

Tefal®



Easy Fry Silence 7L

DIGITÁLIS KÉZIKÖNYV / ДИГИТАЛНО РЪКОВОДСТВО / DIGITALNI PRIROČNIK / DIGITÁLNÍ PŘÍRUČKA / DIGITÁLNA PRÍRUČKA / DIGITALNI PRIRUČNI / ЦИФРОВИЙ ПОСІБНИК / MANUAL DIGITAL



en **MANUAL ONLINE**

hu Online kézikönyv

bg Онлайн ръководство

sl Spletni priročnik

cs Online manuál

sk Online manuál

hr Online priručnik

uk Онлайн посібник

ro Manual online



LEARN MORE ABOUT YOUR 7L AIR FRYER

hu Tudjon meg többet a 7l forrólevegős sütőről – **bg** Научете повече за вашия air fryer с вместимост 7 l – **sl** Pridobite več informacij o svojem 7-litrskem cvrtniku na vroč zrak – **cs** Zjistěte více o horkovzdušné fritéze s objemem 7 l – **sk** Zistíte viac o teplovzdušnej fritéze s objemom 7 l – **hr** Saznajte više o 7l fritezi – **uk** Гізнайтеся більше про свою мульмуніч 7 л – **ro** Aflați mai multe despre friteuza dvs. De 7l

Digital touchscreen panel

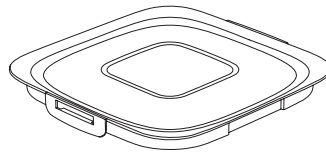
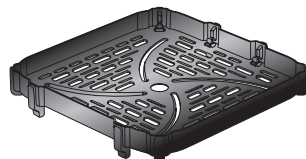
hu Digitális érintőképernyős panel
bg Дигитален сензорен панел
sl Nadzorna plošča z zaslonom na dotik
cs Digitální dotykový panel
sk Digitálny dotykový panel
hr Digitalni zaslon osjetljiv na dodir
uk Цифрова сенсорна панель
ro Panou digital tactil

Removable front panel pull

hu Eltávolítható előlap
bg Преген панел с опция за сваляне чрез издърпване
sl Odstranljiva sprednja plošča
cs Odnímatelný přední panel
sk Odoberateľný predný panel
hr Odvojiva izvlačna prednja strana
uk Знімна передня панель
ro Panou frontal detașabil

Cooking grid

hu Sütőrács
bg Решетка за готвене
sl Mreža za kuhanje
cs Rošt
sk Fritovacia mriežka
hr Rešetka za pripremu hrane
uk Решітка для готування
ro Grilă pentru gătit



Monitoring window*

hu Vizsgálóablak*
bg Прозорче за наблюдение*
sl Okno za spremljanje*
cs Kontrolní okénko*
sk Priezor na sledovanie*
hr Prozor za nadziranje*
uk Оглядове вікно*
ro Fereastră pentru monitorizare*

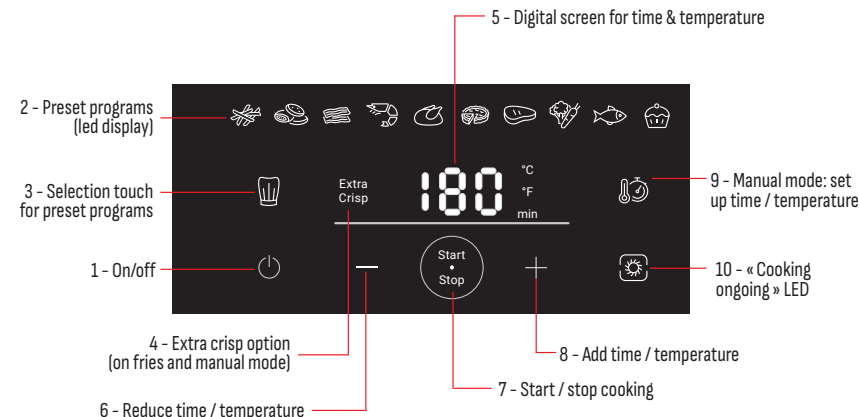
Storage lid

hu Tároló fedele
bg Капак за съхранение
sl Pokrov za lonček
cs Víko pro uložení
sk Odkladacie veko
hr Poklopac za skladištenje
uk Кришка контейнера для зберігання
ro Capac depozitare

* Depending on models – Прозорче за наблюдение – Okno za spremljanje – Kontrolní okénko – Priezor na sledovanie – Prozor za nadziranje – Оглядове вікно – Fereastră pentru monitorizare

CONTROL PANEL

hu Kezelőpanel – **bg** Панел за управление – **sl** Nadzorna plošča – **cs** Ovládací panel – **sk** Ovládací panel – **hr** Upravljačka ploča – **uk** Панель керування – **ro** Panou de comandă



