

Tefal®

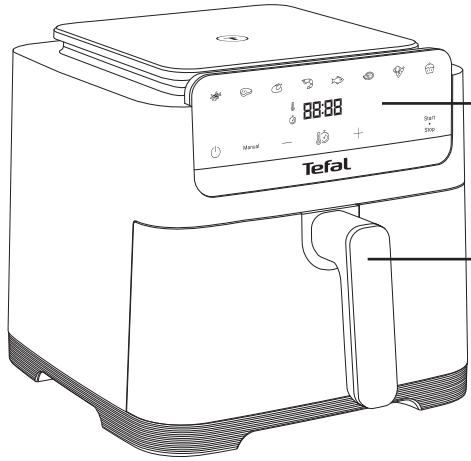
Easy Fry Mega Compact



en
fr
de
nl
es
tr
pl
ru
ar

en online notice
fr notice en ligne
de Anleitung online
nl handleiding online
es manual en línea
tr çevrimiçi kılavuzunuz
pl instrukcja online
ru инструкция онлайн
ar دليلك عبر الإنترنت



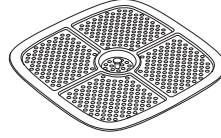


DIGITAL TOUCHSCREEN PANEL

fr Ecran digital tactile - **de** Digitaler Touchscreen Bildschirm - **nl** Digitaal touchscherm - **es** Pantalla táctil digital - **tr** Dijital dokunmatik ekran - **pl** Cyfrowy wyświetlacz dotykowy - **ru** Цифровой сенсорный экран - **ar** شاشة اللمس الرقمية

DRAWER

fr Cuve - **de** Garkorb - **nl** Lade - **es** Cubeta - **tr** Hazne - **pl** Patelnia - **ru** Чаша - **ar** المقلاة



REMOVABLE GRID

fr Grille standard amovible - **de** Herausnehmbarer Gittereinsatz - **nl** Uitneembare standaard plaat - **es** Parrilla estándar extraíble - **tr** Değiştirilebilir standard ızgara tabağı - **pl** Wymowany grill standardowy - **ru** Съёмная стандартная решетка - **ar** الشواية القياسية القابلة للإزالة

COOKING TIPS

fr CONSEILS DE CUISINE - **de** KOCHTIPPS - **nl** KOOKTIPS - **es** CONSEJOS DE COCINA - **tr** MUTFAK TAVSIYESİ - **pl** WSKAZÓWKI DOT. PRZYGOTOWANIA POTRAW - **ru** СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ - **ar** نصائح



MAKE SURE YOU ALWAYS PLACE ENOUGH FOOD ON THE BAKING PAPER TO KEEP IT AT THE BOTTOM OF THE DRAWER.

fr Assurez-vous de toujours placer suffisamment de nourriture sur le papier cuisson pour le maintenir au fond du tiroir. - **de** Achten Sie darauf, immer genug Lebensmittel auf das Backpapier zu legen, damit es am Boden der Schublade bleibt. - **nl** Zorg ervoor dat je altijd genoeg voedsel op het bakpapier legt om het op de bodem van de lade te houden. - **es** Asegúrate de colocar siempre suficiente comida sobre el papel de hornear para que se mantenga en el fondo del cajón. - **tr** Pişirme kağıdının çekmecenin dibinde kalmasını sağlamak için her zaman yeterince yiyecek koyduğunuzdan emin olun. - **pl** Uprawij się, że zawsze kładziesz wystarczająco dużo jedzenia na papierze do pieczenia, aby utrzymać go na dnie szuflady. - **ru** Убедитесь, что вы всегда кладёте достаточно еды на бумагу для выпечки, чтобы она оставалась на дне ящика. - **ar** في قاع الدرج للى ورق الخبز حتى يطع ماعفية من الطاة كيكيم عت



