



Dual Easy Fry & Grill

QUICK START GUIDE - SKRÓCONA INSTRUKCJA OBSŁUGI - БЪРЗО РЪКОВОДСТВО ЗА УПОТРЕБА - PRŮVODCE PRVNÍHO
SPUŠTĚNÍ - URUTE ZA BRZI POČETAK - ELSŐ INDÍTÁS ÚTMUTATÓ - GHID DE UTILIZARE - КРАТКОЕ РУКОВОДСТВО ПО
ЭКСПЛУАТАЦИИ - SPRIEVODCA PRVÝM SPUSTENÍM - ІНСТРУКЦІЯ ШВИДКОГО СТАРТУ - دليل البدء السريع



en Manual online
pl Instrukcja online
bg Онлайн ръководство
cs Online manuál
hr Online priručnik
hu Online kézikönyv
ro Instrucțiuni online
ru Онлайн руководство
sk Online manuál
uk Онлайн посібник
ar الدليل عبر الإنترنت



Tefal

YOUR PRODUCT
 TWÓJ PRODUKT - ВАШИЯТ ПРОДУКТ - VÁŠ PRODUKT - VAŠ PROIZVOD - AZ ÖN TERMÉKE - PRODUSUL DVS -
 ВАШ ПРОДУКТ - VÁŠ PRODUKT - ВАШ ПРОДУКТ - منتجك



Cyfrowy panel dotykowy - Дисплей с дигитален сензорен панел - Digitální dotykový obrazovka - Digitalni zaslon osjetljiv na dodir - Digitális érintőképernyő - Panoú digital cu ecran tactil - Цифровой сенсорный экран - Digitálna dotyková obrazovka - Цифровий екран - لوحة رقمية تعمل باللمس

Szufflada 2 (szufflada zwykła) - Чекмедже 2 (стандартно отделение) - Zásuvka 2 (standardní velikost) - Posuda 2 (regular) - Fiók 2 (standard méret) - Sertar 2 (sertar obisnuit) - Чаша 2 (обычная чаша) - Zásuvka 2 (štandardná veľkosť) - Чаша 2 (звичайний розмір) - درج عادي (الدرج 2)

Szufflada 1 (duża szufflada) - Чекмедже 1 (по-голямо отделение) - Zásuvka 1 (větší velikost) - Posuda 1 (velika) - Fiók 1 (nagyobb méret) - Sertar 1 (sertar mare) - Чаша 1 (большая чаша) - Zásuvka 1 (väčšia veľkosť) - Чаша 1 (великий розмір) - درج كبير (الدرج 1)



Zdejmowana kratka z odlewu ciśnieniowego (szufflada 1) - Подвижна лята грил решетка (чекмедже 1) - Odnímatelná grilovací mřížka z litého hliníku (Zásuvka 1) - Odvojiva lijevana grill rešetka (Posuda 1) - Kivehető alumínium öntvény grillrács (1. fiók) - Grătar detașabil (sertar 1) - Съемная литая решетка-гриль (чаша 1) - Vyberateľná grilovacia mriežka z liateho hliníka (Zásuvka 1) - Знімна решітка-гриль з литого алюмінію (Чаша 1) - شبكة شوي بتصميم مصبوب قابلة للفصل (الدرج 1)

Zdejmowany ruszt (szufflada 2) - Подвижна решетка (чекмедже 2) - Odnímatelná mřížka (Zásuvka 2) - Odvojiva rešetka (Posuda 2) - Kivehető grillrács (2. fiók) - Grătar detașabil (sertar 2) - Съемная решетка (чаша 2) - Vyberateľná mriežka (Zásuvka 2) - Знімна решітка (Чаша 2) - شبكة قابلة للفصل (الدرج 2)



COOKING TIPS

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE GOTOWANIA - СЪВЕТИ ЗА ГОТВЕНЕ - TÍPY NA VAŘENÍ - SAVJETI ZA KUHANJE - FŐZÉSI TIPPÉK - SFATURI DE GĂTIT - СОВЕТИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ - TÍPY NA VARENIE - ПОРАДИ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ - نصائح الطهي



Przed gotowaniem należy zawsze upewnić się, że ruszty znajdują się w szuffladach, aby zapewnić optymalne gotowanie. - Винаги се уверявайте, че грил решетките са в чекмеджетата, преди да започнете да готвите - Pro optimální výsledek se vždy před vařením ujistěte, že jsou v přihrádkách vložený mřížky - Uvijek pazite da su rešetke u polici prijete kuhanja za optimalne rezultate



