

# Easy Fry Dual Flex +

## INSTRUCTIONS FOR USE

Instrukcja obsługi – Інструкція з експлуатації – Návod k použití – Návod na použitie –  
Használati útmutató – Instrucțiuni de utilizare – Інструкція за використання –  
Upute za uporabu – Navodila za uporabo – Інструкція по експлуатації

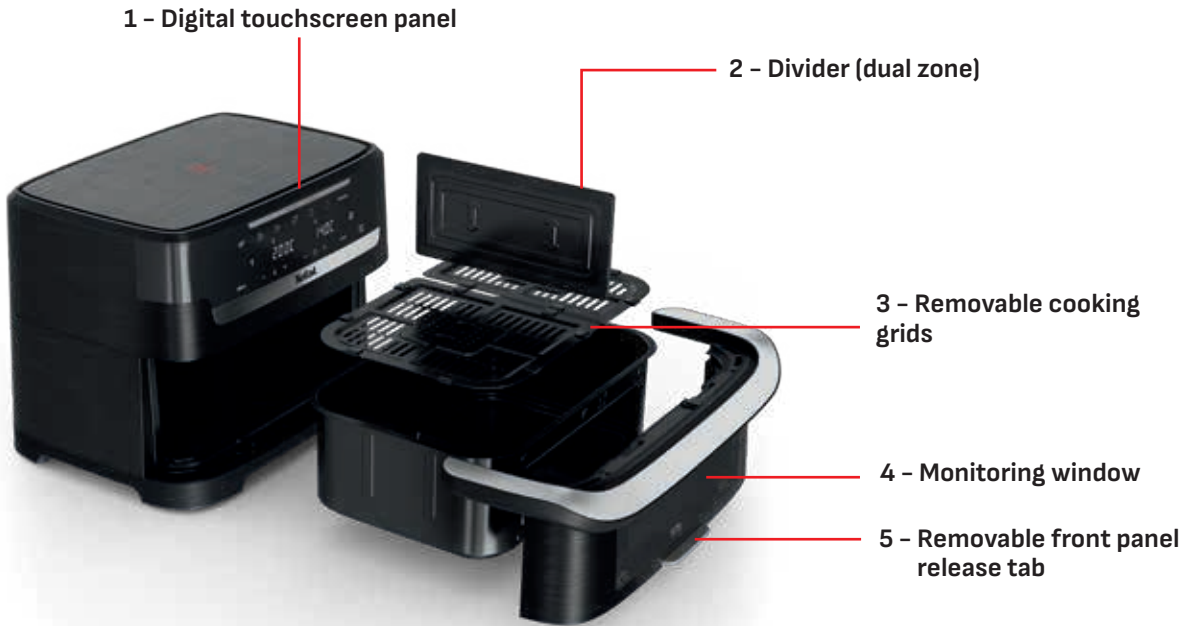
**Tefal®**



en Additional information  
pl Dodatkowe informacje  
uk Додаткова інформація  
cs Další informace  
sk Dodatočné informácie  
hu További információk  
ro Informații suplimentare  
bg Допълнителна информация  
hr Dodatne informacije  
sl Dodatne informacije  
ru Дополнительная информация

# LEARN MORE ABOUT YOUR 9 L AIR FRYER

Dowiedz się więcej o swojej frytkownicy beztłuszczowej 9 l – Дізнайтеся більше про вашу аерофритюрницю 9 л – Zjistěte více o své 9l horkovzdušné fritéze – Zistite viac o svojej 9 l teplovzdušnej fritéze – Tudjon meg többet a 9 literes forrólevegős fritőzéről – Aflați mai multe despre friteuza dvs. cu aer cald de 9 L – Научете повече за вашия 9-литров еър фрайър – Saznajte više o svojoj fritezi na vrući zrak od 9 L – Izvedite več o svoji 9-litrski cvrtnici na vroč zrak – Узнайте больше о вашей аерофритюрнице 9 л



## pl

- 1 - Cyfrowy panel dotykowy
- 2 - Wyjmowana przegroda (podwójna strefa)
- 3 - Wyjmowane ruszty do gotowania
- 4 - Okienko kontrolne
- 5 - Zatrask zwalniający przedni panel

## uk

- 1 - Цифрова сенсорна панель
- 2 - Знімна перегородка (подвійна зона)
- 3 - Знімні решітки для приготування
- 4 - Оглядове вікно
- 5 - Фіксатор зняття передньої панелі

## cs

- 1 - Digitální dotykový panel
- 2 - Vyjímatelná přepážka (duální zóna)
- 3 - Vyjímatelné rošty na vaření
- 4 - Průhledové okénko
- 5 - Západka pro uvolnění předního panelu

## sk

- 1 - Digitálny dotykový panel
- 2 - Vyberateľná priehradka (duálna zóna)
- 3 - Vyberateľné rošty na varenie
- 4 - Priehľadové okienko
- 5 - Uvoľňovacia západka predného panelu

## hu

- 1 - Digitális érintőképernyős panel
- 2 - Kivehető elválasztó (kétzónás mód)
- 3 - Kivehető sütőrácsok
- 4 - Betekintő ablak
- 5 - Levehető előlap kioldófül

## ro

- 1 - Panou digital cu ecran tactil
- 2 - Separator detașabil (zonă dublă)
- 3 - Grătare detașabile pentru gătit
- 4 - Fereastră de monitorizare
- 5 - Clapetă de eliberare a panoului frontal detașabil

