

# 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-OFEN & GRILL:

VAN EXTRA KROKKANT VOEDSEL TOT HEELUKE GRILLSMAAK DOOR TEFAL

FR LE PREMIER FOUR À AIR CHAUD AVEC GRILL :

POUR DES ALIMENTS EXTRA-CROUSTILLANTSOU DES GRILLAGES VARIÉES PAR TEFAL



**Tefal**

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

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



**EN** Temperature  
**DE** Temperatur  
**NL** Temperatuur  
**FR** Température



200 °C




**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			

<b>1</b>	<b>2</b>	
 200°C 13min	 -> 250g	200°C / 4-6min
	 -> 300g	200°C / 5-10min
	 -> 400g	200°C / 10-12min
	 -> 200g	170°C / 3-5min