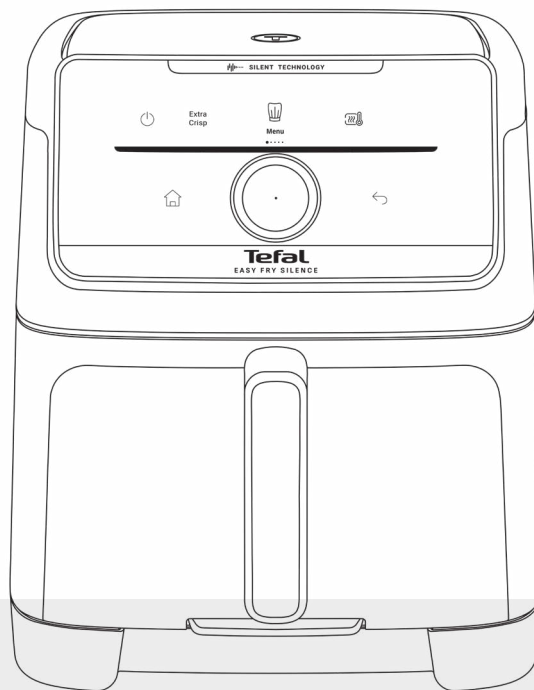


Tefal | Easy Fry Silence

SMART & SILENT AIR FRYER 7L



MyTefal App



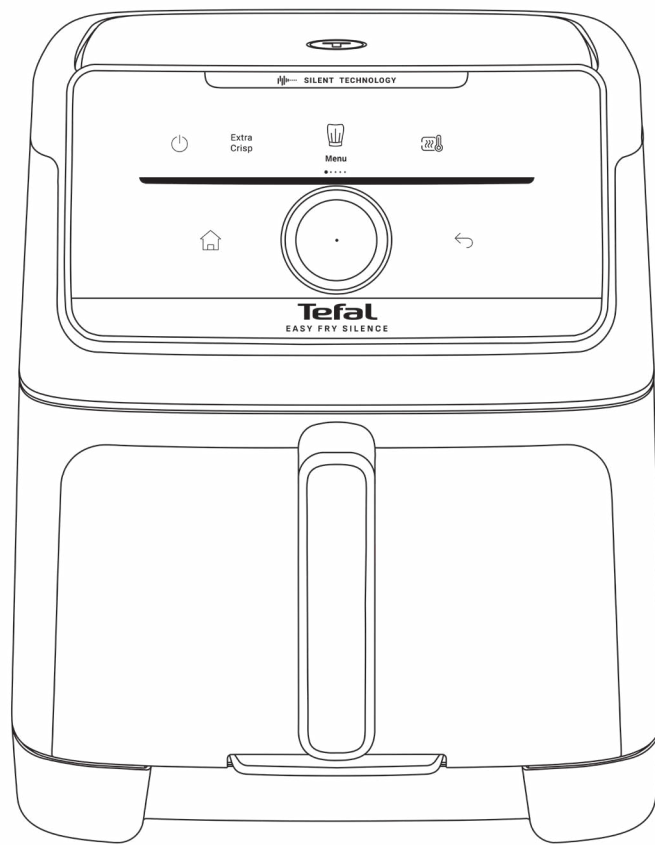
Online recipes for regions
without MyTefal access



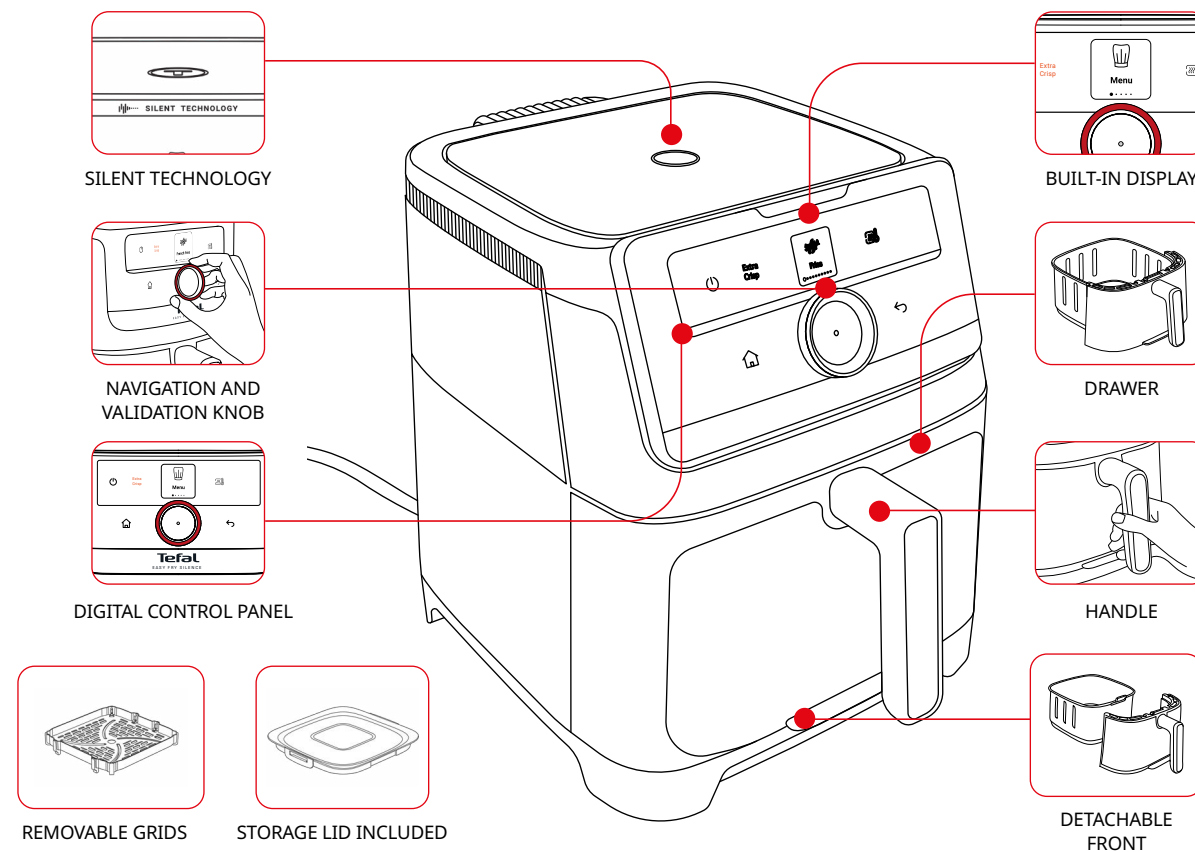
Digital **Quick Start Guide**

en de nl fr it el tr ar

Discover your Easy Fry Silence	3
Clean your appliance before using it for the first time	5
Detachable front and storage lid	5
Let's get started!	6
Starting up	7
How to use your appliance	8
Your automatic programmes	9
Automatic programmes: your ingredients	9
How do i cook my French Fries?	12
Extra crisp function	13
2 levels cooking grid	13
How do i cook my prime rib?	14
Other programmes	15
Additional functions	17
Tips	19
Practical tips	20
Cooking guide	21
Warning: a safety instructions booklet is supplied with this appliance. Before using your appliance for the first time, read it carefully and keep it in a safe place.	



DISCOVER YOUR EASY FRY SILENCE



CLEAN YOUR APPLIANCE BEFORE USING IT FOR THE FIRST TIME



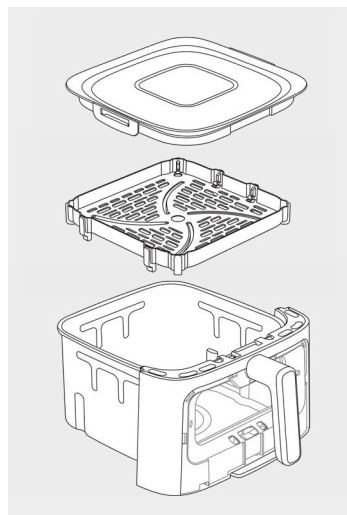
Before first use, remove all packaging material and any stickers from the appliance. Read the safety instructions and manual first and keep them in a safe place.

STEP 1 - THE APPLIANCE

Wipe the inside and outside of the appliance with a damp cloth.

STEP 2 - THE SCREEN

Clean the screen with a soft, damp cloth. Do not use a sponge scraper to avoid scratching the screen.



STEP 3 - THE DRAWER, THE GRID AND THE STORAGE LID

To clean the drawer, the grid and the lid, you can :

- Put the drawer, the removable grid and lid in the dishwasher, or
- Clean the drawer, the removable grid and lid with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.

Warning : Do not remove silicon pads from the grid.

GENIUS SYSTEM : DETACHABLE FRONT AND STORAGE LID

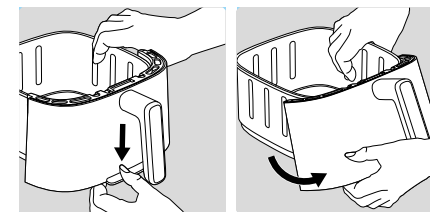
With our **GENIUS** system, you can easily separate the front of the drawer from the drawer itself.

- Clean easily your appliance and save space in your dishwasher
- Store your leftovers thanks to the lid included in the pack.



Warning : Do not place the storage lid on the bowl if it is still hot. Wait until the bowl has completely cooled down.

1. HOW TO REMOVE THE FRONT PANEL?



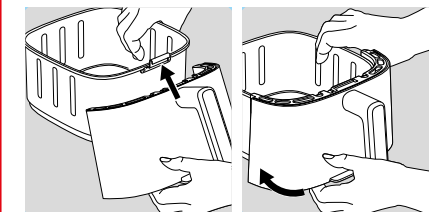
STEP 1

Push the button located on the bottom of the drawer downwards.

STEP 2

Remove the hook from where it is slotted in. The removable front comes off.

2. HOW TO REATTACH THE FRONT PANEL?



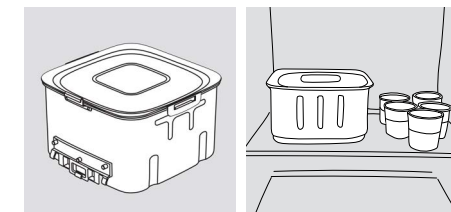
STEP 1

Clip the top of the front into the hook of the drawer.

STEP 2

Clip the bottom of the front until you hear a 'click'.

3. USING MY STORAGE LID



Place the storage lid on the drawer to keep your leftovers in your fridge.

4. HOW TO CLEAN THE REMOVABLE FRONT PANEL?

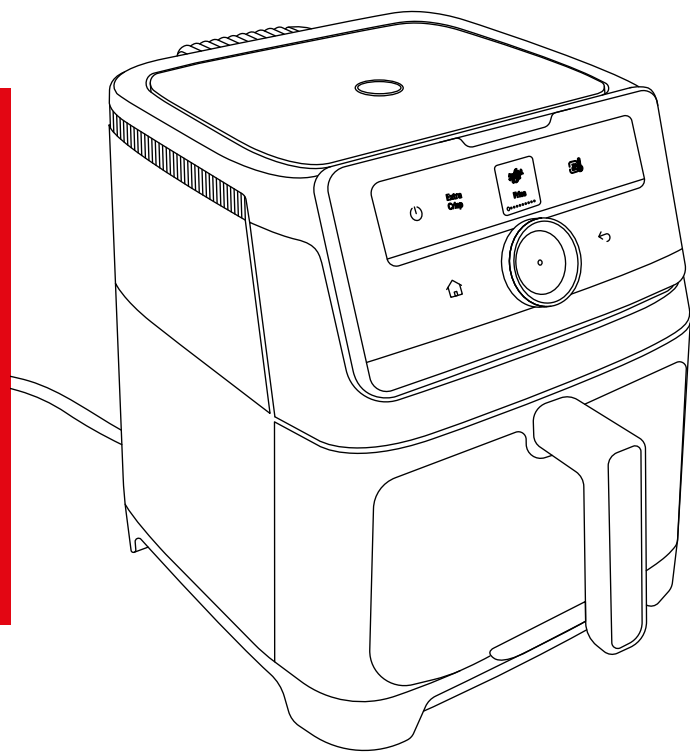
Hand wash the front with hot water, some washing-up liquid and a nonabrasive sponge. Put the rest of the drawer and the grid in the dishwasher.

After washing and thoroughly drying the outer front, follow the above procedure to reattach the front panel.



Cleaning and storage tip: to save space in your dishwasher or fridge and to ensure optimum preservation of your product, we recommend removing the detachable front panel before cleaning.

LET'S GET STARTED!



- 1 Place the appliance on a flat, stable, heat-resistant work surface away from water splashes.
- 2 Insert the grid at the bottom of the drawer, until it reaches the stopper.
- 3 Do not fill the drawer with oil or any other liquid.
- 4 Do not put anything on top of the appliance. This disrupts the airflow and affects the hot air frying result.

IMPORTANT: To prevent the appliance from overheating, do not place it in a corner or below a wall cupboard. A gap of at least 15cm should be left around the appliance to allow air to circulate.

The appliance can cook a large range of recipes. Cooking times for the main foods are given in the section 'Cooking Guide'

Online recipes help you get to know the appliance. To find them, go to MyTefal app. If you do not have the app, please scan the QR code on the cover of this user manual.



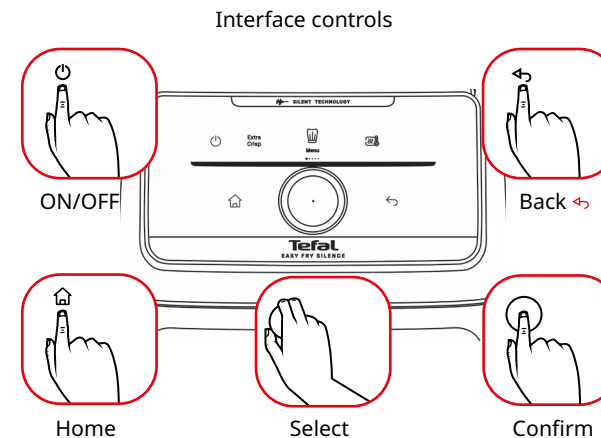
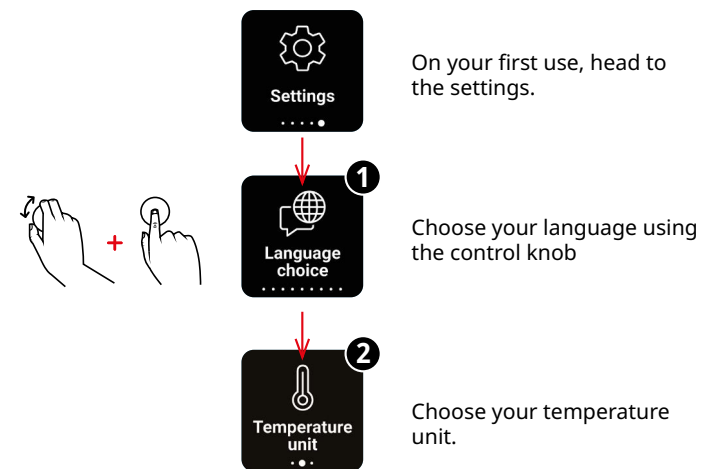
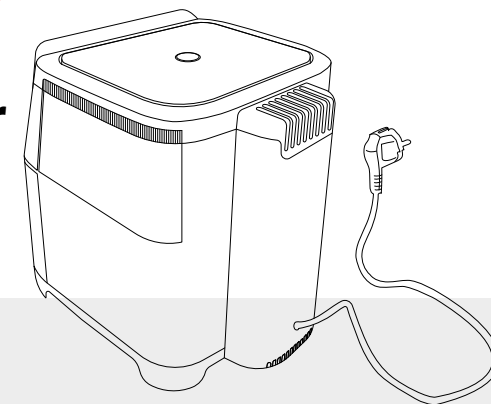
Warning: Make sure you run your air fryer empty the first time you use it (without any accessories inside) to eliminate any manufacturing residue and new smell. Slight smoke may emanate when first lit.

Quick & Easy Tutorials



STARTING UP

Plug in your appliance



HOW TO USE YOUR APPLIANCE

- 1 Connect the power supply cord to an electrical socket.
- 2 Press  to switch the appliance on.
- 3 To begin cooking, you can select between the automatic cooking mode ("Menu") and the manual settings (see pages below).
- 4 Carefully remove the drawer from the appliance and place the ingredients in it.

Note: Never exceed the maximum amount indicated in the table (see into section 'Cooking Guide'), as this could affect the quality of the end result.

- 5 Slide the drawer back into the appliance.
- 6 Some foods require shaking halfway through the cooking time. When the timer rings, it is advisable to shake or turn the ingredients. To shake the food, pull the drawer out of the appliance by the handle and shake it. If the meat is to be turned, turn it using tongs or a fork. Then slide the bowl back into the appliance. The cooking restarts automatically.

Note : Excess oil from the food is collected in the bottom of the bowl.

- 7 When the cooking time set has finished, the appliance rings and stops. Pull the drawer out of the appliance and place it on a heat-resistant surface.
- 8 Check if the food is ready. If the food is not ready yet, simply slide the drawer back into the appliance and set the timer for a few extra minutes.
- 9 When the food is cooked, take out the drawer. To remove the food, use a pair of tongs to lift the food out of the drawer.

Caution: The drawer should never be turned up side down with the grid.

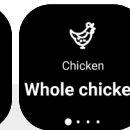
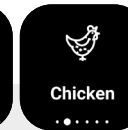
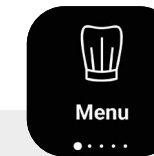
After cooking, the drawer, the grid and the food are very hot.

Do not touch the drawer during use and for some time after use, as it gets very hot. Only hold the drawer by the handle.

- 10 When a batch of food is ready, the appliance is instantly ready for preparing another batch of food.



YOUR AUTOMATIC PROGRAMMES



With the automatic programmes, you can cook food without worrying about the cooking mode or the cooking time.
The appliance gives you all the information you need based on the weight and type of ingredients.

THE STEPS :

- 1 Select your ingredient category
French Fries, Potatoes, Meat, Fish, Fruit & Vegetables...
- 2 Select the type of ingredient
Beef, Chicken, Lamb, Veal...
- 3 Select the ingredient from the list
Roast, Chop, Steak, Meatballs, Entrecote...
- 4 For some ingredients, you will be asked to choose between 'Fresh' or 'Frozen'. For vegetables, you will be offered a choice of 'Whole', 'Half', 'Chunks' or 'Slices'. For French Fries, you can also choose to activate the 'Extra Crisp' option (see explanation on page 11).
- 5 Choose the quantity/number of pieces.
- 6 Follow the instructions directly on the screen.
- 7 Start cooking by pressing the control knob. Your appliance will take care of the rest.

AUTOMATIC PROGRAMMES: YOUR INGREDIENTS

FRENCH FRIES



French fries

Fresh/
Frozen

POTATOES WEDGES



Potatoes
wedges

Fresh/
Frozen

DESSERTS



Dessert

Cookies
Muffins
Cake

MEAT



Meat

- | | |
|---------------------|-------------------------|
| Chicken | Veal |
| Whole chicken | Cutlet |
| Chicken fillet | Veal roast |
| Chicken thighs | Rib |
| Chicken wings | Pork |
| Drumsticks | Roast |
| Lamb | Pork chops |
| Lamb chop | Bacon |
| Roast | Sausages |
| Rib | BBQ ribs |
| Meatballs | Plant-based meat |
| Beef | Burgers |
| Entrecote | Fresh |
| Roast beef | Frozen |
| Rib of beef | Meatballs |
| Burger steak | Fresh |
| Fresh | Frozen |
| Frozen | Chicken nuggets |
| Meatballs | Fresh |
| Fresh | Frozen |
| Frozen | Sausages |

FISH



Fish

- Breaded fish**
- Fresh
- Frozen
- Prawns**
- Salmon fillet**
- Shell fish**
- Whole fish**

PIE



Savory pie

PIZZA



Pizza

Fresh/Frozen

FRUIT AND VEGETABLES



Fruits and
vegetables

- | | |
|-----------------------|-------------------------|
| Aubergine | Broccoli |
| Half | Whole |
| Pieces | Pieces |
| Courgette | Brussels sprouts |
| Half | Whole |
| Pieces | Cauliflower |
| Pumpkin | Whole |
| Pieces | Pieces |
| Potatoes | Tomato |
| Whole | Whole |
| Pieces | Half |
| Sweet potatoes | Apple |
| Whole | Whole |
| Pieces | Pieces |
| Carrot | Pineapple |
| Whole | Slices |
| Pieces | Pieces |
| Mushroom | |
| Whole | |
| Pieces | |

SHARING PLATES



Fried
snacking

- Nuggets**
- Fresh
- Frozen
- Fried calamari**
- Onion rings**
- Samosas**
- Fresh
- Frozen
- Spring rolls**
- Fresh
- Frozen
- Falafels**
- Fresh
- Frozen
- Cheese sticks**
- Frozen
- Mini pizza**
- Frozen

AUTOMATIC PROGRAMMES: YOUR INGREDIENTS

DEHYDRATION



Dehydrate

- 1 Select "Dehydrate" menu from the automatic menus.
- 2 Place the grid in the drawer of the appliance and insert the food.
- 3 Then adjust the temperature and the cooking time. You can set the timing from 1 hour to 10 hours.
- 4 Press the Start button to launch the dehydration process. The remaining cooking time appears on the screen display.
- 5 When you hear the timer sound, the cooking has finished. Take the drawer out the appliance and place it on a heat-resistant surface.
- 6 Check if the food is ready. If the food is not ready yet, put it back on the appliance and set the timer for a few extra minutes
- 7 When the food is cooked, take out the drawer. To remove food, use a pair of tongs to lift the food out of the drawer.

YOGHURTS

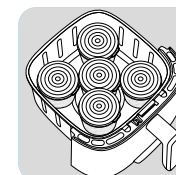


Yoghurt

Discover our set of 8 jars for sale so you can make your yoghurts perfectly!

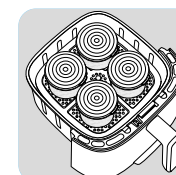


- Preparation for 8 pots of yoghurts :
- Add 1L of UHT whole milk at room temperature to a bowl.
 - Then add one sachet of lactic ferments (2g) and mix well.
 - Fill the jars with the mixture and close with the lid.



Note: the yoghurts are cooked with the lids on the jars.

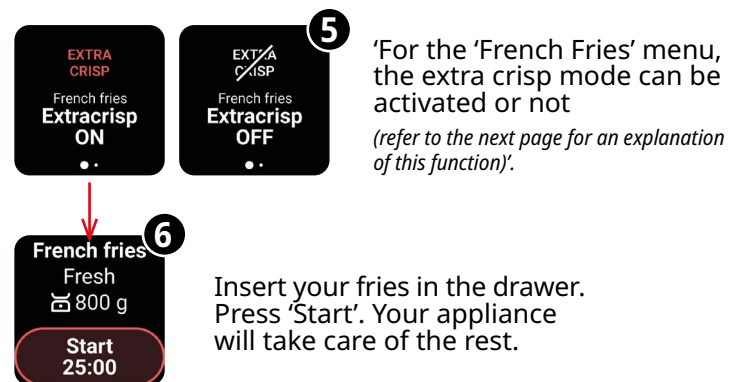
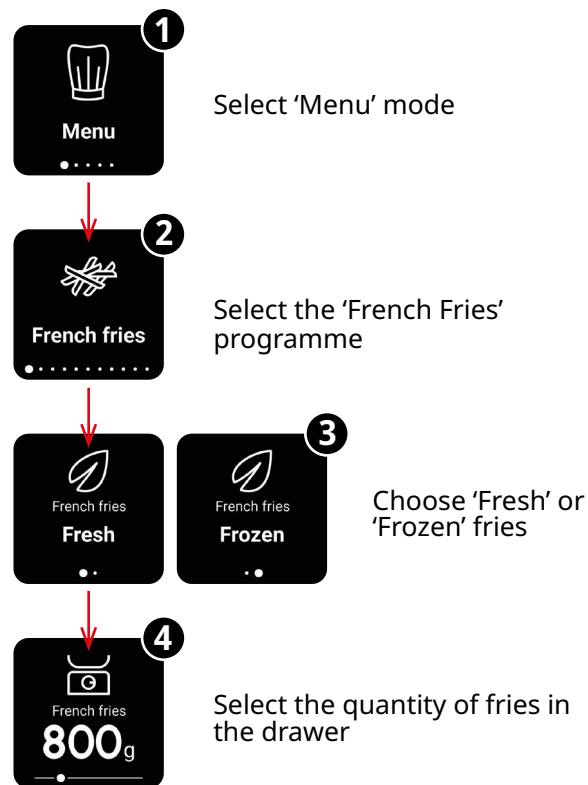
- Remove the grid from the drawer.
- Place your 8 jars in the stand designed for yogurt preparation, sold separately as an accessory for your air fryer.
- Select the Yogurt Menu.
- Choose "Stirred yoghurt" or "Firm".
- Press the center of the rotative knob to confirm your choice.
- Press "Start" to launch cooking



Caution: After cooking, the drawer, the jars and the grid are hot.

If you think the texture of your yoghurt is too liquid, extend the cooking time by 1 or 2 hours.

HOW DO I COOK MY FRENCH FRIES?



EXTRA CRISP FUNCTION



The extra crisp function makes your ingredients even crispier!

This mode is only active in Fries mode and in manual mode.

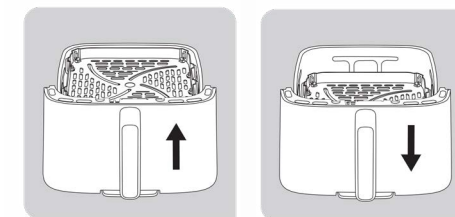
When the extra crisp option is activated, the appliance operates at high speed and offers even crispier cooking performance.

Note: this cooking mode boosts the fan of your product.

This function must be activated before you start cooking.

- 1** When prompted, select Extra crisp activated and click the centre of the knob control to confirm your choice.
- 2** When this mode is activated, it appears in orange on the screen.
- 3** Place the food in the drawer.
- 4** Press the centre of the control knob to start

2 LEVELS COOKING GRID



Two positions are available for positioning your grid in your air fryer: a high position and a low position

Our 2-level cooking grid will help you to cook various types of food.

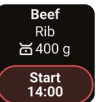
LOWER POSITION

Use this position to cook ingredients such as large quantities of meat, vegetables or chips, taking advantage of the entire surface of the bowl.

HIGHER POSITION

Use this position to cook smaller ingredients such as toast, salmon steaks burger steaks. It will allow you to brown them better and catch them more easily.

HOW DO I COOK MY PRIME RIB?

- 1 Select 'Menu' mode 
- 2 Select the 'Meat' programme          
- 3 Select 'Beef' 
- 4 Then 'Prime Rib'. 
- 5 Enter the weight of your prime rib to be cooked. 
- 6 Insert your ingredients and press "Start". 

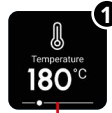


The appliance calculates the cooking time and temperature for a perfect result.

OTHER PROGRAMMES

MANUAL MODE



- 1  Select your temperature
- 2  Select your time
- 3  Activate/deactivate Extra Crisp
- 4  Insert your ingredients and start cooking.

PRE-HEAT MODE



- The preheat function allows you to preheat your appliance.**
Your appliance will run empty at 220°C for 15 minutes. Ingredients start to cook immediately, promoting the formation of desirable textures and balanced flavours.
- 1  To activate pre-heating, press 'Start'.
 - 2  The pre-heating cycle lasts 15 minutes.
 - 3  When you hear the timer ring, the preheating phase is complete. You can then choose your cooking mode: Manual mode / Menu.

OTHER PROGRAMMES

REHEAT MODE



Reheat

You can also use the appliance to reheat foods.



Select "Reheat" programme



Set the cooking time according to the quantity of food to heat it up completely. The temperature is automatically set to 160°C.



Press 'Start'.

SETTINGS



Settings

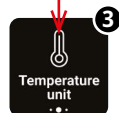
Customise your air fryer



In the settings, you can :



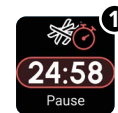
Change the language



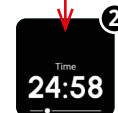
Select your temperature unit : °C or °F

ADDITIONAL FUNCTIONS

INCREASE/REDUCE COOKING TIME PAUSE



To add time while your ingredients are cooking or to pause cooking, turn the knob. The screen besides will appear.



You have 2 options:

- Click on the remaining time by pressing the centre of the control knob: you can then modify it to add or reduce cooking time.
- Or click on 'Pause' to stop cooking. To resume, click 'Start' again.



In manual mode only, you can also change the temperature by turning the knob during cooking.

SHAKE YOUR INGREDIENTS TURN OVER YOUR INGREDIENTS



Flip your food



Shake your food

When you hear the timer sound, you need to shake or flip your ingredients. The screens above will be displayed.

If you are not near your appliance, you will still find the screen displayed when you return to it. You can then shake or flip your ingredients.

To return to the cooking screen, click on the centre of the control knob and the screen will disappear.

For optimal cooking of your fries, we recommend that you follow the shaking instructions.

ADDITIONAL FUNCTIONS

END OF COOKING AND KEEPING WARM



At the end of your cooking time, a buzzer sounds. Your meal is ready!

Can't serve it straight away? No problem, a keep warm mode is automatically activated for 60 minutes.

 appears on the right-hand side of your screen. This means that your ingredients have been kept warm.

This mode applies to all menus except fries, potatoes, dehydration and yoghurt mode.

STOP THE COOKING



To stop cooking during a cycle, press either  or .

The following screen will appear:

You have 2 options:

- "Modify": in automatic mode, this allows you to change the cooking time. In manual mode, you can change the time or temperature.
- "Stop cooking": if you select this option, cooking will stop automatically.

TIPS



Smaller foods usually require a slightly shorter cooking time than larger size foods.



Shaking foods halfway through the cooking time improves the end result and can help prevent uneven cooking.



To make your potatoes extra crispy, try adding a small amount of oil before cooking and shake to evenly cover. We recommend 14ml of oil (1 tablespoon).



Snacks that can be cooked in an oven can also be cooked in the appliance.



The optimal recommended quantity for cooking fries is 800 grams.



Use ready made puff and shortcrust pastry to make filled snacks quickly and easily.



Place an oven dish in the appliance's bowl if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry delicate ingredients or filled ingredients.



You can use an oven dish in silicon, stainless steel, aluminium, terracotta.

PRACTICAL TIPS

CLEANING

Clean the appliance after every use.

The drawer and the grid have a non-stick coating. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the nonstick coating.

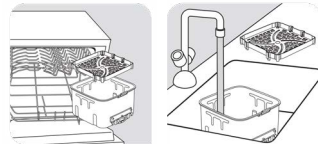
- 1 Remove the main plug from the wall socket and let the appliance cool down.

Note: Remove the drawer to let the appliance cool down more quickly.

- 2 Wipe the outside of the appliance with a damp cloth.
- 3 Clean the drawer and grid with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.

You can use a degreasing liquid to remove any remaining dirt.

Note: the drawer, the grid and the storage lid are dishwasher safe.



Warning for detachable front model: to ensure optimal preservation of the appliance, it is important to remove the outer front and wash it by hand. For the model with detachable front with window, washing the front by hand helps to preserve the original appearance and the transparency of the glass. The other parts are dishwasher-safe.

Tip: If food debris/residue is stuck at the bottom of the drawer and the grid, fill them with hot water and some washing-up liquid. Let the drawer and the grid soak for approximately 10 minutes. Then rinse clean and dry.

- 4 Wipe inside of the appliance with hot water and a damp cloth.
- 5 Clean the heating element with a dry, cleaning brush to remove any food residues.
- 6 Do not immerse the appliance in water or any other liquid.

STORAGE

- 1 Unplug the appliance and let it cool down.
- 2 Make sure all parts are clean and dry.

TROUBLESHOOTING

If you need service or information or if you have a problem, please visit the brand website or contact the brand Consumer Care Centre in your country. You can find the phone number in the worldwide guarantee leaflet. If there is no Consumer Care Centre in your country, go to your local dealer.



GUARANTEE AND SERVICE

If you need service or information or if you have a problem, please visit the brand website or contact the brand Consumer Care Centre in your country. You can find the phone number in the worldwide guarantee leaflet. If there is no Consumer Care Centre in your country, go to your local dealer.

CHANGING THE BULB

Make sure the product is cold and turned off before performing any maintenance on the lamp. When replacing the bulb, ensure it is not cracked or broken, and check that the glass cover is properly reassembled and securely locked.

COOKING GUIDE

SETTINGS

The table below helps you to select the basic settings for the food you want to prepare.