## bg

- 1 - Цифров сензорен панел
- 2 - Подвижен разделител (двойна зона)
- 3 - Подвижни решетки за готвене
- 4 - Прозорец за наблюдение
- 5 - Бутон за освобождаване на предния панел

## hr

- 1 - Digitalna dodirna ploča
- 2 - Uklonjiva pregrada (dvostruka zona)
- 3 - Uklonjive rešetke za kuhanje
- 4 - Prozor za nadzor
- 5 - Jezičak za otpuštanje prednje ploče

## sl

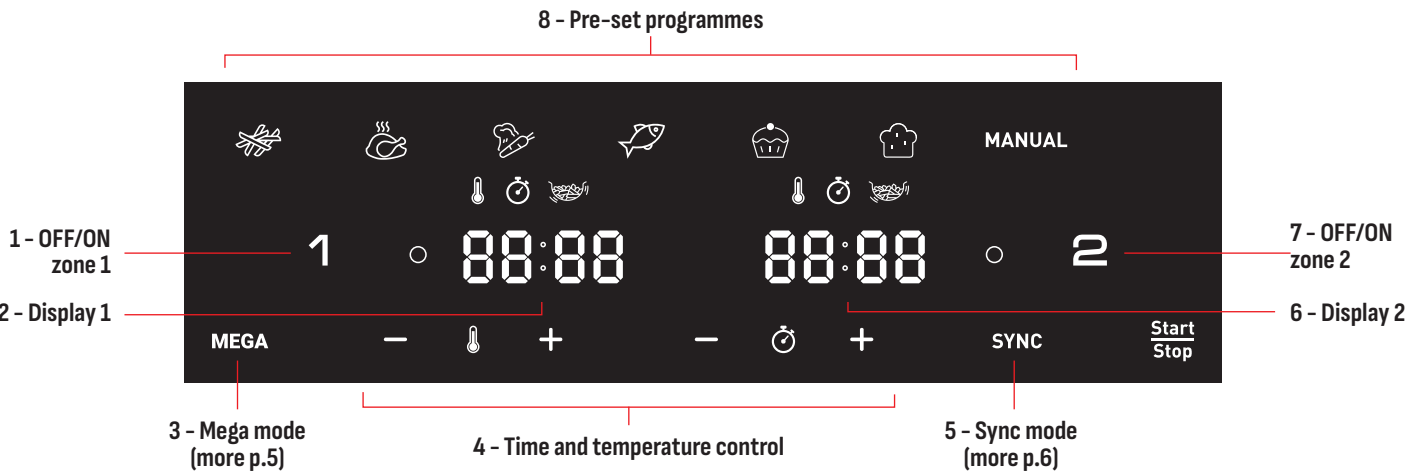
- 1 - Digitalna zaslon na dotik
- 2 - Odstranjiva pregrada (dvojna cona)
- 3 - Odstranljive rešetke za peko
- 4 - Nadzorno okence
- 5 - Zatič za sprostitev sprednje plošče

## ru

- 1 - Цифровая сенсорная панель
- 2 - Съёмная перегородка (двойная зона)
- 3 - Съёмные решётки для приготовления
- 4 - Смотровое окно
- 5 - Фиксатор снятия передней панели

# CONTROL PANEL

Panel Sterowania – Панель Керування – Ovládací Panel – Ovládací Panel – Vezérlőpanel – Panou De Control – Контролен Панел – Upravljačka Ploča – Nadzorna Plošča – Панель Управления



## pl

- 1 - Wł./WYł. strefa 1
- 2 - Wyświetlacz 1
- 3 - Tryb Mega (zob. str. 5)
- 4 - Regulacja czasu i temperatury
- 5 - Tryb Sync (zob. str. 6)
- 6 - Wyświetlacz 2
- 7 - Wł./WYł. strefa 2
- 8 - Programy wstępnie ustawione

## uk

- 1 - Увімк./Вимк. Зона 1
- 2 - Дисплей 1
- 3 - Режим Мега (див. стор. 5)
- 4 - Регулювання часу та температури
- 5 - Режим Синк (див. стор. 6)
- 6 - Дисплей 2
- 7 - Увімк./Вимк. Зона 2
- 8 - Попередньо встановлені програми

## cs

- 1 - ZAP./VYP. zóna 1
- 2 - Displej 1
- 3 - Režim Mega (viz str. 5)
- 4 - Nastavení času a teploty

## ro

- 1 - Pornit/OPRIT zona 1
- 2 - Afişaj 1
- 3- Modul Mega (vezi pag. 5)
- 4 - Controlul timpului și temperaturii
- 5- Modul Sync (vezi pag. 6)
- 6 - Afişaj 2
- 7 - Pornit/Oprit Zona 2
- 8 - Programe presetate

## sk

- 1 - ZAP./VYP. zóna 1
- 2 - Displej 1
- 3 - Režim Mega (pozri str. 5)
- 4 - Nastavenie času a teploty
- 5 - Režim Sync (pozri str. 6)
- 6 - Displej 2
- 7 - Zap./Vyp. Zóna 2
- 8 - Prednastavené programy

## hu

- 1 - BE/KI 1. zóna
- 2 - 1. kijelző
- 3 - Mega mód (lásd 5. oldal)
- 4 - Idő- és hőmérséklet-szabályozás
- 5 - Sync mód (lásd 6. oldal)
- 6 - 2. kijelző
- 7 - Be/Ki 2. Zóna
- 8 - Előre beállított programok

## ro

- 1 - PORNIT/OPRIT zona 1
- 2 - Afişaj 1
- 3- Modul Mega (vezi pag. 5)
- 4 - Controlul timpului și temperaturii
- 5- Modul Sync (vezi pag. 6)
- 6 - Afişaj 2
- 7 - Pornit/Oprit Zona 2
- 8 - Programe presetate

