



Dual Easy Fry & Grill

QUICK START GUIDE - KIT DE DÉMARRAGE RAPIDE - SCHNELLSTART-ANLEITUNG -
SNELSTARTGIDS - GUÍA RÁPIDA DE INICIO - BAŞLANGIÇ KITI



en Manual online
fr Notice digitale
de Online-Benachrichtigung
nl Online kennisgeving
es Manual en línea
tr Çevrimiçi bildirim



Tefal

YOUR PRODUCT

FR VOTRE PRODUIT - DE IHR PRODUKT - NL JOUW PRODUCT - ES TU PRODUCTO - TR ÜRÜNÜNÜZ



DIGITAL TOUCHSCREEN PANEL

Ecran digital tactile - Digitaler Touchscreen Bildschirm - Digitaal touchscherm - Pantalla táctil digital - Dijital dokunmatik ekran

DRAWER 2 (REGULAR DRAWER)

Cuve 2 (bol standard) - Garkorb 2 (regulärer Garkorb) - Lade 2 (standaard pan) - Cubeta 2 (estándar) - Hazne 2 (standart)

DRAWER 1 (LARGE DRAWER)

Cuve 1 (bol large) - Garkorb 1 (großer Garkorb) - Lade 1 (grote pan) - Cubeta 1 (grande) - Hazne 1 (standart)

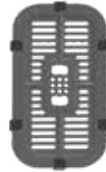


REMOVABLE DIE-CAST GRID (DRAWER 1)

Plaque grill amovible (bol 1) - Herausnehmbarer Druckguss-Gitterrost (Garkorb 1) - Uitneembare grillplaat (lade 1) - Parrilla de hierro fundido extraíble (cubeta 1) - Değiştirilebilir ızgara tabağı (Hazne 1)

REMOVABLE GRID (DRAWER 2)

Plaque standard amovible (bol 2) - Herausnehmbarer Gittereinsatz (Garkorb 2) - Uitneembare standaard plaat (lade 2) - Parrilla estándar extraíble (cubeta 2) - Değiştirilebilir standart ızgara tabağı (Hazne 2)



COOKING TIPS

CONSEILS DE CUISINE - KOCHTIPPS - KOOKTIPS - CONSEJOS DE COCINA - MUTFAK TAVSIYESİ



ALWAYS ENSURE THE GRIDS ARE IN THE DRAWERS BEFORE COOKING FOR OPTIMAL COOKING

Assurez-vous de toujours avoir les grilles insérées dans les 2 bols, pour une cuisson optimale - Vergewissern Sie sich, dass die Gittereinsätze vor dem Kochen immer in den Garkörben liegen, um ein optimales Garen zu gewährleisten. - Zorg ervoor dat de roosters altijd in de lades geplaatst zijn, voordat je gaat koken - Siempre asegúrate de que las parrillas estén colocadas dentro de las cubetas antes de cocinar para una cocción óptima - Optimum pişirme için ızgaraları her zaman her iki hazneye de yerleştirdiğinizden emin olun.



SHAKE REGULARLY YOUR FOODS IN THE DRAWERS FOR HOMOGENEOUS COOKING

Mélangez régulièrement vos aliments pour une cuisson homogène - Regelmäßiges Schütteln der Lebensmittel in den Garkörben sorgt für ein gleichmäßiges Garergebnis - Schud de ingrediënten in de lades regelmatig voor een gelijkmatige bereiding - Remove regularmente los alimentos en las cubetas para una cocción homogénea - Eşit pişirme için yemeğinizi düzenli olarak karıştırın.



OVEN-PROOF DISHES COMPATIBLE

Plats à four compatibles - Backofengeeignetes Geschirr kompatibel - Geschikt voor ovensgerechten - Compatible con platos aptos para horno - fırın kapları ile uyumludur.

