٥ غ/١٠ أونصات)
		٤٠٠ غ/١٤ أونصة	بطاطس مقلية سميكة محضّرة في المنزل (بسماكة ١,٥–٢ سم/٠,٦–٠,٨ بوصات)
٢٠٠ درجة مئوية / ٤٠٠ درجة فهرنهايت	١٥–٢٠ دقيقة	٧٥٠ غ/٢٧ أونصة	جبنة الحلوم (بسماكة ١ سم/٠,٤ بوصات، ٣ قطع، ٢٥٠ غ/٩ أونصات)
		٥٠٠ غ / ١٨ أونصة	بطاطس ودجز مثلّجة
٢٠٠ درجة مئوية / ٤٠٠ درجة فهرنهايت	٢٥–٣٠ دقيقة	٤٨٠ غ/١٧ أونصة	لحم البطن (٤ قطع، ١٢٠ غ/٤ أونصات)
		٤٠٠ غ/١٥ أونصة	بطاطس مقطعة إلى أربع قطع محضّرة في المنزل
٢٠٠ درجة مئوية / ٤٠٠ درجة فهرنهايت	١٦–١٨ دقيقة	٤٥٠ غ/١٦ أونصة	كرات اللحم عدد ١٥ (٣٠ غ/١,١ أونصة)
		٤٠٠ غ/١٤ أونصة	خضار مشوية
١٨٠ درجة مئوية / ٣٥٠ درجة فهرنهايت	١٦–٢٠ دقيقة	٥ أسياخ	أسياخ الحلوم والخضار واللحم
		٣٠٠ غ/١١ أونصة	بطاطس مقلية رفيعة مثلجة (٧×٧ مم/٠,٣×٠,٣ بوصات)

فارسی

احتیاط

- سطوح دستگاه ممکن است هنگام استفاده داغ شوند. به سطوح داغ دست نزنید و برای خارج کردن وسیله های جانبی از دستکش استفاده کنید.
- سیخ را دور از دسترس کودکان نگه دارید.
- انتهای نوک تیز سیخ را از خود و دیگران دور نگه دارید تا از بریدگی یا سوراخ شدن تصادفی جلوگیری شود.
- سازنده در قبال هرگونه آسیب به سطح نچسب این محصول در نتیجه استفاده نامناسب، فرسوده شدن طبیعی یا تأثیرات خارجی هیچ مسئولیتی ندارد.

توجه:

- غذا را در حین پخت تکان دهید یا برگردانید.

دما	زمان پخت	وزن	غذا
۱۸۰ درجه سانتیگراد/ ۳۵۰ درجه فارنهایت	۲۰-۴۰ دقیقه	۶۰۰ گرم/ ۲۱ انس	سینه مرغ (۳ تکه، ۲۰۰ گرم/ ۷ اونس)
۱۶۰ درجه سانتیگراد/ ۳۲۰ درجه فارنهایت	۲۵-۳۰ دقیقه	۶۰۰ گرم/ ۲۱ انس	فیله سالمون (۳ تکه، ۲۰۰ گرم/ ۷ اونس)
توجه: برای افزایش ظرفیت پخت، از گریل می‌توان به‌صورت دو طبقه استفاده کرد.			
۱۸۰ درجه سانتیگراد/ ۳۵۰ درجه فارنهایت	۲۰-۲۲ دقیقه	۲۰۰ گرم/ ۷ اونس	سیب‌زمینی سرخ شده منجمد (۷×۷ میلی‌متر/ ۰٫۳×۰٫۳ اینچ)
		۵۰۰ گرم/ ۱۸ انس	ناگت مرغ یخ‌زده
۱۸۰ درجه سانتیگراد/ ۳۵۰ درجه فارنهایت	۳۰-۴۵ دقیقه	۶۰۰ گرم/ ۲۱ انس	ران مرغ (۵ تکه، ۱۲۰ گرم/ ۴ اونس)
		۳۰۰ گرم/ ۱۱ اونس	سیب‌زمینی چهار قاچ شده خانگی
۲۰۰ درجه سانتیگراد/ ۴۰۰ درجه فارنهایت	۱۷-۲۰ دقیقه	۴۵۰ گرم/ ۱۶ اونس	۳ همبرگر (۱۵۰ گرم/ ۵ اونس)
		۴۰۰ گرم/ ۱۴ انس	وج سیب‌زمینی یخ‌زده
۱۸۰ درجه سانتیگراد/ ۳۵۰ درجه فارنهایت	۲۴-۲۷ دقیقه	۹۰۰ گرم/ ۳۲ اونس	ذرت (۲۷۵ گرم/ ۱۰ اونس)
		۴۰۰ گرم/ ۱۴ انس	خلال سیب‌زمینی استیکی خانگی (ضخامت ۱٫۵ تا ۲ سانتی متر/ ۰٫۶ تا ۰٫۸ اینچ)
۲۰۰ درجه سانتیگراد/ ۴۰۰ درجه فارنهایت	۱۵-۲۰ دقیقه	۷۵۰ گرم/ ۲۶ اونس	هلومی (ضخامت ۱ سانتی متر/ ۰٫۴ اینچ، ۳ تکه، ۲۵۰ گرم/ ۹ اونس)
		۵۰۰ گرم/ ۱۸ انس	وج سیب‌زمینی یخ‌زده
۲۰۰ درجه سانتیگراد/ ۴۰۰ درجه فارنهایت	۲۵-۳۰ دقیقه	۴۸۰ گرم/ ۱۷ اونس	شکم خوک (۴ تکه، ۱۲۰ گرم/ ۴ اونس)
		۴۰۰ گرم/ ۱۵ اونس	سیب‌زمینی چهار قاچ شده خانگی
۲۰۰ درجه سانتیگراد/ ۴۰۰ درجه فارنهایت	۱۶-۱۸ دقیقه	۴۵۰ گرم/ ۱۶ اونس	۱۵ کوفته گوشت (۳۰ گرم/ ۱٫۱ اونس)
		۴۰۰ گرم/ ۱۴ اونس	سبزیجات گریل شده
۱۸۰ درجه سانتیگراد/ ۳۵۰ درجه فارنهایت	۱۶-۲۰ دقیقه	۵ سیخ	هالومی، سبزیجات، سیخ کباب
		۳۰۰ گرم/ ۱۱ اونس	سیب‌زمینی‌های باریک سرخ شده (۷×۷ میلی‌متر/ ۰٫۳×۰٫۳ اینچ)



PHILIPS and the Philips Shield Emblem are registered trademarks of Koninklijke Philips N.V. and are used under license.
This product has been manufactured by and is sold under the responsibility of Versuni Holding B.V., and Versuni Holding B.V. is the warrantor in relation to this product.
2024 © Versuni Holding B.V.

642001018834 28/08/2024