## bg

- 1 - Вкл./Изкл. зона 1
- 2 - Дисплей 1
- 3 - Режим Мега (див. стр. 5)
- 4 - Настройка на време и температура
- 5 - Режим Синк (див. стр. 6)
- 6 - Дисплей 2
- 7 - Вкл./Изкл. зона 2
- 8 - Предварително зададени програми

## hu

- 1 - UKL./ISKLJ. zona 1
- 2 - Zaslon 1
- 3 - Mega način (vidi str. 5)

- 4 - Kontrola vremena i temperature
- 5 - Sync način (vidi str. 6)
- 6 - Zaslon 2
- 7 - Ukli./Isklj. Zona 2
- 8 - Unaprijed postavljene programi

## sl

- 1 - VKLOP/IZKLOP cona 1
- 2 - Zaslon 1
- 3 - Mega način (glej str. 5)
- 4 - Nastavitev časa in temperature
- 5 - Sync način (glej str. 6)
- 6 - Zaslon 2
- 7 - VKLOP/IZKLOP cona 2
- 8 - Prednastavljeni programi

## ru

- 1 - Вкл./Выкл. Зона 1
- 2 - Дисплей 1
- 3 - Режим Мега (см. стр. 5)
- 4 - Регулировка времени и температуры
- 5 - Режим Синк (см. стр. 6)
- 6 - Дисплей 2
- 7 - Вкл./Выкл. Зона 2
- 8 - Предустановленные программы

## PRE-SET PROGRAMMES

Programy Wstępnie Ustawione – Попередньо Встановлені Програми – Přednastavené Programy – Prednastavené Programy – Előre Beállított Programok – Programme Presetate – Предварительно Задаёни Програми – Unaprijed Postavljeni Programi – Prednastavljeni Programi – Предустановленные Программы



**FRIES** – Frytki – Картопля фри – Hranolky – Hranolky – Hasábburgonya – Cartofi prăjiți – Пържени картофи – Pomfrit – Pomfrit – Картофель фри



**CHICKEN** – Kurczak – Купка – Kuře – Kurča – Csirke – Pui – Пуле – Piletina – Pišćanec – Курица



**VEGGIES** – Warzywa – Овочі – Zelenina – Zelenina – Zöldségek – Legume – Зеленчуци – Povrće – Zelenjava – Овощи



**FISH** – Ryba – Руба – Ryba – Ryba – Hal – Pește – Руба – Riba – Riba – Рыба



**PROVE** – Wyrastanie ciasta – Розстоювання тіста – Kynutie cesta – Kelesztés – Dospire – Вмасване – Džanje tijesta – Vzhajanje testa – Рассмоўка месца



**DESSERTS** – Desery – Десерти – Dezerty – Dezerty – Desszertek – Deserturi – Десерти – Deserti – Sladice – Десерты

**MANUAL**

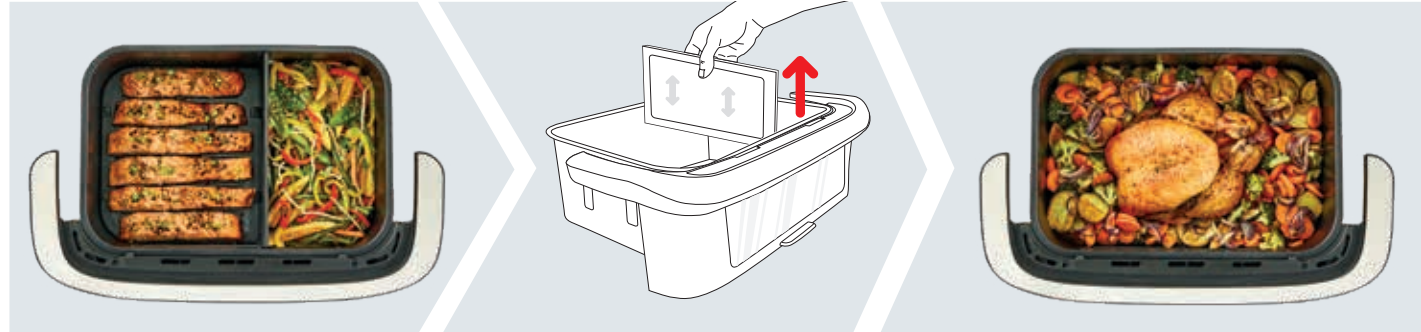
**MANUAL MODE:** Adjust time and temperature on the control panel.

Tryb ręczny : Dostosuj czas i temperaturę na panelu sterowania.  
 Ручний режим : Налаштуйте час і температуру на панелі керування.  
 Manuální režim : Nastavte čas a teplotu na ovládacím panelu.  
 Manuálny režim : Nastavte čas a teplotu na ovládacom paneli.  
 Kézi mód : Állítsa be az időt és a hőmérsékletet a vezérlőpanelen.  
 Mod manual : Reglați timpul și temperatura pe panoul de control.  
 Ръчен режим : Настройте времето и температурата на контролния панел.  
 Ručni način : Podesite vrijeme i temperaturu na upravljačkoj ploči.  
 Ročni način : Nastavite čas in temperaturo na nadzorni plošči.  
 Ручной режим : Установите время и температуру на панели управления.



