



Dual Easy Fry & Grill

SKRÓCONA INSTRUKCJA OBSŁUGI - БЪРЗО РЪКОВОДСТВО ЗА УПОТРЕБА - PRŮVODCE PRVNÍHO SPUŠTĚNÍ
- UPUTE ZA BRZI ROČETAK - ELSŐ INDÍTÁS ÚTMUTATÓ - GHID DE UTILIZARE - КРАТКОЕ РУКОВОДСТВО ПО
ЭКСПЛУАТАЦИИ - SPRIEVOODCA PRVÝM SPUSTENÍM - ІНСТРУКЦІЯ ШВИДКОГО СТАРТУ



Tefal

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



Szifrony panel dotykowy - Дисплей с дигитален сензорен панел - Digitális dotyková obrazovka - Digitalni zaslon osjetljiv na dodir - Digitális érintőképernyő - Panou digital cu ecran tactil - Цифровой сенсорный экран - Digitálna dotyková obrazovka - Цифровий екран

Szuflada 2 (szuflada zwykła) - Чекмедже 2 (стандартно отделение) - Zásuvka 2 (standardní velikost) - Posuda 2 (regular) - Fiók 2 (standard méret) - Sertar 2 (sertar obișnuit) - Чаша 2 (обычная чаша) - Zásuvka 2 (standardná veľkosť) - Чаша 2 (звичайний розмір)

Szuflada 1 (duża szuflada) - 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)



Zdejmowana kratka z odlewu ciśnieniowego (szuflada 1) - Подвижна лята грил решетка (чекмедже 1) - Odnímatelná grilovací mřížka z litého hliníku (Zásuvka 1) - Kivehető alumínium öntvény grillrács (1. fiók) - Grătar detașabil (sertar 1) - Съемная литая решетка-гриль (чаша 1) - Vyberateľná grilovacia mriežka z liateho hliníku (Zásuvka 1) - Знімна решітка-гриль з литого алюмінію (Чаша 1)

Zdejmowany ruszt (szuflada 2) - Подвижная 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)



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



Przed gotowaniem należy zawsze upewnić się, że ruszty znajdują się w szufladach, 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 vloženy mřížky - Uvijek pazite da su rešetke u polici prije kuhanja za optimalne rezultate



Regularnie potrząsać potrawami w szufladach w celu uzyskania jednorodnego gotowania - Разбърквайте редовно храната в чекмеджетата, за да се готви равномерно - Pravidelne jédo promiechajte, pro rovnoměrné výsledky - Protresite redovito hranu

Az optimális eredmény érdekében a sütés előtt mindig ellenőrizze, hogy a rácsok be vannak-e helyezve a rekeszekbe. - Asigurați-vă întotdeauna că tavile grill sunt în sertare înainte de a începe găteirea - Перед приготвлением всегда проверяйте, чтобы решетки находились в чашах для оптимального приготовления - Pre optimální výsledek sa vždy pred varením uistite, že sú v priehradkách vložené mriežky - Переконайтесь, що решітки знаходяться в кошиках перед початком приготування для того, щоб отримати найкращий результат.

za homogeno kuhanje - Az egyenletes eredmény érdekében rendszeresen keverje meg az ételt - Agitati în mod regulat alimentele din sertare pentru a găti omogen - Регулярно перемешивайте продукты в чашах для однородного приготовления - Pre rovnoměrné výsledky, jedlo pravidelne miešajte - Регулярно перемішуйте продукти в чашах для однорідного приготування.

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

WSKAZÓWKI UŻYTKOWE - СЪВЕТИ ЗА УПОТРЕБА - TÍPY K ROUŽÍVÁNÍ - SAVJETI ZA KUHANJE - FELHASZNÁLÁSI TIPPKEK - SFATURI DE UTILIZARE - РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ - TÍPY NA ROUŽÍVANIE - ПОРАДИ ЩОДО ВИКОРИСТАННЯ



Aby obie szuflady kończyły gotowanie w tym samym czasie, należy po zaprogramowaniu szuflady 1 i szuflady 2 zawsze nacisnąć SYNC i nacisnąć start. - Ако искате и двете чекмеджета да завършат готвенето по едно и също време, винаги натиснете 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 adj a 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 POR-NIRE - 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 priehradkách skončila v 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".

