

Tefal®



EASY FRY SILENCE 7L

Smart & Silent Air Fryer XXL



QUICK START GUIDE

Français

English

Deutsch

Nederlands

Polski

Русский

Türkçe

العربية

Українська

Česky

Slovenský

Magyar

Română

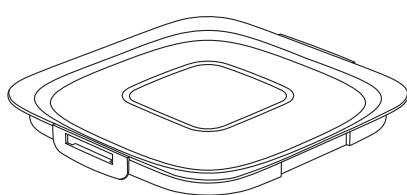
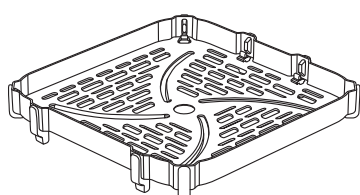
Български

Hrvatski

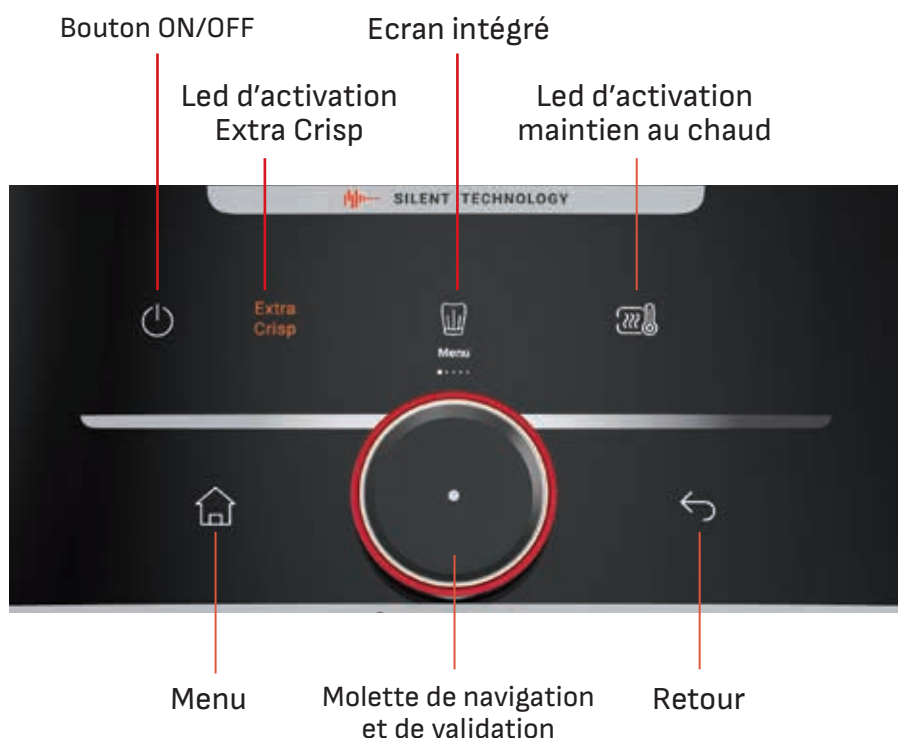
Slovenščina

Ελληνικά

DÉCOUVREZ VOTRE EASY FRY SILENCE 7L

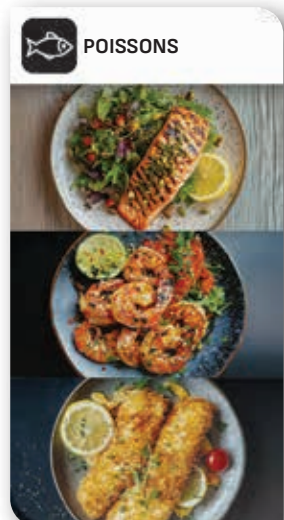
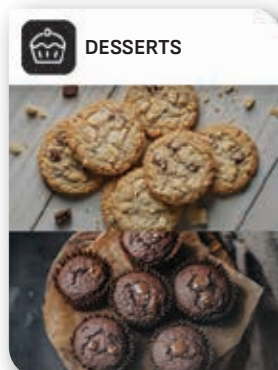
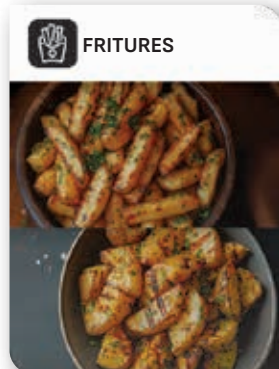
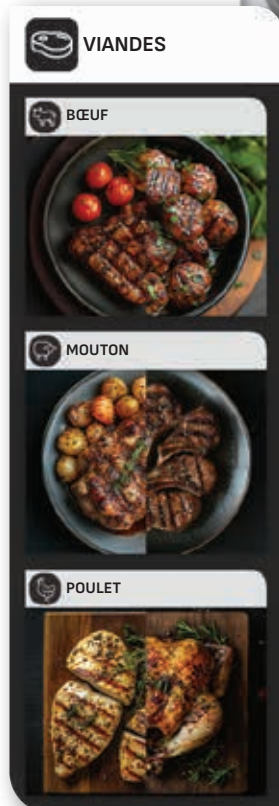


PANNEAU DE COMMANDE



PLUS DE 55 PROGRAMMES PRÉDÉFINIS

grâce à Easy Fry Silence 7L



PROGRAMMES AUTOMATIQUES

FRITES



French fries

POTATOES



Potatoes wedges

PIZZAS



Pizza

VIANDES



Meat

Poulet

Poulet entier
Filet de poulet
Cuisse de poulet
Aile de poulet
Pilons

Agneau

Tranches de gigot
Côte d'agneau
Rôti d'agneau

Boulettes de viande

Bœuf

Entrecôte
Rôti de bœuf
Côte de bœuf
Steak haché
Boulettes

de viande

Veau

Escalope
Rôti de veau
Côte de veau

Porc

Rôti de porc
Côtes de porc
Bacon
Saucisse
Ribs de porc

Viande végétale

Steaks végétaux
Boulettes de viandes végétales
Nuggets végétaux
Saucisses végétales

FRUITS ET LÉGUMES



Fruits and vegetables

Aubergine
Courgette
Citrouille
Pomme de terre
Patate douce
Carotte
Champignon
Brocoli
Choux de Bruxelles
Chou-fleur
Tomate
Pomme
Ananas
Poêlée de légumes

POISSONS



Fish

Poisson pané
Crevettes
Filet de saumon
Crustacés
Poisson entier

SNACKING FRITS



Fried snacking

Nuggets
Calamars frits
Onion rings
Samossas
Nems

Falafels
Stick de fromage
Mini pizza

TARTES



Savory pie

YAOURTS



Yoghurt

DÉSHYDRATATION



Dehydrate

DESSERTS



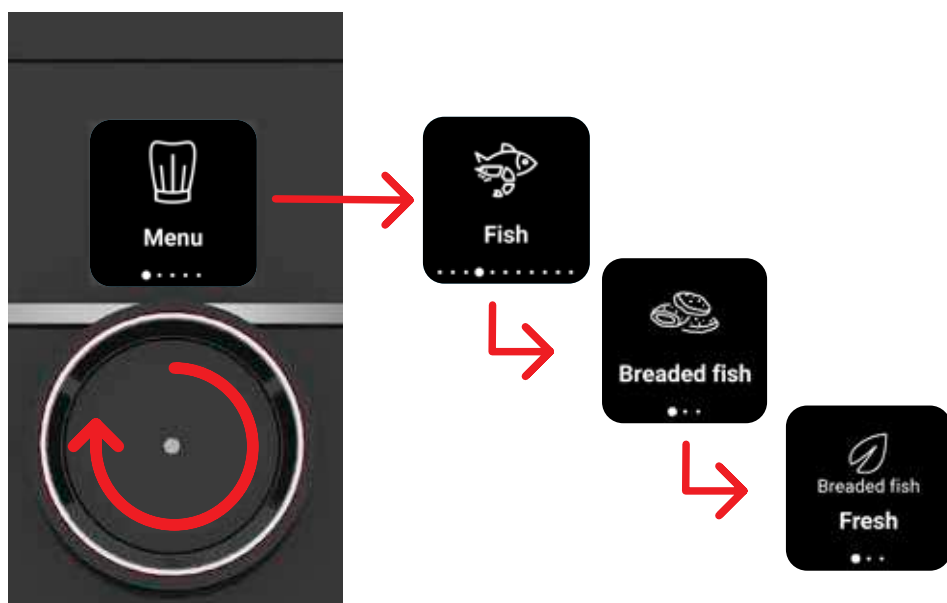
Dessert

Cookies
Muffins
Gâteaux

Pour certains ingrédients, il vous sera proposé de choisir entre « Frais » ou « Congelé ».
Pour les légumes, il vous sera proposé « Entier », « Demi », « En morceaux », ou « En tranche ».
Pour les frites, vous pourrez également choisir d'activer ou non l'option « Extra Crisp »



NAVIGATION dans les menus

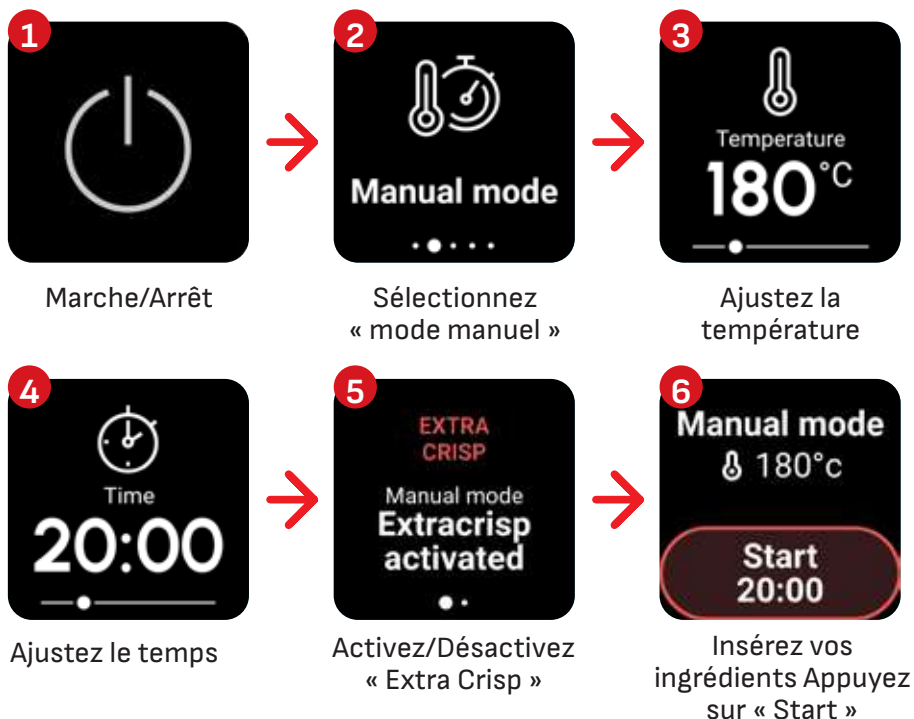


UTILISATION DE VOS PROGRAMMES Première cuisson en mode automatique



UTILISATION DE VOS PROGRAMMES

Première cuisson en mode Manuel

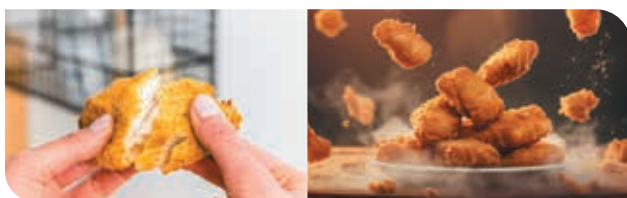


EXTRA CRISP

Mode Extra Croustillant : à activer pour des aliments encore plus croustillants



Fonction disponible en mode Frites et en mode Manuel : une fois l'option « Extra Croustillant » activée, l'appareil fonctionne à grande vitesse et fournit des aliments encore plus croustillants ! Une led orange s'allume sur l'écran « Extra Crisp ».

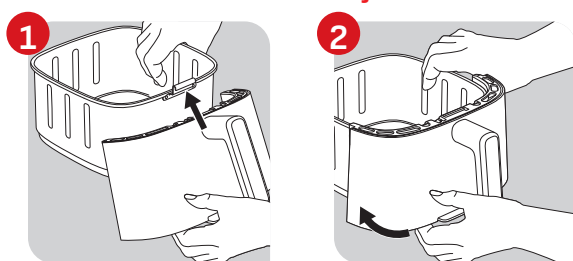


FAÇADE AMOVIBLE

Comment enlever la façade de ma cuve ?



Comment remettre la façade de ma cuve ?



IL EST IMPORTANT DE RETIRER LA FAÇADE AMOVIBLE ET DE LA LAVER À LA MAIN.

CONSEILS DE NETTOYAGE



Compatibles au lave-vaisselle : profitez d'un produit facile à nettoyer !

Cuve, grille et couvercle compatibles au lave-vaisselle. Pour gagner de la place, retirez la façade et placez uniquement la cuve dans le lave-vaisselle !

CONSERVEZ VOS ALIMENTS !

Conservez vos aliments directement dans le réfrigérateur grâce au couvercle de conservation.



CONSEIL DE CUISINE

Secouez vos aliments dans la cuve pour une cuisson homogène





SAUMON THAI



FACILE



20 MINUTES



20 MINUTES



6 MINUTES



4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

- 4 pavés de saumon
- 10 cl de sauce soja allégée en sel
- 1 citron vert
- 4 gousses d'ail
- 2 càc de gingembre râpé
- 4 càs de sauce piment doux
- 0,5 oignon nouveau émincé
- 2 càs de graines de sésame

RECETTE

- Coupez les pavés de saumon en gros cubes.
- Dans un récipient, mélangez la sauce soja, le jus de citron vert, l'ail haché et le gingembre râpé. Ajoutez le saumon, couvrez et laissez reposer pendant 20 min au réfrigérateur.
- Placez les cubes de saumon dans l'appareil muni de la plaque. Lancez la cuisson à **180°C** pendant **6 minutes**.
- Parsemez le saumon de sauce piment doux, d'oignon nouveau émincé et de graines de sésame.
- Dégustez avec du riz ou une poêlée de légumes.

CONSEILS

Si vous n'avez pas de sauce soja allégée en sel, ajoutez 6 cl de vinaigre de riz.

Si vous aimez les plats relevés, ajoutez du piment frais ou en poudre.

Si vous souhaitez réaliser une plus grande quantité, faites plusieurs fournées.





MUFFINS AUX PÉPITES DE CHOCOLAT



FACILE



20 MINUTES



15 MINUTES



4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

- 60 g de beurre
- 110 g de sucre
- 1 œuf
- 11 cl de lait
- 190 g de farine T45
- 10 g de levure chimique
- 110 g de pépites de chocolat

RECETTE

- Faites fondre le beurre.
- Dans un récipient, versez l'œuf et le sucre. Fouettez jusqu'à obtenir un mélange mousseux. Ajoutez le beurre fondu et le lait. Incorporez l'ensemble.
- Versez la farine et la levure puis mélangez, à l'aide d'une spatule souple, pour obtenir une pâte homogène. Terminez avec les pépites de chocolat.
- Remplissez des moules à muffin avec 75 g de pâte environ.
- Placez la moitié des muffins dans l'appareil muni de la plaque. Lancez la cuisson à **160°C pendant 15 minutes**.
- Effectuez une seconde fournée avec les muffins restants. Vous pouvez les déguster chauds ou froids.

CONSEILS

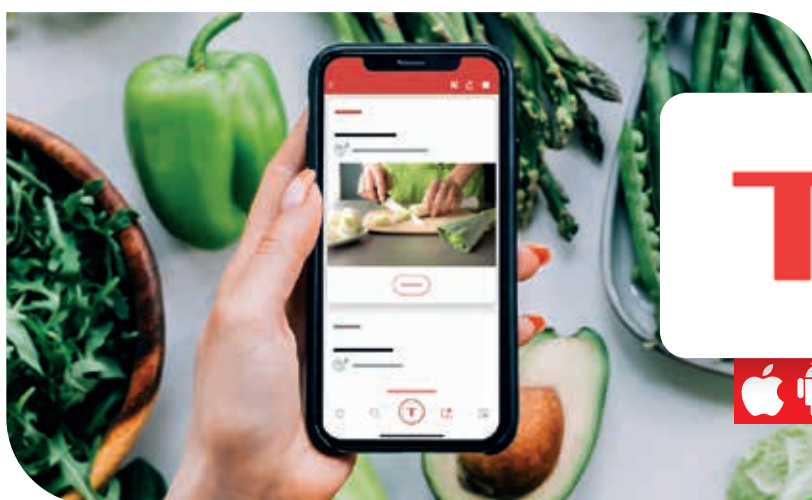
Ajustez la durée de cuisson selon la dimension de vos moules à muffins et le volume de pâte que vous y versez. Si vous le souhaitez, troquez les pépites de chocolat contre une quantité équivalente de myrtilles pour obtenir une variante aux fruits.



Smart & Silence Air Fryer XXL

LA FRITEUSE SANS HUILE LA PLUS SILENCIEUSE,
PAR TEFAL*

**TÉLÉCHARGEZ L'APP
DE RECETTES TEFAL**



**REJOIGNEZ LE MOUVEMENT
TEFAL !**



APP Tefal



Chaîne Youtube



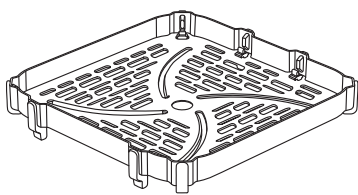
Tefal on instagram

POSTEZ VOS RECETTES #EASYFRYFAMILY

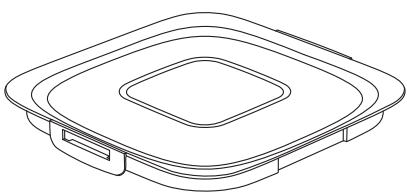
* En mode air fry pour la cuisson de frites, tests effectués selon la norme IEC60704



DISCOVER YOUR EASY FRY SILENCE 7L

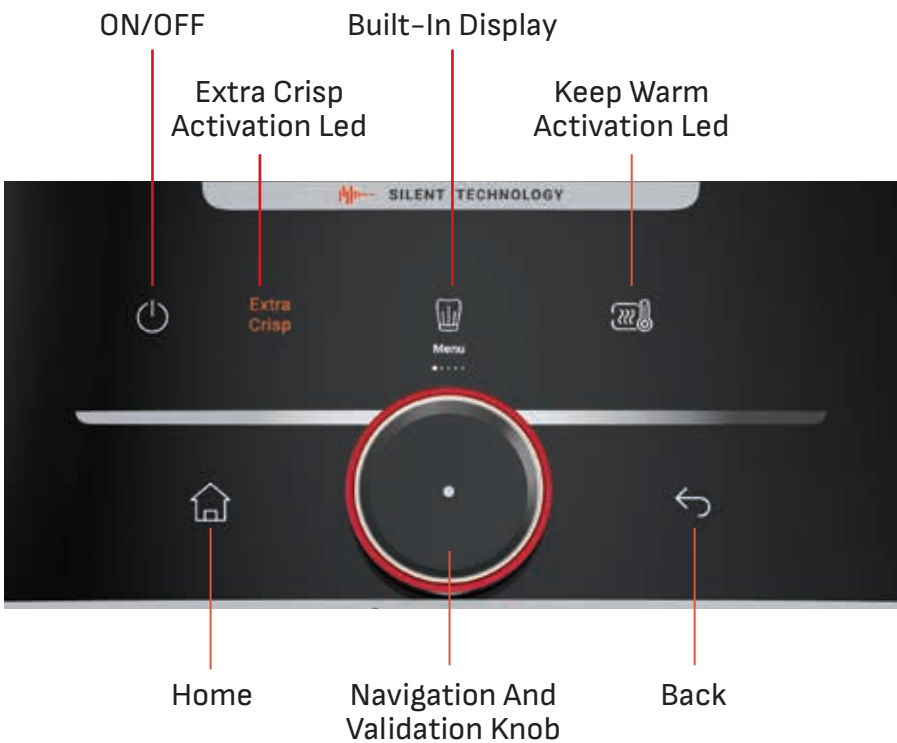


Removable grid



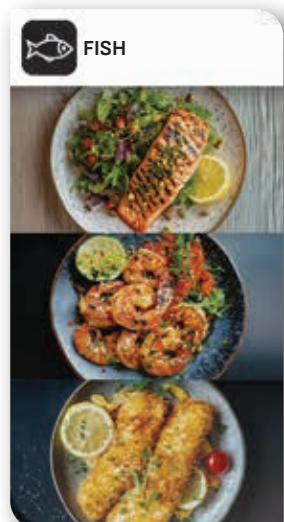
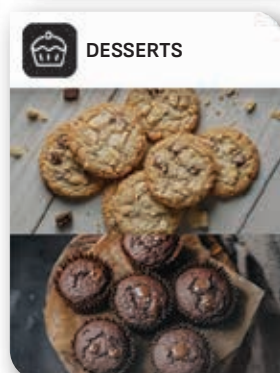
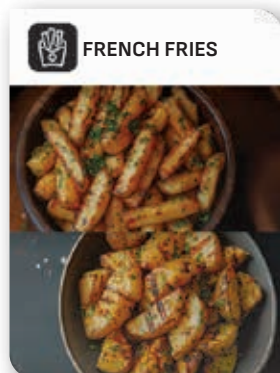
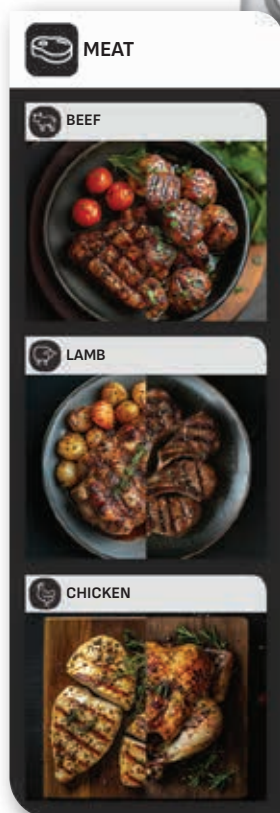
Storage Lid

CONTROL PANEL



MORE THAN 55 PRESET PROGRAMS WITH

Easy Fry Silence 7L



AUTOMATIC PROGRAMMES

FRENCH FRIES



French fries

POTATOES WEDGES



Potatoes wedges

PIZZA



Pizza

MEAT



Meat

Chicken
Whole chicken
Chicken fillet
Chicken thighs
Chicken wings
Drumsticks

Lamb

Lamb chop
Pork chops
Roast lamb
Meatballs

Beef

Entrecote
Roast beef
Rib of beef
Burger steak
Meatballs

Veal

Cutlet
Veal roast
Veal chop

Pork

Roast pork
Pork chop
Bacon

Sausages

BBQ ribs

Plant-based meat

Plant-based burgers
Plant-based meatballs
Plant-based chicken nuggets
Plant-based sausages

FRUIT AND VEGETABLES



Fruits and vegetables

Aubergine
Courgette
Pumpkin
Potatoes
Sweet potatoes
Carrot
Mushroom
Broccoli
Brussels sprouts
Cauliflower
Tomato
Apple
Pineapple
Vegetables stir fry

FISH



Fish

Breaded fish
Prawns
Salmon fillet
Shell fish
Whole fish

FRIED SNACKING



Fried snacking

Nuggets
Fried calamari
Onion rings
Samosas
Spring rolls

Falafels
Cheese sticks
Mini pizza

PIE



Savory pie

YOGURTS



Yoghurt

DEHYDRATION



Dehydrate

DESSERTS



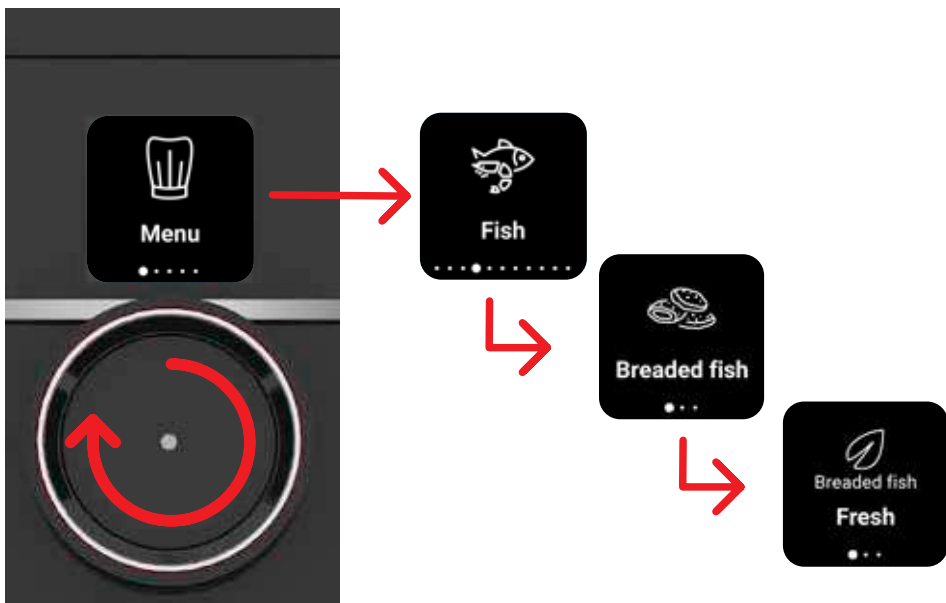
Dessert

Cookies
Muffins
Cakes

For some ingredients, you can choose between 'Fresh' or 'Frozen'. For vegetables, you'll have the option to select 'Whole', 'Half', 'Pieces', or 'Slices'. For French fries, you can also activate the 'Extra Crisp' option.

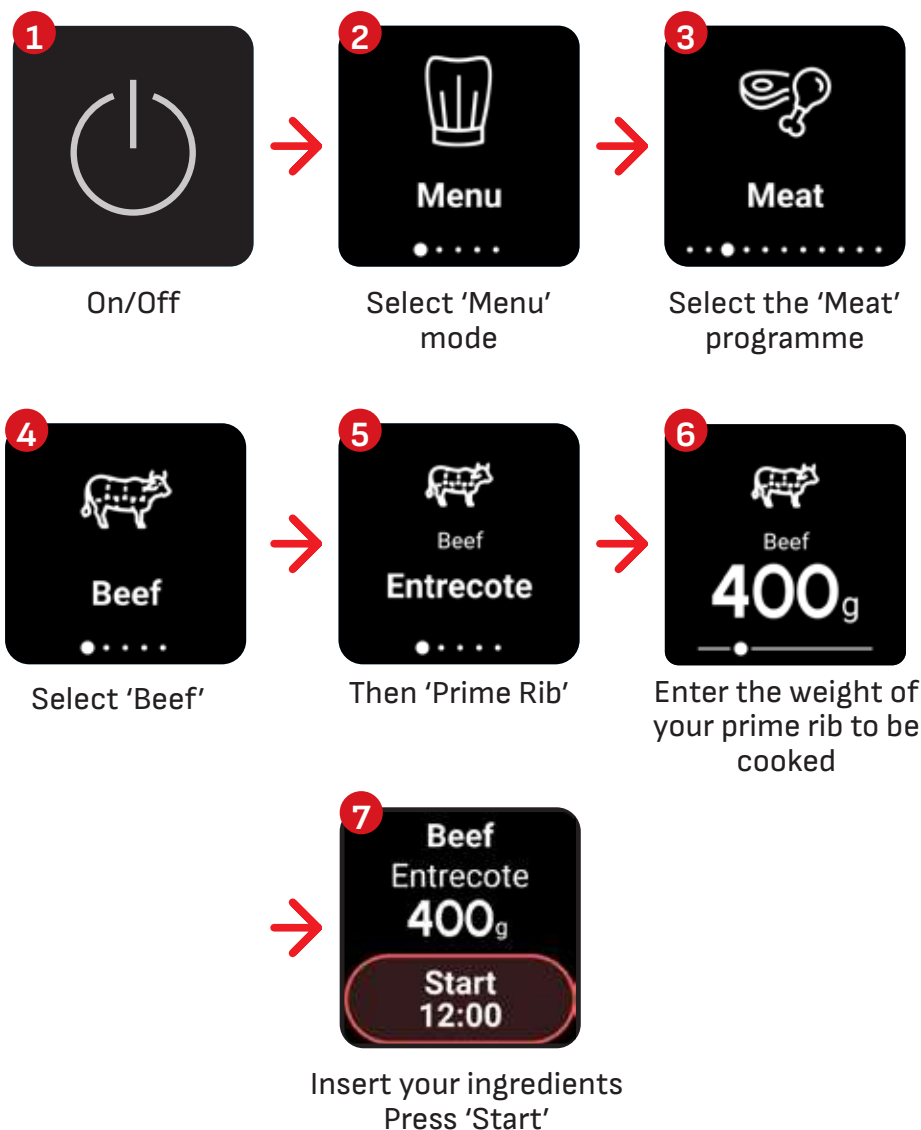


MENU Navigation



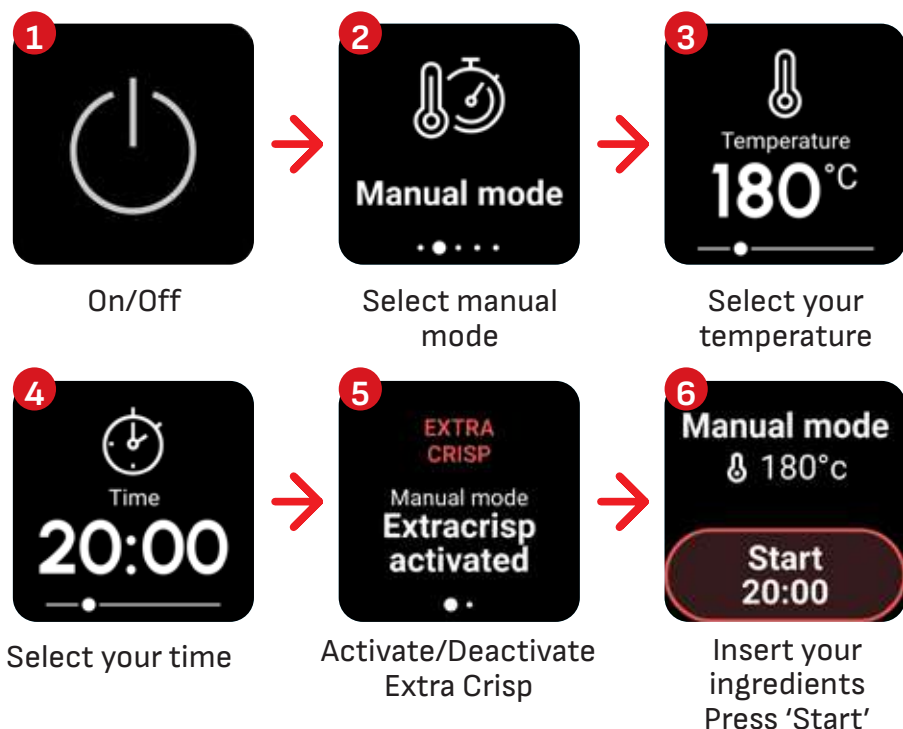
USING YOUR PROGRAMS

The automatic preset program for the first time



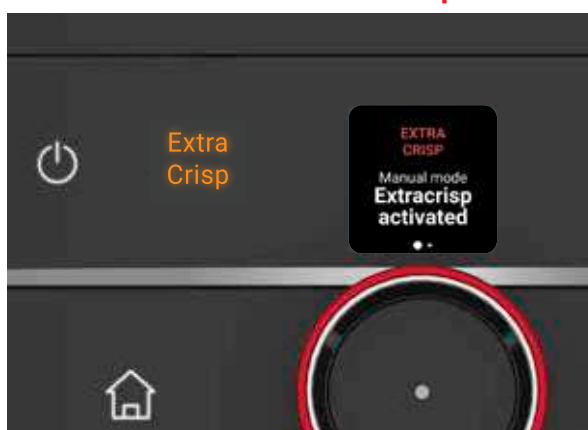
USE YOUR PROGRAMS

First time in manual mode



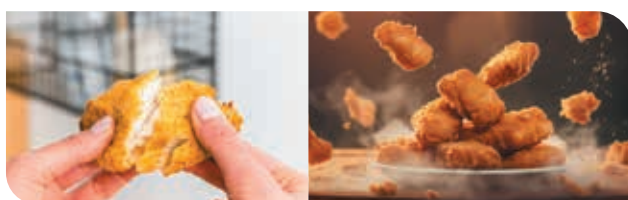
EXTRA CRISP

Extra Crisp Mode : to activate for even crispier food



Function available in French Fry mode and Manual mode: when the « Extra Crispy » option is activated, the appliance runs at high speed and delivers even crispier food!

A orange LED lights up on the « Extra Crisp » screen.

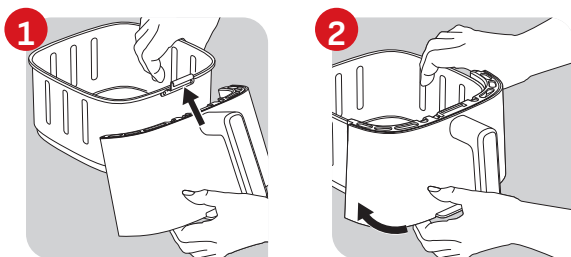


DETACHABLE FRONT

How do i remove the front panel from my drawer?



How do i replace the front of my drawer?



IT IS IMPORTANT TO REMOVE THE DETACHABLE FRONT AND WASH IT BY HAND.

CLEANING TIPS



Dishwasher safe : enjoy an easy to clean product!

Your bowl is dishwasher safe. To save space, remove the front and place only the bowl in the dishwasher!

STORE YOUR LEFTOVERS

Store your leftovers right in the fridge thanks to the accessory lid.



COOKING TIPS

Shake regularly your food in the drawer for homogeneous cooking





THAI SALMON



EASY



20 MINUTES



20 MINUTES



6 MINUTES



4 PERSON

INGREDIENTS

- 4 salmon steak
- 10 cl low-salt soy sauce
- 1 lime
- 4 cloves of garlic
- 2 tsp grated ginger
- 4 tbsp sweet chilli sauce
- 0.5 spring onion, thinly sliced
- 2 tbsp sesame seeds

RECIPE

- Cut the salmon into large cubes.
- In a recipient, mix the soy sauce, lime juice, chopped garlic and grated ginger. Add the salmon, cover and leave to rest for 20 minutes in the fridge.
- Place the salmon cubes in the appliance fitted with the plate. Start the cooking process during **6 minutes at 180°C**.
- Sprinkle the salmon with the sweet chilli sauce, chopped spring onion and sesame seeds.
- Serve with rice or pan-fried vegetables.

TIPS

If you don't have low-salt soy sauce, add 6 cl of rice vinegar.
If you like spicy dishes, add fresh or ground chilli pepper.
If you want to make a larger batch, make several batches.





CHOCOLATE CHIP MUFFINS



EASY



20 MINUTES



15 MINUTES



4 PERSON

INGREDIENTS

- 60 g butter
- 110 g sugar
- 1 egg
- 11 cl milk
- 190 g plain flour
- 10 g baking powder
- 110 g chocolate chips

RECIPE

- Melt the butter.
- Pour the egg and sugar into a recipient. Whisk until frothy. Add the melted butter and milk. Mix well.
- Pour in the flour and baking powder and mix with a flexible spatula to obtain a smooth dough. Finish with the chocolate chips.
- Fill muffin tins with approximately 75 g of batter.
- Place half the muffins in the appliance fitted with the plate. Start the cooking process during **15 minutes** at **160°C**.
- Make a second batch with the remaining muffins.
You can enjoy them hot or cold.

TIPS

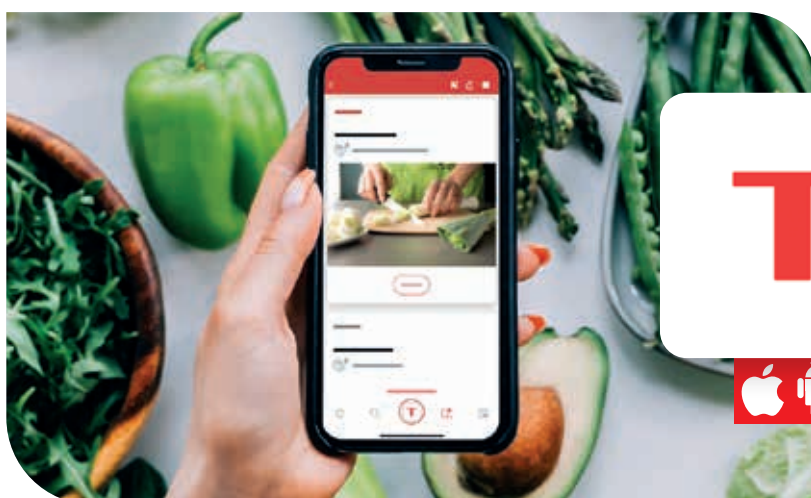
Adjust the cooking time according to the size of your muffin tins and the volume of batter you pour into them. If you wish, swap the chocolate chips for an equivalent quantity of blueberries to obtain a fruit variant.



