



# Dual Easy Fry & Grill

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



**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 GRILL (DRAWER 1)

Plaque grill amovible (bol 1) - Herausnehmbarer Druckguss-Gitterrost (Garkorb 1) - Uitneembare grillplaat (lade 1) - Parrilla de hierro fundido extraíble (cubeta 1) - Değiştirilebilir izgara 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 izgara 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 izgaraları 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 Gärergebnis - Schud de ingrediënten in de lades regelmatig voor een gelijkmatige bereiding - "Removee 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**

## CLEANING TIPS

CONSEILS DE NETTOYAGE - TIPPS ZUR REINIGUNG - SCHOONMAAKTIPS - CONSEJOS DE LIMPIEZA - TEMİZLEME TALIMATLARI



**DRAWERS AND GRIDS DISHWASHER SAFE**

Bols et plaques compatibles lave-vaisselle - Garkörbe und Gittereinsätze sind spülmaschinengeeignet - Laden en roosters zijn vaatwasmachinebestendig - Cubetas y parrillas aptas para lavavajillas - Hazneler ve izgara tabağı bulaşık makinesi koyulabilir.

## PRODUCT INTERFACE

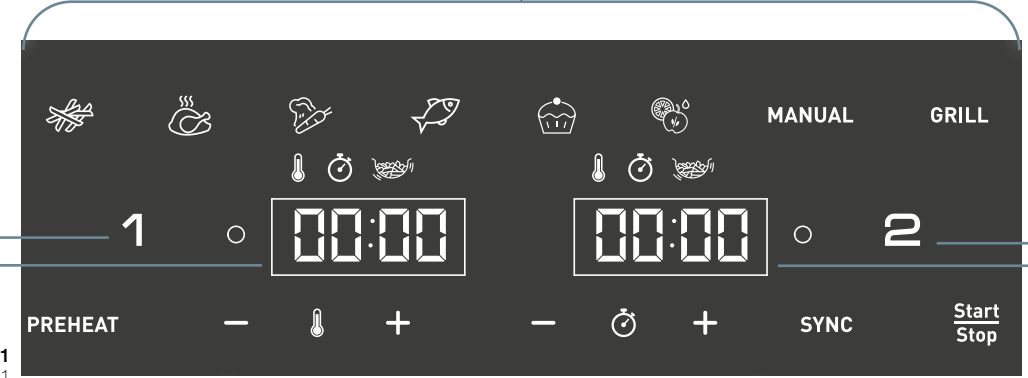
FR INTERFACE PRODUIT - DE PRODUKTOBERFLÄCHE - NL BEDIENINGSSCHERM  
ES INTERFAZ DEL PRODUCTO - TR KULLANIM KILAVUZU

### 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 - Sebzeleer



### FISH

Poisson - Fisch - Vis - Pescado - Balık



### DESSERT

Dessert - Dessert - Nagerecht - Postre - Tatli



### DEHYDRATION

Déshydratation - Dörren - Drogen - Deshidración - 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 - Yıyecikleri karıştırma ihtiyacını gösterir, patates kızartması programının pişirilmesinin yarısında yanar.