SHAKE REGULARLY YOUR FOODS IN THE DRAWER FOR HOMOGENEOUS COOKING

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



OVEN-PROOF DISHES COMPATIBLE

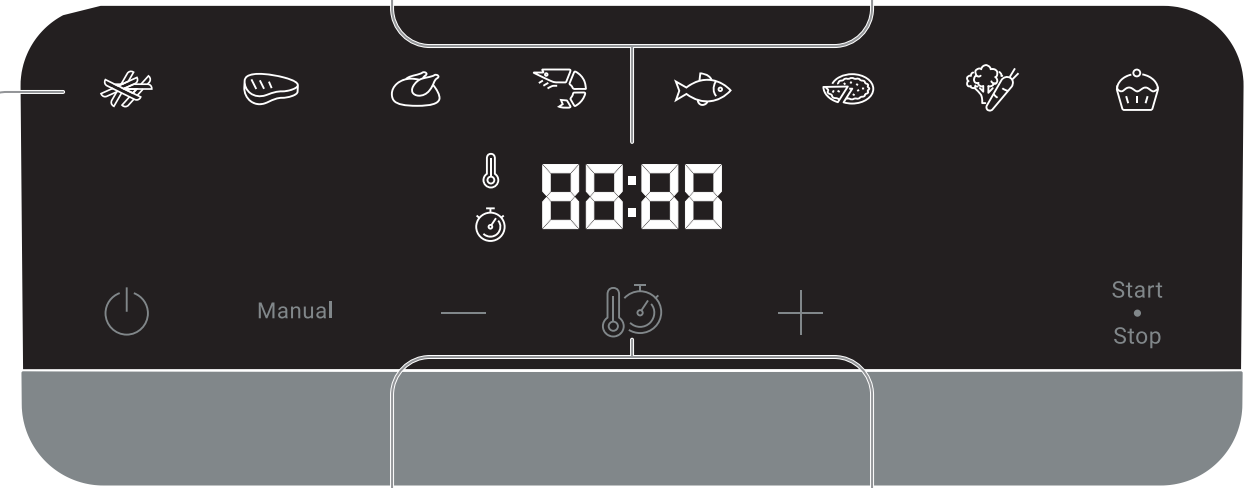
fr Plats à four compatibles - **de** Backofengeeignetes Geschirr kompatibel - **nl** Geschikt voor ovensgerechten - **es** Compatible con platos aptos para horno - **tr** fırın kapları ile uyumludur - **pl** Kompatybilne naczynia żaroodporne - **ru** Совместимая жаропрочная посуда - **ar** أوعية متوافقة مع الفرن

TEMPERATURE DISPLAY

fr Affichage de la température - **de** Temperaturanzeige - **nl** Temperatuurscherm - **es** Pantalla de la Temperatura - **tr** Sıcaklık ekranı - **pl** Wyświetlacz temperatury - **ru** Отображение температуры - **ar** شاشة عرض درجة الحرارة

TIMER DISPLAY

fr Affichage du minuteur - **de** Timer-Anzeige - **nl** Timerscherm - **es** Pantalla del Temporizador - **tr** Zamanlayıcı göstergesi - **pl** Wyświetlacz minutnika - **ru** Таймер - **ar** شاشة عرض المؤقت



8 PRE-SETS PROGRAMS

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

TEMPERATURE SETTING

fr Réglage de la température - **de** Temperatureinstellung - **nl** Temperatuurinstelling - **es** Ajuste de Temperatura - **tr** Sıcaklık ayarı - **pl** Regulacja temperatury - **ru** Настройка температуры - **ar** إعداد درجة الحرارة

COOKING TIME SETTING

fr Réglage du temps de cuisson - **de** Garzeiteinstellung - **nl** Instelling Bereidingstijd - **es** Ajuste de tiempo de Cocinado - **tr** Pişirme süresi ayarı - **pl** Ustawienie czasu gotowania - **ru** Установка времени приготовления - **ar** إعداد وقت الطهي

PROGRAMS

fr PROGRAMMES - **de** PROGRAMME - **nl** PROGRAMMA - **es** PROGRAMAS - **tr** PROGRAMLAR - **pl** PROGRAMY - **ru** ПРОГРАММЫ - **ar** البرامج



FRENCH FRIES

fr Frites - **de** Pommes frites - **nl** Friet - **es** Papas a la francesa - **tr** Kızartma - **pl** Frytki - **ru** Картофель фри - **ar** البطاطا المقلية



STEAK

fr Steak - **de** Steak - **nl** Biefstuk - **es** Carne - **tr** Biftek - **pl** Stek - **ru** стейк - **ar** شرائح اللحم



ROASTED CHICKEN

fr Poulet rôti - **de** Hähnchen - **nl** Gebraden kip - **es** Pollo asado - **tr** Kızarmış piliç - **pl** Pieczony kurczak - **ru** Запеченная курица - **ar** دجاج مشوي



SHRIMPS

fr Crevettes - **de** Garnelen - **nl** Garnalen - **es** Camarón - **tr** Karides - **pl** Krewetki - **ru** Креветки - **ar** قريدس



FISH

fr Poisson - **de** Fisch - **nl** Groenten - **es** Pescado - **tr** Balık - **pl** Ryby - **ru** Рыба - **ar** السمك