USAGE TIPS

CONSEILS D'UTILISATION - TIPPS ZUR ANWENDUNG GEBRUIKSTIPS - CONSEJOS DE USO - KULLANIM TALIMATLARI

TO GET BOTH DRAWERS TO FINISH COOKING AT THE SAME TIME, ALWAYS PRESS SYNC AFTER PROGRAMMING DRAWER 1 AND DRAWER 2 AND PRESS START

Pour que les deux bols terminent leur cuisson en même temps, appuyez toujours sur SYNC après avoir programmé le bol 1 et le bol 2, et appuyez sur start - Damit der Inhalt beider Garkörbe gleichzeitig fertig gegart wird, drücken Sie immer SYNC, nachdem Sie den Garkorb 1 und Garkorb 2 programmiert haben, und drücken Sie auf Start - Om ervoor te zorgen dat beide lades tegelijkertijd klaar zijn met koken, druk na het programmeren van lade 1 en lade 2 altijd op SYNC en druk dan op start - Para que ambas cubetas se terminen de cocinar al mismo tiempo, pulsa siempre SYNC después de programar la cubeta 1 y la cubeta 2, y pulsa start - her iki hazneninde de aynı anda pişmesini sağlamak için, hazne 1 ve hazne 2'yi programladıktan sonra daima SYNC düğmesine basın ve start düğmesine basın.

SYNC

PRODUCT INTERFACE

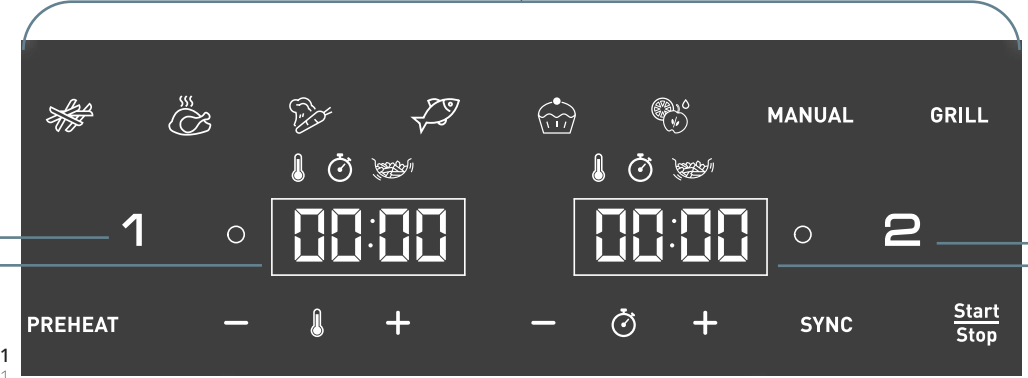
FR INTERFACE PRODUIT - DE PRODUKTOBERFLÄCHE - NL BEDIENINGSSCHERM ES INTERFAZ DEL PRODUCTO - TR KULLANIM KILAVUZU

8 PRE-SETS PROGRAMS

8 programmes prédéfinis - 8 voreingestellte Programme - 8 automatische programma's - 8 programas preestablecidos - 8 Otomatik Program

OFF/ON DRAWER 1
Marche/Arrêt cuve 1
EIN/AUS Garkorb 1
AAN/UIT lade 1
ON/OFF cubeta 1
AÇ/KAPAT Hazne 1

DISPLAY DRAWER 1
Interface écran cuve 1
Display Garkorb 1
Display lade 1
Pantalla cubeta 1
Hazne 1 göstergeleri



OFF/ON DRAWER 2
Marche/Arrêt cuve 2
EIN/AUS Garkorb 2
AAN/UIT lade 2
ON/OFF cubeta 2
AÇ/KAPAT Hazne 2

DISPLAY DRAWER 2
Interface écran cuve 2
Display Garkorb 2 - Display lade 2 - Pantalla cubeta 2 - Hazne 2 göstergeleri

TIME AND TEMPERATURE CONTROL

Contrôle du temps et de la température - Zeit- und Temperaturkontrolle
Tijd- en temperatuurregeling - Control de tiempo y temperatura - zaman ve sıcaklık kontrolü