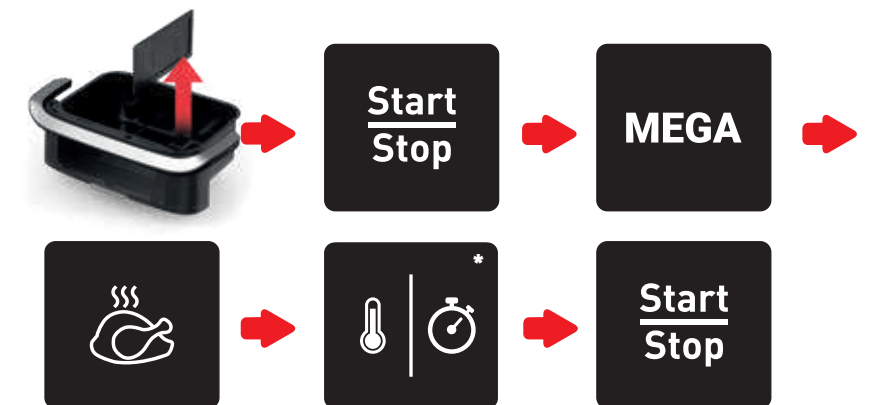
## SWITCH FROM DUAL ZONE TO GIANTZONE THANKS TO THE REMOVABLE DIVIDER

Przełącz z podwójnej strefy na dużą strefę dzięki wyjmowanej przegrodzie – Перемикайтесь з подвійної зони на одну велику зону завдяки знімній перегородці – Přepněte z duální zóny na jednu velkou zónu díky vyjimatelné přepážce – Prepňte z duálnej zóny na jednu veľkú zónu vďaka vyberateľnej priehradke – Váltson kétzónás módról egy nagy zónára a kivehető elválasztó segítségével – Comutați de la zona dublă la o zonă mare datorită separatorului detașabil – Превключете ом двойна зона към голяма зона с помощта на подвижния разделител – Prebacite se s dvostruke zone na veliku zonu pomoću uklonjive pregrade – Preklopite iz dvojne cone v veliko cono s pomočjo odstranljive pregrade – Переключайтесь с двойной зоны на одну большую зону благодаря съёмной перегородке



## COOK A WHOLE CHICKEN WITH MEGA MODE

Upiecz całego kurczaka w trybie Mega – Приготуйте цілу курку в режимі Mega – Připravte celé kuře v režimu Mega – Pripravte celé kurča v režime Mega – Készítsen egész csirkét Mega módban – Gătiți un pui întreg în modul Mega – Приготвте ціло пиле в режим Mega – Pripremite cijelu piletinu u Mega načinu – Specite celega piščanca v Mega načinu – Приготовуйте цілую курицу в режимі Mega



**\*Adjust time and temperature** – Dostosuj czas i temperaturę – Налаштуйте час і температуру – Nastavte čas a teplotu – Nastavte čas a teplotu – Állítsa be az időt és a hőmérsékletet – Reglați timpul și temperatura – Настройте времето и температурата – Podesite vrijeme i temperaturu – Nastavite čas in temperaturo – Установите время и температуру

## SYNC MODE

### 2 DIFFERENT FOODS READY AT THE SAME TIME

2 różne potrawy gotowe w tym samym czasie – 2 різні страви, готові одночасно – 2 různá jídla hotová ve stejnou dobu – 2 różne jedlá hotové v rovnakom čase – 2 különböző étel egyszerre elkészítve – 2 preparate diferite gata în același timp – 2 различни ястия готови одновременно – 2 različita jela spremna istovremeno – 2 različni jedi pripravljeni hkrati – 2 разных блюда, готовых одновременно



### COOK ROAST CHICKEN AND FRIES USING COOKING PROGRAMMES, WITH SYNC MODE

Przygotuj pieczonego kurczaka i frytki, korzystając z programów gotowania w trybie Sync – Готуйте смажену курку та картоплю фри, використовуючи програми приготування в режимі Sync – Připravte pečené kuře a hranolky pomocí programů vaření v režimu Sync – Pripravte pečené kurča a hranolky pomocou programov varenia v režime Sync – Készítsen sült csirkét és hasábburgonyát a főzőprogramok segítségével, Sync módban – Gătiți pui fript și cartofi prăjiți folosind programele de gătire, în modul Sync – Приготвіте печено пиле і п'ржени картофи с помістю на програмите за готвіене в режим Sync – Pripravite pečeno piletinu i pomfrit koristeći programe kuhanja u Sync načinu – Специте печенега пісчанса іп помфрит з іпораво програмов куhanja в націну Sync – Готовіте жарену курціу і картофель фри с помістю програм приготівлення в режимі Sync



**\*Adjust time and temperature** – Dostosuj czas i temperaturę – Нахашмүйте час і мемперамуру – Nastavte čas a teplotu – Nastavte čas a teplotu – Állítsa be az időt és a hőmérsékletet – Reglați timpul și temperatura – Насстроїте впретемо і мемперамурама – Podesite vrijeme i temperaturu – Nastavite čas in temperaturo – Установіте время і мемперамуру

## YOUR PERFECT MEAL, MADE EASY: 2 FOODS, IN ONE GO.

Twoj idealny posiłek, przygotowany łatwo: 2 potrawy jednocześnie – Ідеальна страва без зусиль: 2 страви за один раз – Dokonalé jídlo snadno: 2 pokrmy najednou – Dokonalé jedlo jednoducho: 2 pokrmy naraz – Tökéletes étel egyszerűen: 2 fogás egy időben – Masa perfectă, simplu de preparat: 2 preparate dintr-o singură dată – Перфектното ви ястие, лесно приготвено: 2 ястия наведнѣж – Vaš savršeni obrok, jednostavno pripremljen: 2 jela odjednom – Vaš popoln obrok, preprosto pripravljen: 2 jedi naenkrat – Идеальный приём пищи без усилий: 2 блюда за один раз

