

EASY FRY OVEN & GRILL

EN THE FIRST AIR FRYER OVEN & GRILL:

FROM EXTRA CRISPY FOOD TO GREAT GRILLING TASTE BY TEFAL

DE DER ERSTE HEISSLUFRITEUSE-OFEN & GRILL:

VON BESONDERS KNUSPRIGNE SPEISEN BIS HIN ZUM TOLLEN GRILLGESCHMACK VON TEFAL

NL DE EERSTE HETELUCHTFRITEUSE-OVEN & GRILL:

VAN EXTRA KROKKANT VOEDSEL TOT HEELIJKE GRILLSMAAK DOOR TEFAL

FR LE PREMIER FOUR À AIR CHAUD AVEC GRILL :

POUR DES ALIMENTS EXTRA-CROUSTILLANTSOU DES GRILLAGES VARIÉES PAR 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 Programma | 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 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 Plaat
FR Plaque grill avec poignée amovible

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

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 / 4-6min |
| |  -> 300g | 200°C / 5-10min |
| |  -> 400g | 200°C / 10-12min |
| |  -> 200g | 170°C / 3-5min |