PROGRAMS

FR PROGRAMMES - DE PROGRAMME - NL PROGRAMMA - ES PROGRAMAS - TR PROGRAMLAR



FRIES

Frites - Pommes - Friet - Papas fritas - Patates kızartması



CHICKEN

Poulet - Hähnchen - Kip - Pollo - Tavuk



VEGETABLES

Légumes - Gemüse - Groenten - Verduras - Sebzele



FISH

Poisson - Fisch - Vis - Pescado - Balık



DESSERT

Dessert - Dessert - Nagerecht - Postre - Tatlı



DEHYDRATION

Déshydratation - Dörren - Drogen - Deshidratación - Dehidratasyon

MANUAL

MANUAL

Manuel - Manuell - Handmatig - Manual - Manuel

GRILL

GRILL

Grill - Grillen - Grill - Parrilla - Izgara

PREHEAT

LIGHTS UP WHEN GRILL PROGRAM IS STARTED TO INDICATE PREHEATING PHASE

S'allume lorsque le programme Grill est lancé pour indiquer la phase de préchauffage - Leuchtet auf, wenn das Grill-Programm gestartet wird, um die Aufheizphase anzuzeigen - Licht op wanneer het grillprogramma wordt gestart tijdens de voorverwarmfase - Se ilumina cuando se inicia el programa del grill para indicar la fase de precalentamiento - Izgara programı ön ısınma aşamasını belirtmek için başlatıldığında yanar.

SYNC

TO ACTIVATE THE COOKING SYNCHRONISATION OF DRAWER 1 AND DRAWER 2

Pour activer la synchronisation de cuisson du bol 1 et du bol 2 - So aktivieren Sie die Synchronisation von Garkorb 1 und Garkorb 2 - Om de kooksynchronisatie van lade 1 en lade 2 te activeren - Para activar la sincronización de cocción de la cubeta 1 y la cubeta 2 - her iki hazneninde de aynı anda pişirmeyi bitirmesini sağlamak için programları senkronize eder.



INDICATES THE NEED TO SHAKE FOOD. LIGHTS UP AT MID COOKING FOR FRENCH FRIES PROGRAM

Indique la nécessité de remuer les aliments, s'allume à mi-cuisson pour le programme frites - Zeigt an, dass die Lebensmittel geschüttelt werden müssen, leuchtet bei Pommes frites nach der Hälfte der Garzeit auf - Geeft aan dat het voedsel moet worden geschud, licht op tijdens het frietprogramma tijdens het koken - Indica la necesidad de agitar los alimentos, se ilumina a media cocción para el programa de patatas fritas - Yiyecekleri karıştırma ihtiyacını gösterir, patates kızartması programının pişirmesinin yarısında yanar.

COOKING GUIDE

FR GUIDE DE CUISSON - DE ANLEITUNG ZUM KOCHEN NL KOOKGIDS - ES GUÍA DE COCINA - TR PIŞIRME KILAVUZU

							SHAKE
POTATOES & FRIES - POMMES DE TERRE & FRITES - KARTOFFELN & POMMES - AARDAPPELEN & FRIET - PAPAS Y PAPAS FRITAS - PATATES VE PATATES KIZARTMASI							
	Drawer 1	600 g - 1400 g	25 - 40 min	180 °C			X 2
	Drawer 2	300 g - 800 g	25 - 35 min				
	Drawer 1	500 g	40 min	180 °C			X 2
	Drawer 2	200 g	35 min				X 4
	Drawer 1	600 g - 1400 g	25 - 40 min	180 °C			X 2
	Drawer 2	300 g - 800 g					X 2
MEAT & POULTRY - VIANDE & VOLAILLE - GEFLÜGEL & FLEISCH - VLEES & GEVOGELTE - CARNE & AVES DE CORRAL - ET & HINDI							
	1	x 3/4 pieces	10 + 5 min	200 °C	MANUAL		X 1 flip
	2	x 2 pieces					
	1	x 4 pieces	10 min	200 °C			X 1 flip
	2	x 2 pieces					
	1	1300 g	50 min	160 °C			-
SNACKS - HAPJES - APERITIVOS - DIĞERLER							
	1	x 1 kg	12 min	200 °C			X 1
	2	x 400 g					
	1	x 1kg / x 8/9 pieces	22 min	200 °C			X 1
	2	400 g / 4/5 pieces					
	1	x 3	5 min	170 °C	MANUAL		-
	2	x 2					
	1	1kg	22 min	200 °C			X 1
	2	400 g					