Smart & Silence Air Fryer XXL

THE MOST SILENT AIR FRYER
BY TEFAL*

**DOWNLOAD TEFAL
RECIPE APP**



**JOIN THE TEFAL
MOVEMENT!**



APP Tefal



Youtube Channel



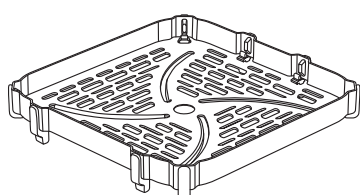
Tefal on instagram

POST YOUR RECIPES #EASYFRYFAMILY

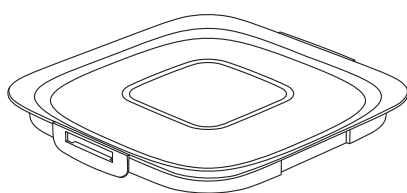
* In air fry mode for cooking French Fries, tests carried out in accordance with standard IEC60704



ENTDECKEN SIE IHR EASY FRY SILENCE 7L

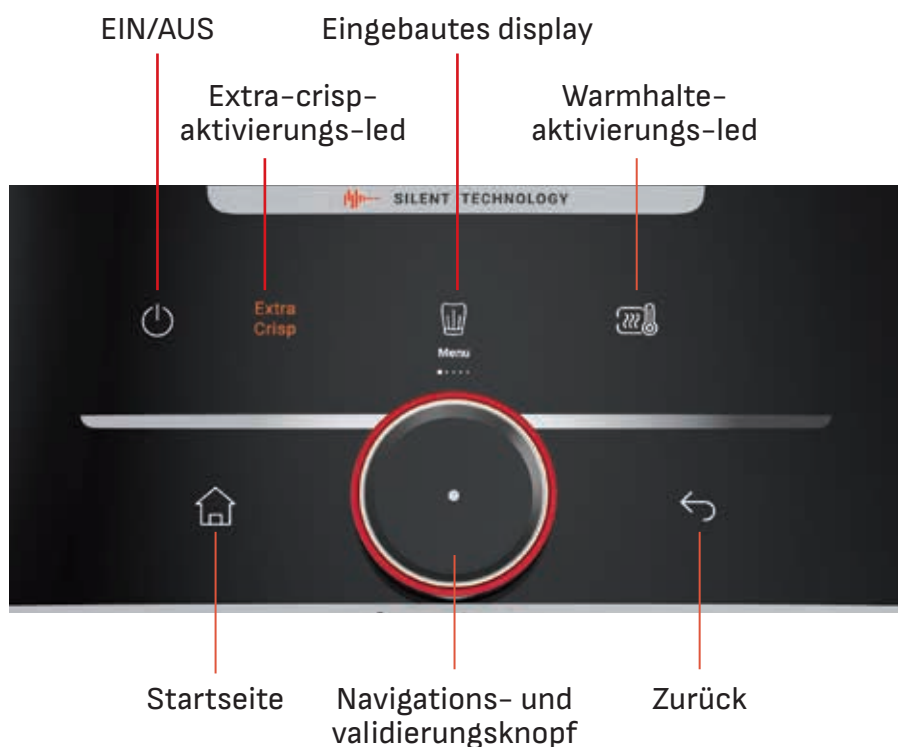


Abnehmbares Gitter



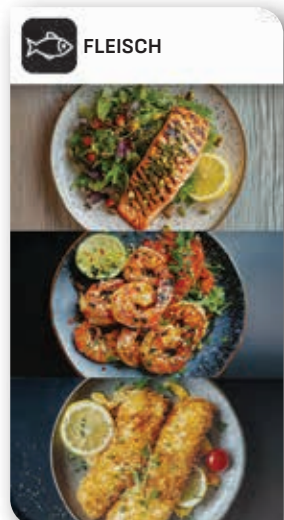
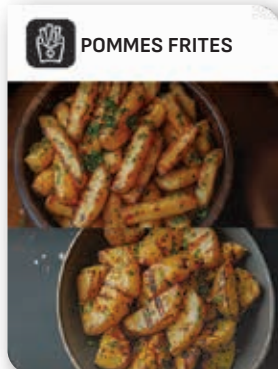
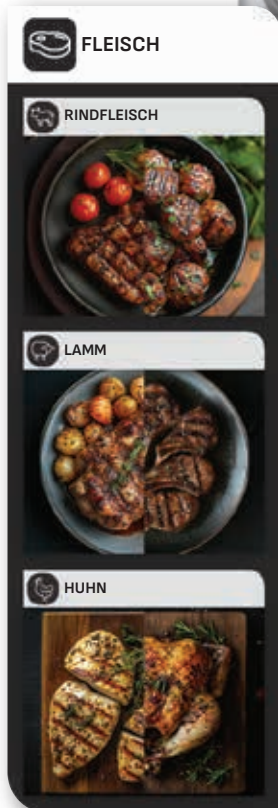
Aufbewahrungsdeckel

DIGITALES BEDIENFELD



ÜBER 55 VOREINGESTELLTE PROGRAMME

mit Easy Fry Silence 7L



AUTOMATISCHE PROGRAMME

POMMES FRITES



French fries

KARTOFFELN SPALTEN



Potatoes wedges

PIZZA



Pizza

FLEISCH



Meat

Huhn

Ganzes Huhn
Hähnchenfilet
Hähnchenschenkel
Hühnerflügel
Hähnchenkeule

Lamm

Lammkotelett
Schweinekoteletts

Lammbraten

Frikadellen

Rindfleisch

Entrecôte
Rinderbraten
Rinderkotelett
Burgersteak
Frikadellen

Kalbfleisch

Kotelett
Kalbsbraten
Kalbskotelett

Schwein

Schweinebraten
Schweinekotelett

Speck

Wurst

BBQ-Rippen

Fleisch auf

pflanzlicher Basis

Pflanzliche Burger
Pflanzliche
Fleischbällchen
Pflanzliche
Chicken Nuggets
Pflanzliche
Würstchen

OBST UND GEMÜSE



Fruits and vegetables

Aubergine
Zucchini
Kürbis
Kartoffel
Süßkartoffel
Karotte
Pilz
Brokkoli
Rosenkohl
Blumenkohl
Tomate
Apfel
Ananas
Gebratenes
Gemüse

FISCH



Fish

Paniierter Fisch

Garnelen

Lachsfilet

Muscheln

Ganzer Fisch

TELLER ZUM TEILEN



Fried snacking

Nuggets
Gebratene
Calamari
Zwiebelringe
Samousa

Frühlingsrollen
Falafel
Käsesticks
Mini-pizza

KUCHEN



Savory pie

JOGHURT



Yoghurt

TROCKNUNG



Dehydrate

NACHSPEISE



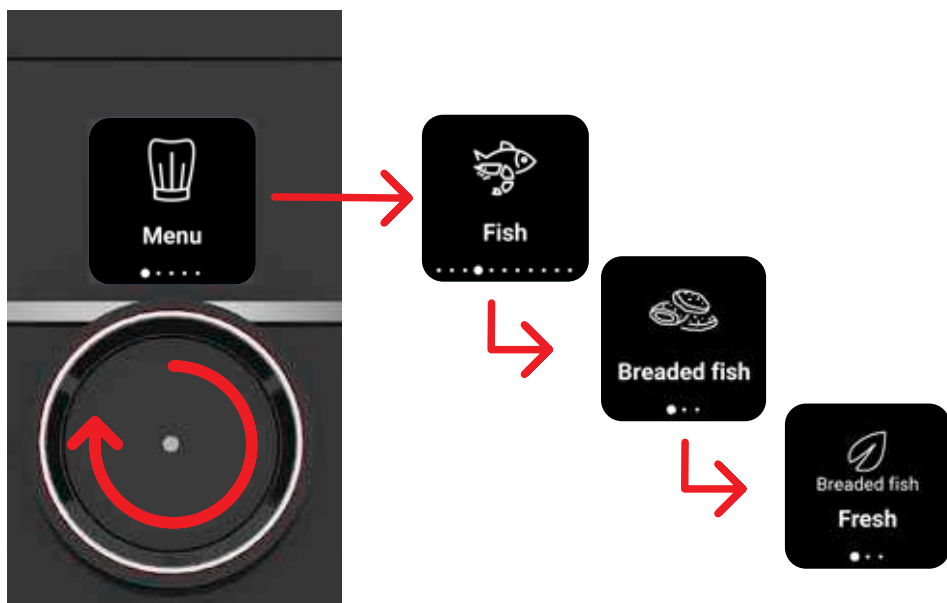
Dessert

Kekse
Muffins
Kuchen

Bei einigen Zutaten werden Sie aufgefordert, zwischen „frisch“ und „gefroren“ zu wählen.
Bei Gemüse haben Sie die Wahl zwischen 'Ganz', 'Halb', 'Stückchen' oder 'Scheiben'.
Bei Pommes frites können Sie auch die Option „Extra knusprig“ aktivieren.



NAVIGATION in den menüs



VERWENDUNG IHRER PROGRAMME

Automatisch voreingestelltes programm bei der ersten anwendung

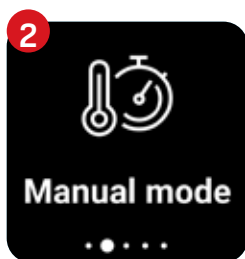


VERWENDUNG IHRER PROGRAMME

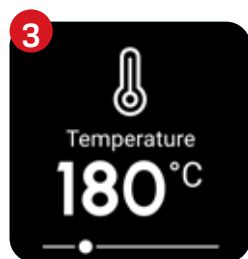
Erste verwendung im manuellen modus



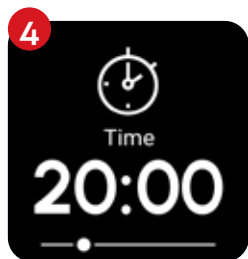
Ein/Aus



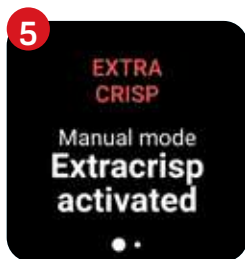
Wählen sie den manuellen modus



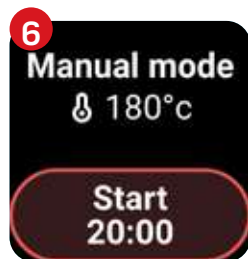
Wählen sie ihre temperatur



Wählen sie ihre zeit



Extra Crisp Aktivieren/Deaktivieren



Geben Sie Ihre Zutaten ein Drücken Sie 'Start'

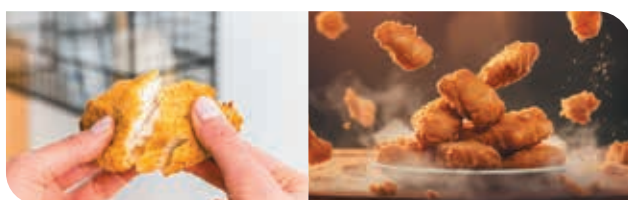
EXTRA CRISP

Extra Crisp-Modus: aktivieren für noch knusprigere speisen



Funktion im Pommes frites-Modus und im manuellen Modus verfügbar: Wenn die Option « Extra knusprig » aktiviert ist, arbeitet das Gerät mit hoher Geschwindigkeit und liefert noch knusprigeres Essen!

Eine orange LED leuchtet auf dem Bildschirm « Extra Crisp ».

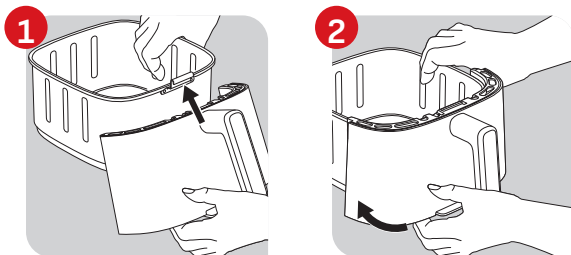


ABNEHMBARE VORDERSEITE

Wie entferne ich die frontblende von meiner schüssel ab?



Wie tausche ich die frontplatte meiner schüssel aus?



ES IST WICHTIG, DIE ABNEHMBARE FRONT ZU ENTFERNEN UND PER HAND ZU REINIGEN.

TIPPS ZUR REINIGUNG



Spülmaschinengeeignet: genießen sie ein leicht zu reinigendes produkt!

Schüssel, Gitter und Deckel sind spülmaschinengeeignet. Um Platz zu sparen, entfernen Sie die Front und stellen Sie nur die Schüssel in die Spülmaschine!

DIE RESTE AUFBEWAHREN

Dank des mitgelieferten deckels können sie ihre reste direkt im kühlschrank aufbewahren.



TIPPS ZUM FRITTIEREN

Schütteln sie ihre speisen regelmäßig im garkorb, um ein gleichmäßiges garen zu ermöglichen





THAILÄNDISCHER LACHS



EINFACH



20 MINUTEN



20 MINUTEN



6 MINUTEN



4 PERSON

ZUTATEN

- 4 Lachssteaks
- 10 cl natriumarme Sojasauce
- 1 Limette
- 4 Knoblauchzehen
- 2 TL geriebener Ingwer
- 4 Esslöffel süße Chili-Sauce
- 0,5 Frühlingszwiebeln, klein geschnitten
- 2 Esslöffel Sesamsamen

REZEPT

- Den Lachs in große Würfel schneiden.
- In einer Schüssel Sojasauce, Limettensaft, gehackten Knoblauch und geriebenen Ingwer vermengen. Den Lachs hinzufügen, abdecken und 20 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
- Die Lachswürfel in das Gerät mit der Platte geben. Den Kochvorgang für **6 Minuten** bei **180°C** starten.
- Den Lachs mit süßer Chilisauce, gehackter Frühlingszwiebel und Sesamsamen bestreuen.
- Mit Reis oder gebratenem Gemüse servieren.

TIPPS

Wenn Sie keine natriumarme Sojasauce haben, fügen Sie 6 cl Reisessig hinzu.

Wenn Sie scharfes Essen mögen, fügen Sie frischen oder gemahlenden Chili hinzu. Wenn Sie eine größere Menge herstellen möchten, machen Sie mehrere Vorgänge.





MUFFINS MIT SCHOKOLADENSTÜCKCHEN



EINFACH



20 MINUTEN



15 MINUTEN



4 PERSON

ZUTATEN

- 60 g Butter
- 110 g Zucker
- 1 Ei
- 11 cl Milch
- 190 g Mehl
- 10 g Backpulver
- 110 g Schokoladenstückchen

REZEPT

- Butter schmelzen.
- Ei und Zucker in eine Schüssel geben und schaumig schlagen. Geschmolzene Butter und Milch hinzufügen und gut vermischen.
- Mehl und Backpulver hinzufügen und mit einem flexiblen Spatel zu einem glatten Teig vermengen. Zum Schluss die Schokoladenstückchen unterrühren.
- Muffinformen mit etwa 75 g Teig füllen.
- Die Hälfte der Muffins in das Gerät mit der passenden Platte geben. Den Backvorgang für **15 Minuten** bei **160°C** starten.
- Mit dem restlichen Teig eine zweite Charge backen. Heiß oder kalt genießen.

TIPPS

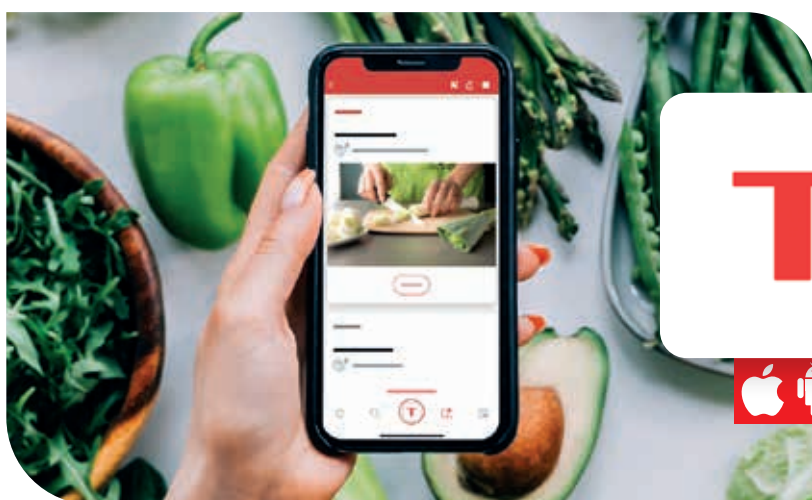
Passen Sie die Backzeit an die Größe Ihrer Muffinformen und die Menge des eingefüllten Teigs an. Wenn Sie möchten, ersetzen Sie die Schokoladenstückchen durch die gleiche Menge Heidelbeeren für eine fruchtige Variante.



Smart & Silence Air Fryer XXL

DIE LEISESTE HEISSLUFTFRITTEUSE
VON TEFAL*

**LADEN SIE DIE TEFAL
REZEPTE-APP HERUNTER**



**WERDEN SIE TEIL DER
TEFAL-BEWEGUNG!**



APP Tefal



Youtube-Kanal



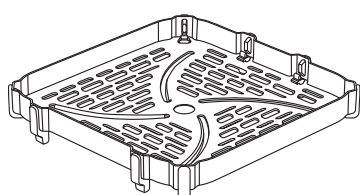
Tefal auf instagram

POSTEN SIE IHRE REZEPTE #EASYFRYFAMILY

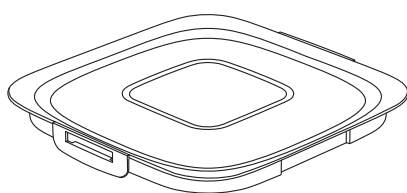
* Im Air-Fry-Modus zum Kochen von Pommes frites, Tests gemäß IEC60704 durchgeführt



ONTDEK UW EASY FRY SILENCE 7L

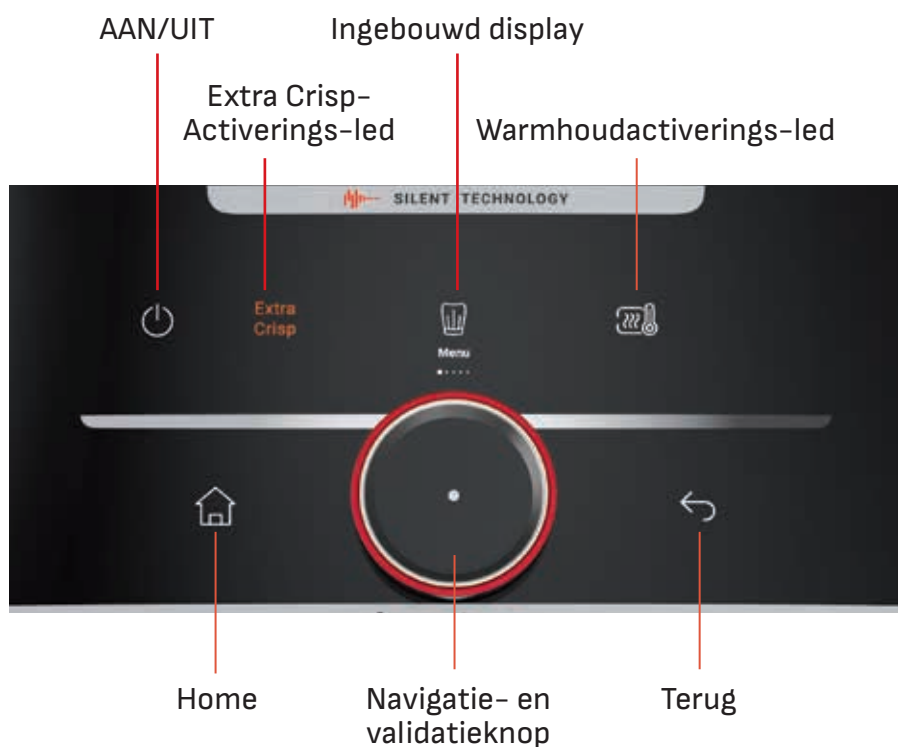


Verwijderbare rooster

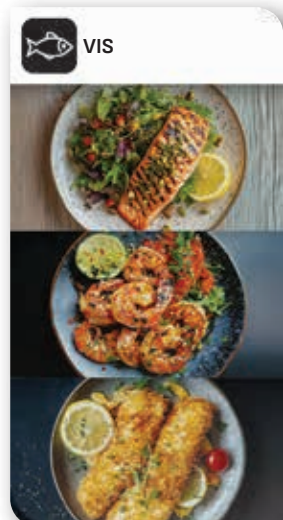
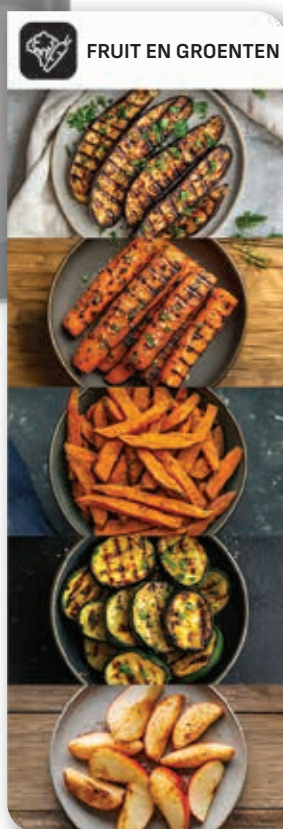
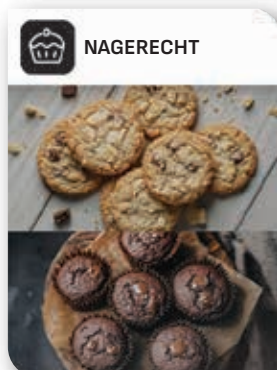
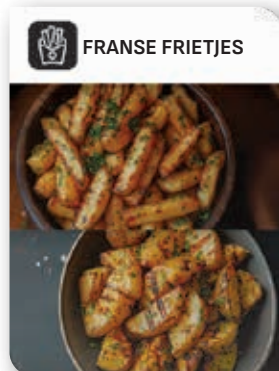
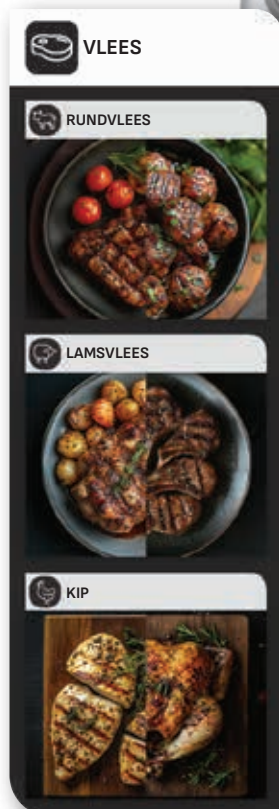


Opbergdeksel inbegrepen

DIGITAAL BEDIENINGSPANEEL



MEER DAN 55 VOORGEPROGRAMMEERDE Instellingen Met Easy Fry Silence 7L



AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S

FRANSE FRIETJES



French fries

AARDAP-PEL PARTJES



Potatoes wedges

PIZZA



Pizza

VLEES



Meat

Kip

Hele kip

Kipfilet

Kippendijen

Kippenbouten

Kippenvleugels

Lamsvlees

Lamskotelet

Varkenskarbonade

Geroosterd lamsvlees

Gehaktballen

Rundvlees

Entrecote

Rosbief

Ribstuk

Hamburger

Gehaktballen

Kalfsvlees

Kotelet

Kalfsgebraad

Kalfskotelet

Varkensvlees

Gebraden varkensvlees

Karbonade

Bacon

Worst

BBQ-ribben

Plantaarlijk vlees

Plantaarlijke burgers

Plantaarlijke balletjes

Plantaarlijke nuggets

Plantaarlijke worstjes

FRUIT EN GROENTEN



Fruits and vegetables

Aubergine

Courgette

Pompoen

Aardappel

Zoete aardappel

Wortel

Paddestoelen

Broccoli

Spruitjes

Bloemkool

Tomaat

Appel

Ananas

Roerbak-groenten

VIS



Fish

Gepaneerde vis

Garnalen

Zalmfilet

Schaaldieren

Hele vis

GERECHTEN OM TE DELEN



Fried snacking

Nuggets

Gefrituurde inktvis

Uienringen

Samosa

Loempia's

Falafel

Kaassticks

Mini pizza

TAART



Savory pie

YOGHURT



Yoghurt

DROGEN



Dehydrate

NAGERECHT



Dessert

Koekjes

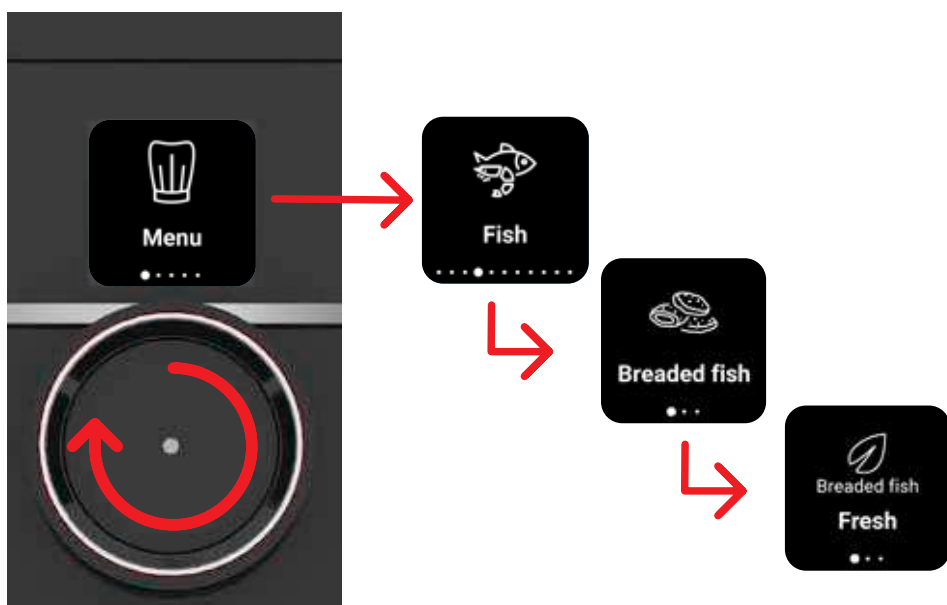
Muffins

Taart

Voor sommige ingrediënten wordt u gevraagd te kiezen tussen 'Vers' of 'Diepvries'. Voor groenten kun je kiezen uit 'Heel', 'Half', 'Stukjes' of 'Plakjes'. Voor chips kun je er ook voor kiezen om de optie 'Extra Knapperig' te activeren.

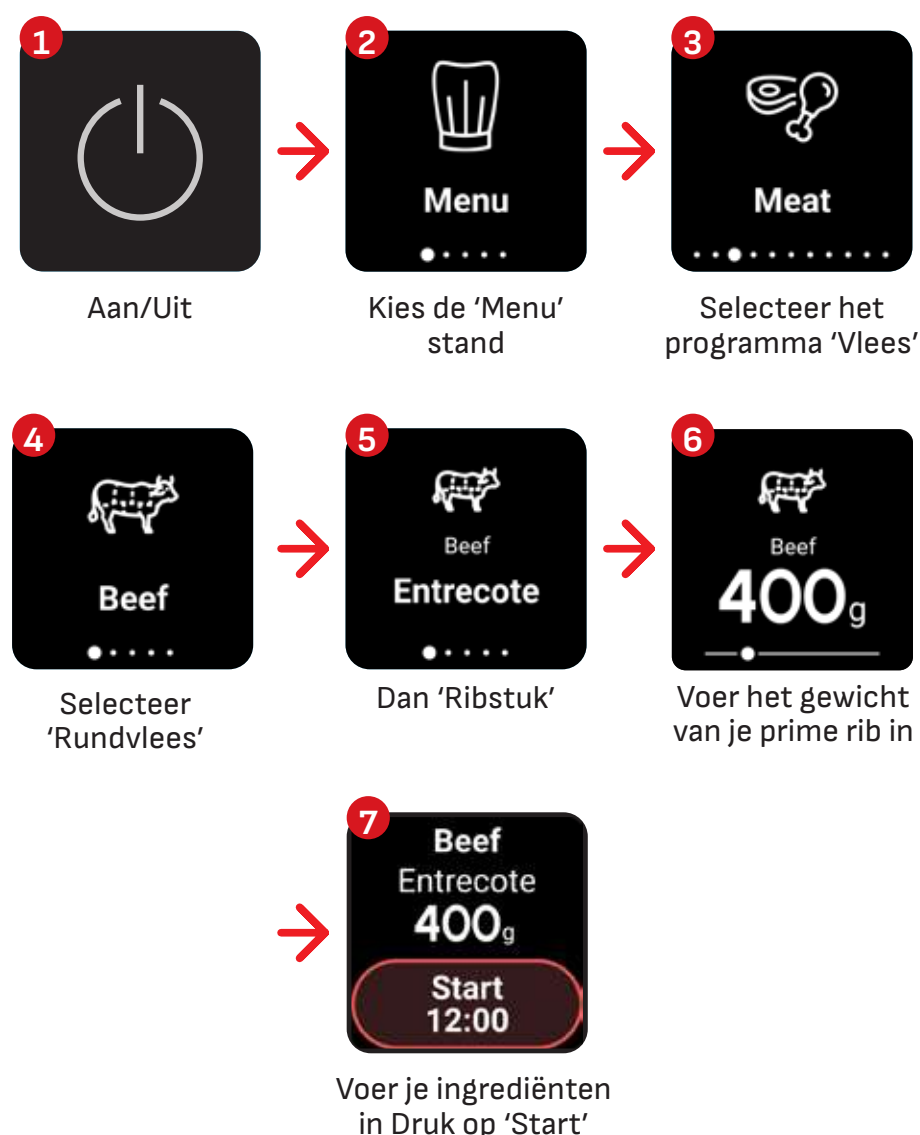


NAVIGATIE door de menu's



GEBRUIK VAN UW PROGRAMMA'S

Het automatische programma de eerste keer gebruiken

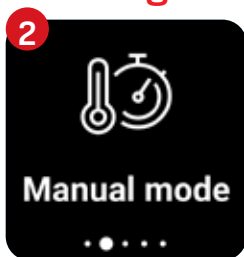


GEBRUIK VAN UW PROGRAMMA'S

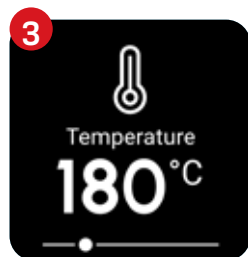
De handmatige modus de cooking myself!
Eerste keer gebruiken



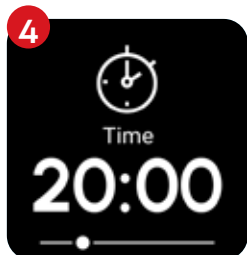
Aan/Uit



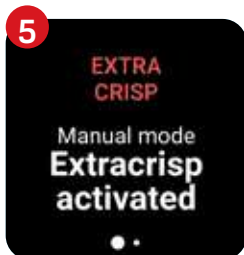
Selecteer de
handmatige modus



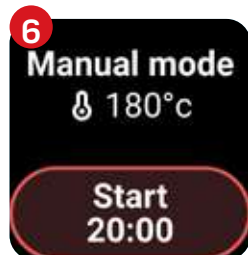
Selecteer je
temperatuur



Selecteer uw tijd



Extra knapperig
activeren/Deactiveren



Voer je ingrediënten
in Druk op 'Start'

EXTRA CRISP

Extra Crisp-Modus: activeer voor
nog krokanter eten



Functie beschikbaar in de frituurstand en handmatige stand: wanneer de optie « Extra krokant » is geactiveerd, draait het apparaat op hoge snelheid en levert het nog krokanter voedsel!

Een oranje LED brandt op het « Extra Crisp » scherm.

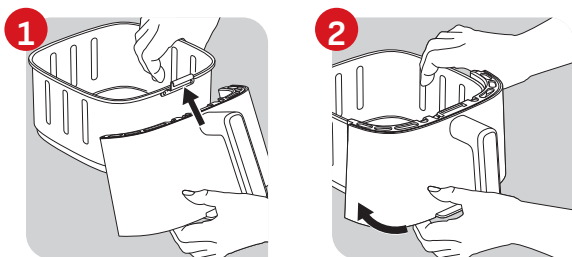


AFNEEMBARE VOORKANT

Hoe verwijder ik het voorpaneel van mijn binnepan?



Hoe vervang ik de voorkant van mijn binnepan?



HET IS BELANGRIJK OM DE AFNEEMBARE VOORKANT TE VERWIJDEREN EN MET DE HAND TE WASSEN.

SCHOONMAAKTIPS



Vaatwasserbestendig: geniet van een gemakkelijk schoon te maken product!

Kom, rooster en deksel zijn vaatwasserbestendig. Verwijder de voorkant en plaats alleen de kom in de vaatwasser om ruimte te besparen!

BEWAAR RESTJES

Bewaar je restjes in de koelkast dankzij het accessoiredeksel.



BAKTIP

Schud het voedsel in de lade regelmatig zodat het eten gelijkmatig gaar





ZALM OP THAISE WIJZE



MAKKELIJK



20 MINUTEN



20 MINUTEN



6 MINUTEN



4 PERSOON

INGREDIËNTEN

- 4 zalmsteaks
- 10 cl zoutarme sojasaus
- 1 limoen
- 4 teentjes knoflook
- 2 tl geraspte gember
- 4 el zoete chilisaus
- 0,5 bosuitje, fijn gesneden
- 2 el sesamzaadjes

RECEPT

- Snijd de zalm in grote blokjes.
- Meng in een kom de sojasaus, limoensap, gehakte knoflook en geraspte gember. Voeg de zalm toe, dek af en laat 20 minuten in de koelkast marineren.
- Plaats de zalmblokjes in het apparaat met de plaat. Kook gedurende **6 minuten op 180°C**.
- Bestrooi met zoete chilisaus, gehakte lente-ui en sesamzaad.
- Serveer met rijst of geroerbakte groenten.

TIPS

Je kan de zoutarme sojasaus vervangen door 6 cl rijstazijn.
Als je van pittig houdt, voeg dan verse chili of gemalen chilipoeder toe.
Als je een grotere hoeveelheid wilt maken, dan maak je alles het beste in verschillende batches klaar.





MUFFINS MET CHOCOLADESTUKJES



MAKKELIJK



20 MINUTEN



15 MINUTEN



4 PERSOON

INGREDIËNTEN

- 60 g boter
- 110 g suiker
- 1 ei
- 11 cl melk
- 190 g bloem
- 10 g bakpoeder
- 110 g chocoladestukjes

RECEPT

- Smelt de boter.
- Klop het ei en de suiker in een kom tot het mengsel schuimig is. Voeg de gesmolten boter en melk toe en meng goed.
- Voeg de bloem en het bakpoeder toe en meng met een flexibele spatel tot een glad deeg. Roer als laatste de chocoladestukjes erdoor.
- Vul muffinvormpjes met ongeveer 75 g beslag.
- Plaats de helft van de muffins in het apparaat met de juiste plaat. Bak gedurende **15 minuten** op **160°C**.
- Bak de tweede batch met het resterende beslag.
Warm of koud te genieten.

TIPS

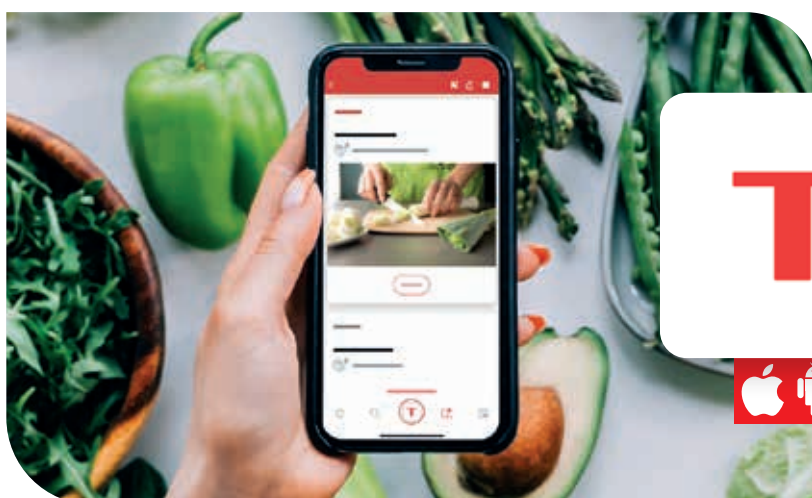
Pas de baktijd aan op basis van de grootte van je muffinvormpjes en de hoeveelheid beslag die je erin doet. Als je wilt, vervang de chocoladestukjes door een gelijke hoeveelheid bosbessen voor een fruitvariant.



