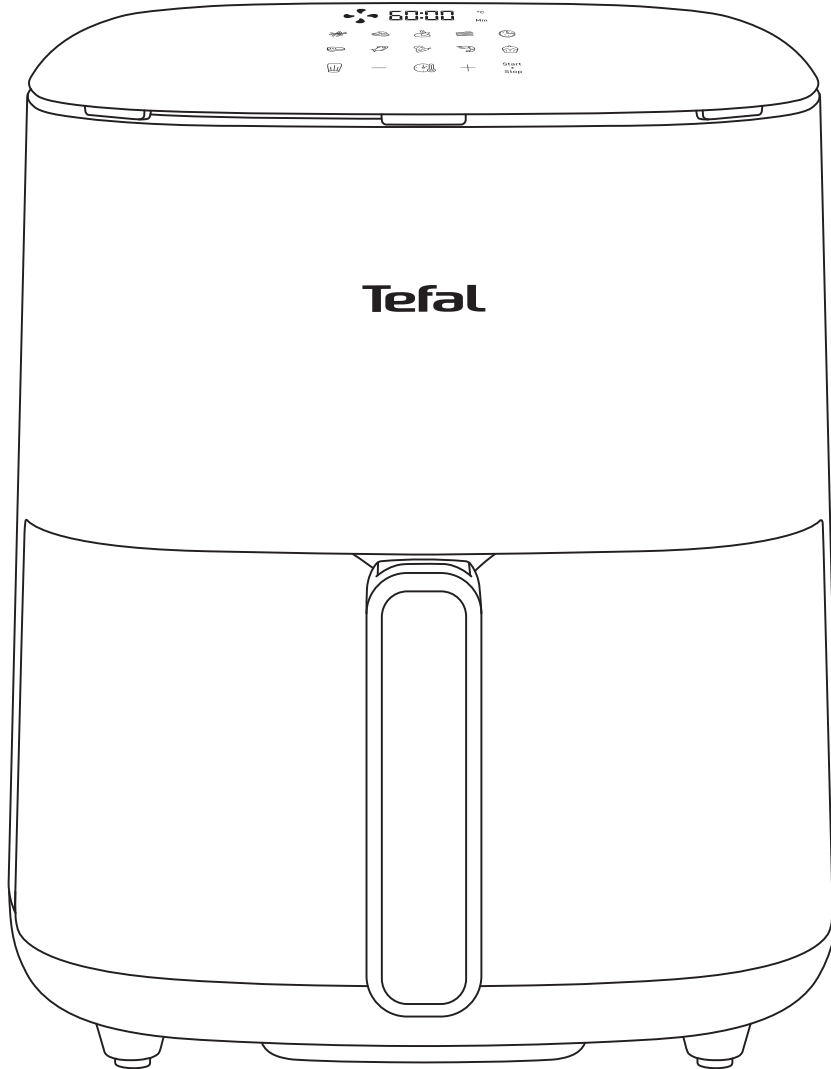


Tefal®

Easy Fry POP

- fr KIT DE DÉMARRAGE RAPIDE - de SCHNELLSTART-ANLEITUNG
- nl SNELSTARTGIDS - es GUÍA RÁPIDA DE INICIO - tr BAŞLANGIÇ KITI - pl ZESTAW NA POCZĄTEK
- ru КОМПЛЕКТ ДЛЯ НАЧАЛА РАБОТЫ - ar مجموعة البدء السريع



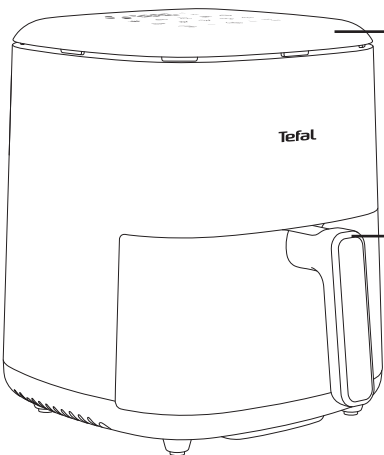
fr votre notice en ligne
de Ihre Anleitung online
nl uw handleiding online
es su manual en línea
tr çevrimiçi kılavuzunuz
pl twoja instrukcja online
ru ваша инструкция онлайн
ar دليلك عبر الإنترنت



fr
de
nl
es
tr
pl
ru
ar

YOUR PRODUCT

fr VOTRE PRODUIT - de IHR PRODUKT - nl JOUW PRODUCT - es TU PRODUCTO - tr ÜRÜNÜNÜZ -
pl TEN PRODUKT - ru ПРИБОР - ar منتجك

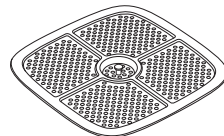


DIGITAL TOUCHSCREEN PANEL

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 قاع الدرج لى ورق الخبز حتى يطبخ ماغنية من الطاة كيك 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 Regulamie 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