#### 1<sup>st</sup> Food : MAIN

1. danie: DANIE GŁÓWNE – 1-ша страва: OCHOBHA – 1. jídlo: HLAVNÍ CHOD – 1. jedlo: HLAVNÉ JEDLO – 1. étel: FŐÉTEL – 1-ul preparat: FEL PRINCIPAL – 1-во ястие: OCHOBHO – 1. jelo: GLAVNO – 1. jed: GLAVNA JED – 1-е блюдо: OCHOBHOE



#### 2<sup>nd</sup> Food : SIDE, DESSERT, NIBBLES

2. danie: DODATEK, DESER, PRZEKĄSKI – 2-а страва: ГАРНІР, ДЕСЕРТ, ЗАКУСКИ – 2. jídlo: PŘÍLOHA, DEZERT, OBČERSTVENÍ – 2. jedlo: PŘÍLOHA, DEZERT, OBČERSTVENIE – 2. étel: KÖRET, DESSZERT, HARAPNIVALÓK – 2-lea preparat: GARNITURĂ, DESERT, GUSTĂRI – 2-po ястие: ПРИДРУЖИТЕЛНО, ДЕСЕРТ, ЗАКУСКА – 2. jelo: PRILOZI, DESERT, GRICKALICE – 2. jelo: PRILOGA, SLADICA, PRIGRIZKI – 2-е блюдо: ГАРНІР, ДЕСЕРТ, ЗАКУСКИ



**DOWNLOAD TEFAL RECIPE APP**



Pobierz aplikację Tefal z przepisami – Завантажте gogamok з рецептами Tefal – Stáhněte si aplikaci s recepty Tefal – Stiahnite si aplikáciu s receptami Tefal – Töltsd le a Tefal receptalkalmazást – Descărcați aplicația de rețete Tefal – Изтеглете приложението за рецепти Tefal – Preuzmite Tefal aplikaciju s receptima – Prenesite aplikaciju Tefal z recepti – Загрузите приложение с рецептами Tefal



**FIND EXCLUSIVE RECIPES HERE**



Znajdź ekskluzywne przepisy tutaj – Знайдіть ексклюзивні рецепти тут – Najděte zde exkluzivní recepty – Tu nájdete exkluzívne recepty – Itt talál exkluzív recepteket – Găsiți aici rețete exclusive – Намерете ексклюзивни рецепти тук – Pronaďte exkluzivne recepte ovdje – Poišćite exkluzivne recepte tukaj – Нађите ексклюзивные рецепты здесь

COOKING GUIDE

Przewodnik Gotowania – Посібник З Приготування – Průvodce Vařením – Sprievodca Varením – Főzési Útmutató – Ghid De Gătire – Рѣководство За Готване – Vodič Za Kuhanje – Vodnik Za Kuhanje – Рукoвoдствo Пo Пригoтoвлeнiю

|                                                                                                                                                                                      |  |  |  |  |  | SHAKE |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| POTATOES & FRIES – ZIEMNIAKI I FRYTKI – КАРТОПЛЯ ТА КАРТОПЛЯ ФРІ – BRAMBORY A HRANOLKY – ZEMIAKY A HRANOLKY – BURGONYA ÉS HASÁBBURGONYA – CARTOFI ȘI CARTOFI PRĂJITI – КАРТОФИ И ПЪРЖЕНИ КАРТОФИ – KRUMPIR I POMFRIT – KROMPIR IN POMFRIT – КАРТОФЕЛЬ И КАРТОФЕЛЬ ФРИ |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                     |       |
|                                                                                                                                                                                      | 1                                                                                 | 600 – 1400g                                                                       | 25 – 40 min                                                                       |                                                                                     |                                                                                     |       |
|                                                                                                                                                                                                                                                                       | 2                                                                                 | 300 – 800g                                                                        | 25 – 35 min                                                                       | 180°C                                                                               |  | X3    |
|                                                                                                                                                                                                                                                                       | MEGA                                                                              | 400 – 1750g                                                                       | 20 – 45 min                                                                       |                                                                                     |                                                                                     |       |
|                                                                                                                                                                                      | 1                                                                                 | 500g                                                                              | 40 min                                                                            |                                                                                     |                                                                                     |       |
|                                                                                                                                                                                                                                                                       | 2                                                                                 | 200g                                                                              | 35 min                                                                            | 180°C                                                                               |  | X4    |
|                                                                                                                                                                                                                                                                       | MEGA                                                                              | 400 – 1200g                                                                       | 30 – 35 min                                                                       |                                                                                     |                                                                                     |       |
|                                                                                                                                                                                      | 1                                                                                 | 600 – 1400g                                                                       | 25 – 40 min                                                                       |                                                                                     |                                                                                     |       |
|                                                                                                                                                                                                                                                                       | 2                                                                                 | 300 – 800g                                                                        | 25 – 40 min                                                                       | 180°C                                                                               |  | X3    |
|                                                                                                                                                                                                                                                                       | MEGA                                                                              | 400 – 1750g                                                                       | 30 – 40 min                                                                       |                                                                                     |                                                                                     |       |