4 – Možnost na zvýšení chrumkavosti (pre hranolčky a manuálny režim)
5 – Digitálna obrazovka pre čas a teplotu
6 – Zníženie času/teploty
7 – Spustenie/ukončenie prípravy
8 – Pridanie času/teploty
9 – Manuálny režim: nastavenie času/teploty
10 – LED kontrolka „prebieha príprava“

hr
1 – Uključivanje/isključivanje
2 – Unaprijed postavljene programe (LED zaslon)
3 – Odabir dodirnom za unaprijed postavljene programe
4 – Opcija Extra Crisp (za krumpiriće i ručni način rada)
5 – Digitalni zaslon za vrijeme i temperaturu
6 – Smanjivanje vremena/temperature
7 – Pokretanje/zaustavljanje pečenja
8 – Povećavanje vremena/temperature
9 – Ručni način rada: postavite vrijeme/temperaturu
10 – LED za „Pečenje u tijeku“

uk
1 – Увімкнення / вимкнення
2 – Попередньо встановлені програми (LED заслон)
3 – (світлодіодний дисплей)
4 – Вибір попередньо встановлених програм одним дотиком
5 – Режим Extra Crisp (у режимі «Фрі» та ручному режимі)
6 – Цифровий екран часу й температури
7 – Почати / зупинити приготування
8 – Збільшити час / температуру
9 – Ручний режим: задати час / температуру
10 – Лампочка «Готування триває»

ro
1 – Pornit/oprit
2 – Programe presetate (afişaj cu LED)
3 – Selectați prin atingere programele presetate
4 – Opțiune Extra crisp (pentru cartofi prăjiți și modul manual)
5 – Ecran digital pentru timp și temperatură
6 – Reduceți timpul/temperatura
7 – Porniți/opriți gătit
8 – Creșteți timpul/temperatura
9 – Mod manual: setare timp/temperatură
10 – LED „Cooking ongoing” (Gătire în progres)

hu
1 – Bekapcsolás/kikapcsolás
2 – Előre beállított programok (LED-kijelző)
3 – Az előre beállított programok érintéses kiválasztása
4 – Extra Crisp opció (hasábburgonya és kézi üzemmód)
5 – Digitális kijelző az idő és a hőmérséklet kijelzéséhez
6 – Az idő vagy a hőmérséklet csökkentése
7 – Sütés indítása és leállítása
8 – Az idő vagy a hőmérséklet növelése
9 – Kézi üzemmód: az idő vagy a hőmérséklet beállítása
10 – „Sütés folyamatban” LED

sl
1 – Vklp/izklop
2 – Prednastavljeni programi (zaslon LED)
3 – Izbiranje prednastavljenih programov na dotik
4 – Možnost Extra Crisp (za način za krompirček in ročni način)
5 – Digitalni zaslon za trajanje in temperaturo
6 – Zmanjšanje trajanja/temperature
7 – Začetek/konec priprave
8 – Dodajanje trajanja/temperature
9 – Ročni način: Nastavitev trajanja/temperature
10 – Zaslon LED z oznako poteka priprave (»Cooking ongoing«)

cs
1 – Vypínač
2 – Přednastavené programy (displej LED)
3 – Dotykový displej s přednastavenými programy
4 – Možnost Extra křupavé (v režimu pro hranolky a v manuálním režimu)
5 – Digitální obrazovka s časem a teplotou
6 – Snížení času/teploty
7 – Začátek/ukončení přípravy
8 – Zvýšení času/teploty
9 – Manuální režim: Nastavení času/teploty
10 – Kontrolka „probíhá vaření“

sk
1 – Zap./vyp.
2 – Prednastavené programy (displej LED)
3 – Výber dotykovo pre prednastavené programy

bg
1 – Вкл./изкл.
2 – Предварително зададени програми (светодиоден дисплей)
3 – Избор с докосване на предварително зададените програми
4 – Опция Extra Crisp (за пържени картофи и ръчен режим)
5 – Дигитален екран за време и температура
6 – Намаляване на времето/температурата
7 – Стартиране/спиране на готвенето
8 – Увеличаване на времето/температурата
9 – Ръчен режим: задаване на времето/температурата
10 – Светлинен индикатор, указващ, че „Готвенето е в ход“

PROGRAMS

hu Program – **bg** Програма – **sl** Program – **cs** Program –
sk Program – **hr** Program – **uk** Програма – **ro** Program



FRIES

hu Sült krumpoli – **bg** Пържену картофу – **sl** Ocvrt krompirček – **cs** Hranolky – **sk** Hranolčeky – **hr** Krumpirčić – **uk** Пирі – **ro** Cartofi prăjiți



NUGGETS

hu Nuggets – **bg** Nuggets – **sl** Piščanci medaljoni – **cs** Kuřecí nugety – **sk** Kuracie nugetky – **hr** Pileći medaljoni – **uk** курячі нагетси – **ro** Nuggets



BACON / BEEF BACON

hu Szalonna / Marhaszalonna – **bg** Бекон / Говеку бекон – **sl** Slanina/ goveja slanina – **cs** Slanina / hovzí slanina – **sk** Slanina/ slanina z hovädziny – **hr** Slanina / goveda slanina – **uk** Бекон / яловичий бекон – **ro** Bacon / Bacon de vită



