

EASY FRY GRILL & STEAM

EN FIRST 3-IN-1 HEALTHY AIR FRYER:

AIR FRY, GRILL & STEAM BY TEFAL/T-FAL

DE DIE ERSTE GESUNDE 3-IN-1-HEISSLUFTFRITTEUSE:

FRITTEUSE, GRILL UND DAMPFGARER VON TEFAL

NL DE EERSTE 3-IN-1 GEZONDE AIR FRYER:

FRITUREN, GRILLEN EN STOMEN DOOR TEFAL

FR PREMIÈRE FRITEUSE À AIR CHAUD 3-EN-1 POUR UNE CUISSON SAIN:

FRITEUSE À AIR CHAUD, GRILL ET CUISEUR VAPEUR PAR TEFAL

ES PRIMERA FREIDORA DE AIRE 3-EN-1:

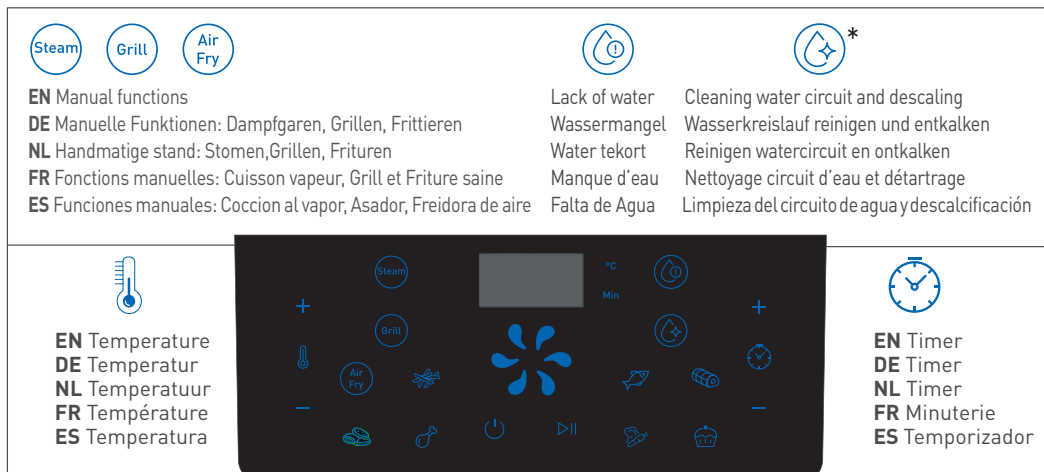
FRITA, ASA Y COCINA AL VAPOR POR TEFAL/T-FAL



EN Product & Accessories - **DE** Produkt & Zubehör - **NL** Product & Accessoire
FR Produit & Accessoires - **ES** Producto y Accesorios



EN Digital touchscreen - **DE** Digitaler Touchscreen
NL Digitaal touchscreen - **FR** Ecran digital tactile - **ES** Pantalla Digital Táctil



EN Programs	Fries	Chicken	Nuggets	Fish	Roast	Vegetables	Cake
DE Programme	Pommes Frites	Hähnchen	Nuggets	Fisch	Braten	Gemüse	Kuchen
NL Programa's	Frites	Kip	Nuggets	Vis	Braden	Groenten	Taart
FR Programmes	Frites	Poulet	Nuggets	Poisson	Rôti	Légumes	Dessert
ES Programas	Papas Fritas	Pollo	Nuggets	Pescado	Asar	Vegetales	Postres

EN For the following programs, please fill water tank at maximum level before cooking launch. Purified water recommended.

DE Für die folgenden Programme füllen Sie bitte den Wassertank vor dem Start auf maximalen Füllstand. Gereinigtes Wasser empfohlen.

NL Voor de volgende programma's, vul eerst het waterreservoir tot maximaal niveau. Gezuiverd water aanbevolen.

FR Pour les programmes suivants, veuillez remplir le réservoir d'eau au maximum avant de lancer la cuisson. Eau purifiée recommandée.

ES Para los siguientes programas por favor llene el tanque de agua al máximo nivel antes de iniciar. Se recomienda agua purificada.



* Blinks when you need to descaling. Refer to the instructions for use / Blinkt auf, sobald eine Entkalkung erforderlich ist. Beachten Sie bitte die Gebrauchsanweisung. / Knippert als u moet ontkalken. Raadpleeg de gebruiksaanwijzing / Clignote lorsque vous devez effectuer un détartrage. Consultez les instructions d'utilisation. / Parpadea cuando necesita descalcificar. Consulte las instrucciones de uso.

EN First use, Grill function - **DE** Erste Anwendung: Grillfunktion - **NL** Eerste gebruik, Grillfunctie
FR Première utilisation, Fonction grill - **ES** Primer uso, Función Asar



EN Tips - Turn the meat halfway through cooking for optimal marking

DE Tipp - Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Garzeit, um beidseitig optimale Grillstreifen zu erzielen

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 Voltee la carne en la mitad de su cocción para un resultado óptimo

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



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 línea o escanee el código QR

AIRFRY / FRITTEUSE / FRITUREN / FRITURE SAÏNE / FREIDORA DE AIRE			 min	 °C	MENU
		1200 g	30 - 35 min	200°C	
		1200 g	30 - 35 min	200°C	
		800 g	15 - 18 min	200°C	
		1400 - 1600 g	60 min	200°C	
		800 g	15 - 18 min	200°C	
		400 g	13 - 15 min	200°C	
		600 g	15 - 17 min	180°C	
		8 pcs	15 - 18 min	180°C	

STEAM / DAMPFGARER / STOMEN / CUISSON VAPEUR / COCCION AL VAPOR			 min	 °C	MENU
		1000 g	20 - 25 min	100°C	
		800 g	20 - 25 min	100°C	
		1000 g	20 - 25 min	100°C	

AIRFRY + STEAM / FRITTEUSE + DAMPFGARER / FRITUREN + STOMEN / FRITURE SAÏNE + CUISSON VAPEUR / FREIDORA DE AIRE + COCCION AL VAPOR			 min	 °C	MENU
		800 g	3 min steam 8 min air fry	100°C steam 160°C air fry	
		1 kg	30 min air fry 15 min steam	200°C air fry 100°C steam	

STEP 1		STEP 2					
GRILL / GRILL / GRILLEN / GRILL / ASADOR				 min	 °C	MENU	
			250 g	4 - 6 min	200°C	Grill	✓
			300 g	10 min	200°C	Grill	✓
	=		400 g	10 - 12 min	200°C	Grill	✓
	 15 min 200°C		200 g	3 - 5 min	170°C	Grill	✓