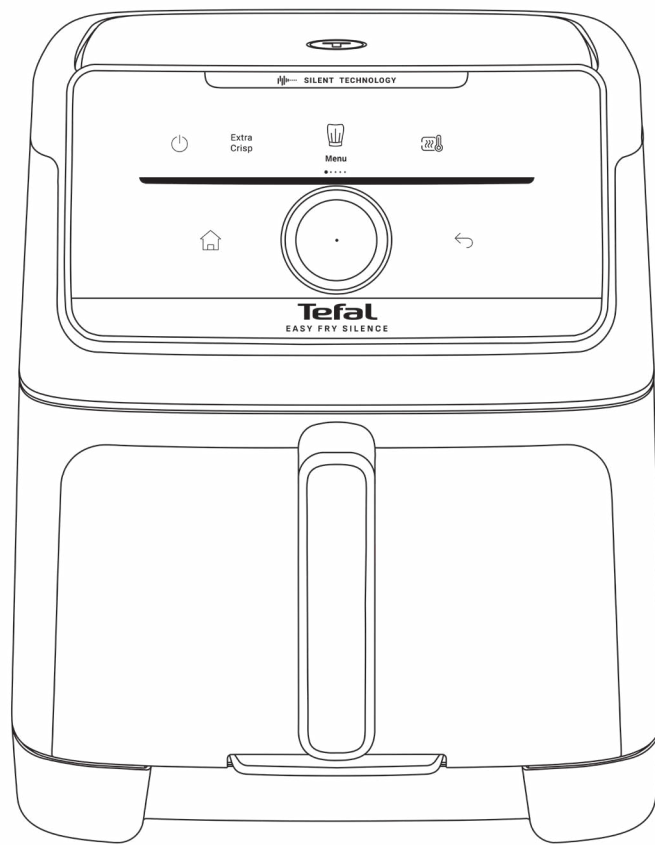
Note: The cooking times below are only a guide and may vary according to the variety and batch of potatoes used. For other foods the size, shape and brand may affect results. Therefore, you may need to adjust the cooking time slightly.

		Fresh or frozen					
	French fries	Frozen	200 - 1400 g	18 - 40 min	190°C	x 2 shakes	
	Fresh Homemade Fries	Fresh	200 - 1000 g	18 - 50 min	190°C	x 1/2 shakes	Soak the fresh potatoes cut into fries for 30 minutes in cold water. Dry well. 1 tbsp oil, salt and pepper
	Potato wedges	Frozen	200 - 1600 g	8 - 50 min	190°C	Shake 2 times	
	Chopped steak Well Done	Fresh	1 - 5 pieces	10 - 12 min	200°C		Salt, pepper on all sides
	Meat balls	Fresh	4 - 24 pieces	10 - 14 min	200°C		
	Whole Chicken	Fresh	1200 - 1800 g	50 - 60 min	200°C		Oil (1 tsp), salt, pepper on all sides
	Chicken wings	Fresh	2 - 9 pieces	13 - 16 min	200°C		Oil (1 tsp), salt, pepper on all sides
	Bacon	Fresh	4 - 6 pieces	8 - 12 min	220°C		
	Sausage	Fresh	2 - 6 pieces	10 - 14 min	200°C		
	Breaded Fish	Fresh	1 - 5 pieces	10 - 12 min	180°C		
	Salmon Fillet	Fresh	1 - 5 pieces	8 - 10 min	200°C		Oil and place on the skin
	Prawns	Fresh	6 - 18 pieces	8 - 10 min	140°C		1 tsp oil, salt pepper
	Brussels sprout	Fresh	200 - 800 g	15 - 25 min	160°C	x1 shake	1 tsp oil, salt pepper
	Zucchini	Fresh	400 - 1200 g	25 - 40 min	200°C	x2 shakes	Oil, salt pepper
	To ensure even cooking and the best texture, we recommend pre-steaming Broccoli, Whole Cauliflower, and Eggplant Chunks before using the air fryer programs.						
	Nuggets	Frozen	4 - 22 pieces	12 - 14 min	200°C		
	Cheese stick	Frozen	4 - 18 pieces	12 min	200°C		
	Mini pizza	Frozen	2 - 9 pieces	7 min	200°C		
	Muffins		2 - 7 pieces	15 min	160°C		
	Yogurt		4 - 8 pieces	10 h	50°C		
	Orange		1	3 h	70°C		

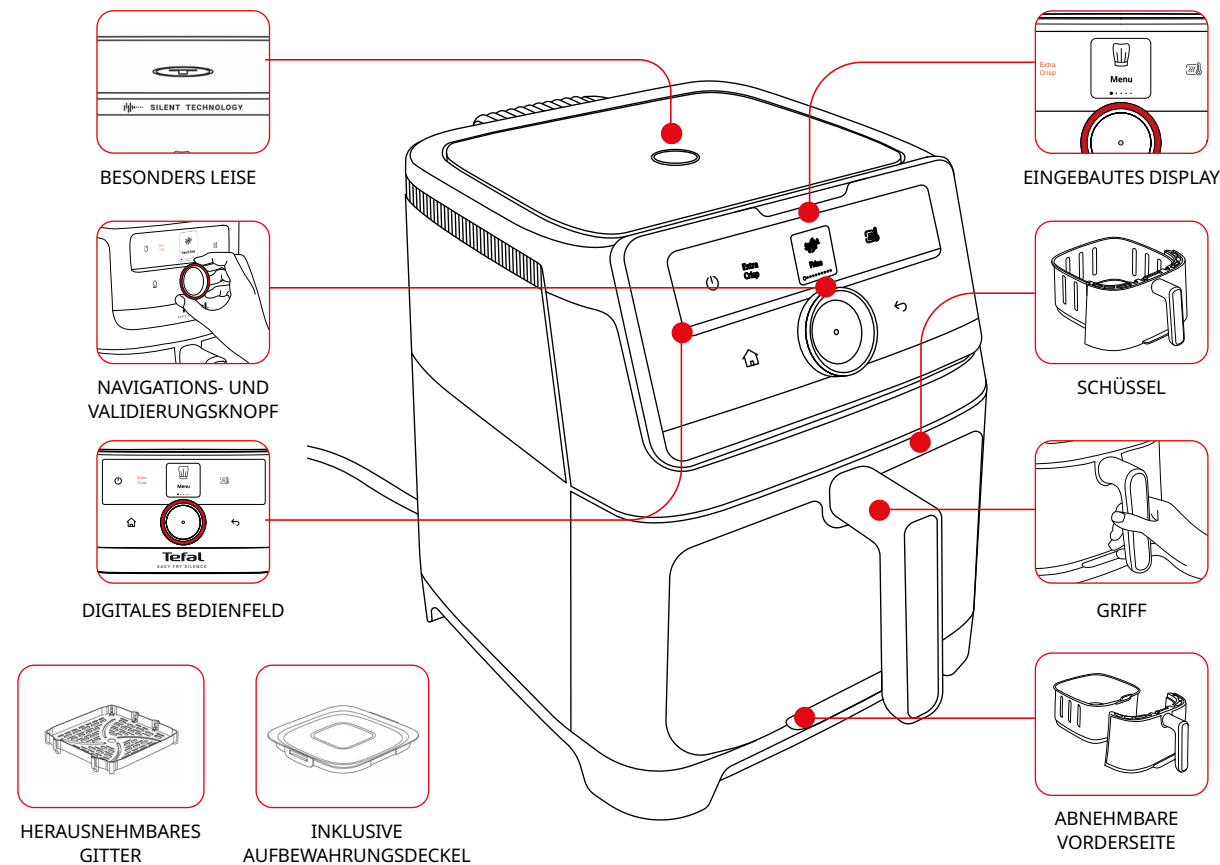
de INHALT DES HANDBUCHS

Entdecken Sie Ihr Easy Fry Silence.....	23
Reinigen Sie Ihr Gerät vor dem ersten Gebrauch	24
Abnehmbare vorderseite und stauraumdeckel	25
Fangen wir an!.....	26
Inbetriebnahme	27
Wie sie ihr gerät benutzen.....	28
Ihre automatischen Programme	29
Automatische programme: ihre zutaten	30
Wie bereite ich meine pommes frites zu?	32
Extra crisp-modus.....	33
2 Ebenen für den grillrost.....	33
Wie gare ich mein prime rib?	34
Andere programme	35
Zusätzliche funktionen.....	37
Tipps	39
Tipps	40
Leitfaden zum garen	41

Achtung: Die Hinweise Sicherheitshinweise sind im Lieferumfang dieses Geräts enthalten. Bevor Sie Ihr Gerät zum ersten Mal benutzen, lesen Sie diese Broschüre aufmerksam durch und bewahren Sie es sorgfältig auf.



ENTDECKEN SIE IHR EASY FRY SILENCE



REINIGEN SIE IHR GERÄT VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH



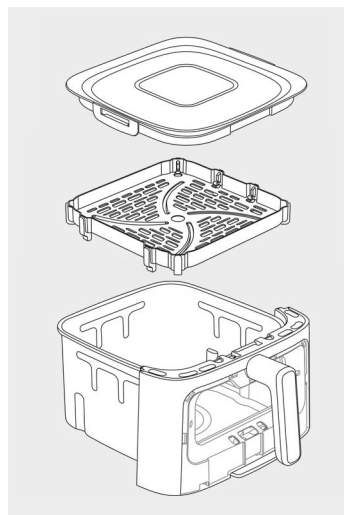
Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und Sie alle Etiketten oder Aufkleber von dem Gerät. Lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie sie auf.

SCHRITT 1 - DAS GERÄT

Wischen Sie die Innen- und Außenseite des Gerätes mit einem feuchten Tuch ab.

SCHRITT 2 - DER BILDSCHIRM

Reinigen Sie den Bildschirm mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie keinen Schwammschaber, um Kratzer auf dem Bildschirm zu vermeiden.



SCHRITT 3 - DIE SCHUBLADE, DAS GITTER UND DER DECKEL

Um die Schublade, das Gitter und den Deckel zu reinigen, können Sie :

- Die Schublade, das herausnehmbare Gitter und den Deckel in den Geschirrspüler stellen, oder
- Reinigen Sie die Schublade, den herausnehmbaren Rost und den Deckel mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.

Entfernen Sie nicht die Silikonpolster vom Gitter.

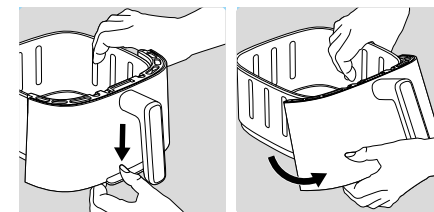
*Je nach Modell

GENIUS-SYSTEM : ABNEHMBARE VORDERSEITE UND STAURAUMDECKEL

Mit unserem **GENIUS**-System können Sie die Vorderseite der Schublade ganz einfach vom Schubladenkorpus trennen.

- Leichte Reinigung des Geräts und platzsparende Verstaueung in der Spülmaschine
- Aufbewahren von Reste mit dem mitgelieferten Deckel

1. WIE KANN MAN DIE FRONTABDECKUNG ENTFERNEN?



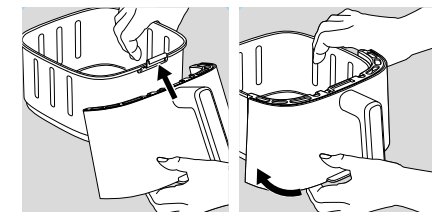
SCHRITT 1

Drücken Sie die Taste unten am Behälter herab

SCHRITT 2

Lösen Sie den Haken. Die Vorderseite lässt sich nun abnehmen.

2. WIE WIRD DIE FRONTABDECKUNG WIEDER ANGEBRACHT?



SCHRITT 1

Stecken Sie den oberen Teil der Vorderseite in den Haken des Behälters.

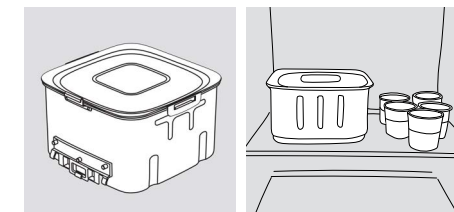
SCHRITT 2

Lassen Sie dann den unteren Teil der Vorderseite einrasten.



Achtung: Setzen Sie den Aufbewahrungsdeckel nicht auf die Schüssel, wenn sie noch heiß ist. Warten Sie, bis die Schüssel vollständig abgekühlt ist.

3. VERWENDUNG DES LAGERUNGSDECKELS



Verschließen Sie den Behälter mit dem Aufbewahrungsdeckel, um Reste im Kühlschrank aufzubewahren.

4. WIE REINIGE ICH DIE ABNEHMBARE FRONTABDECKUNG?

Waschen Sie die Vorderseite per Hand mit heißem Wasser, etwas Geschirrspülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.

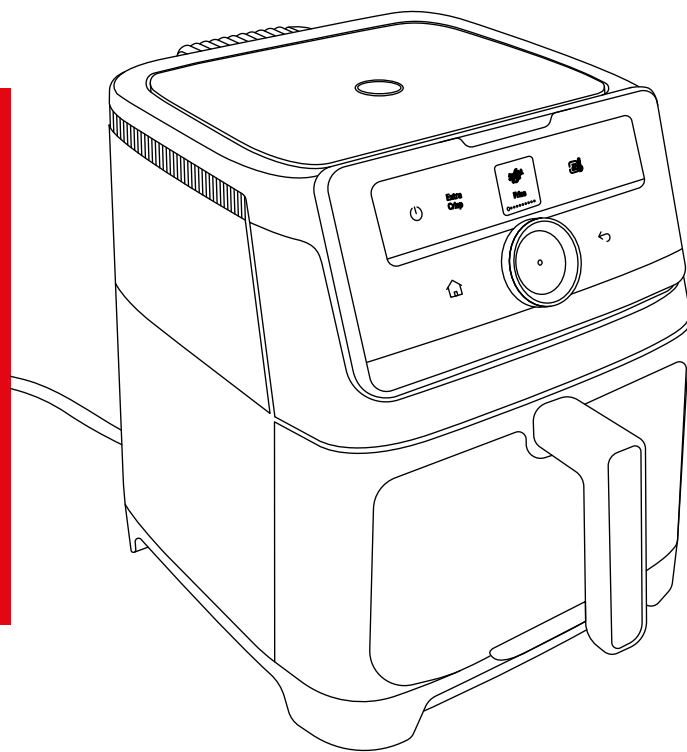
Geben Sie den Behälter selbst und den Rost in die Spülmaschine.

Nach dem Waschen und gründlichen Trocknen der Vorderseite befolgen Sie den oben beschriebenen Ablauf zum erneuten Anbringen der Frontabdeckung.



Tipp zur Reinigung und Aufbewahrung: Um Platz in der Spülmaschine oder im Kühlschrank zu sparen und Ihr Produkt bestmöglich zu pflegen, empfehlen wir, die abnehmbare Frontabdeckung vor der Reinigung zu entfernen.

FANGEN WIR AN!



- 1 Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, feste und hitzebeständige Arbeitsfläche geschützt vor Wasserspritzern auf.
- 2 Setzen Sie den Rost bis zum Anschlag am Boden der Schüssel ein.
- 3 Füllen Sie die Schüssel nicht mit Öl oder anderen Flüssigkeiten.
- 4 Stellen Sie nichts auf das Gerät. Dies würde den Luftstrom unterbrechen und das Ergebnis des Heißluftfrittierens beeinträchtigen.

WICHTIG: Stellen Sie das Gerät nicht in eine Ecke oder unter einen Wandschrank, um ein Überhitzen zu vermeiden. Um das Gerät sollte ein Abstand von mindestens 15 cm gelassen werden, damit die Luft zirkulieren kann.

Mit das Gerät können Sie eine große Palette von Gerichten zubereiten. Die Garzeiten für die Hauptlebensmittel werden in dem Abschnitt „Leitfaden zum Garen“ angegeben.

Finden Sie online Rezepte, die Ihnen helfen, Ihr Gerät besser kennen zu lernen. Um sie zu finden, gehen Sie zur MyTefal-App. Wenn Sie die App in Ihrem Land nicht haben, scannen Sie bitte den QR-Code auf dem Umschlag dieses Benutzerhandbuchs.



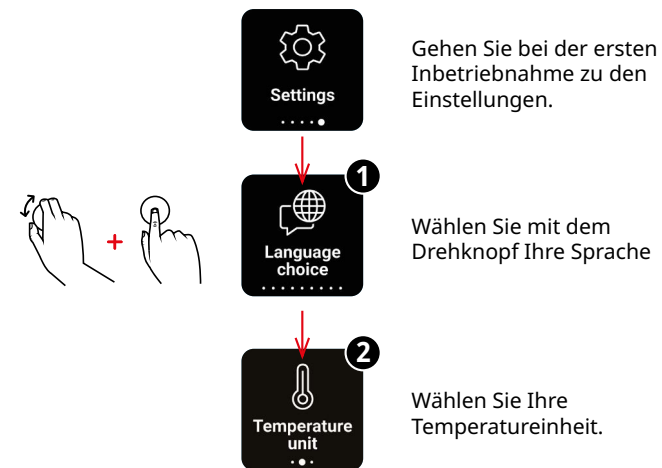
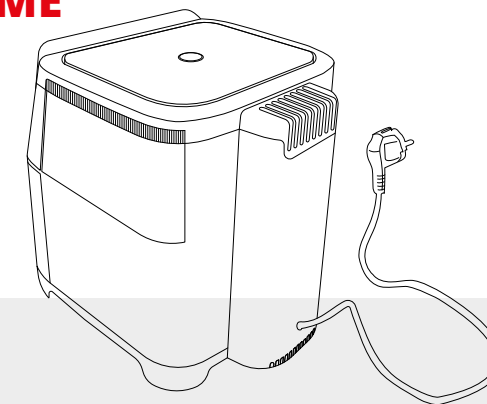
Vorsicht : Lassen Sie die Heißluftfritteuse leer (ohne Zubehöerteile im Inneren) laufen, um Rückstände oder Gerüche aus der Fertigung zu beseitigen. Bei der ersten Inbetriebnahme kann etwas Rauch auftreten.

INBETRIEBNAHME

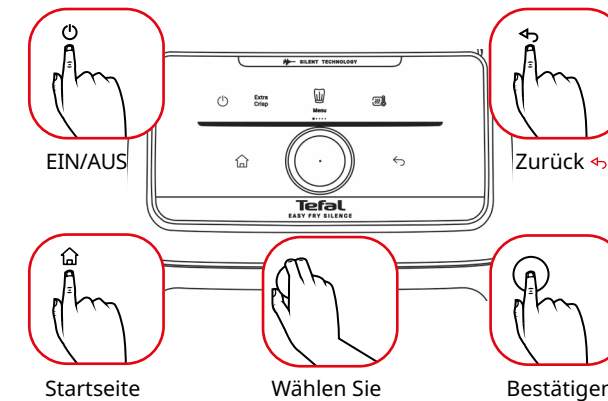
Schnelle & einfache Anleitungen



Schließen Sie Ihr Gerät an



Bedienelemente der Schnittstelle



WIE SIE IHR GERÄT BENUTZEN

- 1 Verbinden Sie das Netzkabel mit einer Steckdose.
- 2 Drücken Sie auf  um das Gerät einzuschalten.
- 3 Um mit der Zubereitung der Speisen zu beginnen, können Sie zwischen dem automatischen Garmodus oder den manuellen Einstellungen wählen.
- 4 Nehmen Sie den Korb vorsichtig aus dem Gerät und legen Sie die Zutaten hinein.

Hinweis: Füllen überschreiten Sie niemals die in der Tabelle angegebene Höchstmenge (siehe Abschnitt „Garanleitung“), da andernfalls die Qualität des Garergebnisses beeinträchtigt werden könnte.

- 5 Setzen Sie die Schüssel wieder in das Gerät.
- 6 Manche Speisen müssen nach der Hälfte der Garzeit geschüttelt werden. Wenn der Timer läutet, ist es ratsam, die Zutaten zu schütteln oder zu wenden. Ziehen Sie die Schüssel am Griff aus dem Gerät und schütteln Sie die Speisen. Wenn das Fleisch gewendet werden soll, wenden Sie es mit einer Zange oder einer Gabel. Setzen Sie die Schüssel dann wieder in das Gerät, das Gerät startet automatisch neu.

Überschüssiges Fett von den Lebensmitteln wird in der Schüssel gesammelt.

- 7 Wenn die Garzeit abgelaufen ist, erzeugt das Gerät ein akustisches Signal und schaltet sich aus. Ziehen Sie die Schüssel aus dem Gerät und stellen Sie sie auf eine hitzebeständige Oberfläche.
- 8 Prüfen Sie, ob die Speisen gar sind. Wenn die Speisen nicht gar sind, schieben Sie einfach die Schüssel zurück in das Gerät und stellen Sie den Timer für einige zusätzliche Minuten ein.
- 9 Sie die Schüssel heraus, wenn die Speisen gar sind. Nehmen Sie die Speisen mithilfe einer Zange aus der Schüssel.

Achtung: Drehen Sie den Behälter niemals mit dem Gitter um.

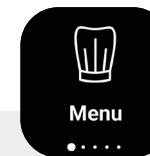
Heißluft sind die Schüssel, das Gitter und die Speisen sehr heiß.

Berühren Sie die Schüssel nicht während des Betriebs und für einige Zeit nach dem Gebrauch, da sie sehr heiß wird. Fassen Sie die Schüssel nur am Griff an.

- 10 Wenn eine Portion fertig gegart ist, kann sofort eine neue Portion in Ihrer Easy Fry Fritteuse zubereitet werden



IHRE AUTOMATIKPROGRAMME



Mit den Automatikprogrammen können Sie Speisen zubereiten, ohne sich Gedanken über die Garart oder die Garzeit machen zu müssen. Das Gerät gibt Ihnen alle Informationen, die Sie benötigen, je nach Gewicht und Art der Zutaten.

DIE SCHRITTE :

- 1 Wählen Sie Ihre Zutatenkategorie
Pommes frites, Kartoffeln, Fleisch, Fisch, Obst und Gemüse...
- 2 Wählen Sie die Art der Zutat
Rindfleisch, Huhn, Lamm, Kalbfleisch...
- 3 Wählen Sie die Zutat aus der Liste aus
Braten, Kotelett, Steak, Frikadellen, Entrecote....
- 4 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 (siehe Erläuterung auf Seite 31).

- 5 Wählen Sie die Menge/Anzahl der Stücke.
- 6 Folgen Sie den Anweisungen direkt auf dem Bildschirm.
- 7 Starten Sie den Garvorgang, indem Sie den Bedienknopf drücken. Ihr Gerät erledigt den Rest.

AUTOMATISCHE PROGRAMME: IHRE ZUTATEN

POMMES FRITES



French fries

Frisch/
Gefroren

KARTOFFELN SPALTEN



Potatoes
wedges

Frisch/
Gefroren

NACHSPEISE



Dessert

Kekse
Muffins
Kuchen

FLEISCH



Meat

Huhn

Ganzes Huhn
Hähnchenfilet
Hähnchenschenkel
Hühnerflügel
Hähnchenkeule

Lamm

Lammkotelett
Braten
Rippe
Frikadellen

Rindfleisch

Entrecôte
Rinderbraten
Rinderkotelett
Burgersteak
Frikadellen

Fleischbällchen

Frisch
Gefroren

Kalbfleisch

Kotelett
Kalbsbraten
Rippe

Schwein

Braten
Schweinekotelett
Speck
Wurst
BBQ-Rippen

Fleischersatz auf Pflanzenbasis

Burgerpattys

Frisch
Gefroren

Fleischbällchen

Frisch
Gefroren

Chicken-Nuggets

Frisch
Gefroren

Würstchen

FISCH



Fish

Panierter Fisch

Frisch

Gefroren

Garnelen

Frisch

Lachsfilet

Frisch

Muscheln

Frisch

Ganzer Fisch

Frisch

KUCHEN



Savory pie

PIZZA



Pizza

Frisch/
Gefroren

OBST UND GEMÜSE



Fruits and
vegetables

Aubergine

Hälfte
Stückchen

Zucchini

Ganzes
Stückchen

Kürbis

Stückchen

Kartoffeln

Ganzes
Stückchen

Süßkartoffeln

Ganzes
Stückchen

Karotte

Ganzes
Stückchen

Pilze

Ganzes
Stückchen

Brokkoli

Ganzes
Stückchen

Rosenkohl

Ganzes
Stückchen

Blumenkohl

Ganzes
Stückchen

Tomate

Ganzes
Hälfte

Apfel

Ganzes
Stückchen

Ananas

Scheiben
Stückchen

TELLER ZUM TEILEN



Fried
snacking

Nuggets

Frisch
Gefroren

Gebratene Calamari

Frisch
Gefroren

Zwiebelringe

Frisch
Gefroren

Frühlingsrollen

Frisch
Gefroren

Falafel

Frisch
Gefroren

Käsesticks

Gefroren

Mini-pizza

Gefroren

AUTOMATISCHE PROGRAMME: IHRE ZUTATEN

TROCKNUNG



Dehydrate

- 1 Wählen Sie das Menü „Dörren“ aus den automatischen Menüs.
- 2 Setzen Sie das Grillgitter in die Schüssel und legen Sie die Lebensmittel ein.
- 3 Stellen Sie dann die Temperatur und die Garzeit ein. Sie können eine Zeit zwischen 1 Stunde und 10 Stunden einstellen.
- 4 Drücken Sie die Taste Start, um den Trocknung zu starten. Die verbleibende Garzeit wird auf dem Bildschirm angezeigt.

- 5 Wenn die Garzeit abgelaufen ist, erzeugt das Gerät ein akustisches Signal und schaltet sich aus. Ziehen Sie die Schüssel aus dem Gerät und stellen Sie auf eine hitzebeständige Oberfläche.
- 6 Prüfen Sie, ob die Speisen gar sind. Wenn die Speisen nicht gar sind, schieben Sie einfach die Schüssel zurück in das Gerät und stellen Sie den Timer für einige zusätzliche Minuten ein.
- 7 Nehmen Sie die Schüssel heraus, wenn die Speisen gar sind. Nehmen Sie die Speisen mithilfe einer Zange aus der Schüssel.

Entdecken Sie unser Set mit 8 Gläsern zum Verkauf, damit Sie Ihre Joghurts perfekt zubereiten können!

JOGHURT

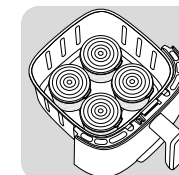


Yoghurt



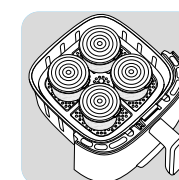
Vorbereitung für 8 Gläser Joghurt:

- 1 l Vollmilch mit normaler Temperatur in eine Schüssel geben
- Den Beutel mit Milchfermenten (2 g) zugeben und gründlich verrühren
- Mischung in die 8 Gläser geben und mit Deckel verschließen



Hinweis: Der Joghurt muss verschlossen gelagert werden.

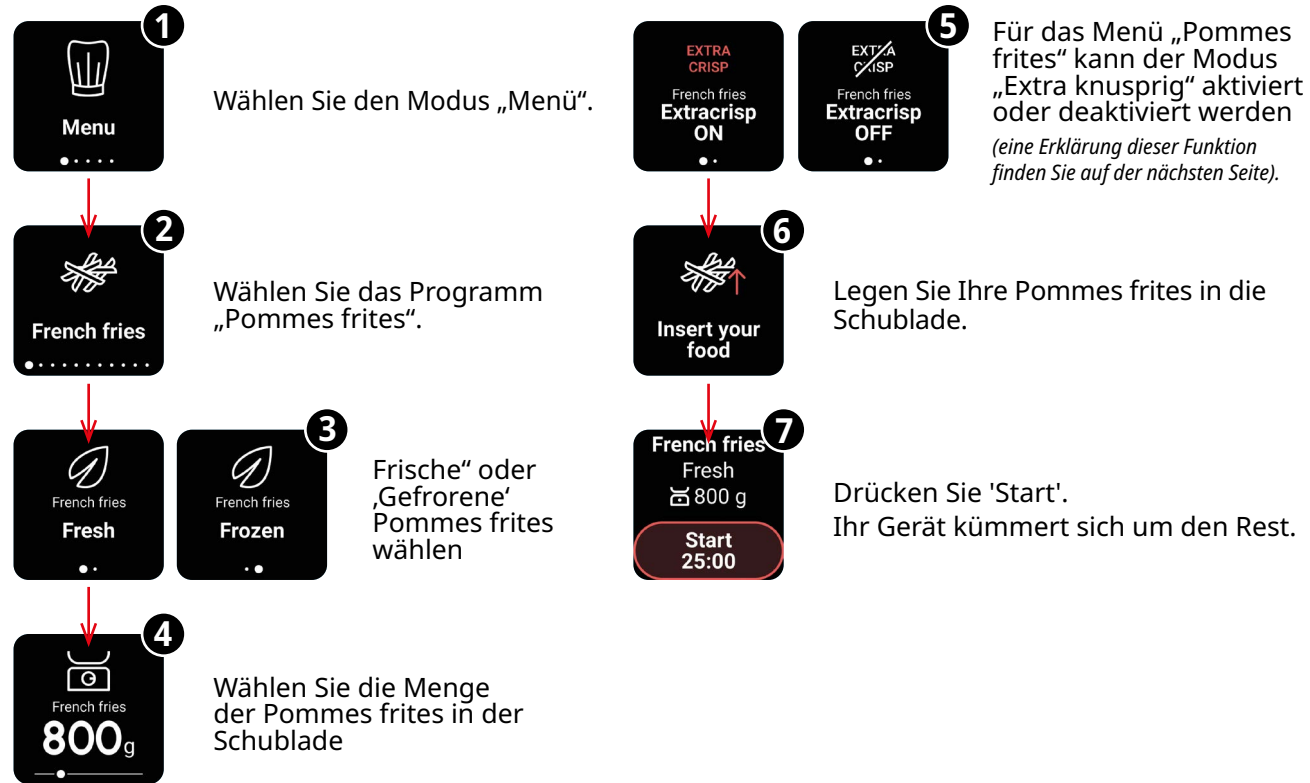
- Nehmen Sie den Rost aus dem Garkorb.
- Stellen Sie Ihre 8 Gläser in die Halterung für die Joghurtzubereitung, die als Zubehör für Ihre Heißluftfritteuse separat erhältlich ist.
- Wählen Sie das Joghurt-Menü
- Wählen Sie „Gerührter Joghurt“ oder „Fest“
- Drücken Sie in die Mitte des Drehknopfs, um die Auswahl zu bestätigen.
- Drücken Sie „Start“, um den Kochvorgang zu starten



Vorsicht: Nach dem Garvorgang sind der Behälter, die Gläser und der Rost sehr heiß.

Hinweis: Wenn Ihnen die Konsistenz Ihres Joghurts zu flüssig vorkommt, garzeit um 1 oder 2 Stunden verlängern.

WIE BEREITE ICH MEINE POMMES FRITES ZU?



EXTRA CRISP-MODUS



Die Extra-Crisp-Funktion macht Ihre Zutaten noch knuspriger!

Dieser Modus ist nur Pommes-Frites-Programm und im manuellen Programm verfügbar.

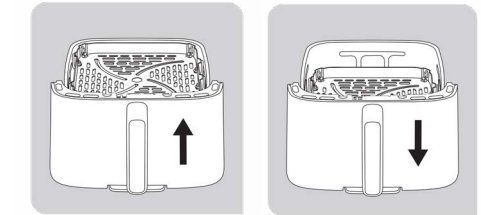
Wenn Sie die Option „Extra Crisp“ aktivieren, wird das Gerät mit hoher Geschwindigkeit betrieben, um bessere Garleistung zu erreichen.

Hinweis: In diesem Garprogramm rotiert der Lüfter des Geräts stärker.

Diese Funktion muss vor Beginn des Garvorgangs aktiviert werden.

- 1 Wenn Sie dazu aufgefordert werden, wählen Sie Extra knusprig ein und klicken Sie auf die Mitte des Drehknopfes, um Ihre Wahl zu bestätigen.
- 2 Wenn dieser Modus aktiviert ist, wird es auf dem Bildschirm orange angezeigt.
- 3 Geben Sie die Lebensmittel in die Schüssel.
- 4 Drücken Sie auf die Mitte des Bedienknopfes, um den Garvorgang zu starten.

2 EBENEN FÜR DEN GRILLROST



Für die Positionierung des Rosts in Ihrer Heißluftfritteuse stehen zwei Positionen zur Verfügung: eine hohe und eine niedrige Position.

Unser Grillrost mit zwei Ebenen hilft Ihnen beim Zubereiten verschiedener Arten von Speisen.

NIEDRIGE POSITION

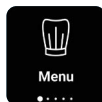
Verwenden Sie diese Ebene, um größere Mengen Fleisch, Gemüse oder Pommes zuzubereiten und dabei die gesamte Fläche des Garkorbs zu nutzen.

HOHE POSITION

Verwenden Sie diese Ebene, um kleinere Lebensmittel wie Toast, Lachssteaks oder Burgerpattys zuzubereiten. So werden diese besser gebräunt Sie können sie leichter entnehmen.

WIE GARE ICH MEIN PRIME RIB?

1 Wählen Sie den Modus „Menü“.



2 Wählen Sie das Programm „Fleisch“.



3 Wählen Sie 'Rindfleisch'.



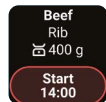
4 Dann 'Hochrippe'.



5 Geben Sie das Gewicht der zu garenden Rippchen ein.



6 Geben Sie Ihre Zutaten hinein und drücken Sie „Start“



Das Gerät berechnet die Garzeit und die Temperatur für ein perfektes Ergebnis.

ANDERE PROGRAMME

MANUELLER MODUS



VORHEIZMODUS



ANDERE PROGRAMME

AUFWÄRMMODUS



Sie können das Gerät auch zum Aufwärmen von Speisen verwenden.



1 Wählen Sie das Programm „Aufwärmen“.



2 Stellen Sie die Garzeit entsprechend der Menge der Speisen ein, um diese vollständig aufzuwärmen. Die Temperatur wird automatisch auf 160°C eingestellt.



3 Drücken Sie 'Start'.

EINSTELLUNGEN



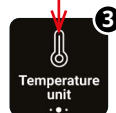
Passen Sie Ihre Heißluftfritteuse an



1 In den Einstellungen können Sie :



2 die Sprache ändern



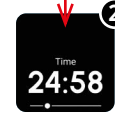
3 Ihre Temperatureinheit wählen: °C oder °F

ZUSÄTZLICHE FUNKTIONEN

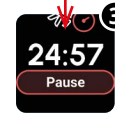
GARZEIT ERHÖHEN/VERRINGERN PAUSE



1 Drehen Sie den Drehknopf, um die Zeit zu verlängern, während Ihre Zutaten garen, oder um den Garvorgang zu unterbrechen. Der nebenstehende Bildschirm wird angezeigt.