Smart & Silence Air Fryer XXL

DE STILSTE HETELUCHTFRITEUSE
VAN TEFAL*

**DOWNLOAD DE TEFAL
RECEPTEN APP**



**DOE MEE MET DE
TEFAL-BEWEGING!**



APP Tefal



Youtube Kanaal



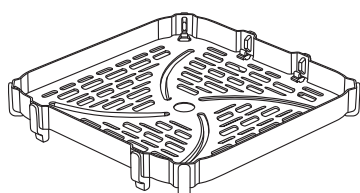
Tefal op instagram

POST JE RECEPTEN #EASYFRYFAMILY

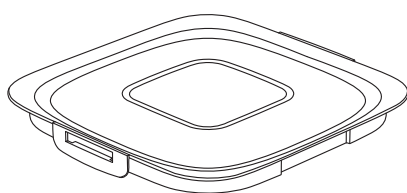
* In de luchtfrituurstand voor het bakken van chips, tests uitgevoerd in
overeenstemming met de norm IEC60704



POZNAJ SWOJE EASY FRY SILENCE 7L



Wymowana kratka



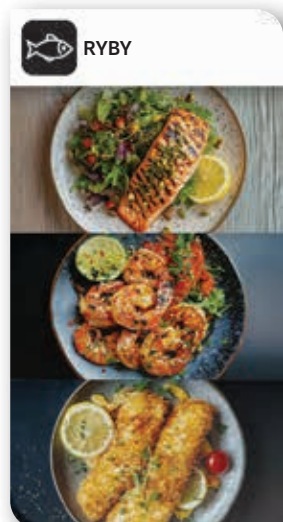
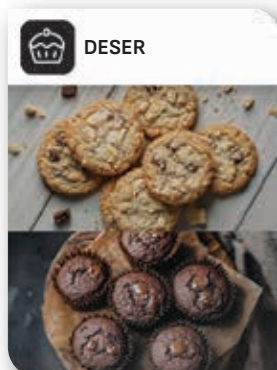
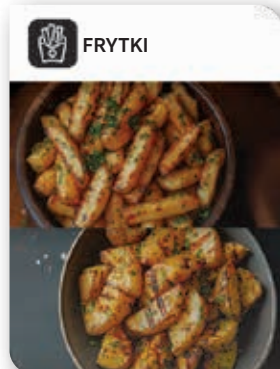
Pokrywa do przechowywania
w zestawie

CYFROWY PANEL STEROWANIA



PONAD 55 ZAPROGRAMOWANYCH USTAWIEŃ

dzięki Easy Fry Silence 7L



PROGRAMY AUTOMATYCZNE

FRYTKI



French fries

ZIEMNIACZKI



Potatoes wedges

PIZZE



Pizza

MIĘSO



Meat

Kurczak

Cały kurczak

Filet z kurczaka

Udka z kurczaka

Skrzydółka z kurczaka

Podudzia

Jagnięcina

Kotlet jagnięcy

Pieczona jagnięcina

Kotlety wieprzowe

Klopsiki

Wołowina

Antrykot

Pieczeń wołowa

Żeberka wołowe

Stek burgerowy

Klopsiki

Cielęcina

Kotlet cielęcy

Pieczona cielęcina

Kotlet cielęcy

Wieprzowina

Pieczona wieprzowina

Kotlet wieprzowy

Bekon

Kiełbasy

Żeberka BBQ

Mięso roślinne

Burgery roślinne

Klopsiki roślinne

Nuggetsy roślinne

Kiełbaski roślinne

OWOCE I WARZYWA



Fruits and vegetables

Bakłażan

Cukinia

Dynia

Ziemniaki

Bataty

Marchew

Grzyby

Brokuły

Brukselka

Kalafior

Pomidor

Jabłko

Ananas

Warzywa z patelni

RYBY



Fish

Rybka panierowana

Krewetki

Filet z łososia

Owoce morza

Cała ryba

PRZEKĄSKI SMAŻONE



Fried snacking

Nuggetsy

Smażone

kalmary

Krążki cebulowe

Samosy

Sajgonki

Falafele

Serowe pączeczki

Mini pizza

CIASTO



Savory pie

JOGURTY



Yoghurt

ODWODNIENIE



Dehydrate

DESERY



Dessert

Ciastka

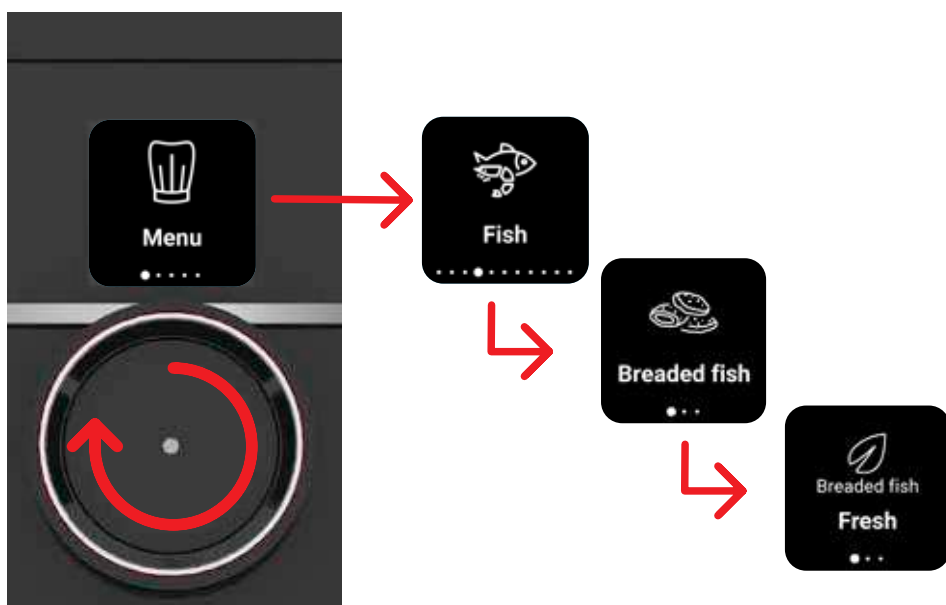
Muffinki

Ciasta

Dla niektórych składników zostaniesz poproszony o wybór między „Świeże” a „Mrożone”. Dla warzyw będziesz mieć do wyboru „Całe”, „Połowy”, „Kawałki” lub „Plasterki”. Dla frytek możesz również wybrać opcję „Dodatkowa chrupkość”



NAWIGACJA po menu



KORZYSTANIE Z PROGRAMÓW

Pierwsze użycie programu automatycznego



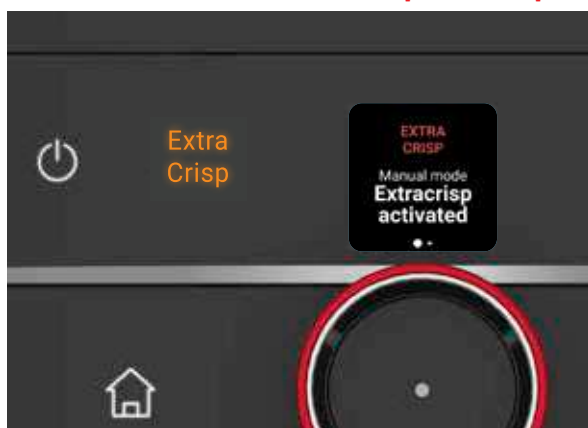
UŻYWANIE PROGRAMÓW

Pierwsze użycie programu ręcznego



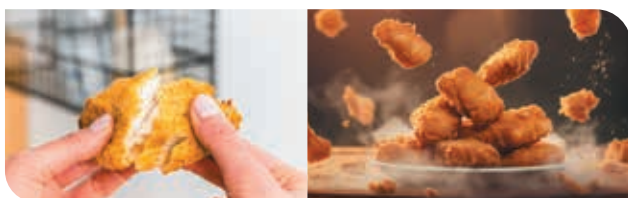
EXTRA CRISP

Tryb Extra Crisp: jeszcze większa chrupkość potraw



Funkcja dostępna w trybie smażenia i trybie ręcznym: po włączeniu opcji « Extra Crispy » urządzenie pracuje z dużą prędkością i zapewnia jeszcze bardziej chrupiące potrawy!

Pomarańczowa dioda LED zapala się na ekranie « Extra Crisp ».

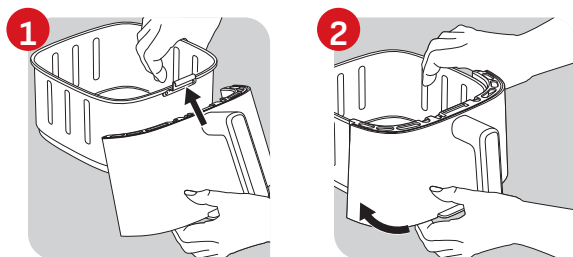


ODŁĄCZANY PRZÓD

Jak zdjąć przedni panel z mojej szuflady?



Jak wymienić przednią część mojej szuflady?



WAŻNE JEST, ABY ZDJĄĆ PRZÓD I UMYĆ GO RĘCZNIE.

WSKAZÓWKI DOT. CZYSZCZENIA



Można myć w zmywarce: ciesz się łatwością czyszczenia!

Miska, kratka i pokrywa nadają się do mycia w zmywarce. Aby zaoszczędzić miejsce, zdejmij przednią część i włóż tylko miskę do zmywarki!

PRZECHOWYWANIE POZOSTAŁEGO JEDZENIA

Przechowuj resztki bezpośrednio w lodówce dzięki dodatkowej pokrywie.



WSKAZÓWKI DOT. PRZYGOTOWANIA POTRAW

Regularnie potrząsaj jedzeniem w szufladzie, aby zadbać o jego równomierne gotowanie





TAJSKI ŁOSOŚ



ŁATWE



20 MINUTY



20 MINUTY



6 MINUTY



4 OSOBY

SKŁADNIKI

- 4 steki z łososia
- 10 cl sosu sojowego o niskiej zawartości soli
- 1 limonka
- 4 ząbki czosnku
- 2 łyżeczki startego imbiru
- 4 łyżki słodkiego sosu chili
- 0,5 dymki, drobno pokrojonej
- 2 łyżki nasion sezamu

PRZEPIS

- Pokrój łososia na duże kostki.
- W misce wymieszaj sos sojowy, sok z limonki, posiekany czosnek i starty imbir. Dodaj łososia, przykryj i odstaw na 20 minut do lodówki.
- Umieść kawałki łososia w urządzeniu wyposażonym w płytę. Gotuj przez **6 minut** w temperaturze **180°C**.
- Posyp łososia słodkim sosem chili, posiekaną dymką i nasionami sezamu.
- Podawaj z ryżem lub smażonymi warzywami.

WSKAZÓWKI

Jeśli nie masz sosu sojowego o niskiej zawartości soli, dodaj 6 cl octu ryżowego.

Jeśli lubisz pikantne dania, dodaj świeżą lub mieloną papryczkę chili.

Jeśli chcesz przygotować większą porcję, rób to partiami.





MUFFINKI Z CZEKOLADOWYMI KROPELKAMI



ŁATWE



20 MINUTY



15 MINUTY



4 OSOBY

SKŁADNIKI

- 60 g masła
- 110 g cukru
- 1 jajko
- 110 ml mleka
- 190 g mąki
- 10 g proszku do pieczenia
- 110 g kropek czekoladowych

PRZEPIS

- Rozpuść masło.
- Do miski wlać jajko i cukier. Ubijaj, aż pojawi się piana. Dodać roztopione masło i mleko. Dobrze wymieszaj.
- Dosypujemy mąkę z proszkiem do pieczenia i mieszamy elastyczną szpatułką do uzyskania gładkiego ciasta. Na koniec posyp kawałkami czekolady.
- Foremki do muffinów napełnij około 75 g ciasta.
- Połowę muffinek włożyć do urządzenia wyposażonego w talerz. Rozpocznij proces gotowania.
- Zrób drugą porcję z pozostałych muffinów. Można się nimi delektować na ciepło lub na zimno.

WSKAZÓWKI

Dostosuj czas pieczenia do wielkości foremek na muffiny i objętości ciasta, które do nich wlewasz. Jeśli chcesz, zamień kawałki czekolady na równoważną ilość jagód, aby uzyskać wersję owocową.

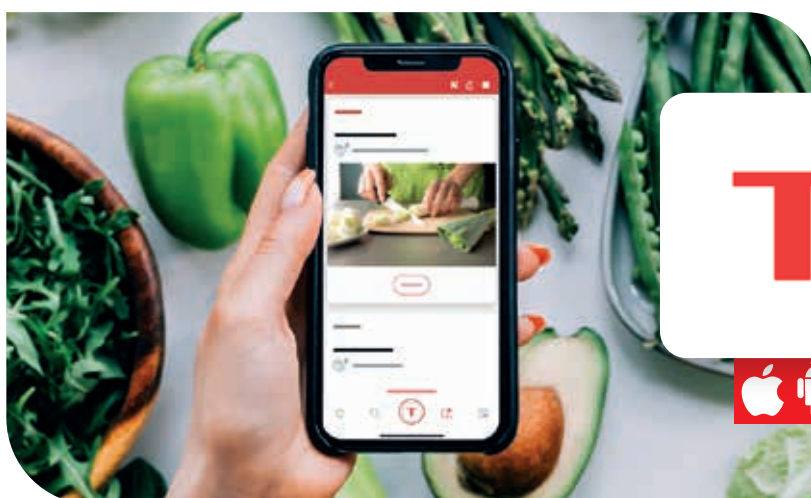


Smart & Silence Air Fryer XXL

NAJCICHWSZA FRYTKOWNICA BEZTŁUSZCZOWA

MARKI TEFAL*

**POBIERZ APLIKACJĘ Z
PRZEPISAMI TEFAL**



**DOŁĄCZ DO RUCHU
TEFAL!**



APP Tefal



Kanał Youtube



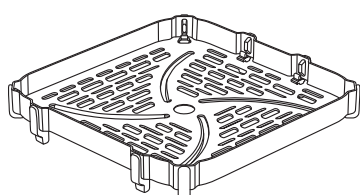
Tefal na instagramie

OPUBLIKUJ SWOJE PRZEPISY #EASYFRYFAMILY

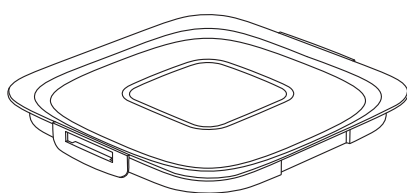
* W trybie smażenia na powietrzu do gotowania chipsów, testy przeprowadzone zgodnie z normą IEC60704



ОТКРОЙТЕ СВОЙ EASY FRY SILENCE 7L



Съёмная решётка



Крышка для хранения

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

ВКЛ./ВЫКЛ.

Встроенный дисплей

Светодиод активации
Extra Crisp

Светодиод активации
функции поддержания
тепла



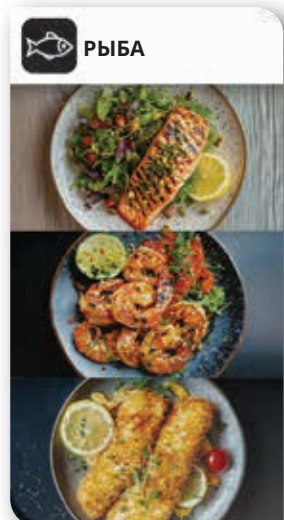
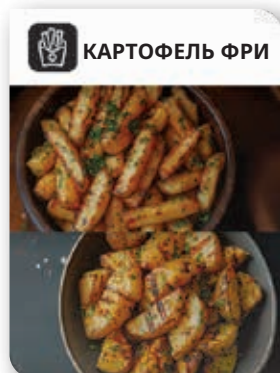
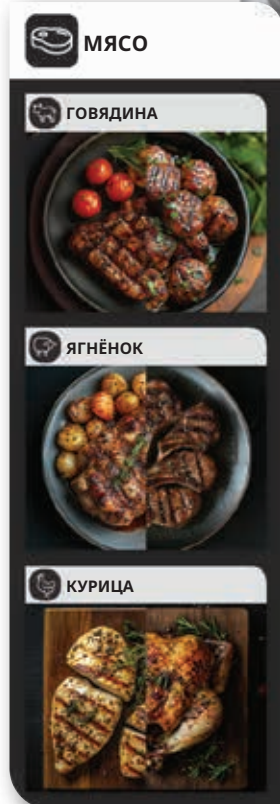
Главная

Навигационная и
подтверждающая ручка

Назад



БОЛЕЕ 55 ПРЕДУСТАНОВЛЕННЫХ ПРОГРАММ С Easy Fry Silence 7L



АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ

КАРТОФЕЛЬ ФРИ



French fries

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДОЛЬКИ



Potatoes wedges

ПИЦЦЫ



Pizza

МЯСО



Meat

Курица

Целая курица
Куриное филе
Куриные бедра
Куриные крылышки
Ножки

Баранина

Отбивная из баранины
Жареная баранина

Свинина (отбивная)

Фрикадельки

Говядина

Антрекот
Ростбиф
Ребрышки из говядины
Бургер-стейк
Фрикадельки

Телятина

Телячья котлета
Жареная телятина
Телячья отбивная

Свинина

Жареная свинина
Свинная отбивная

Бекон

Колбаски

Ребрышки

барбекю

Растительное мясо

Растительные бургеры
Растительные фрикадельки
Растительные наггетсы из курицы
Растительные сосиски

ФРУКТЫ И ОВОЩИ



Fruits and vegetables

Баклажан

Цуккини

Тыква

Картофель

Сладкий картофель

Морковь

Грибы

Брокколи

Брюссельская капуста

Цветная капуста

Помидор

Яблоко

Ананас

Овощи на сковороде

РЫБА



Fish

Рыба в панировке

Креветки

Филе лосося

Морепродукты

Целая рыба

ЖАРЕННЫЕ ЗАКУСКИ



Fried snacking

Наггетсы

Жареные кальмары

Луковые кольца

Самосы

Весенние роллы

Фалафель

Сырные палочки

Мини-пицца

ПИРОГ



Savory pie

ЙОГУРТЫ



Yoghurt

ОБЕЗВОЖИВАНИЕ



Dehydrate

ДЕСЕРТЫ



Dessert

Печенье

Маффины

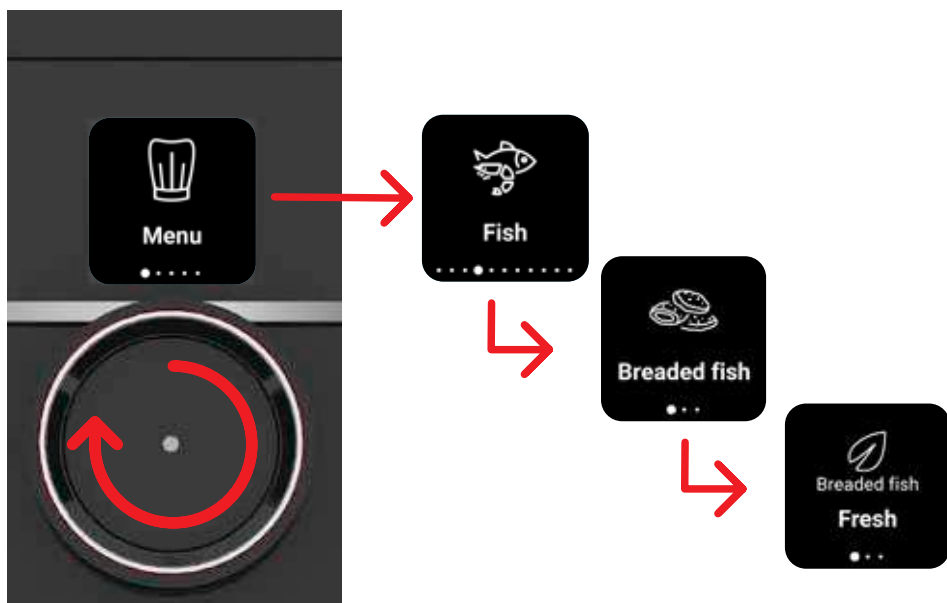
Торты

Для некоторых ингредиентов будет доступен выбор параметра "Свежее" или "Замороженное".

Для овощей можно будет указать способ их нарезки: "Целиком", "Половинки", "Кусочки" или "Ломтики". Для картофеля фри также можно будет активировать параметр "Хрустящая корочка".

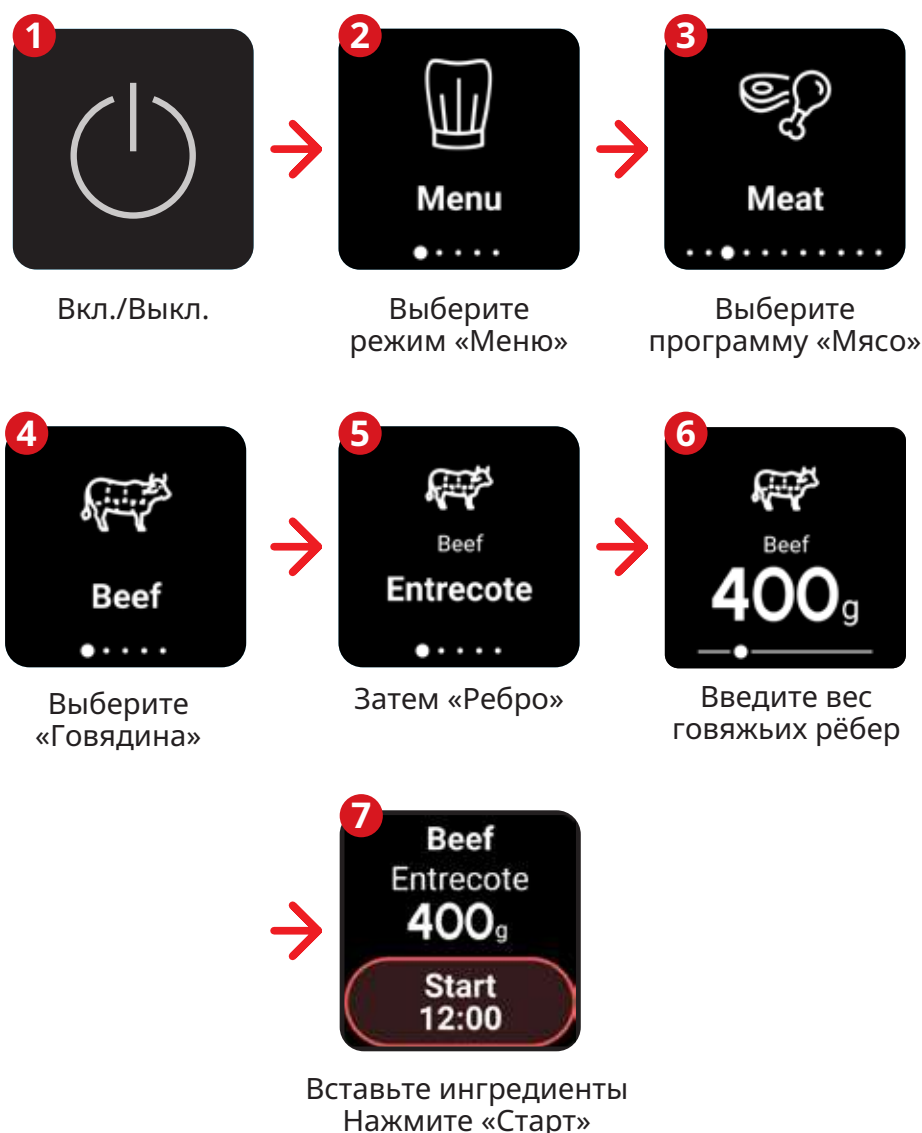


НАВИГАЦИЯ по меню



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАШИХ ПРОГРАММ

Первый запуск автоматической программы

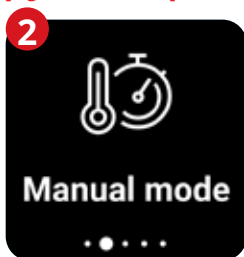


ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРОГРАММ

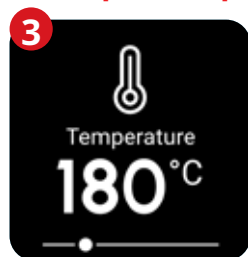
Приготовление в ручном режиме в первый раз



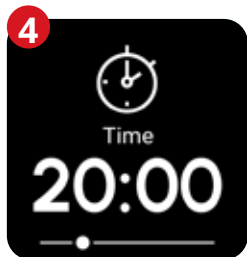
Вкл./Выкл.



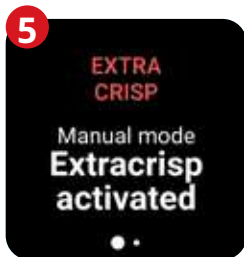
Выберите ручной режим



Настройте температуру



Настройте время



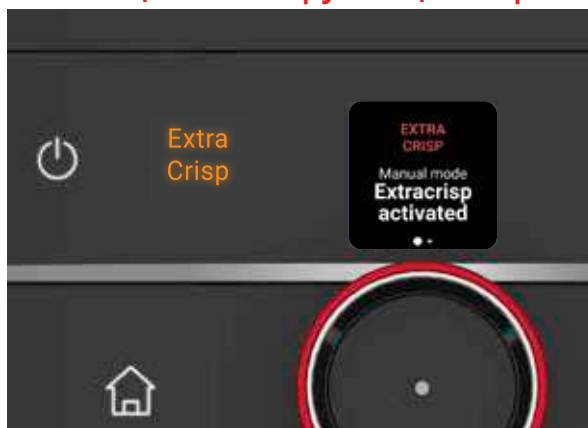
Активируйте/
Деактивируйте
Extra Crisp



Вставьте
ингредиенты
Нажмите «Старт»

EXTRA CRISP

Режим Хрустящей Корочки: используйте для получения еще более хрустящей корочки в своих блюдах



Функция доступна в режиме «Фритюр» и в ручном режиме: при активации опции «Экстра-хрустящая» прибор работает на высокой скорости и обеспечивает еще более хрустящую корочку! На экране «Extra Crisp» загорается оранжевый светодиод.

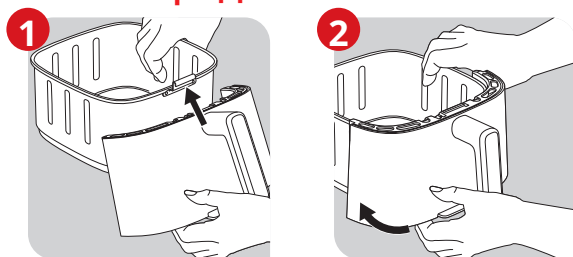


СЪЁМНАЯ ПЕРЕДНЯЯ ПАНЕЛЬ

Как снять переднюю панель с моего ящика?



Как установить переднюю панель моего ящика?



ВАЖНО СНЯТЬ СЪЕМНУЮ ПЕРЕДНЮЮ ПАНЕЛЬ И ПРОМЫТЬ ЕЕ ВРУЧНУЮ.

СОВЕТЫ ПО ОЧИСТКЕ



Можно мыть в посудомоечной машине: наслаждайтесь легкостью очистки!

Чаша, решетка и крышка подходят для мытья в посудомоечной машине. Чтобы сэкономить место, снимите переднюю часть и поместите в посудомоечную машину только чашу!

СОХРАНИТЕ ОСТАВШИЕСЯ ПОРЦИИ

Przechowuj resztki bezpośrednio w lodówce dzięki dodatkowej pokrywie.



СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ
Регулярно перемешивайте еду в чаше для равномерного приготовления



Shake your food





ЛОСОСЬ ПО-ТАЙСКИ



ЛЕГКО



20 МИНУТЫ



20 МИНУТЫ



6 МИНУТЫ



4 ПЕРСОН

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 4 стейка из лосося
- 100 мл соевого соуса с низким содержанием соли
- 1 лайм
- 4 зубчика чеснока
- 2 ч.л. тертого имбиря
- 4 ст. л. сладкого соуса чили
- 0,5 зеленого лука, мелко нарезанного
- 2 ст. л. семян кунжута

РЕЦЕПТ

- Нарезьте филе лосося крупными кубиками.
- В сотейнике смешайте соевый соус, сок лайма, измельченный чеснок и тертый имбирь. Положите в маринад кусочки лосося, накройте и отправьте на 20 минут в холодильник.
- Поместите кубики лосося в аэрогриль на решетку. Запустите процесс приготовления.
- Полейте лосося сладким соусом чили и посыпьте мелко нарезанным зеленым луком и кунжутом.
- Подавайте с рисом или жареными овощами.

СОВЕТЫ

Если у вас нет соевого соуса с пониженным содержанием соли, добавьте 60 мл. рисового уксуса.

Для остроты добавьте свежий или сушеный перец чили. Если нужно приготовить большую порцию, готовьте ее, разделив на партии.





МАФФИНЫ С ШОКОЛАДНОЙ КРОШКОЙ



ЛЕГКО



20 МИНУТЫ



15 МИНУТЫ



4 ПЕРСОН

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 60 г сливочного масла
- 110 г сахара
- 1 яйцо
- 11 cl молока
- 190 г пшеничной муки
- 10 г разрыхлителя
- 110 г шоколадной крошки

РЕЦЕПТ

- Растопите сливочное масло.
- В миске смешайте яйцо и сахар. Взбейте до образования пышной массы. Добавьте растопленное масло и молоко. Хорошо перемешайте.
- Всыпьте муку и разрыхлитель, перемешайте силиконовой лопаткой до получения однородного теста. В конце добавьте шоколадную крошку.
- Заполните формочки для маффинов примерно 75 г теста.
- Положите половину маффинов в прибор с установленной пластиной. Выпекайте **15 минут** при **160°C**.
- Приготовьте вторую партию из оставшегося теста. Маффины можно есть горячими или холодными.

СОВЕТЫ

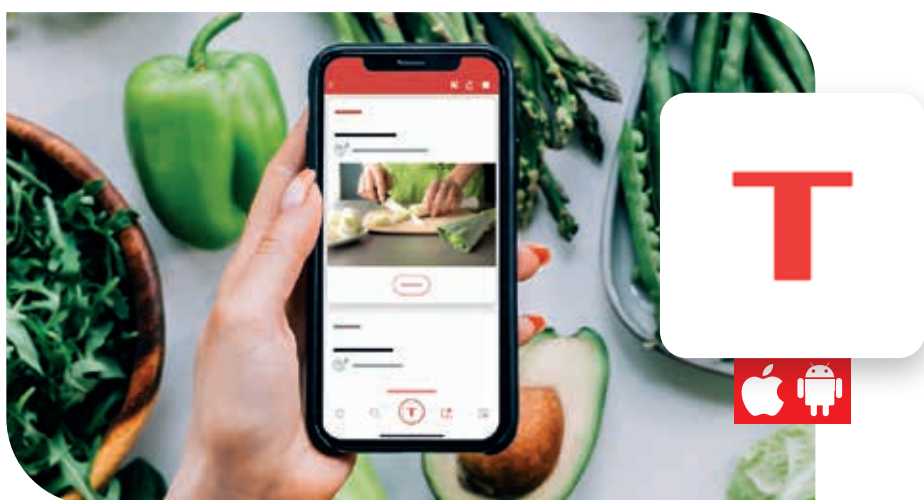
Регулируйте время выпекания в зависимости от размера формочек и количества теста. Если хотите, замените шоколадную крошку таким же количеством черники для фруктового варианта.



