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

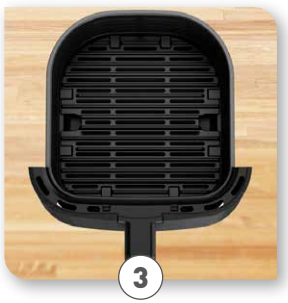
en Manual functions - **de** Manuelle Funktionen
nl Handmatige stand - **fr** Fonctions manuelles - **es** Funciones manuales

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 cusisson 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



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

	Kg			1/2	i
10 mm	300 g - 800 g	15 - 25 min	200°C	✓	
8 mm	300 g - 800 g	22 - 27 min	200°C	✓	
8 mm	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		

STEP ❶	STEP ❷				
		Kg			
= Grill 15 min 200°C		250 g	4 - 6 min	200°C	✓
		300 g	10 min	200°C	✓
		400 g	10 - 12 min	200°C	✓
		200 g	3 - 5 min	170°C	✓

1520012027 / 09-2020

www.tefal.com
www.t-fal.com