2 Sie haben 2 Möglichkeiten:
• Klicken Sie auf die verbleibende Zeit, indem Sie auf die Mitte des Drehknopfes drücken: Sie können sie dann ändern, um die Garzeit zu verlängern oder zu verkürzen.
• Oder Sie klicken auf „Pause“, um den Garvorgang zu beenden. Um den Vorgang fortzusetzen, klicken Sie erneut auf „Start“.



4 Nur im manuellen Modus können Sie die Temperatur auch während des Garvorgangs durch Drehen des Reglers ändern.

SCHÜTTELN SIE IHRE ZUTATEN DREHEN SIE IHRE ZUTATEN UM



Wenn Sie den Timer hören, müssen Sie Ihre Zutaten schütteln oder umdrehen. Die obenstehenden Bildschirme werden angezeigt.

Wenn Sie sich nicht in der Nähe Ihres Geräts befinden, wird der Bildschirm auch angezeigt, wenn Sie zurückkehren. Sie können dann Ihre Zutaten schütteln oder umdrehen.

Um zum Kochbildschirm zurückzukehren, drücken Sie in die Mitte des Steuerknopfs, und der Bildschirm verschwindet.

Für eine optimale Zubereitung Ihrer Pommes empfehlen wir, die Schüttelanweisungen zu befolgen.

ZUSÄTZLICHE FUNKTIONEN

ENDE DER KOCHZEIT UND WARMHALTEN



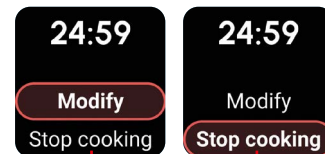
Am Ende Ihrer Kochzeit ertönt ein Signalton. Ihre Mahlzeit ist fertig!

Können Sie sie nicht sofort servieren? Kein Problem, ein Warmhaltemodus wird automatisch für 60 Minuten aktiviert.

 erscheint auf der rechten Seite Ihres Bildschirms. Dies bedeutet, dass Ihre Zutaten warm gehalten wurden.

Dieser Modus gilt für alle Menüs, außer für Pommes, Kartoffeln, Dehydration und Joghurtmodus.

KOCHEN STOPPEN



Um den Kochvorgang während eines Zyklus zu stoppen, drücken Sie entweder  oder .

Der folgende Bildschirm wird angezeigt:

Sie haben 2 Optionen:

- "Ändern": Im Automatikmodus können Sie die Kochzeit ändern. Im manuellen Modus können Sie die Zeit oder Temperatur anpassen.
- "Kochen stoppen": Wenn Sie diese Option auswählen, wird der Kochvorgang automatisch gestoppt.

TIPPS



Kleinere Lebensmittel benötigen gewöhnlich eine etwas kürzere Garzeit als größere Lebensmittel.



Wenn Sie Lebensmittel Größe nach der Hälfte der Garzeit schütteln, verbessern Sie das Endergebnis. Zudem kann so verhindert werden, dass die Speisen ungleichmäßig garen.



Damit Ihre Kartoffeln besonders knusprig werden, geben Sie vor dem Kochen eine kleine Menge Öl dazu und schütteln Sie sie, um sie gleichmäßig zu bedecken. Wir empfehlen 14 ml Öl (1 Esslöffel).



Snacks, die in einem Backofen gebacken werden können, können auch in das Gerät zubereitet werden.



Die optimale, empfohlene Menge zur Zubereitung von Pommes frites beträgt 800 Gramm.



Benutzen Sie Fertigmürbe- und Blätterteig, um schnell und mühelos gefüllte Snacks zuzubereiten.



Stellen Sie eine Auflaufform in das Gerät Schüssel, wenn Sie einen Kuchen oder eine Quiche backen möchten oder wenn Sie zerbrechliche Zutaten oder gefüllte Zutaten frittieren möchten.



Sie können eine Back- oder Auflaufform aus Silikon, Edelstahl, Aluminium, Terrakotta verwenden.

TIPPS

REINIGUNG

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch

Die Schüssel und das Gitter sind mit einer Antihafbeschichtung versehen. Benutzen Sie keine Küchenutensilien aus Metall oder scheuernde Reinigungsmaterialien zur Reinigung, da diese die Antihafbeschichtung beschädigen können.

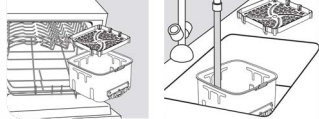
1 Ziehen Sie den Netzstecker aus der Wandsteckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.

Anmerkung: Entnehmen Sie die Schüssel, damit das Gerät sich schneller abkühlen kann.

- 2 Wischen Sie die Außenseite des Gerätes mit einem feuchten Tuch ab.
- 3 Waschen Sie die Schüssel und das Gitter mit heißem Wasser, etwas Geschirrspülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm ab.

Sie können eine Entfettungsflüssigkeit zum Entfernen restlicher Verschmutzungen benutzen.

Hinweis: Die Schüssel, das Gitter und der Aufbewahrungsdeckel sind spülmaschinenfest.



Warnung bei Modellen mit abnehmbarer Vorderseite: Für beste Langlebigkeit sollte die Vorderseite abgenommen und von Hand gespült werden. Bei Modellen mit abnehmbarer Vorderseite mit Sichtfenster können Sie das Aussehen und die Transparenz des Glases durch Handspülen erhalten. Die anderen Teile sind spülmaschinengeeignet.

Tipp: Falls Schmutz am Boden der Schüssel und dem Gitter haftet, füllen Sie die Schüssel mit heißem Wasser und etwas Geschirrspülmittel. Lassen Sie die Schüssel und das Gitter etwa 10 Minuten lang einweichen. Dann beide Teile abspülen und abtrocknen.

- 4 Wischen Sie die Innenseite des Gerätes mit einem in heißem Wasser angefeuchteten Tuch sauber.
- 5 Reinigen Sie das Heizelement mit einer trockenen Reinigungsbürste, um Speisereste zu entfernen.
- 6 Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit.

AUFBEWAHRUNG

- 1 Ziehen Sie den Stecker des Geräts und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- 2 Achten Sie darauf, dass alle Elemente sauber und trocken sind.

FEHLERBEHEBUNG

Falls Probleme mit Ihrem Gerät auftreten, besuchen Sie Marken-Website, wo Sie eine Liste mit häufig gestellten Fragen finden oder kontaktieren Sie den Kundendienst in Ihrem Land.



GARANTIE UND KUNDENDIENST

Wenn Sie den Kundendienst oder Informationen benötigen oder wenn Sie ein Problem haben, besuchen Sie unsere Website kontaktieren Sie den Kundendienst in Ihrem Land. Sie finden die Telefonnummer in dem Heft mit der weltweiten Garantie. Falls sich kein Consumer Care Centre in Ihrem Land befindet, wenden Sie sich an Ihren Händler vor Ort.

AUSTAUSCHEN DER LAMPE

Vergewissern Sie sich, dass das Gerät kalt und ausgeschaltet ist, bevor Sie Wartungsarbeiten an der Lampe durchführen. Vergewissern Sie sich beim Austauschen der Lampe, dass diese keine Risse oder Brüche aufweist, und überprüfen Sie, ob die Glasabdeckung ordnungsgemäß montiert und sicher verriegelt ist.

LEITFADEN ZUM GAREN

EINSTELLUNGEN

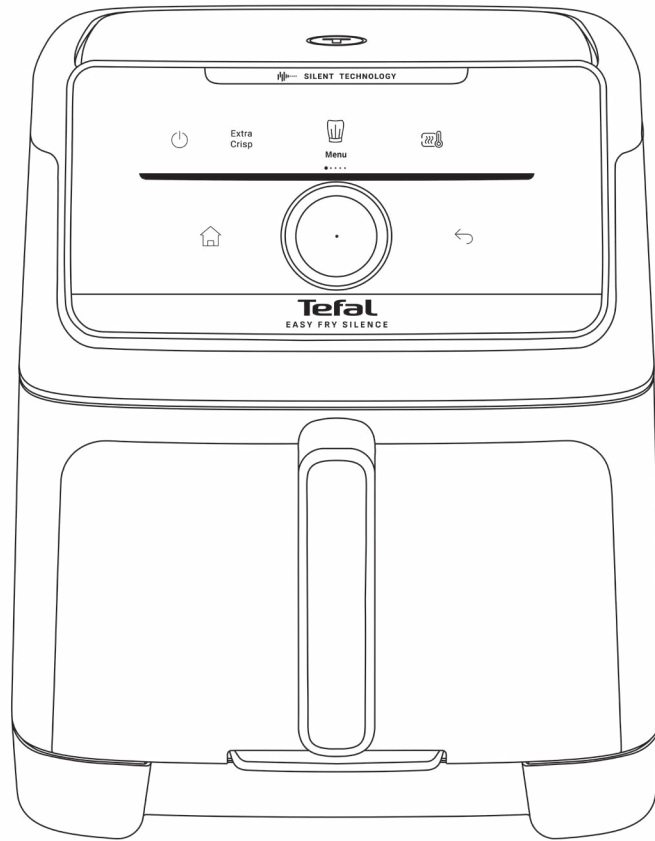
Die nachfolgende Tabelle hilft Ihnen, die grundlegenden Einstellungen für die Lebensmittel, die Sie zubereiten möchten, auszuwählen.

Anmerkung: Die unten aufgeführten Garzeiten sind nur eine Orientierungshilfe und können je nach Sorte und Menge der verwendeten Kartoffeln variieren. Bei anderen Lebensmitteln können die Größe, Form und Marke das Ergebnis beeinflussen. Sie müssen daher eventuell die Garzeit leicht anpassen.

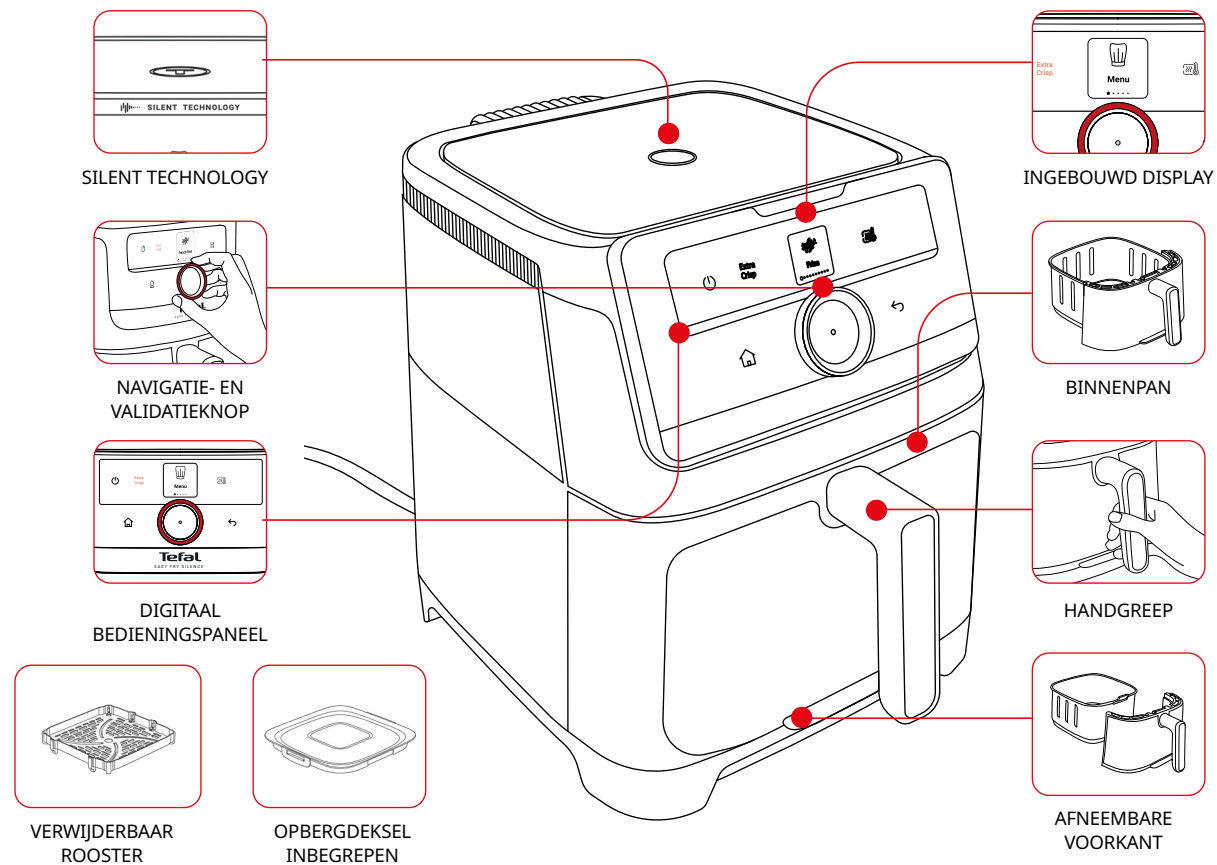
		Frisch oder tiefgefroren					
	Pommes frites	Tiefgefroren	200 - 1400 g	18 - 40 min	190°C	2-mal schütteln	
	Frische hausgemachte Pommes	Frisch	200 - 1000 g	18 - 50 min	190°C	1/2-mal schütteln	Frische Kartoffeln in Pommesform schneiden, 30 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Gut trocknen.
	Kartoffelspalten	Tiefgefroren	200 - 1600 g	8 - 50 min	190°C	2-mal schütteln	
	Hacksteak gut durchgebraten	Frisch	1 - 5 Stücke	10 - 12 min	200°C		Salz, Pfeffer auf allen Seiten
	Fleischbällchen	Frisch	4 - 24 Stücke	10 - 14 min	200°C		
	Ganzes Hähnchen	Frisch	1200 - 1800 g	50 - 60 min	200°C		Öl (1 TL), Salz, Pfeffer auf allen Seiten
	Hähnchenflügel	Frisch	2 - 9 Stücke	13 - 16 min	200°C		Öl (1 TL), Salz, Pfeffer auf allen Seiten
	Speck	Frisch	4 - 6 Stücke	8 - 12 min	220°C		
	Wurst	Frisch	2 - 6 Stücke	10 - 14 min	200°C		
	Paniertes Fischfilet	Frisch	1 - 5 Stücke	10 - 12 min	180°C		
	Lachsfilet	Frisch	1 - 5 Stücke	8 - 10 min	200°C		Mit Öl bestreichen und mit der Hautseite nach unten legen
	Garnelen	Frisch	6 - 18 Stücke	8 - 10 min	140°C		1 EL Öl, Salz und Pfeffer
	Rosenkohl	Frisch	200 - 800 g	15 - 25 min	160°C	1-mal schütteln	1 EL Öl, Salz und Pfeffer
	Zucchini	Frisch	400 - 1200 g	25 - 40 min	200°C	2-mal schütteln	Öl, Salz, Pfeffer
	Für ein gleichmäßiges Garen und die beste Konsistenz empfehlen wir, Brokkoli, ganzen Blumenkohl und Auberginenstücke vorzudämpfen, bevor Sie die Programme der Heißluftfritteuse verwenden.						
	Nuggets	Tiefgefroren	4 - 22 Stücke	12 - 14 min	200°C		
	Käse-Sticks	Tiefgefroren	4 - 18 Stücke	12 min	200°C		
	Mini pizza	Tiefgefroren	2 - 9 Stücke	7 min	200°C		
	Muffins		2 - 7 Stücke	15 min	160°C		Benutzen Sie eine Backform/Auflaufform**
	Joghurt		4 - 8 Jars***	10 h	50°C		
	Orange		1	3 h	70°C		

nl INHOUD VAN DE HANDLEIDING

Ontdek uw Easy Fry Silence.....	43
Reinig je toestel voor het eerste gebruik.....	45
Afneembaar front en opbergdeksel.....	45
Laten we beginnen!.....	46
Opstarten.....	47
Hoe gebruikt u uw apparaat.....	48
Uw automatische programma's.....	49
Automatische programma's: uw ingrediënten.....	50
Hoe bak ik mijn frietjes?.....	52
Extra crisp-modus.....	53
2 posities voor kookrooster.....	53
Hoe bereid ik mijn ribstuk?.....	54
Andere programma's.....	55
Extra functies.....	57
Tips.....	59
Tips.....	60
Kookgids.....	61
Waarschuwing: een boekje met veiligheidsinstructies wordt bij dit apparaat geleverd. Voordat u uw apparaat voor de eerste keer gebruikt en bewaar het op een veilige plaats.	



ONTDEK UW EASY FRY SILENCE



REINIG JE TOESTEL VOOR HET EERSTE GEBRUIK



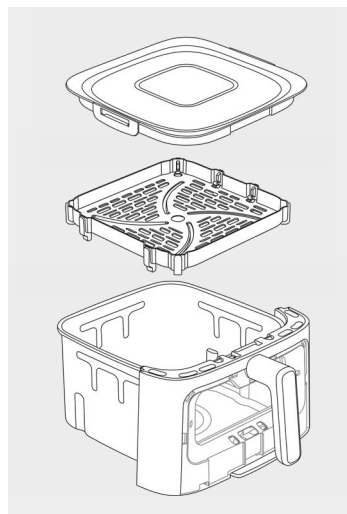
Verwijder al het verpakkingsmateriaal und haal alle stickers en/of etiketten van het apparaat af. Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig door en bewaar het zorgvuldig.

STAP 1 - HET APPARAAT

Veeg de binnen- en buitenkant van het apparaat schoon met een vochtige doek.

STAP 2 - HET SCHERM

Maak het scherm schoon met een zachte, vochtige doek. Gebruik geen spons om krassen op het scherm te voorkomen.



STAP 3 - DE LADE, HET ROOSTER EN HET DEKSEL

Om de lade, het rooster en het deksel schoon te maken, kunt u :

- De lade, het uitneembare rooster en het deksel in de vaatwasser stoppen, of
- De lade, het uitneembare rooster en het deksel reinigen met heet water, wat afwasmiddel en een niet-schurend sponsje.

Niet verwijderen siliconen pads uit het rooster.

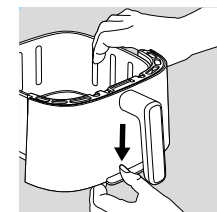
*Afhankelijk van het model

GENIUS-SYSTEEM :AFNEEMBAAR FRONT EN OPBERGDEKSEL

Met ons **GENIUS**-systeem kunt u het front van de lade eenvoudig van de lade zelf scheiden.

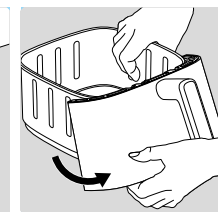
- Reinig eenvoudig uw product en bespaar ruimte in uw vaatwasser
- Bewaar uw restjes dankzij het deksel in de verpakking.

1. HOE KAN IK HET FRONT VERWIJDEREN?



STAP 1

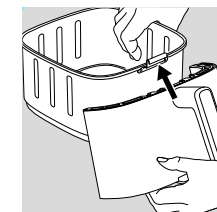
Druk de knop aan de onderkant van de kom naar beneden



STAP 2

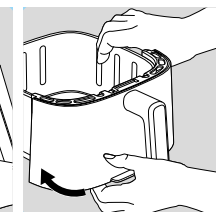
Verwijder de haak van zijn plaats. De afneembare voorkant komt los.

2. HOE KAN IK HET FRONT OPNIEUW BEVESTIGEN?



STAP 1

Klemt u de bovenkant van de voorkant in de haak van de kom.



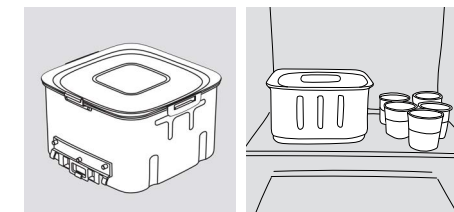
STAP 2

Klem de onderkant van de voorkant tot u een 'klik' hoort.



Waarschuwing: Plaats het bewaar deksel niet op de kom als deze nog heet is. Wacht tot de kom volledig is afgekoeld.

3. MIJN OPBERGDEKSEL GEBRUIKEN



Plaats het deksel op de lade om restjes in de koelkast te bewaren.

4. HOE REINIG IK HET AFNEEMBARE FRONT?

Was de voorkant goed af met warm water, een beetje afwasmiddel en een niet-schurend sponsje.

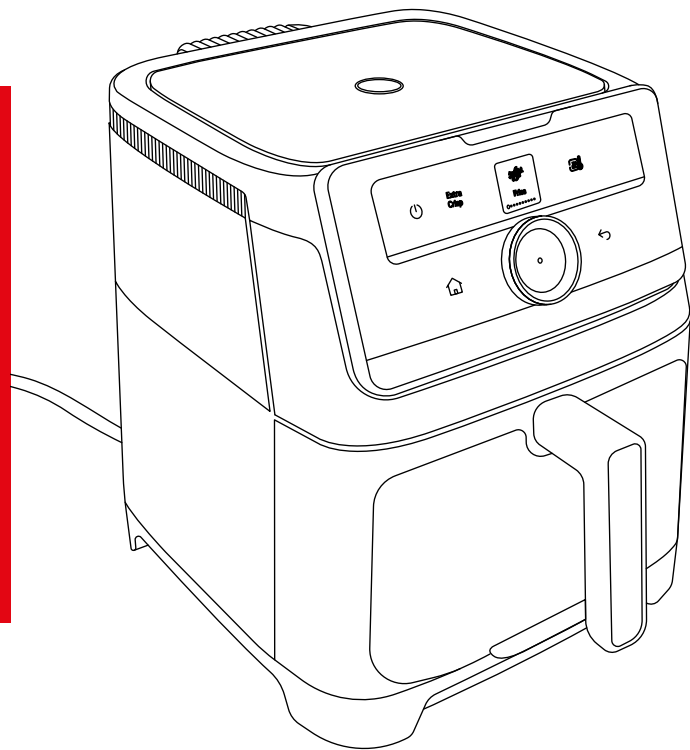
Doe de rest van de kom en het rooster in de vaatwasser.

Volg na het schoonmaken & drogen van de buitenste voorkant de volgende procedure om het front opnieuw te bevestigen.



Tip voor reiniging en opbergen: Om ruimte te besparen in de vaatwasser of koelkast en voor het behoud van het product raden wij aan om het front te verwijderen voor het schoonmaken.

LATEN WE BEGINNEN!



- 1 Plaats het apparaat op een vlak, stabiel en warmtebestendig oppervlak en uit de buurt van opspattend water.
- 2 Steek het rooster op de bodem van de kom, tot aan de aanslag.
- 3 Vul de binnenpan niet met olie of een andere vloeistof.
- 4 Plaats niets op het apparaat. Dit belemmert de luchtstroom en heeft een negatieve impact op het bakresultaat.

BELANGRIJK: Om oververhitting van het apparaat te vermijden, plaats het niet in een hoek of onder een kast. Er moet een ruimte van ten minste 15 cm rond het apparaat worden vrijgelaten om lucht te laten circuleren.

Met het apparaat kunt u vele verschillende ingrediënten bereiden. De baktijden voor de voornaamste ingrediënten zijn vermeld in de sectie «Instellingen»

Online recepten zullen u helpen bij het ontdekken van het apparaat. Om ze te vinden, ga naar de MyTefal-app. Als je de app niet in jouw land hebt, scan dan de QR-code op de omslag van deze gebruikershandleiding.



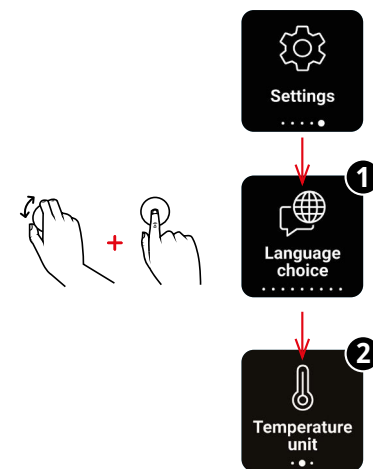
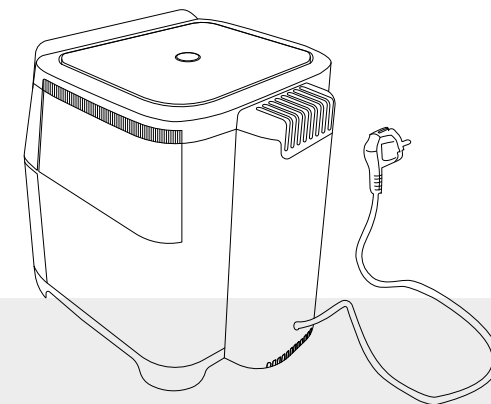
Zet de heteluchtfriteuse leeg aan (zonder accessoires) om eventuele productieresten en nieuwe geur te verwijderen. Waarschuwing: er kan een beetje rook vrijkomen wanneer u het apparaat voor het eerst aanzet.

OPSTARTEN

Snelle en eenvoudige tutorials



Je apparaat aansluiten

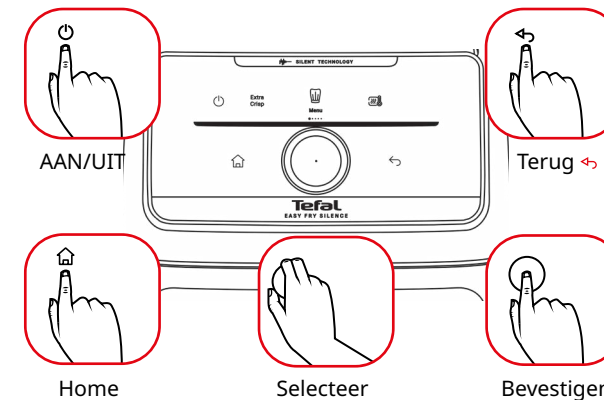


Ga bij het eerste gebruik naar de instellingen.

Kies je taal met de bedieningsknop

Kies uw temperatuureenheid.

Bedieningselementen van de interface



HOE GEBRUIKT U UW APPARAAT

- 1 Steek de stekker in een stopcontact.
- 2 Druk op  om het apparaat in te schakelen.
- 3 Om het bakproces te starten, selecteer tussen de automatische programma's of stel andmatig de tijd en temperatuur in.
- 4 Haal het mandje voorzichtig uit het apparaat en leg de ingrediënten erin.

Opmerking: Overschrijd nooit de maximum hoeveelheid zoals aangegeven in de tabel (zie de sectie 'Kookgids'), dit kan een negatieve impact op het bakresultaat hebben.

- 5 Schuif de binnenpan opnieuw in de apparaat
- 6 Voor bepaalde ingrediënten is het nodig om ze op de helft van de baktijd te schudden. Wanneer de timer afgaat, is het aan te raden om de ingrediënten te schudden of te draaien. Om de ingrediënten te schudden, trek de binnenpan via de handgreep uit het apparaat en schud de binnenpan. Als het vlees gedraaid moet worden, draai het dan met een tang of vork. Schuif de binnenpan vervolgens opnieuw in de Easy Fry, het apparaat start automatisch opnieuw.

Overtollig olie van de ingrediënten wordt in de onderkant van de binnenpan opgevangen.

- 7 Als de baktijd is verstreken, hoort u een geluidssignaal en wordt het apparaat uitgeschakeld. Trek de binnenpan uit het apparaat en plaats het op een warmtebestendig oppervlak.
- 8 Controleer of de ingrediënten gaar zijn. Als de ingrediënten nog niet gaar zijn, schuif de binnenpan opnieuw in het apparaat en stel de timer nog enkele minuten in.
- 9 Eenmaal de ingrediënten gaar zijn, haal de binnenpan uit het apparaat. Gebruik een tang om de ingrediënten uit de binnenpan te halen.

Let op: Draai de kom nooit ondersteboven als het rooster op zijn plaats zit.

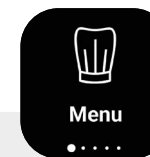
De binnenpan, het rooster en de ingrediënten zijn na het frituren zeer warm.

Raak de binnenpan tijdens en kort na gebruik niet aan, deze wordt zeer warm. Houd de binnenpan alleen bij de handgreep vast.

- 10 Na het bereiden van ingrediënten, kan de Easy Fry onmiddellijk opnieuw gebruikt worden.



JE AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S



Met de automatische programma's kun je eten koken zonder je zorgen te maken over de bereidingswijze of de bereidingstijd.

Het apparaat geeft je alle informatie die je nodig hebt op basis van het gewicht en het soort ingrediënten.

DE STAPPEN:

- 1 Kies je ingrediëntencategorie
Chips, Aardappelen, Vlees, Vis, Groenten & Fruit...
- 2 Selecteer het type ingrediënt
Rundvlees, kip, lam, kalfsvlees...
- 3 Selecteer het ingrediënt uit de lijst
Braadstuk, Kotelet, Biefstuk, Gehaktballetjes, Entrecote...
- 4 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 (zie uitleg op pagina 51).
- 5 Kies de hoeveelheid/aantal stukken.
- 6 Volg de instructies direct op het scherm.
- 7 Start de bereiding door op de bedieningsknop te drukken. Uw apparaat doet de rest.

AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S: UW INGREDIËNTEN

FRANSE FRIETJES



French fries

Verse/
Bevroren

AARDAPPEL PARTJES



Potatoes
wedges

Verse/
Bevroren

NAGERECHT



Dessert

Koekjes
Muffins
Taart

VLEES



Meat

Kip

Hele kip
Kipfilet
Kippendijen
Kippenbouten
Kippenvleugels
Lamsvlees
Lamskotelet
Gebraden
Rib
Gehaktballen

Rundvlees
Entrecote
Rosbief
Ribstuk
Hamburger
Gehaktballen

Kalfsvlees

Kotelet
Kalfsgebraad
Rib
Varkensvlees
Gebraden
Karbonade
Bacon
Worst
BBQ-ribben

Plantaardig vlees

Hamburgers
Verse
Bevroren
Gehaktballetjes
Verse
Bevroren
Kipnuggets
Verse
Bevroren
Worstjes

VIS



Fish

Gepaneerde vis

Verse
Bevroren
Garnalen
Zalmfilet
Schaaldieren
Hele vis

TAART



Savory pie

PIZZA



Pizza

Verse/
Bevroren

FRUIT EN GROENTEN



Fruits and
vegetables

Aubergine

Half
Stukjes
Courgette
Heel
Stukjes

Pompoen

Stukjes
Aardappel
Heel
Stukjes

Zoete aardappel

Heel
Stukjes
Wortel
Heel
Stukjes

Paddestoelen

Heel
Stukjes

Broccoli

Heel
Stukjes
Spruitjes
Heel
Stukjes

Bloemkool

Heel
Stukjes
Tomaat
Heel
Half

Appel
Heel
Stukjes

Ananas
Plakjes
Stukjes

GERECHTEN OM TE DELEN



Fried
snacking

Nuggets

Verse
Bevroren

Gefrituurde inktvis

Uienringen

Samosa
Verse
Bevroren

Loempia's
Verse
Bevroren

Falafel
Verse
Bevroren

Kaassticks
Bevroren
Mini pizza
Bevroren

AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S: UW INGREDIËNTEN

DROGEN



Dehydrate

- 1 Selecteer het menu "Dehydrate-ren" in de automatische menu's.
- 2 Plaats het rooster in de lade van het apparaat en leg het voedsel erin.
- 3 Stel vervolgens de temperatuur en de bereidingstijd in. U kunt de timer instellen op een tijd van 1 tot 10 uur.
- 4 Druk op Starttoets om het uitdrogingsproces te starten. De resterende bereidingstijd verschijnt op het scherm.

- 5 Als de baktijd is verstreken, hoort u een geluidssignaal en wordt het apparaat uitgeschakeld. Trek de binnenpan uit het apparaat en plaats het op een warmtebestendig oppervlak.
- 6 Controleer of de ingrediënten gaar zijn. Als de ingrediënten nog niet gaar zijn, schuif de binnenpan opnieuw in het apparaat en stel de timer nog enkele minuten in.
- 7 Eenmaal de ingrediënten nog niet gaar zijn, schuif de binnenpan opnieuw in het apparaat en stel de timer nog enkele minuten in.

Ontdek onze set van 8 potjes in de aanbieding om je yoghurt perfect te bereiden!

YOGHURT

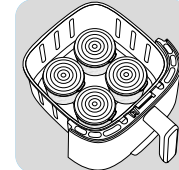


Yoghurt



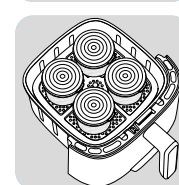
Voorbereiding voor 8 potten yoghurt :

- Doe 1 liter volle houdbare melk op normale temperatuur in een kom
- Voeg vervolgens het sachet melkferment (2 g) toe en meng goed.
- Doe het mengsel in de 8 glazen potten en sluit het met het deksel.



Opmerking: Yoghurt moet gekookt worden met de deksels op de potten.