SHRIMPS

hu Garnélarák – **bg** Ckapugu – **sl** Kozice – **cs** Krevety – **sk** Krevety – **hr** Škampi – **uk** Креветки – **ro** Creveți



CHICKEN

hu Csirke – **bg** Пилешко – **sl** Piščanec – **cs** Kuřecí maso – **sk** Kuracie mäso – **hr** Piletina – **uk** Курка – **ro** Pui



PIZZA

hu Pizza – **bg** Пица – **sl** Pica – **cs** Pizza – **sk** Pizza – **hr** Pizza – **uk** Пица – **ro** Pizza



STEAK

hu Steak – **bg** Пържана – **sl** Zrezek – **cs** Steak – **sk** Steak – **hr** Odrezak – **uk** стейк – **ro** Friptură



VEGETABLES

hu Zöldségek – **bg** Зеленчуци – **sl** Zelenjava – **cs** Zelenina – **sk** Zelenina – **hr** Povrće – **uk** Овочі – **ro** Legume



FISH

hu Hal – **bg** Пула – **sl** Riba – **cs** Ryby – **sk** Ryba – **hr** Riba – **uk** Пула – **ro** Pește



CAKE

bg Sütemény – **bg** Торта – **sl** Torta – **cs** Dort – **sk** Koláč – **hr** Torta – **uk** Торт – **ro** Tort

EXTRA CRISP MODE : TO ACTIVATE FOR EVEN CRISPIER FOOD

hu Extra crisp mód: kapcsolja be ropogósabb ételek készítéséhez / **bg** Режим extra crisp: активираме за още по-хрупкава храна / **sl** Način extra crisp: aktivirajte za še bolj hrustljavo hrano / **cs** Režim extra crisp: aktivujte pro ještě křupavější pokrm / **sk** Režim extra crisp: aktivujte pre ešte chrumkavejšie jedlo / **hr** Način rada extra crisp: aktivirajte za još hrskaviju hranu / **uk** Режим extra crisp: активуйте для отримання навіть більше хрустких страв / **ro** Mod extra crisp: activați pentru alimente și mai crocante



- en** - 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!
- hu** - 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!
- bg** - 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!
- sl** - 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 hrustljavo hrano!
- cs** - Funkce dostupná v režimu smažení a v manuálním režimu: Když je aktivována možnost Extra crisp, přístroj pracuje vyšší rychlostí pro ještě křupavější potraviny.
- sk** - Funkcia dostupná v režime fritovania a v manuálnom režime: Keď je aktivovaná možnosť Extra crisp, zariadenie pracuje vysokou rýchlosťou a poskytuje ešte chrumkavejšie jedlo!
- hr** - 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!
- uk** - 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!
- ro** - 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!

en : NOTE ABOUT ON-GOING COOKING LED :

- The LED ☀ lights up and stays on when cooking is in progress.
- The LED ☀ flashes when cooking is paused.
- The LED ☀ is off when cooking is stopped.

hu : MEGJEGYZÉS A FOLYAMATOS FŐZÉS LED-ÉRŐL:

- A LED ☀ világít és folyamatosan világít, amikor a főzés folyamatosan van.
- A LED ☀ villog, amikor a főzés szünetel.
- A LED ☀ kikapcsol, amikor a főzés leáll.

bg : ЗАБЕЛЕЖКА ЗА LED ПРИ ПРОЦЕС НА ГОТВЕНЕ:

- LED ☀ свети и остава включена, когато готвенето е в процес.
- LED ☀ мига, когато готвенето е на пауза.
- LED ☀ е изключена, когато готвенето е спряно.

sl : OPOMBA O LED PRI TEKOČEM KUHANJU:

- LED ☀ sveti in ostane prižgana, ko kuhanje poteka.
- LED ☀ utripne, ko je kuhanje v premoru.
- LED ☀ je izklopljena, ko je kuhanje ustavljeno.

cs : POZNÁMKA K LED PŘI PROBIHAJÍCÍM VARENÍ:

- LED ☀ svítí a zůstává rozsvícená, když vaření probíhá.



- LED ☀ bliká, když je vaření pozastaveno.

- LED ☀ je vypnutá, když je vaření zastaveno.

sk : POZNÁMKA K LED PRI PREBIEHAJÚCOM VARENÍ:

- LED ☀ svieti a zostáva zapnutá, keď varenie prebieha.
- LED ☀ blikuje, keď je varenie pozastavené.
- LED ☀ je vypnutá, keď je varenie zastavené.

hr : NAPOMENA O LED-U PRI TOKU KUHANJA:

- LED ☀ svijetli i ostaje upaljena dok je kuhanje u tijeku.
- LED ☀ treperi kada je kuhanje pauzirano.
- LED ☀ je isključena kada je kuhanje zaustavljeno.

uk : ЗАУВАЖЕННЯ ПРО LED ПІД ЧАС ПРОЦЕСУ ГОТУВАННЯ:

- LED ☀ блимається і залишається ввімкненим, коли готування триває.
- LED ☀ блимає, коли готування на паузі.
- LED ☀ вимкнена, коли готування припинено.

ro : OBSERVAȚIE DESPRE LED ÎN TIMPUL GĂTIRII:

- LED ☀ se aprinde și rămâne aprinsă atunci când gătitul este în curs.
- LED ☀ clipește atunci când gătitul este în pauză.
- LED ☀ este stinsă atunci când gătitul este oprit.