							SHAKE
FISH - POISSON - FISCH - VIS - PEZ - BALIK							
	1	x 4 pieces	8 - 10 min	200 °C			-
	2	x 2 pieces					
	1	500 g - 1 kg	8 min	200 °C			X 1 flip
	2	400 g					
BAKING - PÂTISSERIE - BACKEN - BAKKEN - HORNEANDO - PASTA							
	1	X 6/8	16 min	160 °C			-
	2	X 4					
	1	1	30 - 35 min	160 °C			-
DEHYDRATION - DÉSHYDRATATION - DÖRREN - UITDROGING - DESHIDRACIÓN - DEHIDRATASYON							
	1	x 8	8 h	40 °C			-
	2	x 4					
GRILL FUNCTION - FONCTION GRIL - GRILLFUNKTION - GRILLFUNCIE - FUNCIÓN GRILL - IZGARA TEKNOLOJISI							
				TYPE OF COOKING			SHAKE
	1	x 4 pieces	Rare*	4 min	200 °C	X 1 flip	
			Medium*	6 min			
			Well done*	8 min			
	1	x 3 pieces	Done*	6 - 12 min	200 °C	X 1 flip	
	1	x 4/6 pieces	Done*	12 - 14 min	200 °C		
	1	x 4/6 pieces	Done*	10 + 10 min	200 °C	X 1 flip	
	1	x 8/10 pieces	Done*	16 - 20 min	200 °C	X 3	
	1	x 4/6 pieces	Done*	8 min	200 °C	-	

* Rare, medium and well done. Done - Saignant, à point et bien cuit. Cuit - Blutig, Medium und durchgebraten. Gebraten - Rood, medium en doorbakken. Bakken - Poco hecho, al punto medio y bien hecho. Hecho - Az pişmiş, orta pişmiş, çok pişmiş. Çok.

HOW TO COOK STEAK AND TOMATOES USING GRILL AND COOKING PROGRAMS, UNDER SYNC MODE

FR COMMENT FAIRE CUIRE UN STEAK ET DES TOMATES EN UTILISANT LES PROGRAMMES DE CUISSON GRILL ET COOKING, EN MODE SYNC - DE WIE MAN STEAK UND TOMATEN GLEICHZEITIG ZUBEREITET MIT ANWENDUNG DES GRILL- UND COOKING-PROGRAMMS IM MODUS SYNC - NL HOE BEREID JE STEAK EN TOMATEN GRILL- EN GRILL'S EN COOKING-PROGRAMMI ILE VE SYNC - TR İZGARA PROGRAMI İLE VE SYNC PIŞİRME MODU KULLANARAK GRILL VE COOKING NASIL PIŞİRİLİR

1

2 **Start/Stop**

3 **DRAWER 1***

4 **GRILL**

5 200 °C

6 8 MIN

7 **DRAWER 2***

8 **GRILL**

9 180 °C

10 15 MIN

11 **ADD***

12 **SYNC**

13 **GRILL**

14 **PREHEAT**

15

* Cuve 1 - Garkorb
1 - Lade 1 - Cubeta
1 - Hazne 1

* Cuve 2 - Garkorb
2 - Lade 2 - Cubeta
2 - Hazne 2

16 **ADD***

17 **COOKING**

18

19

20

* Ajout - Hinzufügen -
Toevoegen - Suma -
İlave

* Cuisson - Kochen -
Koken - Cocinando -
Pişirme

CLEANING TIPS

CONSEILS DE NETTOYAGE - TIPPS ZUR REINIGUNG - SCHOONMAAK-TIPS - CONSEJOS DE LIMPIEZA - TEMİZLEME TALIMATLARI

1

2

3

SAFETIES

CONSIGNES DE SECURITÉ - SICHERHEITSMABNAHMEN - VEILIGHEIDSMATREGELEN - INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD - GÜVENLİK TALIMATLARI

1

2

3

4 1/2 MAX

5 15 cm 15 cm 15 cm

6

7

Dual Easy Fry & Grill



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



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



TEFAL APP



YOUTUBE CHANNEL

CHAÎNE YOUTUBE - YOUTUBE KANAL -
YOUTUBE KANAAL - CANAL DE YOUTUBE
- YOUTUBE KANALI



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 PAYLAŞIN #EASYFRYFAMILY

