

EASY FRY OVEN & GRILL

EN THE FIRST AIR FRYER OVEN & GRILL:

FROM EXTRA CRISPY FOOD TO GREAT GRILLING TASTE BY TEFAL

DE DER ERSTE HEISLUFRITEUSE-OFEN & GRILL:

VON BESONDERS KNUSPRIGNE SPEISEN BIS HIN ZUM TOLLEN GRILLGESCHMACK VON TEFAL

NL DE EERSTE HETELUCHTFRITEUSE-OFEN & GRILL:

VAN EXTRA KROKKANT VOEDSEL TOT HEELIJKE GRILLSMAAK DOOR TAFAL

FR LE PREMIER FOUR À AIR CHAUD AVEC GRILL :

POUR DES ALIMENTS EXTRA-CROUSTILLANTS OU DES GRILLAGES VARIÉES PAR TEFAL



Tefal

EN Digital touchscreen - **DE** Digitaler Sensorbildschirm
NL Digitaal aanraakscherm - **FR** Ecran digital tactile

EN Programms	Fries	Chicken	Meat	Fish	Pizza	Cake	Dehydration
DE Programm	Pommes	Hähnchen	Fleisch	Fisch	Pizza	Kuchen	Dörren
NL Programa	Friet	Kip	Vlees	Vis	Pizza	Cake	Drogen
FR Programmes	Frites	Poulet	Viande	Poisson	Pizza	Gâteau	Déshydratation



EN Temperature
DE Temperatur
NL Temperatuur
FR Température

EN Grill
DE Grillen
NL Grill
FR Grill

EN Timer
DE Timer
NL Timer
FR Minuterie

EN Start/stop **DE** Start/stop
NL Start/stop **FR** Départ/Arrêt

EN Accessories - **DE** Zubehör - **NL** Accessoires - **FR** Accessoires



EN Chicken fork & fetch rack
DE Hähnchengabel, Vorrichtung zum Herausnehmen
NL Kipvork & ophaalrek
FR Fourchette à poulet et support de récupération

EN 2 racks
DE 2 Kochbleche
NL 2 roosters
FR 2 grilles



EN Fries basket
DE Pommeskorb
NL Frietmandje
FR Panier à frites

EN Drip tray
DE Abtropfschale
NL Plaat
FR Lèche frite

EN Grill plate with removable handle
DE Grillplatte mit abnehmbarem Griff
NL Grillplaat met verwijderbaar handvat
FR Plaque grill avec poignée amovible

EN First use, Grill function - **DE** Erste verwendung, Grillfunktion
NL Eerste gebruik, Grillfunctie - **FR** Première utilisation, Fonction grill



1



2



3



4



5



6



7



8













9




- EN** Tips - Turn the meat halfway through cooking for optimal marking
- DE** Tipp - Drehen Sie das Fleisch zur Hälfte, um eine optimale Markierung zu erzielen
- NL** Tip - Draai het vlees halverwege de bereidingstijd om voor een optimale markering
- FR** Astuce - Retourner la viande à mi-cuisson pour un marquage optimal



EN Recipes available online or scan QR code
DE Rezepte sind online oder über den QR-Code
NL Recepten online beschikbaar of scan de QR-code
FR Recettes disponibles en ligne ou en scannant le QR code

FR Conseil de cuisson - EN Cooking advice - IT Raccomandazioni di cottura

						
	700 g - 750 g	25-30 min.	200°C		✓	
	700 g - 750 g	25-30 min.	200°C		✓	
	700 g - 750 g	40 min.	200°C		✓	
	100 g - 500 g	7-9 min.	200°C		✓	
	100 g - 500 g	6-9 min.	200°C			
	800 g	40 min.	200°C			
	1000 g - 1200 g	60 min.	200°C			
	300 g	18 min.	200°C		✓	
	100 g - 500 g	7-14 min.	180°C		✓	
	400 g	8 min.	190°C			
	100 g - 400 g	8-15 min.	170°C			
	500 g	6 min.	200°C			
	500 g	8 min.	170°C			
	6-7 pièces	4-12 h	45°C			
	300 g	30 min.	160°C			
	100 g - 300 g	9-10 min.	180°C			
	300 g	15-18 min.	180°C			

1	2	
 200°C 13min	 -> 250g	200°C 4-6 min
	 -> 400g	200°C 10-12 min

1	2	
 200°C 13min	 -> 300g	200°C 5-10 min
	 -> 200g	170°C 3-5 min