2 LEVELS COOKING GRID

hu 2 Szintes sütőrács – **bg** Решетка за готвене с 2 нива – **sl** Dvonivojska rešetka – **cs** Rošt se dvěma polohami – **sk** 2 úrovne fritovacej mriežky – **hr** Rešetka za pripremu hrane na 2 razine – **uk** Дворівнева решітка для приготування – **ro** Grilă pentru gătit pe două niveluri



hu – *– ALSÓ HELYZET: Használja ezt a pozíciót sok hús vagy zöldség sütéséhez, mivel kihasználja a tál teljes felületét.
*– MAGASABB HELYZET: Ezt a pozíciót kisebb hozzávalók, például piritós, lazacsteak, hamburgersteak vagy padlizásnszeletek sütéséhez használja. Jobban megpirulnak, és könnyebben átsül a külsejük.

bg – *– ПО-НИСКА ПОЗИЦИЯ: използвайте това положение, за да приготвяте съставки, като например големи количества месо, зеленчуци или пържени картофи, като използвате цялата повърхност на купата.
*– ПО-ВИСОКА ПОЗИЦИЯ: използвайте това положение, за да приготвяте по-малки продукти, като например препечен хляб, стейкове от съомза, бургери или нарязан на шайби патладжан. Това ще Ви позволи да ги запържите по-добре и да ги извадите по-лесно.

sl – *– SPODNJA REŠETKA: V tem položaju lahko kuhate sestavine, kot so večje količine mesa,

zelenjave ali krompirčka, saj izkoristite celotno površino posode.

*– ZGORNJA REŠETKA: V tem položaju pripravite manjše sestavine, kot so toast, lososovi zrezki, zrezki za burgerje ali rezine jajčevca. Tako jih boste bolje popražili in lažje zajeli.»

cs – *– NIŽŠÍ POLOHA: Tato pozice vám umožní využít celý povrch nádoby, proto je vhodná k přípravě např. velkého množství masa, zeleniny nebo hranolků.
*– VYŠŠÍ POLOHA: Tuto pozici můžete použít k přípravě menších ingrediencí, jako jsou toasty, steaky z lososa, hamburgerové steaký nebo plátky lilku. To vám umožní lépe je opéci do hněda a snáze s nimi manipulovat.

sk – *– NIŽŠIA POLOHA: Túto polohu použite na prípravu väčšieho množstva mäsa, zeleniny alebo hranolčokov, pričom sa využije celá plocha misy.
*– VYŠŠIA POLOHA: Túto polohu použite na prípravu menšieho množstva potravín, ako sú hrianky, steaký z lososa, hamburgerové steaký alebo plátky baklažánu. Môžete ich tak lepšie opieť a ľahšie s nimi manipulovať.

hr – *– NIŽI POLOŽAJ: Ovaj položaj koristite za pripremu namirnica kao što su velike količine mesa, povrća ili krumpirića da biste iskoristili cijelu površinu posude.
*– VIŠI POLOŽAJ: Ovaj položaj koristite za pripremu manjih namirnica kao što su tost, odresci od lososa, burgeri ili kriške patlidžana. Omogućit će vam da ih lakše ispržite i izvadite.

uk – *– НИЖНІЙ РІВЕНЬ: Цей рівень підходить для приготування великої кількості м'яса, овочів або чипсів, використовуючи всю поверхню чаші.
*– ВЕРХНІЙ РІВЕНЬ: Цей рівень підходить для приготування невеликих страв, як-от тостів, стейків з лосося, стейків для бургера або скибочок баклажанів. Це дасть вам змогу краще підсмажити їх і легше дістати.

ro – *– POZIȚIE JOASĂ: Utilizați această poziție pentru a găti ingrediente precum cantități mari de carne, legume sau cartofi prăjiți profitând de întreaga suprafață a bolului.
*– POZIȚIE ÎNALTĂ: Utilizați această poziție pentru a găti ingrediente mai mici precum pâinea prăjită, bucăți de somon, fripturi burgeri sau felii de vinete. Vă va permite să le rumeniți mai bine și să le prindeți mai ușor.