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE CZYSZCZENIA - СЪВЕТИ ЗА ПОЧИСТВАНЕ - TÍPY NA ČIŠTĚNÍ - SAVJETI ZA ČIŠĆENJE - TISZTÍTÁSI TIPPKEK - SFATURI DE CURĂȚARE - РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОЧИСТКЕ - TÍPY NA ČISTENIE - ПОРАДИ ЩОДО ОЧИЩЕННЯ



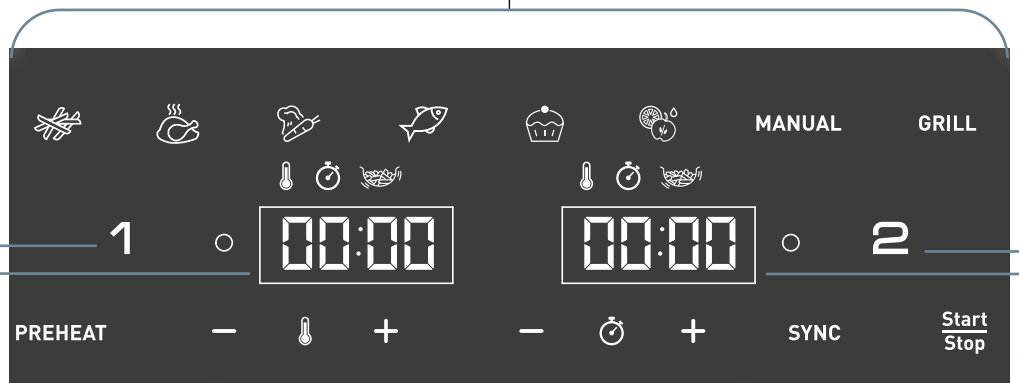
Szuflady i ruszty można myć w zmywarce - Чекмеджетата и решетките са подходящи за миене в съдомиялна машина - Přihrádky a mřížky je možné mýt v myčce nádobí - Posude i rešetke su sigurne za perlicu posuda - A fiókok és a rácsok mosogatógéppel is mosogathatók - Sertarele și grătarele pot fi spălate în mașina de spălat vase - Чаши и решетки можно мыть в посудомоечной машине - Zásuvky a mriežky je možné umývať v umývačke riadu - Чаші та решітки можна мити в посудомийній машині.

INTERFEJS PRODUKTU - ПРОДУКТОВ ИНТЕРФЕЙС - ROZHRAŇÍ VÝROBKU - SUČELJE - A TERMÉK KEZELŐFELÜLETE - INTERFAȚA PRODUSULUI - ИНТЕРФЕЙС ПРОДУКТА - ROZHRAŇIE PRODUKTU - ИНТЕРФЕЙС МУЛЬТИПЕЧИ

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

ON/OFF szuflady 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

ON/OFF szuflady 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



Wyświetlacz szuflady 1 - Дисплей чекмедже 1 - Zobrazit Zásuvka 1 - Zaslon posude 1 - 1. fiók megjelenítése - Ecran de afișare 1 - 1. fiók megjelenítése - 1. fiók megjelenítése - 1. fiók megjelenítése - 1. fiók megjelenítése

Wyświetlacz szuflady 2 - Дисплей чекмедже 2 - Zobrazit Zásuvka 2 - Zaslon posude 2 - 2. fiók megjelenítése - Ecran de afișare 2 - 2. fiók megjelenítése - 2. fiók megjelenítése - 2. fiók megjelenítése - 2. fiók megjelenítése