Smart & Silence Air Fryer XXL

САМЫЙ ТИХИЙ АЭРОГРИЛЬ
ОТ TEFAL*

**ЗАГРУЗИТЕ ПРИЛОЖЕНИЕ ДЛЯ
РЕЦЕПТОВ TEFAL**



**ПРИСОЕДИНЯЙТЕСЬ К ДВИЖЕНИЮ
TEFAL!**



APP Tefal



Канал Youtube



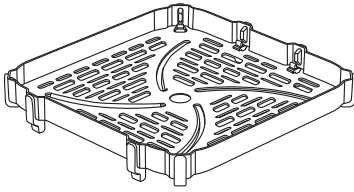
Tefal в instagram

ПУБЛИКУЙТЕ СВОИ РЕЦЕПТЫ #EASYFRYFAMILY

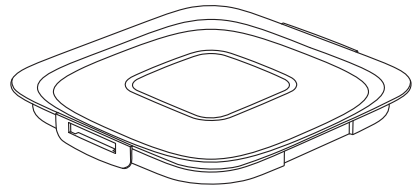
* В режиме воздушной жарки для приготовления чипсов, испытания проведены в соответствии со стандартом IEC60704



KOLAY KIZARTMANIZI KEŞFEDİN 7L

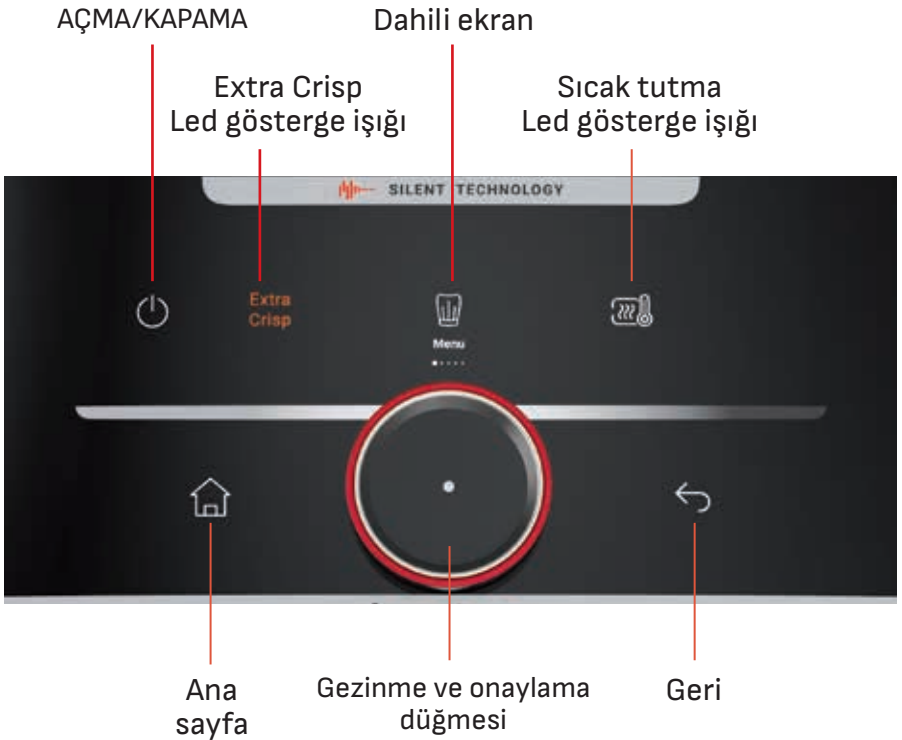


Çıkarılabilir ızgara

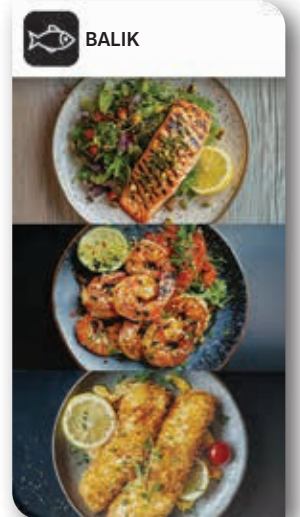
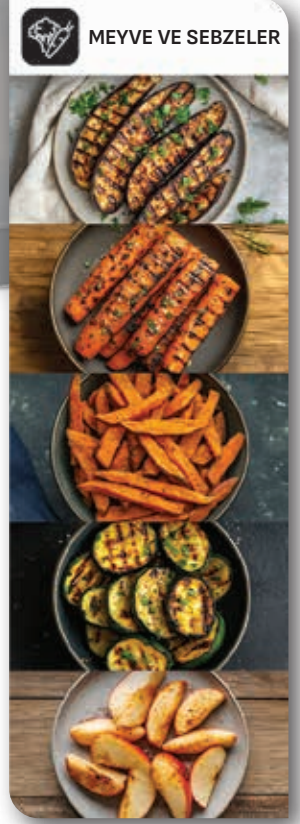
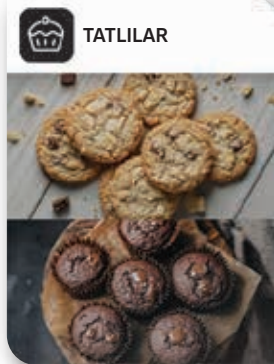
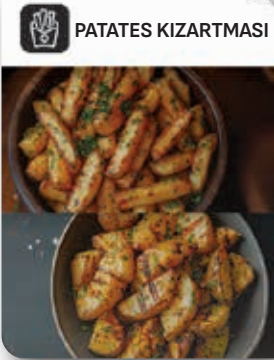
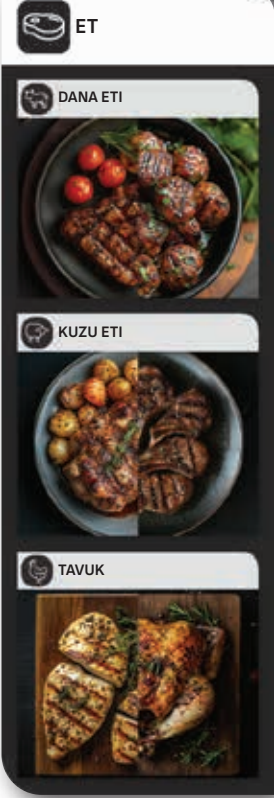


Saklama kapağı

KONTROL PANELİ



EASY FRY SILENCE İLE 55'TEN FAZLA önceden ayarlanmış program 7L



OTOMATİK PROGRAMLAR

PATATES KIZARTMASI



French fries

PATATES DİLİMLERİ



Potatoes wedges

PIZZA



Pizza

ET



Meat

Tavuk

Bütün tavuk
Tavuk fileto
Tavuk butları
Tavuk kanatları
Bağet

Kuzu eti

Kuzu pırzola
Kuzu rosto
Domuz pırzola
Köfte

Siğir eti

Antrikot
Rosto siğir eti
Dana kaburga
Burger biftek
Köfte

Dana eti

Dana pırzola
Dana rosto
Dana pırzola

Domuz eti

Domuz rosto
Domuz pırzola
Pastırma
Sosisler

Barbekü kaburga

Bitki bazlı et

Vejetaryen burgerler
Vejetaryen köfteler
Vejetaryen tavuk nuggetları
Vejetaryen sosisler

MEYVE VE SEBZELER



Fruits and vegetables

Patlıcan
Kabak
Balkabağı
Patates
Tatlı patates
Havuç
Mantar
Brokoli
Brüksel lahanası
Karnabakar
Domates
Elma
Ananas
Sebzeli sote

BALIK



Fish

Pane balık
Karides
Somon fileto
Kabuklu deniz ürünleri
Bütün balık

KIZARTILMIŞ ATIŞTIRMALIKLAR



Fried snacking

Nugget
Kızarmış kalamar
Soğan halkası
Samosa
Bahar rulosu
Falafel
Peynir çubukları
Mini pizza

TURTA



Savory pie

YOĞURTAR



Yoghurt

KURUTMA



Dehydrate

TATLILAR



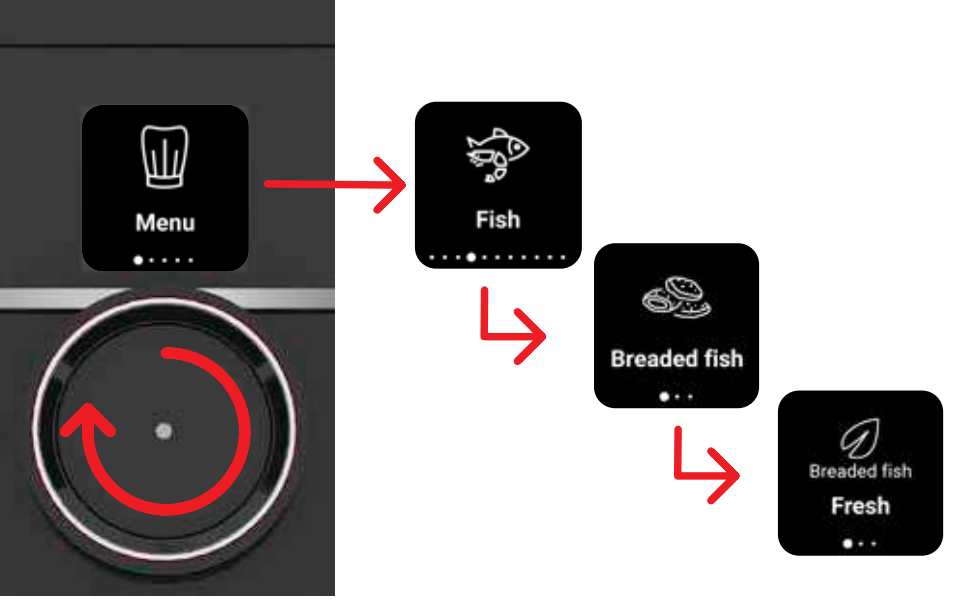
Dessert

Kurabiye
Muffin
Kek

Bazı malzemeler için "Taze" veya "Dondurulmuş" arasında seçim yapmanız istenecektir. Sebzeler için "Bütün", "Yarım", "Parçalı" veya "Dilimli" seçenekleri sunulacaktır. Patates kızartması için "Ekstra Çıtır" seçeneğini etkinleştirilebilir.

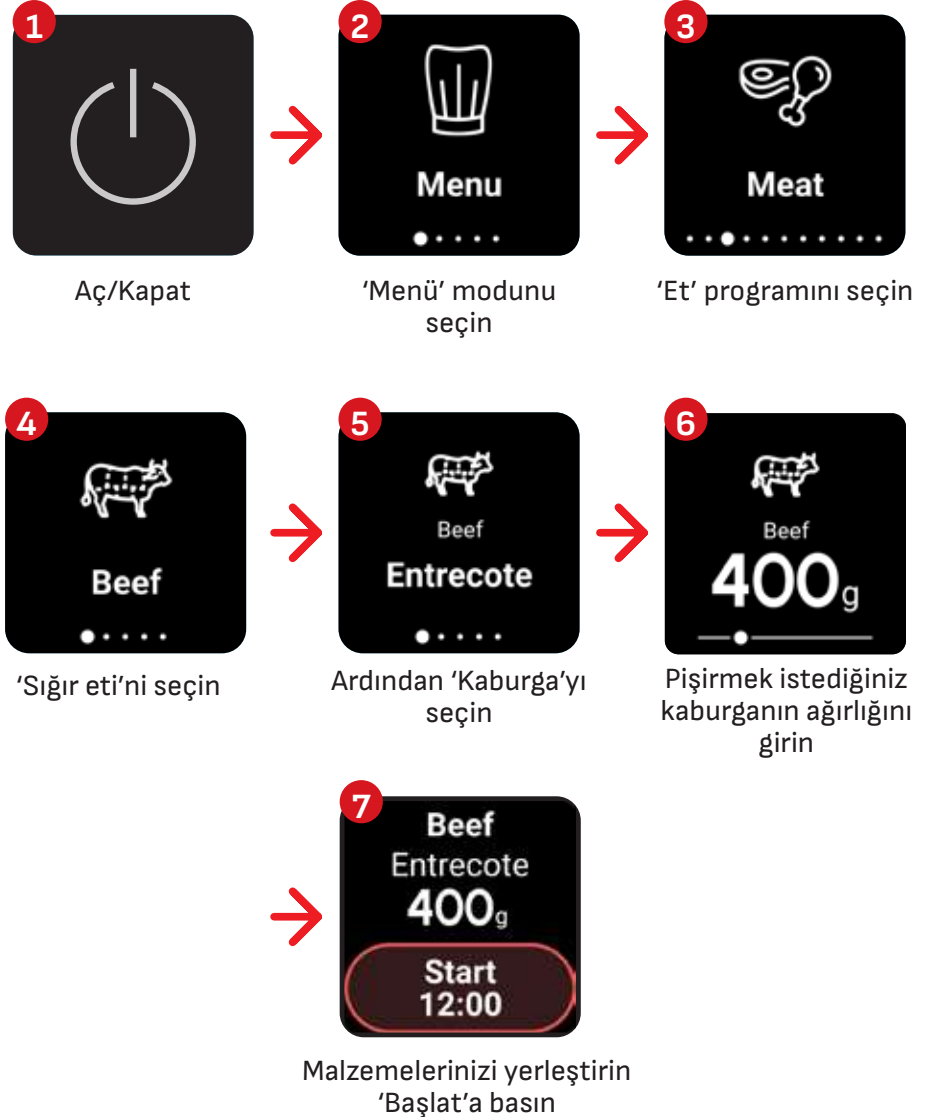


MENÜ gezinme



PROGRAMLARINIZI KULLANMA

Otomatik ayarlı programın ilk kullanımı



PROGRAMLARINIZI KULLANMA

Manuel modda ilk kez

1



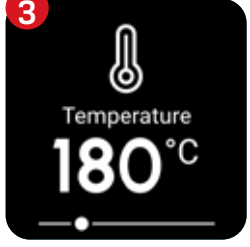
Aç/Kapat

2



Manuel modu seçin

3



Sıcaklığı ayarlayın

4



Zamanı ayarlayın

5



Extra Crisp
Modunu etkinleştir/
Devre dışı bırak

6



Malzemelerinizi
yerleştirin 'Başlat'a
basın

EXTRA CRISP

Extra Crisp Modu: daha çitir
kızartmalar için



French Fry modunda
ve Manuel modda
kullanılabilen fonksiyon:
« Extra Crispy » seçeneği
etkinleştirildiğinde, cihaz
yüksek hızda çalışır ve daha
da gevrek yiyecekler sunar!
« Extra Crisp » ekranında
turuncu bir LED yanar.

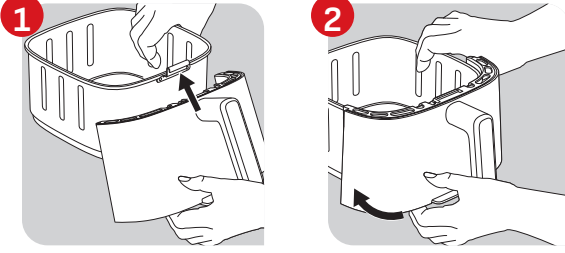


ÇIKARILABİLİR ÖN PANEL

Ön paneli çekmecemden nasıl çıkarırım?



Ön paneli çekmeceme nasıl takarım?



ÇIKARILABİLİR ÖN PANELİ ÇIKARIP ELLE YIKAMAK ÖNEMLİDİR.

TEMİZLİK İPUÇLARI



Bulaşık makinesinde yıkanabilir: temizlemesi kolay bir üründen faydalanın!

Kase, ızgara ve kapak bulaşık makinesinde yıkanabilir. Alan kazanmak için ön paneli çıkarın ve sadece kaseyi bulaşık makinesine yerleştirin!

KALAN YİYECEKLERİ SAKLAYIN

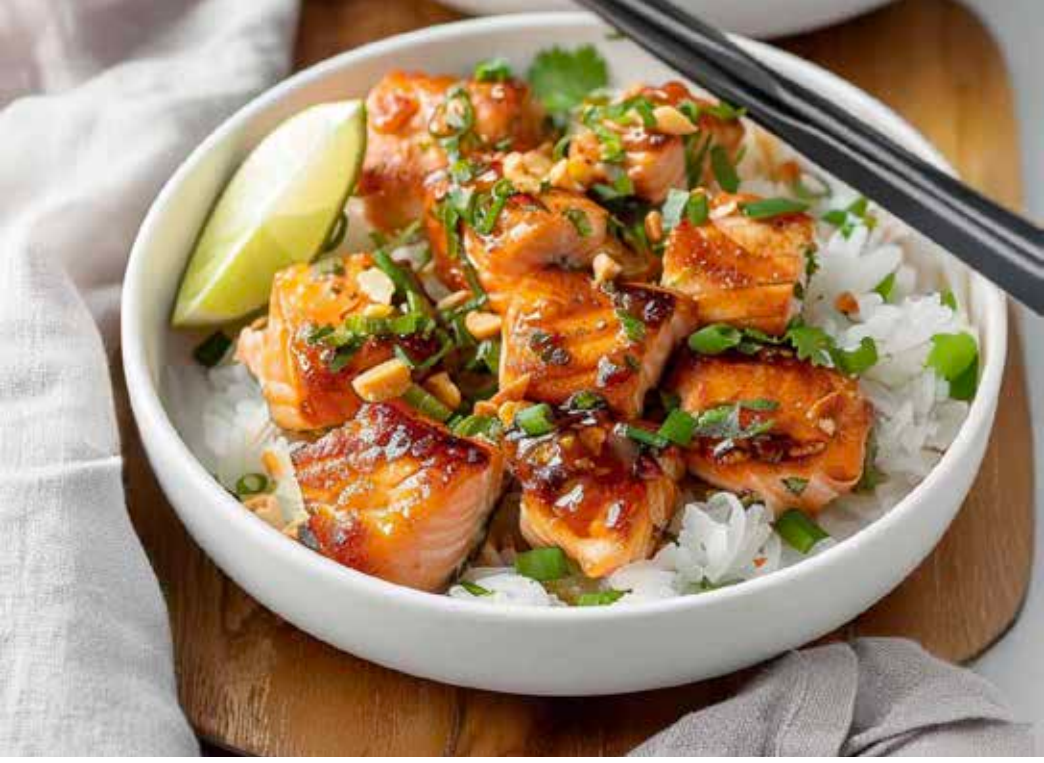
Aksesuar kapağı sayesinde artan yemeklerinizi doğrudan buzdolabında saklayın.



PİŞİRME İPUÇLARI

Homojen bir pişirme sonucu için yiyeceğinizi haznede düzenli olarak sallayın





TAY SOMONU



KOLAY



20 DAKIKA



20 DAKIKA



6 DAKIKA



4 KİŞİ

MALZEMELER

- 4 somon bifteği
- 10 cl az tuzlu soya sosu
- 1 misket limonu
- 4 diş sarımsak
- 2 çay kaşığı rendelenmiş zencefil
- 4 yemek kaşığı tatlı acı sos
- 0,5 adet yeşil soğan, ince dilimlenmiş
- 2 yemek kaşığı susam

TARIF

- Somonu büyük küpler halinde kesin.
- Bir kapta soya sosu, limon suyu, doğranmış sarımsak ve rendelenmiş zencefili karıştırın. Somonu ekleyin, üzerini kapatın ve buzdolabında 20 dakika dinlendirin.
- Somon küplerini plakayla donatılmış cihaza yerleştirin. **180°C'de 6 dakika** pişirin.
- Somonun üzerine tatlı acı sos, doğranmış yeşil soğan ve susam serpin.
- Pirinç veya tavada kızartılmış sebzelerle servis edin.

İPUÇLARI

Eğer az tuzlu soya sosunuz yoksa, 6 cl pirinç sirkesi ekleyin. Baharatlı yemekleri seviyorsanız, taze veya öğütülmüş acı biber ekleyin. Daha büyük bir porsiyon yapmak istiyorsanız, birkaç parti halinde hazırlayın.





ÇIKOLATA PARÇALI MUFFINLER



KOLAY



20 DAKIKA



15 DAKIKA



4 KİŞİ

MALZEMELER

- 60 g tereyağı
- 110 g şeker
- 1 yumurta
- 11 cl süt
- 190 g un
- 10 g kabartma tozu
- 110 g çikolata parçaları

TARIF

- Tereyağını eritin.
- Bir kaba yumurta ve şekerini koyun. Köpürene kadar çırpın. Eritilmiş tereyağını ve sütü ekleyin. İyice karıştırın.
- Unu ve kabartma tozunu ekleyin, esnek bir spatula ile pürüzsüz bir hamur elde edene kadar karıştırın. Son olarak çikolata parçalarını ekleyin.
- Muffin kalıplarını yaklaşık 75 g hamur ile doldurun.
- Muffinlerin yarısını plakayla donatılmış cihaza yerleştirin. **160°C'de 15 dakika** pişirin.
- Kalan muffinler için ikinci bir parti hazırlayın. Sıcak veya soğuk olarak tüketebilirsiniz.

İPUÇLARI

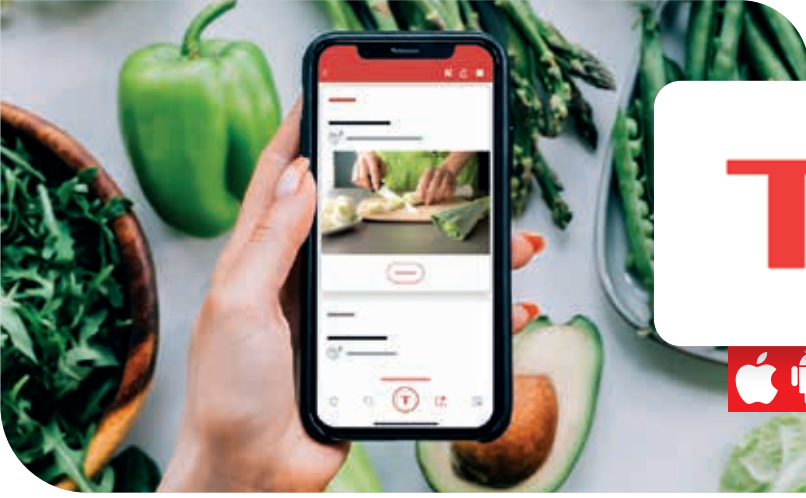
Muffin kalıplarınızın boyutuna ve içine koyduğunuz hamur miktarına göre pişirme süresini ayarlayın. Dilerseniz çikolata parçalarını eşit miktarda yaban mersini ile değiştirerek meyveli bir versiyon elde edebilirsiniz.



Smart & Silence Air Fryer XXL

TEFAL'IN EN SESSİZ
AIR FRYER'I*

**TEFAL UYGULAMASINI
INDIRIN**



**TEFAL AİLESİNE
KATILIN**



APP Tefal



Youtube Kanalı



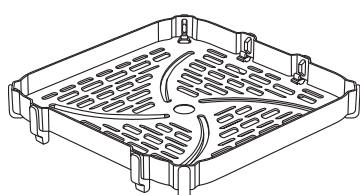
Tefal instagram'da

TARIFLERİNİZİ PAYLAŞIN #EASYFRYFAMILY

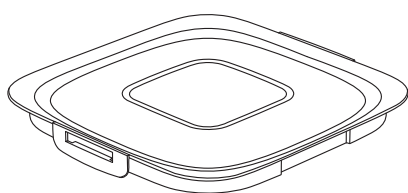
* Cips pişirmek için havalı kızartma modunda, IEC60704 standardına uygun olarak gerçekleştirilen testler



اكتشف جهاز القلي الهوائي



شبكة قابلة للإزالة



غطاء التخزين

لوحة التحكم

التشغيل/إيقاف التشغيل

شاشة مدمجة

مؤشر تشغيل
Extra Crisp

مؤشر تشغيل الحفاظ على الحرارة



الصفحة الرئيسية

مقبض التنقل والتأكيد

رجوع



أكثر من 55 برنامجًا محددًا مسبقًا مع

Easy Fry Silence 7L



اللحوم



لحم البقر



لحم الضأن



دجاج



بطاطس مقلية



أطباق المشاركة



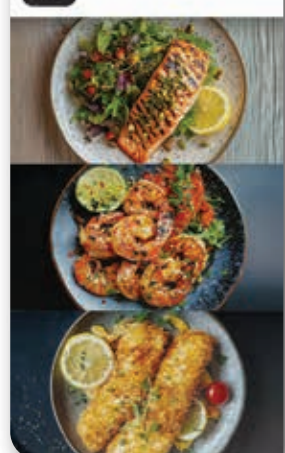
الحلويات



الفواكه والخضروات



أسماك



برامج تلقائية

بطاطس مقلية



French fries

بطاطس



Potatoes
wedges

بيتزا



Pizza

اللحوم



Meat

دجاج

دجاجة كاملة

فيليه دجاج

أفخاذ الدجاج

أجنحة الدجاج

أفخاذ دجاج

لحم خروف

ضلع الخروف

لحم خروف مشوي

شرائح لحم الخنزير

كرات اللحم

لحم البقر

شريحة لحم بقر

لحم مشوي

ضلع بقر

ستيك برجر

كرات اللحم

لحم عجل

شريحة لحم العجل

مشوي العجل

ضلع العجل

لحم خنزير

خنزير مشوي

شريحة لحم خنزير

لحم مقدد

نقانق

أضلاع مشوية

لحم نباتي

برغر نباتي

كرات لحم نباتية

ناجتس دجاج نباتي

نقانق نباتية

الفواكه والخضروات



Fruits and
vegetables

بازنجان

كوسة

قرع

بطاطس

بطاطا حلوة

جزر

فطر

بروكلي

كرنب صغير

قرنبيط

طماطم

تفاح

أناناس

خضار مقلية

في مقلاة

أسماك



Fish

سمك بالبقسماط

جمبري

فيليه سلمون

مأكولات بحرية

سمكة كاملة

مقبلات مقلية



Fried
snacking

قطع دجاج

حلقات الجبار

المقلية

حلقات البصل

سمبوسة

لفائف الربيع

فلافل

أصابع الجبن

ميني بيتزا

فطيرة



Savory pie

زبادي



Yoghurt

تجفيف



Dehydrate

حلويات



Dessert

بسكويت

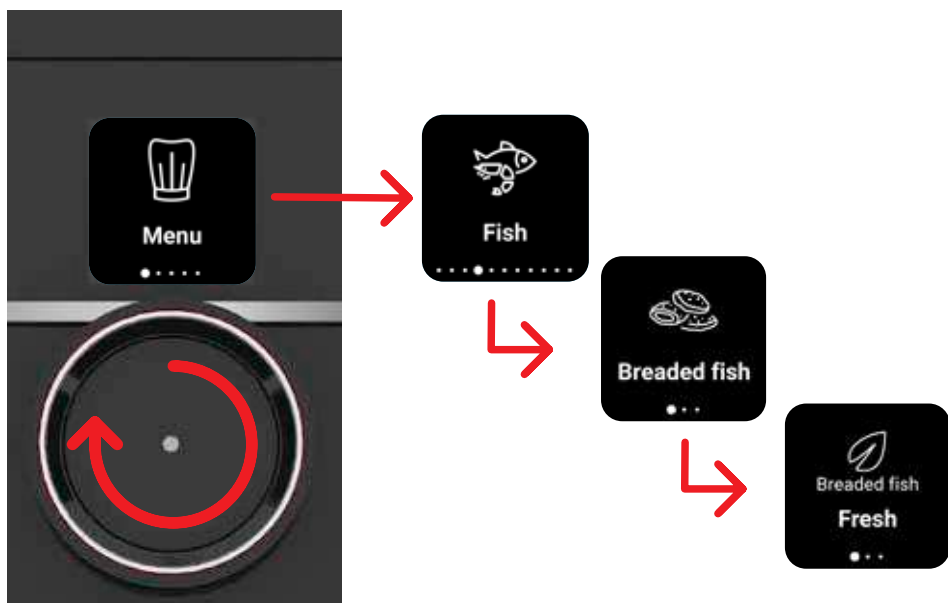
مافن

كعك

بالنسبة إلى بعض المكونات، سيطلب منك اختيار ما بين "الطازجة" أو "المجمدة". بالنسبة إلى الخضروات، سيتوفر خيار الاختيار بين "كاملة"، أو "نصف"، أو "قطع"، أو "شرائح". بالنسبة إلى رقائق البطاطس، يمكنك أيضا اختيار تفعيل خيار "القرمشة الإضافية".



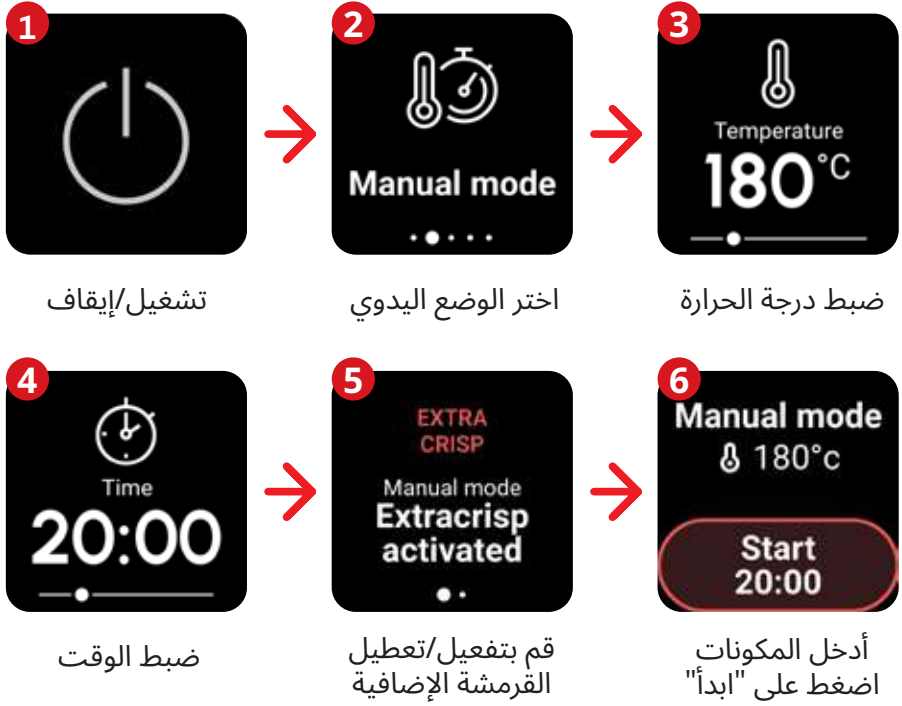
التنقل في القوائم



استخدام برامجك الإعداد التلقائي للبرنامج لأول مرة



استخدام برامجك لأول مرة في الوضع اليدوي



EXTRA CRISP

القرمشة الإضافية: للتنشيط للحصول على طعام
أكثر قرمشة (EXTRA CRISP وضع



الوظيفة متوفرة في وضع
القلي الفرنسي والوضع
اليدوي: المقرمش « عند
تفعيل خيار يعمل الجهاز
بسرعة، « الإضافي! عالية
ويقدم طعاماً أكثر هشاشة
يضيء مؤشر LED برتقالي
على شاشة « Extra Crisp ».

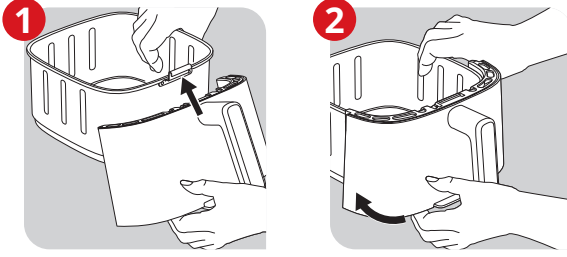


واجهة قابلة للإزالة

كيف أزيل الواجهة الأمامية من الدرج الخاص بي؟



كيف أعيد تركيب الواجهة الأمامية للدرج الخاص بي؟



من المهم إزالة الواجهة القابلة للفصل وغسلها يدويًا.

نصائح التنظيف



يمكن غسلها في غسالة الأطباق: استمتع
بمنتج سهل التنظيف!

الحوض، الشبكة، والغطاء آمنة للاستخدام في
غسالة الأطباق. لتوفير المساحة، قم بإزالة الواجهة
وضع الحوض فقط في غسالة الأطباق!

احتفظ ببقايا الطعام

خزني بقايا الطعام في الثلاجة مباشرة
بفضل الغطاء. الملحق



نصائح الطهي

اعمد إلى هز طعامك الذي وضعته في الدرج بانتظام
للحصول على طهي. متجانس





سلمون تايلاندي



4 عدد الأشخاص



6 الدقائق



20 الدقائق



20 الدقائق



سهل

المكونات

- 4 شرائح سلمون
- 10 سل صلصة صويا قليلة الملح
- 1 ليمونة
- 4 فصوص ثوم
- 2 ملعقة صغيرة زنجبيل مبشور
- 4 ملاعق كبيرة صلصة الفلفل الحلو
- نصف بصلة خضراء، مقطعة إلى شرائح رفيعة
- 2 ملعقة كبيرة سمسم

الوصفة

- قطع السلمون إلى مكعبات كبيرة.
- في وعاء، اخلط صلصة الصويا وعصير الليمون والثوم المفروم والزنجبيل المبشور. أضف السلمون، غطّه واتركه في الثلاجة لمدة 20 دقيقة.
- ضع مكعبات السلمون في الجهاز المزود بصينية. قم بالطهي لمدة **6 دقائق** عند **180 درجة مئوية**.
- رش السلمون بصلصة الفلفل الحلو، والبصل الأخضر المقطع، وبذور السمسم.
- قدمه مع الأرز أو الخضار المقلية في المقلاة.

نصائح

إذا لم يكن لديك صلصة صويا قليلة الملح، أضف 6 سل من خل الأرز. إذا كنت تحب الأطباق الحارة، أضف الفلفل الطازج أو المطحون. إذا كنت ترغب في تحضير كمية أكبر، قم بإعدادها على دفعات.





مافن برقائق الشوكولاتة



4 عدد الأشخاص



15 الدقائق



20 الدقائق



سهل

المكونات

◦ 110 غرام رقائق الشوكولاتة

◦ 11 سل حليب

◦ 60 غرام زبدة

◦ 190 غرام دقيق عادي

◦ 110 غرام سكر

◦ 10 غرام بيكنج بودر

◦ 1 بيضة

الوصفة

• قم بإذابة الزبدة.

• ضع البيضة والسكر في وعاء. اخفقهما حتى يصبح الخليط رغويًا. أضف الزبدة المذابة والحليب. اخلط جيدًا.

• أضف الدقيق والبيكنج بودر واخلط باستخدام ملعقة مرنة حتى تحصل على عجينة ناعمة. في النهاية، أضف رقائق الشوكولاتة.

• املاً قوالب المافن بحوالي 75 غرامًا من العجين.

• ضع نصف كمية المافن في الجهاز المزود بصينية. قم بالطهي لمدة 15 دقيقة عند 160 درجة مئوية.

• قم بتحضير دفعة ثانية باستخدام الكمية المتبقية من العجين. يمكنك الاستمتاع بها ساخنة أو باردة.

نصائح

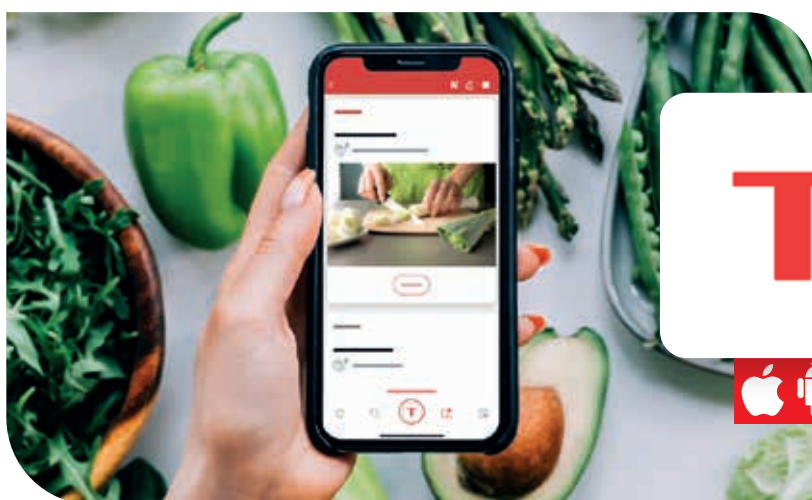
اضبط وقت الطهي وفقًا لحجم قوالب المافن وكمية العجين التي تضعها فيها. إذا رغبت، يمكنك استبدال رقائق الشوكولاتة بكمية معادلة من التوت الأزرق للحصول على نسخة فاكهية.



Smart & Silence Air Fryer XXL

المقلدة الهوائية
الأكثر هدوءاً من تيفال*

حمل تطبيق الوصفات TEFAL



انضم إلى حركة TEFAL



APP Tefal



قناة يوتيوب



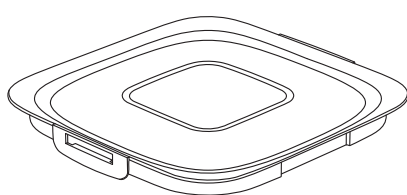
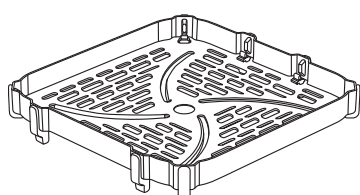
تيفال على انستغرام

انشر وصفاتك #EASYFRYFAMILY

* في وضع القلي بالهواء لطهي رقائق البطاطس المقلية في الهواء، أجريت الاختبارات وفقاً للمعيار IEC60704



ВІДКРИЙТЕ СВІЙ EASY FRY SILENCE 7L



ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ

УВІМКНЕННЯ /
ВИМКНЕННЯ

Вбудований дисплей

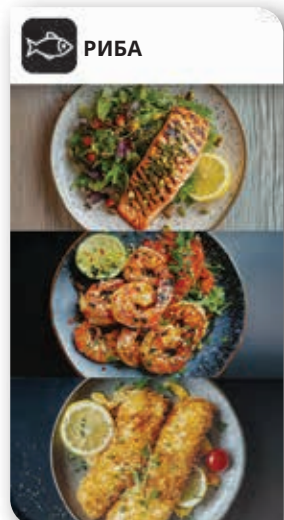
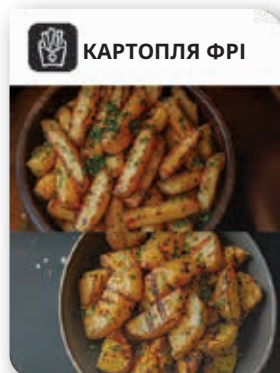
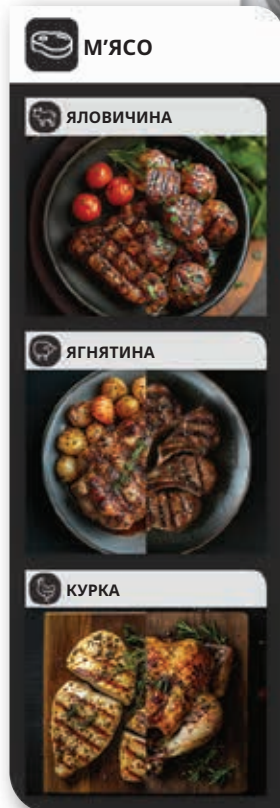
Світлодіод
активації
Extra Crisp

Світлодіод підтримки
тепла



ПОНАД 55 ПРОГРАМ 3

Easy Fry Silence 7L



АВТОМАТИЧНІ ПРОГРАМИ

КАРТОПЛЯ ФРІ



French fries

.....

КАРТОПЛЯНІ ДОЛЬКИ



Potatoes
wedges

.....

ПІЦЦІ



Pizza

.....

М'ЯСО



Meat

.....

Курка

Ціла курка
Куряче філе
Курячі стегна
Курячі крильця

Гомілки

Баранина

Відбивна з
баранини
Запечена
баранина
Свинячі відбивні

Тефтелі

Яловичина

Антрекот
Ростбіф
Ребра яловичини
Біфштекс
Тефтелі

Телятина

Телячий шніцель
Запечена телятина
Теляча відбивна

Свинина

Запечена свинина
Свиняча відбивна
Бекон
Сосиски
Ребра BBQ

Рослинне м'ясо

Рослинні бургери
Рослинні
фрикадельки
Рослинні курячі
нагетси
Рослинні ковбаски

ФРУКТИ ТА ОВОЧІ



Fruits and
vegetables

.....

Баклажан

Кабачок

Гарбуз

Картопля

Батат

Морква

Гриби

Броколі

Брюссельська

капуста

Цвітна капуста

Помідор

Яблуко

Ананас

Овочі

на сковороді

РИБА



Fish

.....

Риба в паніровці

Креветки

Філе лосося

Молюски

Ціла риба

СМАЖЕНІ ЗАКУСКИ



Fried
snacking

.....

Нагетси

Смажені кільця
кальмарів
Цибулеві
кільця

Самоси

Спринг-роли
Фалафель
Сирні палички
Міні-піца

ПИРИГ



Savory pie

.....

ЙОГУРТИ



Yoghurt

.....

ЗНЕВОДНЕННЯ



Dehydrate

.....

ДЕСЕРТИ



Dessert

.....

