



Dual Easy Fry & Grill

QUICK START GUIDE - KIT DE DÉMARRAGE RAPIDE - GUÍA RÁPIDA DE INICIO



T-fal

YOUR PRODUCT

FR VOTRE PRODUIT - ES TU PRODUCTO



DIGITAL TOUCHSCREEN PANEL

Ecran digital tactile - Pantalla táctil digital

DRAWER 2 (REGULAR DRAWER)

Cuve 2 (bol standard) - Cubeta 2 (estándar)

DRAWER 1 (LARGE DRAWER)

Cuve 1 (bol large) - Cubeta 1 (grande)



REMOVABLE DIE-CAST GRID GRILL (DRAWER 1)

Plaque grill amovible (bol 1)
Parrilla de hierro fundido extraíble (cubeta 1)

REMOVABLE GRID (DRAWER 2)

Plaque standard amovible (bol 2) - Parrilla estándar extraíble (cubeta 2)



COOKING TIPS

CONSEILS DE CUISINE - CONSEJOS DE COCINA



SHAKE REGULARLY YOUR FOODS IN THE DRAWERS FOR HOMOGENEOUS COOKING

Mélangez régulièrement vos aliments pour une cuisson homogène - Remueve regularmente los alimentos en las cubetas para una cocción homogénea



OVEN-PROOF DISHES COMPATIBLE

Plats à four compatibles - Compatible con platos aptos para horno.

USAGE TIPS

CONSEILS D'UTILISATION - CONSEJOS DE USO

SYNC

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** - 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**.



DRAWERS AND GRIDS DISHWASHER SAFE

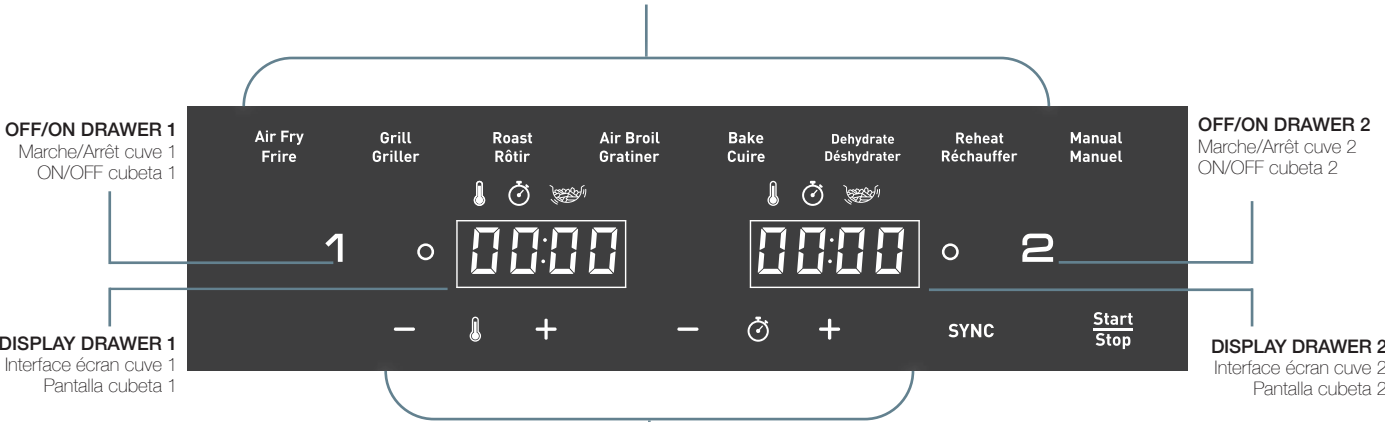
Bols et plaques compatibles lave-vaisselle - Garkörbe und Gittereinsätze sind - Cubetas y parrillas aptas para lavavajillas.

PRODUCT INTERFACE

FR INTERFACE PRODUIT - ES INTERFAZ DEL PRODUCTO

7 PRE-SETS PROGRAMS

7 programmes prédéfinis - 7 programas preestablecidos



TIME AND TEMPERATURE CONTROL

Contrôle du temps et de la température - Control de tiempo y temperatura

PROGRAMS

FR PROGRAMMES - ES PROGRAMAS

Air Fry
Frيره

AIR FRY
FRIRE
FREIR CON AIRE

Roast
Rôtir

ROAST
RÔTIR
ASAR CON AIRE

Air Broil
Gratiner

AIR BROIL
GRATINER
ASAR

Bake
Cuire

BAKE
CUIRE
HORNEAR

Dehydrate
Déshydrater

DEHYDRATE
DÉSHYDRATER
DESHIDRATAR

Reheat
Réchauffer

REHEAT
RÉCHAUFFER
CALENTAR

Manual
Manuel

MANUAL
MANUEL
MANUEL

Grill
Griller

GRILL
Grill
Parrilla

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 - Para activar la sincronización de cocción de la cubeta 1 y la cubeta 2