PIZZA

fr Pizza - **de** Pizza - **nl** Pizza - **es** Pizza - **tr** Pizza - **pl** Pizza - **ru** Пицца - **ar** بيتزا



VEGETABLES

fr Légumes - **de** Gemüse - **nl** Vis - **es** Verduras - **tr** Sebze - **pl** Warzywa - **ru** Овощи - **ar** الخضراوات























DESSERTS

fr Desserts - **de** Dessert - **nl** Nagerecht - **es** Postres - **tr** Tatli - **pl** Deser - **ru** Десерты - **ar** الحلويات

COOKING GUIDE

fr GUIDE DE CUISSON - de ANLEITUNG ZUM KOCHEN - nl KOOKGIDS - es GUÍA DE COCINA - tr PIŞIRME KILAVUZU -
pl PRZEWODNIK PO GOTOWANIU - ru ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД - ar دليل الطهي

BOOK	TIMER	TEMP	MENU	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
MEAT & POULTRY - VIANDE & VOLAILLE - GEFLÜGEL & FLEISCH - VLEES & GEVOGELTE - CARNE & AVES DE CORRAL - ET & HINDI - MIĘSO I DRÓB - МЯСО И ПТИЦА - لحم ودرجاج				
	100 - 600 g (1 to 4 pcs)	12 min	180°C	
	500 - 1,5 kg	40 min	200°C	
	up to 2 kg	45 - 60 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
SNACKS - HAPJES - APERITIVOS - DIĞERLER - PRZEKĄSKI - ЗАКУСКИ - وجبات خفيفة				
	300 - 700 g (15 to 25 pcs)	10 - 15 min	200°C	 Yes
	200 - 500 g (one 24 cm pizza)	5 - 10 min	190°C	
VEGETABLES - LÉGUMES - GEMÜSE - GROENTEN - VERDURAS - SEBZE WARZYWA - ОВОЩИ - خضراوات				
	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	

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 PIŞIRME -
pl GDY GOTUJESZ PO RAZ PIERWSZE - ru ПЕРВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РУЧНОМ РЕЖИМЕ - ar الطهي في الوضع اليدوي لأول مرة



1



2



3



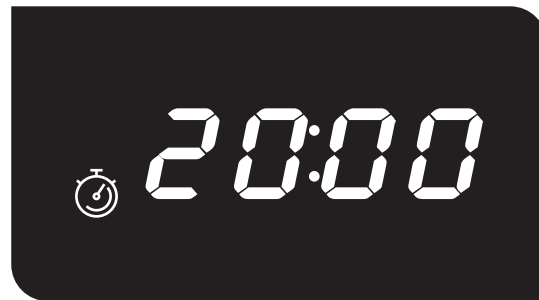
4



5



6



7



8

AVAILABLE ON CERTAIN MODELS

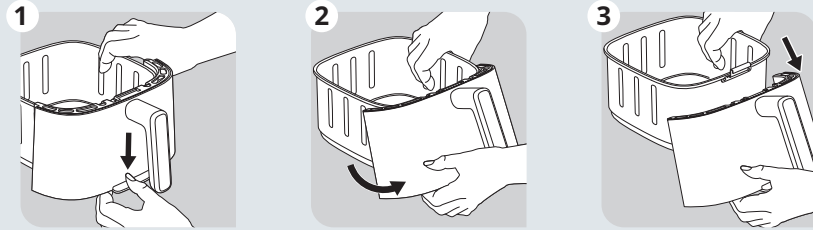
fr disponible sur certains modèles - de Verfügbar auf bestimmten Modellen - nl Beschikbaar op bepaalde modellen - es Disponible en ciertos modelos - tr Bazı modellerde mevcuttur - pl Dostępne w niektórych modelach - ru Доступно на некоторых моделях - ar متوفر في بعض الطرز

TEFAL GENIUS SYSTEM DETACHABLE FRONT FOR EASY CLEANING & EASY STORAGE

fr Façade amovible : pour un lavage facile et une conservation optimale - de Afneembaar front vorderseite: für eine Einfache reinigung und Aufbewahrung - nl Aafneembaar voorpaneel: voor eenvoudig schoonmaken en eenvoudig opbergen - es Frontal desmontable para una fácil limpieza y almacenamiento sencillo. - tr Çıkarılabilir ön panel: kolay temizlik ve kolay saklama sağlar - pl Odkładany przedni panel: ułatwia czyszczenie i przechowywanie - ru Съёмная передняя панель: удобная очистка и хранение - ar واجهة أمامية قابلة للفصل: لسهولة التنظيف والتخزين

