



Dual Easy Fry

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



Tefal®

YOUR PRODUCT

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

DIGITAL TOUCHSCREEN PANEL

Ecran digital tactile - Digitaler Touchscreen
Bildschirm - Digitaal touchscherm - Pantalla
táctil digital - Digitaal dokunmatik ekran -
Ψηφιακή οθόνη αφής

DRAWER 2 (REGULAR DRAWER)

Cuve 2 (bol standard) -
Garkorb 2 (regulärer Gar-
korb) - Lade 2 (standaard
pan) - Cubeta 2 (estándar)
- Hazne 2 (standart) - Κάδος
2 (κανονικό μπουλ)

DRAWER 1 (LARGE DRAWER)

Cuve 1 (bol large) - Garkorb 1 (großer
Garkorb) - Lade 1 (große pan) - Cubeta 1
(grande) - Hazne 1 (standart) - Κάδος 1
(μεγάλο μπουλ)

REMOVABLE GRID (DRAWER 1)

Plaque standard amovible (bol 1) -
Herausnehmbarer Gittereinsatz
(Garkorb)

1) - Uitneembare standaard plaat
(lade 1) - Parrilla estándar extraíble
(cubeta 1) - Değiştirilebilir standart
ızgara tabağı (Hazne 1)-
Αφαιρούμενη σχάρα (μπουλ 1)

REMOVABLE GRID (DRAWER 2)

Plaque standard amovible (bol 2) -
Herausnehmbarer Gittereinsatz (Gar-
korb 2) - Uitneembare standaard
plaat (lade 2) - Parrilla estándar
extraíble (cubeta 2) - Değiştirilebilir
standart ızgara tabağı (Hazne 2) -
Αφαιρούμενη σχάρα (μπουλ 2)

COOKING TIPS - CONSEILS DE CUISINE - KOCHTIPPS - KOOKTIPS - CONSEJOS DE COCINA - MUTFAK TAVSİYESİ- ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

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 Garergeb-
nis - Schud de ingrediënten in de lades regelmatig voor
een gelijkmatige bereiding - "Remueve regularmente los
alimentos en las cubetas para una cocción homogé-
nea - Eşit pişirme için yemeğinizi düzenli olarak karıştırın
- Ανακινείτε τακτικά κατά την διάρκεια μαγειρέματος του
κάδους για ομοιογενές μαγείρεμα

USAGE TIPS

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

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,
pulsas siempre SYNC después de programar la cubeta 1 y la cubeta 2, y pulsa
start - her iki haznenin de aynı anda pişmesini sağlamak için, hazne 1 ve hazne
2'yi programladıktan sonra daima SYNC düğmesine basın ve start düğmesine
basın- Για να ολοκληρώσετε το μαγείρεμα και στους δύο κάδους ταυτόχρονα,
πατήστε πάντα το SYNC μετά τον προγραμματισμό του μπουλ 1 και του μπουλ
2 και πατήστε start

SYNC



OVEN-PROOF DISHES COMPATIBLE

Plats à four compatibles -
Backofengeeignetes Geschirr
kompatibel - Geschikt voor
ovengerechten - Compatible
con platos aptos para horno
- fırın kapları ile uyumludur-
Συμβατά σκεύη που μπαίνουν
στον φούρνο

CLEANING TIPS

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



DRAWERS AND GRIDS DISHWASHER SAFE

Bols et plaques compatibles
lave-vaisselle - Garkörbe und Git-
tereinsätze sind spülmaschinen-
geeignet - Laden en roosters
zijn vaatwasmachinebestendig
- Cubetas y parrillas aptas para
lavavajillas - Hazneler ve ızgara
tabağı bulaşık makinesi koyulabilir-
Κάδοι και σχάρες πλένονται στο
πλυντήριο πιάτων

PRODUCT INTERFACE

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

7 PRE-SETS PROGRAMS

7 programmes prédéfinis - 7 voreingestellte Programme - 7 automatische programma's -
7 programas preestablecidos - 7 Otomatik Program - 7 αυτόματα προγράμματα