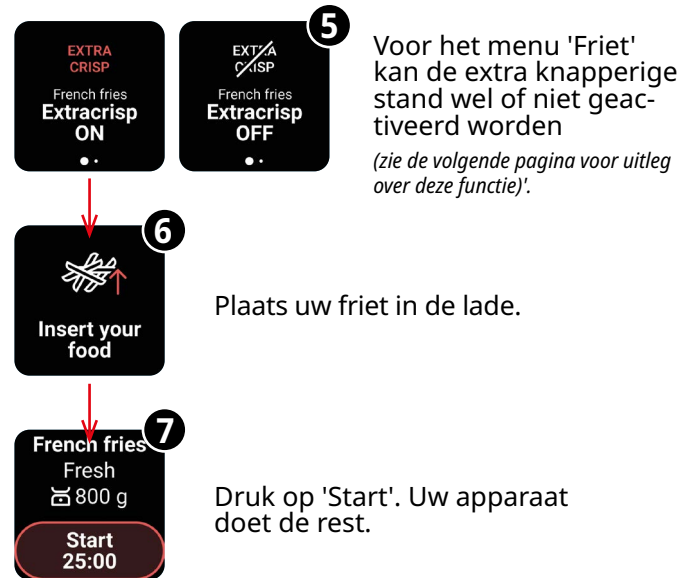
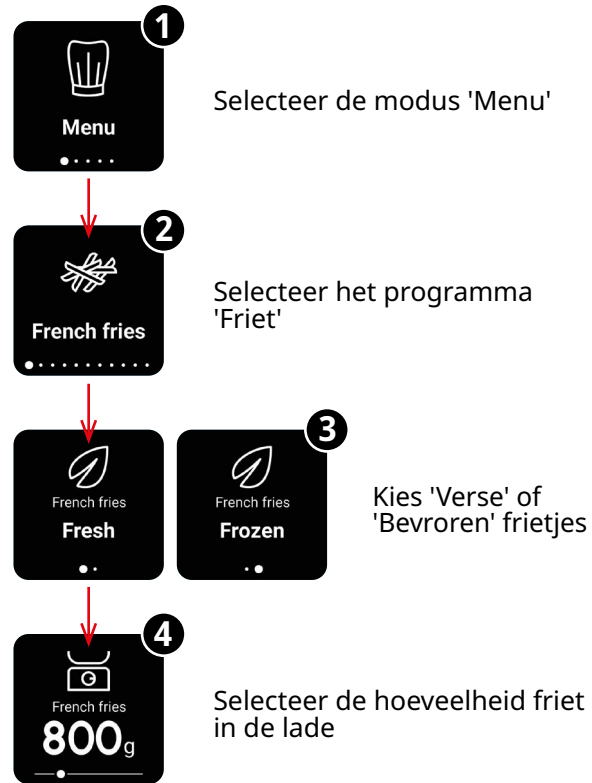
- Haal het rooster uit de lade.
- Plaats uw 8 potjes in de standaard die is ontworpen voor de bereiding van yoghurt, afzonderlijk verkrijgbaar als accessoire voor uw air fryer.
- Selecteer het menu Yoghurt
- Kies 'roer yoghurt' of 'Stevige yoghurt'
- Druk op het midden van de draaiknop om uw keuze te bevestigen.
- Druk op Start om de bereiding te starten



Let op: de lade, de potten en het rooster zijn na de bereiding zeer warm.

Opmerking: als u de textuur van uw yoghurt te vloeibaar vindt, verleng de bereidingstijd met 1 of 2 uur.

HOE BAK IK MIJN FRIETJES?



EXTRA CRISP-MODUS



De extra crispfunctie maakt je ingrediënten nog knapperiger!

Deze modus is alleen actief voor de modus Friet en de handmatige modus.

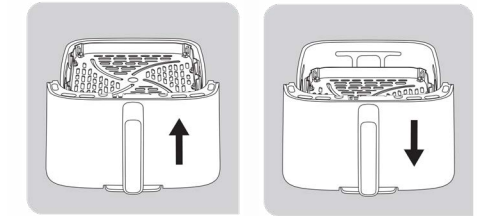
Wanneer u de optie Extra Crisp activeert, werkt het apparaat op hoge snelheid en levert het betere bereidingsprestaties.

Opmerking: bij deze bereidingsmodus gaat ventilator van uw apparaat sneller draaien.

Deze functie moet worden geactiveerd vóór de bereiding.

- 1 Selecteer Extra krokant aan wanneer daarom wordt gevraagd en klik op het midden van de draaiknop om je keuze te bevestigen.
- 2 Wanneer deze modus is geactiveerd, wordt deze oranje weergegeven op het scherm.
- 3 Doe de ingrediënten in de binnenpan.
- 4 Druk op het midden van de bedieningsknop om het koken te starten.

2 POSITIES VOOR KOOKROOSTER



Er zijn twee posities voor het rooster in de air fryer: een hoge en lage positie.

Met ons kookrooster met 2 posities kunt u allerlei soorten voedsel bereiden.

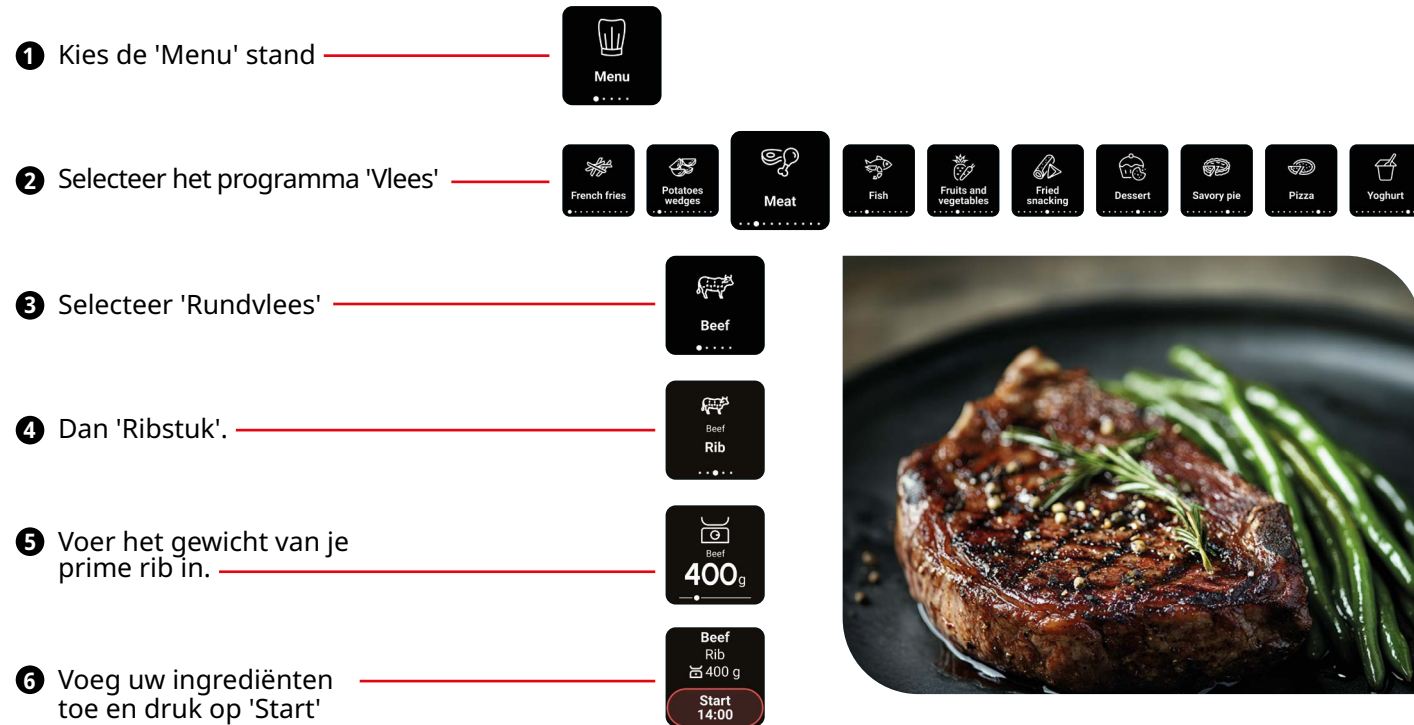
LAGE POSITIE

Gebruik deze positie om ingrediënten zoals grote hoeveelheden vlees, groenten of friet te bereiden, zodat u gebruik maakt van het gehele oppervlak van de lade.

HOGE POSITIE

Gebruik deze positie om kleinere ingrediënten zoals brood, zalm en hamburgers te bereiden. Hierdoor worden ze beter bruin en zijn ze makkelijker uit de airfryer te halen.

HOE BEREID IK MIJN RIBSTUK?



Het apparaat berekent de bereidingstijd en temperatuur voor een perfect resultaat.

ANDERE PROGRAMMA'S

HANDMATIGE MODUS



VOORVERWARMMODUS



ANDERE PROGRAMMA'S

OPNIEUW OPWARMEN



Je kunt het apparaat ook gebruiken om voedsel opnieuw op te warmen.



1 Selecteer het programma "Opwarmen"



2 Stel de bereidingstijd in volgens de hoeveelheid voedsel om het volledig op te warmen. De temperatuur wordt automatisch ingesteld op 160°C.



3 Druk op 'Start'

INSTELLINGEN



Uw airfryer aanpassen



1 In de instellingen kunt u :



2 De taal wijzigen



3 De temperatuureenheid selecteren: °C of °F

EXTRA FUNCTIES

KOOKTIJD VERHOGEN/VERLAGEN PAUZE

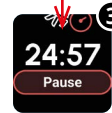


1 Draai aan de knop om tijd toe te voegen terwijl uw ingrediënten koken of om het koken te pauzeren. Het scherm ernaast verschijnt.



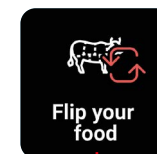
2 Je hebt 2 opties:

- Klik op de resterende tijd door op het midden van de bedieningsknop te drukken: je kunt het dan aanpassen om kooktijd toe te voegen of te verminderen.
- Of klik op 'Pauze' om het koken te stoppen. Om verder te gaan, klikt u opnieuw op 'Start'.



4 Alleen in de handmatige modus kun je ook de temperatuur wijzigen door tijdens het koken aan de knop te draaien.

SCHUD JE INGREDIËNTEN DRAAI JE INGREDIËNTEN OM



Wanneer je de timer hoort, moet je je ingrediënten schudden of omdraaien. De bovenstaande schermen worden weergegeven.

Als je niet in de buurt van je apparaat bent, wordt het scherm nog steeds weergegeven wanneer je terugkomt. Je kunt dan je ingrediënten schudden of omdraaien. Om terug te keren naar het kookscherm, klik je op het midden van de draaiknop en het scherm verdwijnt.

Voor een optimale bereiding van je frietjes raden we aan de schud-instructies op te volgen.

EXTRA FUNCTIES

EINDE VAN DE KOKEN EN WARMHOUDEN



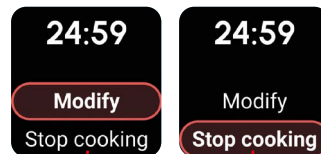
Aan het einde van je kooktijd klinkt een zoemer. Je maaltijd is klaar!

Kun je het niet meteen serveren? Geen probleem, een warmhoudmodus wordt automatisch geactiveerd voor 60 minuten.

 verschijnt aan de rechterkant van uw scherm. Dit betekent dat uw ingrediënten warm zijn gehouden.

Deze modus geldt voor alle menu's, behalve frietjes, aardappelen, dehydratie en yoghurtmodus.

STOP DE KOKING



Om het koken tijdens een cyclus te stoppen, druk je op  of .

Het volgende scherm verschijnt:

Je hebt 2 opties:

- "Wijzigen": In automatische modus kun je de kooktijd wijzigen. In de handmatige modus kun je de tijd of temperatuur aanpassen.
- "Stop kookproces": Als je deze optie kiest, stopt het koken automatisch.

TIPS



Kleinere ingrediënten hebben over het algemeen een kortere baktijd nodig dan grotere ingrediënten.



Het schudden van ingrediënten aan de helft van de baktijd verbetert het eindresultaat en kan helpen bij het vermijden van een ongelijkmatig bakproces.



Voor extra krokante aardappelen voegt u vóór de bereiding een kleine hoeveelheid olie toe. Schud de aardappelen om de olie goed te verdelen. We raden 14 ml olie aan (1 eetlepel).



Snacks die in de oven bereid kunnen worden, kunnen tevens in het apparaat worden gebakken.



De optimale aanbevolen hoeveelheid te frituren friet is 800 gram.



Gebruik kant-en-klare bladerdeeg of zanddeeg om op een snelle en eenvoudige manier gevulde snacks te bereiden.



Plaats een ovenschaal in de het apparaat als u een cake of quiche wilt bakken of als u delicate of gevulde levensmiddelen wilt frituren.



Gebruik hiervoor een ovenschaal van siliconen, roestvrij staal, aluminium of terracotta.

TIPS

REINIGING

Reinig het apparaat na elk gebruik.

De binnenpan en de mand zijn voorzien van een anti-aanbaklaag. Gebruik geen metalen keukengerei of agressief reinigingsmiddel om schade aan de anti-aanbaklaag te vermijden.

1 Haak de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.

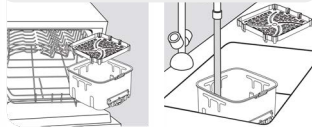
Opmerking: verwijder de binnenpan voor een snellere afkoeling.

2 Veeg de buitenkant van het apparaat schoon met een vochtige doek.

3 Maak de binnenpan en de mand schoon in een warm sopje en met een niet-schurende spons.

U kunt tevens een ontvettingsmiddel gebruiken om alle vuil te verwijderen.

Let op: de binnenpan, het rooster en het deksel zijn vaatwasmachinebestendig.



Waarschuwing voor model met afneembare voorkant: voor een optimaal behoud van het product is het belangrijk om de buitenste voorkant te verwijderen en met de hand af te wassen. Bij het model met afneembare voorkant met venster blijft het originele uiterlijk en de transparantie van het glas beter behouden als u de voorkant met de hand afwast. De andere onderdelen zijn vaatwasmachinebestendig.

Tip: als er etensresten aan de pan of de bodem van de binnenpan vastkleven, vul de binnenpan met een warm sopje. Doe het rooster in de binnenpan en laat dit circa 10 minuten weken.

4 Maak de binnenkant van het apparaat schoon met warm water en een niet-schurende spons.

5 Maak het verwarmingselement schoon met een schoonmaakborstel om de etensresten te verwijderen.

6 Dompel de behuizing van het apparaat nooit in water.

OPSLAG

1 Haal de stekker uit het stopcontact en zorg dat het apparaat voldoende is afgekoeld.

2 Zorg dat alle onderdelen schoon en droog zijn.

FOUTOPSPORING

Als er een probleem met uw apparaat optreedt, ga naar website van om de sectie probleemoplossing te raadplegen of neem contact op met de klantenservice in uw land.



GARANTIE EN KLANTENSERVICE

Als u contact wilt opnemen met onze klantenservice voor meer informatie of er treedt een probleem op, raadpleeg de website of neem contact op met de klantenservice van uw land. Het telefoonnummer bevindt zich in het wereldwijde garantieboekje. Als er geen klantenservice in uw land is, neem contact op met uw lokale winkelier.

DE LAMP VERVANGEN

Zorg ervoor dat het product is afgekoeld en uitgeschakeld voordat u onderhoud uitvoert aan de lamp. Let er bij het vervangen van de lamp op of deze niet is gebroken of gebarsten en controleer of de glazen afdekking goed is gemonteerd en veilig is vergrendeld.

KOOKGIDS

INSTELLINGEN

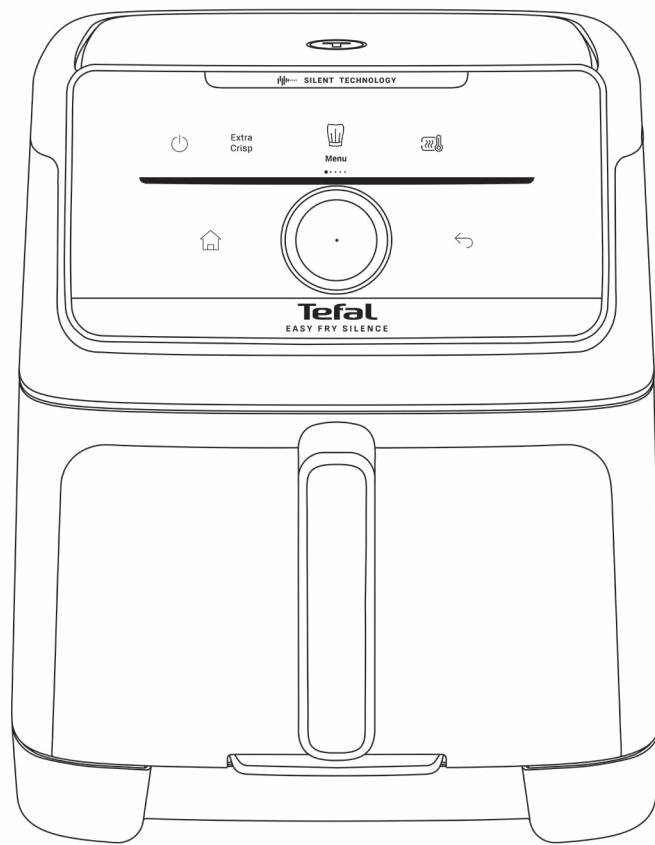
Onderstaande tabel zal u helpen met het kiezen van de juiste instellingen voor de ingrediënten die u wilt bereiden.

Opmerking: de onderstaande bakinstellingen zijn louter indicatief. Deze kunnen afwijken naargelang de herkomst, grootte, merk en vorm van uw ingrediënten.

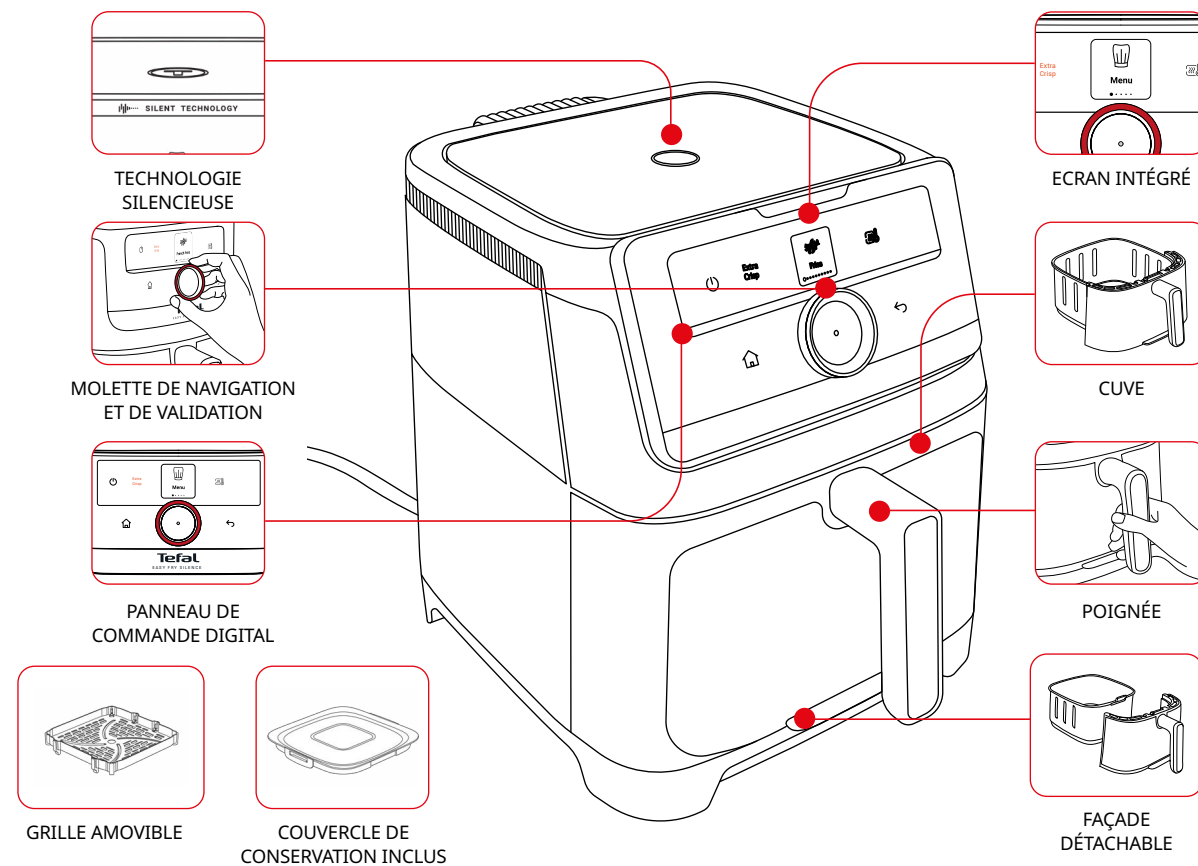
		Vers of diepgevroren					
	Frietten	Diepgevroren	200 - 1400 g	18 - 40 min	190°C	2 keer schudden	
	Versgemaakte frieten	Vers	200 - 1000 g	18 - 50 min	190°C	x 1/2 keer schudden	Verse aardappelen in frietvorm 30 min in koud water laten weken. Goed drogen.
	Aardappelpartjes	Diepgevroren	200 - 1600 g	8 - 50 min	190°C	2 keer schudden	
	Doorbakken gehaktsteak	Vers	1 - 5 Stukken	10 - 12 min	200°C		Zout en peper aan alle kanten
	Gehaktballetjes	Vers	4 - 24 Stukken	10 - 14 min	200°C		
	Hele kip	Vers	1200 - 1800 g	50 - 60 min	200°C		Olie (1 theelepel), zout en peper aan alle kanten
	Kippenvleugels	Vers	2 - 9 Stukken	13 - 16 min	200°C		Olie (1 theelepel), zout en peper aan alle kanten
	Spek	Vers	4 - 6 Stukken	8 - 12 min	220°C		
	Worst	Vers	2 - 6 Stukken	10 - 14 min	200°C		
	Gepaneerde vis	Vers	1 - 5 Stukken	10 - 12 min	180°C		
	Zalmfilet	Vers	1 - 5 Stukken	8 - 10 min	200°C		Inoliën en met de velkant naar beneden leggen
	Garnalen	Vers	6 - 18 Stukken	8 - 10 min	140°C		1 eetlepel olie, zout en peper
	Garnalen	Vers	200 - 800 g	15 - 25 min	160°C	1 keer schudden	1 eetlepel olie, zout en peper
	Courgette	Vers	400 - 1200 g	25 - 40 min	200°C	2 keer schudden	Olie, zout, peper
	Voor een gelijkmatige garing en de beste textuur raden we aan om broccoli, hele bloemkool en stukjes aubergine voor te stomen voordat je het airfryer-programma gebruikt.						
	Nuggets	Diepgevroren	4 - 22 Stukken	12 - 14 min	200°C		
	Kaassticks	Diepgevroren	4 - 18 Stukken	12 min	200°C		
	Mini pizza	Diepgevroren	2 - 9 Stukken	7 min	200°C		
	Muffins		2 - 7 Stukken	15 min	160°C		Gebruik een baksel blik/ovenschaal**
	Yoghurt		4 - 8 potjes***	10 h	50°C		
	Yoghurt		1	3 h	70°C		

Découvrez votre Easy Fry Silence.....	63
Nettoyez votre appareil avant la première utilisation.....	64
Façade détachable et couvercle de conservation.....	65
C'est parti !	66
Mise en fonctionnement.....	67
Comment utiliser votre appareil ?	68
Vos programmes automatiques	69
Programmes automatiques : vos ingrédients.....	70
Comment faire cuire mes frites ?	72
Fonction Extra Crisp.....	73
Grille de cuisson à 2 niveaux.....	73
Comment faire cuire ma côte de boeuf ?	74
Autres programmes	75
Fonctions additionnelles.....	77
Conseils	79
Les conseils pratiques	80
Guide de cuisson.....	81

Attention : un livret de consignes de sécurité est fourni avec cet appareil. Avant d'utiliser votre appareil pour la première fois, lisez attentivement ce livret et conservez-le soigneusement.



DÉCOUVREZ VOTRE EASY FRY SILENCE



NETTOYEZ VOTRE APPAREIL AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



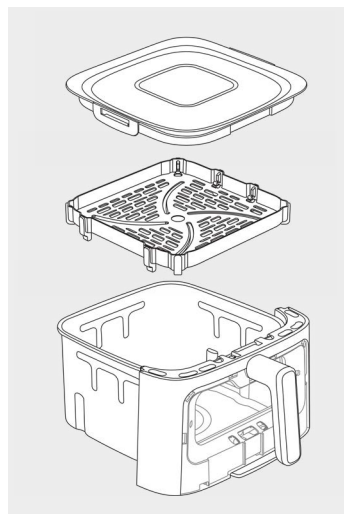
Avant la première utilisation, veillez à retirer tout le matériel d'emballage et enlevez les autocollants de l'appareil. Lisez les consignes de sécurité et les instructions.

ÉTAPE 1 – L'APPAREIL

Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.

ÉTAPE 2 – L'ÉCRAN

Nettoyez l'écran avec un chiffon doux et humide. Ne pas utiliser de gratte-éponge pour ne pas rayer l'écran.



ÉTAPE 3 - LA CUVE, LA GRILLE ET LE COUVERCLE DE CONSERVATION

Pour nettoyer la cuve, la grille et le couvercle, vous pouvez :

- Mettre la cuve, la grille et le couvercle au lave-vaisselle, ou
- Laver la cuve, la grille et le couvercle à l'eau chaude et savonneuse avec une éponge non-abrasive.

Attention : Ne retirez pas les patins en silicone de la grille.

*selon modèle

SYSTÈME GENIUS : FAÇADE DÉTACHABLE ET COUVERCLE DE CONSERVATION

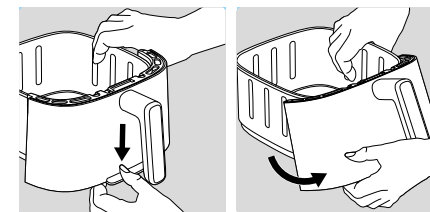
Avec notre nouveau système **GENIUS**, vous pouvez facilement séparer la façade de la cuve et la cuve elle-même.

- Nettoyez facilement votre appareil et gagnez de la place dans votre lave-vaisselle
- Conservez vos aliments grâce au couvercle intégré.



Attention : Ne placez pas le couvercle de stockage sur le bol s'il est encore chaud. Attendez qu'il ait complètement refroidi.

1. COMMENT ENLEVER LA FAÇADE DE MA CUVE ?



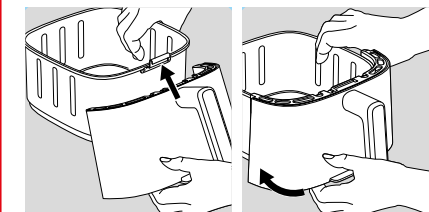
ÉTAPE 1

Poussez sur le bouton situé sous la cuve vers le bas.

ÉTAPE 2

Retirez le crochet de son emplacement. La façade se détache.

2. COMMENT REMETTRE LA FAÇADE DE MA CUVE ?



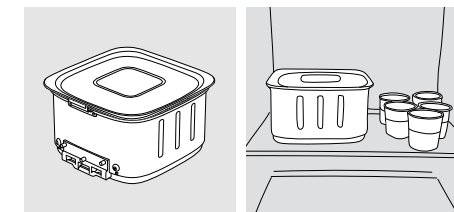
ÉTAPE 1

Positionnez le haut de la façade dans le crochet de la cuve.

ÉTAPE 2

Poussez le bas de la façade jusqu'à ce que vous entendiez un « clic ».

3. UTILISER MON COUVERCLE DE CONSERVATION



Placez le couvercle de conservation sur la cuve pour conserver vos restes dans votre réfrigérateur.

4. COMMENT NETTOYER MA FAÇADE AMOVIBLE ?

Lavez la façade à la main avec de l'eau chaude, un peu de liquide vaisselle et une éponge non-abrasive.

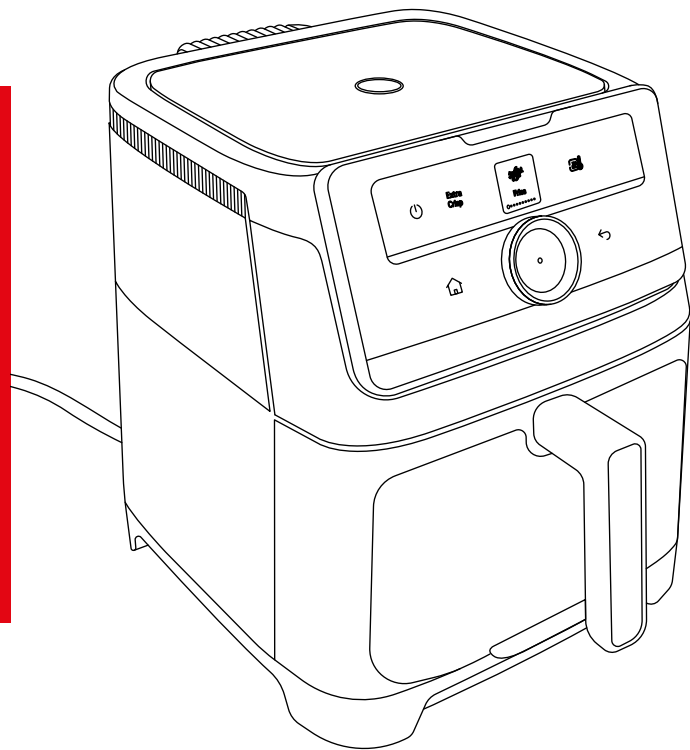
Mettez le reste de la cuve et la grille au lave-vaisselle.

Après avoir lavé et séché soigneusement la façade extérieure, suivez la procédure expliquée ci-contre pour remettre la façade de la cuve.



Conseil de nettoyage et de conservation : pour gagner de la place dans votre lave-vaisselle ou au réfrigérateur et assurer une conservation optimale de votre produit, nous vous recommandons d'enlever la façade amovible.

C'EST PARTI !



- 1 Placez l'appareil sur une surface stable, horizontale, à l'épreuve de la chaleur et des éclaboussures d'eau.
- 2 Insérez la grille au fond de la cuve, jusqu'à la butée.
- 3 Ne remplissez pas la cuve avec de l'huile ou tout autre liquide.
- 4 Ne posez rien sur l'appareil. Cela perturbe le débit d'air et nuit au résultat de la friture à air chaud.

IMPORTANT : Pour éviter que l'appareil ne surchauffe, ne le placez pas dans un coin ou sous un placard. Un espace de 15 cm minimum doit être laissé autour de l'appareil pour permettre à l'air de circuler.

L'appareil permet de cuire une vaste gamme de recettes. Les temps de cuisson pour les principaux ingrédients sont indiqués dans la section « Guide de cuisson ».

Retrouvez de nombreuses recettes en ligne pour vous familiariser avec l'appareil. Pour les trouver, allez sur l'application MyTefal. Si vous n'avez pas l'application dans votre pays, veuillez scanner le code QR sur la couverture de cette notice d'utilisation.



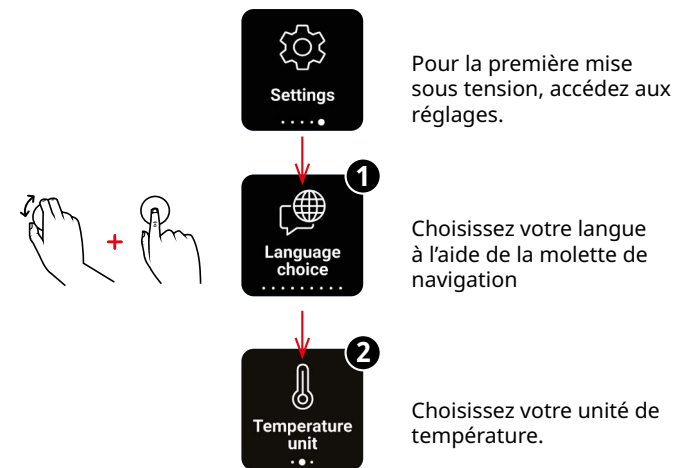
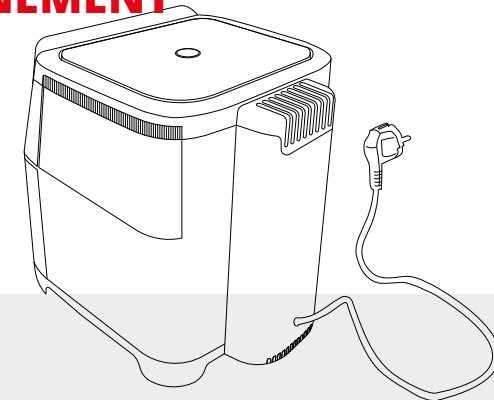
Attention : faites fonctionner votre appareil à vide (sans aucun accessoire à l'intérieur) afin d'éliminer tout résidu de fabrication et odeur de neuf. Une légère fumée peut s'échapper lors de la première mise en marche.

MISE EN FONCTIONNEMENT

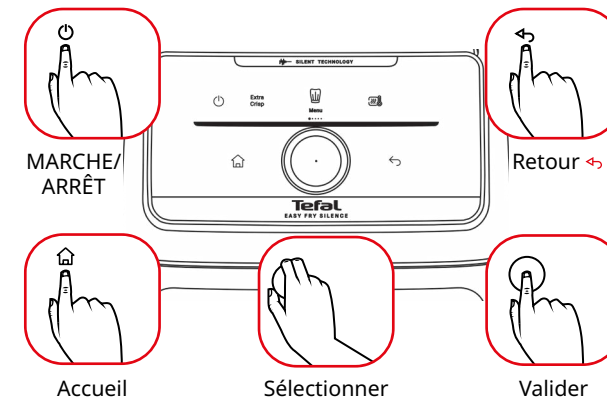
Tutoriels rapides et faciles



Branchez votre appareil



Commandes de l'interface.