Regularnie potrzęsać potrawami w szuffladach w celu uzyskania jednorodnego gotowania - Разбърквайте редовно храната в чекмеджетата, за да се готви равномерно - Pravidelne jidlo promiešajte, pro rovnoměrné výsledky - Protresite redovito hranu za homogeno kuhanje



Kompatybilny z naczyniami do pieczenia w piekarniku - Съвместим със съдове, устойчиви на готвене във фурна - Možnost použiť nádobí vhodné do trouby - Kompatibilno s posudom sigurnom za pečnico - Az edények sütőben is használhatók - Compatibile cu gătearea în cuptor - Совместимость с посудой, пригодной для использования в духовке - Možnosť používať riad vhodný do rúry - Сумісність з посудом, який підходить для духовки. - متوافق مع الأوعية المقاومة للفرن

Az optimális eredmény érdekében a sütés előtt mindig ellenőrizze, hogy a rácsok be vannak-e helyezve a rekeszekbe. - Аsigurati-vă întotdeauna că tăvile grill sunt în sertare înainte de a începe gătearea - Перед приготовлением всегда проверяйте, чтобы решетки находились в чашах для оптимального приготовления - Pre optimální výsledek sa vždy pred vařením uistite, že sú v přihrádkách vložené mriežky - Переконайтесь, що решітки знаходяться в кошиках перед початком приготування для того, щоб отримати найкращий результат. - تأكد دائما من وضع الشبكتين في الدرجين قبل الطهي للحصول على أفضل نتائج

- Az egyenletes eredmény érdekében rendszeresen keverje meg az ételt - Аgitati în mod regulat alimentele din sertare pentru a găti omogen - Регулярно перемешивайте продукты в чашах для однородного приготовления - Pre rovnomerné výsledky - Protresite redovito hranu za homogeno kuhanje - Регулярно перемішуйте продукти в чашах для однорідного приготування. - اعتمد إلى هز طعامك الذي وضعته في الدرجين بانتظام للحصول على طهي متجانس

USAGE TIPS

WSKAZÓWKI UŻYTKOWE - СЪВЕТИ ЗА УПОТРЕБА - TÍPY K POUŽÍVÁNÍ - SAVJETI ZA KUHANJE - FELHASZNÁLÁSI TIPPÉK - SFATURI DE UTILIZARE - РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ПИЩИ - TÍPY NA POUŽÍVANIE - ПОРАДИ ЩОДО ВИКОРИСТАННЯ - نصائح الاستخدام



Aby obie szufflady kończyły gotowanie w tym samym czasie, należy po zaprogramowaniu szufflady 1 i szufflady 2 zawsze nacisnąć SYNC i nacisnąć start. - Ако искате и двете чекмеджета да завършат готвенето по едно и също време, винаги натискайте SYNC след програмиране на чекмедже 1 и чекмедже 2 и натиснете старт - Aby příprava v obou přihrádkách skončila ve stejnou chvíli, vždy zvolte program SYNC a následně zadejte program zásuvky 1 a zásuvky 2 a stiskněte start - Kako bi obje posude završile kuhanje u isto vrijeme, uvijek pritisnite SYNC nakon programiranja posude 1 i posude 2 i pritisnite start - Mindig válassza ki a SYNC programot, majd adja meg az 1. és a 2. fiók programját, és nyomja meg a start gombot, hogy a főzés mindkét fiókban egyszerre fejeződjön be. - Pentru ca ambele sertare să termine de gătit în același timp, apăsați întotdeauna SYNC după programarea sertarului 1 și a sertarului 2 și apăsați PORNIRE - Чтобы обе чаши завершили приготовление одновременно, нужно нажать кнопку "SYNC" после выставления нужной программы для чаши 1 и чаши 2, затем нажмите кнопку "СТАРТ". - Aby sa príprava v oboch přihrádkách skončila u rovnakom čase, vždy vyberte program SYNC a potom zadajte program pre zásuvku 1 a zásuvku 2 a stlačte tlačidlo Start. - Щоб обидві ємності завершили приготування одночасно, завжди натискайте кнопку SYNC після програмування чаш 1 і 2, а потім натисніть «Пуск». - لكي يُتهي كل من الدرجين الطهي في الوقت نفسه، اضغط دائما على SYNC (مزامنة) بعد برمجة الدرج 1 والدرج 2، ثم اضغط على بدء التشغيل.

