



Easy Fry Mega

QUICK START GUIDE - KIT DE DÉMARRAGE RAPIDE - SCHNELLSTART-ANLEITUNG - SNELSTARTGIDS
- GUÍA RÁPIDA DE INICIO - BA LANGIÇ KITI - ZESTAW NA POCZ TEK - КОМПЛЕКТ ДЛЯ НАЧАЛА
РАБОТЫ - مجموعة البدء السريع



Tefal®

YOUR PRODUCT

FR VOTRE PRODUIT - DE IHR PRODUKT - NL JOUW PRODUCT - ES TU PRODUCTO - TR ÜRÜNÜNÜZ -
PL TEN PRODUKT - RU ПРИБОР - AR منتجك



DIGITAL TOUCHSCREEN PANEL

Ecran digital tactile - Digitaler Touchscreen Bildschirm - Digitaal touchscherm -
Pantalla táctil digital - Dijital dokunmatik ekran - Cyfrowy wyświetlacz dotykowy -
Цифровой сенсорный экран - شاشة اللمس الرقمية

ROTATING KNOB

Bouton rotatif - Drehknopf - Draaiknop - Botón giratorio - Döner düğme - Pokręto - Регулятор - المقبض

DRAWER

Cuve - Garkorb - Lade - Cubeta - Hazne - Patelnia - Чаша - المقلاة



REMOVABLE GRID

Grille standard amovible - Herausnehmbarer Gittereinsatz - Uitneembare standaard plaat - Parrilla estándar extraíble - Değiştirilebilir standard izgara tabaşı - Wymowany grill standardowy - Съемная стандартная решетка - القياسية القابلة للإزالة

COOKING TIPS

CONSEILS DE CUISINE - KOCHTIPPS - KOOKTIPS - CONSEJOS DE COCINA - MUTFAK TAVSİYESİ -
WSKAZÓWKI DOT. PRZYGOTOWANIA POTRAW - СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ - نصائح



ALWAYS ENSURE GRID IS IN THE DRAWER BEFORE COOKING FOR OPTIMAL COOKING

Assurez-vous de toujours avoir la grille insérée dans la cuve, pour une cuisson optimale - Stellen Sie sicher, dass der Rost vor dem Garen immer in die Schüssel eingesetzt ist, um ein optimales Garen zu gewährleisten. - Voordat je gaat koken, zorg ervoor dat de roosters altijd in de kom geplaatst zijn, voordat je gaat koken - Asegúrese de tener siempre la rejilla insertada en el recipiente antes de cocinar, para una cocción óptima - Optimum pişirme için, pişirmeden önce daima rafin kaseye yerleştirildiğinden emin olun - Aby uzyskać optymalne rezultaty gotowania, upewnij się że grill jest umieszczony na patelni. - Для достижения оптимальных результатов приготовления всегда устанавливайте решетку в чашу - المقلاة وشواية مطهي مثالية، تأكد دائماً من وضع الشواية في المقلاة



SHAKE REGULARLY YOUR FOODS IN THE DRAWER FOR HOMOGENEOUS COOKING

Mélangez régulièrement vos aliments pour une cuisson homogène - Schütteln Sie Ihre Lebensmittel in der Schublade regelmäßig für homogenes Garen - Schud regelmatig uw voedsel in de lade voor homogeen koken - Agita regularmente tus alimentos en el cajón, para una cocción homogénea - Çekmecedeki yiyeceklerinizi düzenli olarak çalkalayın homojen pişirme için - Regularnie mieszaj, aby zapewnić równomierne ugotowanie potrawy. - Регулярно перемешивайте пищу, чтобы блюдо готовилось равномерно. - قلب بانتظام لضمان مطهي الطعام بطريقة متجانسة



OVEN-PROOF DISHES COMPATIBLE

Plats à four compatibles - Backofengeeignetes Geschirr kompatibel - Geschikt voor ovensgerechten - Compatible con platos aptos para horno - fırın kapları ile uyumludur - Kompatybilne naczynia żaroodporne - Совместимая жаропрочная посуда - أوعية متوافقة مع الفرن

CLEANING TIPS

CONSEILS DE NETTOYAGE - TIPPS ZUR REINIGUNG - SCHOONMAAK-TIPS - CONSEJOS DE LIMPIEZA - TEMİZLEME TALIMATLARI -
WSKAZÓWKI DOT. CZYSZCZENIA - СОВЕТЫ ПО ОЧИСТКЕ - نصح التنظيف