|                                                                                                                                                                                          |      |                  |             |       |                                                                                       |         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|------------------|-------------|-------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| MEAT & POULTRY – MIĘSO I DRÓB – М'ЯСО ТА ПТИЦЯ – MASO A DRŮBEŽ – MĀSO A HYDINA – HÚS ÉS SZÁRNYAS – CARNE ȘI PASĂRE – MECO И ПТИЧЕ MECO – MESO И PERAD – MESO IN PERUTNINA – МЯСО И ПТИЦА |      |                  |             |       |                                                                                       |         |
|                                                                                                         | 1    | x4               | 10 – 18 min |       |                                                                                       |         |
|                                                                                                                                                                                          | 2    | x2               | 10 – 15 min | 200°C | MANUAL                                                                                | X1 flip |
|                                                                                                                                                                                          | MEGA | x6               | 20 min      |       |                                                                                       |         |
|                                                                                                         | 1    | x4               | 10 min      |       |                                                                                       |         |
|                                                                                                                                                                                          | 2    | x2               |             | 200°C |    | X1 flip |
|                                                                                                                                                                                          | MEGA | x6               | 20 min      |       |                                                                                       |         |
|                                                                                                       | 1    | 1300g            | 45 min      | 160°C |  | -       |
|                                                                                                                                                                                          | MEGA | 2x 1250g = 2,5kg |             | 200°C |                                                                                       |         |

|                                                                                     |      |            |            |       |                                                                                       |   |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------|------------|------------|-------|---------------------------------------------------------------------------------------|---|
| FISH – RYBA – РИБА – RYBY – RYBY – HALÉTELEK – PEȘTE – РИБА – RIBA – RIBA – РЫБА    |      |            |            |       |                                                                                       |   |
|   | 1    | x4         |            |       |                                                                                       |   |
|                                                                                     | 2    | x2         | 8 – 12 min | 200°C |  | - |
|                                                                                     | MEGA | 1kg        |            |       |                                                                                       |   |
|  | 1    | 500g – 1kg |            |       |                                                                                       |   |
|                                                                                     | 2    | 400g       | 8 – 10 min | 200°C |  | - |
|                                                                                     | MEGA | 20 pcs     |            | 160°C |                                                                                       |   |

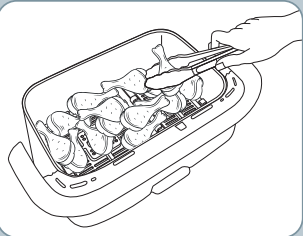
|                    |  |  |  |  |  | SHAKE |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| BAKING – PIECZENIE – ВИПІЧКА – REČENÍ – REČENIE – SÜTÉS – COACERE – ПЕЧЕНЕ – REČENJE – РЕКА – ВЫПЕЧКА |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |       |
|                    | 1                                                                                   | x6/8                                                                                | 16 min                                                                              | 160°C                                                                               |  | -     |
|                                                                                                       | 2                                                                                   | x4                                                                                  |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |       |
|                                                                                                       | MEGA                                                                                | x12                                                                                 | 14 min                                                                              |                                                                                     |                                                                                     |       |
|                    | MEGA                                                                                | 1                                                                                   | 45 min                                                                              | 160°C                                                                               |  | -     |
|                    | MEGA                                                                                | 600g                                                                                | 1/90 min                                                                            | 35°C                                                                                |  | -     |
|                                                                                                       |                                                                                     |                                                                                     | 2/25 min                                                                            | 160°C                                                                               | MANUAL                                                                              |       |
|                                                                                                       |                                                                                     |                                                                                     | 1/90 min                                                                            | 35°C                                                                                |  | -     |
|                                                                                                       |                                                                                     | mini x12                                                                            | 2/12 min                                                                            | 160°C                                                                               | MANUAL                                                                              |       |
|                                                                                                       |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |       |
|                    | MEGA                                                                                | 600g                                                                                | 1/90 min                                                                            | 35°C                                                                                |  | -     |
|                                                                                                       |                                                                                     |                                                                                     | 2/35 min                                                                            | 160°C                                                                               | MANUAL                                                                              |       |

COOKING TIPS

Wskazówki Dotyczące Gotowania – Пораги З Приготування – Tipy Na Vaření – Tipy Na Varenie – Főzési Tippek – Sfaturi De Gătire – Съвети За Готване – Savjeti Za Kuhanje – Nasveti Za Kuhanje – Советы По Приготовлению



**Shake regularly your foods in your drawer for homogeneous cooking**  
Regularnie potrząsaj jedzeniem w koszu, aby zapewnić równomierne gotowanie – Регулярно струшуйте прогукму в кошуку для рівномірного приготування – Pravidelně protřepávejte potraviny v koši pro rovnoměrné vaření – Pravidelne pretrepávajte potraviny v koši pre rovnomerné varenie – Az egyenletes sütés érdekében rendszeresen rázza meg az ételt a kosárban – Agitați periodic alimentele în sertar pentru o gătire uniformă – Разкладайте реговно храната в кошницата за равномерно готване – Redovito protresite hranu u ladici za ravnomjerno kuhanje – Redno pretresite hrano v predalu za enakomerno pripravo – Регулярно встряхуйте продукты в корзині для равномерного приготування



**Use cooking tong**  
Używaj szczypiac kuchennych – Використовуйте кухонні щипці – Používejte kuchyňské kleště – Používajte kuchynské kliešte – Használjon konyhai csipeszt – Folositi clești de bucătărie – Използвайте кухненска щипка – Koristite kuhinjske klijesta – Uporabite kuhinjske klešče – Используйте кухонные щипцы