COOKING GUIDE

hu Elkészítési útmutatók – bg Ръководство за готвене – sl Vodnik za kuhanje – cs Průvodce vařením – sk Sprievodca prípravou jedla – hr Vodič za pripremu hrane – uk Інструкції цього приготування – ro Ghid de gătire

					SHAKE
FRIES – HASÁBBURGONY – ПЪРЖЕНИ КАРТОФИ – OSVRT KROMPIRČEK – HRANOLKY – HRANOLČEKY – KRUMPIRIĆI – КАРТОПЛЯ ФРІ – CARTOFI PRĂJITI					
	200 g – 1400 g	18–40 mn	180°C		X 2
	200 g – 1000 g	18 – 50 min	180°C		X 2
	200 g – 1600 g	8 – 50 min	190°C		X 2
MEAT – CSIRKE – ПИЛЕ – RIŠČANEC – KUŘE – KURACIE MĀSO – PILETINA – КУРКА – PUI					
	x 4 pieces	6 – 10 min	200°C	MANUAL	X 1 flip
	4 – 24 pieces	10 – 14 min	200°C		X 1 flip
	1200 g – 1800 g	50 – 60 min	200°C		–
	1 – 5 pieces	10 – 12 min	200°C		X 1
SNACKS – NASSOLNIVALÓK – SNACKS (ЗАКУСКИ) – PRIGRIZKI – MALÁ OBČERSTVENÍ – CHUŤOVKY – MALI ZALOGAJI – ЗАКУСКИ – GUSTĂRI					
	4 – 18 pieces	12 min	200°C	Manual	–
	4 – 16 pieces	10 – 12 min	200°C	Manual	–
	x 2–9	7 min	200°C		–
	400 – 1200 g	25 – 40 min	200°C		X 2
FISH – HAL – РИБА – RIBA – RYBY – RYBY – RIBA – РИБА – PEȘTE					
	1 – 5 pieces	8 – 10 min	200°C		x1 flip
	6 – 18 pieces	8 – 10 min	140°C		x1 flip
CAKE – TORTA – KEKCS – TORTA – DORT – KOLÁČ – TORTA – ПИРИГ – PRĂJITURI					
	2 – 7 pieces	15 min	160°C		–

COOKING TIPS

hu Tippek az elkészítéshez / bg Съвету за готвене / sl Nasveti za pripravo / cs Tip k přípravě / sk Tipy na varenie / hr Savjeti za pripremu hrane / uk Поради цього приготування / ro Sugestii de gătire

en - Shake regularly your food in the drawer for homogeneous cooking.



- hu - Ahomogén sütéshez rendszeresen rázza át az ételt a táblán.

bg - Редовно разклацайте храната в отделението, за да се изпържи равномерно.

sl - Hrano v predalu redno stresajte, da se enakomerno zapeče.

cs - Ingredience v kóši pravidelně protřepávejte, aby se připravily rovnoměrně.

sk - Pravidelne potraсте jedlom v zásuvke na dosiahnutie rovnomerného varenia.
- hr - Redovite protresite hranu u ladici radi jednoličnog pečenja.

uk - Регулярно струшуйте продукти в контейнері для забезпечення рівномірного приготування.

ro - Amestecați regulat alimentele în coș pentru a le găti uniform.

en - Oven-proof dishes compatible



- hu - Kompatibilis a hőálló edényekkel

bg - Съвместимост със съдове, подходящи за употреба във фурна

sl - Združljivo s posodami za peko v pečici

cs - Kompatibilní se zapékacími miskami
- sk - Kompatibilné s teplovzdornými nádobami

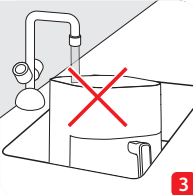
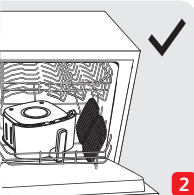
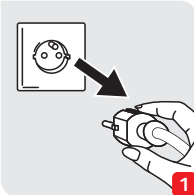
hr - Kompatibilne su posude za pećnicu

uk - Можна використовувати посуду для духовки

ro - Kompatibilne su posude za pećnicu

CLEANING TIPS

hu Tisztítási tippek / bg Съвету за почистване / sl Nasveti za čiščenje / cs Tipy pro čištění / sk Tipy na čistenie / hr Savjeti za čišćenje / uk Поради цього чищення / ro Sfaturi pentru curățare

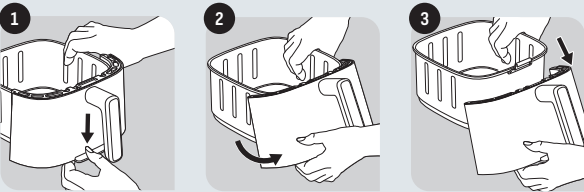


TEFAL GENIUS SYSTEM

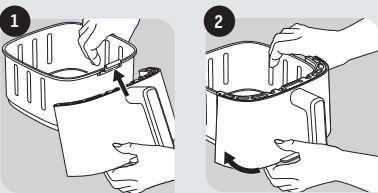
DETACHABLE FRONT:
FOR EASY CLEANING & EASY STORAGE

hu Levehető előlap: az egyszerű tisztításhoz és tároláshoz / bg Сваляема предна част: за лесно почистване и съхранение / sl Odstranljiva sprednja stran: za preprosto čiščenje in shranjevanje / cs Odnímatelná přední část: pro snadné čištění a skladování / sk Odnímatelná predná časť: pre jednoduché čistenie a skladovanie / hr Odvojiva prednja strana: za jednostavno čišćenje i pohranu / uk Знімна передня частина: для легкого очищення та зберігання / ro Parte frontală detașabilă: pentru curățare și depozitare ușoare

HOW TO REMOVE THE FRONT OF THE DRAWER?