PRODUCT INTERFACE

fr INTERFACE PRODUIT - de PRODUKTOBERFLÄCHE - nl BEDIENINGSSCHERM
es INTERFAZ DEL PRODUCTO - tr KULLANIM KILAVUZU pl INTERFEJS URZĄDZENIA
ru ИНТЕРФЕЙС ПРИБОРА - ar واجهة المنتج

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



10 PRE-SETS PROGRAMS

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

SELECTION TOUCH FOR PRESET PROGRAMS

fr Touche de sélection des programmes prédéfinis - de Auswahl Schaltfläche für voreingestellte Programme - nl Selectietoets voor automatische programma's - es Selección táctil de los programas preestablecidos - tr Önceden ayarlanmış programları seçmek için dokunma - pl Panel dotykowy do wyboru programów automatycznych - ru Выбор предустановленных программ касанием - ar تحديد البرامج المتعددة سابقاً من خلال اللمس

TEMPERATURE SETTING

fr Réglage de la température - de Temperatureinstellung - de Auswahl Schaltfläche für voreingestellte Programme - 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



NUGGETS

fr Nuggets / croquettes - de Nuggets - nl Nuggets - es Pepitas - tr Tavuk nugget - pl Nuggetsy z kurczaka - ru куриные наггетсы - ar ناجتس دجاج



FISH

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



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



VEGETABLES

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



BACON / BEEF BACON

fr Bacon - de Speck - nl Spek - es Tocino - tr Jambon - pl Boczek - ru Бекон - ar لحم مقدد



SHRIMPS

fr Crevettes - de Garnelen - nl Garnalen - es Camarón - tr Tatlı - pl Deser - ru Креветки - ar قريدس



PIZZA

fr Pizza - de Pizza - nl Pizza - es Pizza - tr Pizza - pl Pizza - ar بيتزا



DESSERTS

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

COOKING GUIDE

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

Icon	Weight	Time	Temp	Icon	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 مقليه					
	300 - 800 g	20 - 30 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 ودرج					
	100 - 500 g	6 - 10 min	180°C		
	100 - 500 g	12 - 19 min	180°C		
	1000 g	45 min	200°C		
FISH - POISSON - FISCH - VIS - PEZ - BALIK - RYBY - РЫБА - سمك					
	350 g	15 - 17 min	140°C		
	12 pcs	4 min	170°C		Yes
SNACKS - HAPJES - APERITIVOS - DIĞERLER - PRZEKAŃSKI - ЗАКУСКИ - وجبات خفيفة					
	100 - 600 g	7 - 15 min	200°C		Yes
	400g	7 min	190°C		
VEGETABLES - LÉGUMES - GEMÜSE - GROENTEN - VERDURAS - SEBZE WARZYWA - ОВОЩИ - خضراوات					
	400 - 700 g	15 min	180°C		
BAKING - PÂTISSERIE - BACKEN - BAKKEN- HORNEANDO - PASTA - DESERY - ДЕСЕРТЫ - حلويات					
	7 pcs	15-18 min	180°C		

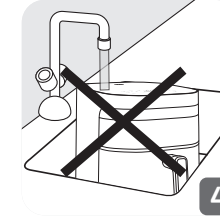
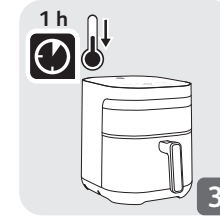
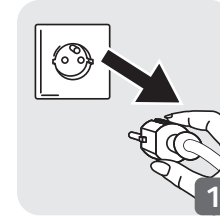
CLEANING TIPS

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



DRAWER AND GRID DISHWASHER SAFE

fr Cuve et grille compatibles lave-vaisselle - de Schüssel und Gestell spülmaschinenfest - nl Vaatwasmachinebestendige kom en rek - es Recipiente y rejilla aptos para lavavajillas - tr Hazneler ve ızgara tabağı bulaşık makinesi koyulabilir - pl Grill i patelnia nadają się do mycia w zmywarce - ru Чашу и решетки можно мыть в посудомоечной машине - ar مقلاة وشواية يمكن غسلهما في غسالة الأطباق



SAFETIES

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

fr Remarque : L'appareil fonctionne en produisant de l'air chaud. Ne remplissez pas la cuve de cuisson d'huile ou de graisse de friture. Ne posez rien sur l'appareil. Cela perturbe le flux d'air et affecte le résultat de la friture à air chaud. IMPORTANT : pour éviter la surchauffe de l'appareil, ne le placez pas dans un coin ou sous un placard mural. Laissez un espace d'au moins 15 cm autour de l'appareil pour permettre à l'air de circuler. Avertissement : s'il y a beaucoup d'aliments dans la cuve, celui-ci peut être lourde. Lorsque vous secouez la cuve pendant la cuisson, utilisez vos deux mains et un gant de cuisine pour éviter de vous brûler. Lorsque vous utilisez des mélanges qui gonflent pendant la cuisson (comme un gâteau, une quiche ou des muffins), le plat du four doit ne pas être rempli plus de la moitié.