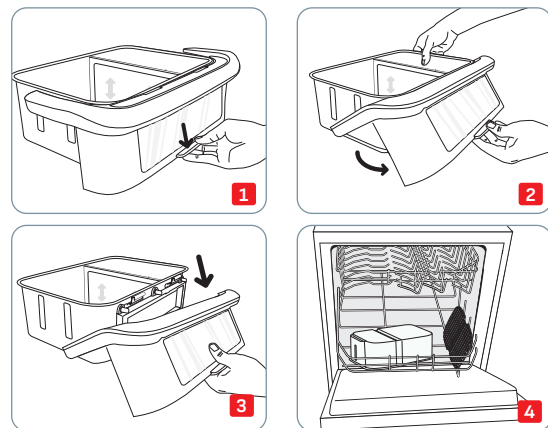
**Oven-proof dishes compatible**  
Naczynia odpowiednie do piekarnika – Посуд, придатний для використання в духовці – Vhodné žiaruvzdorné nádoby – Vhodné žiaruvzdorné nádoby – Sütőálló edények használhatók – Vase compatibile pentru cuptor – Съвместими съдове за фурна – Posude prikladne za pečico – Подходяща жаропрочная посуда

# GENIUS SYSTEM: DETACHABLE FRONT TO SAVE SPACE IN YOUR DISHWASHER

SYSTEM GENIUS: Odłączany przedni panel oszczędzający miejsce w zmywarce – СИСТЕМА GENIUS: знімна передня панель для економії місця в посудомийній машині – SYSTÉM GENIUS: Odnímatelný přední panel pro úsporu místa v myčce nádobí – SYSTÉM GENIUS: Odnímatelný přední panel pro úsporu místa v umývačce riadu – GENIUS RENDSZER: Levehető előlap a mosogatógépben való helymegtakarítás érdekében – SISTEM GENIUS: Panou frontal detaşabil pentru economisirea spaţiului în maşina de spălat vase – GENIUS СИСТЕМА: Поговужен преген панел за спестяване на място в съдомиялната – GENIUS SUSTAV: Odvojiva prednja ploča za uštedu prostora u perilici posuđa – SISTEM GENIUS: Odstranljiva sprednja plošča za prihranek prostora v pomivalnem stroju – СИСТЕМА GENIUS: съёмная передняя панель для экономии места в посудомоечной машине

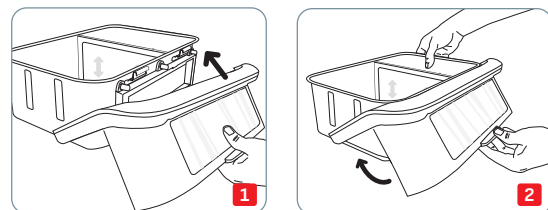
## HOW TO REMOVE THE FRONT PANEL?

Jak zdjąć przedni panel? – Як зняти передню панель? – Jak odstranit přední panel? – Ako odstrániť predný panel? – Hogyan távolítsa el az előlapot? – Cum se îndepărtează panoul frontal? – Как га премахнете предния панел? – Kako ukloniti prednju ploču? – Kako odstraniti sprednjo ploščo? – Как снять переднюю панель?



## HOW TO REATTACH THE FRONT PANEL?

Jak ponownie zamocować przedni panel? – Як встановити передню панель назад? – Jak znovu připevnit přední panel? – Ako znovu pripevniť predný panel? – Hogyan rögzítse újra az előlapot? – Cum se montează la loc panoul frontal? – Как га поставите предния панел обратно? – Kako ponovo pričvrstiti prednju ploču? – Kako ponovno namestiti sprednjo ploščo? – Как установить переднюю панель обратно?



**With our GENIUS system, easily separate the front panel from the drawer. Clean easily your appliance and save 40% space in your dishwasher.**



Dzięki systemowi GENIUS łatwo oddzieliś przedni panel od kosza. Czyść urządzenie bez wysiłku i zaoszczędź 40% miejsca w zmywarce.

Завдяку системі GENIUS ви можете легко відокремити передню панель від кошика. Це полегшує очищення пристрою та дозволяє заощадити до 40% місця в посудомийній машині.

S našim systémem GENIUS snadno oddělíte přední panel od zásuvky. Spotřebič snadno vyčistíte a ušetříte 40 % místa v myčce nádobí.

S našim systémom GENIUS jednoducho oddelíte predný panel od zásuvky. Spotrebič ľahko vyčistíte a ušetríte 40 % miesta v umývačke riadu.

A GENIUS rendszerrel könnyedén leválaszthatja az előlapot a fiókról. Tisztítsa meg készülékét egyszerűen, és takarítson meg 40% helyet a mosogatógépben

Cu sistemul nostru GENIUS, separați cu ușurință panoul frontal de sertar. Curățați aparatul cu ușurință și economisiți 40% spațiu în mașina de spălat vase.

С нашата GENIUS система лесно отделяте предния панел от кошницата. Почистете уреда лесно и спестете 40% място в съдомиялната.