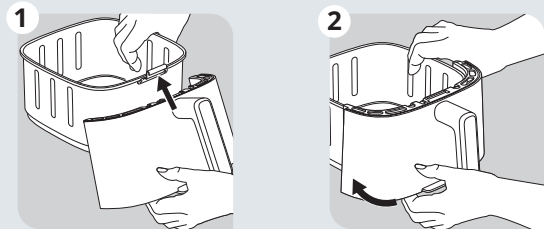
HOW TO REMOVE THE FRONT PANEL

fr Comment retirer la façade amovible - de Wie entfernt man die abnehmbare frontblende - nl Hoe verwijder je het afneembare front - es Cómo quitar el panel frontal. - tr Çıkarılabilir ön panel nasıl çıkarılır - pl Jak zdjąć zdejmowany panel przedni - ru Как съёмную переднюю панель - ar كيف يتم إزالة الواجهة القابلة للإزالة



HOW TO CLEAN AND REATTACH THE FRONT PANEL

fr Comment nettoyer et remettre ma façade amovible - de Wie reinige und setze ich meine abnehmbare Frontblende wieder ein - nl Hoe maak ik mijn afneembare front schoon en plaats ik het terug - es Cómo limpiar y volver a colocar el panel frontal. - tr Çıkarılabilir ön panelimi nasıl temizler ve tekrar takarım - pl Jak wyczyścić i ponownie zamontować zdejmowany panel przedni - ru Как очистить и установить съёмную переднюю панель обратно - ar كيف أنظف وأعيد تركيب واجهتي القابلة للإزالة



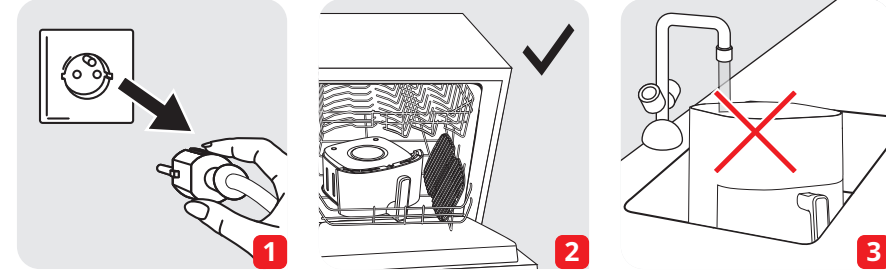
COOKING WITH THE AUTOMATIC PRESET PROGRAM FOR THE FIRST TIME

fr PREMIÈRE CUISSON EN MODE AUTOMATIQUE - de AUTOMATISCH VOREINGESTELLTES PROGRAMM BEI DER ERSTEN ANWENDUNG - nl HET AUTOMATISCHE PROGRAMMA DE EERSTE KEER GEBRUIKEN - es PRIMERA COCCIÓN EN MODO AUTOMÁTICO - tr USTAHOVKA AVTOMATICHESKOY PROGRAMMY - pl PIERWSZE UŻYCIĘ PROGRAMU AUTOMATYCZNEGO - ru ПЕРВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ В АВТОМАТИЧЕСКОМ РЕЖИМЕ - ar قزم لوال اقباس دعملًا يتاقلنتلا حمانريلا



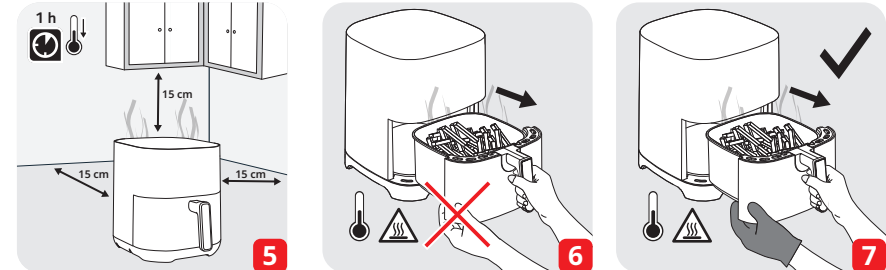
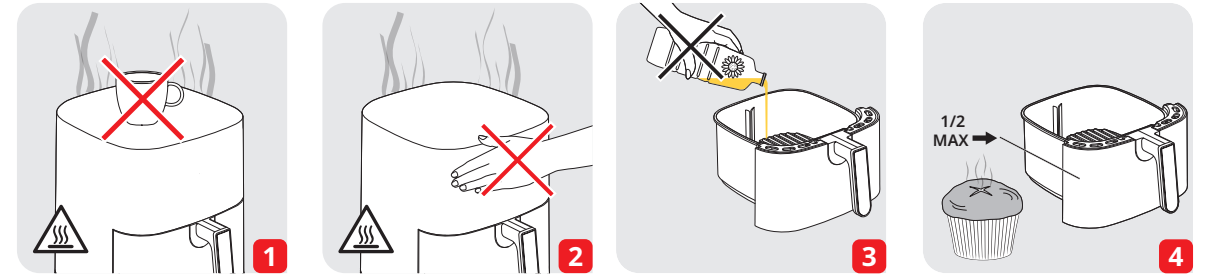
CLEANING TIPS