Печиво

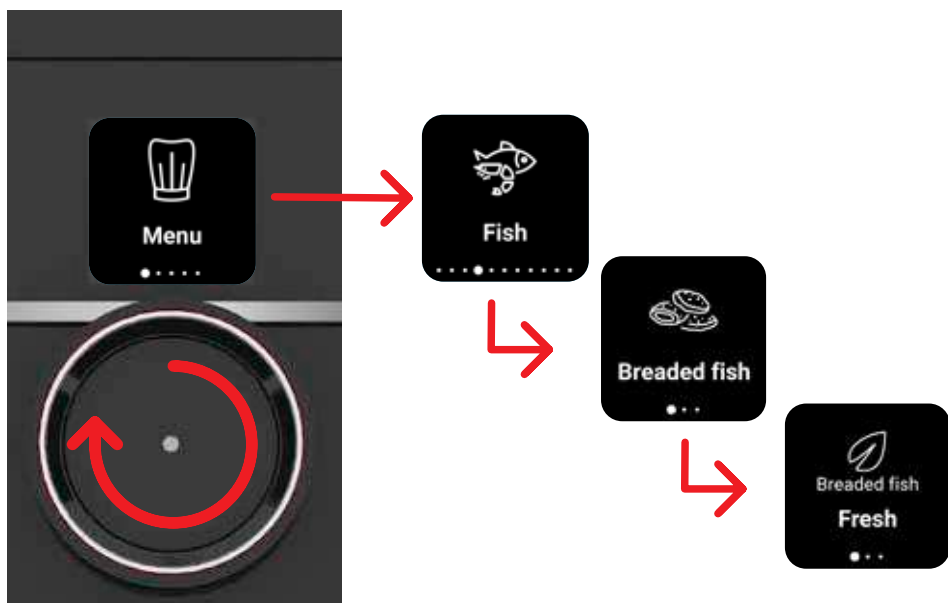
Маффіни

Торти

Для деяких інгредієнтів вам буде запропоновано вибрати параметр «Свіжі» або «Заморожені».
Для овочів вам буде запропоновано вибрати параметр «Цілі», «Половинки», «Шматочки» або «Скибочки». Для чипсів ви також можете активувати функцію Extra Crisp



НАВІГАЦІЯ ПО МЕНЮ

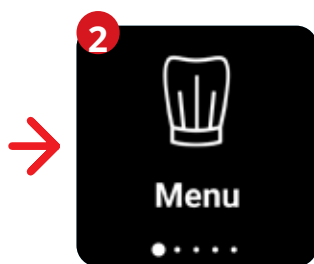


ВИКОРИСТАННЯ ВАШИХ ПРОГРАМ

Перше використання автоматичної програми



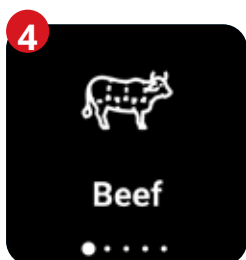
Увімк./Вимк.



Виберіть режим
«Меню»



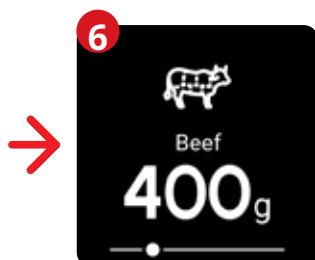
Виберіть програму
«М'ясо»



Виберіть
«Яловичина»



Потім виберіть
«Ребро»



Введіть вагу
яловичих ребер



Вставте інгредієнти
Натисніть «Пуск»

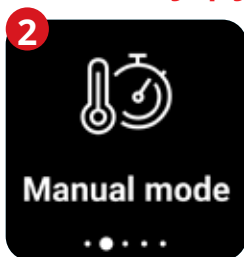


ВИКОРИСТАННЯ ПРОГРАМ

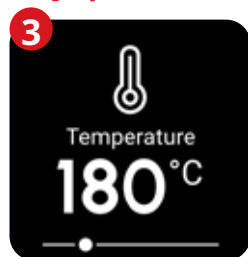
Перше використання у ручному режимі



Увімк./Вимк.



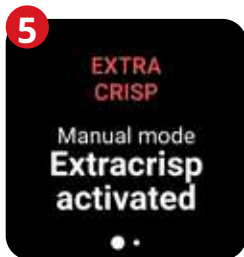
Виберіть ручний режим



Налаштуйте температуру



Налаштуйте час



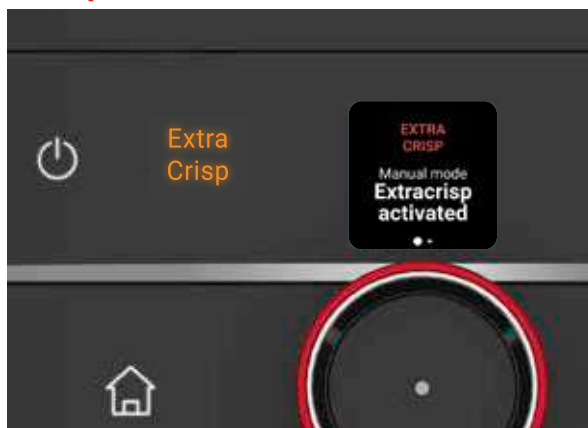
Активуйте/
Деактивуйте
Extra Crisp



Вставте інгредієнти
Натисніть «Пуск»

EXTRA CRISP

Режим Extra Crisp: активуйте для отримання навіть більше хрустких страв



Функція доступна в режимі смаження та ручному режимі: Коли активовано режим хрусткості Extra Crisp, Прилад працює на високій швидкості та забезпечує навіть більш хрустку їжу! На екрані «Extra Crisp» загоряється помаранчевий світлодіод.

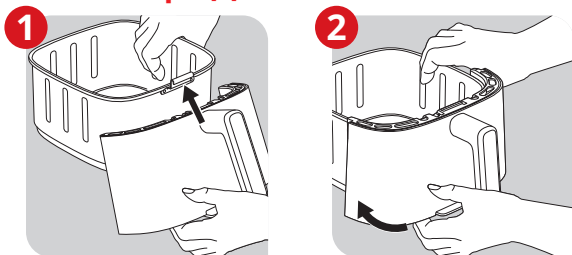


ЗНІМНА ПЕРЕДНЯ ПАНЕЛЬ

Як зняти передню панель із мого шухляди?



Як встановити передню панель мого шухляди?



ВАЖЛИВО ЗНЯТИ ЗНІМНУ ПЕРЕДНЮ ЧАСТИНУ ТА ПРОМИТИ ЇЇ РУЧНО.

ПОРАДИ ЩОДО ЧИЩЕННЯ



Можна мити в посудомийній машині. Насолоджуйтеся процесом очищення приладу!

чашу можна мити в посудомийній машині. Щоб заощадити місце, зніміть передню частину й покладіть у посудомийну машину лише чашу!

ЗБЕРІГАЙТЕ ЗАЛИШКИ ЇЖІ

Зберігайте залишки їжі прямо в холодильнику завдяки кришці-аксесуару.



ПОРАДИ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ

Регулярно струшуйте продукти в контейнері для забезпечення рівномірного приготування





ТАЙСЬКИЙ ЛОСОСЬ



ЛЕГКО



20 ХВИЛИНИ



20 ХВИЛИНИ



6 ХВИЛИНИ



4 КІЛЬКІСТЬ ОСІБ

ІНГРЕДІЄНТИ

- 4 стейки з лосося
- 10 сл соєвого соусу з низьким вмістом солі
- 1 лайм
- 4 зубчики часнику
- 2 ч. л. тертого імбиру
- 4 столові ложки солодкого соусу чилі
- 0.5 зеленої цибулини, тонко нарізаної
- 2 ст.л. насіння кунжуту

РЕЦЕПТ

- Наріжте лосось великими кубиками.
- У мисці змішайте соєвий соус, сік лайма, подрібнений часник і тертий імбир. Додайте лосось, накрийте кришкою і залиште на 20 хвилин у холодильнику.
- Покладіть кубики лосося в прилад, обладнаний тарілкою. Приступайте до процесу приготування.
- Посипте лосось солодким соусом чилі, дрібно нарізаною зеленою цибулею та насінням кунжуту.
- Подавайте з рисом або обсмаженими на сковороді овочами.

ПОРАДИ

Якщо у вас немає соєвого соусу з низьким вмістом солі, додайте 6 сл рисового оцту.

Якщо ви любите гострі страви, додайте свіжий або мелений перець чилі. Якщо ви хочете зробити велику порцію, зробіть кілька порцій.





МАФФІНИ З ШОКОЛАДНОЮ КРИХТОЮ



ЛЕГКО



20 ХВИЛИНИ



15 ХВИЛИНИ



4 КІЛЬКІСТЬ ОСІБ

ІНГРЕДІЄНТИ

- 60 г вершкового масла
- 110 г цукру
- 1 яйце
- 11 cl молока
- 190 г пшеничного борошна
- 10 г розпушувача
- 110 г шоколадної крихти

РЕЦЕПТ

- Розтопіть вершкове масло.
- В окремій ємності змішайте яйце та цукор. Збийте до отримання пінистої маси. Додайте розтоплене масло та молоко. Добре перемішайте.
- Додайте борошно та розпушувач, перемішайте силіконовою лопаткою до отримання однорідного тіста. Насамкінець додайте шоколадну крихту.
- Заповніть формочки для маффінів приблизно 75 г тіста.
- Покладіть половину маффінів у пристрій із встановленою пластиною. Випікайте **15 хвилин** при **160°C**.
- Приготуйте другу партію з решти тіста. Маффіни можна їсти гарячими або холодними.

ПОРАДИ

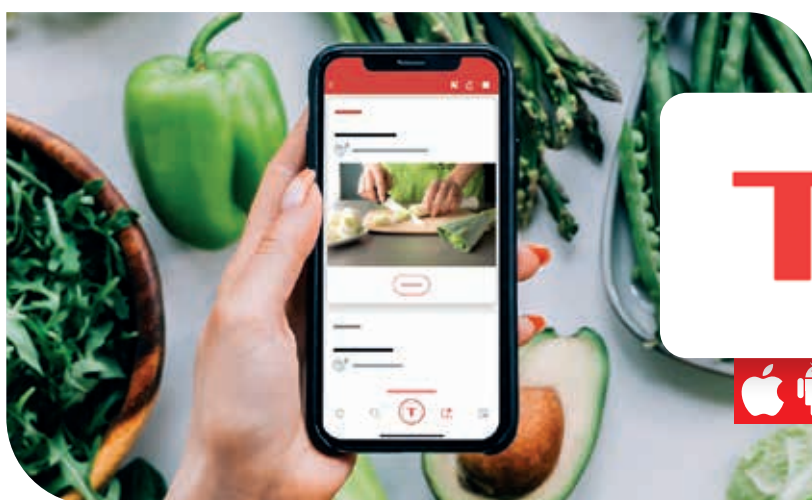
Коригуйте час випікання залежно від розміру формочок і кількості тіста. Якщо бажаєте, замініть шоколадну крихту такою ж кількістю чорниці для фруктового варіанту.



Smart & Silence Air Fryer XXL

НАЙБЕЗШУМНІША АЕРОФРИТЮРНИЦЯ
ЗА ТЕХНОЛОГІЄЮ TEFAL*

**ЗАВАНТАЖТЕ ДОДАТОК
TEFAL ДЛЯ РЕЦЕПТІВ**



**ПРИЄДНУЙТЕСЬ ДО РУХУ
TEFAL!**



APP Tefal



Канал В Youtube



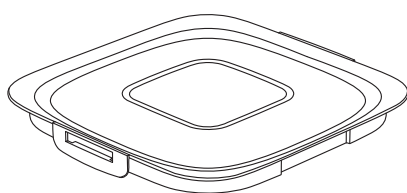
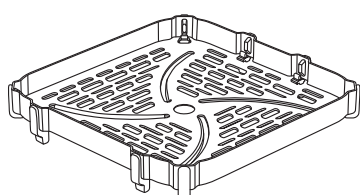
Tefal в instagram

ПУБЛІКУЙТЕ СВОЇ РЕЦЕПТИ #EASYFRYFAMILY

* У режимі фритюру для приготування чіпсів, випробування проводилися відповідно до стандарту IEC60704



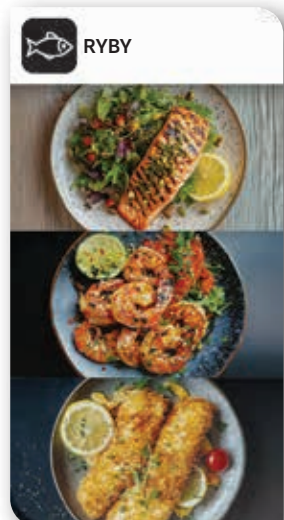
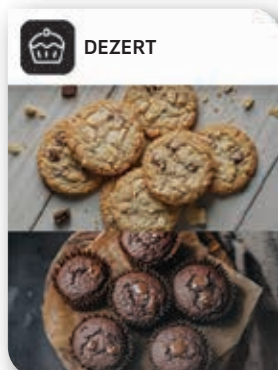
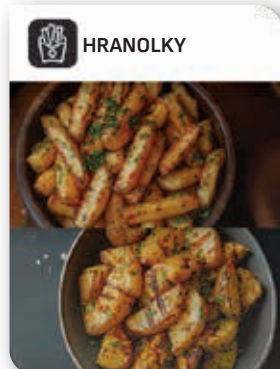
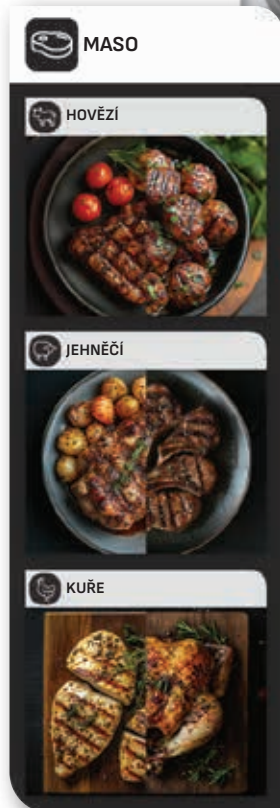
OBJEVTE SVŮJ EASY FRY SILENCE 7L



DIGITÁLNÍ OVLÁDACÍ PANEL



VÍCE NEŽ 55 PŘEDNASTAVENÝCH PROGRAMŮ S Easy Fry Silence 7L



AUTOMATICKÉ PROGRAMY

HRANOLKY



French fries

BRAMBORY



Potatoes
wedges

PIZZY



Pizza

MASO



Meat

Kuře
Celé kuře
Kuřecí fileť
Kuřecí stehna
Kuřecí křídla
Kuřecí paličky
Jehněčí
Jehněčí kotleta
Pečené jehněčí
Vepřové kotlety
Masové kuličky
Hovězí
Entrecote
Pečené hovězí
Hovězí žebro
Hovězí burger
Masové kuličky

Telecí
Telecí řízek
Pečené telecí
Telecí kotleta
Vepřové
Pečené vepřové
Vepřová kotleta
Slanina
Klobásy
BBQ žebra
Rostlinné maso
Rostlinné burgery
Rostlinné masové
kuličky
Rostlinné kuřecí
nugety
Rostlinné klobásy

OVOCE A ZELENINA



Fruits and
vegetables

Lilky
Cukety
Dýně
Brambory
Batáty
Mrkev
Houby
Brokolice
Růžičková kapusta
Květák
Rajče
Jablko
Ananas
Restovaná
zelenina

RYBY



Fish

Obalované ryby
Krevety
Lososový fileť
Korýši
Celá ryba

SMAŽENÉ OBČERSTVENÍ



Fried
snacking

Kuřecí nugety
Smažené
kalamáry
Cibulové
kroužky

Samosy
Jarní závitky
Falafel
Sýrové tyčinky
Mini pizza

KOLÁČ



Savory pie

JOGURTY



Yoghurt

SUŠENÍ



Dehydrate

DEZERTY



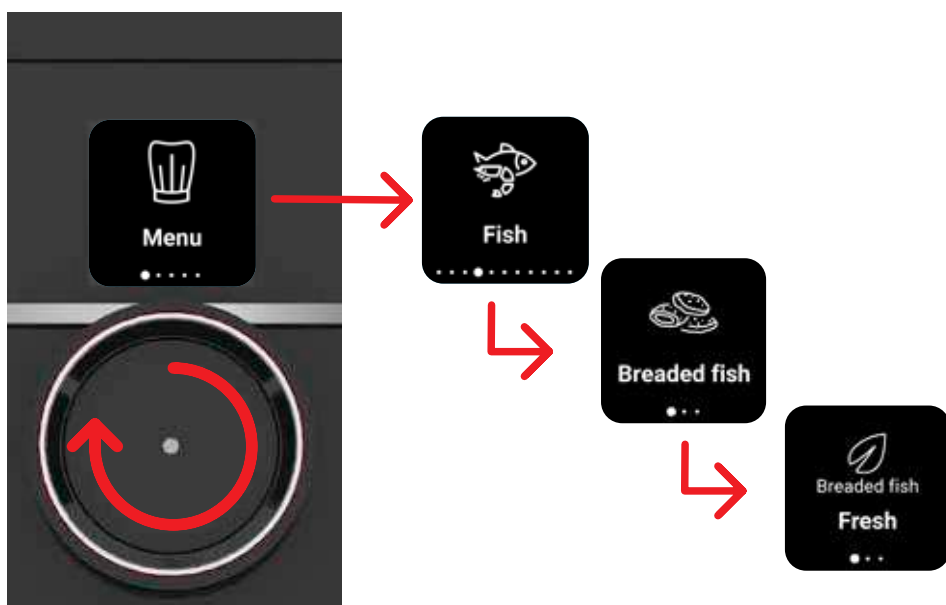
Dessert

Sušenky
Muffiny
Dorty

U některých ingrediencí budete vyzváni k výběru mezi „Čerstvé“ nebo „Mražené“.
U zeleniny si budete moci vybrat mezi „Celé“, „Půlky“, „Kousky“ nebo „Plátky“.
U bram-bor můžete také aktivovat volbu „Extra křupavé“



NAVIGACE v menu



POUŽÍVÁNÍ VAŠICH PROGRAMŮ První použití automatického programu



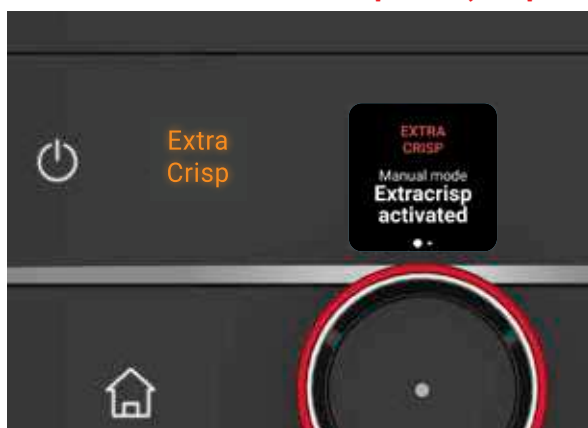
POUŽITÍ VAŠICH PROGRAMŮ

První použití v manuálním režimu

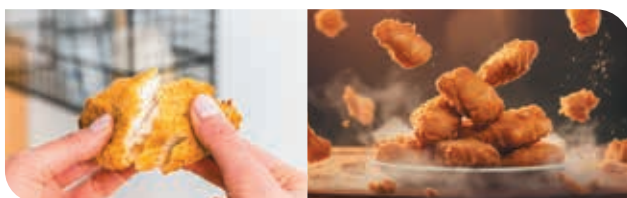


EXTRA CRISP

Režim Extra Crisp: aktivujte pro ještě křupavější pokrmy



Funkce dostupná v režimu smažení a v manuálním režimu: Když je aktivována možnost Extra crisp, přístroj pracuje vyšší rychlostí pro ještě křupavější potraviny. Na obrazovce «Extra Crisp» se rozsvítí oranžová LED dioda.

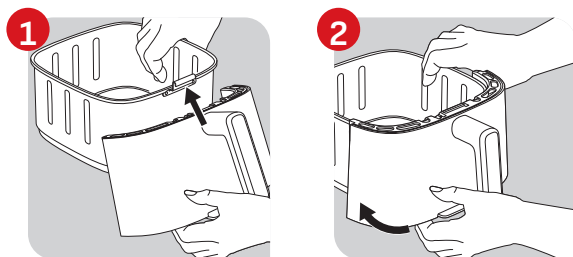


ODNÍMATELNÁ PŘEDNÍ ČÁST

Jak odstraním přední panel z mého zásuvky?



Jak vyměním přední část mé zásuvky?



JE DŮLEŽITÉ ODSTRANIT ODNÍMATELNOU PŘEDNÍ ČÁST A UMYT JI RUČNĚ.

TIPY PRO ČIŠTĚNÍ



Lze mýt v myčce: užijete si výrobek, který se snadno čistí!

nádobu lze mýt v myčce. Pokud chcete šetřit místo, sejměte přední část a do myčky vložte pouze nádobu!

SKLADOVÁNÍ ZBYTKŮ

Zbytky jídla můžete skladovat přímo v chladničce díky víku s příslušenstvím.



TIP K PŘÍPRAVĚ

Ingredience v koši pravidelně protřepávejte, aby se připravily rovnoměrně





THAJSKÝ LOSOS



SNADNÉ



20 MINUTY



20 MINUTY



6 MINUTY



4 OSOBA

INGREDIENCE

- 4 steaky z lososa
- 100 ml sójové omáčky s nízkým obsahem soli
- 1 limetka
- 4 stroužky česneku
- 2 lžičky strouhaného zázvoru
- 4 lžíce sladké chilli omáčky
- 0,5 jarní cibulky, nakrájené najemno
- 2 lžíce sezamových semínek

RECEPT

- Lososa nakrájejte na velké kostky.
- V míse smíchejte sójovou omáčku, limetkovou šťávu, nasekaný česnek a strouhaný zázvor. Přidejte lososa a nechte marinovat po dobu 20 minut v lednici.
- Kostky lososa dejte do přístroje s mřížkou. Spusťte pečení.
- Lososa pokapejte sladkou chilli omáčkou, posypte jarní cibulkou a sezamovými semínky.
- Podávejte s rýží nebo restovanou zeleninou.

TIPY

Pokud nemáte sójovou omáčku s nízkým obsahem soli, přidejte 60 ml rýžového octa.

Máte-li rádi kořeněná jídla, přidejte čerstvé nebo mleté chilli.

Pokud chcete připravit větší množství, postupujte ve více dávkách.





MUFFINY S ČOKOLÁDOVÝMI VLOČKAMI



SNADNÉ



20 MINUTY



15 MINUTY



4 OSOBA

INGREDIENCE

- 60 g másla
- 110 g cukru
- 1 vejce
- 110 ml mléka
- 190 g hladké mouky
- 10 g prášku do pečiva
- 110 g čokoládových vloček

RECEPT

- Rozpustíme máslo.
- Do mísy nalijeme vejce a cukr. Vyšleháme do pěny. Přidáme rozpuštěné máslo a mléko. Dobře promícháme.
- Přisypeme mouku s práškem do pečiva a sěrkou promícháme, aby vzniklo hladké těsto. Nakonec přidáme čokoládové vločky.
- Přibližně 75 g těsta nalijeme do mírně vymazané formy na muffiny
- Grilovací mřížku vložíme do nádoby a na ni umístíme polovinu muffinů. Zahájíme vaření.
- Ze zbylých muffinů připravíme druhou várku. Podáváme je teplé nebo studené.

TIPY

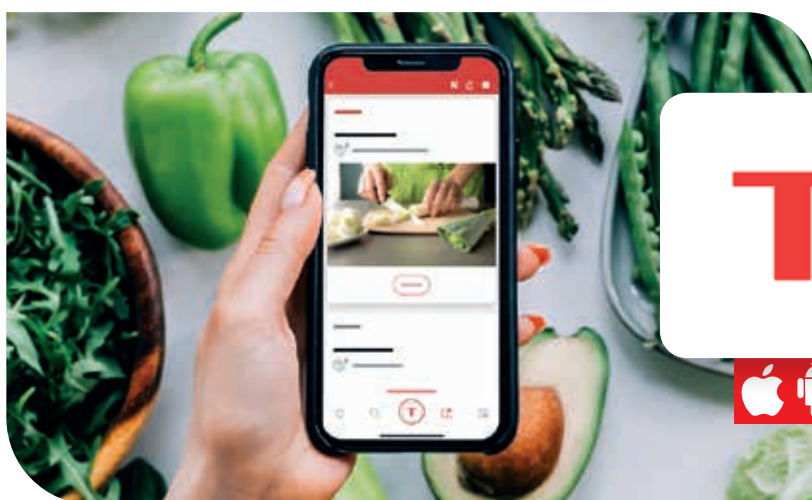
Dobu pečení upravte podle velikosti forem na muffiny a objemu těsta, které do nich nalijete. Pokud chcete, vyměňte čokoládové lupínky za stejné množství borůvek pro ovocnou variantu.



Smart & Silence Air Fryer XXL

NEJTÍŠŠÍ HORKOVZDUŠNÁ FRITÉZA
SPOLEČNOSTI TEFAL*

**STÁHNĚTE SI APLIKACI S
RECEPTY TEFAL**



**PŘIPOJTE SE K HNUTÍ
TEFAL!**



APP Tefal



Kanál Youtube



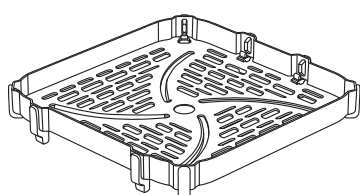
Tefal na instagramu

ZVEŘEJNĚTE SVÉ RECEPTY #EASYFRYFAMILY

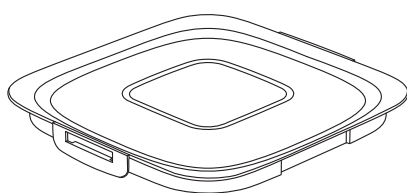
* V režimu fritování na vzduchu pro přípravu chipsů, testy provedené podle normy IEC60704



OBJAVTE SVOJ EASY FRY SILENCE 7L



Odnímateľná mriežka



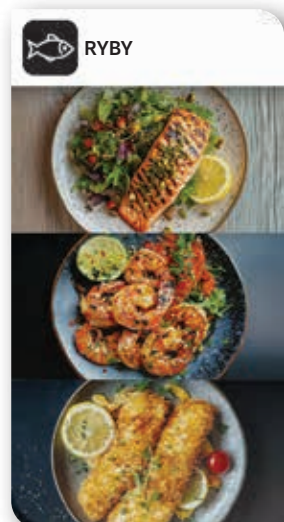
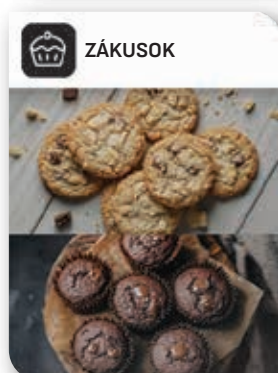
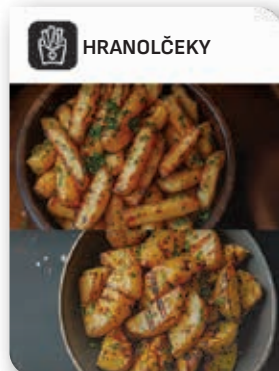
Úložné veko v balení

DIGITÁLNY OVLÁDACÍ PANEL



VIAC NEŽ 55 PREDNASTAVENÝCH PROGRAMOV S

Easy Fry Silence 7L



AUTOMATICKÉ PROGRAMY

HRANOLKY



French fries

ZEMIAKOVÉ DIELIKY



Potatoes
wedges

PIZZE



Pizza

MÄSO



Meat

Kura

Celé kurča
Kuracie filety
Kuracie stehná
Kuracie krídelká
Kuracie paličky

Jahňacie

Jahňací kotlet
Pečené jahňacie
Bravčové kotlety
Mäsové guľky

Hovädzie

Entrecôte
Pečené hovädzie
Hovädzie rebrá
Hovädzi burger
Mäsové guľky

Teľacie

Teľací rezník
Pečené teľacie
Teľacia kotleta

Bravčové

Pečené bravčové
Bravčová kotleta
Slanina
Klobásy

Grilované rebrá

Rastlinné mäso

Rastlinné burgery
Rastlinné mäsové
guľky
Rastlinné kuracie
nugetky
Rastlinné klobásy

OVOCIE A ZELENINA



Fruits and
vegetables

Baklažán
Cuketa
Tekvica
Zemiaky
Batáty
Mrkva
Huby
Brokolica
Ružičkový kel
Karfiol
Paradajka
Jablko
Ananás
Restovaná
zelenina

RYBY



Fish

Vyprážené ryby
Krevety
Lososový filet
Mušle
Celá ryba

VYPRÁŽANÉ POCHÚTKY



Fried
snacking

Kuracie nugety
Vyprážené
kalamáre
Cibuľové krúžky
Samosy
Jarné rolky
Falafel
Syrové tyčinky
Mini pizza

KOLÁČ



Savory pie

JOGURTY



Yoghurt

SUŠENIE



Dehydrate

DEZERTY



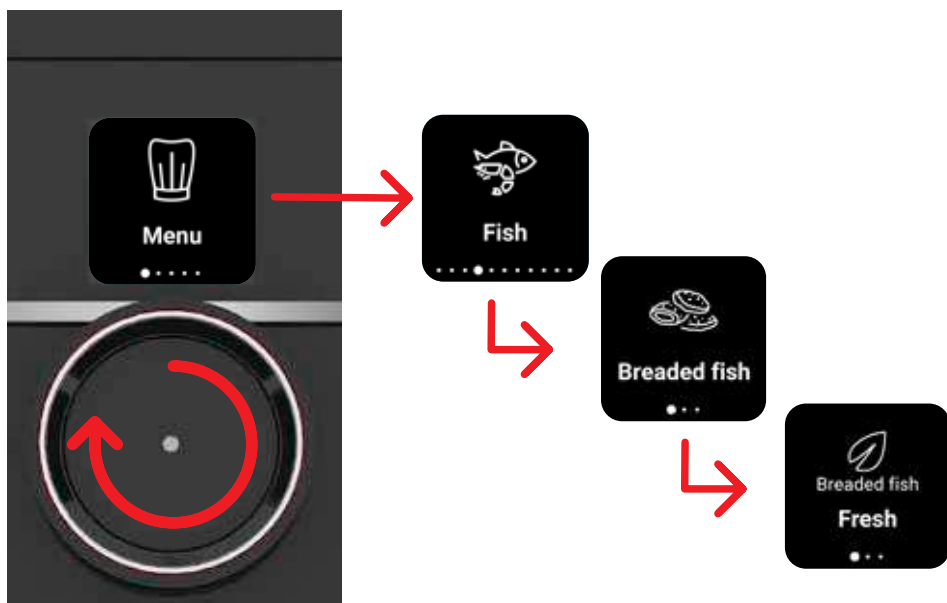
Dessert

Sušienky
Muffiny
Torty

4 Pre niektoré ingrediencie vás požiada o výber medzi „Čerstvé“ alebo „Mrazené“.
Pre zeleninu bude ponúknutá možnosť „Celé“, „Polovice“, „Kúsky“ alebo „Plátky“.
Pre zemiaky môžete tiež aktivovať možnosť „Extra chrumkavé“



NAVIGÁCIA v ponuke



POUŽÍVANIE VAŠICH PROGRAMOV

Prvé použitie automatického programu



POUŽITIE VAŠICH PROGRAMOV

Prvé použitie v manuálnom režime

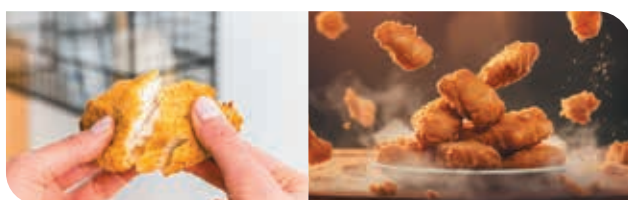


EXTRA CRISP

Režim Extra Crisp: aktivujte pre ešte chrumkavejšie jedlo



Funkcia dostupná v režime fritovania a v manuálnom režime: Keď je aktivovaná možnosť Extra crisp, zariadenie pracuje vysokou rýchlosťou a poskytuje šte chrumkavejšie jedlo! Na obrazovke «Extra Crisp» sa rozsvieti oranžová LED dióda.

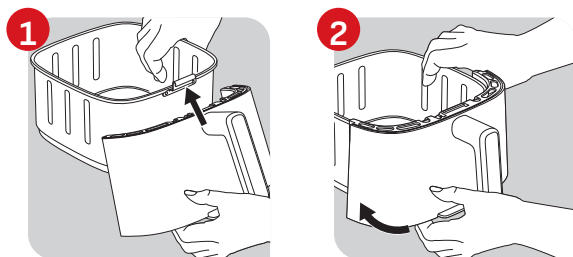


ODNÍMATELNÁ PREDNÁ ČASŤ

Ako odstránim predný panel z mojej zásuvky?



Ako vymením prednú časť mojej zásuvky?



JE DÔLEŽITÉ ODSTRÁNIŤ ODNÍMATELNÚ PREDNÚ ČASŤ A UMÝŤ JU RUČNE.

TIPY NA ČISTENIE



Vhodné na čistenie v umývačke riadu:
vychutnajte si jednoduché čistenie výrobku.

Vaša miska je vhodná na čistenie v umývačke riadu. Ak chcete ušetriť miesto, odstráňte prednú časť a do umývačky riadu vložte len misku!

ODLOŽTE SI ZVÝŠKY

Zvyšky jedla môžete skladovať priamo v chladničke vďaka doplnkovému veku.



TIPY NA VARENIE

Pravidelne potraste jedlom v zásuvke na dosiahnutie rovnomerného varenia





THAJSKÝ LOSOS



JEDNODUCHÉ



20 MINÚTY



20 MINÚTY



6 MINÚTY



4 OSOBA

INGREDIENCIE

- 4 steaky z lososa
- 10 cl sójovej omáčky s nízkym obsahom soli
- 1 limetka
- 4 strúčiky cesnaku
- 2 ČL strúhaného zázvoru
- 4 PL sladkej čili omáčky
- 0,5 jarnej cibulky nakrájané na tenké plátky
- 2 PL sezamových semiačok

RECEPT

- Losos nakrájame na veľké kocky.
- V miske si zmiešame sójovú omáčku, limetkovú šťavu, nasekaný cesnak a strúhaný zázvor. Pridáme losos, obalíme a necháme odpočinúť 20 minút v chladničke.
- Lososové kocky vložíme do zariadenia vybaveného tanierom. Začneme piecť.
- Ozdobíme losos sladkou čili omáčkou, nakrájanou jarnou cibulkou a sezamovými semiačkami.
- Podávame s ryžou alebo vyprážanou zeleninou.

TIPY

Ak nemáme sójovú omáčku s nízkym obsahom soli, pridáme 6 cl ryžového octu.

Ak máme radi štiplavé jedlá, pridáme čerstvé alebo mleté čili papričky.

Ak chceme pripraviť väčšie množstvo, vytvoríme viac dávok.





MAFINY S ČOKOLÁDOVÝMI LUPIENKAMI



JEDNODUCHÉ



20 MINÚTY



15 MINÚTY



4 OSOBA

INGREDIENCIE

- 60 g masla
- 110 g cukru
- 1 vajcia
- 110 ml mlieka
- 190 g múky
- 10 g prášku do pečiva
- 110 g čokoládových lupienkov

RECEPT

- Rozpustíme maslo.
- Do misky nalijeme vejce a cukr. Vyšleháme do pěny. Pridáme rozpuštěné maslo a mléko. Dobře promícháme.
- Prisypeme múku s práškom do pečiva a stierkou premiešame, aby vzniklo hladké cesto. Nakoniec pridáme čokoládové vločky.
- Približne 75 g cesta nalejeme do mierne vymastenej formy na muffiny.
- Grilovaci mriežku vložíme do nádoby a na ňu umiestnime polovicu muffinov. Začneme varenie.
- Zo zvyšných muffinov pripravíme druhú várku. Podávame je teplé alebo studené.

TIPY

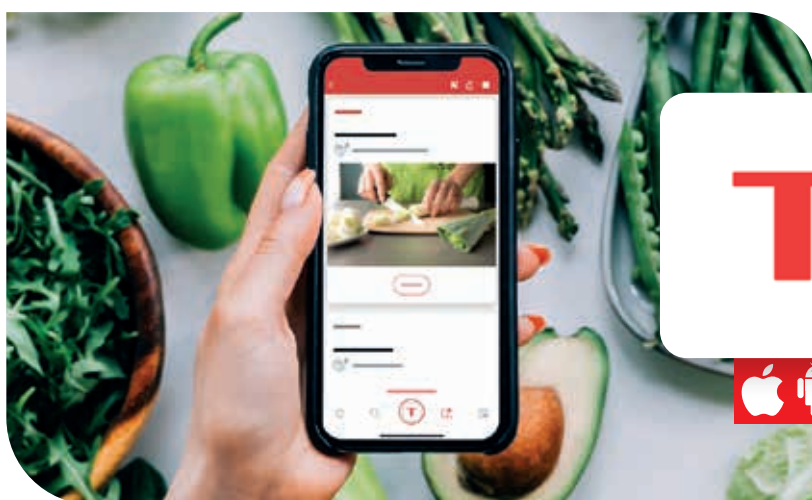
Dobu pečenia upravte podľa veľkosti foriem na muffiny a objemu cesta, ktoré do nich nalejete. Pokiaľ chcete, vymeňte čokoládové lupienky za rovnaké množstvo čučoriedok pre ovocnú variantu.