COMMENT UTILISER VOTRE APPAREIL ?

- 1 Insérez la fiche secteur sur une prise murale.
- 2 Appuyez sur  pour allumer l'appareil.
- 3 Pour lancer votre cuisson, vous pouvez sélectionner un mode de cuisson automatique (« Menu ») ou bien régler manuellement l'appareil (voir pages ci-après).
- 4 Retirez délicatement la cuve de l'appareil et mettez-y les ingrédients.

Remarque : Ne dépassez jamais la quantité indiquée dans le tableau (voir la section « Guide cuisson »), car cela pourrait nuire à la qualité du résultat final.

- 5 Remettez la cuve dans l'appareil.
- 6 Certains ingrédients doivent être remués à mi-cuisson. Une sonnerie retentit au moment où il est recommandé de remuer les ingrédients ou les retourner. Pour remuer les ingrédients, retirez la cuve de l'appareil en la tenant par la poignée et secouez. S'il s'agit d'une viande à retourner, la retourner à l'aide d'une pince ou d'une fourchette. Ensuite, remettez la cuve en place dans l'appareil, l'appareil se relance automatiquement.

Remarque : Le surplus d'huile des ingrédients se dépose au fond de la cuve.

- 7 Lorsque le temps de cuisson est écoulé, l'appareil sonne et s'arrête. Retirez la cuve de l'appareil et posez-la sur une surface résistante à la chaleur.
- 8 Vérifiez si les ingrédients sont prêts. Si les ingrédients ne sont pas encore prêts, réinsérez simplement la cuve dans l'appareil et réglez la minuterie pour quelques minutes supplémentaires.
- 9 Lorsque les ingrédients sont prêts, retirez la cuve et utilisez une pince pour retirer les ingrédients.

Attention : Ne retournez jamais la cuve avec la grille.

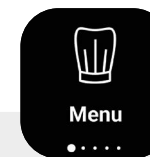
Après la cuisson à air chaud, la cuve, la grille et les ingrédients sont chauds.

Ne touchez pas la cuve pendant et après l'utilisation lorsqu'elle est encore chaude. Tenez toujours la cuve par la poignée.

- 10 Lorsqu'un lot d'ingrédients est prêt, l'appareil est prêt instantanément pour préparer un autre lot.



VOS PROGRAMMES AUTOMATIQUES



Avec les menus automatiques, vous pouvez cuire les aliments sans vous soucier du mode et du temps de cuisson.

L'appareil donne toutes les informations nécessaires selon le poids et le type d'ingrédients.

LES ÉTAPES :

- 1 Sélectionnez votre catégorie d'ingrédient
Frites, Potatoes, Viande, Poisson, Fruits & Légumes...
- 2 Sélectionner le type d'ingrédient
Boeuf, Poulet, Agneau, Veau...
- 3 Sélectionnez l'ingrédient dans la liste
Rôti, Côte, Steak, Boulettes de viande, Entrecôte...
- 4 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 » (cf explication page 71).
- 5 Choisissez la quantité/le nombre de pièces.
- 6 Suivez les indications directement sur l'écran.
- 7 Lancez la cuisson en appuyant sur la molette de validation. Votre appareil s'occupe du reste.

PROGRAMMES AUTOMATIQUES : VOS INGRÉDIENTS

FRITES



French fries

Fraîches/
Congelées

POTETOEES



Potatoes
wedges

Fraîches/
Congelées

DESSERTS



Dessert

Cookies
Muffins
Gâteaux

VIANDE



Meat

Poulet

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

Agneau

Tranche de
gigot
Rôti
Côte
Boulettes de
viande

Bœuf

Entrecôte
Rôti de bœuf
Côte de bœuf
Steak haché
Boulettes de
viande

Veau

Escalope

Rôti de veau

Côte

Porc

Rôti

Côte

Bacon

Saucisses

Ribs de porc

Viande végétale

Steak

Frais

Congelés

Boulettes de viandes végétales

Frais

Congelés

Nuggets de poulet

Frais

Congelés

Saucisses

POISSON



Fish

Poisson pané

Frais

Congelé

Crevettes

Filet de saumon

Crustacés

Poisson entier

TARTES



Savory pie

PIZZA



Pizza

Fraîches/
Congelées

FRUITS ET LÉGUMES



Fruits and
vegetables

Aubergine

Demie

En morceaux

Courgette

Entière

En morceaux

Citrouille

Morceaux

Pommes de terre

Entière

En morceaux

Patate douce

Entière

En morceaux

Carotte

Entière

En morceaux

Champignons

Entier

En morceaux

Brocolis

Entier

En morceaux

Choux de Bruxelles

Entier

En morceaux

Choux-fleur

Entier

En morceaux

Tomate

Entière

Demie

Pomme

Entière

En morceaux

Ananas

En tranches

En morceaux

SNACKING

FRITS



Fried
snacking

Nuggets

Frais

Congelés

Calamars frits

Frais

Onion rings

Frais

Congelés

Samosas

Frais

Congelés

Nems

Frais

Congelés

Falafels

Frais

Congelés

Sticks de fromage

Congelés

Mini pizzas

Congelées

PROGRAMMES AUTOMATIQUES : VOS INGRÉDIENTS

DÉSHYDRATATION



Dehydrate

- 1 Sélectionnez le Menu Déshydrater dans les menus automatiques.
- 2 Placez la grille dans la cuve et insérez vos ingrédients sur la grille.
- 3 Réglez ensuite la température et le temps de cuisson souhaité. Vous pouvez régler le temps de 1 à 10 heures.
- 4 Appuyez sur la molette de validation pour lancer le processus de déshydratation. Le temps de cuisson restant s'affiche à l'écran.

- 5 Lorsque vous entendez le son de la minuterie, la cuisson est terminée. Sortez la cuve de l'appareil et posez-le sur une surface résistante à la chaleur.
- 6 Vérifiez si les aliments sont prêts. Si les aliments ne sont pas encore prêts, remettez-les dans l'appareil et réglez la minuterie pour quelques minutes supplémentaires.
- 7 Lorsque les aliments sont cuits, retirez la cuve. Pour retirer les aliments, utilisez une pince pour soulever les aliments hors de la cuve.

Découvrez notre set de 8 pots en vente pour pouvoir réaliser vos yaourts parfaitement !

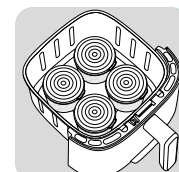
YAOURTS



Yoghurt

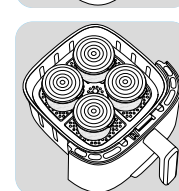


- Préparation pour 8 pots de yaourts :
- Ajoutez 1L de lait entier UHT à température ambiante dans un bol.
 - Ajoutez ensuite un sachet de ferments lactiques (2g) et mélangez bien.
 - Remplissez les pots avec la préparation et les fermer avec le couvercle.



Attention : la cuisson des yaourts s'effectue avec les couvercles sur les pots.

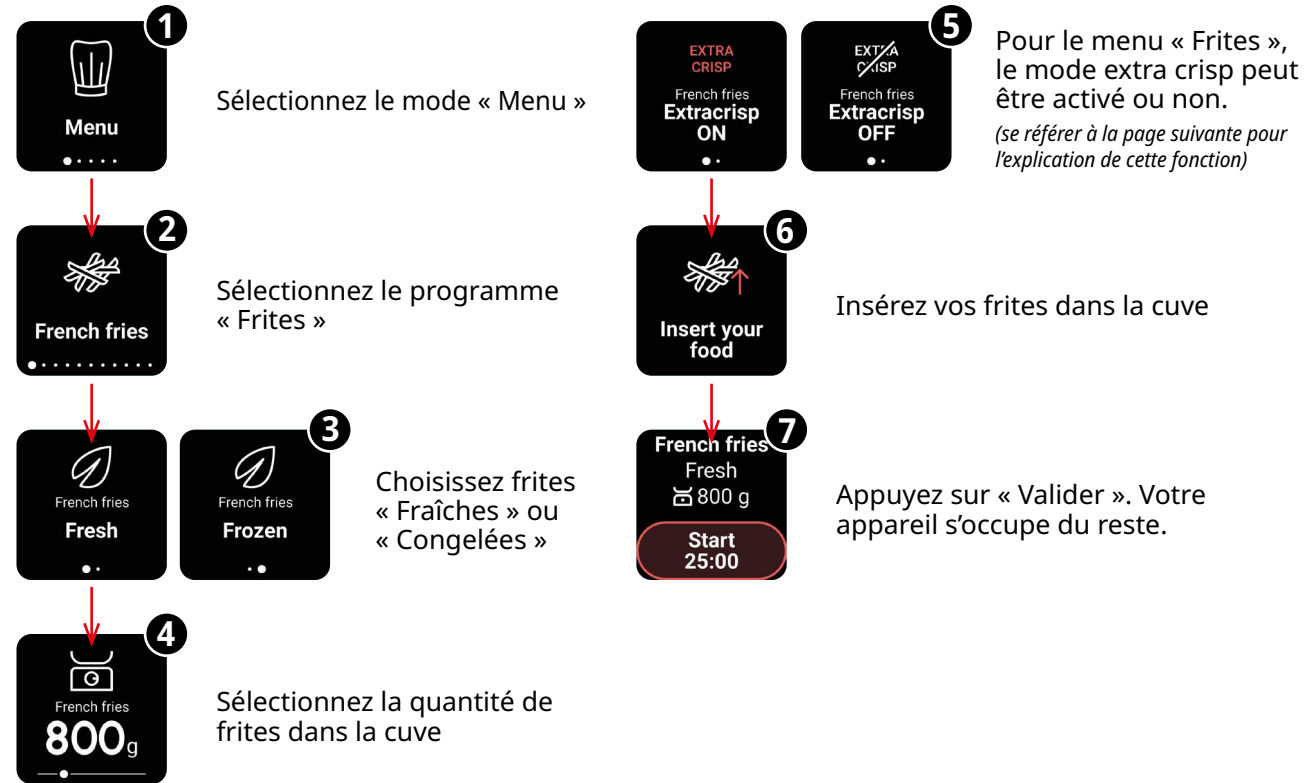
- Retirez la grille du tiroir.
- Placez vos 8 pots dans le support conçu pour la préparation de yaourts, vendu séparément comme accessoire de votre friteuse à air.
- Sélectionnez le menu Yaourt.
- Choisissez « Yaourt brassé » ou « Ferme ».
- Appuyez au centre du bouton rotatif pour confirmer votre choix.
- Appuyez sur « Start » pour lancer la cuisson.



Attention : Après la cuisson, la cuve, les pots et la grille sont chauds.

Si vous pensez que la texture de votre yaourt est trop liquide, prolongez le temps de cuisson d'une ou 2 heures.

COMMENT FAIRE CUIRE MES FRITES ?



FONCTION EXTRA CRISP



La fonction extra crisp permet de rendre vos ingrédients encore plus croustillants !

Ce mode n'est actif qu'en mode frites et en mode manuel.

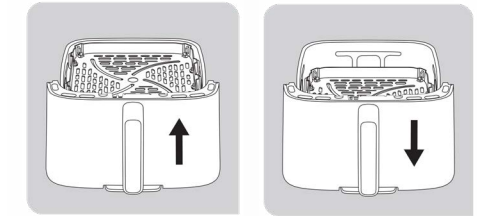
Lorsque l'option extra crisp est activée, l'appareil fonctionne à grande vitesse et offre des performances de cuisson encore plus croustillantes.

Note : ce mode de cuisson booste le ventilateur de votre produit.

Cette fonction doit être activée avant le début de la cuisson.

- 1 Lorsque l'écran vous le demande, sélectionnez "Extra crisp activé" et cliquez sur le centre de la molette rotative pour valider votre choix.
- 2 Lorsque ce mode est activé, il apparaît en orange à l'écran.
- 3 Placez les aliments dans la cuve.
- 4 Appuyez au centre de la molette rotative pour lancer la cuisson.

GRILLE DE CUISSON À 2 NIVEAUX



Deux positions sont disponibles pour placer votre grille dans votre friteuse à air : une position haute et une position basse.

Notre grille de cuisson à 2 niveaux vous permet de cuire différents types d'aliments.

POSITION BASSE

Utilisez cette position pour cuire des ingrédients tels que de grandes quantités de viande, de légumes ou de frites, en profitant de toute la surface du bol.

POSITION HAUTE

Utilisez cette position pour cuire des ingrédients plus petits comme des toasts, des pavés de saumon ou des steaks hachés. Cela vous permettra de mieux les faire dorer et de les attraper plus facilement.

COMMENT FAIRE CUIRE MA CÔTE DE BOEUF ?

- 1 Sélectionnez le mode « Menu » 
- 2 Sélectionnez le programme « Viande »          
- 3 Sélectionner « Bœuf » 
- 4 Puis « Côte de boeuf » 
- 5 Rentrez le poids de vos côtes de boeuf à cuire 
- 6 Insérez vos ingrédients puis appuyez sur Start. 



L'appareil s'occupe de calculer le temps de cuisson et la température pour un résultat parfait.

AUTRES PROGRAMMES

MODE MANUEL



- 1 Sélectionnez votre température 
- 2 Sélectionnez votre temps 
- 3 Activez/Désactivez l'Extra Crisp 
- 4 Insérez vos ingrédients puis lancez la cuisson. 

MODE PRÉCHAUFFE



La fonction préchauffe permet de préchauffer votre appareil : votre appareil fonctionnera à vide à 220°C pendant 15 minutes. La cuisson des ingrédients débute immédiatement, favorisant ainsi la formation de textures désirables ensuite et de saveurs équilibrées.

- 1 Pour activer la préchauffe, appuyez sur « Start ». 
- 2 Le cycle de préchauffe dure 15 minutes. 
- 3 Une sonnerie retentit lorsque la préchauffe est terminée. Vous pouvez alors choisir votre mode de cuisson : Mode Manuel / Menus. 

AUTRES PROGRAMMES

MODE RÉCHAUFFER



PARAMÈTRES



Vous pouvez également utiliser l'appareil pour réchauffer les ingrédients.



1 Sélectionnez le programme « Réchauffer »



2 Réglez le temps de cuisson en fonction de la quantité d'aliments afin de les réchauffer complètement. La température est automatiquement réglée à 160°C.



3 Appuyez sur « Start ».

Personnalisez votre air fryer



1 Avec le menu « Paramètres », vous pouvez :



2 Modifier la langue



3 Sélectionner votre unité de température : °C ou °F

FONCTIONS ADDITIONNELLES

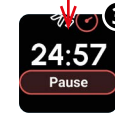
AUGMENTER/RÉDUIRE LE TEMPS DE CUISSON METTRE EN PAUSE



1 Pour ajouter du temps pendant la cuisson de vos ingrédients ou mettre sur pause, tournez la molette. L'écran ci-contre s'affiche.



2 2 options s'offrent à vous :
• Cliquez sur le temps restant en appuyant au centre de la molette de navigation : vous pourrez alors le modifier pour ajouter/réduire du temps de cuisson.
• Ou bien cliquez sur « Pause », la cuisson sera alors stoppée. Pour la reprendre, recliquez sur « Start ».



4 En mode manuel uniquement, vous pouvez également modifier la température en tournant la molette pendant la cuisson.

SECOUEZ VOS INGRÉDIENTS RETOURNEZ VOS INGRÉDIENTS



Pendant la cuisson, une sonnerie retentira lorsque vous devrez secouer ou retourner vos ingrédients, les écrans ci-dessus s'afficheront. Si vous n'êtes pas à proximité de votre appareil, vous trouverez toujours l'écran affiché en revenant vers lui. Vous pouvez alors effectuer le secouage ou retourner vos ingrédients. Pour revenir à l'écran de cuisson, cliquez au centre de la molette et l'écran disparaît. Pour une cuisson des frites optimale et homogène, nous vous recommandons de suivre les indications de secouage.

FONCTIONS ADDITIONNELLES

FIN DE CUISSON ET MAINTIEN AU CHAUD



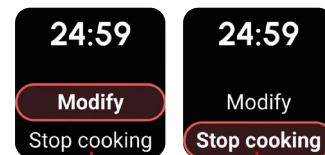
A la fin de votre cuisson, une sonnerie retentit. Votre repas est prêt !

Vous ne pouvez pas servir de suite ? Aucun problème, un mode maintien au chaud s'active automatiquement pendant 60 minutes.

L'icône  apparaît en haut à droite de votre écran. Cela signifie que vos ingrédients ont été maintenus au chaud.

Ce mode s'applique à tous les menus à l'exception des frites, des potatoes, de la déshydratation et du mode yaourt.

ARRÊTER MA CUISSON



Pour stopper la cuisson en cours de cycle, appuyez sur  ou , au choix.

L'écran suivant s'affiche :

2 options s'offrent à vous :

- « Modifier » : en mode automatique, cela vous permet de modifier le temps de cuisson. En mode manuel, vous pouvez modifier le temps ou la température.
- « Arrêt cuisson » : si vous sélectionnez cette option, la cuisson s'arrête automatiquement.

CONSEILS



Les petits ingrédients nécessitent généralement un temps de préparation légèrement plus court que les ingrédients plus volumineux.



Remuer les aliments à la moitié du temps de cuisson améliore le résultat final et peut permettre d'éviter une cuisson inégale.



Pour rendre vos pommes de terre fraîches encore plus croustillantes, ajoutez une petite quantité d'huile avant la cuisson et secouez-les pour les couvrir uniformément. Nous recommandons 14 ml d'huile (1 cuillère à soupe).



Les bouchées qui peuvent être cuites au four peuvent également être cuites dans l'appareil.



La quantité optimale de frites pour obtenir un résultat croustillant est de 800 grammes.



Utilisez de la pâte toute prête pour préparer des bouchées fourrées rapidement et facilement. La pâte toute prête nécessite également un temps de préparation plus court que la pâte maison.



Si vous voulez faire cuire un gâteau ou une quiche ou si vous voulez frire des ingrédients fragiles ou fourrés, placez un plat pour le four dans le tiroir de cuisson de l'appareil.



Vous pouvez utiliser un plat en silicone, en acier inoxydable, en aluminium ou en terre cuite.

LES CONSEILS PRATIQUES

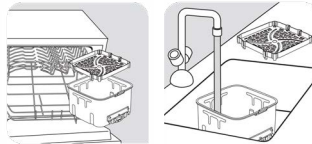
NETTOYAGE

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. La cuve et la grille sont recouverts d'un revêtement antiadhésif. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en métal ou de produits pour les nettoyer, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif.

- 1 Débranchez la fiche secteur de la prise murale et laissez l'appareil refroidir.
- Remarque : retirez la cuve pour que l'appareil refroidisse plus rapidement.
- 2 Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
- 3 Nettoyez la cuve et la grille avec de l'eau chaude, un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive.

Vous pouvez utiliser un liquide dégraissant pour éliminer toute saleté restante.

Remarque : la cuve, la grille et le couvercle de conservation peuvent être lavés au lave-vaisselle.



Précaution pour le modèle à façade amovible : afin d'assurer une conservation optimale du produit, il est important de retirer la façade amovible et de la laver à la main. Pour le modèle avec façade amovible avec fenêtre, le lavage de la façade à la main permet de préserver l'aspect d'origine et la transparence du verre. Les autres pièces peuvent être lavées au lave-vaisselle.

Conseil : si des débris/résidus alimentaires sont coincés au fond de la cuve et de la grille, remplissez-les avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle. Laissez tremper la cuve et la grille pendant environ 10 minutes. Rincez-les ensuite et séchez-les.

- 4 Essuyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et un chiffon humide.
- 5 Nettoyez l'élément chauffant à l'aide d'une brosse sèche et propre afin d'éliminer tout résidu alimentaire.
- 6 Ne pas immerger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.

RANGEMENT

- 1 Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.
- 2 Assurez-vous que toutes les pièces sont propres et sèches.

DÉPANNAGE

Si vous rencontrez des problèmes avec l'appareil, visitez le site web de la marque pour obtenir une liste des questions les plus fréquemment posées ou contactez le centre d'assistance aux consommateurs de votre pays.



GARANTIES ET SERVICES

Si vous avez besoin de services ou d'informations, ou si vous avez un problème, veuillez consulter le site web de la marque ou contacter le centre d'assistance aux consommateurs de la marque dans votre pays. Vous trouverez le numéro de téléphone dans le dépliant de la garantie mondiale. S'il n'existe pas de centre d'assistance aux consommateurs dans votre pays, adressez-vous à votre revendeur local.

CHANGER L'AMPOULE

Assurez-vous que le produit est froid et éteint avant d'effectuer toute opération de maintenance sur la lampe. Lors du remplacement de l'ampoule, vérifiez qu'elle n'est ni fissurée ni cassée, et assurez-vous que le couvercle en verre est correctement remonté et solidement verrouillé.

GUIDE DE CUISSON

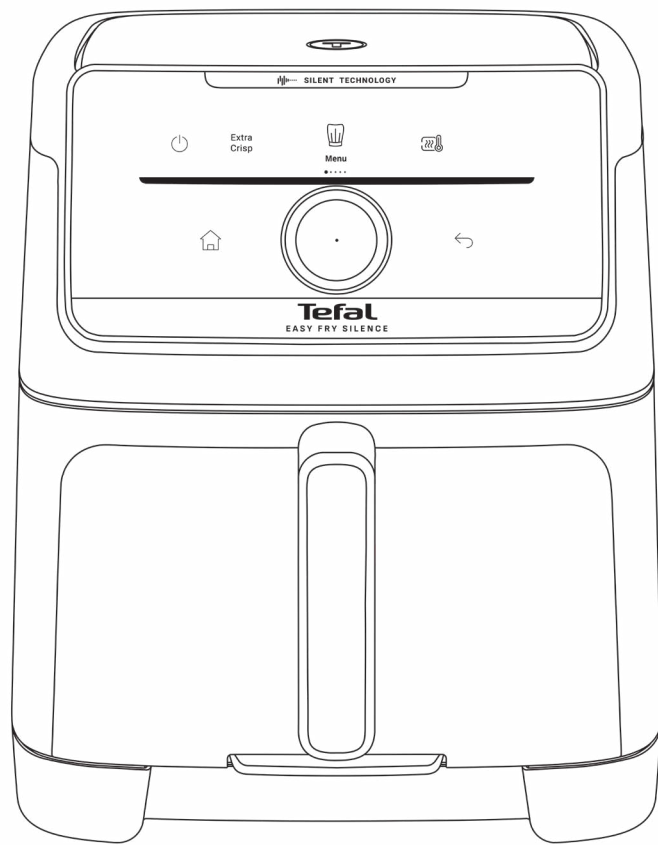
RÉGLAGES

Le tableau ci-dessous vous aide à sélectionner les réglages de base pour les ingrédients que vous souhaitez préparer. Remarque : les temps de cuisson ne sont fournis qu'à titre de référence et diffèrent selon la variété et la quantité de pommes de terre. Pour les autres aliments, les résultats varient en fonction de leur grosseur, de leur forme et de leur marque. Il est donc possible que vous ayez à modifier légèrement les temps de cuisson.

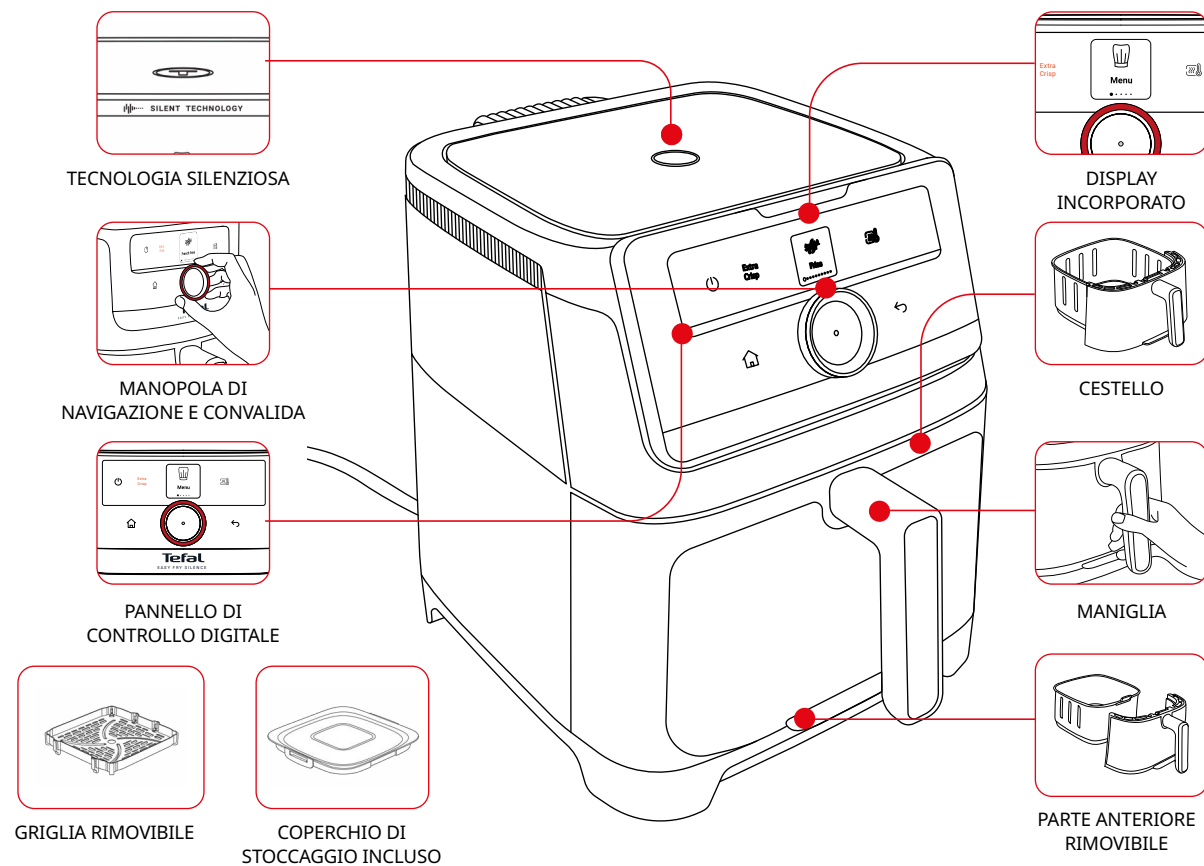
		Frais ou surgelé					i
	Frites	Surgelé	200 - 1400 g	18 - 40 min	190°C	Secouer 2 fois	
	Frites maison fraîches	Frais	200 - 1000 g	18 - 50 min	190°C	Secouer 1/2 fois	Faire tremper les pommes de terre fraîches coupées en frites pendant 30 minutes dans l'eau froide. Bien sécher.
	Potatoes	Surgelé	200 - 1600 g	8 - 50 min	190°C	Secouer 2 fois	
	Steak haché bien cuit	Frais	1 - 5 Morceaux	10 - 12 min	200°C		Sel, poivre sur toutes les faces
	Boulettes de viande	Frais	4 - 24 Morceaux	10 - 14 min	200°C		
	Poulet entier	Frais	1200 - 1800 g	50 - 60 min	200°C		1 c. à soupe d'huile, sel et poivre
	Ailes de poulet	Frais	2 - 9 Morceaux	13 - 16 min	200°C		1 c. à soupe d'huile, sel et poivre
	Bacon	Frais	4 - 6 Morceaux	8 - 12 min	220°C		
	Saucisse	Frais	2 - 6 Morceaux	10 - 14 min	200°C		
	Poisson pané	Frais	1 - 5 Morceaux	10 - 12 min	180°C		
	Filet de saumon	Frais	1 - 5 Morceaux	8 - 10 min	200°C		Huiler et poser côté peau
	Crevettes	Frais	6 - 18 Morceaux	8 - 10 min	140°C		1 c. à café d'huile, sel, poivre
	Choux de Bruxelles	Frais	200 - 800 g	15 - 25 min	160°C	Secouer 1 fois	1 c. à café d'huile, sel, poivre
	Courgette	Frais	400 - 1200 g	25 - 40 min	200°C	Secouer 2 fois	Huile, sel, poivre
	Pour une cuisson homogène et une texture optimale, nous recommandons de précuire à la vapeur le brocoli, le chou-fleur entier et les morceaux d'aubergine avant d'utiliser les programmes du air fryer.						
	Nuggets	Surgelé	4 - 22 Morceaux	12 - 14 min	200°C		
	Stick de fromage	Surgelé	4 - 18 Morceaux	12 min	200°C		
	Mini pizza	Surgelé	2 - 9 Morceaux	7 min	200°C		
	Muffins		2 - 7 Morceaux	15 min	160°C		Utilisez un plat allant au four**
	Yaourt		4 - 8 Pots***	10 h	50°C		
	Orange		1	3 h	70°C		

Scoprite il vostro Easy Fry Silence	83
Pulire l'apparecchio prima di utilizzarlo per la prima volta	84
Coperchio anteriore e di stoccaggio staccabili	85
Cominciamo!	86
Avviamento	87
Come utilizzare l'apparecchio	88
I tuoi programmi automatici	89
Programmi automatici: i vostri ingredienti	90
Come si cucinano le patate?	92
Modalità extra crisp	93
Griglia di cottura a 2 livelli	93
Come cucino la mia costata di manzo?	94
Altri programmi	95
Funzioni aggiuntive	97
Suggerimenti	99
Suggerimenti	100
Guida alla cottura	101

Attenzione: le istruzioni di sicurezza è fornito con questo apparecchio. Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, leggere attentamente questo libretto e e conservarlo in un luogo sicuro.



SCOPRITE IL VOSTRO EASY FRY SILENCE



PULIRE L'APPARECCHIO PRIMA DI UTILIZZARLO PER LA PRIMA VOLTA



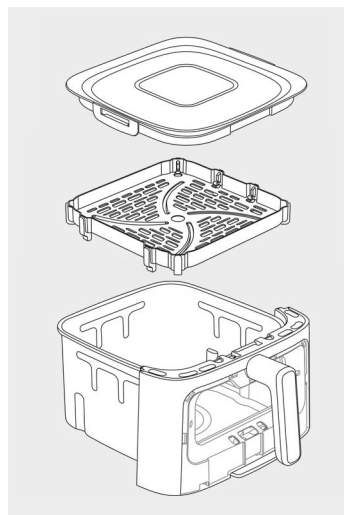
Rimuovere tutto il materiale di imballaggio e eventuali adesivi dall'apparecchio. Leggere prima le istruzioni e il manuale di sicurezza e conservarli in un luogo sicuro.

FASE 1 - L'APPARECCHIO

Pulire la parte interna ed esterna dell'apparecchio con un panno umido.

FASE 2 - LO SCHERMO

Pulire lo schermo con un panno morbido e umido. Non utilizzare un raschietto di spugna per evitare di graffiare lo schermo.



FASE 3 - IL CESTELLO, LA GRIGLIA E IL COPERCHIO DI STOCCAGGIO

Per pulire il cestello, la griglia e il coperchio, è possibile:

- Mettere il cestello, la griglia estraibile e il coperchio in lavastoviglie,

oppure

- Pulire il cestello, la griglia estraibile e il coperchio con acqua calda, un po' di detersivo e una spugna non abrasiva.

Non rimuovere i cuscinetti in silicone dalla griglia.

*A seconda del modello

SISTEMA GENIUS : COPERCHIO ANTERIORE E DI STOCCAGGIO STACCABILI

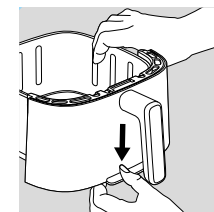
Con il nostro sistema **GENIUS**, puoi separare facilmente il frontale del cassetto dal cassetto stesso.

- Pulire facilmente il prodotto e risparmiare spazio in lavastoviglie
- Conservare gli avanzi grazie al coperchio in dotazione.



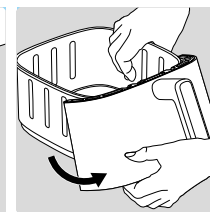
Attenzione: Non posizionare il coperchio di conservazione sulla ciotola se è ancora calda. Attendere che si sia completamente raffreddata.

1. COME RIMUOVERE IL PANNELLO FRONTALE?



FASE 1

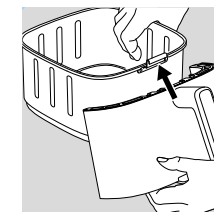
Abbassare il pulsante situato sulla parte inferiore del recipiente



FASE 2

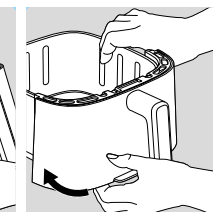
Rimuovere il gancio dalla sua posizione. La parte anteriore rimovibile si stacca.

2. COME RIAPPLICARE IL PANNELLO FRONTALE?



FASE 1

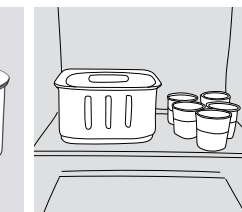
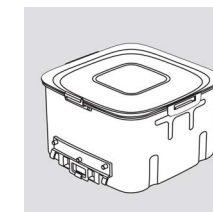
Agganciare la parte superiore della parte anteriore al gancio del recipiente.



FASE 2

Agganciare quindi la parte inferiore fino a sentire uno scatto.

3. UTILIZZO DEL COPERCHIO DI STOCCAGGIO



Posizionare il coperchio sul cassetto per conservare gli avanzi nel frigorifero.

4. COME PULIRE IL PANNELLO FRONTALE RIMOVIBILE?

Lavare a mano gli accessori con acqua calda, del detersivo per piatti e una spugna non abrasiva.