OFF/ON DRAWER 1

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

DISPLAY DRAWER 1

Interface écran cuve 1
Display Garkorb 1
Display lade 1
Pantalla cubeta 1 -
Hazne 1 göstergeleri
Οθόνη κάδου 1

OFF/ON DRAWER 2

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

DISPLAY DRAWER 2

Interface écran cuve 2
Display Garkorb 2 -
Display lade 2 - Pantalla
cubeta 2 - Hazne 2
göstergeleri -
Οθόνη κάδου 2

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- Έλεγχος χρόνου και θερμοκρασίας

PROGRAMS

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



FRIES

Frites - Pommes -
Friet - Papas fritas
- Patates kızartması
- Πατάτες



CHICKEN

Poulet - Hähnchen
- Kip - Pollo - Tavuk -
Κοτόπουλο



VEGETABLES

Légumes - Gemüse -
Groenten - Verduras - Sebzeler
- Vegetables Λαχανικά



FISH

Poisson - Fisch - Vis
- Pescado - Balık -
Fish Ψάρι



DESSERT

Dessert - Dessert -
Nagerecht - Postre - Tatli
- Dessert Επιδόρπιο



DEHYDRATION

Déshydratation - Dörren
- Drogen - Deshidración
- Dehidratasyon

MANUAL

MANUAL

Manuel - Manuell - Hand-
matig - Manual - Manuel
- Manual Χειροκίνητα

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 haznenin de
aynı anda pişirmeyi bitirmesini sağlamak için programları
senkronize eder - 2 Για να ενεργοποιήσετε τον συγχρονισμό
μαγειρέματος του κάδου 1 και του κάδου 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 - Zeigt an, dass die Lebensmittel geschüt-
telt 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 işbirliğinin yarısında yanar
- Υποδεικνύει την ανάγκη ανακίνησης του φαγητού, ανάβει στο μέσο
του μαγειρέματος για το πρόγραμμα τηγανητές πατάτες

COOKING GUIDE

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

						SHAKE
POTATOES & FRIES - POMMES DE TERRE & FRITES - KARTOFFELN & POMMES - AARDAPPELEN & FRIET - PAPAS Y PAPAS FRITAS - PATATES VE PATATES KIZARTMASI - ΠΑΤΑΤΕΣ & ΠΑΤΑΤΕΣ						
	1	900 g -1500 g	35 - 50 min	180 °C		X 3
	2	500 g -1000 g	35 - 50 min			
	1	900 g	45 min	180 °C		X 4
	2	200 g	35 min			
	1	900 g -1500 g	35 - 50 min	180 °C		X 2
	2	500 g -1000 g	35 - 50 min			
MEAT & POULTRY - VIANDE & VOLAILLE - GEFLÜGEL & FLEISCH - VLEES & GEVOGELTE - CARNE & AVES DE CORRAL - ET & HINDI - ΚΡΕΑΣ & ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ						
	1	x 5 pieces	15 min	200 °C	MANUAL	X 1 flip
	2	x 3 pieces				
	1	x 5 pieces	15 - 20 min	200 °C		X 1 flip
	2	x 8 pieces				
	1	1500 - 2000 g	55 min - 1 h	160 °C		-
SNACKS - HAPJES - APERITIVOS - DİĞERLER - ΣΝΑΚ						
	1	600 g	15 min	200 °C		X 1
	2	x 400 g				
	1	x 1.2 kg	16 min	200 °C		X 1
	2	600 g				
	1	x 5 	8 min	200 °C	MANUAL	-
	2	x 3 				
	1	1.2 kg	14 min	200 °C		X 1
	2	600 g	14 min			