Smart & Silence Air Fryer XXL

NAJTICHŠIA TEPILOVZDUŠNÁ FRITÉZA
OD ZNAČKY TEFAL*

**STIAHNITE SI APLIKÁCIU S
RECEPTAMI TEFAL**



**PRIPOJTE SA K HNUTIU
TEFAL!**



APP Tefal



Youtube Kanál



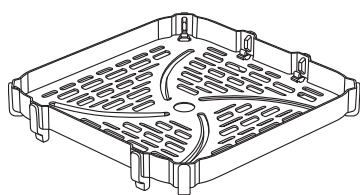
Tefal na instagrame

ZVEREJNITE SVOJE RECEPTY #EASYFRYFAMILY

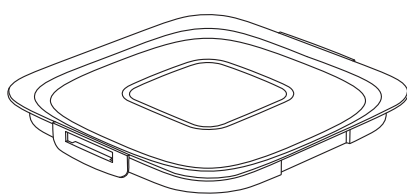
* V režime fritovania na vzduchu na varenie čipsov, testy vykonané v súlade s normou IEC60704



ISMERJE MEG AZ EASY FRY SILENCE KÉSZÜLÉKET 7L



Kivehető rács



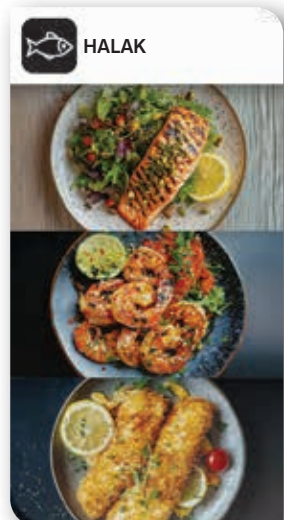
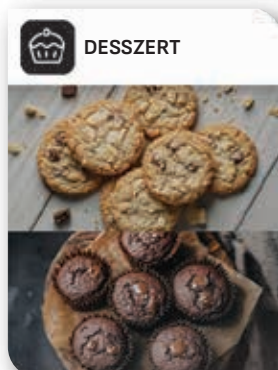
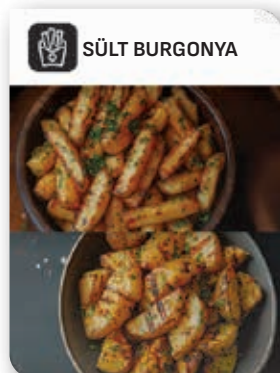
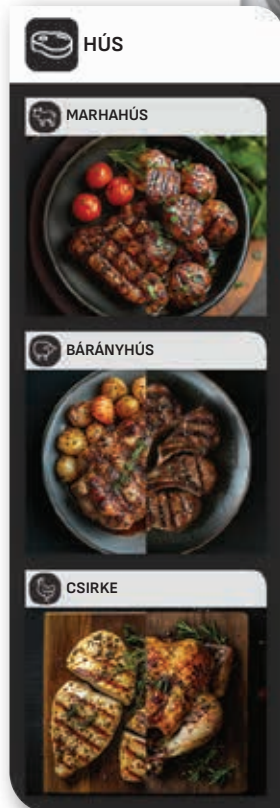
Tárolófedél tartozék

DIGITÁLIS IRÁNYÍTÓPULT



TÖBB MINT 55 ELŐRE BEÁLLÍTOTT PROGRAM

az Easy Fry Silence-hez 7L



AUTOMATIKUS PROGRAMOK

HASÁBBURGONYA



French fries

BURGONYA



Potatoes wedges

PIZZÁK



Pizza

HÚS



Meat

Csirke
Egész csirke
Csirkemellfilé
Csirkecomb
Csirkeszárnny
Alsócomb
Bárány
Bárányborda
Sült bárány
Sertésszeletek
Húsgolyók
Marhahús
Entrecote
Sült marha
Marhacsont
Marhahúspogácsa
Húsgolyók

Borjúhús
Borjúborda
Borjúsült
Borjúborda
Sertéshús
Sertéssült
Sertéskaraj
Szalonna
Kolbászok
BBQ bordák
Növényi alapú hús
Növényi alapú
hamburgerek
Növényi alapú
húsgolyók
Növényi alapú
csirkefalatkák
Növényi alapú
kolbászok

GYÜMÖLCS ZÖLDSÉG



Fruits and
vegetables

Padlizsán
Cukkini
Süttőtök
Burgonya
Édesburgonya
Sárgarépa
Gomba
Brokkoli
Kelbimbó
Karfiol
Paradicsom
Alma
Ananász
Pírtott
zöldségek

HALAK



Fish

Rántott hal
Garnéla
Lazacfilé
Kagylók
Egész hal

SÜLT NASIK



Fried
snacking

Csirke Csirke
nuggets
Rántott tintahal
Hagymakarika
Samosa

Tavaszi
tekercek
Falafel
Sajtrudak
Mini pizza

PITE



Savory pie

JOGHURTOK



Yoghurt

SZÁRÍTÁS



Dehydrate

DESSZERTEK



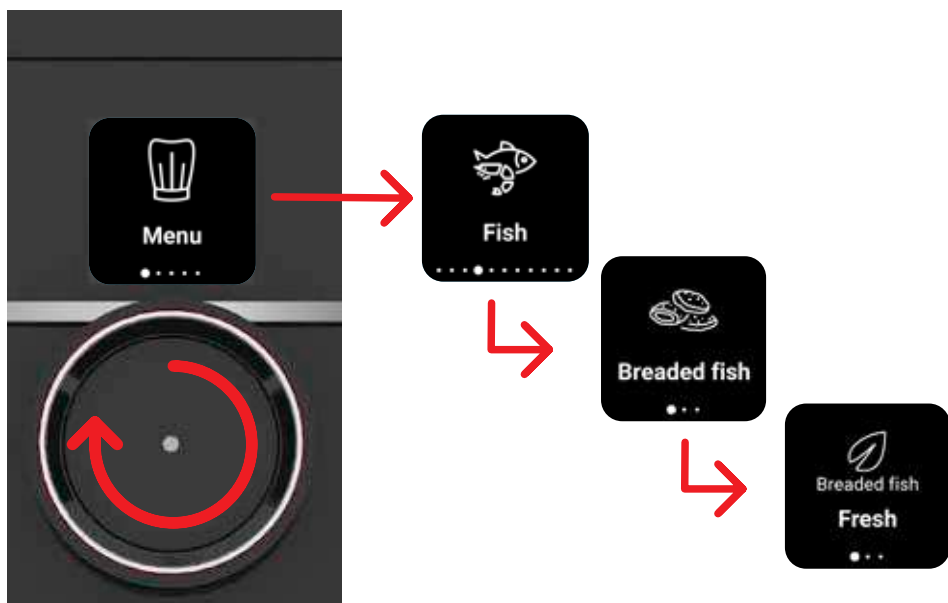
Dessert

Sütemények
Muffinok
Torta

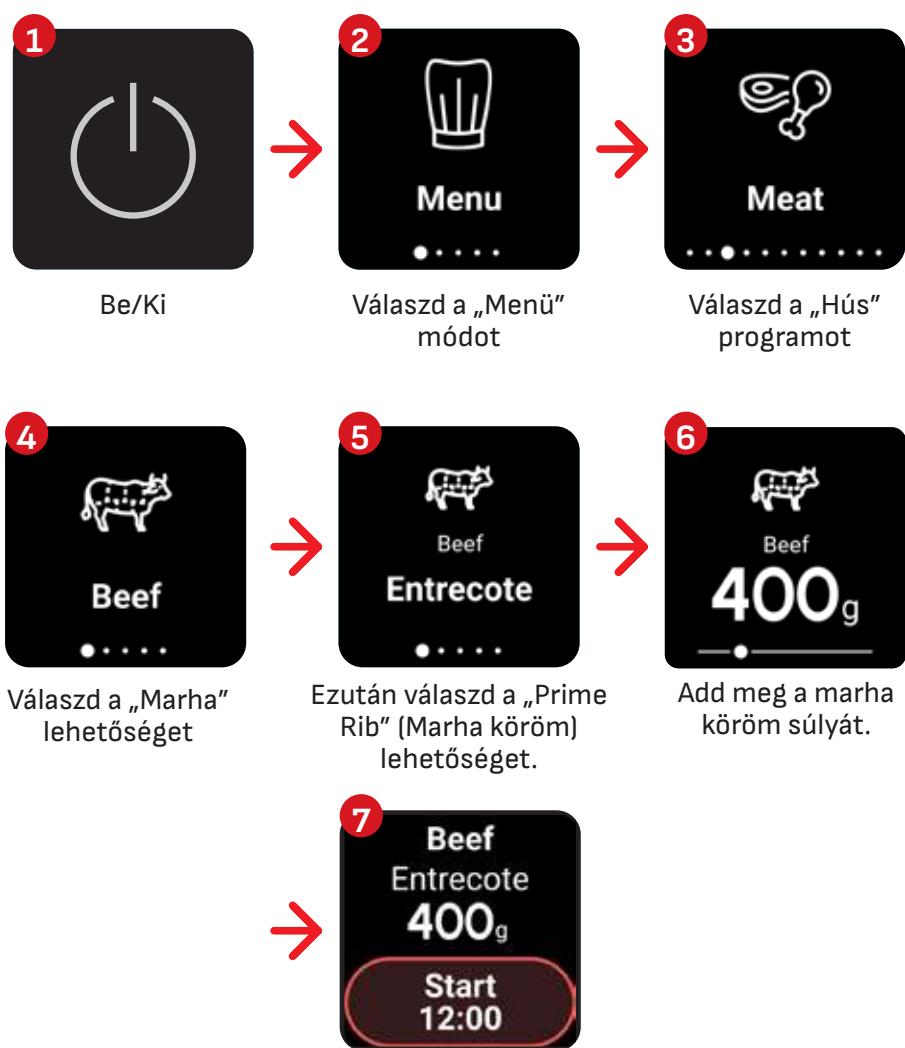
Bizonyos alapanyagoknál választhat, hogy 'Friss' vagy 'Fagyasztott'. Zöldsé-geknél választhat a 'Teljes', 'Fél', 'Da-rabok' vagy 'Szeletek' opciók közül. A sültkrumpli esetében választhatja az 'Extra ropogós' opció aktiválását is



MENÜ Navigáció



PROGRAMOK HASZNÁLATA Automatikus program első használata

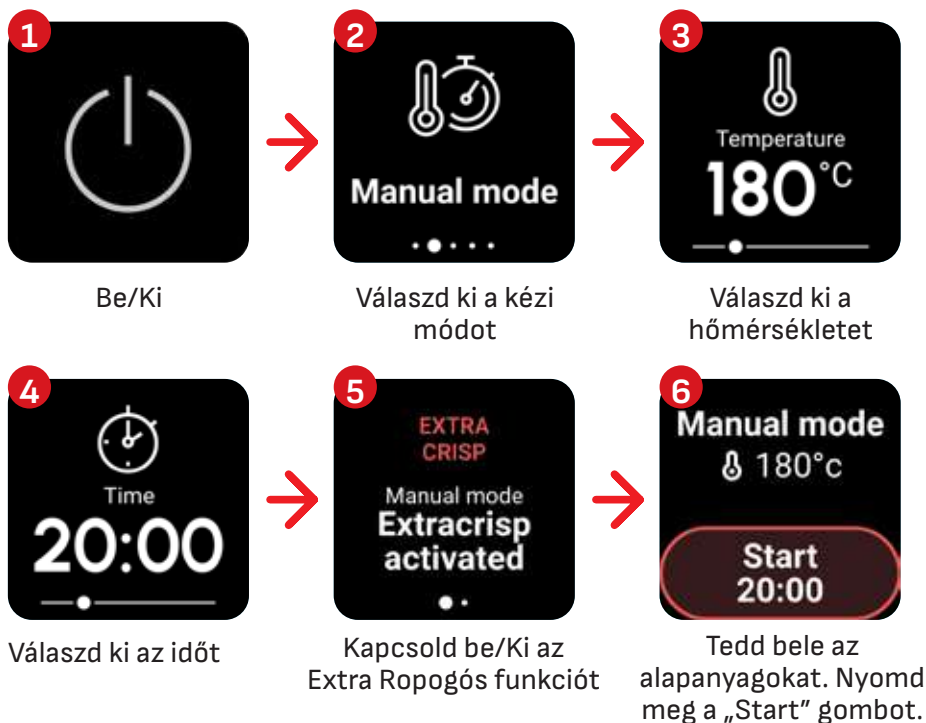


Tedd bele az alapanyagokat.
Nyomd meg a „Start” gombot.



PROGRAMOK HASZNÁLATA

Első használat kézi módban



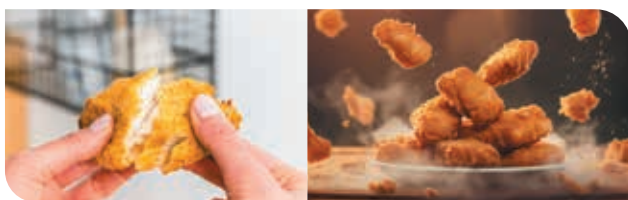
EXTRA CRISP

Extra Crisp Mód: kapcsolja be ropogósabb ételek készítéséhez



A funkció Sütés és Kézi üzemmódban érhető el: Ha az extra ropogós funkció be van kapcsolva, a készülék nagy sebességgel működik, és még ropogósabb ételeket biztosít!

A «Extra Crisp» képernyőn narancssárga LED világít.

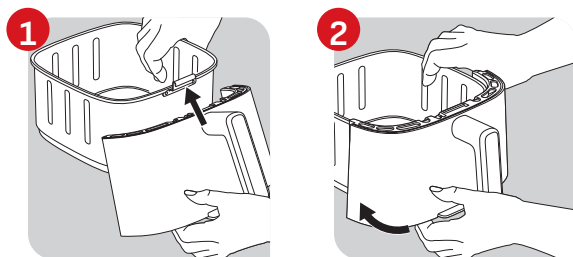


LEVÁLASZTHATÓ ELŐLAP

Hogyan vegyem le az elülső panelt a fiókomból?



Hogyan vegyem le az elülső panelt a fiókomból?



FONTOS AZ ELŐLAP ELTÁVOLÍTÁSA ÉS KÉZI MOSÁSA.

TISZTÍTÁSI TIPPEK



Mosogatógépben mosható: tapasztalja meg, hogy milyen a könnyen tisztítható a termék!

a tál mosogatógépben tisztítható. A helytakarékossághoz távolítsa el az előlapot, és csak a tálat tegye a mosogatógépbe!

RAKJA EL A MARADÉKOT

Tárolja maradékát közvetlenül a hűtőszekrényben a tartozékfedélnek köszönhetően.



TIPPEK AZ ELKÉSZÍTÉSHEZ

A homogén sütéshez rendszeresen rázza át az ételt a tában.





THAI LAZAC



KÖNNYŰ



20 PERCEK



20 PERCEK



6 PERCEK



4 ADAG

HOZZÁVALÓK

- 4 lazacsteak
- 10 cl csökkentett sótartalmú szójaszószt
- 1 lime
- 4 gerezd fokhagyma
- 2 teáskanál reszelt gyömbér
- 4 evőkanál édes chiliszósz
- 0,5 szál újhagyma, vékonyra szeletelve
- 2 evőkanál szezámmag

ELKÉSZÍTÉS

- Vágd a lazacot nagyobb kockákra.
- Egy tálban keverd össze a szójaszószt, a lime levét, az apróra vágott fokhagymát és a reszelt gyömbért. Add hozzá a lazacot, fedd le, és hagyd pihenni a hűtőben 20 percig.
- Helyezd a lazackockákat a sütőlapos készülékbe. Süsd **180°C-on 6 percig**.
- Szórd meg a lazacot édes chiliszósszal, aprított újhagymával és szezámmaggal.
- Tálald rizsszel vagy pirított zöldségekkel.

TIPPEK

Ha nincs csökkentett sótartalmú szójaszószt, adj hozzá 6 cl rizsecetet.
Ha szereted a csípős ízeket, adj hozzá friss vagy őrölt chilit.
Ha nagyobb adagot szeretnél készíteni, több részletben süsd meg.





CSOKOLÁDÉSZIRMOS MUFFIN



KÖNNYŰ



20 PERCEK



15 PERCEK



4 ADAG

HOZZÁVALÓK

- 60 g vaj
- 110 g cukor
- 1 tojás
- 11 cl tej
- 190 g finomliszt
- 10 g sütőpor
- 110 g csokoládé darabok

ELKÉSZÍTÉS

- Olvaszd meg a vajat.
- Egy tálban keverd össze a tojást és a cukrot. Habosítsd fel. Add hozzá az olvasztott vajat és a tejet. Jól keverd össze.
- Szitáld bele a lisztet és a sütőport, majd egy rugalmas spatulával dolgozd össze sima tésztává. Végül keverd hozzá a csokoládédarabokat.
- Töltsd meg a muffin formákat körülbelül 75 g tésztával.
- Helyezd a muffinok felét a sütőlapos készülékbe. Süsd **160°C-on 15 percig**.
- A maradék tésztával süsd meg a második adagot. Melegen vagy hidegen is fogyasztható.

TIPPEK

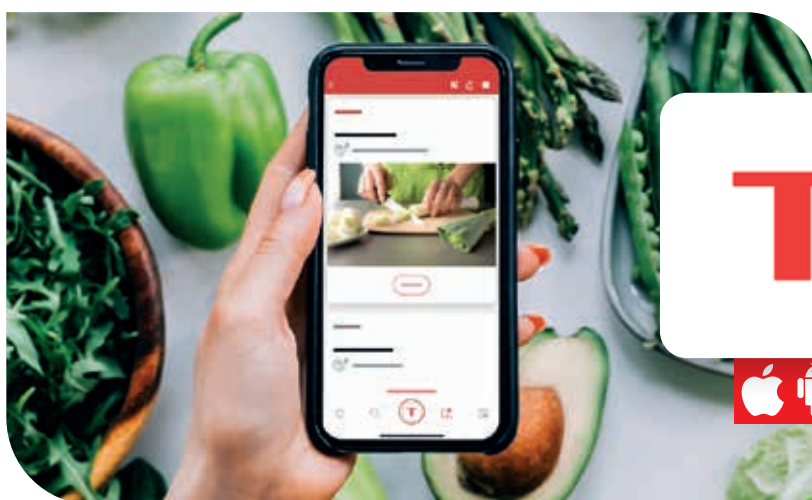
A sütési időt igazítsd a muffin formák méretéhez és a tészta mennyiségéhez. Ha szeretnéd, a csokoládédarabokat helyettesítheted azonos mennyiségű áfonyával egy gyümölcsösebb változat érdekében.



Smart & Silence Air Fryer XXL

A TEFAL LEGCSENDESEBB
LÉGKEVERÉSES SÜTŐJE*

**TÖLTSE LE A TEFAL
RECEPTALKALMAZÁST**



**CSATLAKOZZ A TEFAL
MOZGALOMHOZ!**



APP Tefal



Youtube Csatorna



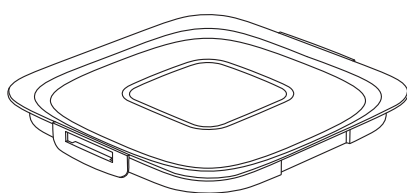
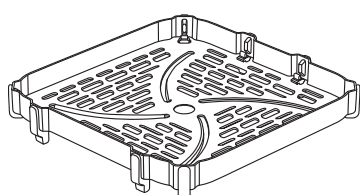
Tefal az instagramon

POSZTOLJÁTOK A RECEPTEKET #EASYFRYFAMILY

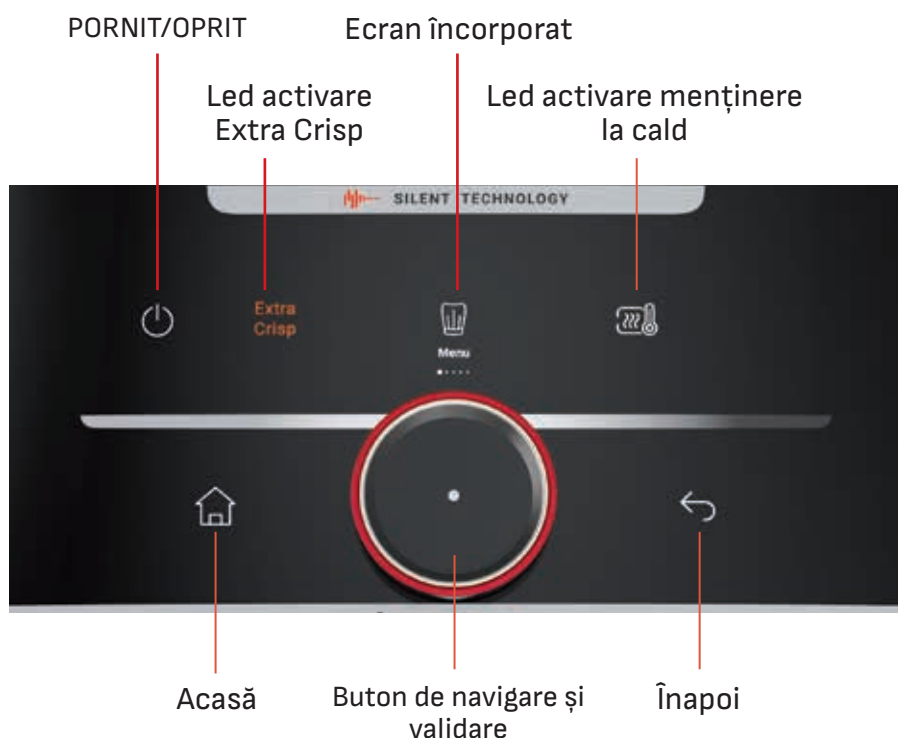
* Légsütő üzemmódban Chips sütéséhez, az IEC60704 szabvány szerint tesztelve



DESCOPERIȚI EASY FRY SILENCE 7L



PANOU DE CONTROL DIGITAL



PESTE 55 DE PROGRAME PRESETATE

cu Easy Fry Silence 7L



CARNE



VITĂ



MIEL



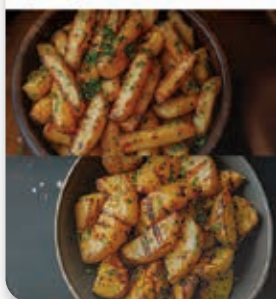
PUI



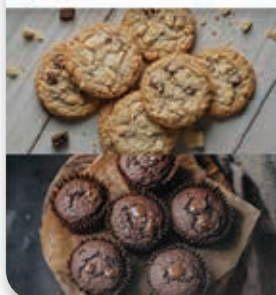
GUSTĂRI



CARTOFI PAI



DESSERTURI



FRUCTE ȘI LEGUME



PEȘTE



PROGRAME AUTOMATE

CARTOFI PRĂJIȚI



French fries

CARTOFI



Potatoes wedges

PIZZA



Pizza

CARNE



Meat

Pui
Pui întreg
File de pui
Pulpe de pui
Aripi de pui
Ciocănele de pui
Miel
Cotlet de miel
Friptură de miel
Cotlete de Porc
Chiftele
Vită
Entrecote
Friptură de vită
Coaste de vită
Friptură burger
Chiftele

Vițel
Cotlet de vițel
Friptură de vițel
Cotlet de vițel
Porc
Friptură de porc
Cotlet de porc
Bacon
Cârnați
Coaste BBQ
Carne pe bază de plante
Burgeri pe bază de plante
Chiftele pe bază de plante
Nuggets de pu pe bază de plante
Cârnați pe ază de plante

FRUCTE ȘI LEGUME



Fruits and vegetables

Vinete
Dovlecei
Dovleac
Cartofi
Cartofi dulci
Morcov
Ciuperci
Broccoli
Varză de Bruxelles
Conopidă
Roșie
Măr
Ananas
Legume sotate

PEȘTE



Fish

Pește pane
Creveți
File de somon
Scoici
Pește întreg

APERITIVE PRĂJITE



Fried snacking

Nuggets
Calamari prăjiți
Inele de ceapă
Samosa
Rulouri de primăvară
Falafel
Bastonașe de brânză
Mini pizza

PLĂCINTĂ



Savory pie

IAURTURI



Yoghurt

DESHIDRATARE



Dehydrate

DESERTURI



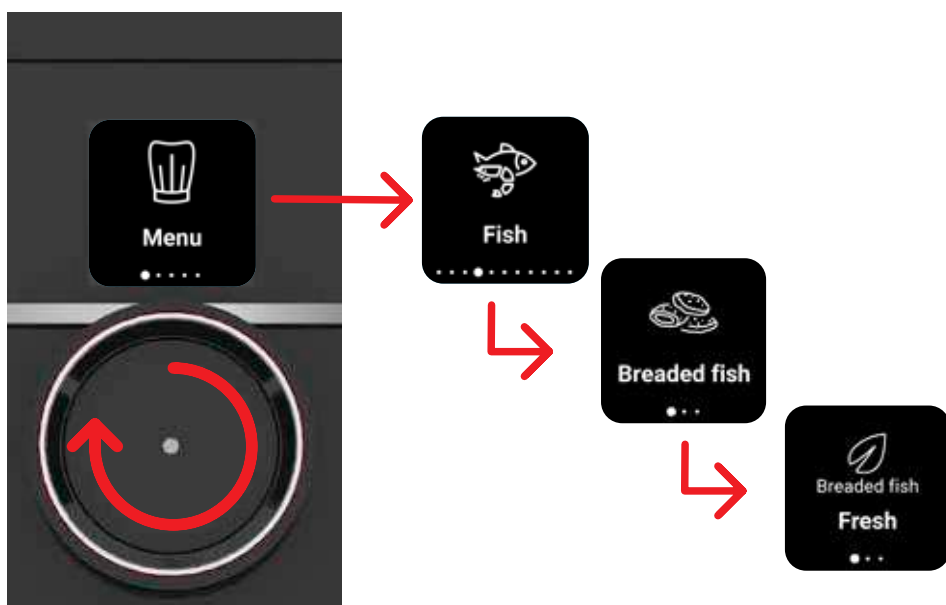
Dessert

Biscuiți
Brioșe
Prăjituri

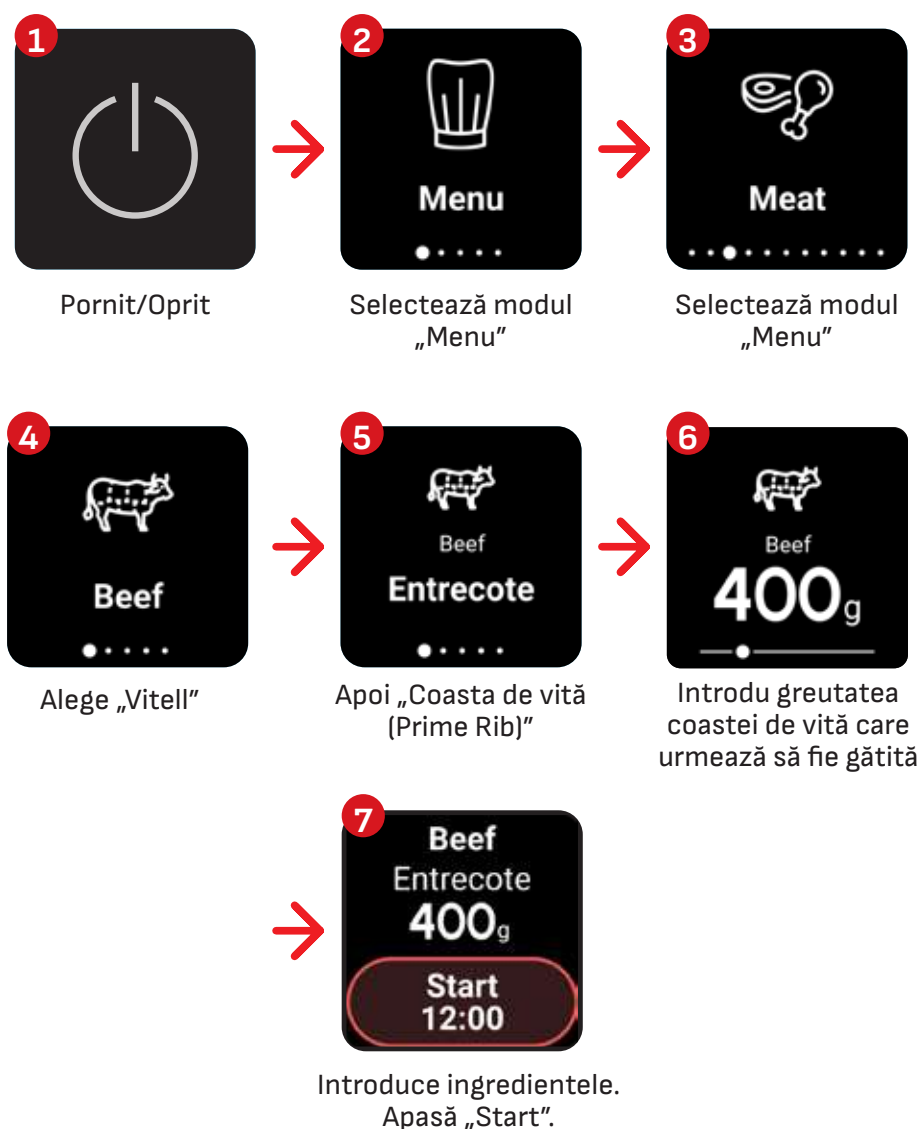
Pentru unele ingrediente, ți se va cere să alegi între „Proaspăt” sau „Congelat”.
Pentru legume, vei avea opțiunea de a alege între „Întregi”, „Jumătate”, „Bucăți” sau „Felii”.
Pentru cartofi, poți activa și opțiunea „Extra Crocanți”



NAVIGARE în meniuri



UTILIZAREA PROGRAMELOR DVS. Prima utilizare a programului automat

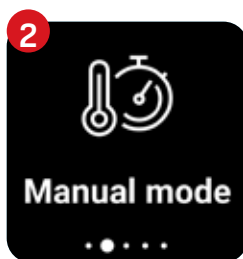


UTILIZAREA PROGRAMELOR

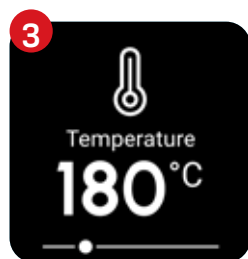
Prima utilizare în modul manual



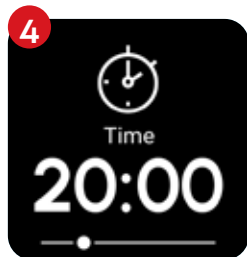
1 Pornit/Oprit



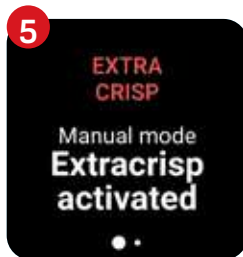
2 Selectează modul manual



3 Selectează temperatura



4 Selectează timpul.



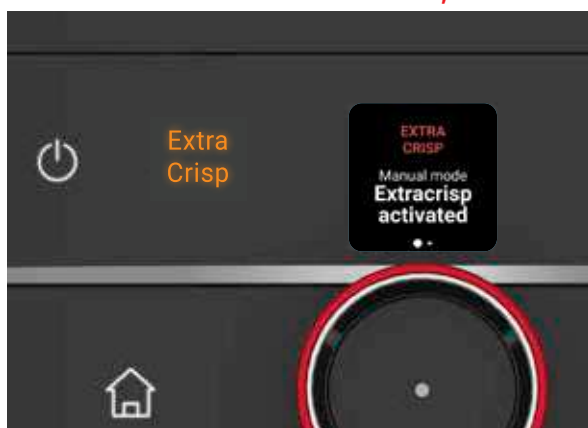
5 Activează/Dezactivează funcția Extra Crisp.



6 Introduce ingrediente. Apasă „Start”.

EXTRA CRISP

Mod Extra Crisp: activați pentru alimente și mai crocante



Funcție disponibilă în modul prăjire și modul manual: Când este activată opțiunea Extra crisp, aparatul funcționează la viteză mare și oferă alimente și mai crocante! Pe ecranul «Extra Crisp» se aprinde un LED portocaliu.

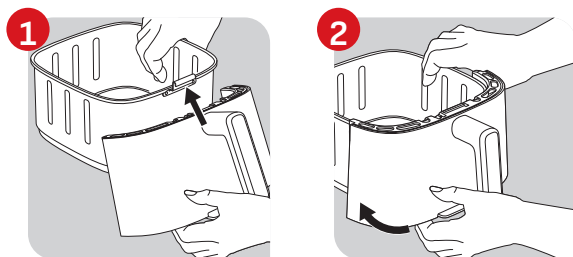


PARTE FRONTALĂ DETAȘABILĂ

Cum îndepărtez panoul frontal de la sertarul meu?



Cum înlocuiesc partea frontală a sertarului meu?



ESTE IMPORTANT SĂ ÎNLĂȚURAȚI PARTEA FRONTALĂ DETAȘABILĂ ȘI SĂ O SPĂLAȚI MANUAL.

SFATURI PENTRU CURĂȚARE



Se poate spăla în mașina de spălat vase:
bucurați-vă de un produs ușor de curățat!

Coșul se poate spăla în mașina de spălat vase.
Pentru a economisi spațiu, scoateți partea
frontală și așezați numai coșul în mașina de
spălat vase!

PĂSTRAȚI ALIMENTELE RĂMASE

Păstrați resturile direct în frigider
datorită capacului accesoriu.



SUGESTII DE GĂTIRE

Amestecați regulat alimentele în coș
pentru a le găti uniform





SOMON ÎN STIL TAILANDEZ



UȘOR



20 MINUTE



20 MINUTE



6 MINUTE



4 PERSOANĂ

INGREDIENTE

- 4 bucăți de somon
- 100 ml sos de soia cu o cantitate redusă de sare
- 1 lime (lămâie verde)
- 4 căței de usturoi
- 2 lingurițe de ghimbir ras
- 4 linguri de sos sweet chilli (de ardei, dulce)
- 0.5 ceapă verde, tocată fin
- 2 linguri cu semințe de susan

REȚETĂ

- Tăie somonul în cuburi mari.
- Într-un recipient, amestecă sosul de soia, sucul de lămâie, usturoiul tocat și ghimbirul ras. Aadauga somonul, acoperă și lasă să se odihnească timp de 20 de minute la frigider.
- Pune cuburile de somon în friteuza prevăzută cu placa pentru gătit. Pornește procesul de gătit.
- Aadaugă peste somon sosul sweet chilli, ceapa verde tocată și semințele de susan.
- Servește cu orez sau legume prăjite.

SFATURI

Dacă nu dispui de sos de soia cu conținut scăzut de sare, adăugă 60 ml de oțet de orez.

Dacă îți plac mâncărurile picante, adăugă ardei iute proaspăt sau măcinat. Dacă doriți să gătești mai multe porții, poți face acest lucru în mai multe loturi.





BRIOȘE CU BUCĂȚI DE CIOCOLATĂ



UȘOR



20 MINUTE



15 MINUTE



4 PERSOANĂ

INGREDIENTE

- 60 g unt
- 110 g zahăr
- 1 ou
- 11 cl lapte
- 190 g făină simplă
- 10 g praf de copt
- 110 g bucăți de ciocolată

REȚETĂ

- Topiți untul.
- Turnați oul și zahărul într-un recipient. Bateți până devine spumos. Adăugați untul topit și laptele. Amestecați bine.
- Turnați făina și praful de copt și amestecați cu o spatulă flexibilă până obțineți un aluat omogen. Adăugați bucățile de ciocolată.
- Umpleți formele de briose cu aproximativ 75 g de aluat.
- Puneți jumătate dintre briose în aparatul dotat cu plăci. Coaceți timp de **15 minute** la **160°C**.
- Pregătiți un al doilea lot cu briosele rămase. Le puteți savura calde sau reci.