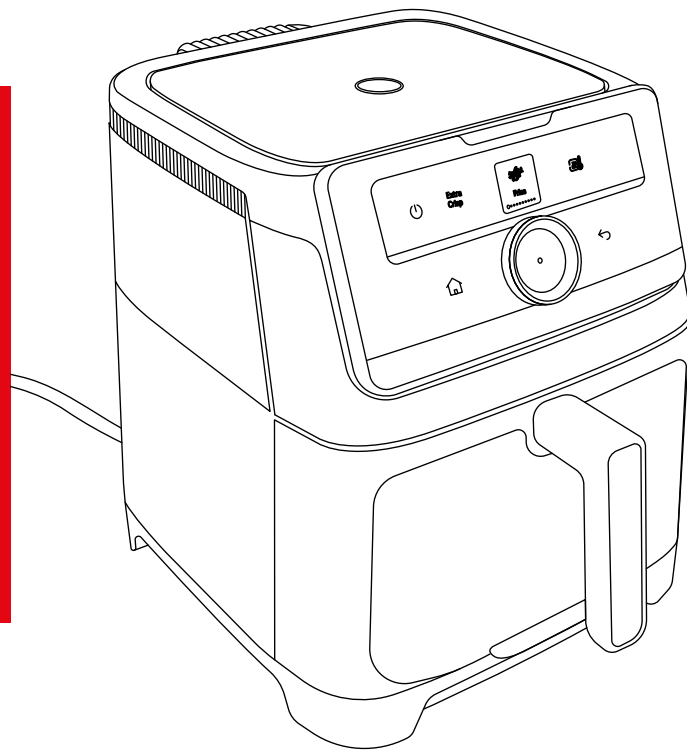
Mettere il resto del recipiente e la griglia in lavastoviglie

Dopo aver lavato e asciugato accuratamente la parte esterna anteriore, seguire la procedura descritta sopra per riposizionare il pannello frontale.



Consiglio per la pulizia e la conservazione: per ottimizzare lo spazio nella lavastoviglie o nel frigo e assicurare una conservazione ottimale dei prodotti, consigliamo di rimuovere il pannello frontale anteriore prima della pulizia.

COMINCIAMO!



- 1 Posizionare l'apparecchio su una superficie di lavoro piana, stabile e resistente al calore, lontana da spruzzi d'acqua.
- 2 Inserire la griglia nella parte inferiore della ciotola, fino al fermo.
- 3 Non riempire il cestello con olio o altri liquidi.
- 4 Non appoggiare nulla sull'apparecchio perché ciò potrebbe ostacolare il flusso d'aria e compromettere il risultato della frittura ad aria calda.

IMPORTANTE: per evitare che l'apparecchio si surriscaldi, non posizionarlo in un angolo o sotto un pensile. È necessario lasciare un spazio di almeno 15 cm intorno all'apparecchio per permettere all'aria di circolare.

L'apparecchio è in grado di cuocere un'ampia varietà di ricette. I tempi di cottura degli alimenti principali sono indicati nella sezione "Guida alla cottura".

Le ricette online aiutano a conoscere l'apparecchio. Per trovarli, vai sull'app MyTefal. Se non hai l'app nel tuo paese, scansiona il codice QR sulla copertura di questo manuale utente.



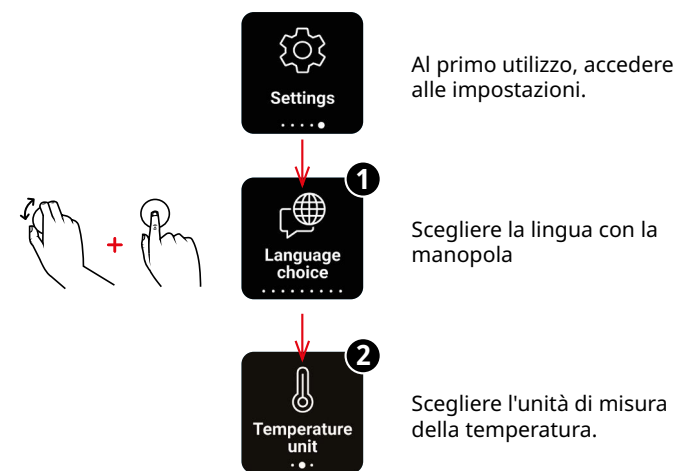
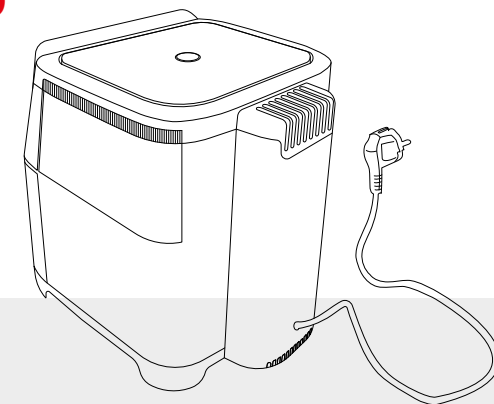
Svuotare la friggitrice ad aria (senza accessori all'interno) per eliminare eventuali residui di fabbricazione e nuovi odori.

Tutorial rapidi e facili

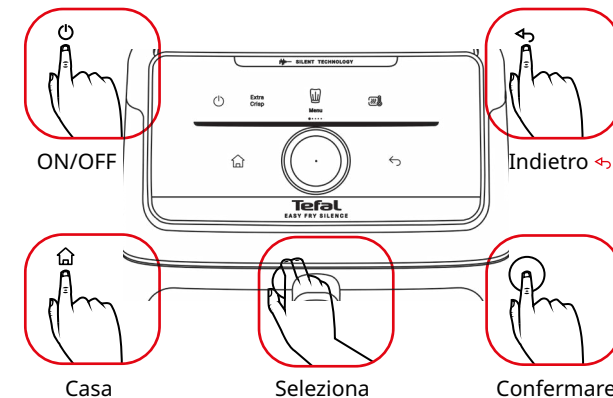


AVVIAMENTO

Collegare l'apparecchio



Controlli dell'interfaccia



COME UTILIZZARE L'APPARECCHIO

- 1 Collegare il cavo di alimentazione a una presa elettrica.
- 2 Premere  per accendere l'apparecchio.
- 3 Per iniziare la cottura, è possibile scegliere tra la modalità di cottura preimpostata o le impostazioni manuali.
- 4 Estrarre con cautela il cestello dall'apparecchio e inserirvi gli ingredienti.

Nota: non superare mai la quantità massima indicata nella tabella (vedere la sezione "Guida alla cottura"), poiché ciò potrebbe compromettere la qualità del risultato finale.

- 5 Reinserrire il cestello nell'apparecchio.
- 6 È necessario scuotere alcuni alimenti a metà del tempo di cottura. Quando suona il timer, è consigliabile scuotere o girare gli ingredienti. Per eseguire questa operazione, estrarre il recipiente dall'apparecchio afferrandolo per la maniglia e scuoterlo. Se la carne deve essere girata, farlo con le pinze o con una forchetta. Quindi reinserrire il recipiente nell'apparecchio e la cottura si riavvierà automaticamente.

L'olio in eccesso proveniente dagli alimenti viene raccolto sul fondo del recipiente.

- 7 Quando si sente il suono del timer, il tempo di cottura impostato è terminato. Estrarre il recipiente dall'apparecchio e poggiarlo su una superficie resistente al calore.
- 8 Controllare che il cibo sia pronto. Se non è ancora pronto, è sufficiente reinserire il recipiente e impostare il timer per qualche altro minuto.
- 9 Quando l'alimento è cotto, estrarre il recipiente. Per estrarre gli alimenti dal recipiente, utilizzare un paio di pinze.

Attenzione: il cestello non deve mai essere capovolto con la griglia.

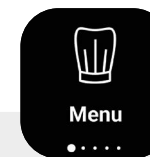
Dopo la cottura, la ciotola, la griglia e gli alimenti sono molto caldi.

Non toccare il recipiente durante l'uso e per un po' di tempo dopo l'uso, poiché diventa molto caldo. Il recipiente va tenuto esclusivamente per la maniglia.

- 10 Quando un lotto di alimenti è cotto, l'apparecchio è subito pronto per preparare un altro lotto.



I VOSTRI PROGRAMMI AUTOMATICI



Con i programmi automatici, potete cucinare i cibi senza preoccuparvi della modalità o del tempo di cottura. L'apparecchio fornisce tutte le informazioni necessarie in base al peso e al tipo di ingredienti.

I PASSI:

- 1 Selezionare la categoria di ingredienti
Patate, patatine, carne, pesce, frutta e verdura...
- 2 Selezionare il tipo di ingrediente
Manzo, pollo, agnello, vitello...
- 3 Selezionare l'ingrediente dall'elenco
Arrosto, braciola, bistecca, polpetta, entrecôte...
- 4 Per alcuni ingredienti, vi verrà chiesto di scegliere tra "Fresco" e "Congelato". Per le verdure, si potrà scegliere tra "intere", "mezze", "a pezzi" o "a fette". Per le patatine fritte, si può anche scegliere di attivare l'opzione "Extra Crisp" (vedi spiegazione a pagina 91).
- 5 Scegliere la quantità/numero di pezzi.
- 6 Seguire le istruzioni direttamente sullo schermo.
- 7 Avviare la cottura premendo la manopola di controllo. L'apparecchio si occuperà di tutto il resto.

PROGRAMMI AUTOMATICI: I VOSTRI INGREDIENTI

PATATINE FRITTE



French fries

Fresche/
Congelate

SPICCHINDI PATATE



Potatoes
wedges

Fresche/
Congelate

DOLCE



Dessert

Biscotti
Muffins
Torta

CARNE



Meat

Pollo

Pollo intero
Filetto di pollo
Cosce di pollo
Ali di pollo
Bachette

Agnelo

Costoletta
d'agnelo
Arrosto
Costoletta
Polpette

Manzo

Entrecote
Arrosto di manzo
Costata di manzo
Hamburger
Polpette

Polpette di carne

Fresche
Congelate

Vitello

Cotoletta

Arrosto di vitello

Costoletta

Maiale

Arrosto
Braciola di
maiale
Bacon

Salsiccia

Costolette
barbecue

Carne a base vegetale

Hamburger

Fresche
Congelate

Polpette di carne

Fresche
Congelate

Crocchette di pollo

Fresche
Congelate

Salsicce

PESCE



Fish

Pesce impanato

Fresche
Congelate
Gamberetti
Filetto di salmone
Frutti di mare
Pesce intero

TORTA



Savory pie

PIZZA



Pizza

Fresche/
Congelate

FRUTTE E VERDURE



Fruits and
vegetables

Melanzana

Mezza
Pezzi

Zucchini

Intera
Pezzi

Zucca

Pezzi

Patate

Intera
Pezzi

Patate dolci

Intera
Pezzi

Carote

Intera
Pezzi

Funghi

Intera
Pezzi

Broccoli

Intera
Pezzi

Cavoletti di Bruxelles

Intera
Pezzi

Cavolfiore

Intera
Pezzi

Pomodoro

Intera
Mezza

Mela

Intera
Pezzi

Ananas

Fette
Pezzi

PIATTI CONDIVISI



Fried
snacking

Nuggets

Fresche
Congelate

Calamari fritti

Anelli di cipolla

Samosa

Fresche
Congelate

Involtni primavera

Fresche
Congelate

Falafel

Fresche
Congelate

Bastoncini di formaggio

Congelate

Mini pizza

Congelate

PROGRAMMI AUTOMATICI: I VOSTRI INGREDIENTI

DISIDRATAZIONE



Dehydrate

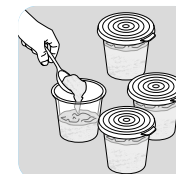
- 1 Selezionare il menu "Disidratazione" dai menu automatici.
- 2 Posizionare la griglia nella ciotola dell'apparecchio e inserire gli alimenti.
- 3 Impostare la durata e il tempo di cottura. È possibile impostare la durata da 1 ora a 10 ore.
- 4 Premere il tasto di avvio per iniziare il processo di disidratazione. Il tempo di cottura rimanente appare sul display.
- 5 Quando si sente il suono del timer, il tempo di cottura impostato è terminato. Estrarre il recipiente dall'apparecchio e poggiarlo su una superficie resistente al calore.
- 6 Controllare che il cibo sia pronto. Se non è ancora pronto, è sufficiente reinserire il recipiente e impostare il timer per qualche altro minuto.
- 7 Quando l'alimento è cotto, estrarre il recipiente. Per estrarre gli alimenti dal recipiente, utilizzare un paio di pinze.

Scoprite il nostro set di 8 vasetti in vendita per preparare perfettamente i vostri yogurt!

YOGURT

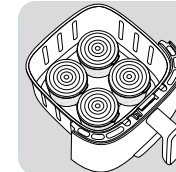


Yoghurt



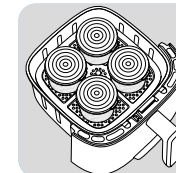
Preparazione per 8 vasetti di yogurt :

- Aggiungere 1 L di latte UHT intero a temperatura ambiente in un recipiente
- Aggiungere quindi i fermenti lattici (2 g) e mescolare bene.
- Riempire i vasetti con il composto e chiudere con il coperchio



Nota: gli yogurt devono essere cotti con i coperchi sui vasetti.

- Rimuovere la griglia dallo scompartimento.
- Posizionare i 8 vasetti sul supporto progettato per la preparazione dello yogurt che viene venduto separatamente come accessorio per l'air fryer.



- Selezionare il menu Yogurt
- Scegliere "Yogurt mescolato" o "Compatto"
- Premere il centro della manopola girevole per confermare la scelta.
- Premere "Start" per avviare la cottura

Attenzione: dopo la cottura, il cassetto, i vasetti e la griglia sono caldi.

Nota: se la consistenza dello yogurt è troppo liquida, prolungare il tempo di cottura di 1 ora o 2 ore.

COME SI CUCINANO LE PATATINE?



MODALITÀ EXTRA CRISP



La funzione Extra crisp rende gli ingredienti ancora più croccanti!

Questa modalità è attiva solo per le modalità Patatine fritte e Manuale.

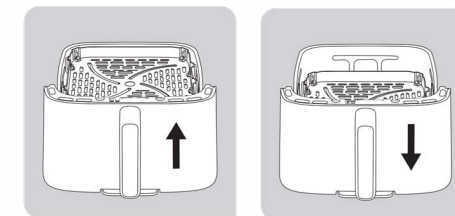
Quando si attiva l'opzione Extra Crisp, l'apparecchio funziona ad alta velocità e offre migliori prestazioni di cottura.

Nota: questa modalità di cottura aumenta la velocità della ventola rotante del prodotto.

Questa funzione deve essere attivata prima dell'inizio della cottura.

- 1 Quando viene richiesto, selezionare Extra crisp attivato e cliccare al centro della manopola per confermare la scelta.
- 2 Quando questa modalità è attivata, viene visualizzata in arancione sul display
- 3 Posizionare il alimento nel cestello.
- 4 Premere il centro della manopola per avviare la cottura.

GRIGLIA DI COTTURA A 2 LIVELLI



Sono disponibili due posizioni per collocare la griglia nell'air fryer: una alta e una bassa.

La nostra griglia di cottura a 2 livelli consente di cucinare vari tipi di pietanze.

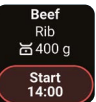
POSIZIONE BASSA

utilizzare questa posizione per cucinare ingredienti come grandi quantità di carne, verdure o patatine, sfruttando l'intera superficie dello scompartimento.

POSIZIONE ALTA

utilizzare questa posizione per cucinare ingredienti più piccoli come toast, filetti di salmone, hamburger. In questo modo sarà possibile ottenere una doratura migliore e gestire le pietanze più facilmente.

COME CUCINO LA MIA COSTATA DI MANZO?

- 1 Selezionare la modalità "Menu" 
- 2 Selezionare il programma "Carne"          
- 3 Selezionare "Manzo" 
- 4 Poi "Prime Rib". 
- 5 Inserire il peso della costata da cuocere. 
- 6 Inserire gli ingredienti e premere "Start". 



L'apparecchio calcola il tempo e la temperatura di cottura per ottenere un risultato perfetto.

ALTRI PROGRAMMI

MODO MANUALE



- 1 Selezionare la temperatura 
- 2 Selezionare l'ora 
- 3 Attivare/disattivare Extra Crisp 
- 4 Inserire gli ingredienti e avviare la cottura. 

MODALITÀ DI PRERISCALDAMENTO



La funzione di preriscaldamento consente di preriscaldare l'apparecchio.

L'apparecchio funziona a vuoto a 220°C per 15 minuti. Gli ingredienti iniziano a cuocere immediatamente, favorendo la formazione di consistenze desiderabili e sapori equilibrati.

- 1 Per attivare il preriscaldamento, premere "Start". 
- 2 Il ciclo di preriscaldamento dura 15 minuti. 
- 3 Quando si sente suonare il timer, la fase di preriscaldamento è terminata. A questo punto è possibile scegliere la modalità di cottura: Modalità manuale / Menu. 

ALTRI PROGRAMMI

MODALITÀ RISCALDAMENTO



È possibile utilizzare l'apparecchio anche per riscaldare gli alimenti.



1 Selezionare il programma "Riscaldare"



2 Impostare il tempo di cottura in base alla quantità di cibo per riscaldarlo completamente. La temperatura viene impostata automaticamente a 160°C.



3 Premere "Avvio"

IMPOSTAZIONI



Personalizzare la friggitrice ad aria



1 Nelle impostazioni è possibile :



2 Cambiare la lingua



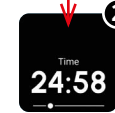
3 Selezionare l'unità di misura della temperatura: °C o °F

FUNZIONI AGGIUNTIVE

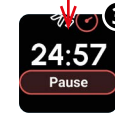
AUMENTARE/RIDURRE IL TEMPO DI COTTURA PAUSA



1 Per aggiungere tempo durante la cottura degli ingredienti o per mettere in pausa la cottura, ruotare la manopola. Appaia la schermata oltre.



2 Sono disponibili 2 opzioni:
• Cliccare sul tempo rimanente premendo il centro della manopola: è possibile modificarlo per aggiungere o ridurre il tempo di cottura.
• Oppure cliccare su "Pausa" per interrompere la cottura. Per riprendere, cliccare nuovamente su "Avvia".



3



4 Solo in modalità manuale, è possibile modificare la temperatura ruotando la manopola durante la cottura.

SCUOTERE GLI INGREDIENTI GIRARE GLI INGREDIENTI



Quando si sente il suono del timer, è necessario scuotere o girare gli ingredienti. Verranno visualizzate le schermate di cui sopra.

Se non ci si trova nelle vicinanze dell'apparecchio, la schermata verrà comunque visualizzata quando vi si tornerà. A questo punto è possibile scuotere o girare gli ingredienti.

Per tornare alla schermata di cottura, cliccare al centro della manopola di comando e la schermata scomparirà.

Per una cottura ottimale delle patatine, si consiglia di seguire le istruzioni di scuotimento.

FUNZIONI AGGIUNTIVE

FINE COTTURA E MANTENIMENTO CALDO



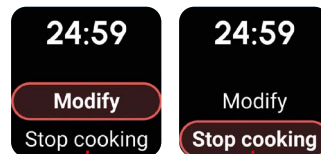
Al termine del tempo di cottura, suona un allarme. Il tuo pasto è pronto!

Non puoi servirlo subito? Nessun problema, la modalità di mantenimento caldo si attiva automaticamente per 60 minuti.

L'icona  appare sul lato destro dello schermo. Ciò significa che gli ingredienti sono stati mantenuti caldi.

Questa modalità si applica a tutti i menu, eccetto patatine fritte, patate, disidratazione e modalità yogurt.

FERMARE LA COTTURA



Per fermare la cottura durante un ciclo, premi  o .

Apparirà il seguente schermo:

Hai 2 opzioni:

- "Modifica": in modalità automatica, ti permette di modificare il tempo di cottura. In modalità manuale, puoi cambiare il tempo o la temperatura.
- "Ferma cottura": se selezioni questa opzione, la cottura si fermerà automaticamente.

SUGGERIMENTI



Gli alimenti più piccoli richiedono solitamente un tempo di cottura leggermente più breve rispetto agli alimenti di dimensioni maggiori.



Agitando gli alimenti a metà cottura, si ottiene un risultato migliore e si evita una cottura non omogenea.



Per rendere le patate ancora più croccanti, provare ad aggiungere una piccola quantità di olio prima di cuocerle e agitarle per coprirle in modo uniforme. Consigliamo 14 ml di olio (1 cucchiaio).



Gli snack che possono essere cucinati in forno possono essere cucinati anche nell'apparecchio.



La quantità ottimale consigliata per la cottura delle patatine fritte è 800 grammi.



Utilizzare la pasta sfoglia e la pasta frolla pronte per preparare snack ripieni in modo rapido e semplice.



Posizionare una teglia da forno nella ciotola dell'apparecchio se si desidera cuocere una torta o una quiche o se si desidera friggere alimenti delicati o farciti.



Si può usare una teglia da forno in silicone, acciaio inox, alluminio, terracotta.

SUGGERIMENTI

PULIZIA

Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo.

La ciotola e la griglia hanno un rivestimento antiaderente. Non utilizzare utensili da cucina in metallo o materiali abrasivi per la pulizia, poiché ciò potrebbe danneggiare il rivestimento antiaderente.

1 Rimuovere la spina dalla presa di corrente e lasciare raffreddare l'apparecchio.

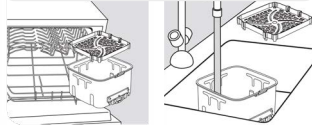
Nota: rimuovere il recipiente per far raffreddare l'apparecchio più rapidamente.

2 Pulire la parte esterna dell'apparecchio con un panno umido.

3 Pulire la griglia con acqua calda, un po' di detersivo per piatti e una spugna non abrasiva.

È possibile utilizzare un liquido sgrassante per rimuovere eventuali residui di sporco.

Nota: el cestello, la griglia e il coperchio sono lavabili in lavastoviglie.



Avvertenza per il modello con parte anteriore rimovibile : per garantire una conservazione ottimale del prodotto, è importante rimuovere la parte anteriore esterna e lavarla a mano. Per il modello con parte anteriore rimovibile con finestra per il controllo: lavare a mano la parte anteriore aiuta a preservare l'aspetto originale e la trasparenza del vetro. Le altre parti sono lavabili in lavastoviglie.

Suggerimento: se la sportiglia rimane attaccata sul fondo del recipiente e sulla griglia, riempirli con acqua calda e del detersivo per piatti. Lasciare il recipiente e la griglia immersi per circa 10 minuti, quindi sciacquarli e asciugarli.

4 Pulire l'interno dell'apparecchio con acqua calda e un panno umido.

5 Pulire l'elemento riscaldante con una spazzola asciutta per rimuovere eventuali residui di cibo.

6 Non immergere l'apparecchio in acqua o in altri liquidi.

CONSERVAZIONE

- 1 Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente e lasciarlo raffreddare.
- 2 Assicurarsi che tutte le parti siano pulite e asciutte.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

In caso di problemi con l'apparecchio, visitare il sito Web dell'azienda produttrice per un elenco delle domande frequenti oppure contattare il centro assistenza clienti del proprio paese.



GARANZIA E ASSISTENZA

Per assistenza, informazioni o se si verificano problemi, visitare il sito Web dell'azienda produttrice oppure contattare il centro assistenza clienti del proprio paese. Il numero di telefono è riportato nell'opuscolo della garanzia internazionale. Se nel proprio paese non è presente un centro assistenza clienti, rivolgersi al rivenditore di zona.

CAMBIO DELLA LAMPADINA

Assicurarsi che il prodotto sia freddo e spento prima di avviare qualsiasi operazione di manutenzione della lampadina. Quando si sostituisce la lampadina, assicurarsi che non sia rotta o incrinata e verificare che la copertura in vetro sia stata riposizionata e fissata correttamente.

GUIDA ALLA COTTURA

IMPOSTAZIONI

La tabella seguente è utile per selezionare le impostazioni di base per gli alimenti che si desidera preparare.

Nota: i tempi di cottura riportati di seguito sono solo indicativi e possono variare a seconda della qualità e della quantità di patate utilizzate. Per gli altri alimenti, la dimensione, la forma e la marca possono influire sui risultati. Pertanto, potrebbe essere necessario regolare leggermente il tempo di cottura.

		Fresco o congelato					
	Patatine fritte	Congelato	200 - 1400 g	18 - 40 min	190°C	Agitare 2 volte	
	Patatine fritte fatte in casa	Fresco	200 - 1000 g	18 - 50 min	190°C	Agitare 1/2 volta	Immergere le patate fresche tagliate a forma di patatine per 30 minuti in acqua fredda. Asciugare bene.
	Patate	Congelato	200 - 1600 g	8 - 50 min	190°C	Agitare 2 volte	
	Carne tritata ben cotta	Fresco	1 - 5 Pezzi	10 - 12 min	200°C		Sale e pepe su tutti i lati
	Polpette	Fresco	4 - 24 Pezzi	10 - 14 min	200°C		
	Pollo intero	Fresco	1200 - 1800 g	50 - 60 min	200°C		Olio (1 cucchiaino), sale, pepe su tutti i lati
	Ali di pollo	Fresco	2 - 9 Pezzi	13 - 16 min	200°C		Olio (1 cucchiaino), sale, pepe su tutti i lati
	Pancetta	Fresco	4 - 6 Pezzi	8 - 12 min	220°C		
	Salsiccia	Fresco	2 - 6 Pezzi	10 - 14 min	200°C		
	Pesce impanato	Fresco	1 - 5 Pezzi	10 - 12 min	180°C		
	Filetto di salmone	Fresco	1 - 5 Pezzi	8 - 10 min	200°C		Ungere e mettere con la pelle rivolta verso il basso
	Gamberetti	Fresco	6 - 18 Pezzi	8 - 10 min	140°C		1 cucchiaino di olio, sale e pepe
	Cavoletti di Bruxelles	Fresco	200 - 800 g	15 - 25 min	160°C	Agitare 1 volta	1 cucchiaino di olio, sale e pepe
	Zucchini	Fresco	400 - 1200 g	25 - 40 min	200°C	Agitare 2 volte	Olio, sale, pepe
	Per una cottura uniforme e una consistenza ottimale, si consiglia di cuocere a vapore i broccoli, il cavolfiore intero e i pezzi di melanzana prima di utilizzare i programmi della friggitrice ad aria.						
	Nuggets	Congelato	4 - 22 Pezzi	12 - 14 min	200°C		
	Bastoncini di formaggio	Congelato	4 - 18 Pezzi	12 min	200°C		
	Mini pizza	Congelato	2 - 9 Pezzi	7 min	200°C		
	Muffin		2 - 7 Pezzi	15 min	160°C		Utilizzare una placca da forno/pirofila da forno**
	Yogurt		4 - 8 vasetti***	10 h	50°C		
	Arancia		1	3 h	70°C		



ΠΕΡΙΣΧΟΜΕΝΑ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟΥ

Ανακαλύψτε την Easy Fry Silence103

Καθαρίστε τη συσκευή σας πριν τη
χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά104

Αποσπώμενο μπροστινό μέρος και
καπάκι φυλάξης105

Ας ξεκινήσουμε!106

Εναρξη χρήσης.....107

Χρήση της συσκευής σας.....108

Τα αυτόματα προγράμμάτα σας109

Αυτοματα προγράμματα:
τα συστατικά σας.....110

Πως μαγειρεύω πατατες τηγανητες;112

Λειτουργία extra crisp113

Σχαρα μαγειρεματος 2 επιπεδων113

Πως μαγειρεύω σπαλομπριζολα;114

Αλλα προγραμματα115

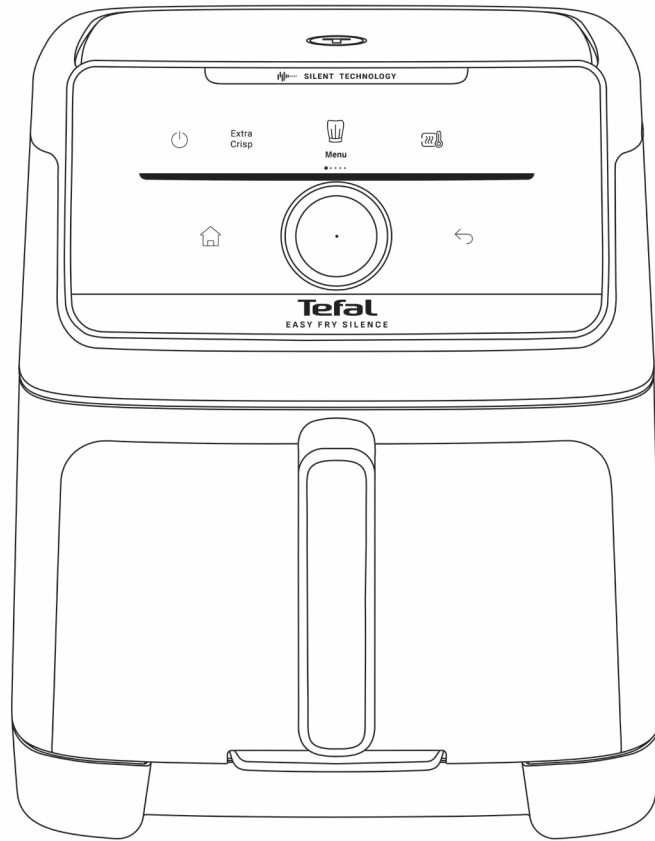
Προσθετες λειτουργιες117

Συμβουλες119

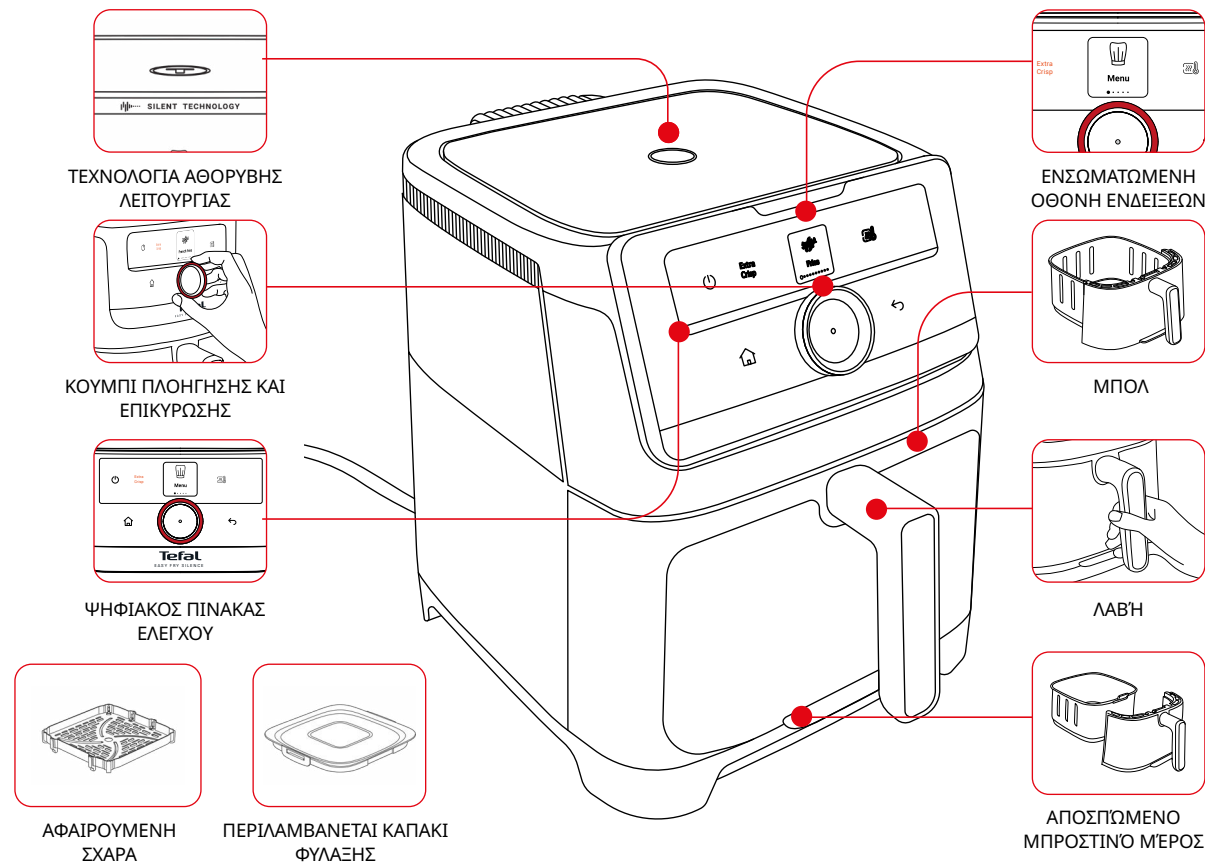
Πρακτικες συμβουλες120

Οδηγος μαγειρικης.....121

Προειδοποίηση: Το φυλλάδιο οδηγιών
ασφαλείας παρέχεται με αυτή τη συσκευή.
Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για
πρώτη φορά, διαβάστε προσεκτικά αυτό το
φυλλάδιο και φυλάξτε το σε ασφαλές μέρος.