fr CONSEILS DE NETTOYAGE - de TIPPS ZUR REINIGUNG - nl SCHOONMAAK-TIPS - es CONSEJOS DE LIMPIEZA - tr TEMIZLEME TALIMATLARI - pl WSKAZÓWKI DOT. CZYSZCZENIA - ru СОВЕТЫ ПО ОЧИСТКЕ - ar نصائح التنظيف



SAFETIES

fr SÉCURITÉ - de SICHERHEITEN - nl VEILIGHEDEN - es SEGURIDADES - tr GÜVENLİKLER - pl BEZPIECZEŃSTWA - ru ОΠΑΦΗ - ar السلامة



Easy Fry 7,5L



DOWNLOAD TEFAL RECIPE APP

fr TÉLÉCHARGEZ L'APP DE RECETTES TEFAL
de DOWNLOAD DER TEFAL REZEPTE-APP
nl TEFAL RECEPTEN-APP DOWNLOADEN
es DESCARGA LA APP TEFAL
tr TEFAL UYGULAMASINI INDIRIN
pl POBIERZ APLIKACJĘ Z PRZEPISAMI TEFAL
ru СКАЧАЙТЕ ПРИЛОЖЕНИЕ С РЕЦЕПТАМИ TEFAL
ar تنزيل تطبيق TEFAL RECIPE



JOIN THE TEFAL MOVEMENT !

fr REJOIGNEZ LE MOUVEMENT TEFAL ! - de WERDEN SIE TEIL DER TEFAL COMMUNITY!
nl DOE MEE MET DE TEFAL-BEWEGING! - es ÚNETE A LA APP TEFAL - tr TEFAL AİLESİNE KATILIN -
pl DOŁĄCZ DO RUCHU TEFAL! - ru ПРИСОЕДИНЯЙТЕСЬ К СООБЩЕСТВУ TEFAL! - ar انضم إلى جماعة TEFAL!



TEFAL APP



YOUTUBE CHANNEL



TEFAL ON INSTAGRAM

POST YOUR RECIPES #EASYFRYFAMILY

fr POSTEZ VOS RECETTES #EASYFRYFAMILY - de VERÖFFENTLICHEN SIE IHRE REZEPTE #EASYFRYFAMILY
nl POST JE RECEPTEN #EASYFRYFAMILY - es PUBLIQUE SUS RECETAS #EASYFRYFAMILY - tr TARIFLERİNİZİ PAYLAŞIN #EASYFRYFAMILY -
pl PUBLIKUJ SWOJE PRZEPISY #EASYFRYFAMILY" - ru ПУБЛИКУЙТЕ СВОИ РЕЦЕПТЫ #EASYFRYFAMILY - ar نشر وصفاتك #EASYFRYFAMILY

WARNING - THE CORD RACK MUST BE INSTALLED CORRECTLY BEFORE FIRST USE

fr AVERTISSEMENT - LE RANGE-CORDON DOIT ÊTRE CORRECTEMENT INSTALLÉ AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION - de WARNING - DIE KABELHALTERUNG MUSS VOR DER ERSTEN VERWENDUNG KORREKT INSTALLIERT WERDEN - nl WAARSCHUWING - DE SNOERHOUDER MOET CORRECT WORDEN GEÏNSTALLEERD VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK - es ADVERTENCIA - EL SOPORTE PARA EL CABLE DEBE INSTALARSE CORRECTAMENTE ANTES DEL PRIMER USO - tr UYARI - KABLO RAFI, İLK KULLANIM ÖNCESİNDE DOĞRU ŞEKİLDE MONTE EDİLMELİDİR - pl OSTRZEŻENIE - WIESZAK NA PRZEWÓD MUSI BYĆ PRAWIDŁOWO ZAMONTOWANY PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM - ru ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ - ДЕРЖАТЕЛЬ ШНУРА ДОЛЖЕН БЫТЬ ПРАВИЛЬНО УСТАНОВЛЕН ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ - ar تحذير - يجب تثبيت حامل السلك بشكل صحيح قبل الاستخدام الأول