SFATURI

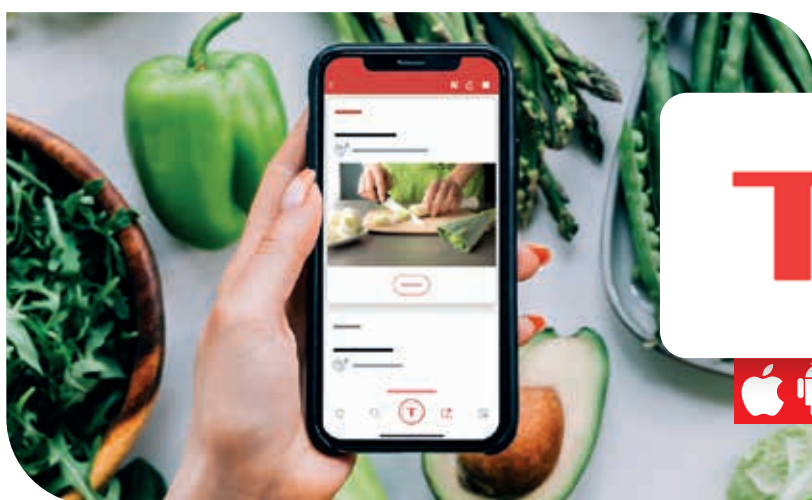
Ajustați timpul de coacere în funcție de dimensiunea formelor de briose și de volumul aluatului turnat în ele. Dacă doriți, înlocuiți bucățile de ciocolată cu o cantitate echivalentă de afine pentru o variantă fructată.



Smart & Silence Air Fryer XXL

CEA MAI SILENȚIOASĂ FRITEUZĂ CU AER CALD
DE LA TEFAL*

**DESCĂRCAȚI APLICATIA
DE REȚETE TEFAL**



**ALĂTURĂ-TE MIȘCĂRII
TEFAL!**



APP Tefal



Canalul Youtube



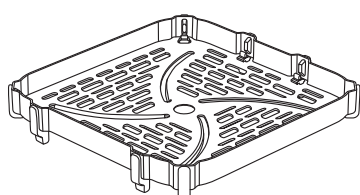
Tefal pe instagram

POSTAȚI REȚETELE DVS. #EASYFRYFAMILY

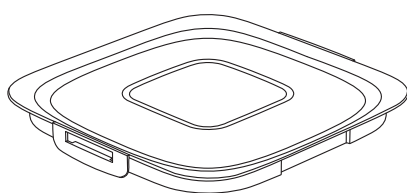
* În modul de prăjire în aer pentru gătit chipsuri, teste efectuate în conformitate cu standardul IEC60704



ОТКРИЙТЕ СВОЕТО EASY FRY SILENCE 7L



Подвижна решетка

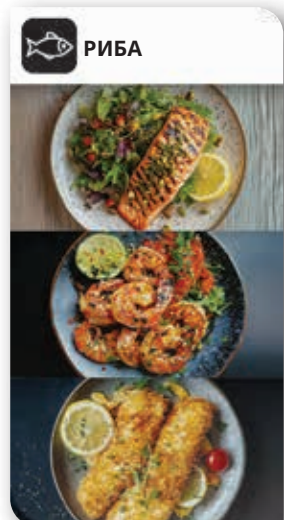
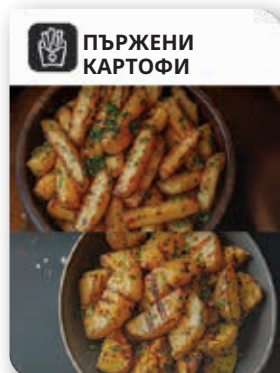
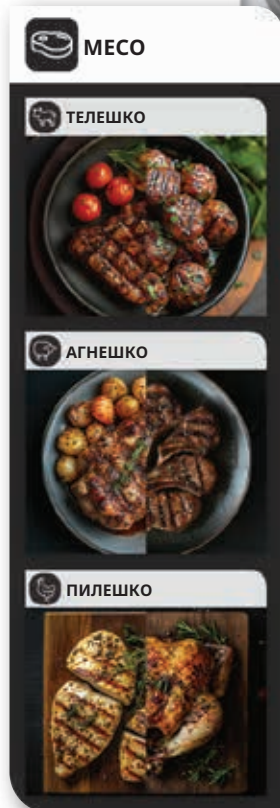


Капак за съхранение в комплекта

ЦИФРОВ ПАНЕЛ ЗА УПРАВЛЕНИЕ



НАД 55 ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАДАДЕНИ ПРОГРАМИ с Easy Fry Silence 7L



АВТОМАТИЧНИ ПРОГРАМИ

ПЪРЖЕНИ КАРТОФИ



French fries

КАРТОФИ



Potatoes
wedges

ПИЦИ



Pizza

МЕСО



Meat

Пиле

Цяло пиле
Пилешко филе
Пилешки бутчета
Пилешки крилца
Пилешки бутчета
Агнешко
Агнешки котлет
Печено агнешко
Свински пържоли

Кюфтета

Говеждо

Антрекот
Печено говеждо
Говежди ребра
Говеждо бургер
стек

Кюфтета

Телешко

Телешки котлет

Печено телешко

Телешки котлет

Свинско

Печено свинско
Свинска пържола

Бекон

Наденици

Ребра на барбекю

Растително месо

Бургери на

растителна основа

Кюфтета

нарастителна

основа

Пилешки хапки на

растителна основа

Наденици на

растителна основа

ПЛОДОВЕ ИЗЕЛЕНЧУЦИ



Fruits and
vegetables

Патладжан

Тиквички

Тиква

Картофи

Сладки картофи

Морков

Гъби

Броколи

Брюкселско зеле

Карфиол

Домат

Ябълка

Ананас

Задушени

зеленчуци

РИБА



Fish

Панирана риба

Скариди

Филе от съомга

Миди

Цяла риба

ПЪРЖЕНИ ХАПКИ



Fried
snacking

Нъгети

Пържени

калмари

Лукови

кръгчета

Самоси

Пролетни

рулца

Фалафел

Сирени

пръчки

Мини пица

ПАЙ



Savory pie

КИСЕЛО МЛЯКО



Yoghurt

ДЕХИДРАТАЦИЯ



Dehydrate

ДЕСЕРТИ



Dessert

Бисквити

Мъфини

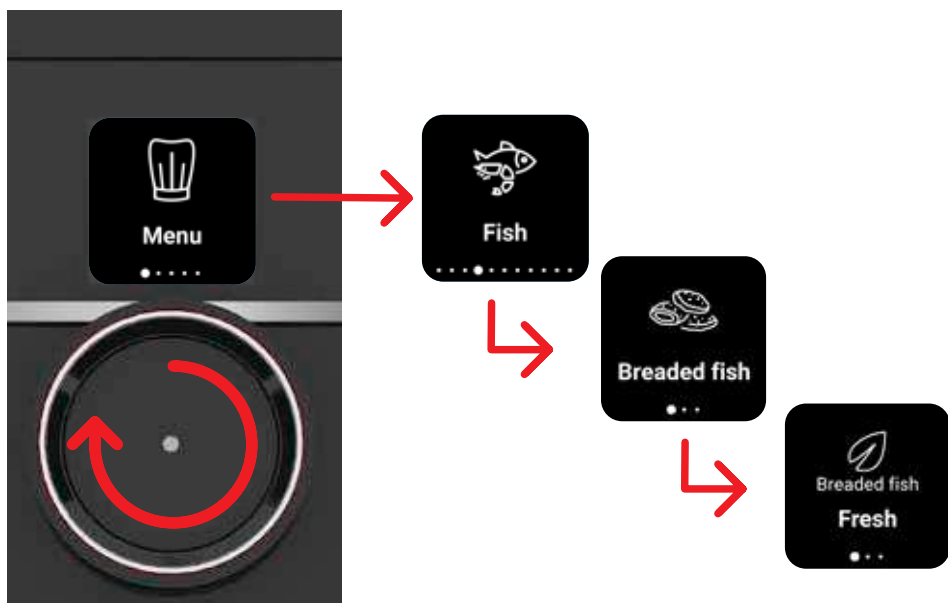
Торта

За някои съставки ще трябва да изберете между „Прясно“ или „Замразено“. За зеленчуците ще имате избор между „Цяло“, „Половинки“, „Парченца“ или „Срезове“.

За картофите може да изберете и опцията „Допълнителна хрупкавост“



НАВИГАЦИЯ В МЕНЮТО

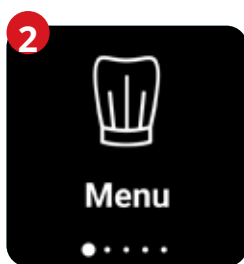


ИЗПОЛЗВАНЕ НА ВАШИТЕ ПРОГРАМИ

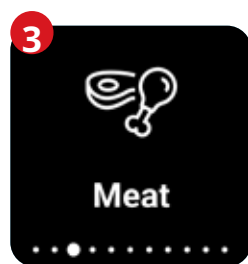
Първа употреба на автоматичната програма



Вкл./Изкл.



Изберете режим
„Меню“



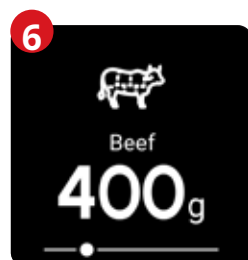
Изберете
програмата „Месо“



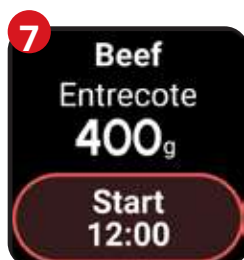
Изберете
„Говеждо“



След това изберете
„Prime Rib“.



Въведете теглото
на парчето говеждо
месо.

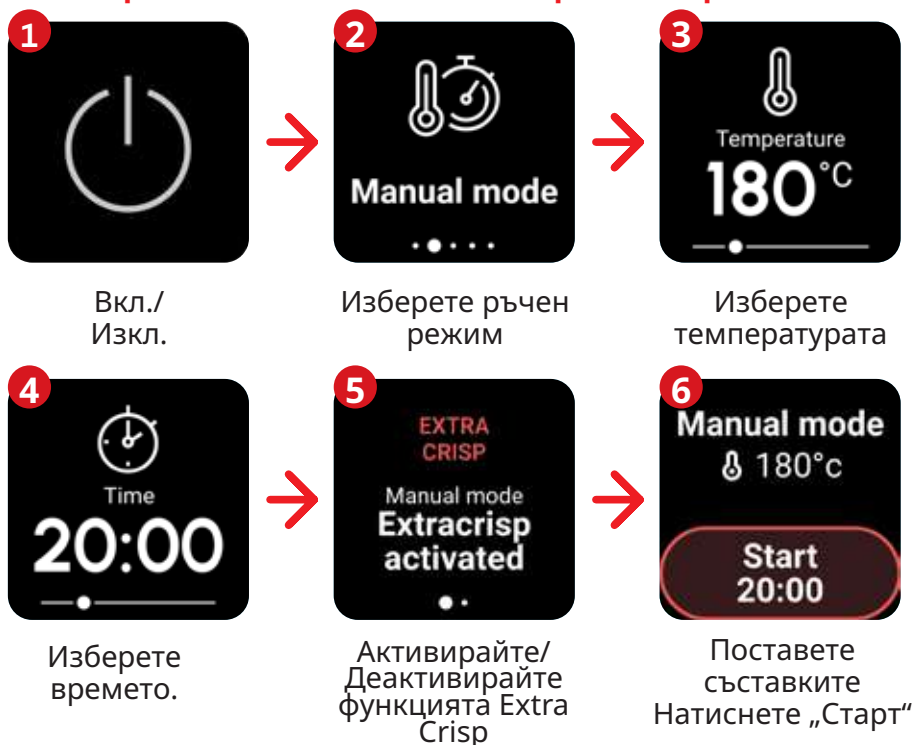


Поставете съставките
Натиснете „Старт“



ИЗПОЛЗВАНЕ НА ВАШИТЕ ПРОГРАМИ

Първо използване на ръчен режим

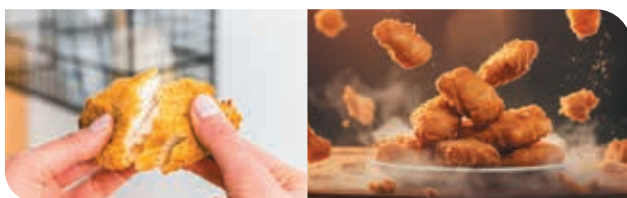


EXTRA CRISP

Режим Extra Crisp: активирайте за още по-хрупкава храна



Функцията е налична в режим за пържене и ръчен режим: Когато е активирана опцията за по-голяма хрупкавост, уредът работи с висока скорост и осигурява още по-хрупкава храна! Светва оранжев светодиод на екрана «Extra Crisp».

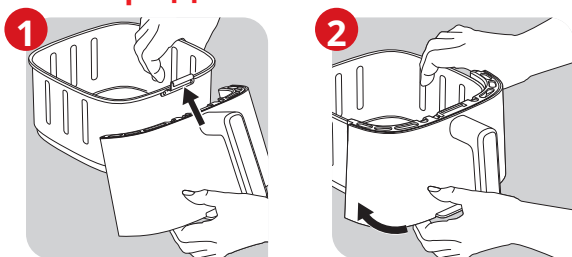


СВАЛЯЕМА ПРЕДНА ЧАСТ

Как да сваля предния панел от чекмеджето си?



Как да заменя предната част на чекмеджето си?



ВАЖНО Е ДА СЕ СВАЛИ ПРЕДНАТА ЧАСТ И ДА СЕ ИЗМИЕ НА РЪКА.

СЪВЕТИ ЗА ПОЧИСТВАНЕ



Подходящ за миене в съдомиялна машина: насладете се на използването на лесен за почистване продукт!

купата е подходяща за миене в съдомиялна машина. За да спестите място, отстранете предната част и поставете само купата в съдомиялната машина!

СЪХРАНЕНИЕ НА ОСТАНАЛАТА ХРАНА

Съхранявайте остатъците направо в хладилника благодарение на допълнителния капак.



СЪВЕТИ ЗА ГОТВЕНЕ

Редовно разклащайте храната в отделението, за да се изпържи равномерно





СЪОМГА ПО ТАЙЛАНДСКИ



ЛЕСНО



20 МИНУТИ



20 МИНУТИ



6 МИНУТИ



4 ЧОВЕК

СЪСТАВКИ

- 4 бр. стекчета от съомга
- 100 мл соев сос с по-малко сол
- 1 лайм
- 4 скилидки чесън
- 2 ч. л. настърган джинджифил
- 4 с. л. сладък чили сос
- 0,5 стръка зелен лук, нарязан на ситно
- 2 с. л. Сусам

РЕЦЕПТА

- Нарезете съомгата на едри кубчета.
- В съд смесете соевия сос, сока от лайм, накълцания чесън и настъргания джинджифил. Добавете съомгата, покрийте и оставете да престои 20 минути в хладилник.
- Подредете кубчетата съомга в тавата в уреда. Започнете да готвите.
- Полейте съомгата със сладкия чили сос, накълцан зелен лук и сусам.
- Сервирайте с гарнитура ориз или пържени зеленчуци.

СЪВЕТИ

Ако нямате соев сос с по-малко сол, добавете 60 мл оризов оцет. Ако обичате пикантни храни, добавете прясна или смляна люта чушка. Ако искате да пригответе по-голямо количество, гответе на няколко партиди.





МЪФИНИ С ШОКОЛАДОВИ ПАРЧЕНЦА



ЛЕСНО



20 МИНУТИ



15 МИНУТИ



4 ЧОВЕК

СЪСТАВКИ

- 60 г масло
- 110 г захар
- 1 яйце
- 11 cl мляко
- 190 г обикновено брашно
- 10 г бакпулвер
- 110 г шоколадови парченца

РЕЦЕПТА

- Разтопете маслото.
- Изсипете яйцето и захарта в купа. Разбийте, докато сместа стане пухкава. Добавете разтопеното масло и млякото. Разбъркайте добре.
- Добавете брашното и бакпулвера и разбъркайте с гъвкава шпатула, докато получите гладко тесто. Накрая добавете шоколадовите парченца.
- Напълнете формичките за мъфини с около 75 г тесто.
- Поставете половината от мъфините в уреда с плочата и печете **15 минути** на **160°C**.
- Изпечете и останалите мъфини. Насладете се на тях, докато са топли или студени.

СЪВЕТИ

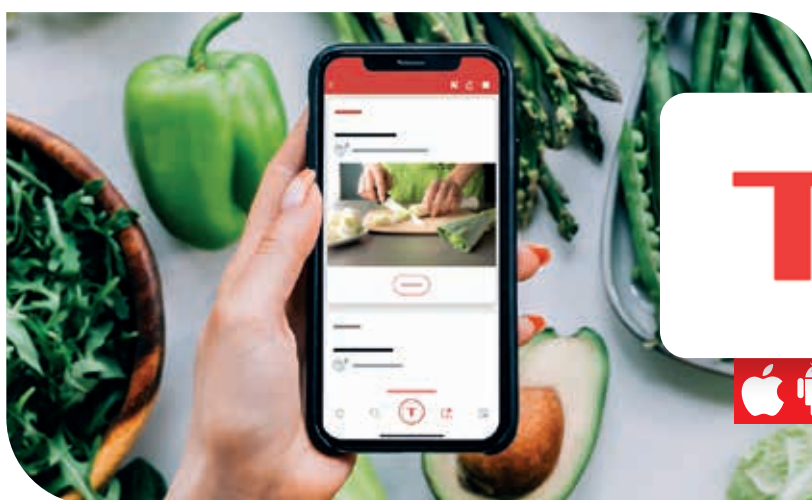
Коригирайте времето за печене според размера на формите и количеството тесто. Ако желаете, заменете шоколадовите парченца с еквивалентно количество боровинки за плодова версия.



Smart & Silence Air Fryer XXL

НАЙ-ТИХИЯТ AIR FRYER
ОТ TEFAL*

**ИЗТЕГЛЕТЕ ПРИЛОЖЕНИЕТО ЗА
РЕЦЕПТИ НА TEFAL**



**ПРИСЪЕДИНЕТЕ СЕ КЪМ
ДВИЖЕНИЕТО НА TEFAL!**



APP Tefal



Канал На Youtube



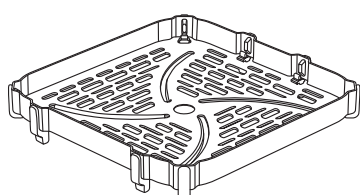
Tefal в instagram

ПУБЛИКУВАЙТЕ РЕЦЕПТИТЕ СИ #EASYFRYFAMILY

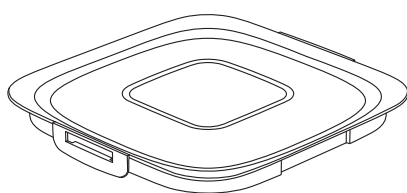
* В режим на пържене във въздуха за готвене на чипс, тестове, проведени в съответствие със стандарт IEC60704



OTKRIJTE SVOJ EASY FRY SILENCE 7L



Uklonjiva rešetka



Poklopac za pohranu

KONTROLNA PLOČA

UKLJUČIVANJE/
ISKLJUČIVANJE

Ugrađeni zaslon

Led aktivacija
Extra Crisp

Led održavanja
topline



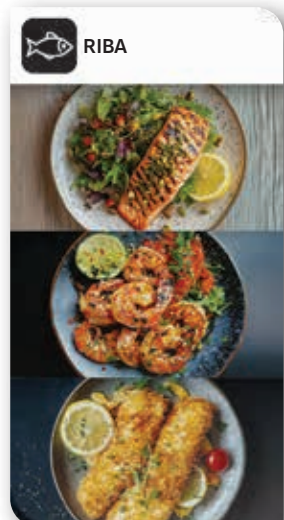
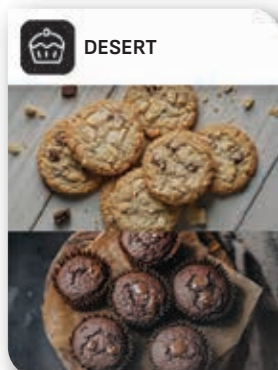
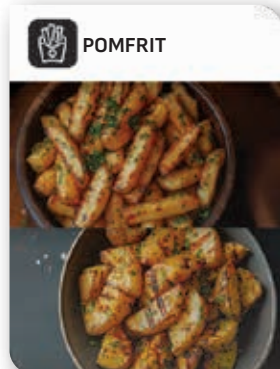
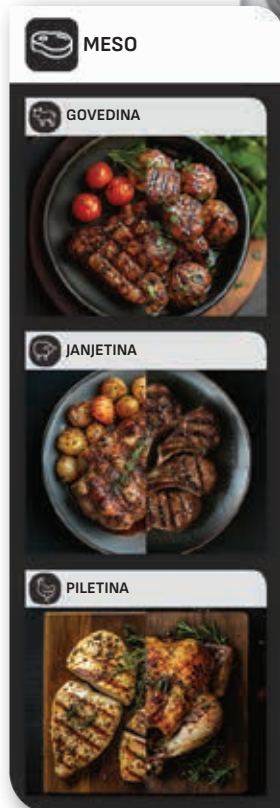
Početna
stranica

Navigacijski i potvrdni
gumb

Natrag



VIŠE OD 55 UNAPRIJED POSTAVLJENIH PROGRAMA s Easy Fry Silence 7L



AUTOMATSKI PROGRAMI

POMFRIT



French fries

KRUMPIRI



Potatoes
wedges

PIZZE



Pizza

MESO



Meat

Piletina

Cijelo pile

Pileći file

Pileći zabatak

Pileća krila

Pileći bataci

Janjetina

Janjeći kotlet

Svinjski kotleti

Pečena janjetina

Ćufte

Govedina

Biftek

Pečena govedina

Goveđa rebra

Pljeskavica

Ćufte

Teletina

Kotlet

Pečena teletina

Teleći kotlet

Svinjetina

Pečena svinjetina

Svinjski kotlet

Slanina

Kobasice

Rebarca s roštilja

Biljno meso

Biljni burgeri

Biljne mesne

okruglice

Biljni pileći

medaljoni

Biljne kobasice

VOĆE I POVRĆE



Fruits and
vegetables

Patlidžan

Tikvica

Bundeva

Krumpir

Slatki krumpir

Mrkva

Gljive

Brokula

Prokulice

Cvjetača

Rajčica

Jabuka

Ananas

Povrće prženo

u woku

RIBA



Fish

Pohane ribe

Kozice

File lososa

Školjke

Cijela riba

PRŽENI ZALOGAJI



Fried
snacking

Nuggetsi
Pržene lignje
Kolutići luka
Samosa

Proletne rollice
Falafeli
Štapići sira
Mini pizza

PITA



Savory pie

JOGURTI



Yoghurt

DEHIDRACIJA



Dehydrate

DESERT



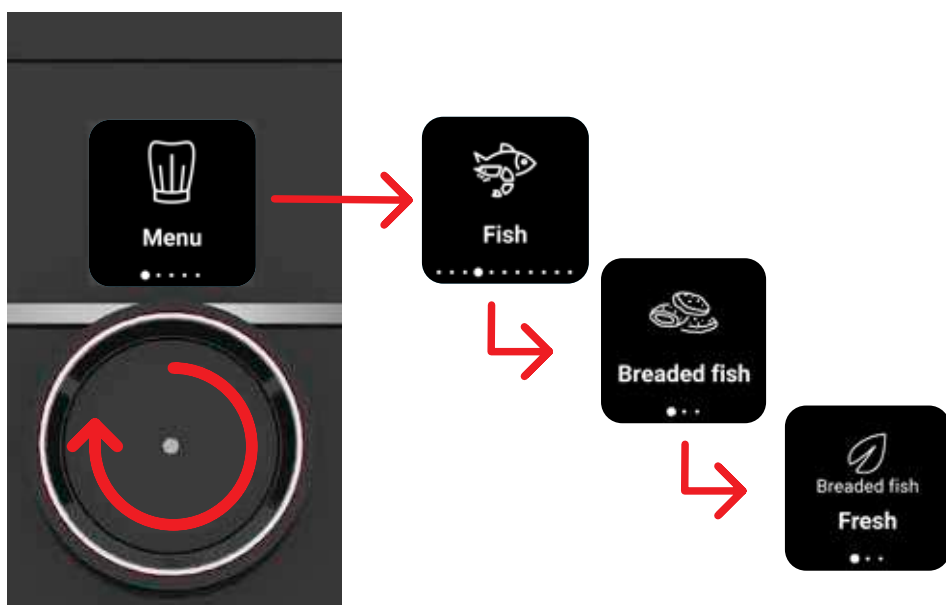
Dessert

Keksi
Muffini
Torte

Za neke sastojke od vas će se tražiti da odaberete između "svježe" ili "zamrznuto".
Za povrće će vam biti ponuđen izbor između "cijelo", "pola", "komadići" ili "narezano na ploške".
Za krumpiriće također možete odabrati aktivaciju opcije "dodatna hrskavost".



NAVIGACIJA kroz izbornike



KORIŠTENJE VAŠIH PROGRAMA Prva upotreba automatskog programa



KORIŠTENJE PROGRAMA

Prvo korištenje ručnog načina



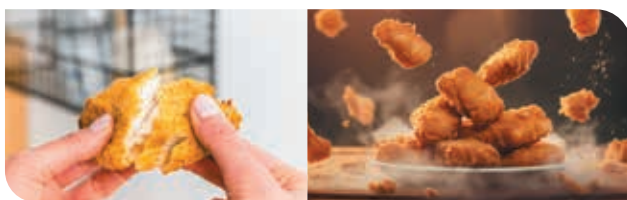
EXTRA CRISP

Način Rada Extra Crisp: aktivirajte za još hrskaviju hranu



Funkcija je dostupna u načinu rada za prženje i ručnom načinu rada: kada aktivirate opciju za dodatnu hrskavost, uređaj radi pri velikoj brzini i daje još hrskaviju hranu!

Na zaslonu «Extra Crisp» zasvijetli narančasti LED.

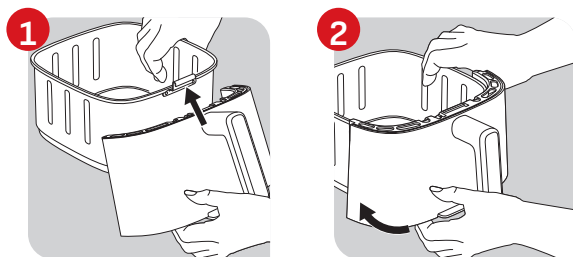


ODJELJIVA PREDNJA PLOČA

Kako ukloniti prednji panel sa svog ladice?



Kako zamijeniti prednji panel na ladici?



VAŽNO JE UKLONITI PREDNJU PLOČU I OPRATI JE RUČNO.

SAVJETI ZA ČIŠĆENJE



Prikladno za perilicu posuđa: uživajte u proizvodu koji se jednostavno čisti!

posuda je prikladna za perilicu posuđa. Uštedite na prostoru tako da odvojite prednji dio i stavite samo posudu u perilicu za posuđe!

POHRANITE OSTATKE HRANE

Čuvajte svoje ostatke u hladnjaku zahvaljujući poklopcu za pribor.



SAVJETI ZA PRIPREMU HRANE
Redovite protresite hranu u ladici radi jednoličnog pečenja.





TAJLANDSKI LOSOS



KÖNNYŰ



20 PERC



20 PERC



6 PERC



4 SZEMÉLY

HOZZÁVALÓK

- 4 odreska od lososa
- 100 ml sojinog umaka s malo soli
- 1 limeta
- 4 režnja češnjaka
- 2 žličice ribanog đumbira
- 4 žlice slatkog čili umaka
- 0,5 proljetnog luka, natanko izrezan
- 2 žlice sezamovih sjemenki

RECEPT

- Losos narežite na velike kockice.
- U posudi pomiješajte sojin umak, sok limete, nasjeckani češnjak i naribani đumbir. Dodajte losos i ostavite da se marinira 20 minuta u hladnjaku.
- Stavite kockice lososa u uređaj opremljen pločom. Započnite postupak pečenja.
- Losos pospite slatkim čili umakom, nasjeckanim proljetnim lukom i sezamovim sjemenkama.
- Poslužite s bijelom rižom ili povrćem iz tave.

SAVJETI

Ako nemate sojin umak s niskim udjelom soli, dodajte 60 ml rižina octa.
Ako volike ljuta jela, dodajte svježi ili mljeveni čili-papar.
Ako želite napraviti veću količinu, napravite ih u serijama.





CSOKOLÁDÉSZIRMOS MUFFIN



KÖNNYŰ



20 PERC



15 PERC



4 SZEMÉLY

HOZZÁVALÓK

- 60 g vaj
- 110 g cukor
- 1 tojás
- 11 cl tej
- 190 g finomliszt
- 10 g sütőpor
- 110 g csokidarabok

RECEPT

- Olvaszd meg a vajat.
- Öntsd a tojást és a cukrot egy tálba. Habosítsd fel. Add hozzá az olvasztott vajat és a tejet. Keverd jól össze.
- Szitáld bele a lisztet és a sütőport, majd egy spatulával keverd simára. Keverd hozzá a csokidarabokat.
- Töltsd meg a muffinformákat kb. 75 g tésztával.
- Helyezd a muffinok felét az előkészített sütőeszközbe, és süsd **15 percig 160°C-on**.
- Süsd meg a másik adagot is.
Fogyaszd melegen vagy hidegen.

SAVJETI

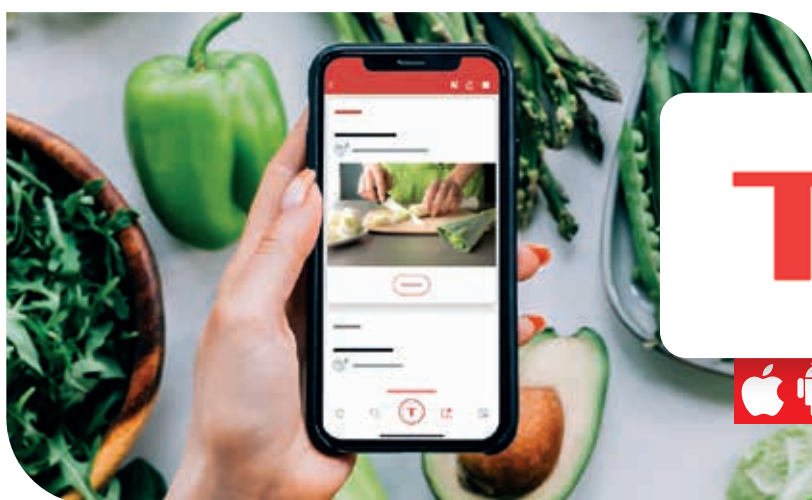
A sütési időt igazítsd a muffinformák méretéhez és a beleöntött tészta mennyiségéhez. Ha szeretnéd, cseréld ki a csokidarabokat azonos mennyiségű áfonyára egy gyümölcsös változathoz.



Smart & Silence Air Fryer XXL

NAJTIŠA FRITEZA NA VRUĆI
ZRAK OD TEFALA*

**PREUZMITE TEFAL APLIKACIJU
S RECEPTIMA**



**PRIDRUŽITE SE TEFALOVOM
POKRETU!**



APP Tefal



Youtube Kanal



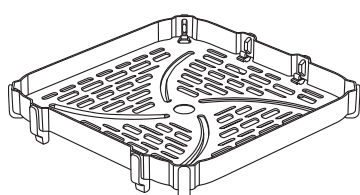
Tefal na instagramu

OBJAVITE SVOJE RECEPTE #EASYFRYFAMILY

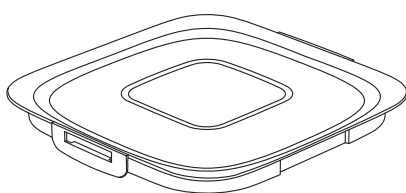
* U načinu prženja na zraku za kuhanje krumpirića, testovi provedeni prema standardu IEC60704



ODKRIJTE SVOJ EASY FRY SILENCE 7L



Odstranljiva rešetka

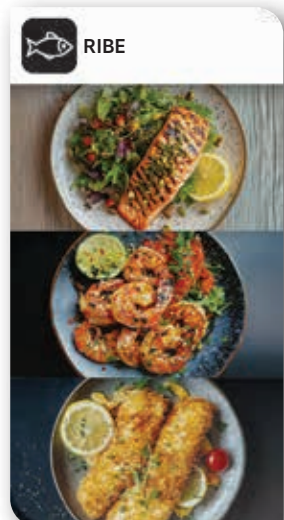
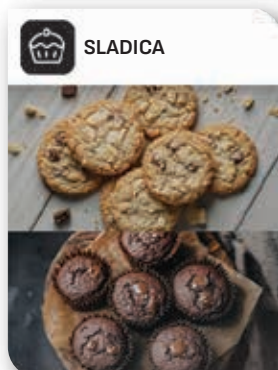
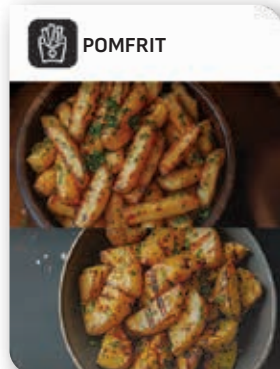
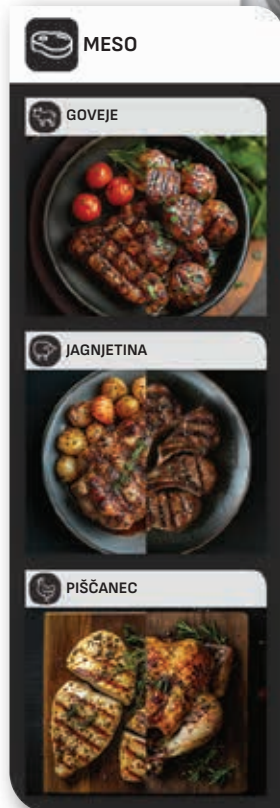


Pokrov za shranjevanje

NADZORNA PLOŠČA



VEČ KOT 55 PREDNASTAVLJENIH PROGRAMOV z Easy Fry Silence 7L



AVTOMATSKI PROGRAMI

POMFRIT



French fries

KROMPIR



Potatoes
wedges

PICE



Pizza

MESO



Meat

Piščanec

Cel piščanec

Piščančji file

Piščančja stegna

Piščančja krila

Piščančji krački

Jagnjetina

Jagnječji kotlet

Svinjski kotleti

Pečena jagnjetina

Mesarjeve kroglice

Goveje

Entrekot

Pečena govedina

Goveje rebro

Burger polpet

Mesarjeve kroglice

Teletina

Kotlet

Pečena teletina

Telečji kotlet

Svinjina

Pečena svinjina

Svinjski kotlet

Slanina

Klobase

Rebrca na žaru

Rastlinsko meso

Rastlinski burgerji

Rastlinske mesne

kroglice

Rastlinski piščančji

medaljoni

Rastlinske klobase

SADJE IN ZELENJAVA



Fruits and
vegetables

Jajčevce

Bučka

Buča

Krompir

Sladki krompir

Korenje

Gobe

Brokoli

Brstični ohrovt

Cvetača

Paradižnik

Jabolko

Ananas

Pražena

zelenjava

RIBE



Fish

Panirane ribe

Kozice

Lososov file

Školjke

Cela riba

OCVRT PRIGRIZKI



Fried
snacking

Nuggetsi

Ocvrt lignji

Čebulni obročki

Samosa

Spomladanski

zavitki

Falafl

Sirni palčki

Mini pica

PITA



Savory pie

JOGURTI



Yoghurt

DEHIDRACIJA



Dehydrate

SLADICE



Dessert

Pišcoti

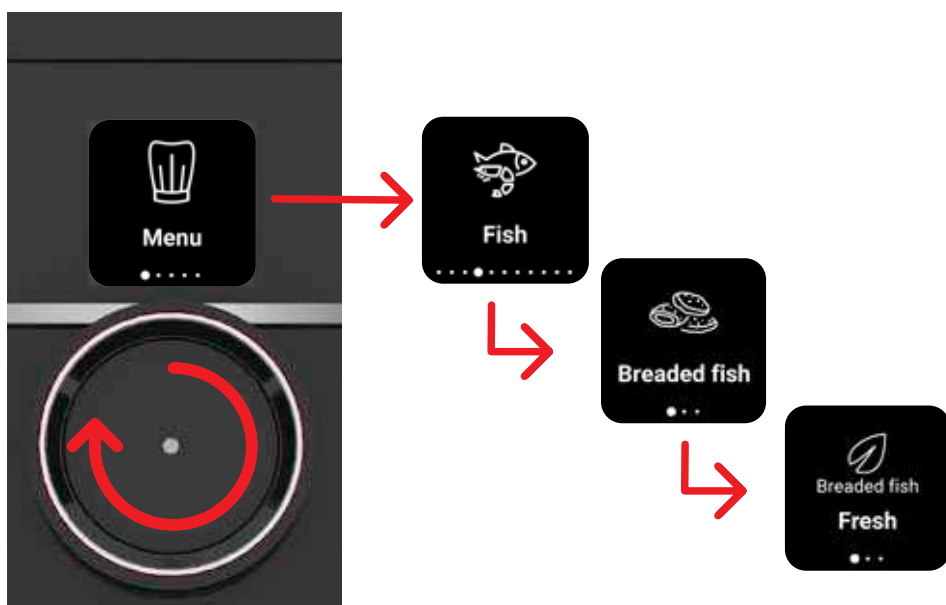
Mafini

Torte

Pri nekaterih sestavinah boste morali izbrati med "Fresh" ali "Frozen". Za zelenjavo boste imeli možnost izbire med "Whole", "Half", "Chunks" ali "Slices". Za krompirček lahko prav tako izberete možnost "Extra Crisp".