HOW DO I CLIP BACK MY REMOVABLE FRONT PANEL?



STORE YOUR LEFTOVERS

hu Rakja el a maradékot / bg Съхранение на останалата храна / sl Shranite preostalo hrano / cs Skladování zbytků / sk Odložte si zvyšky / hr Pohranite ostatke hrane / uk Зберігайте залишки їжі / ro Păstrați alimentele rămase

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



- hu - Tárolja a maradékát közvetlenül a hűtőszekrényben a tartozékfedélnek köszönhetően.

bg - Съхранявайте остатъците направо в хладилника благодарение на готyledimennия kanak.

sl - Z dodatnim pokrovom lahko ostanke shranite kar v hladilniku.

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

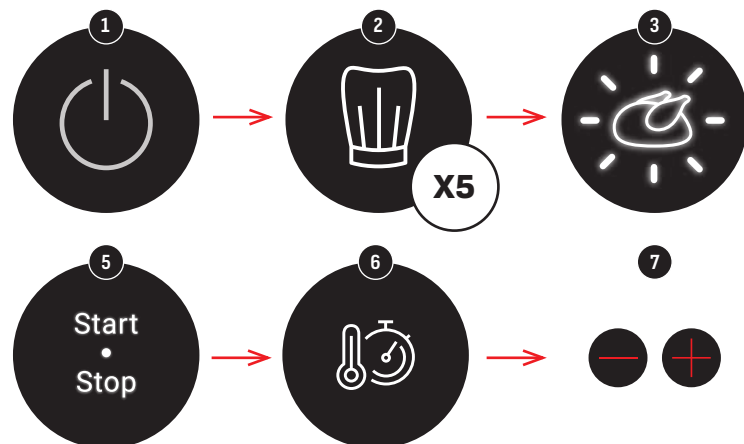
sk - Zvyšky jedla môžete skladovať priamo v chladničke vďaka doplnkovému veku.
- hr - Čuvajte svoje ostatke u hladnjaku zahvaljujući poklopcu za pribor.

uk - Зберігайте залишки їжі прямо в холодильнику завдяки кришці-аксесуару.

ro - Păstrați resturile direct în frigider datorită capacului accesoriu.

FIRST TIME IN MANUAL MODE

hu Első alkalommal kézi üzemmódban / **bg** Използване за първи път в ръчен режим / **sl** Prva uporaba rošnega pečnika / **cs** První použití manuálního režimu / **sk** Prvýkrát v manuálnom režime / **hr** Prva uporaba u ručnom pečenju / **uk** Перше приготування в ручному режимі / **ro** Prima dată în modul manual



en

- 1 - ON / OFF
- 2 3 - Press on the toque until select the ingredient you want.
- 4 - Insert your chicken into the drawer
- 5 - Start the cooking
- 6 - Click here to adjust time / temperature if needed
- 7 - Reduce time / temperature or add time / temperature

sl

- 1 - VKLOP/IZKLOP
- 2 3 - Pritisčajte gumb in izberite zeleno sestavino.
- 4 - Piščanca postavite v predal.
- 5 - Začnite pripravo jedi.
- 6 - Kliknite tukaj za prilagajanje trajanja/temperature.
- 7 - Zmanjšajte ali povečajte trajanje/temperaturo.

hr

- 1 - UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE
- 2 3 - Pritisčite tipku dok ne odabete namirnicu koju želite.
- 4 - Umetnite piletinu u ladicu
- 5 - Pokrenite pečenje
- 6 - Kliknite ovdje za prilagođavanje vremena/temperature
- 7 - Smanjivanje vremena/temperature ili povećavanje vremena/temperature

hu

- 1 - BEKAPCSOLÁS/KIKAPCSOLÁS
- 2 3 - Addig nyomja a gombot, amíg eljut a kívánt összetevőhöz.
- 4 - Helyezze be a csirkét
- 5 - Főzés indítása
- 6 - Kattintson ide az idő és a hőmérséklet beállításához
- 7 - Csökkentsé vagy növelje az időt és a hőmérsékletet

cs

- 1 - VYPÍNAČ
- 2 3 - Mačkejte kuchařský klobouk, dokud nevyberete požadovanou ingredienci.
- 4 - Vložte kuře do koše
- 5 - Začněte s přípravou pokrmu
- 6 - Kliknutím sem upravíte čas/teplotu
- 7 - Snižte nebo přidejte čas/teplotu

uk

- 1 - Увімкнення / вимкнення
- 2 3 - Натискайте кнопку, доки не виберете потрібний інгредієнт.
- 4 - Показати курку в контейнер
- 5 - Почати приготування
- 6 - Натиснути тут, щоб налаштувати час / температуру
- 7 - Зменшити або збільшити час / температуру