# COOKING GUIDE






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

							SHAKE
<b>POTATOES &amp; FRIES - POMMES DE TERRE &amp; FRITES - KARTOFFELN &amp; POMMES - AARDAPPELEN &amp; FRIET - PAPAS Y PAPAS FRITAS - PATATES VE PATATES KIZARTMASI</b>							
	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
<b>MEAT &amp; POULTRY - VIANDE &amp; VOLAILLE - GEFLÜGEL &amp; FLEISCH - VLEES &amp; GEVOGELTE - CARNE &amp; AVES DE CORRAL - ET &amp; HINDI</b>							
	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			-
<b>SNACKS - HAPJES - APERITIVOS - DIĞERLER</b>							
	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
<b>FISH - POISSON - FISCH - VIS - PEZ - BALIK</b>							
	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					
<b>BAKING - PÂTISSERIE - BACKEN - BAKKEN- HORNEANDO - PASTA</b>							
	1	X 6/8	16 min	160 °C			-
	2	X 4					
	1	1	30 - 35 min	160 °C			-
<b>DEHYDRATION - DÉSHYDRATATION - DÖRREN - UITDROGING - DESHIDRACIÓN - DEHIDRATASYON</b>							
	1	x 8	8 h	40 °C			-
	2	x 4					
<b>GRILL FUNCTION - FONCTION GRIL - GRILLFUNKTION - GRILLFUNCTIE - FUNCIÓN GRILL - IZGARA TEKNOLOJISI</b>							
				TYPE OF COOKING			SHAKE
	1	x 4 pieces	Rare*	4 min			
			Medium*	6 min	200 °C	X 1 flip	
			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 , EN MODE **SYNC** - DE WIE MAN STEAK UND TOMATEN GLEICHZEITIG ZUBEREITET MIT ANWENDUNG DES **GRILL**- UND  - KOCHPROGRAMMS IM MODUS **SYNC** - NL HOE BEREID JE STEAK EN TOMATEN GRILL- EN **GRILL'S** , IN DE **SYNC**- ES CÓMO COCINAR BISTEC Y TOMATES UTILIZANDO LOS PROGRAMAS DE COCCIÓN **GRILL** Y , EN MODO **SYNC** - TR İZGARA PROGRAMI İLE VE **SYNC** PIŞIRME MODU KULLANARAK **GRILL** VE  NASIL PIŞİRİLİR



1



2

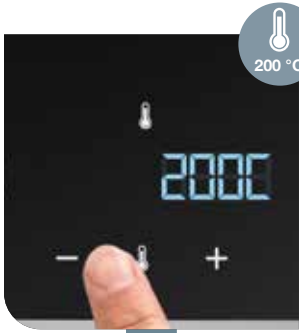


3

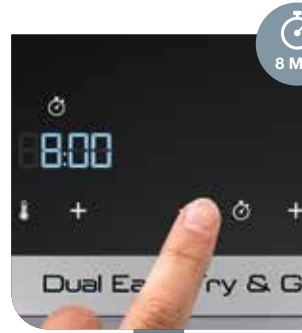
\* Cuve 1 - Garkorb 1 - Lade 1 - Cubeta 1 - Hazne 1



4



5



6

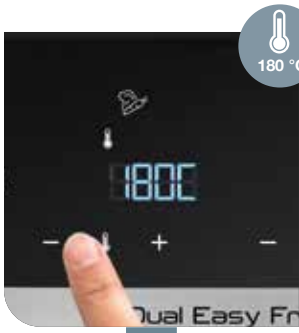


7

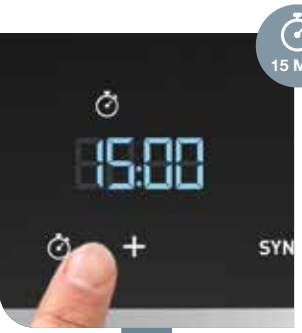
\* Cuve 2 - Garkorb 2 - Lade 2 - Cubeta 2 - Hazne 2



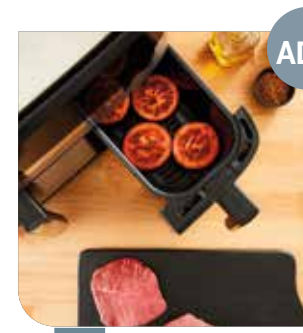
8



9



10



11

\* Ajout - Hinzufügen - Toevoegen - Suma - llave



12



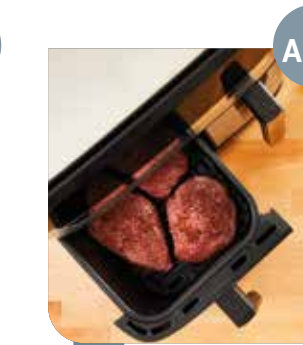
13



14



15



16

\* Ajout - Hinzufügen - Toevoegen - Suma - llave



17

\* Cuisson - Kochen - Koken - Cocinando - Pişirme



18



19



20



# Dual Easy Fry & Grill

T

## DOWNLOAD TEFAL RECIPE APP

TÉLÉCHARGEZ L'APP DE RECETTES TEFAL  
DOWNLOAD DER TEFAL REZEPT-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

T

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 REZEPT-APP #EASYFRYFAMILY  
POST JE RECEPTEN #EASYFRYFAMILY - PUBLIQUE SUS RECETAS #EASYFRYFAMILY - TARIFLERINIZI PAYLAŞIN #EASYFRYFAMILY