PRODUCT INTERFACE

INTERFEJS PRODUKTU - ПРОДУКТОВ ИНТЕРФЕЙС - ROZHRANÍ VÝROBKU - SUČELJE - A TERMÉK KEZELŐFELÜLETE -
 INTERFAȚA PRODUSULUI - ИНТЕРФЕЙС ПРОДУКТА - ROZHRANIE PRODUKTU - ИНТЕРФЕЙС МУЛЬТИПЕЧИ - واجهة المنتج

8 automatycznych programów - 8 автоматични програми - 8 přednastavených programů - 8 automatskih programa - 8 automatikus program - 8 programe presetate - 8 автоматических программ - 8 prednastavených programov - 8 попередньо налаштованих програм - برامج الإعدادات المسبقة

ON/OFF szufflady 1 - Вкл. ON/OFF изкл. чекмедже 1 - ON/OFF Zásuvka 1 - on/off Posuda 1 - ON/OFF 1. fiók - sertar 1 ON/OFF - Кнопка включения чаши 1 - ON/OFF (zapnutie/vypnutie) zásuvky 1 - ON/OFF Чаша 1 - تشغيل/إيقاف تشغيل الدرj 1

Wyświetlacz szufflady 1 - Дисплей чекмедже 1 - Zobrazit Zásuvka 1 - Zaslon posude 1 - 1. fiók megjelenítése - Ecran de afișare 1 - Дисплей чаши 1 - Zobrazit zásuvku 1 - Дисплей кошик 1 - عرض الدرj 1

ON/OFF szufflady 2 - Вкл. ON/OFF изкл. чекмедже 2 - ON/OFF Zásuvka 2 - ON/OFF Posuda 2 - ON/OFF 2. fiók - sertar 2 ON/OFF - Кнопка включения чаши 2 - ON/OFF (zapnutie/vypnutie) zásuvky 2 - ON/OFF Чаша 2 - تشغيل/إيقاف تشغيل الدرj 2

Wyświetlacz szufflady 2 - Дисплей чекмедже 2 - Zobrazit Zásuvka 2 - Zaslon posude 2 - 2. fiók megjelenítése - Ecran de afișare 2 - Дисплей чаши 2 - Zobrazit zásuvku 2 - Дисплей чаши 2 - عرض الدرj 2

Regulacja czasu i temperatury - Регулиране на температура и време - Kontrolka času a teploty - Kontrola vremena i temperature - Az idő és a hőmérséklet szabályozás - Controlul timpului și al temperaturii - Управление временем и температурой - Kontrolka času a teploty - Регулювання часу та температури - التحكم في الوقت ودرجة الحرارة

PROGRAMS

PROGRAMY - ПРОГРАМИ - PROGRAMY - PROGRAMI - PROGRAMOK - PROGRAME - PROGRAMMY - PROGRAMY - ПРОГРАМИ - البرامج

<p>Frytki - Пържени картофи - Hranolky - Krumplirici - Sült burgonya - Cartofi prăjiti - Картофель фри - Hranolky - Картопля фри - البطاطا المقليّة</p>	<p>Kurczak - Пиле - Kuře - Piletina - Csirke - Pui - Курица - Kurča - Курка - الدجاج</p>	<p>Suszenie - Дехидратиране/сушене - Sušení - Dehidriranje - Szárítás - Deshidratate - Сушка - Sušenie - Сушіння - التجفيف</p>	<p>Warzywa - Зеленчуци - Zelenina - Povrće - Zöldség - Legume - Овощи - Zelenina - Овочі - الخضار</p>	<p>Ryba - Рибa - Ryba - Riba - Hal - Pește - Рыба - Ryba - Рибa - سمك</p>
<p>Deser - Десерти - Dezerty - Desert - Desszertek - Desert - Десерты - Dezerty - Десерти - الحلوى</p>	<p>Manualny - Ръчен режим - Ruční nastavení - Ruční način - Kézi beállítások - Mod manual - Ручной режим - Ručně nastavenia - Ручний режим - التشغيل اليدوي</p>	<p>GRILL - Грил - Grilování - Grill - Grillezés - Grill - Grilь - Grilování - Гриль - GRILL (الشوي)</p>	<p>PREHEAT - Świeci się, gdy program grillowy jest uruchomiony w celu wskazania fazy podgrzewania - Светва, когато програмата за грил е включена, за да индикира фаза на предварително загряване - Světlo se rozsvítí, jakmile grilovací program dosáhne požadované předehřívací teploty - Svetli na kada je grill program u fazi zagrijavanja - A lámpa akkor világít, amikor a grillprogram eléri a kívánt előmelegítési hőmérsékletet - Se aprinde când programul grătar este pornit în faza de preîncălzire indicată - Загрява се, когато програмата "Грил" запуска се во время предварителного нагрева - Kontrolka sa rozsvieti, keď program grilovania dosiahne požadovanú teplotu predhriatia - Світиться, коли програма "Грил" запускається до вказаної фази попереднього нагрівання - يضئ عند بدء برنامج الشوي للإشارة إلى مرحلة التسخين المسبق</p>	<p>SYNC - Aktywacja synchronizacji gotowania szufflady 1 i szufflady 2 - За да активирате синхронизирането на готвенето на чекмедже 1 и чекмедже 2 - Aktivovat synchronizaci vaření zásuvky 1 a zásuvky 2 - Kako bi aktivirali sinkronizirano kuhanje posude 1 i posude 2 - Az 1. fiók és a 2. fiók szinkronizált sütésének aktiválása - Pentru a activa sincronizarea de gătit a sertarului 1 și sertarului 2 - Чтобы активировать синхронизацию приготовления в чашах 1 и 2 - Aktivácia synchronizácie varenia zásuvky 1 a zásuvky 2 - Щоб активувати синхронізацію приготування в чашах 1 і 2 - تنشيط مزامنة الدرj 1 والدرج 2</p>