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

PROGRAMY - ПРОГРАМИ - PROGRAMY - PROGRAMI - PROGRAMOK - PROGRAME - ПРОГРАММИ - PROGRAMY - ПРОГРАМИ

Frytki - Пържени картофи - Hranolky - Krumpířiči - Sült burgonya - Cartofi prăjiți - Картофель фри - Hranolky - Картопля фри	Kurczak - Пиле - Kuře - Piletina - Csirke - Pui - Курица - Kurča - Курка	Warzywa - Зеленчуци - Zelenina - Povrće - Zöldség - Legume - Овощи - Zelenina - Овочі	Ryba - Рибa - Ryba - Riba - Hal - Pește - Рыба - Ryba - Рибa
Deser - Десерти - Dezerty - Desert - Desszertek - Desert - Десерты - Dezerty - Десерти	Suszenie - Дехидратиране/сушене - Sušení - Dehidriranje - Szárítás - Deshidratare - Сушка - Sušenie - Сушіння	Manualny - Ръчен режим - Ruční nastavení - Ruční način - Kézi beállítások - Mod manual - Ручной режим - Ručnic nastavenia - Ручний режим	Grill - Грил - Grilování - Grill - Grillezés - Grill - Гриль - Grilovanie - Гриль

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 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 preincalzire indicată - Загоряется, когда программа "Гриль" запускается во время предварительного нагрева - Kontrolka sa rozsvieti, keď program grilovania dosiahne požadovanú teplotu predhriatia - Світиться, коли програма "Гриль" запускається до вказаної фази попереднього нагрівання

SYNC

Aktywacja synchronizacji gotowania szuflady 1 i szuflady 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

MANUAL

Wskazuje konieczność wstrząśnięcia potrawą, zapala się w połowie gotowania dla programu frytek - Показва необходимостта от разбъркване на храната, светва по средата на готвенето за програмата за пържени картофи - Znázorňuje potrebu jédo promiechati, rozsvítí se v polovině programu na přípravu hranolek - Javljia kada je potrebno protresti hranu, svetli na pola vremena prežnja krumpirića - Jelzi, hogy az étel meg kell keverni, a sült burgonya program közepén világít - Indică necesitatea de a agita alimentele, se aprinde la jumătatea gătirii pentru programul cartofi prăjiți - Указыває на необхідність перемішання їжі, загоряєтсь в середині приготування для програми "Картофель фри" - Znázorňuje potrebu miešania jedla, rozsvieti sa uprostred programu na prípravu hranolčekov - Вказує на необхідність перемішати або перевернути їжу, починає світлитись під час приготування картоплі фри, посередині програми.

						SHAKE
FRYTKY - ПЪРЖЕНИ КАРТОФИ - HRANOLKY - KRUMPIRÍCI - SÜLT BURGONYA - CARTOFI PRĂJITI - КАРТОФЕЛЬ ФРИ - HRANOLKY - КАРТОПЛЯ ФРИ						
	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						
	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						
	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 - RYBA - РИБАВА - РИБА						
	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						
	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						
	1	x 8	8 h	40 °C		-
	2	x 4				
ГРИЛ - GRILOVÁNÍ - GRILL - GRILLEZÉS - GRILL - ГРИЛЬ - GRILOVANIE - ГРИЛЬ						
			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 peșeno, srednje peșeno, jače pešeno. Pešeno Druh prípravu: krvavý, středně propečený, dobře propečený - Druh prípravu: 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

JAK PRYZRÁDZIĆ STEK Z POMIDORAMI - КАК ДА ГОТВИТЕ СТЕК (ПЪРЖОЛА) И ДОМАТИ - JAK PŘIPRAVIT STEAKY A RAJČATA - KAKO PRIPREMATI ODREZAK I RAJČICE - ÍGY KÉSZÍTSE EL A STEAKEKET ÉS A PARADICSOMOT - CUM SĂ GĂTEȘTI FRIPTURĂ ȘI ROȘII - КАК ПРИГОТОВИТЬ СТЕЙК С ПОМИДОРАМИ - АКО ПРИПРАВИЋ STEAKY A PARADAJKY - ЯК ПРИГОТУВАТИ СТЕЙК З ПОМИДОРАМИ