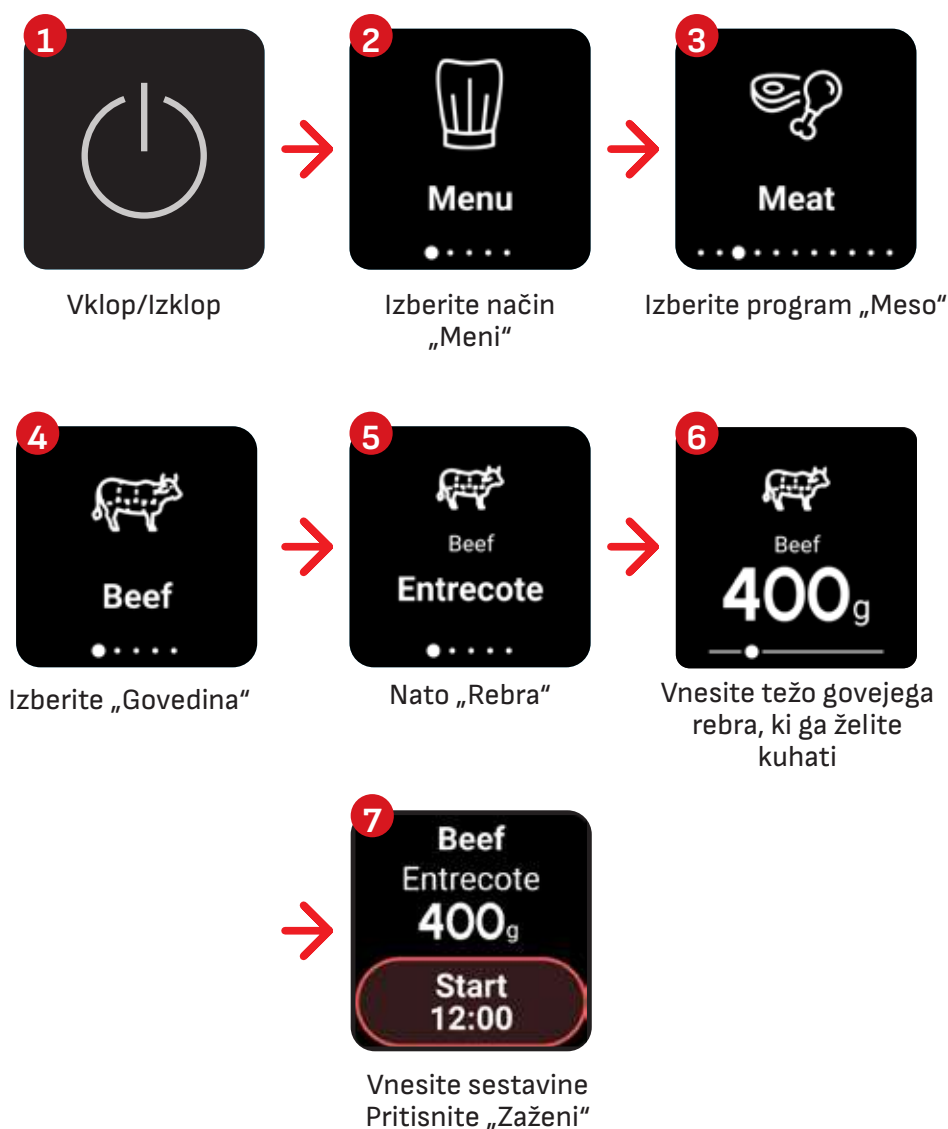


NAVIGACIJA po menijih



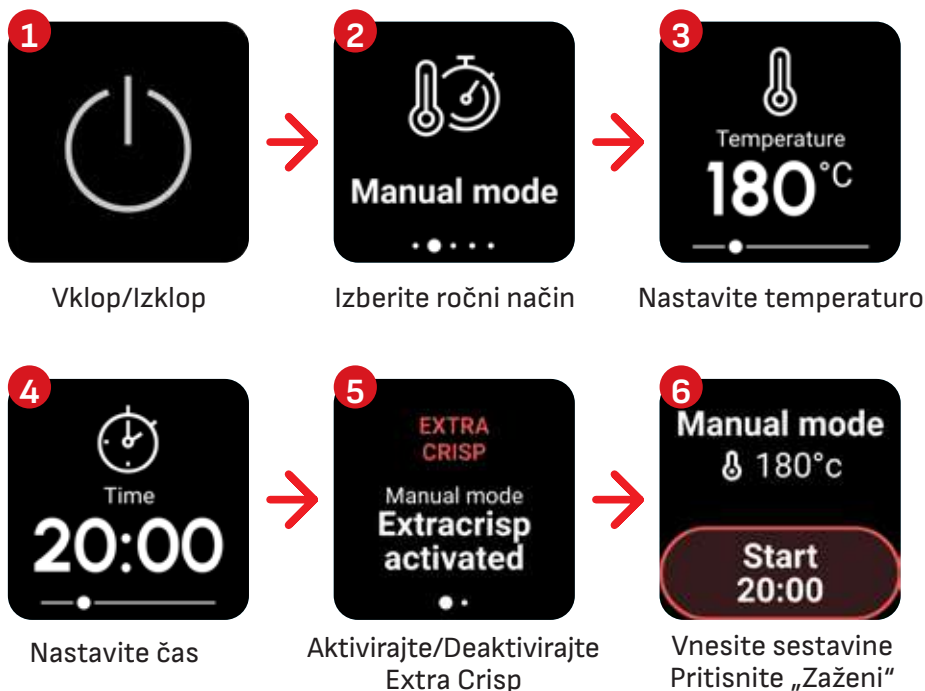
UPORABA VAŠIH PROGRAMOV

Prva uporaba samodejnega programa



UPORABA VAŠIH PROGRAMOV

Prva uporaba ročnega načina

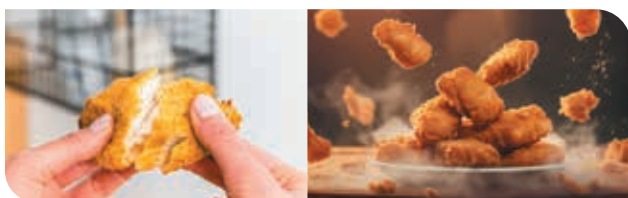


EXTRA CRISP

Način Extra Crisp: aktivirajte za še bolj hrustljivo hrano



Funkcija je na voljo v načinu za cvrtje in ročnem načinu: Ko je aktivirana možnost posebej hrustljave priprave, naprava deluje z visoko hitrostjo in poskrbi za še bolj hrustljivo hrano! Na zaslonu «Extra Crisp» se prižge oranžna LED.

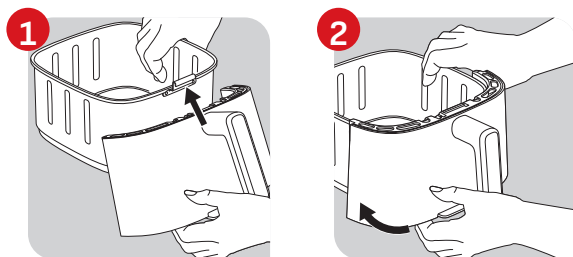


SNEMLJIVI SPREDNJI PANEL

Kako odstranim sprednji panel iz mojega predala?



Kako zamenjam sprednji panel mojega predala?



POMEMBNO JE ODSTRANITI SPREDNJI DEL IN GA ROČNO OČISTITI.

NASVETI ZA ČIŠČENJE



Primerno za pranje v pomivalnem stroju: napravo lahko preprosto očistite.

Posodo lahko perete v pomivalnem stroju. Sprednji del lahko odstranite in v pomivalnem stroju operete samo posodo.

SHRANITE PREOSTALO HRANO

Z dodatnim pokrovom lahko ostanke shranite kar v hladilniku.



NASVETI ZA PRIPRAVO

Hrano v predalu redno stresajte, da se enakomerno zapeče





LOSOS PO TAJSKO



ENOSTAVNO



20 MINUTE



20 MINUTE



6 MINUTE



4 OSEBA

SESTAVINE

- 4 lososovi zrezki
- 10 cl sojine omake z malo soli
- 1 limeta
- 4 stroki česna
- 2 čajni žlički naribanega ingverja
- 4 žlice sladke čili omake
- 0,5 mlade čebule, tanke rezine
- 2 žlici sezama

RECEPT

- Lososa narežite na velike kocke.
- V posodi zmešajte sojino omako, limetin sok, sesekljan česen in nariban ingver. Dodajte lososa, pokrijte in pustite počivati 20 minut v hladilniku.
- Kocke lososa položite v aparat s krožnikom. Začnite s postopkom kuhanja.
- Lososa pokapajte s sladko čili omako, narezano mlado čebulo in sezamom.
- Postrezite z rižem in popraženo zelenjavo.

NASVETI

Če nimate sojine omake z malo soli, dodajte 6 cl riževega kisa.
Če imate radi pikantne jedi, dodajte svežo ali mleto papriko.
Če želite večjo količino, pripravite več serij.





MAFINI S KOŠČKI ČOKOLADE



ENOSTAVNO



20 MINUTE



15 MINUTE



4 OSEBA

SESTAVINE

- 60 g masla
- 110 g sladkorja
- 1 jajce
- 11 cl mleka
- 190 g navadne moke
- 10 g pecilnega praška
- 110 g koščkov čokolade

RECEPT

- Stopite maslo.
- V posodo vlijte jajce in sladkor ter stepajte, dokler ne postane penasto. Dodajte stopljeno maslo in mleko ter dobro premešajte.
- Vmešajte moko in pecilni prašek ter z mehko lopatko mešajte, dokler ne dobite gladkega testa. Na koncu dodajte koščke čokolade.
- Napolnite modelčke za mafine s približno 75 g testa.
- Polovico mafinov postavite v napravo s ploščo in pecite **15 minut pri 160 °C**.
- Ponovite postopek s preostalimi mafini. Uživajte v njih tople ali hladne.

NASVETI

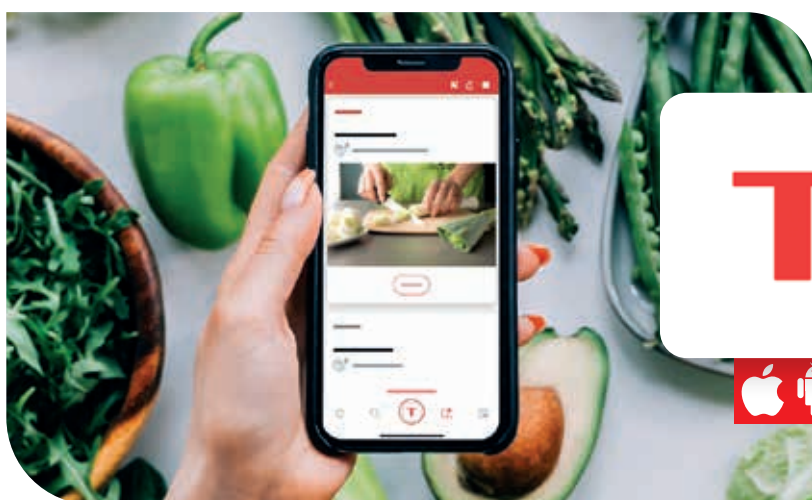
Prilagodite čas peke glede na velikost modelčkov za mafine in količino testa, ki ga vanje vlijete. Če želite, lahko čokoladne kapljice zamenjate z enako količino borovnic za sadno različico.



Smart & Silence Air Fryer XXL

NAJBOLJ TIH CVRTNIK NA VROČ
ZRAK IZ TEFALA*

**PRENESITE APLIKACIJO
TEFAL RECEPTI**



**PRIDRUŽITE SE GIBANJU
TEFAL!**



APP Tefal



Youtube Kanal



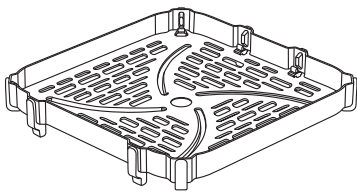
Tefal na instagramu

OBJAVITE SVOJE RECEPTE #EASYFRYFAMILY

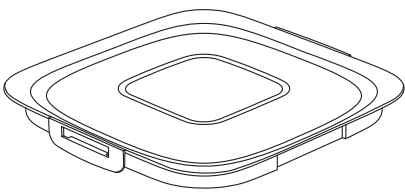
* V načinu cvrtja na zraku za kuhanje čipsa so bili opravljeni preskusi v skladu s standardom IEC60704.



ΑΝΑΚΑΛΥΨΤΕ ΤΟΝ ΑΕΡΟΦΡΙΤΕΡΑ ΣΑΣ 7L

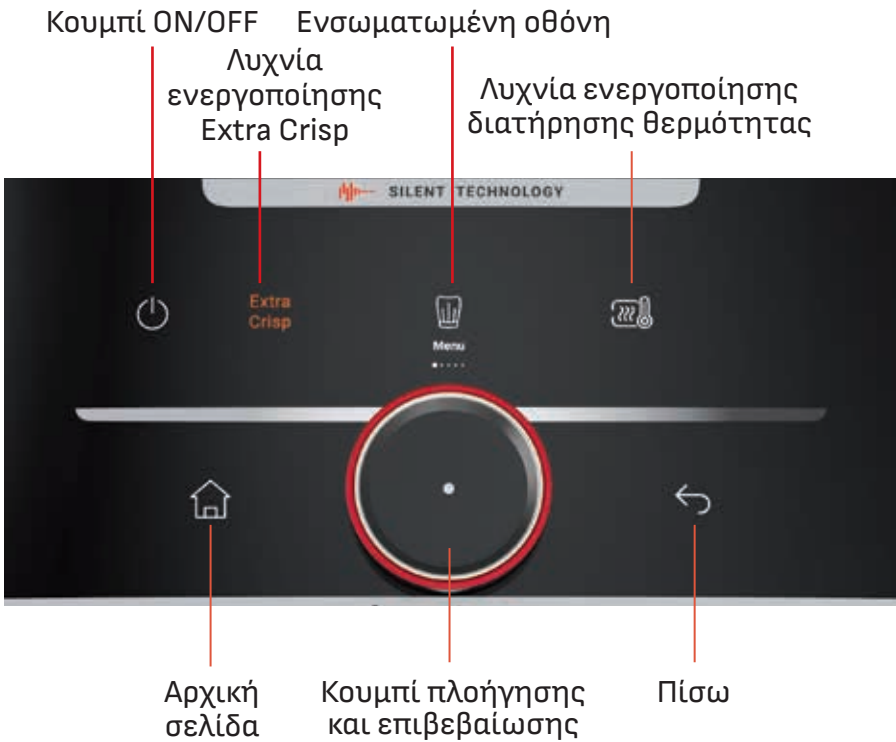


Αφαιρούμενη σχάρα

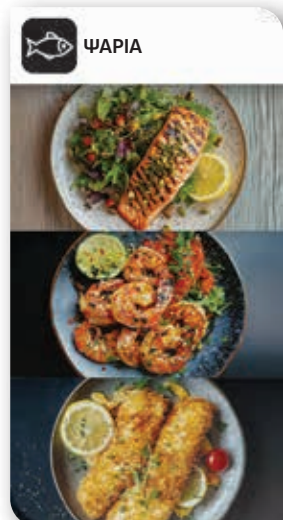
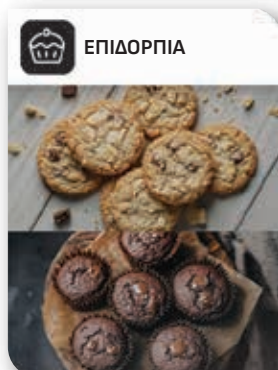
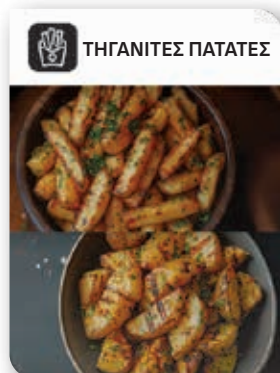
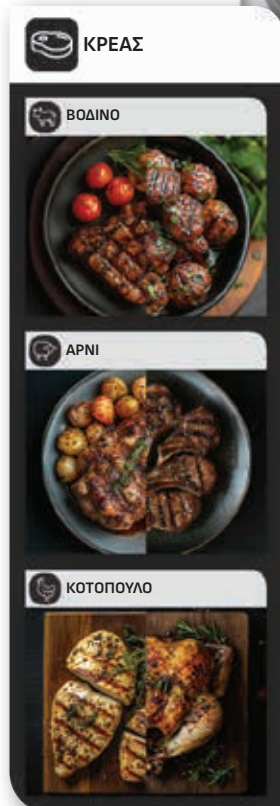


Καπάκι αποθήκευσης

ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ



ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΑ ΑΠΟ 55 ΠΡΟΕΓΚΑΤΕΣΤΗΜΕΝΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ με Easy Fry Silence 7L



ΑΥΤΟΜΑΤΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ

ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ



French fries

ΠΑΤΑΤΕΣ



Potatoes
wedges

ΠΙΤΣΕΣ



Pizza

ΚΡΕΑΣ



Meat

Κοτόπουλο
Ολόκληρο κοτόπουλο
Φιλέτο κοτόπουλου
Μπούτια κοτόπουλου
Φτερούγες
κοτόπουλου
Μπουτάκια
κοτόπουλου

Αρνί

Παϊδάκι αρνίσιο
Χοιρινές μπριζόλες
Ψητό αρνί
Κεφτεδάκια

Βόειο κρέας

Αντρεκότ
Ψητό βοδινό
Παϊδάκι βοδινού
Μπιφτέκι
Κεφτεδάκια

Μοσχάρι
Κοτολέτα
Ψητό μοσχάρι
Μπριζόλα μοσχαρίσια

Χοιρινό

Ψητό χοιρινό
Χοιρινή μπριζόλα
Μπέικον
Λουκάνικα
Παϊδάκια
μπάρμπεκιου

Κρέας φυτικής προέλευσης

Μπιφτέκια φυτικής
προέλευσης
Κεφτεδάκια
φυτικής προέλευσης
Κοτομπουκιές
φυτικής προέλευσης
Λουκάνικα φυτικής
προέλευσης

ΦΡΟΥΤΑ ΚΑΙ ΛΑΧΑΝΙΚΑ



Fruits and
vegetables

Μελιτζάνα
Κολοκυθάκι
Κολοκύθα
Πατάτες
Γλυκοπατάτες
Καρότο
Μανιτάρι
Μπρόκολο
Λαχανάκια
Βρυξελλών
Κουνουπίδι
Ντομάτα
Μήλο
Ανανάς
Σοταρισμένα
λαχανικά

ΨΑΡΙΑ



Fish

Παραδοσιακό πανέ
ψάρι
Γαρίδες
Φιλέτο σολομού
Οστρακοειδή
Ολόκληρο ψάρι

ΤΗΓΑΝΗΤΑ ΣΝΑΚ



Fried
snacking

Νάγκετς
Τηγανητό
καλαμάρι
Δαχτυλίδια
κρεμμυδιού

Σαμόσας
Ανοιξιάτικα
ρολά
Φαλάφελ
Τυρομαστούνια
Μίνι πίτσα

ΠΙΤΑ



Savory pie

ΓΙΑΟΥΡΤΙΑ



Yoghurt

ΑΦΥΔΑΤΩΣΗ



Dehydrate

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ



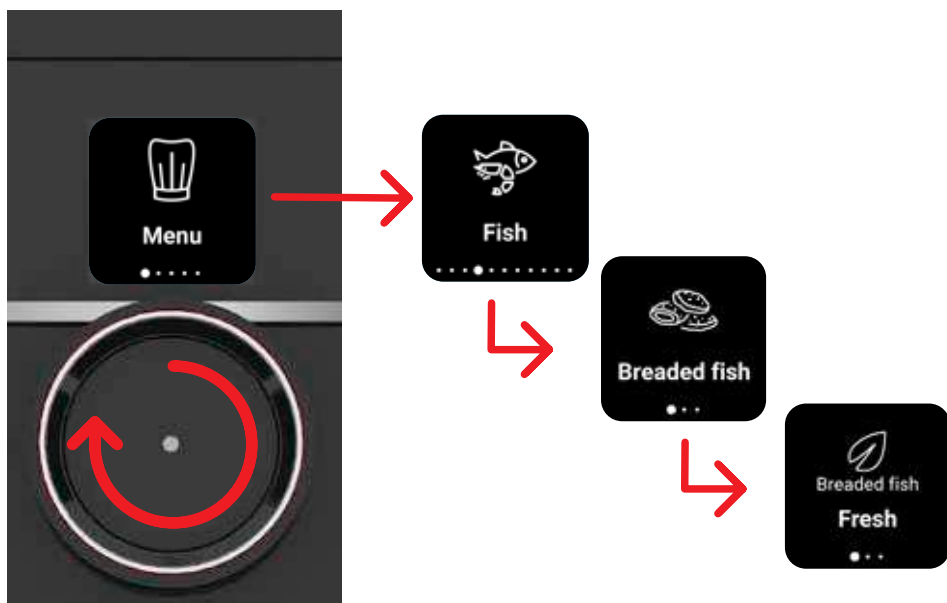
Dessert

Μπισκότα
Μάφιν
Κέικ

Για ορισμένα συστατικά, θα σας ζητηθεί να επιλέξετε «Fresh» (Φρέσκα) ή «Fro-zen» (Κατεψυγμένα). Όσον αφορά τα λαχανικά, θα έχετε την επιλογή «Whole» (Ολόκληρα), «Half» (Μισά), «Chunks» (Χοντρά τεμάχια) ή «Slices» (Φέτες). Για τις πατάτες, μπορείτε επίσης να επιλέξετε να ενεργοποιήσετε την επιλογή «Extra Crisp»

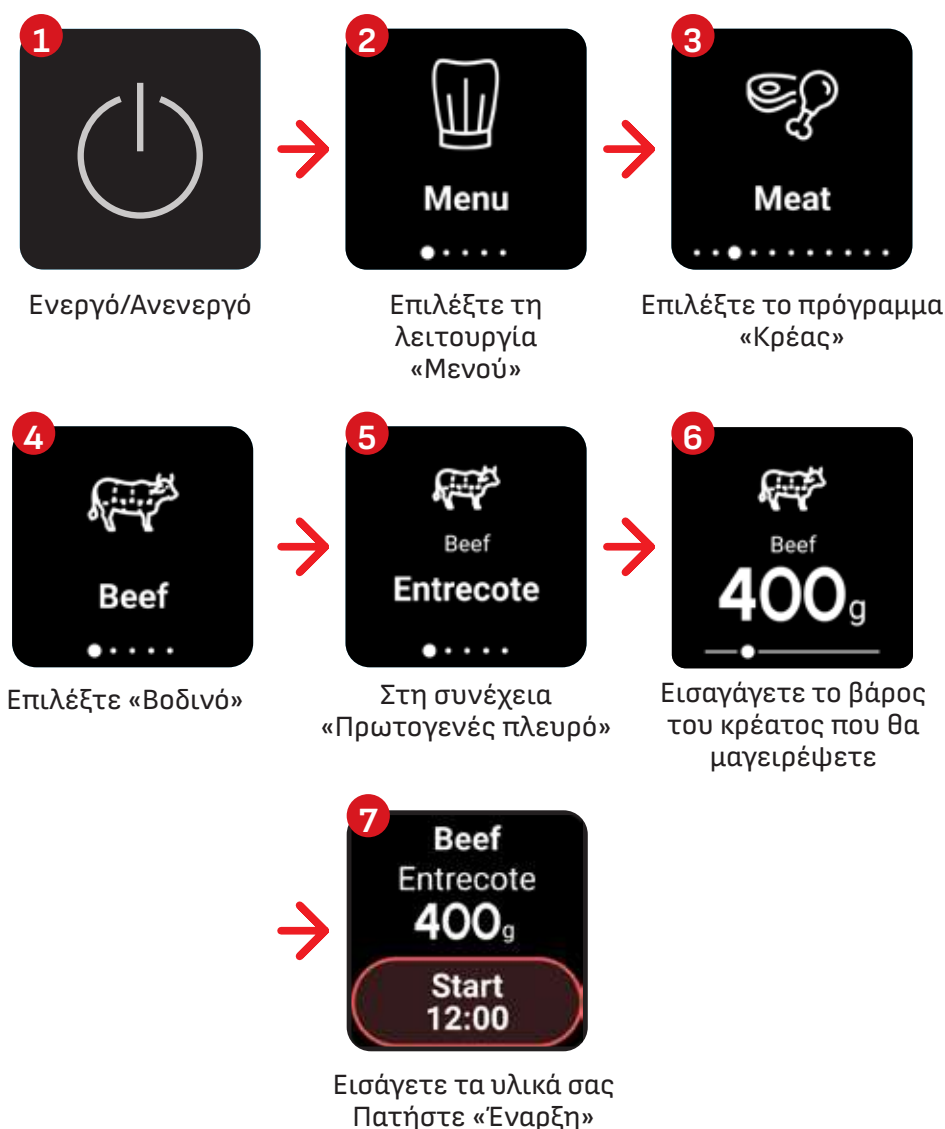


ΠΛΗΘΥΝΣΗ στα μενού



ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ ΣΑΣ

Πρώτη χρήση αυτόματου προγράμματος

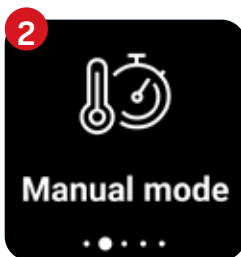


ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ ΣΑΣ

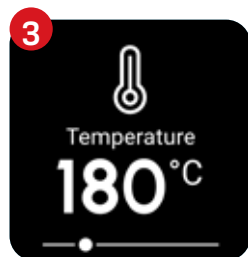
Πρώτη χρήση σε χειροκίνητη λειτουργία



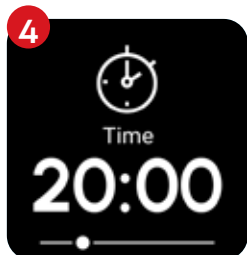
Ενεργό/Ανενεργό



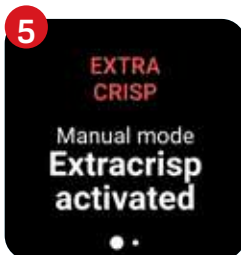
Επιλέξτε χειροκίνητη λειτουργία



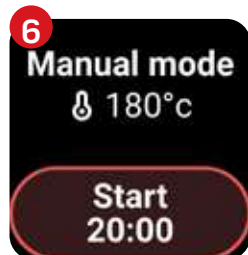
Ρυθμίστε τη θερμοκρασία



Ρυθμίστε το χρόνο



Ενεργοποιήστε/
Απενεργοποιήστε
Extra Crisp



Εισάγετε τα υλικά σας
Πατήστε «Έναρξη»

EXTRA CRISP

Λειτουργία Extra Crisp: ενεργοποιήστε για
ακόμα πιο τραγανό φαγητό



Η λειτουργία είναι διαθέσιμη στη λειτουργία Τηγανητές πατάτες και στη Χειροκίνητη λειτουργία: Όταν ενεργοποιείται η επιλογή «Extra Τραγανό», η συσκευή λειτουργεί σε υψηλή ταχύτητα και παρέχει ακόμα πιο τραγανό φαγητό! Ένα πορτοκαλί LED ανάβει στην οθόνη «Extra Crisp».

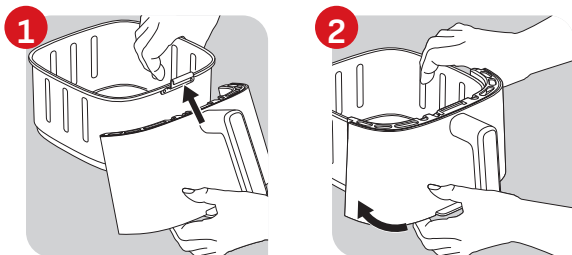


ΑΦΑΙΡΟΥΜΕΝΗ ΜΠΡΟΣΤΙΝΗ ΠΑΝΕΛΑ

ΠΩΣ ΑΦΑΙΡΩ ΤΟ ΜΠΡΟΣΤΙΝΟ ΠΑΝΕΛ ΑΠΟ ΤΟ ΣΥΡΤΑΡΙ ΜΟΥ?



ΠΩΣ ΑΝΤΙΚΑΘΙΣΤΩ ΤΟ ΜΠΡΟΣΤΙΝΟ ΠΑΝΕΛ ΤΟΥ ΣΥΡΤΑΡΙΟΥ ΜΟΥ?



ΕΙΝΑΙ ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ ΝΑ ΑΦΑΙΡΕΘΕΙ Η ΑΦΑΙΡΟΥΜΕΝΗ ΠΡΟΣΟΨΗ ΚΑΙ ΝΑ ΠΛΥΘΕΙ ΣΤΟ ΧΕΡΙ.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ



Καταλληλο για πλυντήριο πιατών:
απολαύστε εύκολο καθαρισμό!

Το μπολ, η σχάρα και το καπάκι είναι κατάλληλα για πλυντήριο πιάτων. Για να εξοικονομήσετε χώρο, αφαιρέστε την πρόσοψη και τοποθετήστε μόνο το μπολ στο πλυντήριο πιάτων!

ΔΙΑΤΗΡΗΣΤΕ ΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ ΣΑΣ!

Διατηρήστε τα τρόφιμά σας απευθείας στο ψυγείο χάρη στο καπάκι διατήρησης.



ΣΥΜΒΟΥΛΗ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Ανακινήστε τα τρόφιμα μέσα στο μπολ για ομοιόμορφο μαγείρεμα.





ΤΑΪΛΑΝΔΕΖΙΚΟΣ ΣΟΛΟΜΟΣ



ΕΥΚΟΛΟ



20 ΛΕΠΤΑ



20 ΛΕΠΤΑ



6 ΛΕΠΤΑ



4 ΑΤΟΜΟ

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

- 4 φιλέτα σολομού
- 100 ml σάλτσα σόγιας με χαμηλή περιεκτικότητα σε αλάτι
- 1 μοσχολέμονο
- 4 σκελίδες σκόρδο
- 2 κ.γ. τριμμένη πιπερόριζα
- 4 κ.σ. γλυκιά σάλτσα τσίλι
- ½ φρέσκο κρεμμυδάκι, σε λεπτές φέτες
- 2 κ.σ. σπόρους σουσαμιού

ΣΥΝΤΑΓΗ

- Κόψτε τον σολομό σε μεγάλους κύβους.
- Σε ένα μπολ, ανακατέψτε τη σάλτσα σόγιας, το χυμό lime, το ψιλοκομμένο σκόρδο και την τριμμένη πιπερόριζα. Προσθέστε τον σολομό, καλύψτε και αφήστε να μαριναριστεί για 20 λεπτά στο ψυγείο.
- Τοποθετήστε τους κύβους σολομού στη συσκευή με την σχάρα. Ξεκινήστε τη διαδικασία μαγειρέματος.
- Πασπαλίστε τον σολομό με τη γλυκιά σάλτσα τσίλι, το ψιλοκομμένο φρέσκο κρεμμυδάκι και τους σπόρους σουσαμιού.
- Σερβίρετε με λευκό ρύζι ή λαχανικά στο τηγάνι.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

Αν δεν έχετε σάλτσα σόγιας με χαμηλή περιεκτικότητα σε αλάτι, προσθέστε 60 ml ρυζόξυδο.

Αν σας αρέσουν τα πικάντικα πιάτα, προσθέστε φρέσκια ή αλεσμένη καυτερή πιπεριά. Αν θέλετε να φτιάξετε μεγαλύτερη ποσότητα, μαγειρέψτε περισσότερες παρτίδες.





ΜΑΦΙΝ ΜΕ ΚΟΜΜΑΤΑΚΙΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ



ΕΥΚΟΛΟ



20 ΛΕΠΤΑ



15 ΛΕΠΤΑ



4 ΑΤΟΜΟ

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

- ο 60 γραμμάρια βούτυρο
- ο 110 γραμμάρια ζάχαρη
- ο 1 αυγό
- ο 110 ml γάλα
- ο 190 γραμμάρια αλεύρι
- ο 10 γραμμάρια μπέικιν πάουντερ
- ο 110 γραμμάρια κομματάκια σοκολάτας

ΣΥΝΤΑΓΗ

- Λιώστε το βούτυρο.
- Σε ένα μεγάλο μπολ, ανακατέψτε το αυγό και τη ζάχαρη. Χτυπήστε τα μέχρι το μείγμα να γίνει αφρώδες. Προσθέστε το λιωμένο και το γάλα. Ανακατέψτε καλά.
- Ρίξτε το αλεύρι και το μπέικιν πάουντερ μέσα στο μείγμα και ανακατέψτε με μια ελαστική σπάτουλα για να έχετε μια λεία ζύμη. Στο τέλος ρίξτε μέσα και τα κομματάκια σοκολάτας.
- Βουτυρώστε τις φόρμες για μάφιν.
- Τοποθετήστε τα μισά μάφιν στον κάδο της φριτέζας. Ξεκινήστε τη διαδικασία μαγειρέματος.
- Ετοιμάστε μία δεύτερη παρτίδα με τα υπόλοιπα μάφιν. Μπορείτε να τα απολαύσετε ζεστά ή κρύα.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

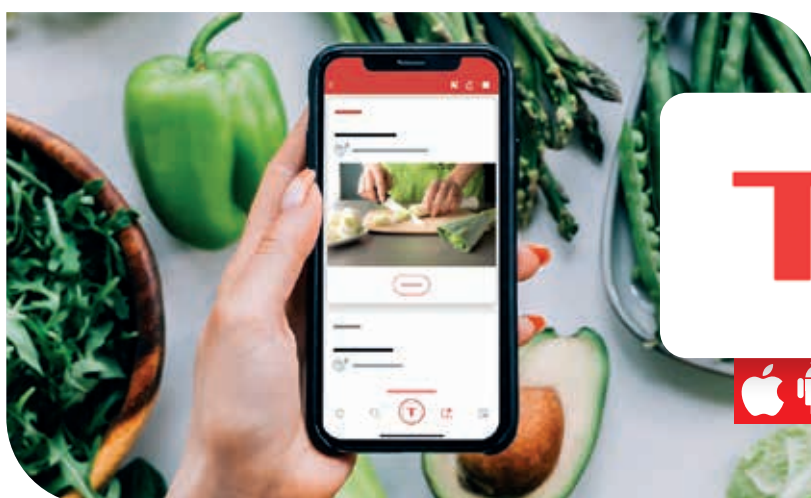
Προσαρμόστε τον χρόνο μαγειρέματος σύμφωνα με το μέγεθος από τις φόρμες των μάφιν. Αν θέλετε αντικαταστήστε τα κομματάκια σοκολάτας με αντίστοιχη ποσότητα βατόμουρων για μια έκδοση της συνταγής με φρούτα.



Smart & Silence Air Fryer XXL

Η ΠΙΟ ΑΘΟΡΥΒΗ ΦΡΙΤΕΖΑ ΑΕΡΟΣ
ΑΠΟ ΤΗΝ TEFAL*

**ΚΑΤΕΒΑΣΤΕ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ
ΣΥΝΤΑΓΩΝ TEFAL**



**ΓΙΝΕ ΜΕΛΟΣ ΤΟΥ ΚΙΝΗΜΑΤΟΣ
TEFAL!**



APP Tefal



Καναλι Youtube



Tefal στο instagram

ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΤΕ ΤΙΣ ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΣΑΣ #EASYFRYFAMILY

* Σε λειτουργία αεροτηγανίσματος για μαγείρεμα τηγανιτών, δοκιμές που πραγματοποιήθηκαν σύμφωνα με το πρότυπο IEC60704