COOKING GUIDE

PORADNIK KULINARNY - PŮKOVODSTVO ZA GOTBENE - PRŮVODCE VAŘENÍM - VODIČ ZA KUHANJE - FŐZÉSI ÚTMUTATÓ - GHID DE GĂTIT - РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ - SPRIEVODCA VARENÍM - ТЕРМІНИ, ЯКІ ВИКОРИСТОВУЮТЬСЯ ПІД ЧАС ПРИГОТУВАННЯ - دليل الطهي

						SHAKE
FRYTKI - ПЪРЖЕНИ КАРТОФИ - HRANOLKY - KRUMPIRÍCI - SÜLT BURGONYA - CARTOFI PRĂJIȚI - КАРТОФЕЛЬ ФРИ - HRANOLKY - КАРТОПЛЯ ФРІ - البطاطا والمطاطا المقلية						
	1	600 g - 1400 g	25 - 40 min	180 °C		X 2
	2	300 g - 800 g	25 - 35 min			
	1	500 g	40 min	180 °C		X 2
	2	200 g	35 min			X 4
	1	600 g - 1400 g	25 - 40 min	180 °C		X 2
	2	300 g - 800 g				X 2
KURCZAK - ПИЛЕ - KUŘE - PILETINA - CSIRKE - PUI - КУРИЦА - KURČA - КУРКА - اللحم والدواجن						
	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		-
POZOSTAŁE - POLOTOVARY - RÁGCSÁLNIVALÓK - SNACKS - С КРОВЬЮ - ЗАКУСКИ - الوجبات الخفيفة						
	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
RYBA - РИБА - RRYVA - РИБА - RYBA - RIBA - HAL - PEŞTE - РЫБА - RYVA - РИБАВА - РИБА - السمك						
	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				
DESER - ДЕСЕРТИ - DEZERTY - DESERT - DESSZERTEK - DESERT - ДЕСЕРТЫ - DEZERTY - ДЕСЕРТИ - الخبز						
	1	X 6/8	16 min	160 °C		-
	2	X 4				
	1	1	30 - 35 min	160 °C		-
SUSZENIE - ДЕХИДРАТИРАНЕ/СУШЕНЕ - SUŠENÍ - DEHIDRIRANJE - SZÁRÍTÁS - DESHIDRATARE - СУШКА - SUŠENIE - СУШІННЯ - التجفيف						
	1	x 8	8 h	40 °C		-
	2	x 4				
ГРИЛ - GRILOVÁNÍ - GRILL - GRILLEZÉS - GRILL - ГРИЛЬ - GRILOVANIE - ГРИЛЬ - وظيفة (الشوي)GRILL						
			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	-