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 - Indica la necesidad de agitar los alimentos, se ilumina a media cocción para el programa de patatas fritas

°C/°F

SWITCH FROM CELSIUS TO FAHRENHEIT BY LONG PRESS BOTH ON BUTTON 1 AND BUTTON 2

Passez de Celsius à Fahrenheit en appuyant longuement sur le bouton 1 et le bouton 2.
Cambie de Celsius a Fahrenheit presionando prolongadamente el botón 1 y el botón 2

COOKING GUIDE

FR GUIDE DE CUISSON - ES GUÍA DE COCINA

						SHAKE
POTATOES & FRIES - POMMES DE TERRE & FRITES - PAPAS Y PAPAS FRITAS						
	1	600 g - 1400 g	35 - 40 min	180 °C / 360°F	Air Fry Frيره	X 2
	2	300 g - 800 g	35 - 40 min			
	1	500 g	50 min	180 °C / 360°F	Air Fry Frيره	X 4
	2	200 g	45 min			
	1	600 g - 1400 g	25 - 40 min	180 °C / 360°F	Air Fry Frيره	X 2
	2	300 g - 800 g				
MEAT & POULTRY - VIANDE & VOLAILLE - CARNE & AVES DE CORRAL						
	1	x 3/4 pieces	10 - 18 min	200 °C / 400°F	Manual Manuel	X 1 flip
	2	x 2 pieces				
	1	x 4 pieces	15 min	200 °C / 400°F	Roast Rôtir	X 1 flip
	2	x 2 pieces				
	1	1300 g	60 min	160 °C / 320°F	Roast Rôtir	-
SNACKS - APERITIVOS						
	1	x 1 kg	15 min	200 °C / 400°F	Roast Rôtir	X 1
	2	x 400 g				
	1	x 1kg / x 8/9 pieces	25 - 30 min	200 °C / 400°F	Roast Rôtir	X 1
	2	400 g / 4/5 pieces				
	1	x 3 	10 min	170 °C / 340°F	Manual Manuel	-
	2	x 2 				
	1	1kg	30 - 35 min	200 °C / 400°F	Bake Cuire	X 1
	2	400 g	30 - 35 min			

						SHAKE
FISH - POISSON - PEZ						
	1	x 4 pieces	8 - 10 min	200 °C / 400°F	Bake Cuire	-
	2	x 2 pieces				
	1	500 g - 1 kg	10 - 20 min	200 °C / 400°F	Bake Cuire	X 1 flip
	2	400 g				
BAKING - PÂTISSERIE - HORNEANDO						
	1	X 6/8	16 min	200 °C / 400°F	Bake Cuire	-
	2	X 4				
	1	1	45 - 50 min	200 °C / 400°F	Bake Cuire	-
DEHYDRATION - DÉSHYDRATATION - DESHIDRACIÓN						
	1	x 8	8 h	40 °C / 80°F	Dehydrate Déshydrater	-
	2	x 4				
GRILL FUNCTION - FONCTION GRIL - FUNCIÓN GRILL						
			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 - Poco hecho, al punto medio y bien hecho. Hecho

HOW TO COOK ROASTED CHICKEN AND FRIES AND TOMATOES USING Roast Rôtir AND Air Fry Frîre COOKING PROGRAMS, UNDER SYNC MODE

FR COMMENT FAIRE CUIRE UN POULET RÔTI ET DES FRITES EN UTILISANT LES PROGRAMMES DE CUISSON Roast Rôtir ET Air Fry Frîre , EN MODE SYNC
 ES CÓMO COCINAR POLLO ASADO Y PATATAS FRITAS USO DE PROGRAMAS DE COCCIÓN Roast Rôtir Y Air Fry Frîre CON EL MODO SYNC



Dual Easy Fry & Grill



DOWNLOAD T-FAL RECIPE APP

TÉLÉCHARGEZ L'APP DE RECETTES T-FAL
DESCARGA LA APP T-FAL



JOIN THE T-FAL MOVEMENT !

REJOIGNEZ LE MOUVEMENT T-FAL ! - ÚNETE A LA APP T-FAL



T-FAL APP



YOUTUBE CHANNEL
CHAÎNE YOUTUBE - CANAL DE YOUTUBE



T-FAL ON INSTAGRAM

POST YOUR RECIPES #EASYFRYFAMILY

POSTEZ VOS RECETTES #EASYFRYFAMILY - PUBLIQUE SUS RECETAS #EASYFRYFAMILY