de Hinweis: Das Gerät funktioniert, indem es heiße Luft produziert. Füllen Sie den Garbehälter nicht mit Öl oder Frittierfett. Stellen Sie nichts auf das Gerät. Dies stört den Luftstrom und beeinflusst das Ergebnis der Heißluftfrittierung. WICHTIG: Um eine Überhitzung des Geräts zu vermeiden, stellen Sie es nicht in eine Ecke oder unter einen Wandregal. Lassen Sie mindestens 15 cm Platz rund um das Gerät, damit die Luft zirkulieren kann. Warnung: Wenn sich viele Lebensmittel im Behälter befinden, kann dieser schwer sein. Wenn Sie den Garbehälter schütteln, verwenden Sie beide Hände und einen Topfhandschuh, um sich nicht zu verbrennen. Wenn Sie Teige verwenden, die während des Garens aufgehen (wie ein Kuchen, eine Quiche oder Muffins), sollte das Backblech nicht mehr als halb voll sein.

nl Opmerking: Het apparaat werkt door hete lucht te produceren. Vul de bakruimte niet met olie of frituurvet. Plaats niets op het apparaat. Dit verstoort de luchtstroom en beïnvloedt het resultaat van het heteluchtfrituren. BELANGRIJK: Om oververhitting van het apparaat te voorkomen, plaatst u het niet in een hoek of onder een wandkast. Laat minstens 15cm ruimte rondom het apparaat zodat de lucht kan circuleren. Waarschuwing: Als er veel voedsel in de kom zit, kan deze zwaar zijn. Gebruik beide handen en een keukenhandschoen wanneer u de kookpot schudt om te voorkomen dat u zich brandt. Wanneer u mengsels gebruikt die tijdens het koken rijzen (zoals een taart, quiche of muffins), mag de ovenschaal niet meer dan de helft gevuld zijn.

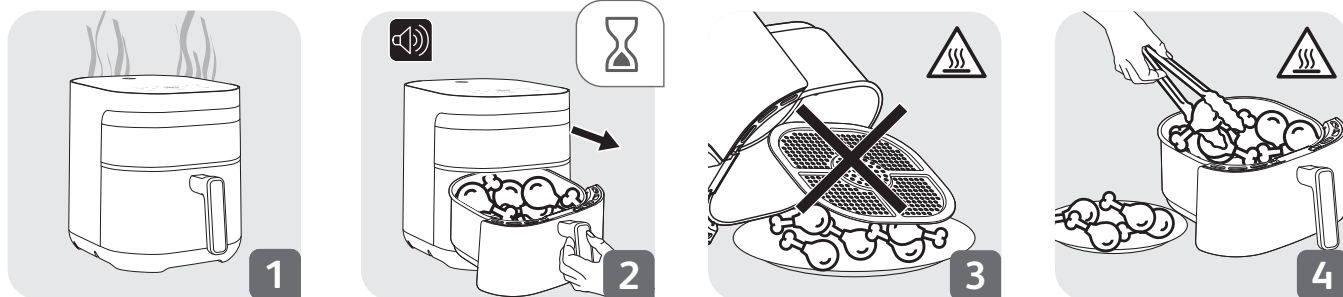
es Nota: El aparato funciona produciendo aire caliente. No llene el recipiente de cocción con aceite o grasa de freír. No ponga nada sobre el aparato. Esto interrumpe el flujo de aire y afecta el resultado de la fritura con aire caliente. IMPORTANTE: para evitar el sobrecalentamiento del aparato, no lo coloque en una esquina ni debajo de un armario. Deje un espacio de al menos 15 cm alrededor del aparato para permitir que el aire circule. Advertencia: si hay mucha comida en el recipiente, este puede estar pesado. Cuando sacuda el recipiente de cocción, use ambas manos y un guante de cocina para evitar quemaduras. Cuando use mezclas que se expanden durante la cocción (como un pastel, una quiche o magdalenas), el molde para horno no debe llenarse más de la mitad.