* Stopnie wysmażenia: Krwisty, Średnio wysmażony, Dobrze wysmażony - Вид приготвяне: Алангле, средно изпечено, добре изпечено. Готово - Tip de gătire: Puțin făcut, mediu sau bine făcut. Făcut Slabije pečeno, srednje pečeno, jače pečeno. Pečeno Druh přípravy: krvavý, středně propečený, dobře propečený - Druh přípravy: krvavý, stredne prepečený, dobre prepečený - Véres, Közepesen átsült, Teljesen átsült, Sült. Sült - Тип приготвления: С кровью, средней степени прожарки, хорошо прожаренный - Рівні готовності: з кров'ю, середнє просмаження, повне просмаження. До повної готовності - مطهي قليلاً ومطهي بشكل متوسط ومطهي جيداً. تم

HOW TO COOK STEAK AND TOMATOES

JAK PRYZRĄDZIĆ STEK Z POMIDORAMI - KAK DA GOTVITE STEK (PЪPЖOЛA) И ДOМАТИ - JAK PŘIPRAVIT STEAKY A RAJČATA - KAKO PRIPREMATI ODREZAK I RAJČICE - ÍGY KÉSZÍTSE EL A STEAKEKET ÉS A PARADICSOMOT - CUM SĂ GĂTEȘTI FRİPTURĂ ȘI ROȘII - KAK ПРИГОТОВИТЬ СТЕЙК С ПОМИДОРАМИ - AKO PRIPRAVIŤ STEAKY A PARADAJKY - ЯК ПРИГОТУВАТИ СТЕЙК З ПОМІДОРАМИ - كيفية طهي شرائح اللحم والبطاطا المقلية والطماطم باستخدام برنامجي الطهي * و*, محدداً وضع "SYNC" (مزامنة)