ΑΝΑΚΑΛΨΤΕ ΤΗΝ EASY FRY SILENCE



ΚΑΘΑΡΙΣΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΉ ΣΑΣ ΠΡΙΝ ΤΗ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΓΙΑ ΠΡΩΤΗ ΦΟΡΑ



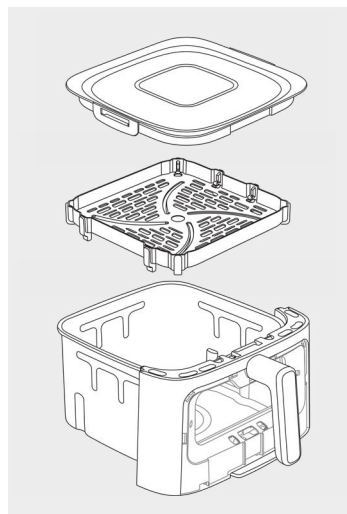
Πριν από την πρώτη χρήση, αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας και οποιαδήποτε αυτοκόλλητα από τη συσκευή. Διαβάστε πρώτα αυτές τις οδηγίες ασφαλείας και το εγχειρίδιο και φυλάξτε τα σε ασφαλές σημείο.

ΒΗΜΑ 1 - Η ΣΥΣΚΕΥΗ

Σκουπίστε το εσωτερικό και το εξωτερικό της συσκευής με ένα βρεγμένο πανί.

ΒΗΜΑ 2 - Η ΘΘΟΝΗ ΕΝΔΕΙΞΩΝ

Καθαρίστε την οθόνη με ένα μαλακό, νωπό πανί. Μην χρησιμοποιείτε σύρμα, για να αποφύγετε τη δημιουργία γρατζουνιών στην οθόνη.



ΒΗΜΑ 3 - ΤΟ ΣΥΡΤΑΡΙ, Η ΣΧΑΡΑ ΚΑΙ ΤΟ ΚΑΠΑΚΙ ΦΥΛΑΞΗΣ

Για να καθαρίσετε το συρτάρι, τη σχάρα και το καπάκι, μπορείτε να:

- Τοποθετήσετε το συρτάρι, την αποσπώμενη σχάρα και το καπάκι στο πλυντήριο πιάτων,
- ή να
- Καθαρίσετε σχολαστικά το συρτάρι, την αποσπώμενη σχάρα και το καπάκι με καυτό νερό, λίγο υγρό πιάτων και ένα μαλακό σφουγγάρι.

Μην αφαιρείτε τα επιθέματα σιλικόνης από το πλέγμα.

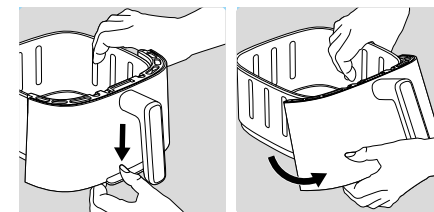
*Ανάλογα με το μοντέλο

Σύστημα Genius : ΑΠΟΣΠΩΜΕΝΟ ΜΠΡΟΣΤΙΝΟ ΜΕΡΟΣ ΚΑΙ ΚΑΠΑΚΙ ΦΥΛΑΞΗΣ

Με το σύστημα **GENIUS**, μπορείτε εύκολα να διαχωρίσετε το μπροστινό μέρος του συρταριού από το ίδιο το συρτάρι.

- Καθαρίστε εύκολα το προϊόν σας και εξοικονομήστε χώρο στο πλυντήριο πιάτων
- Αποθηκεύστε τα υπολείμματα χάρη στο καπάκι εντός της συσκευασίας.

1. ΠΩΣ ΑΦΑΙΡΕΙΤΑΙ ΤΟ ΜΠΡΟΣΤΙΝΟ ΠΛΑΙΣΙΟ;



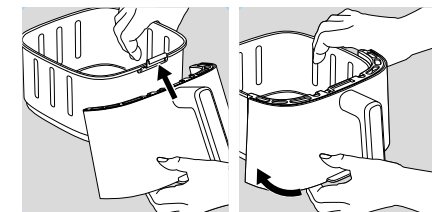
ΒΗΜΑ 1

Πιέστε προς τα κάτω το κουμπί που βρίσκεται στο κάτω μέρος του συρταριού.

ΒΗΜΑ 2

Αφαιρέστε το άγκιστρο από το σημείο όπου έχει κουμπώσει. Το αποσπώμενο μπροστινό μέρος αποσπάται.

2. ΠΩΣ ΝΑ ΕΠΑΝΑΤΟΠΟΘΕΤΗΣΕΤΕ ΤΟ ΜΠΡΟΣΤΙΝΟ ΠΛΑΙΣΙΟ;



ΒΗΜΑ 1

Κουμπώστε το επάνω μέρος του μπροστινού μέρους στο άγκιστρο του συρταριού.

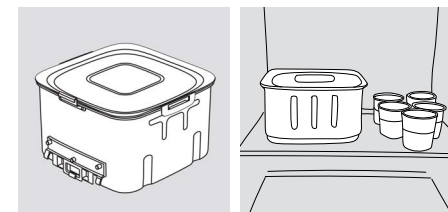
ΒΗΜΑ 2

Κουμπώστε το κάτω μέρος του μπροστινού μέρους, μέχρι να ακούσετε έναν χαρακτηριστικό ήχο «κλικ».



Προειδοποίηση: Μην τοποθετείτε το καπάκι αποθήκευσης στο μπολ αν είναι ακόμη ζεστό. Περιμένετε μέχρι να κρυώσει τελείως

3. ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΚΑΠΑΚΙΟΥ ΦΥΛΑΞΗΣ



τοποθετήστε το καπάκι φύλαξης στο συρτάρι, για να φυλάξετε τα υπολείμματα στο ψυγείο σας.

4. ΠΩΣ ΝΑ ΚΑΘΑΡΙΣΕΤΕ ΤΟ ΑΠΟΣΠΩΜΕΝΟ ΜΠΡΟΣΤΙΝΟ ΠΛΑΙΣΙΟ;

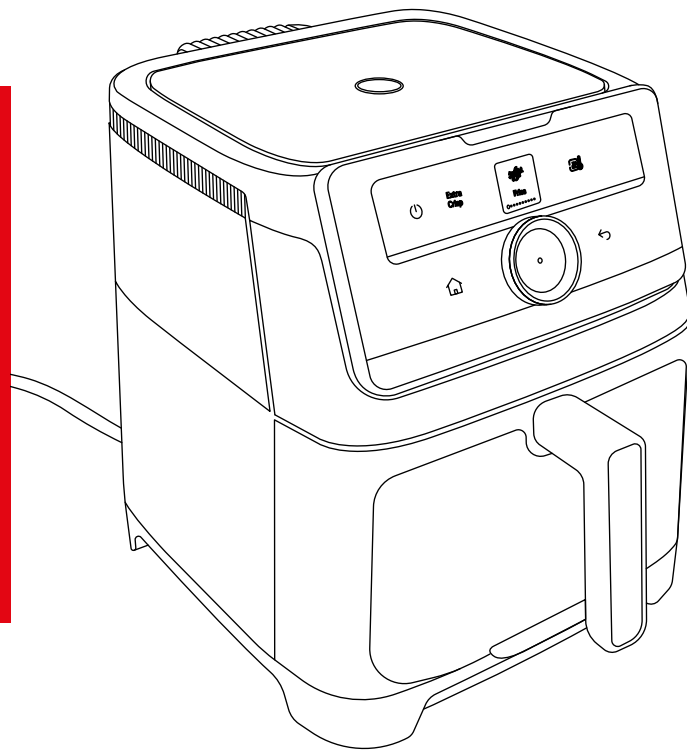
Πλύνετε στο χέρι το μπροστινό μέρος με καυτό νερό, υγρό σαπούνι πιάτων και ένα μαλακό σφουγγάρι. Τοποθετήστε τον υπόλοιπο κάδο και τη σχάρα στο πλυντήριο πιάτων.

Μετά το πλύσιμο και το σχολαστικό στέγνωμα του εξωτερικού μπροστινού πλαισίου, ακολουθήστε την παραπάνω διαδικασία για να επανατοποθετήσετε το μπροστινό πλαίσιο.



Συμβουλή καθαρισμού και αποθήκευσης: Για να εξοικονομήσετε χώρο στο πλυντήριο πιάτων ή το ψυγείο σας και να διασφαλίσετε τη βέλτιστη συντήρηση του προϊόντος, συνιστούμε να αφαιρέσετε το αποσπώμενο μπροστινό πλαίσιο πριν από τον καθαρισμό.

ΑΣ ΞΕΚΙΝΗΣΟΥΜΕ!



- 1 Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια επίπεδη, σταθερή και πυρίμαχη επιφάνεια, μακριά από μέρη όπου μπορεί να πεταχτεί νερό.
- 2 Εισαγάγετε τη σχάρα στη βάση του μπowl, μέχρι το τέρμα.
- 3 Μην γεμίζετε το συρτάρι με λάδι ή άλλο υγρό.
- 4 Μην τοποθετείτε τίποτα πάνω στη συσκευή. Κάτι τέτοιο εμποδίζει την κυκλοφορία του αέρα και επηρεάζει το αποτέλεσμα του τηγανίσματος σε ζεστό αέρα.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Για να μην υπερθερμανθεί η συσκευή, μην την τοποθετείτε σε γωνίες ή κάτω από ντουλάπια στερεωμένα στον τοίχο. Θα πρέπει να αφήνετε ένα κενό τουλάχιστον 15 εκ. γύρω από τη συσκευή, ώστε να κυκλοφορεί ο αέρας.

Η συσκευή μπορεί να προετοιμάσει μια μεγάλη ποικιλία συνταγών. Οι χρόνοι μαγειρέματος για βασικά πιάτα παρέχονται στην ενότητα «Οδηγός μαγειρικής».

Οι ηλεκτρονικές συνταγές σας βοηθούν να εξοικειωθείτε με τη συσκευή. Για να τα βρείτε, μεταβείτε στην εφαρμογή MyTefal. Εάν δεν έχετε την εφαρμογή στη χώρα σας, παρακαλώ σαρώστε τον κωδικό QR στο εξώφυλλο αυτού του εγχειριδίου χρήστη.



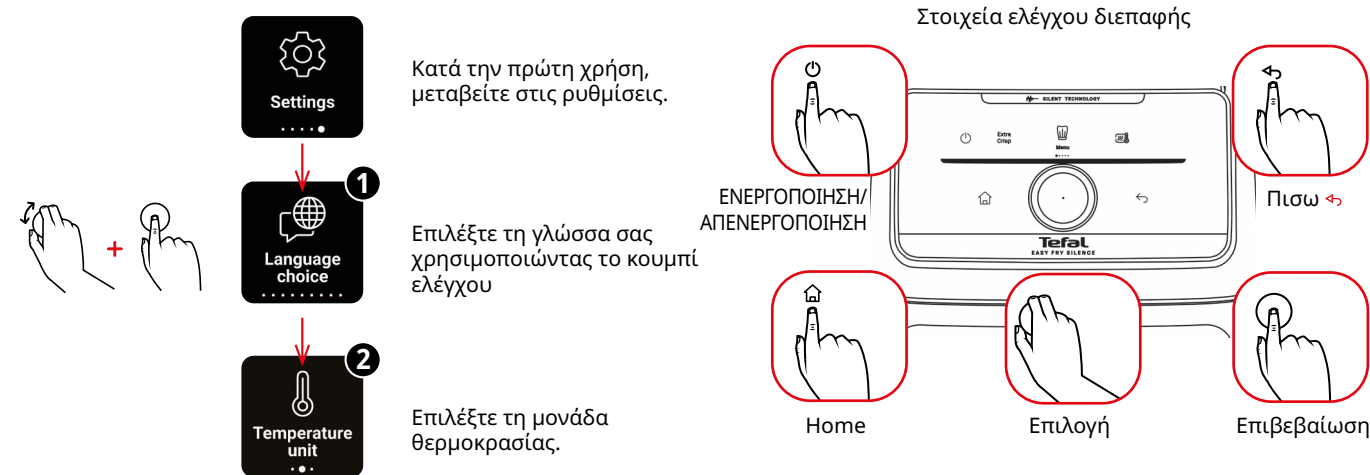
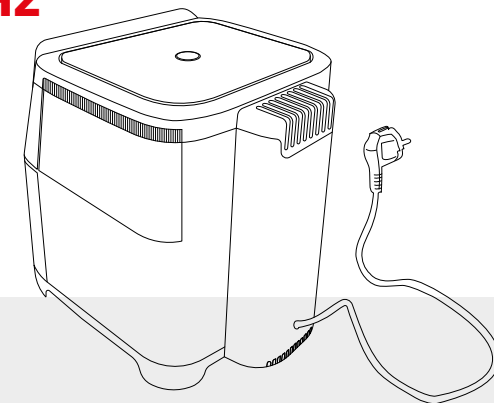
Αφήστε τη φριτέζα αέρα να λειτουργήσει άδεια (χωρίς εξαρτήματα στο εσωτερικό της), για να εξάλειψη τυχόν υπολειμμάτων από την κατασκευή και της οσμής καινούργιου.

ΕΝΑΡΞΗ ΧΡΗΣΗΣ

Γρήγορα και εύκολα μαθήματα



Συνδέστε τη συσκευή στην πρίζα



ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΣΑΣ

- 1 Βάλτε το καλώδιο τροφοδοσίας ρεύματος στην πρίζα.
- 2 Πατήστε **⏻** για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή
- 3 Για να ξεκινήσετε το μαγείρεμα, μπορείτε να επιλέξετε μεταξύ της προκαθορισμένης λειτουργίας μαγειρέματος ή των μη αυτόματων ρυθμίσεων.
- 4 Αφαιρέστε προσεκτικά το συρτάρι από τη συσκευή και τοποθετήστε τα υλικά σε αυτό.

Σημείωση: Ποτέ να μην υπερβαίνετε τη μέγιστη ποσότητα που αναγράφεται στον πίνακα (ανατρέξτε στην ενότητα «Οδηγός μαγειρικής»), καθώς κάτι τέτοιο μπορεί να επηρεάσει το τελικό αποτέλεσμα.

- 5 Σπρώξτε ξανά τον κάδο μέσα στη συσκευή.
- 6 Κάποιες συνταγές απαιτούν το ανακάτεμα του φαγητού στη μέση του χρόνου μαγειρέματος για βέλτιστα αποτελέσματα μαγειρέματος. Όταν ηχήσει το χρονόμετρο, συνιστάται να ανακινήσετε ή να γυρίσετε τα υλικά. Για να ανακατέψετε το φαγητό, κρατήστε τη χειρολαβή για να τραβήξετε το μπολ από τη συσκευή και ανακατέψτε. Εάν θέλετε να γυρίσετε το κρέας, χρησιμοποιήστε λαβίδες ή πιρούνια. Στη συνέχεια, σπρώξτε ξανά το μπολ μέσα στη συσκευή και το μαγείρεμα θα ξεκινήσει και πάλι αυτόματα.

Σημείωση: Η ποσότητα λαδιού που βγαίνει από το φαγητό συγκεντρώνεται στο κάτω μέρος του κάδου.

- 7 Όταν ολοκληρωθεί ο χρόνος μαγειρέματος, η συσκευή κουδουνίζει και σταματά. Βγάλτε το μπολ από τη συσκευή και τοποθετήστε το σε μια πυρίμαχη επιφάνεια.
- 8 Ελέγξτε αν το φαγητό έχει γίνει. Αν το φαγητό δεν έχει γίνει ακόμα, απλά σύρετε το μπολ μαγειρέματος πίσω στη συσκευή και ρυθμίστε τον χρονοδιακόπτη για λίγα επιπλέον λεπτά λειτουργίας.
- 9 Όταν το φαγητό μαγειρευτεί, αφαιρέστε το μπολ. Για να βγάλετε το φαγητό από το μπολ, χρησιμοποιήστε μια λαβίδα.

Προσοχή: Δεν πρέπει ποτέ να αναποδογυρίζετε τον κάδο μαζί με τη σχάρα.

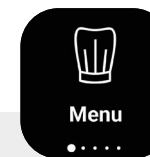
Μετά το μαγείρεμα, το μπολ και το φαγητό θα καίνε.

Μην αγγίζετε το μπολ κατά τη χρήση και για λίγο χρόνο μετά τη χρήση, γιατί καίει. Να κρατάτε το μπολ μόνο από τη χειρολαβή.

- 10 Μόλις ολοκληρωθεί το μαγείρεμα μιας ποσότητας φαγητού, η συσκευή είναι έτοιμη στη στιγμή για το μαγείρεμα της επόμενης ποσότητας φαγητού.



ΤΑ ΑΥΤΟΜΑΤΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ ΣΑΣ



Με τα αυτόματα προγράμματα, μπορείτε να μαγειρεύετε φαγητά χωρίς να ανησυχείτε για τη λειτουργία μαγειρέματος ή τον χρόνο μαγειρέματος. Η συσκευή σας παρέχει όλες τις πληροφορίες που χρειάζεστε, ανάλογα με το βάρος και τον τύπο των υλικών.

ΤΑ ΒΗΜΑΤΑ

- 1 Επιλέξτε την κατηγορία συστατικών
Πατάτες, κρέας, ψάρι, φρούτα και λαχανικά...
- 2 Επιλέξτε τον τύπο υλικού
Βοδινό, κοτόπουλο, αρνί, μοσχάρι...
- 3 Επιλέξτε το συστατικό από τη λίστα
Ψητό, παιδιάκια, μπριζόλα, κεφτεδάκια, entrecote...
- 4 Για ορισμένα συστατικά, θα σας ζητηθεί να επιλέξετε «Fresh» (Φρέσκα) ή «Frozen» (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» (βλ. την επεξήγηση στη σελίδα 111).
- 5 Επιλέξτε την ποσότητα/τον αριθμό των τεμαχίων.
- 6 Ακολουθήστε τις οδηγίες που εμφανίζονται απευθείας στην οθόνη.
- 7 Ξεκινήστε το μαγείρεμα πατώντας το κουμπί ελέγχου. Η συσκευή σας θα φροντίσει για τα υπόλοιπα.

ΑΥΤΟΜΑΤΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ: ΤΑ ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ ΣΑΣ

ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ



French fries

φρέσκος/
Παγωμένος

ΚΥΔΩΝ'ΑΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ



Potatoes
wedges

φρέσκος/
Παγωμένος

ΕΠΙΔ'ΟΡΠΙΟ



Dessert

Μπισκότα
Μάφινς
Κέικ

ΚΡ'ΕΑΣ



Meat

Κοτόπουλο
Ολόκληρο
κοτόπουλο
Φιλέτο
κοτόπουλο
Μπουτία
κοτόπουλου
Φτερούγες
κοτόπουλου
Σουβλάκια

Αρνί
Παϊδάκια αρνίσια
Ψητό
Μπριζόλα
Κεφτεδάκια

Βοδινό κρέας
Μπριζόλα
entrecôte
Ροσμπίφ
Παϊδάκι βοείου
κρέατος
Ψιλοκομμένη
μπριζόλα
Κεφτεδάκια
Μοσχάρι

Κοτολέτα
Μοσχάρισιο
ψητό
Μπριζόλα
Χοιρινό
ψητό
Χοιρινά
Παϊδάκια
Μπέικον
Λουκάνικα
BBQ Παϊδάκια

Φυτικό κρέας
Μπέργκερ
Κεφτέδες
φρέσκος
Παγωμένος
Κοτομπουκιές
φρέσκος
Παγωμένος
Λουκάνικα
Κτομπουκιές
φρέσκος
Παγωμένος
Λουκάνικα

Ψ'ΑΡΙ



Fish

**Παναρισμένο
ψάρι**
φρέσκος
Παγωμένος
Γαρίδες
Φιλέτο Σολωμού
Οστρακοειδή
Ολόκληρο ψάρι

Π'ΙΤΑ



Savory pie

Π'ΙΤΣΑ



Pizza

φρέσκος/
Παγωμένος

ΦΡΟ'ΥΤΑ ΚΑΙ ΛΑΧΑΝΙΚΑ



Fruits and
vegetables

Μελιτζάνα
Ήμισυ
Κομμάτια
Κολοκυθάκια
Ολόκληρο
Κομμάτια
Κολοκύθι
Κομμάτια
Πατάτες
Ολόκληρο
Κομμάτια
Γλυκοπατάτες
Ολόκληρο
Κομμάτια
Καρότο
Ολόκληρο
Κομμάτια
Μανιτάρια
Ολόκληρο
Κομμάτια

Μπρόκολο
Ολόκληρο
Κομμάτια
Λαχανάκια
Βρυξελλών
Ολόκληρο
Κομμάτια
Κουνουπίδι
Ολόκληρο
Κομμάτια
Ντομάτες
Ολόκληρο
Ήμισυ
Μήλα
Ολόκληρο
Κομμάτια
Ανανάς
Δόσεις
Κομμάτια

ΟΡΕΚΤΙΚΑ



Fried
snacking

Κοτομπουκιές
φρέσκος
Παγωμένος
Τηγανητά
καλαμάρια
Ροδέλες
κρεμμυδιού
Σαμόσες
φρέσκος
Παγωμένος
Spring rolls
φρέσκος
Παγωμένος
Φαλάφελ
φρέσκος
Παγωμένος
Στικς τυριού
Παγωμένος
Μίνι πίτσα
Παγωμένος

ΑΥΤΟΜΑΤΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ: ΤΑ ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ ΣΑΣ

ΑΠΟΞΗΡΑΝΣΗ



Dehydrate

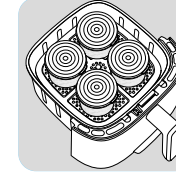
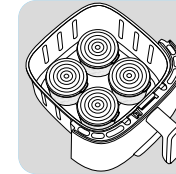
- 1 Επιλέξτε το μενού «Dehydrate» (Αποξήρανση) από τα αυτόματα μενού.
- 2 Τοποθετήστε τη σάρα στο συρτάρι της συσκευής και τοποθετήστε το φαγητό.
- 3 Στη συνέχεια, ρυθμίστε τη θερμοκρασία και τον χρόνο μαγειρέματος. Μπορείτε να ρυθμίσετε τον χρόνο από 1 ώρα έως 10 ώρες.
- 4 Πατήστε το κουμπί «Start» (Έναρξη) για να ξεκινήσει η διαδικασία αποξήρανσης. Ο χρόνος μαγειρέματος που απομένει εμφανίζεται στην οθόνη ενδείξεων.
- 5 Όταν ακούσετε την ηχητική ειδοποίηση του χρονοδιακόπτη, η επιλεγμένη ώρα μαγειρέματος έχει ολοκληρωθεί. Βγάλτε το μπολ από τη συσκευή και τοποθετήστε το σε μια πυρίμαχη επιφάνεια.
- 6 Ελέγξτε αν το φαγητό έχει γίνει. Αν το φαγητό δεν έχει γίνει ακόμα, απλά σύρετε το μπολ μαγειρέματος πίσω στη συσκευή και ρυθμίστε τον χρονοδιακόπτη για λίγα επιπλέον λεπτά λειτουργίας.
- 7 Όταν το φαγητό μαγειρευτεί, αφαιρέστε το μπολ. Για να βγάλετε το φαγητό από το μπολ, χρησιμοποιήστε μια λαβίδα.

Ανακαλύψτε το σετ των 8 βάζων που διατίθεται προς πώληση, για να μπορείτε να φτιάξετε τέλεια το γιαούρτι σας!

ΓΙΑΟΥΡΤΙ



Yoghurt



Προετοιμασία για 8 βάζα γιαουρτιού:

- Προσθέστε 1 λίτρο πλήρους γάλακτος υψηλής θερμικής επεξεργασίας (UHT) σε κανονική θερμοκρασία σε ένα μπολ.
- Στη συνέχεια, προσθέστε το σακουλάκι γαλακτικών ζυμομυκήτων (2 γρ.) και ανακατέψτε καλά.
- Ρίξτε το μείγμα στα γυάλινα βάζα και κλείστε με το καπάκι.

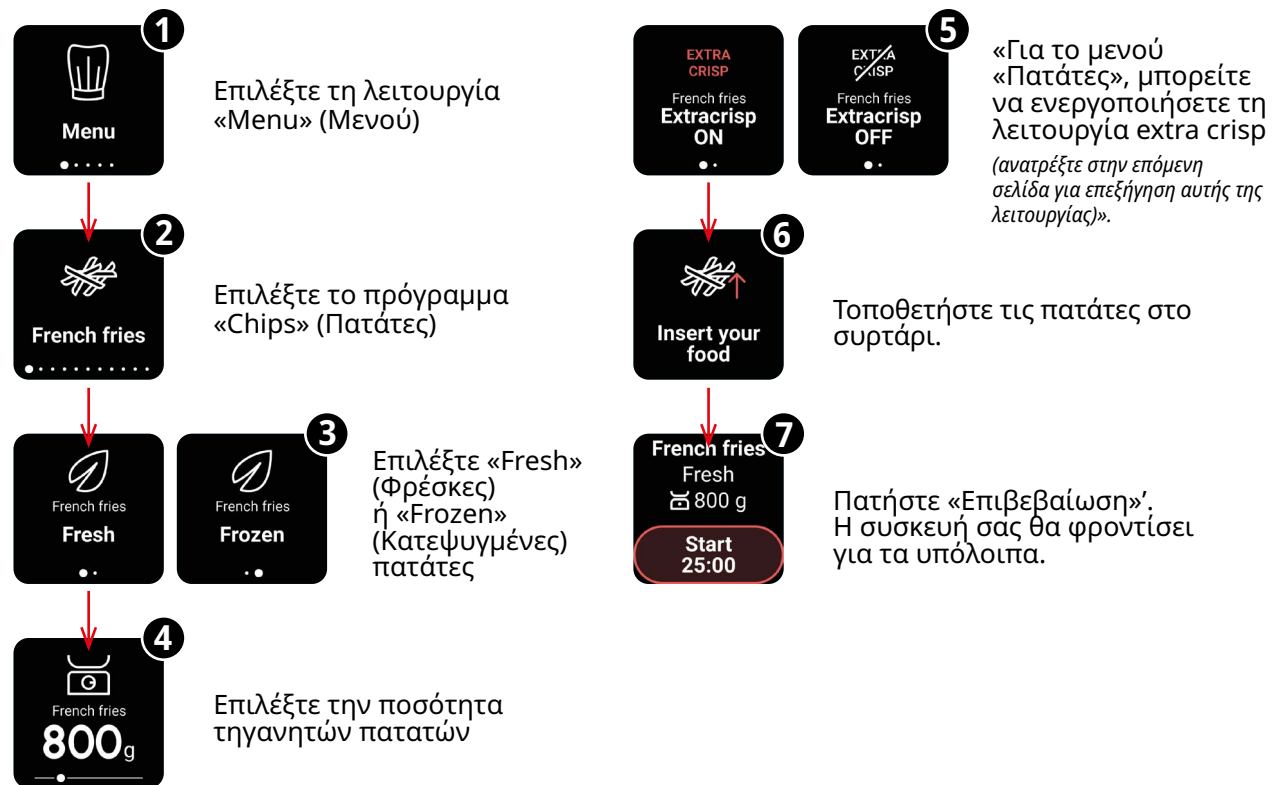
Σημείωση: Τα γιαούρτια πρέπει να παρασκευάζονται με τα καπάκια στα βάζα.

- Αφαιρέστε τη σάρα από τον κάδο.
- Τοποθετήστε τα 8 βάζα στη βάση που έχει σχεδιαστεί για την προετοιμασία γιαουρτιού, η οποία πωλείται ξεχωριστά ως εξάρτημα για τη φριτέζα αέρα.
- Επιλέξτε το μενού Yoghurt (Γιαούρτι).
- Επιλέξτε «Stirred yoghurt» (Επιδόρπιο γιαουρτιού) ή «Firm» (Στραγγιστό).
- Πατήστε το κέντρο του περιστροφικού διακόπτη για να επιβεβαιώσετε την επιλογή σας.
- Πατήστε «Start» (Έναρξη) για να ξεκινήσει το μαγείρεμα.

Προσοχή: Μετά την παρασκευή, το συρτάρι, τα βάζα και η σάρα θα καίνε.

Εάν πιστεύετε ότι η υφή του γιαουρτιού σας είναι πολύ ρευστή, παρατείνετε τον χρόνο παρασκευής κατά 1 ώρα ή 2 ώρες.

ΠΩΣ ΜΑΓΕΙΡΕΥΩ ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ;



ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ EXTRA CRISP



Η λειτουργία extra crisp κάνει τα υλικά ακόμα πιο τραγανά!

Αυτή η λειτουργία είναι ενεργή μόνο για τη λειτουργία Τηγανητών πατατών και τη Μη αυτόματη λειτουργία.

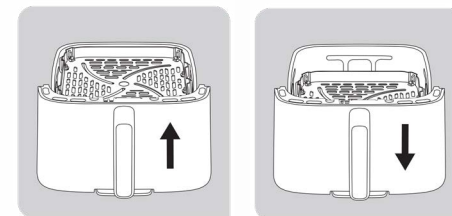
Κατά την ενεργοποίηση της επιλογής Extra Crisp, η συσκευή λειτουργεί σε υψηλή ταχύτητα και παρέχει καλύτερη απόδοση μαγειρέματος.

Σημείωση: Αυτή η λειτουργία μαγειρέματος ενισχύει τον περιστρεφόμενο ανεμιστήρα του προϊόντος σας.

Αυτή η λειτουργία πρέπει να ενεργοποιηθεί πριν από την έναρξη του μαγειρέματος.

- 1 Όταν σας ζητηθεί, επιλέξτε Extra crisp και κάντε κλικ στο κέντρο του κουμπιού ελέγχου για να επιβεβαιώσετε την επιλογή σας.
- 2 Όταν είναι ενεργοποιημένη αυτή η λειτουργία, εμφανίζεται με πορτοκαλί χρώμα στην οθόνη.
- 3 Τοποθετήστε το φαγητό στον κάδο.
- 4 Πιέστε το κέντρο του κουμπιού ελέγχου για να ξεκινήσει το μαγείρεμα.

ΣΧΑΡΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ 2 ΕΠΙΠΕΔΩΝ



Διατίθενται δύο θέσεις για την τοποθέτηση της σχάρας στην φριτέζα αέρα: υψηλή και χαμηλή θέση.

Η σχάρα μαγειρέματος 2 επιπέδων θα σας βοηθήσει να μαγειρέψετε διάφορα είδη φαγητού.

ΚΑΤΩ ΘΕΣΗ

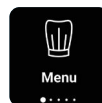
Χρησιμοποιήστε αυτή τη θέση για να μαγειρέψετε συστατικά, όπως μεγάλες ποσότητες κρέατος, λαχανικά ή πατάτες, χρησιμοποιώντας ολόκληρη την επιφάνεια του κάδου.

ΕΠΙΛΩ ΘΕΣΗ

Χρησιμοποιήστε αυτή τη θέση για να μαγειρέψετε λιγότερα συστατικά, όπως φρυγανισμένο ψωμί, φιλέτα σολομού, μπέργκερ. Θα σας επιτρέψει να τα ροδίσετε καλύτερα και να τα πιάσετε πιο εύκολα.

ΠΩΣ ΜΑΓΕΙΡΕΥΩ ΣΠΑΛΟΜΠΡΙΖΟΛΑ;

1 Επιλέξτε τη λειτουργία «Menu» (Μενού)



2 Επιλέξτε το πρόγραμμα «Meat» (Κρέας)



3 Επιλέξτε «Beef» (Βόειο)



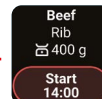
4 Στη συνέχεια, πατήστε «Prime Rib» (Σπαλομπριζόλα).



5 Εισαγάγετε το βάρος σπαλομπριζόλας που θέλετε να μαγειρέψετε.



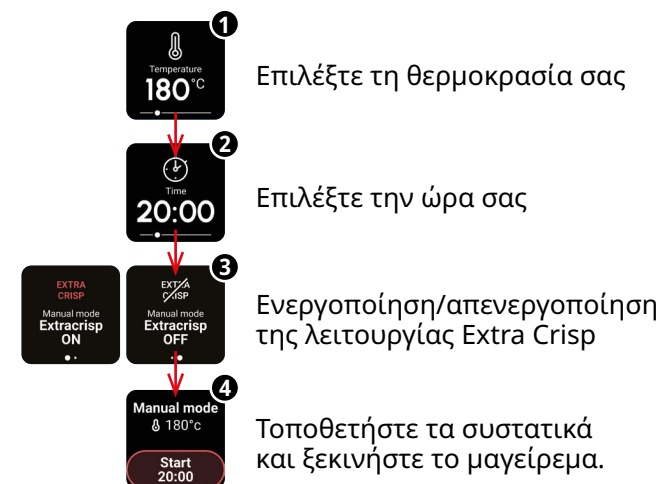
6 Τοποθετήστε τα συστατικά και πατήστε «Start» (Έναρξη).



Η συσκευή υπολογίζει τον χρόνο μαγειρέματος και τη θερμοκρασία για ένα τέλειο αποτέλεσμα.

ΆΛΛΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ

ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

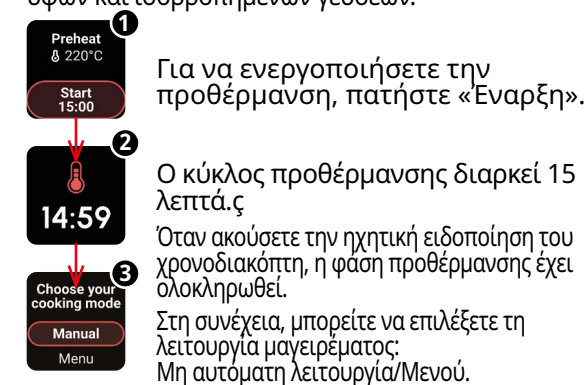


ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗΣ



Η λειτουργία προθέρμανσης σας επιτρέπει να προθερμάνετε τη συσκευή σας.