DRAWER AND GRID DISHWASHER SAFE

Cuve et grille compatibles lave-vaisselle - Schüssel und Gestell spülmaschinenfest - Vaatwasmachinebestendige kom en rek - Recipiente y rejilla aptos para lavavajillas - Hazneler ve izgara tabaşı bulaşık makinesi kullanılabilir - Grill i patelnia nadajssię do mycia w zmywarce - Чашу и решетку можно мыть в посудомоечной машине - مقلاة وشواية يمكن غسلهما في غسالة الأطباق

PRODUCT INTERFACE

FR INTERFACE PRODUIT - DE PRODUKTOBERFLÄCHE - NL BEDIENINGSSCHERM
ES INTERFAZ DEL PRODUCTO - TR KULLANIM KILAVUZU PL INTERFEJS URZ DZENIA
RU ИНТЕРФЕЙС ПРИБОРА - AR واجهة المنتج

8 PRE-SETS PROGRAMS

8 programmes prédéfinis - 8 voreingestelte Programme - 8 automatische programma's - 8 programas preestablecidos - 8 Otomatik Program - 8 zapisanych programów - 8 предустановленных программ - 8 برامج معدة مسبقاً



TEMPERATURE DISPLAY

Affichage de la température - Temperaturanzeige - Temperatuurscherm - Pantalla de la Temperatura - Sıcaklık ekranı - Wyświetlacz temperatury - Отображение температуры - شاشة عرض درجة الحرارة

TIMER DISPLAY

Affichage du minuteur - Timer- Anzeige - Timerscherm - Pantalla del Temporizador - Zamanlayıcı göstergesi - Wyświetlacz minutnika - Таймер - شاشة عرض المؤقت

TEMPERATURE SETTING

Réglage de la température - Temperatureinstellung - Temperatuurinstelling - Ajuste de Temperatura - Sıcaklık ayarı - Regulacja temperatury - Настройка температуры - إعداد درجة الحرارة

COOKING TIME SETTING

Réglage du temps de cuisson - Garzeiteinstellung - Instelling Bereidingstijd - Ajuste de tiempo de Cocinado - Pişirme süresi ayarı - Ustawienie czasu gotowania - Установка времени приготовления - إعداد وقت الطهي

PROGRAM SETTING

Réglage du programme - Programmeinstellung - Programma-instelling - Ajuste de programas - Program ayarı - Ustawienie programu - Настройка программы - إعداد البرنامج

PROGRAMS

FR PROGRAMMES - DE PROGRAMME - NL PROGRAMMA - ES PROGRAMAS -
TR PROGRAMLAR - PL PROGRAMY - RU ПРОГРАММЫ - AR البرامج



FRIES

Frites - Pommes - Friet - Papas fritas - Patates kızartması - Frytki - Картофель фри - بطاطا مقية -



CHICKEN

Poulet - Hähnchen - Kip - Pollo - Tavuk - Kurczak - Курица - دجاج -



VEGETABLES

Légumes - Gemüse - Groenten - Verduras - Sebzeler - Warzywa - خضراوات -



FISH

Poisson - Fisch - Vis - Pescado - Balık - Ryby - سمك -



DESSERT

Dessert - Dessert - Nagerecht - Postre - Tatli - Deser - Десерт - حلويات -



MEAT

Viande - Fleisch - Vlees - Carne - Et - Mięso - Мясо - لحم -



SHRIMP

Crevette - Garnelen - Garnalen - Gambas - Karides - Krewetki - Креветки - روبيان -



PIZZA

Pizza

COOKING GUIDE

FR GUIDE DE CUISSON - DE ANLEITUNG ZUM KOCHEN NL KOOKGIDS -
ES GUÍA DE COCINA - TR PI IRME KILAVUZU - PL PRZEWODNIK PO GOTOWANIU -
RU ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД - AR دليل الطهي