bg

- 1 - ON/OFF (Вкл./изкл.)
- 2 3 - Натискайте копчето, докато изберете желаната съставка.
- 4 - Поставете пилето в отгелението
- 5 - Стартиране на готвенето
- 6 - Щракнете мък, за да регулирате времето/температурата
- 7 - Намалете или увеличете времето/температурата

sk

- 1 - ZAP/VYP.
- 2 3 - Stláčajte tlačidlo klobúka, kým nevyberiete požadovanú prísadu.
- 4 - Vložte kura do zásuvky
- 5 - Spustíte varenie
- 6 - Kliknutím sem upravíte čas/teplotu
- 7 - Znížte čas/teplotu alebo pridajte čas/teplotu

ro

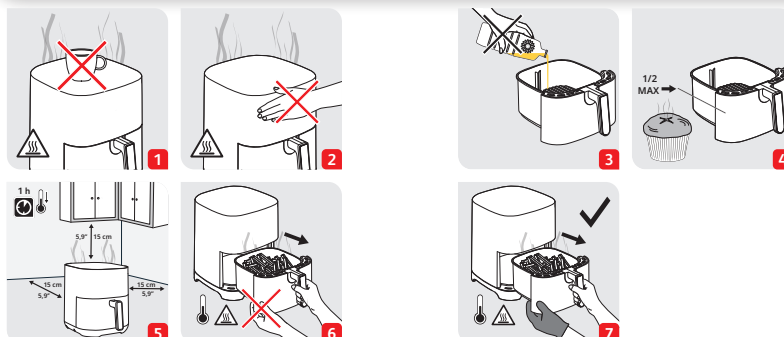
- 1 - PORNIT/OPRIT
- 2 3 - Apăsăți pe bonetă până când selectați ingredientul dorit.
- 4 - Introduceți puilul în coș
- 5 - Începeți gătit
- 6 - Apăsăți aici pentru a regla timpul/temperatura
- 7 - Reduceți timpul/temperatura sau creșteți timpul/temperatura



SAFETIES

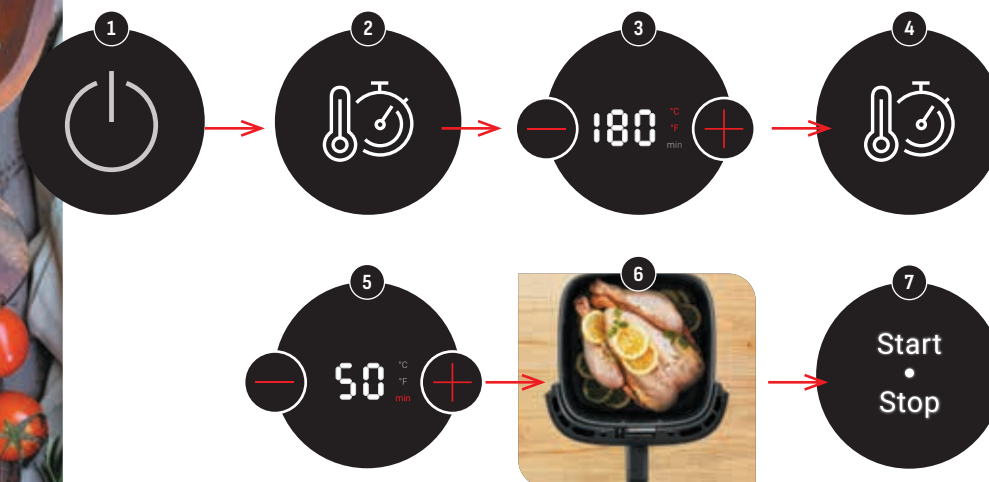
hu Biztonsági tanácsok - **bg** Мерку за безопасност - **sk** Bezpečnostné pokyny - **hr** Sigurnosne upute -

sl Varnostni nasveti - **cs** Bezpečnostní pokyny - **uk** Інструкції з мехіку безпеку - **ro** Instrucțiuni de siguranță



I WANT TO MANAGE THE COOKING MYSELF!

hu Én akarom irányítani a sütést! / **bg** Искам сам/сама да управлявам процеса на готвене! / **sl** Sam/-a želim upravljati postopek priprave. / **cs** Chci mít přípravu plně pod kontrolou! / **sk** Varenie chcem ovládať sám/sama! / **hr** Osobno želim kontrolirati pečenje! / **uk** Потрібно самостійно контролювати процес приготування! / **ro** Vreau să controlez chiar eu gătitul!



en

- 1 - ON / OFF
- 2 3 - Adjust the temperature
- 4 5 - Adjust the time
- 6 - Insert your chicken into the drawer
- 7 - Start the cooking

sl

- 1 - VKLOP/IZKLOP
- 2 3 - Prilagodite temperaturo
- 4 5 - Prilagodite čas
- 6 - Piščanca postavite v predal.
- 7 - Začnite pripravo jedi.