tr Not: Cihaz, sıcak hava üreterek çalışır. Pişirme haznesini yağ veya kızartma yağı ile doldurmayın. Cihazın üzerine hiçbir şey koymayın. Bu, hava akışını engeller ve sıcak hava fritözünün sonucunu etkiler. ÖNEMLİ: Cihazın aşırı ısınmasını önlemek için, cihazı bir köşeye veya duvara monte edilmiş bir dolabin altına koymayın. Cihazın etrafında hava doluşmasına izin vermek için en az 15 cm boşluk bırakın. Uyarı: Haznede çok fazla yemek varsa, bu ağır olabilir. Pişirme haznesini çalkalarken, kendinizi yakmamak için her iki elinizi ve bir mutfak eldiveni kullanın. Pişirme sırasında kabaran karışımlar (örneğin bir kek, kışık veya muffinler) kullanıyorsanız, fırın tepsiyi yarıyından fazla doldurulmamalıdır.

pl Uwaga: Urządzenie działa, produkując gorące powietrze. Nie wypełniaj pojemnika na żywność olejem ani tłuszczem do smażenia. Nie stawiaj niczego na urządzeniu. To zakłóca przepływ powietrza i wpływa na wynik smażenia na gorącym powietrzu. WAŻNE: Aby uniknąć przegrzania urządzenia, nie stawiaj go w rogu ani pod wiszącą szafką. Pozostaw co najmniej 15 cm przestrzeni wokół urządzenia, aby umożliwić cyrkulację powietrza. Ostrzeżenie: Jeśli w pojemniku znajduje się dużo jedzenia, może on być ciężki. Podczas potrząsania pojemnikiem do gotowania używaj obu rąk i rękawicy kuchennej, aby uniknąć poparzeń. Jeśli używasz mieszanek, które rosną podczas gotowania (takich jak ciasto, quiche lub muffiny), forma do pieczenia nie powinna być napęczniona więcej niż do połowy.

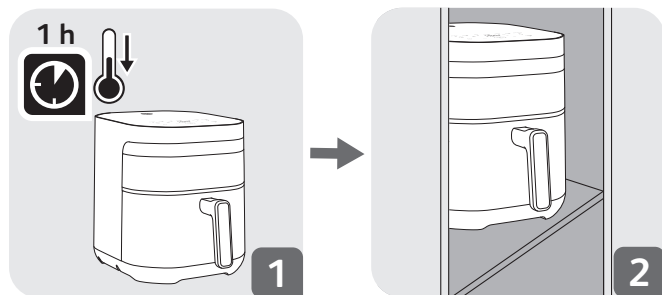
ru Примечание: Устройство работает, создавая горячий воздух. Не заполняйте корзину маслом или жареным жиром. Не ставьте ничего на устройство. Это нарушает поток воздуха и влияет на результат жарки горячим воздухом. ВАЖНО: чтобы избежать перегрева устройства, не ставьте его в угол или под настенный шкаф. Оставьте пространство как минимум 15 см вокруг устройства, чтобы воздух мог циркулировать. Предупреждение: если в корзине много пищи, она может быть тяжелой. Когда вы встряхиваете корзину для готовки, используйте обе руки и кухонную перчатку, чтобы избежать ожогов. Когда вы используете смеси, которые поднимаются в процессе готовки (например, торт, киш или маффины), форма для выпечки не должна быть заполнена более чем наполовину.

ar ملاحظة: يعمل الجهاز عن طريق إنتاج هواء ساخن. لا تملأ حوض الطهي بالزيت أو دهن القلي. لا تضع أي شيء على الجهاز. هذا يعيق تدفق الهواء ويؤثر على نتيجة القلي بالهواء الساخن. مهم: لتجنب ارتفاع درجة حرارة الجهاز، لا تضعه في زاوية أو تحت خزانة حائط. اترك مسافة لا تقل عن 15 سم حول الجهاز للسماح بتدفق الهواء. تحذير: إذا كان هناك الكثير من الطعام في الحوض، فقد يكون ثقيلاً. عند رج الحوض، استخدم يديك الأثنتين وقفاز المطبخ لتجنب الحروق. عند استخدام خلطات تتضخم أثناء الطهي (مثل الكعك أو الكيش أو المافين)، يجب ألا يمتلئ قالب الفرن أكثر من النصف.



STORAGE

fr STOCKAGE - de SPEICHERUNG - nl OPSLAG - es ALMACENAMIENTO - tr DEPOLAMA - pl MAGAZYNOWANIE - ru ХРАНИЛИЩЕ
- Ar السلامة



Easy Fry POP

T

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 AILESINE KATILIN
- pl DOŁĄCZ DO RUCHU TEFAL! - ru ПРИСОЕДИНЯЙТЕСЬ К СООБЩЕСТВУ TEFAL! - ar انضم إلى جماعة TEFAL!



TEFAL APP



YOUTUBE CHANNEL

fr CHÂÎNE YOUTUBE - de YOUTUBE KANAL - nl YOUTUBE KANAAL
- es CANAL DE YOUTUBE - tr YOUTUBE KANALI - pl KANAŁ W SERWI-
SIE YOUTUBE - ru КАНАЛ НА YOUTUBE - ar قناة YOUTUBE



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