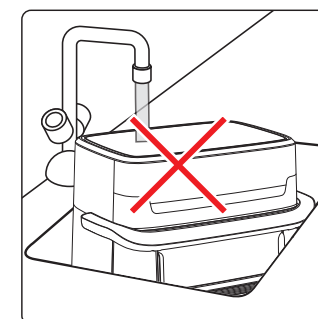
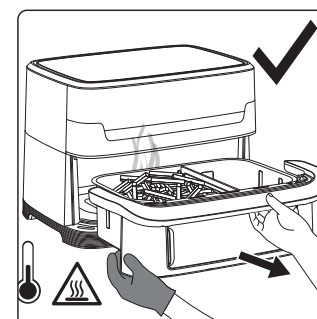
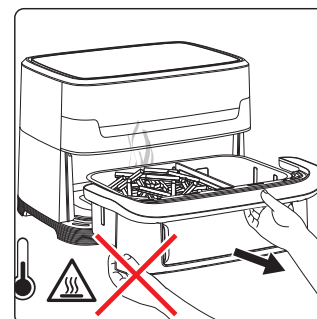
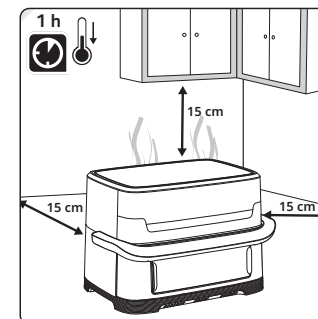
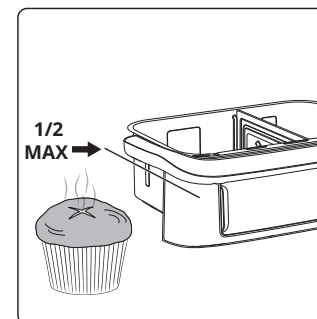
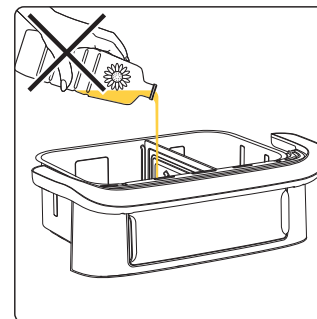
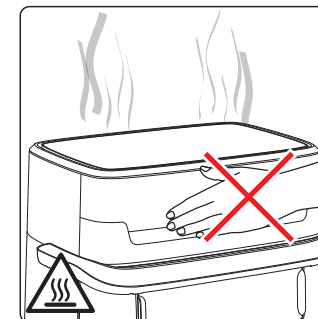
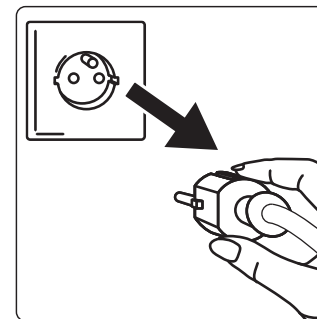
Uz naš GENIUS sustav jednostavno odvojite prednju ploču od ladice. Očistite uređaj lako i uštedite 40% prostora u perilici posuđa.

Z našim sistemom GENIUS enostavno ločite sprednjo ploščo od predala. Napravo očistite preprosto in prihranite 40 % prostora v pomivalnem stroju.

С системою GENIUS ви можете легко отделить переднюю панель от корзины. Это упрощает очистку устройства и позволяет сэкономить до 40% места в посудомоечной машине.

# SAFETY INSTRUCTIONS

Instrukcje Bezpieczeństwa – Інструкції з Безпеки – Bezpečnostní Pokyny – Bezpečnostné Pokyny – Biztonsági Előírások – Instrucțiuni De Siguranță – Инструкции За Безопасност – Sigurnosne Upute – Varnostna Navodila – Инструкции По Безопасности



# Easy Fry Dual Flex +



## DOWNLOAD TEFAL RECIPE APP

Pobierz aplikację Tefal z przepisami – Завантажте гогамок з рецентмаму Tefal – Stáhněte si aplikaci s recepty Tefal – Stiahnite si aplikáciu s receptami Tefal – Töltse le a Tefal receptalkalmazást – Descărcați aplicația de rețete Tefal – Изтеглете приложението за рецентму tefal – Preuzmite Tefal aplikaciju s receptima – Prenesite aplikaciju Tefal z recepti – Загрузите приложение с рецентмаму Tefal



## JOIN THE TEFAL MOVEMENT !

DOŁĄCZ DO SPOŁECZNOŚCI TEFAL! – ПРИЄДНУЙТЕСЯ ДО РУХУ TEFAL! – PŘIPOJTE SE K HNUTÍ TEFAL! – PRIDAJTE SA K HNUTIU TEFAL! – CSATLAKOZZON A TEFAL KÖZÖSSÉGÉHEZ! – ALĂTURAȚI-VĂ COMUNITĂȚII TEFAL! – ПРИСЪЕДИНЕТЕ СЕ КЪМ ОБЩНОСТТА TEFAL! – PRIDRUŽITE SE TEFAL ZAJEDNICI! – PRIDRUŽITE SE GIBANJU TEFAL! – ПРИСОЕДИНЯЙТЕСЯ К ДВИЖЕНИЮ TEFAL!



TEFAL APP

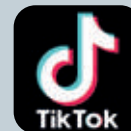


YOUTUBE CHANNEL

KANAŁ YOUTUBE – КАНАЛ YOUTUBE – KANÁL  
YOUTUBE – KANÁL YOUTUBE – YOUTUBE CSATORNA  
– CANAL YOUTUBE – YOUTUBE КАНАЛ – YOUTUBE  
KANAL – KANAL YOUTUBE – КАНАЛ YOUTUBE



TEFAL ON INSTAGRAM



TEFAL ON TIKTOK



## Find exclusive recipes here

Znajdź ekskluzywne przepisy tutaj – Знайдіть ексклюзивні рецентму тым – Najděte zde exkluzivní recepty – Tu nájdete exkluzívne recepty – Itt talál exkluzív recepteket – Găsiți aici rețete exclusive – Намерете ексклюзивни рецентму тук – Pronađite ekskluzivne recepte ovdje – Poišćite ekskluzivne recepte tukaj – Нађите ексклузивные рецентму здесь