						SHAKE
FISH - POISSON - FISCH - VIS - PEZ - BALIK - ΨΑΡΙ						
	1	x 5 pieces	13 min	200 °C		-
	2	x 3 pieces				
	1	600 g	9 min	140 °C		X 1 flip
	2	450 g				
BAKING - PÂTISSERIE - BACKEN - BAKKEN- HORNEANDO - PASTA - ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΟ						
	1	X 8	16 min	160 °C		-
	2	X 4				
	1	1	55 min	150 °C		-
DEHYDRATION - DÉSHYDRATATION - DÖRREN - UITDROGING - DESHIDRACIÓN - DEHIDRATASYON - ΑΠΟΞΗΡΑΝΣΗ						
	1	x 8	4 h	70 °C		-
	2	x 4				

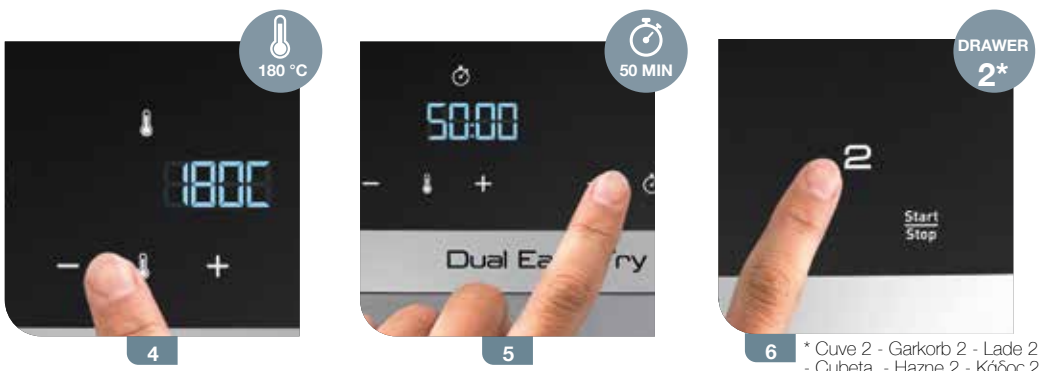


HOW TO COOK ROASTED CHICKEN AND FRIES AND TOMATOES USING AND COOKING PROGRAMS, UNDER SYNC MODE

FR COMMENT FAIRE CUIRE UN POULET RÔTI ET DES FRITES EN UTILISANT LES PROGRAMMES DE CUISSON  ET , EN MODE SYNC - DE WIE MAN GEBRATENES HÜHNCHEN UND FRITTEN GLEICHZEITIG ZUBEREITET MIT ANWENDUNG DES  UND  KOCHPROGRAMMS IM MODUS SYNC - NL HOE BEREID JE GEROOSTERDE KIP  EN PATAT GRILL'S  IN DE SYNC - ES CÓMO COCINAR POLLO ASADO Y PATATAS FRITAS USO DE PROGRAMAS DE COCCIÓN  Y  CON EL MODO SYNC - TR KIZARMIŞ TAVUK VE PATATES KIZARTMASI NASIL PIŞIRILIR GR ΠΩΣ ΝΑ ΜΑΓΕΙΡΕΨΕΤΕ ΨΗΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΚΑΙ ΠΑΤΑΤΕΣ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΩΝΤΑΣ ΤΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ  ΚΑΙ  ΜΕ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ SYNC



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



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



* Ajout - Hinzufügen - Toevoegen - Suma - llave - Πρόσθεση



Dual Easy Fry



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
KATEBAΣTE THN ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΣΥΝΤΑΓΩΝ TEFAL



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 - ΜΠΕΙΤΕ ΣΤΟ ΚΙΝΗΜΑ TEFAL



TEFAL APP



YOUTUBE CHANNEL

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



TEFAL ON INSTAGRAM

POST YOUR RECIPES #EASYFRYFAMILY

POSTEZ VOS RECETTES #EASYFRYFAMILY - VERÖFFENTLICHEN SIE IHRE REZEPTE #EASYFRYFAMILY - POST JE RECEPTEN #EASYFRYFAMILY
PUBLIQUE SUS RECETAS #EASYFRYFAMILY - TARIFLERİNİZİ PAYLAŞIN #EASYFRYFAMILY - ΑΝΑΡΤΗΣΤΕ ΤΙΣ ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΣΑΣ #EASYFRYFAMILY