1

2 Start/Stop

3 DRAWER 1*
* Szufalda 1 - Чекмедже 1 - Zásuvka 1 - Posuda 1 - Fiók 1 - Sertar 1 - Чаша 1 - Zásuvka 1 - Чаша 1 - 1 الدرج

4 GRILL

5 200 °C

6 8 MIN

7 DRAWER 2*
* Szufalda 2 - Чекмедже 2 - Zásuvka 2 - Posuda 2 - Fiók 2 - Sertar 2 - Чаша 2 - Zásuvka 2 - Чаша 2 - 2 الدرج

8 180 °C

9 15 MIN

10 SYNC

11 ADD*

12 SYNC

13 Start/Stop

14 PREHEAT

15 ADD*

16 ADD*
* Włóż produkty - Pridanie - Přidání - Kiegészítés - Добавьте - إضافة

17 COOKING
* Gotowanie - Varenie - Vaření - Főzés - Приготування - طبخ

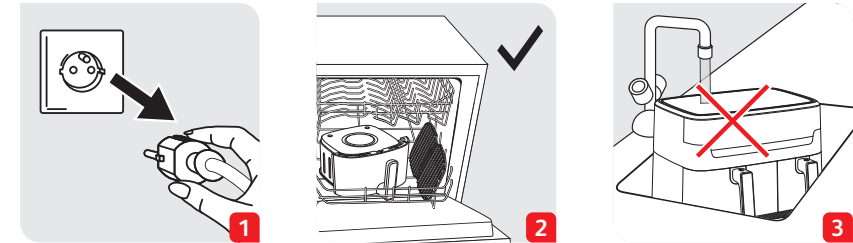
18 ADD*

19 ADD*

20

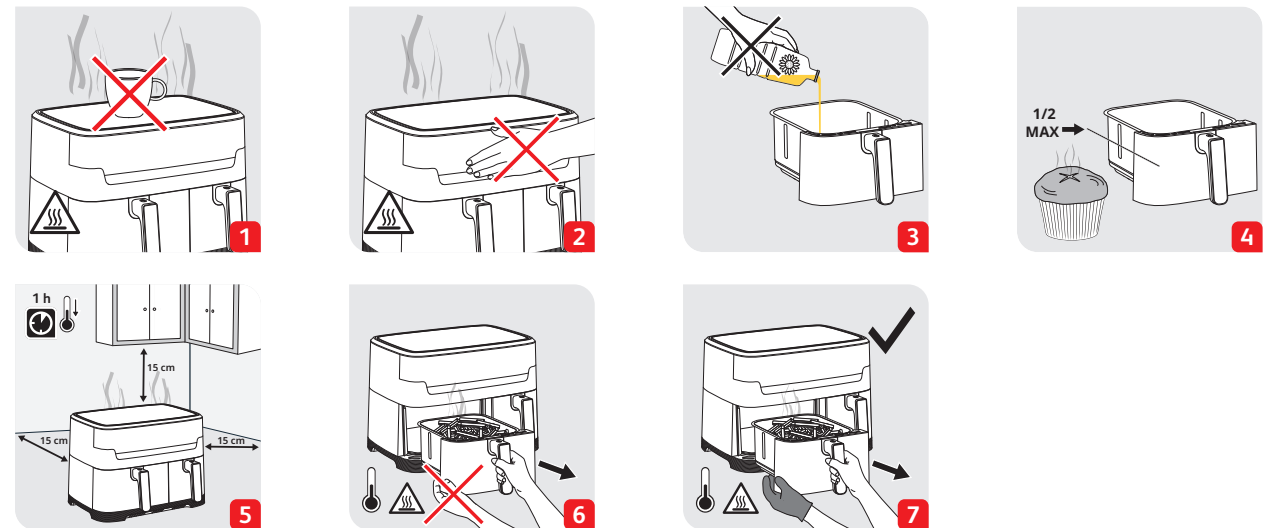
CLEANING TIPS

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE CZYSZCZENIA - СЪВЕТИ ЗА ПОЧИСТВАНЕ - TYPY NA ČIŠŤENÍ - SAVJETI ZA ČIŠĆENJE - TISZTÍTÁSI TIPP EK - SFATURI DE CURĂȚARE - РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОЧИСТКЕ - TYPY NA ČIŠTENIE - ПОРАДИ ЩОДО ОЧИЩЕННЯ - نصائح التنظيف



SAFETIES

ZABEZPIECZENIA - ПРЕДПАЗИТЕЛИ - BEZPEČNOSTNÍ PRVKY - SIGURNOSNI UREĐAJI - BIZTONSÁGI ESZKÖZÖK - MĀŠURI DE SIGURANȚĂ - ПРЕДОХРАНИТЕЛИ / СРЕДСТВА БЕЗОПАСНОСТИ - BEZPEČNOSTNÉ PRVKY - ЗАПОБІЖНИ ЗАСОБИ - وسائل الأمان



Dual Easy Fry & Grill

POBIERZ APLIKACJĘ Z PRZEPISAMI TEFAL
СВАЛЕТЕ ПРИЛОЖЕНИЕ TEFAL
STÁHNĚTE SI APLIKACI S RECEPTY TEFAL
PREUZMITE TEFAL APLIKACIJU
TÖLTSE LE A TEFAL RECEPTEK
ALKALMAZÁST

DESCĂRCAȚI APLICAȚIA DE REȚETE TEFAL



СКАЧАТЬ ПРИЛОЖЕНИЕ ДЛЯ
РЕЦЕПТОВ TEFAL

STIAHNITE SI APLIKÁCIU
S RECEPTAMI TEFAL

ЗАВАНТАЖТЕ ДОДАТОК 3
РЕЦЕПТАМИ TEFAL

TEFAL RECIPE تنزيل تطبيق



Książka z przepisami dostępna przez zeskanowanie kodu QR dla krajów, które nie mają aplikacji.

За държави, в които приложението Tefal не е активно, книгата с рецепти е достъпна чрез сканиране на QR кода.

Kniha receptů je k dispozici po naskenování QR kódu pro země, které nemají aplikaci.

Knjiga receptata dostupna za preuzimanje skeniranjem QR koda za zemlje koje nemaju aplikaciju

A receptkönyv elérhető a QR-kód beolvasásával azokban az országokban, amelyekben nincs elérhető alkalmazás.

Pentru țările unde aplicația Tefal nu este activă, cartea de rețete este disponibilă prin scanarea codului QR.

Книга рецептов доступна при сканировании QR-кода для стран, не имеющих приложения.

Kniha receptov je k dispozícii po naskenovaní QR kódu pre krajiny, ktoré nemajú aplikáciu.

Книга рецептов доступна за допомогою сканування QR-коду для країн, в яких немає Додатку.

كتاب الطبخ متاح عن طريق مسح رمز الاستجابة السريعة للبلدان التي ليس لديها تطبيق.



PUBLIKUJ SWOJE PRZEPISY - ПУБЛИКУВАЙТЕ ВАШІТЕ РЕЦЕПТИ - ZVEŘEJNĚTE SVÉ RECEPTY
OBJAVI SVOJE SLIKE - OSSZA MEG A RECEPTJEIT - POSTA POZELE TALE - ОПУБЛИКУЙТЕ СВОІ ФОТОГРАФІИ
UVEREJNITE SVOJE OBRÁZKY - ОПУБЛИКУЙТЕ СВОЇ ФОТОГРАФІЇ - انشر وصفاتك باستخدام

#EASYFRYFAMILY