hr

- 1 - UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE
- 2 3 - Prilagođavanje temperature
- 4 5 - Namještanje vremena
- 6 - Umetnite piletinu u ladicu
- 7 - Pokrenite pečenje

hu

- 1 - BEKAPCSOLÁS/KIKAPCSOLÁS
- 2 3 - A hőmérséklet beállítása
- 4 5 - Állítsa be az időt
- 6 - Helyezze be a csirkét
- 7 - Főzés indítása

cs

- 1 - VYPÍNAČ
- 2 3 - Upravte teplotu
- 4 5 - Upravte čas
- 6 - Vložte kuře do koše
- 7 - Začněte s přípravou pokrmu

uk

- 1 - Увімкнення / вимкнення
- 2 3 - Відрегулюйте температуру
- 4 5 - Відрегулюйте час
- 6 - Показати курку в контейнер
- 7 - Почати приготування

bg

- 1 - ON/OFF (Вкл./изкл.)
- 2 3 - Регулиране на температурата
- 4 5 - Регулиране на времето
- 6 - Поставете пилето в отгелението
- 7 - Стартиране на готвенето

sk

- 1 - ZAP/VYP.
- 2 3 - Nastavte teplotu
- 4 5 - Nastavte čas
- 6 - Vložte kura do zásuvky
- 7 - Spustíte varenie

ro

- 1 - PORNIT/OPRIT
- 2 3 - Reglați temperatura
- 4 5 - Reglați timpul
- 6 - Introduceți puilul în coș
- 7 - Începeți gătit

Easy Fry Silence 7L

THE MOST SILENT AIR FRYER BY TEFAL®

hu A tefal legcsendesebb légkeveréses sütője* / **bg** Haū - михуям air fryer om tefal / **sl** Najbolj tih cvrtnik na vroč zrak iz tefala / **cs** Nejtiší horkovzdušná fritéza společnosti tefal / **sk** Najtichšia teplovzdušná fritéza od značky tefal / **hr** Najtiša friteza na vrući zrak od tefala / **uk** Найбезшумніша аерофритюрниця за технологією tefal / **ro** Cea mai silențioasă friteuză cu aer cald de la tefal

DOWNLOAD TEFAL RECIPE APP

hu Töltsd le a tefal receptalkalmazást / **bg** Изтеглете приложението за рецепти на tefal / **sl** Stiahni si aplikacijo s receptami tefal / **cs** Stáhněte si aplikaci s recepty tefal / **sk** Stiahnite si aplikáciu s receptami tefal / **hr** Preuzmite aplikaciju za recepte tefal / **uk** Завантажте gogamok tefal для рецептів / **ro** Descărcați aplicația de rețete tefal

JOIN THE TEFAL MOVEMENT !

hu Csatlakozz a tefal mozgalomhoz! / **bg** Присъединете се към движението на tefal! / **sl** Pripojte se k hnutju tefal! / **cs** Připojte se k hnutí tefal! / **sk** Pripojte sa k hnutiu tefal! / **hr** Pridružite se tefalovom pokretu! / **uk** Приєднуйтеся до руху tefal! / **ro** Alătură-te mișcării tefal!



TEFAL APP



YOUTUBE CHANNEL

hu YOUTUBE CSATORNA - **bg** КАНАЛ В YOUTUBE -
sl KANAL YOUTUBE - **cs** KANÁL YOUTUBE -
sk YOUTUBE KANÁL - **hr** YOUTUBE KANAL -
uk КАНАЛ НА YOUTUBE - **ro** CANAL YOUTUBE



TEFAL ON INSTAGRAM

POST YOUR RECIPES #EASYFRYFAMILY

hu Posztoljátok a recepteket #easyfryfamily / **bg** Публикувайте рецептите си #easyfryfamily / **sl** Zveřejnite svoje recepty #easyfryfamily / **cs** Zveřejněte své recepty #easyfryfamily / **sk** Zveřejnite svoje recepty #easyfryfamily / **hr** Objavite svoje recepte #easyfryfamily / **uk** Публікуйте свої рецепти #easyfryfamily / **ro** Postați rețetele dvs. #Easyfryfamily



en * In air fry mode for cooking French Fries, tests carried out in accordance with standard IEC60704 / **hu** * Légsütő üzemmódban Chips sütéséhez, az IEC60704 szabvány szerint tesztelve / **bg** * В режим на пържене във въздуха за зомлене на чипс, месовбе, пробегени в съответствие със стандарт IEC60704 / **sl** * V načinu cvrtja na zraku za kuhanje čipsa so bili opravljeni preskusi v skladu s standardom IEC60704. / **cs** * V režimu fritování na vzduchu pro přípravu čipsů, testy provedené podle normy IEC60704 / **sk** * V režime fritovania na vzduchu na varenie čipsov, testy vykonané v súlade s normou IEC60704 / **hr** * U načinu prženja na zraku za kuhanje krumpirića, testovi provedeni prema standardu IEC60704 / **uk** * У режимі фритюру для приготування чипсів, випробування проводилися відповідно до стандарту IEC60704 / **ro** * În modul de prăjire în aer pentru gătit chipsuri, teste efectuate în conformitate cu standardul IEC60704