					SHAKE
POTATOES & FRIES - POMMES DE TERRE & FRITES - KARTOFFELN & POMMES - AARDAPPELEN & FRIET - PAPAS Y PAPAS FRITAS - PATATES VE PATATES KIZARTMASI - ZIEMNIAKI I FRYTKI - КАРТОФЕЛЬ И КАРТОФЕЛЬ ФРИ - بطاطا وبطاطا مقلية -					
	500 g - 1,5 kg	22 - 40 min	180 °C		Yes
	900 g - 1,5 kg	28 - 37 min	180 °C		Yes
	500 g - 1,7 kg	45 min	180 °C		Yes
MEAT & POULTRY - VIANDE & VOLAILLE - GEFLÜGEL & FLEISCH - VLEES & GEVOGELTE - CARNE & AVES DE CORRAL - ET & HINDI - MIĘSO I DRÓB - МЯСО И ПТИЦА - لحم ودجاج -					
	100 - 600 g (1 to 4 pcs)	12 min	180°C		
	up to 2 kgs	45 - 60 min	200°C		
	500 g - 1,5 kg	40 min	200°C		
	200 - 900 g	30 - 40 min	180°C		
	200 g - 1 kg (1 to 8 pcs)	33 min	200°C		
	300 g - 1 kg (4 to 15 pcs)	15 - 20 min	200°C		
FISH - POISSON - FISCH - VIS - PEZ - BALIK - RYBY - Рыба - سمك -					
	100 - 700 g (1 to 5 pcs)	12 - 18 min	160°C		
	300 - 600 g (15 to 30 pcs)	6 - 14 min	190°C		Yes

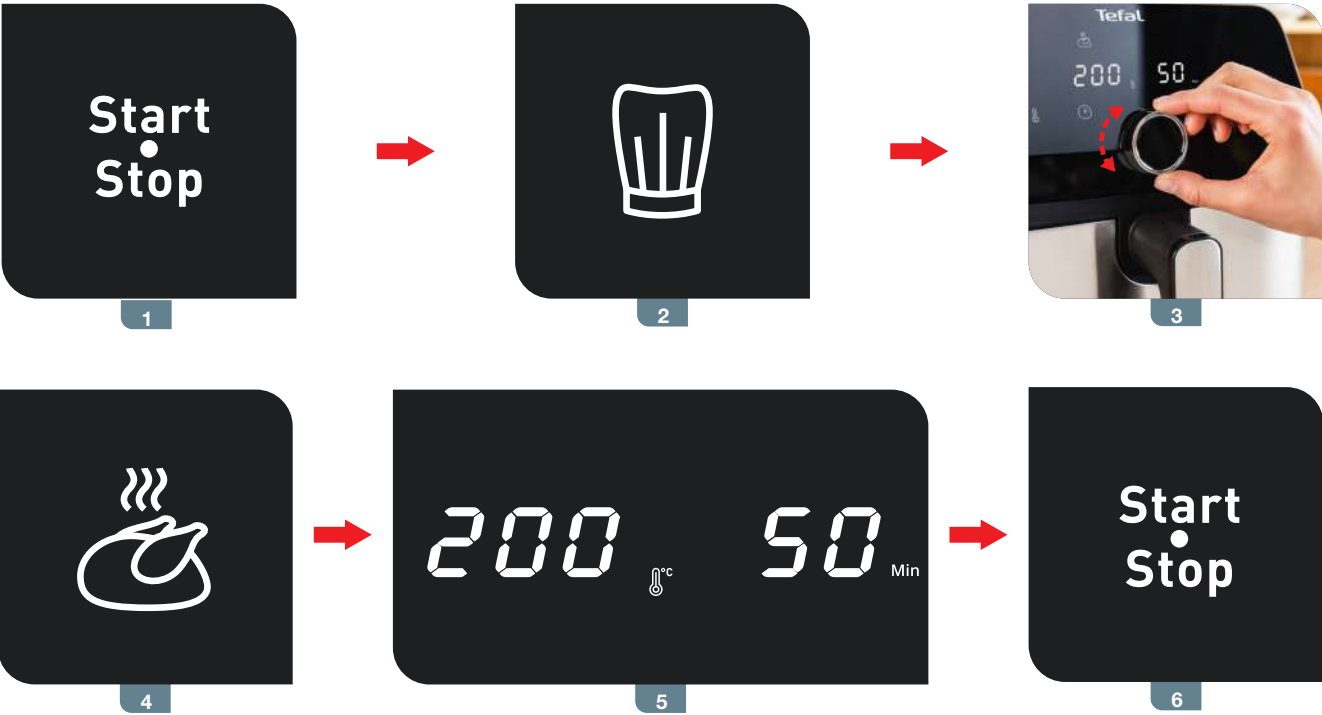
COOKING GUIDE

FR GUIDE DE CUISSON - DE ANLEITUNG ZUM KOCHEN NL KOOKGIDS -
ES GUÍA DE COCINA - TR PI IRME KILAVUZU - PL PRZEWODNIK PO GOTOWANIU -
RU ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД - AR دليل الطهي

