



# Dual Easy Fry

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



en Manual online  
fr Notice digitale  
de Online-Benachrichtigung  
nl Handleiding online  
es Manual en línea  
tr Çevrimiçi kılavuz  
el Εγχειρίδιο online



**Tefal®**

## YOUR PRODUCT

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

### DIGITAL TOUCHSCREEN PANEL

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

### DRAWER 2 (REGULAR DRAWER)

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

### DRAWER 1 (LARGE DRAWER)

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

### 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 (μπλ 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 ızgara tabağı (Hazne 2) - Αφαιρούμενη σχάρα (μπλ 2)

## COOKING TIPS

CONSEILS DE CUISINE - KOCHTIPPS - KOOKTIPS - CONSEJOS DE COCINA - MUTFAK TAVSIYESİ - 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 Garergebnis - Schud de ingrediënten in de lades regelmatig voor een gelijkmatige bereiding - "Remueve regularmente los alimentos en las cubetas para una cocción homogénea - Eşit pişirme için yemeğinizi düzenli olarak karıştırın - Ανακινείτε τακτικά κατά την διάρκεια μαγειρέματος του κάδους για ομοιογενές μαγείρεμα



### OVEN-PROOF DISHES COMPATIBLE

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

## USAGE TIPS

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

# SYNC

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- Για να ολοκληρώσετε το μαγείρεμα και στους δύο κάδους ταυτόχρονα, πατήστε πάντα το SYNC μετά τον προγραμματισμό του μπλ 1 και του μπλ 2 και πατήστε start

## PRODUCT INTERFACE

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



### FRIES

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



### CHICKEN

Poulet - Hähnchen - Kip - Pollo - Tavuk - Κοτόπουλο



### VEGETABLES

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



### FISH

Poisson - Fisch - Vis - Pescado - Balk - Fish Ψάρι



### DESSERT

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



### DEHYDRATION

Déshydratation - Dörren - Drogen - Deshidración - Dehidratasyon

## MANUAL

### MANUAL

Manuel - Manuell - Handmatig - 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 hazneninde de aynı anda pişirmeyi bitirmesini sağlamak için programları senkronize eder - 2 fía va 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 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 - Yiyecekleri karıştırma ihtiyacını gösterir, patates kızartması programının pişirilmesinin yarısında yanar - Υποδεικνύει την ανάγκη ανακίνησης του φαγητού, ανάβει στο μέσο του μαγειρέματος για το πρόγραμμα τηγανητές πατάτες

COOKING GUIDE

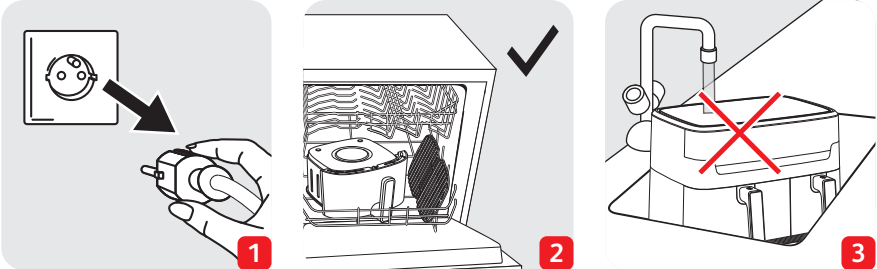
FR GUIDE DE CUISSON - DE ANLEITUNG ZUM KOCHEN - NL KOOKGIDS - ES GUÍA DE COCINA - TR PIŞIRME KILAVUZU - EL ΟΔΗΓΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

|                                                                                   |  |        |  |  |    | 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 - DIĞERLER - 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                                                                                 |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |          |

CLEANING TIPS

CONSEILS DE NETTOYAGE - TIPS ZUR REINIGUNG - SCHOONMAAK-TIPS - CONSEJOS DE LIMPIEZA - TEMİZLEME TALİMATLARI - ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ



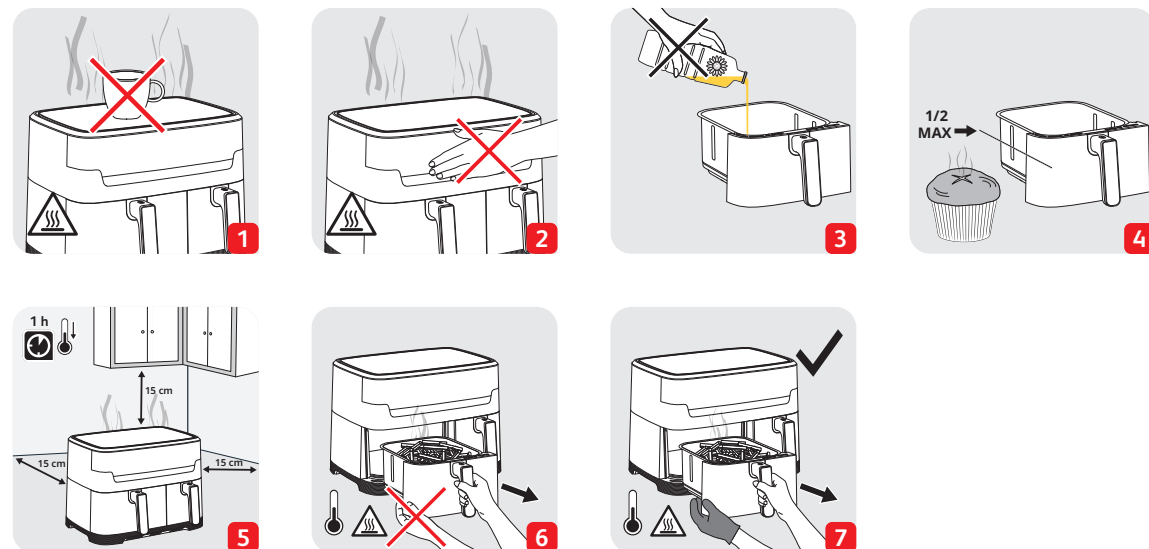


## HOW TO COOK ROASTED CHICKEN AND FRIES AND TOMATOES USING AND COOKING PROGRAMS, UNDER SYNC MODE

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 PIŞİRİLİR EL ΠΩΣ ΝΑ ΜΑΓΕΙΡΕΥΕΤΕ ΨΗΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΚΑΙ ΠΑΤΑΤΕΣ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΩΝΤΑΣ ΤΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ  ΚΑΙ  ΜΕΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ **SYNC**



**SAFETIES**  
CONSIGNES DE SÉCURITÉ - SICHERHEITSHINWEISE - VEILIGHEIDSINSTRUCTIES - INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD - GÜVENLİK TALİMATLARI - ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ



# Dual Easy Fry



## 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  
KATEBAΣTE THN EΦAPMOΓH ΣYNTAΓΩN 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 - KANAΛI 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 - TARIFLERINIZI PAYLAŞIN #EASYFRYFAMILY - ΑΝΑΡΤΗΣΤΕ ΤΙΣ ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΣΑΣ #EASYFRYFAMILY