1



2

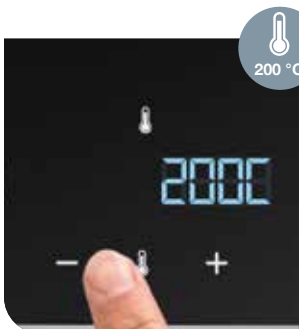


3

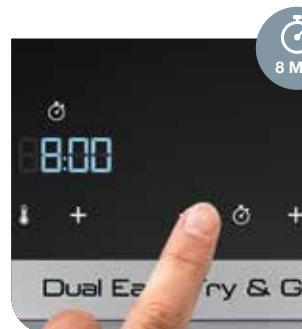
* Szüflada 1 - Чекмедже 1 - Zásuvka 1 - Posuda 1 - Fiók 1 - Sertar 1 - Чаша 1 - Zásuvka 1 - Чаша 1



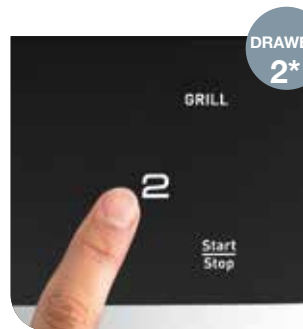
4



5



6

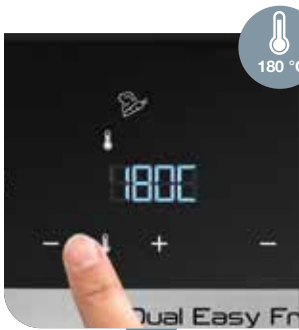


7

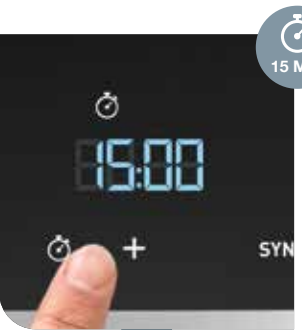
* Szüflada 2 - Чекмедже 2 - Zásuvka 2 - Posuda 2 - Fiók 2 - Sertar 2 - Чаша 2 - Zásuvka 2 - Чаша 2



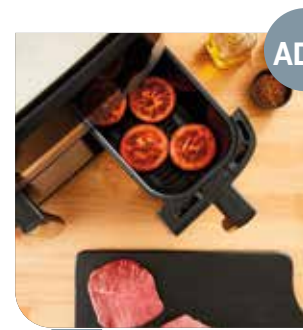
8



9



10



11

* Włóż produkty Pridanie - Přidání - Kiegészítés - Добавьте



12



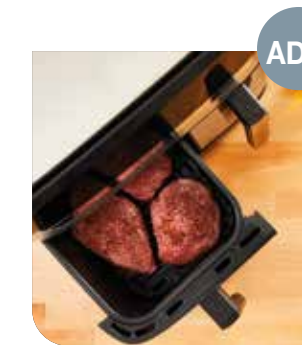
13



14



15



16

* Włóż produkty - Pridanie - Přidání - Kiegészítés - Добавьте



17

* Gotowanie - Varenie - Vaření - Főzés - Приготування



18



19



20



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



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



PUBLIKUJ SWOJE PRZEPISY - ПУБЛИКУВАЙТЕ ВАШІТЕ РЕЦЕПТИ - ZVEŘEJNĚTE SVÉ RECEPTY
OBJAVI SWOJE SLIKE - OSSZA MEG A RECEPTJEIT - POSTA POZELE TALE - ОПУБЛИКУЙТЕ СВОИ ФОТОГРАФИИ
UVEREJNITE SWOJE OBRÁZKY - ОПУБЛІКУЙТЕ СВОЇ ФОТОГРАФІЇ

#EASYFRYFAMILY