					SHAKE
SNACKS - HAPJES - APERITIVOS - DIČERLER - PRZEKŁSKI - ЗАКУСКИ - وجبات خفيفة -					
	300 - 700 g (15 to 25 pcs)	10 - 15 min	200°C		Yes
	400 - 700 g (5 to 10 pcs)	13 min	180°C		Yes
	250 - 600 g (20 to 30 pcs)	5 - 7 min	200°C		Yes
	250 - 350 g (8 to 20 pcs)	10 min	200°C		Yes
	200 - 500 g (one 24 cm pizza)	5 - 15 min	190°C		
	200 - 500 g (one 24 cm pizza)	5 - 10 min	190°C		
VEGETABLES - LÉGUMES - GEMÜSE - GROENTEN - VERDURAS - SEBZE WARZYWA - ОВОЩИ - خضراوات -					
	200 - 400 g	15 - 18 min	180°C		
	300 - 600 g	14 - 16 min	180°C		
BAKING - PÂTISSERIE - BACKEN - BAKKEN- HORNEANDO - PASTA - DESERY - ДЕСЕРТЫ - حلويات -					
	4 to 9 pcs	18 min	180°C		
	150 - 400 g	18 min	200°C		

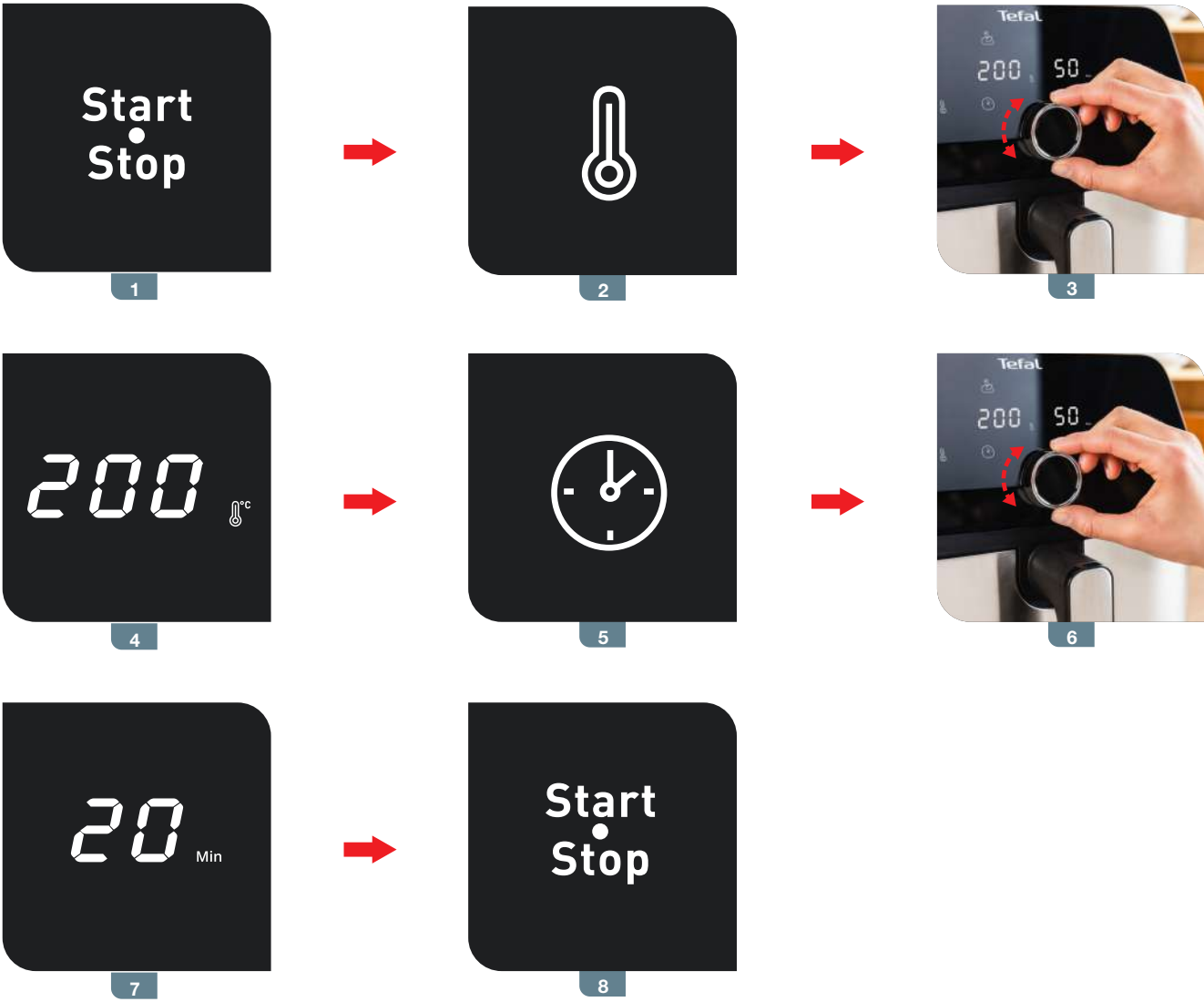
COOKING WITH THE AUTOMATIC PRESET PROGRAM
FOR THE FIRST TIME

FR CUISINER AVEC LES PROGRAMMES AUTOMATIQUES PRÉDÉFINIS DE CUISSON  - DE ZUM ERSTEN MAL MIT DEM AUTOMATISCH VORGESTELLTEN PROGRAMM KOCHEN  - NL VOOR DE EERSTE KEER KOKEN MET HET AUTOMATISCHE VOORINSTELLINGENPROGRAMMA  - ES COCINAR CON EL PROGRAMA AUTOMÁTICO PREAJUSTADO POR PRIMERA VEZ  - TR İLK KEZ OTOMATİK ÖN AYARLI PROGRAM İLE PIŞİRME  - PL GOTUJ, KORZYSTAJĄC Z AUTOMATYCZNIE USTAWIONYCH PROGRAMÓW GOTOWANIA - RU ГОТОВЬТЕ, ИСПОЛЬЗУЯ АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРЕДУСТАНОВЛЕННЫЕ ПРОГРАММЫ  - AR اعمد إلى الطهي باستخدام برامج الطهي التلقائية المعدة مسبقاً 



COOKING WITH THE MANUAL MODE FOR THE FIRST TIME

FR CUISINER POUR LA PREMIÈRE FOIS AVEC LE MODE MANUEL - DE ZUM ERSTEN MAL IM MANUELLEN MODUS KOCHEN - NL VOOR HET EERST KOKEN MET DE HANDMATIGE MODUS - ES COCINAR POR PRIMERA VEZ CON MODO MANUAL - TR **MANUEL MODDA İLK KEZ YEMEK PIŞİRME** - PL GDY GOTUJESZ PO RAZ PIERWSZY, KORZYSTAJ Z TRYBU RĘCZNEGO - RU При первом приготовлении используйте ручной режим - AR استخدم الوضع اليدوي أثناء الطهي للمرة الأولى



Easy Fry Mega



DOWNLOAD TEFAL RECIPE APP

TÉLÉCHARGEZ L'APP DE RECETTES TEFAL
DOWNLOAD DER TEFAL REZEPTE-APP
TEFAL RECEPTEN-APP DOWNLOADEN
DESCARGA LA APP TEFAL
TEFAL UYGULAMASINI INDIRIN
ROBIERZ APLIKACJ Z PRZEPISAMI TEFAL
СКАЧАЙТЕ ПРИЛОЖЕНИЕ С РЕЦЕПТАМИ TEFAL
تحميل تطبيق TEFAL RECIPE



JOIN THE TEFAL MOVEMENT !

REJOIGNEZ LE MOUVEMENT TEFAL ! - WERDEN SIE TEIL DER TEFAL COMMUNITY!
DOE MEE MET DE TEFAL-BEWEGING! - ÚNETE A LA APP TEFAL - TEFAL AILESINE KATILIN
- DOŁ CZ DO RUCHU TEFAL! - ПРИСОЕДИНЯЙТЕСЬ К СООБЩЕСТВУ TEFAL! - انضم إلى جماعة TEFAL!



TEFAL APP



YOUTUBE CHANNEL

CHAÎNE YOUTUBE - YOUTUBE KANAL - YOUTUBE KANAAL -
CANAL DE YOUTUBE - YOUTUBE KANALI - KANAŁ W
SERWISIE YOUTUBE - КАНАЛ НА YOUTUBE - قناة YOUTUBE



TEFAL ON INSTAGRAM

POST YOUR RECIPES #EASYFRYFAMILY

POSTEZ VOS RECETTES #EASYFRYFAMILY - VERÖFFENTLICHEN SIE IHRE REZEPTE #EASYFRYFAMILY
POST JE RECEPTEN #EASYFRYFAMILY - PUBLIQUE SUS RECETAS #EASYFRYFAMILY - TARIFLERINIZI PAYLA IN #EASYFRYFAMILY
- PUBLIKUJ SWOJE PRZEPISY #EASYFRYFAMILY" - ПУБЛИКУЙТЕ СВОИ РЕЦЕПТЫ #EASYFRYFAMILY - نشر وصفاتك #EASYFRYFAMILY