Η συσκευή σας θα λειτουργήσει άδεια στους 220°C για 15 λεπτά. Τα υλικά αρχίζουν να μαγειρεύονται αμέσως, προάγοντας τον σχηματισμό επιθυμητών υφών και ισορροπημένων γεύσεων.



ΑΛΛΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΖΕΣΤΑΜΑΤΟΣ



Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για να ξαναζεστάνετε φαγητό.



1 Επιλέξτε το πρόγραμμα «Ζέσταμα»



2 Ρυθμίστε τον χρόνο μαγειρέματος ανάλογα με την ποσότητα του φαγητού για να ζεσταθεί πλήρως. Η θερμοκρασία ρυθμίζεται αυτόματα στους 160°C.



3 Πατήστε «Έναρξη».

ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ



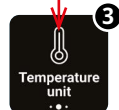
Προσαρμόστε τη φριτέζα αέρος



1 Στις ρυθμίσεις, μπορείτε να:



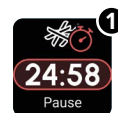
2 Αλλάξετε τη γλώσσα



3 Επιλέξτε τη μονάδα θερμοκρασίας: °C ή °F

ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

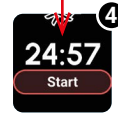
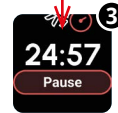
ΑΥΞΗΣΗ/ΜΕΙΩΣΗ ΤΗΣ ΠΑΥΣΗΣ ΤΟΥ ΧΡΟΝΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ



1 Για να προσθέσετε χρόνο ενώ μαγειρεύετε τα συστατικά σας ή για να διακόψετε προσωρινά το μαγείρεμα, γυρίστε τον διακόπτη. Θα εμφανιστεί η διπλανή οθόνη.



2 Έχετε 2 επιλογές:
• Κάντε κλικ στον χρόνο που απομένει, πιέζοντας το κέντρο του κουμπιού ελέγχου. Μπορείτε στη συνέχεια να τον τροποποιήσετε για να προσθέσετε ή να μειώσετε τον χρόνο μαγειρέματος.
• Ή κάντε κλικ στο «Pause» (Παύση) για να σταματήσετε το μαγείρεμα. Για να συνεχίσετε, κάντε ξανά κλικ στο «Έναρξη».



4 Μόνο στη μη αυτόματη λειτουργία μπορείτε επίσης να αλλάξετε τη θερμοκρασία, περιστρέφοντας τον διακόπτη κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

ΑΝΑΚΙΝΗΣΗ ΤΩΝ ΣΥΣΤΑΤΙΚΩΝ ΓΥΡΙΣΜΑ ΤΩΝ ΣΥΣΤΑΤΙΚΩΝ



Όταν ακούσετε τον ήχο του χρονομέτρου, πρέπει να ανακινήσετε ή να γυρίσετε τα συστατικά. Θα εμφανιστούν οι παραπάνω οθόνες.

Εάν δεν βρίσκεστε κοντά στη συσκευή σας, θα βρείτε και πάλι την οθόνη που εμφανίζεται όταν επιστρέψετε σε αυτή. Στη συνέχεια, μπορείτε να ανακατέψετε ή να γυρίσετε τα συστατικά σας.

Για να επιστρέψετε στην οθόνη μαγειρέματος, κάντε κλικ στο κέντρο του κουμπιού ελέγχου και η οθόνη θα εξαφανιστεί.

Για βέλτιστο μαγείρεμα των τηγανητών πατατών, σας συνιστούμε να ακολουθήσετε τις οδηγίες ανάδευσης.

ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

ΤΕΛΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΚΑΙ ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΘΕΡΜΟΤΗΤΑΣ

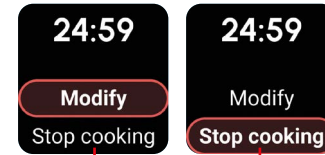


Στο τέλος του χρόνου μαγειρέματος, ηχεί ένας βομβητής. Το γεύμα σας είναι έτοιμο! Δεν μπορείτε να το σερβίρετε αμέσως; Κανένα πρόβλημα, η λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας ενεργοποιείται αυτόματα για 60 λεπτά.

Το εικονίδιο  εμφανίζεται στη δεξιά πλευρά της οθόνης σας. Αυτό σημαίνει ότι τα υλικά σας έχουν διατηρηθεί ζεστά.

Αυτή η λειτουργία ισχύει για όλα τα μενού, εκτός από τις τηγανητές πατάτες, τις πατάτες, τη λειτουργία αφυδάτωσης και τη λειτουργία γιαουρτιού.

ΔΙΑΚΟΠΗ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ



Για να διακόψετε το μαγείρεμα κατά τη διάρκεια ενός κύκλου, πατήστε  ή . Θα εμφανιστεί η παρακάτω οθόνη: Έχετε 2 επιλογές:

- «Modify» (Τροποποίηση): Στην αυτόματη λειτουργία, σας επιτρέπει να αλλάξετε τον χρόνο μαγειρέματος. Στη μη αυτόματη λειτουργία, μπορείτε να αλλάξετε την ώρα ή τη θερμοκρασία.
- «Stop cooking» (Διακοπή μαγειρέματος): Αν ενεργοποιήσετε αυτή την επιλογή, το μαγείρεμα θα σταματήσει αυτόματα.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ



Οι μικρότερου μεγέθους τροφές απαιτούν κάπως λιγότερο χρόνο μαγειρέματος, συγκριτικά με τις μεγαλύτερου μεγέθους τροφές.



Η ανακίνηση τροφών μικρότερου μεγέθους στη μέση του μαγειρέματος βελτιώνει το τελικό αποτέλεσμα και μπορεί να αποτρέψει το ανομοιόμορφο μαγείρεμα.



Για να κάνετε τις πατάτες ιδιαίτερα τραγανές, δοκιμάστε να προσθέσετε μια μικρή ποσότητα λαδιού πριν από το μαγείρεμα και ανακατέψτε για να καλύψετε ομοιόμορφα τις πατάτες. Συνιστούμε 14ml λάδι.



Τα ορεκτικά που μαγειρεύονται στον φούρνο μπορούν επίσης να μαγειρευτούν και στη συσκευή.



800g

Η βέλτιστη προτεινόμενη ποσότητα για μαγείρεμα τηγανητής πατάτας είναι τα 800 γραμμάρια.



Χρησιμοποιήστε έτοιμη ζύμη σφολιάτας, κουρού ή άλλη για να φτιάξετε γεμιστά σνακ, εύκολα και γρήγορα.



Τοποθετήστε ένα ταψί στο μπολ της συσκευής εάν θέλετε να ψήσετε ένα κέικ ή μία τάρτα ή εάν θέλετε να τηγανίσετε ευαίσθητα ή γεμιστά υλικά.



Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ένα πυρίμαχο σκεύος από σιλκόνη, ανοξείδωτο ατσάλι, αλουμίνιο ή τερακότα.

ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ

Καθαρίστε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση.

Το μπολ και η σχάρα διαθέτουν αντικολλητική επίστρωση. Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά κουζίνα σκεύη ή λειαντικά προϊόντα καθαρισμού για να τα καθαρίσετε, καθώς κάτι τέτοιο μπορεί να φθείρει την αντικολλητική επικάλυψη.

1 Βγάλετε το καλώδιο από την πρίζα και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.

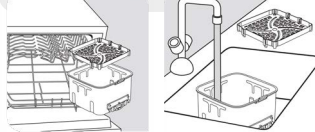
Σημείωση: Αφαιρέστε το μπολ για να αφηρέσετε τη συσκευή να κρυώσει πιο γρήγορα.

2 Σκουπίστε το εξωτερικό της συσκευής με ένα βρεγμένο πανί.

3 Καθαρίστε το μπολ και τη σχάρα με ζεστό νερό, λίγο υγρό σαπούνι και ένα μαλακό σφουγγάρι.

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε απολιπαντικό υγρό για να αφαιρέσετε τυχόν υπολείμματα βρωμιάς.

Σημείωση: Το συρτάρι, η σχάρα και το καπάκι αποθήκευσης πλένονται στο πλυντήριο



Προειδοποίηση για το μοντέλο με αποσπώμενο μπροστινό μέρος: Για να διασφαλιστεί η βέλτιστη συντήρηση του προϊόντος, είναι σημαντικό να αφαιρέσετε το εξωτερικό μπροστινό μέρος και να το πλύνετε στο χέρι. Για το μοντέλο με αποσπώμενο μπροστινό μέρος με παράθυρο, το πλύσιμο του μπροστινού μέρους στο χέρι συμβάλλει στη διατήρηση της αρχικής εμφάνισης και της διαφάνειας του γυαλιού. Τα υπόλοιπα μέρη πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.

Συμβουλή: Αν έχουν κολλήσει υπολείμματα στον πυθμένα του μπολ και στη σχάρα, γεμίστε τα με ζεστό νερό και λίγο υγρό σαπούνι. Αφήστε το μπολ και τη σχάρα να μουλιάσουν για περίπου 10 λεπτά. Στη συνέχεια, ξεπλύνετε και σκουπίστε.

4 Σκουπίστε το εσωτερικό της συσκευής με ζεστό νερό και ένα υγρό πανί.

5 Καθαρίστε το θερμαντικό στοιχείο με ένα στεγνό βουρτσάκι καθαρισμού για να απομακρύνετε τυχόν υπολείμματα φαγητού.

6 Μη βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή άλλο υγρό.

ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ

1 Βγάλετε από την πρίζα τη συσκευή και αφήστε την να κρυώσει.

2 Βεβαιωθείτε ότι όλα τα μέρη είναι καθαρά και στεγνά.

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Αν συναντήσετε προβλήματα με τη συσκευή, επισκεφθείτε τον ιστότοπο της επωνυμίας για να δείτε τον κατάλογο συχνών ερωτήσεων ή επικοινωνήστε με το κέντρο εξυπηρέτησης καταναλωτών στη χώρα σας



ΕΓΓΥΗΣΗ ΚΑΙ ΣΕΡΒΙΣ

Αν χρειαστείτε σέρβις ή πληροφορίες ή αν έχετε κάποιο πρόβλημα, επισκεφθείτε τον ιστότοπο της επωνυμίας ή επικοινωνήστε με το κέντρο εξυπηρέτησης καταναλωτών της επωνυμίας στη χώρα σας. Μπορείτε να βρείτε τον αριθμό τηλεφώνου στο φυλλάδιο διεθνούς εγγύησης. Αν δεν υπάρχει κέντρο εξυπηρέτησης καταναλωτών στη χώρα σας, επισκεφθείτε τον τοπικό αντιπρόσωπο της επωνυμίας.

ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΟΥ ΛΑΜΠΤΗΡΑ

Βεβαιωθείτε ότι το προϊόν είναι κρύο και απενεργοποιημένο πριν εκτελέσετε οποιαδήποτε εργασία συντήρησης στη λυχνία. Κατά την αντικατάσταση του λαμπτήρα, βεβαιωθείτε ότι δεν έχει ραγίσει ή σπάσει και ελέγξτε ότι το γυάλινο κάλυμμα έχει επανασυναρμολογηθεί και έχει ασφαλίσει σωστά.

ΟΔΗΓΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

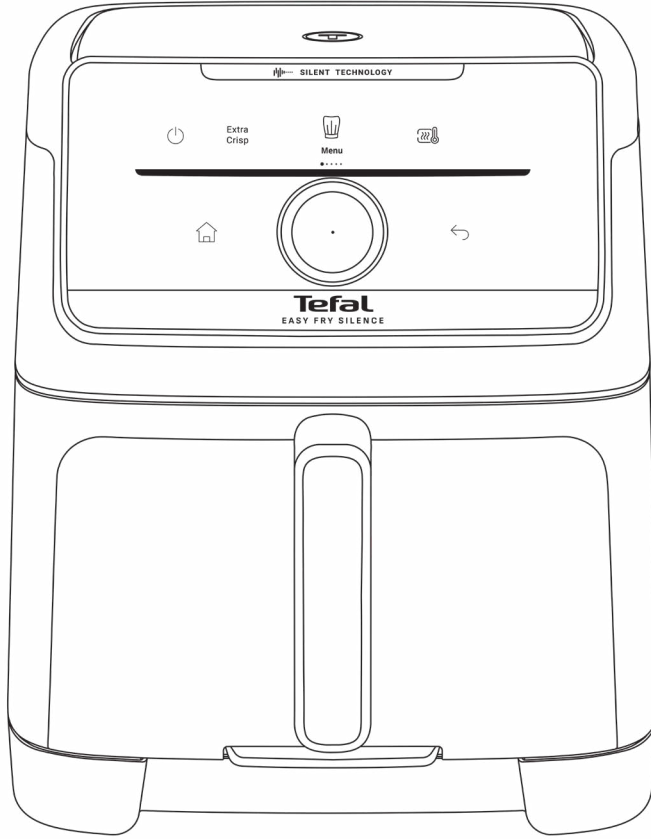
ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ

Ο παρακάτω πίνακας σάς βοηθάει να επιλέξετε τις βασικές ρυθμίσεις για τα πιάτα που θέλετε να δημιουργήσετε.

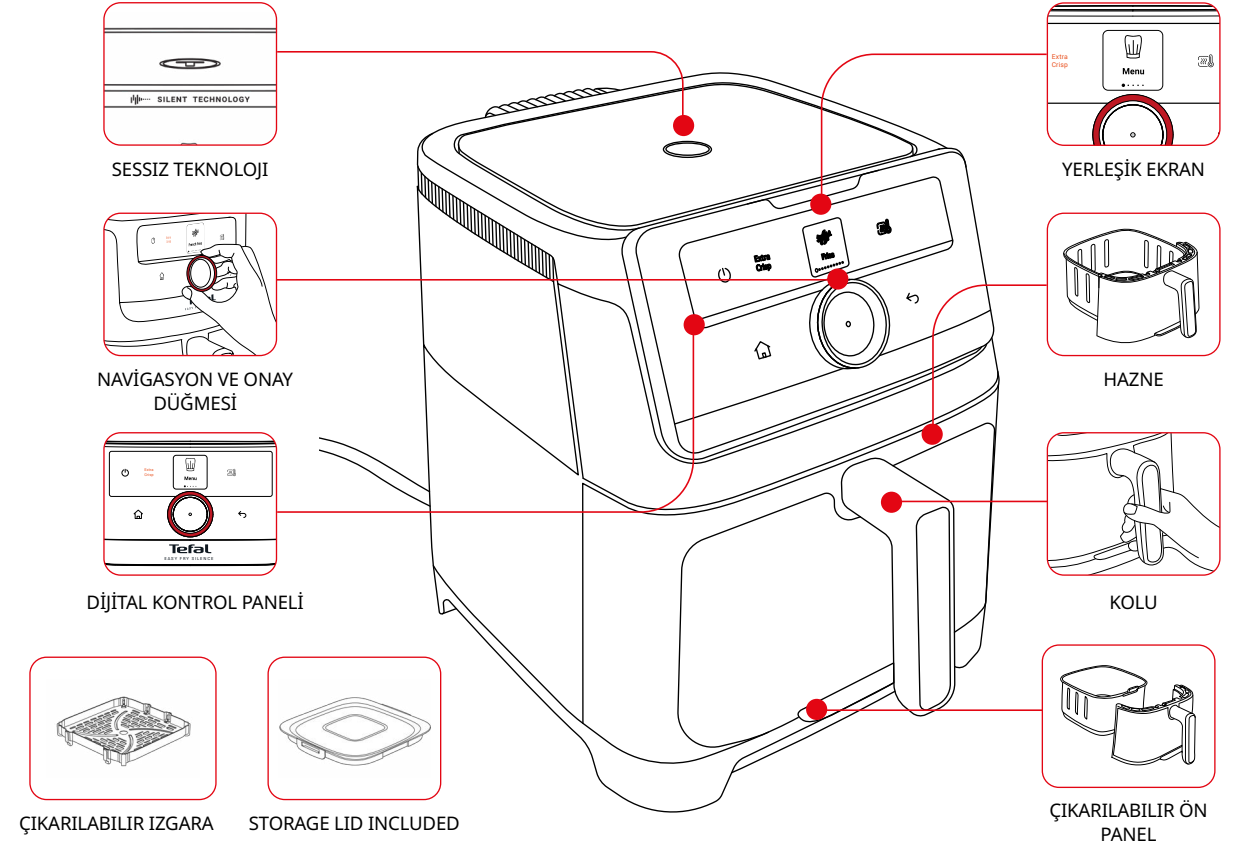
Σημείωση: Οι παρακάτω χρόνοι μαγειρέματος είναι απλώς ενδεικτικοί και μπορεί να διαφέρουν ανάλογα με την ποικιλία και τη δόση από πατάτες που χρησιμοποιείτε. Για άλλες τροφές, το μέγεθος, το σχήμα και η μάρκα μπορεί να επηρεάσουν τα αποτελέσματα. Επομένως, ενδέχεται να πρέπει να προσαρμόσετε ελαφρώς τον χρόνο μαγειρέματος.

		Φρέσκο ή κατεψυγμένο					
	Πατάτες τηγανητές	Κατεψυγμένο	200 - 1400 g	18 - 40 λεπ.	190°C	Ανακινήστε 2 φορές	
	Σπιτικές τηγανητές πατάτες	Φρέσκο	200 - 1000 g	18 - 50 λεπ.	190°C	Ανακινήστε 1/2 φορές	Βυθίστε τις φρέσκες πατάτες κομμένες σε τηγανιτές για 30 λεπτά σε κρύο νερό. Στεγνώστε καλά.
	Πατάτες	Κατεψυγμένο	200 - 1600 g	8 - 50 λεπ.	190°C	Ανακινήστε 2 φορές	
	Κιμάς καλά ψημένος	Φρέσκο	1 - 5 Κομμάτια	10 - 12 λεπ.	200°C		Αλάτι και πιπέρι σε όλες τις πλευρές
	Κεφτεδάκια	Φρέσκο	4 - 24 Κομμάτια	10 - 14 λεπ.	200°C		
	Ολόκληρο κοτόπουλο	Φρέσκο	1200 - 1800 g	50 - 60 λεπ.	200°C		Λάδι (1 κουταλάκι), αλάτι, πιπέρι σε όλες τις πλευρές
	Ολόκληρο κοτόπουλο	Φρέσκο	2 - 9 Κομμάτια	13 - 16 λεπ.	200°C		Λάδι (1 κουταλάκι), αλάτι, πιπέρι σε όλες τις πλευρές
	Μπέικον	Φρέσκο	4 - 6 Κομμάτια	8 - 12 λεπ.	220°C		
	Λουκάνικο	Φρέσκο	2 - 6 Κομμάτια	10 - 14 λεπ.	200°C		
	Πανέτο ψάρι	Φρέσκο	1 - 5 Κομμάτια	10 - 12 λεπ.	180°C		
	Φιλέτο σολομού	Φρέσκο	1 - 5 Κομμάτια	8 - 10 λεπ.	200°C		Λάδι και τοποθετήστε με την πλευρά της πέτσας προς τα κάτω
	Γαρίδες	Φρέσκο	6 - 18 Κομμάτια	8 - 10 λεπ.	140°C		1 κουταλιά της σούπας λάδι, αλάτι και πιπέρι
	Βρυζελιώτικο λάχανο	Φρέσκο	200 - 800 g	15 - 25 λεπ.	160°C	Ανακινήστε 1 φορά	1 κουταλιά της σούπας λάδι, αλάτι και πιπέρι
	Κολοκύθι	Φρέσκο	400 - 1200 g	25 - 40 λεπ.	200°C	x2 shakes	Λάδι, αλάτι, πιπέρι
	Για ομοιόμορφο ψήσιμο και καλύτερη υφή, συνιστούμε να βράσετε στον ατμό το μπρόκολο, το ολόκληρο κουνουπίδι και τα κομμάτια μελιτζάνας πριν χρησιμοποιήσετε τα προγράμματα του air fryer.						
	Κολοκύθι	Κατεψυγμένο	4 - 22 Κομμάτια	12 - 14 λεπ.	200°C		
	Στικς τυριού	Κατεψυγμένο	4 - 18 Κομμάτια	12 λεπ.	200°C		
	Μίνι πίτσα	Κατεψυγμένο	2 - 9 Κομμάτια	7 λεπ.	200°C		
	Μάφινς		2 - 7 Κομμάτια	15 λεπ.	160°C		Χρησιμοποιήστε ένα ταψί/ταψάκι φούρνου**
	Παούρτι		4 - 8 jars**	10 h	50°C		
	Πορτοκάλι		1	3 h	70°C		

Easy Fry Silence cihazınızı keşfedin	123
Cihazınızı ilk kullanımdan önce temizleyin	125
Çıkarılabilir ön panel ve saklama kapağı	125
Hadi başlayalım!	126
Başlatma	127
Cihazınızın kullanımı.....	128
Otomatik programlarınız	129
Otomatik programlar: malzemeleriniz	131
Nasıl patates kızartılır?	132
Extra crisp (ekstra çitir) işlevi	133
2 Seviyeli pişirme izgarası	133
Nasıl kemiksiz pirzola pişirilir?	134
Diğer programlar	135
Ek işlevler	137
İpuçları	139
Pratik ipuçları	140
Yemek pişirme kılavuzu	141
Uyarı: Bu cihazla birlikte bir güvenlik talimatları kitapçığı verilir. Cihazınızı ilk kez kullanmadan önce bu kitapçığı dikkatlice okuyun ve güvenli bir yerde saklayın.	



EASY FRY SILENCE CİHAZINIZI KEŞFEDİN



CIHAZINIZI İLK KULLANIMINDAN ÖNCE TEMİZLEYİN



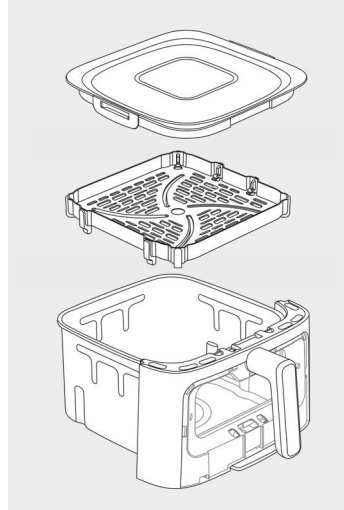
İlk kullanımdan önce cihazdaki tüm ambalaj malzemelerini ve etiketleri çıkarın. Öncelikle güvenlik talimatlarını ve kılavuzu okuyun ve bunları güvenli bir yerde saklayın.

ADIM 1 - CİHAZ

Cihazın içini ve dışını nemli bir bezle silin.

ADIM 2 - EKRAN

Ekranı yumuşak, nemli bir bezle temizleyin. Ekranın çizilmemesi için sert sünger kullanmayın.



ADIM 3 - HAZNE, IZGARA VE SAKLAMA KAPAĞI

Hazneyi, ızgarayı ve kapağı temizlemek için şunları yapabilirsiniz:

- Hazneyi, çıkarılabilir ızgarayı ve kapağı bulaşık makinesine koyun veya
- Hazneyi, çıkarılabilir ızgarayı ve kapağı sıcak su, biraz bulaşık deterjanı ve aşındırıcı olmayan bir sünger ile temizleyin.

Uyarı : Izgaranın silikon pedlerini çıkarmayın.

*Modele bağlıdır

GENIUS SİSTEMİ : ÇIKARILABİLİR ÖN PANEL VE SAKLAMA KAPAĞI

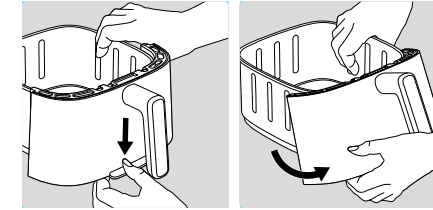
GENIUS sistemimiz ile çekmecenin ön yüzünü çekmecedan kolayca ayırabilirsiniz.

- Ürününüzü kolayca temizleyin ve bulaşık makinesinde yer kazanın
- İç paket kapağı sayesinde fazlalıkları saklayın.



Uyarı: Kase hâlâ sıcakken saklama kapağını yerleştirmeyin. Kase tamamen soğuyana kadar bekleyin.

1. ÖN PANEL NASIL ÇIKARILIR?



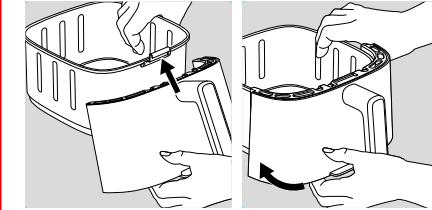
ADIM 1

Haznenin alt kısmında bulunan düğmeyi aşağı doğru ittirin.

ADIM 2

Kancayı takılı olduğu yerden çıkarın. Çıkarılabilir ön panel bu şekilde çıkar.

2. ÖN PANEL NASIL TAKILIR?



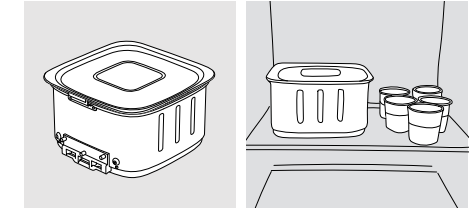
ADIM 1

Ön panelin üstünü haznenin kancasına yerleştirin.

ADIM 2

"Tık" sesi duyana kadar ön panelin altını yerleştirin.

3. SAKLAMA KAPAĞININ KULLANIMI



Kalan fazlalıkları buzdolabında saklamak için saklama kapağını haznenin üzerine yerleştirin.

4. ÇIKARILABİLİR ÖN PANEL NASIL TEMİZLENİR?

Ön paneli sıcak su, biraz bulaşık deterjanı ve aşındırıcı olmayan bir sünger ile elinizde yıkayın.

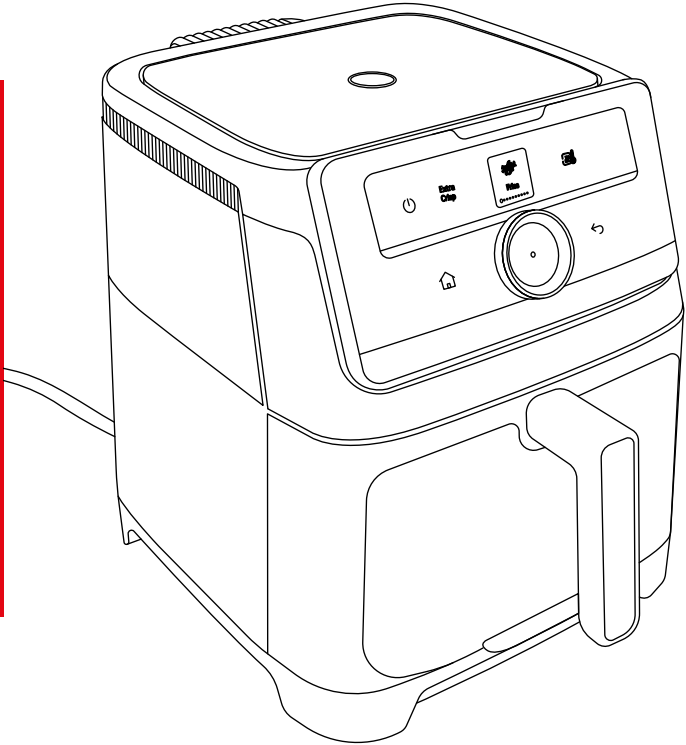
Haznenin geri kalanını ve ızgarayı bulaşık makinesinde yıkayın.

Dış ön paneli yıkayıp iyice kuruladıktan sonra ön paneli yerine takmak için yukarıdaki işlemi uygulayın.



Temizleme ve saklama ipucu: Bulaşık makinenizde ya da buzdolabınızda yer kazanmak ve ürününüzün en iyi şekilde muhafaza edilmesini sağlamak için temizlemeden önce çıkarılabilir ön paneli çıkarmanızı öneririz.

HADI BAŞLAYALIM!



- 1 Cihazı, su sıçrayabilecek yerlerin uzağında olan, düz, sabit ve ısıya dayanıklı bir çalışma yüzeyinin üzerine yerleştirin.
- 2 Izgarayı haznenin alt kısmına, sonuna kadar yerleştirin.

- 3 Hazneyi yağ veya başka sıvılarla doldurmayın.
- 4 Cihazın üzerine herhangi bir şey koymayın. Bu hava akışını kesintiye uğratar ve sıcak hava ile kızartmanın sonucunu etkiler.

ÖNEMLİ: Cihazın aşırı ısınmasını önlemek için, bir köşeye veya bir duvar dolabının altına koymayın. Havanın akışının sağlanması için cihazın etrafında en az 15 cm boşluk bırakılmalıdır.

Cihaz birçok çeşit tarifi pişirebilir. Ana yemekler için pişirme süreleri "Yemek Pişirme Kılavuzu" bölümünde verilmiştir. Çevrimiçi tarifler, cihazı tanımanıza yardımcı olur. Onları bulmak için MyTefal uygulamasına gidin. Uygulama ülkenizde yoksa, lütfen bu kullanım kılavuzunun kapağındaki QR kodunu tarayın.



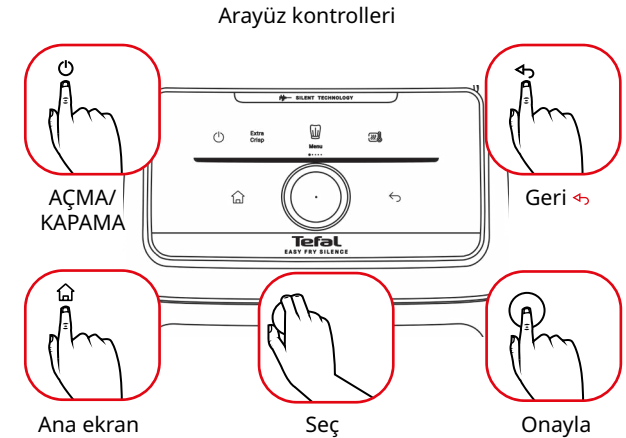
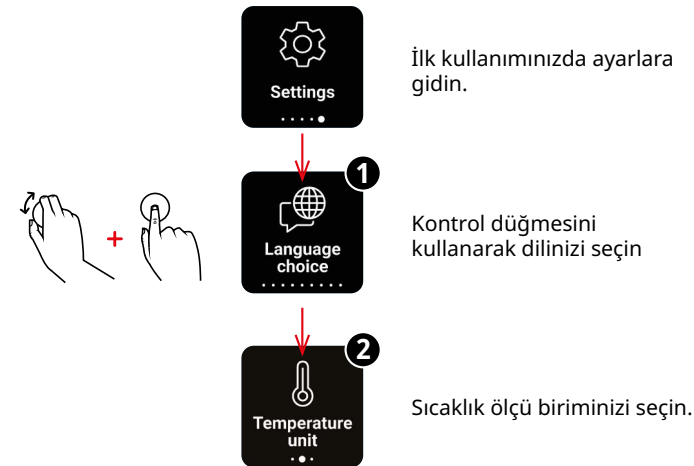
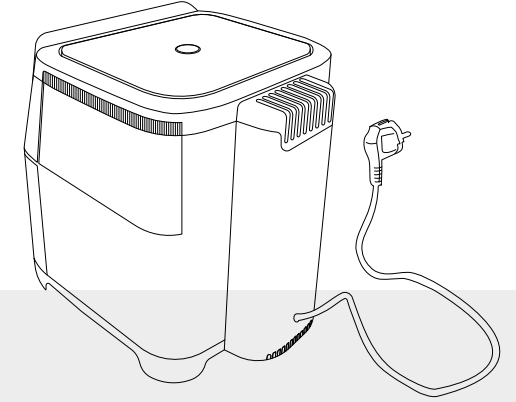
Uyarı: Air Fryer'ı boş çalıştırarak (içinde aksesuar olmadan) üretim kalıntısı ve yeni koku oluşmasını önleyin.

BAŞLATMA

Hızlı ve kolay eğitimler



Cihazınızı prize takın



CİHAZINIZIN KULLANIMI

- 1 Elektrik kablosunu bir elektrik prizine takın.
- 2 Cihazı açmak için  düğmesine basın.
- 3 Pişirmeye başlamak için önceden ayarlanmış pişirme modunu seçebilir veya ayarları manuel olarak yapabilirsiniz.
- 4 Hazneyi cihazdan dikkatli bir şekilde çıkarın ve malzemeleri içine koyun.

Not: Nihai sonucun kalitesini etkileyebileceğinden, tabloda belirtilen maksimum miktarı asla aşmayın ("Yemek Pişirme Kılavuzu" bölümüne bakın).

- 5 Hazneyi kaydırarak tekrar cihaza takın.
- 6 En iyi pişirme sonuçları için bazı yiyeceklerin pişirme süresinin ortasında karıştırılması gerekir. Zamanlayıcı çaldığında, içindekileri sallamanız ya da çevirmeniz tavsiye edilir. Yiyecekleri karıştırmak için hazneyi sapından tutarak cihazdan çıkarın ve sallayın. Etin çevrilmesi gerekiyorsa maşa ya da çatal yardımıyla çevirin. Ardından hazneyi tekrar cihaza takın. Pişirme işlemi otomatik olarak yeniden başlar.

Not: Yiyeceklerdeki fazla yağ haznenin dibinde toplanır.

- 7 Pişirme süresi sona erdiğinde cihaz bir ses çıkarır ve durur. Hazneyi cihazdan çıkarın ve ısıya dayanıklı bir yüzeyin üzerine yerleştirin.
- 8 Yiyeceklerin hazır olup olmadığını kontrol edin. Yiyecekler henüz hazır değilse hazneyi tekrar cihazın içine kaydırın ve zamanlayıcıda ekstra birkaç dakika daha ayarlayın.
- 9 Yiyecekler piştiğinde hazneyi çıkarın. Yiyecekleri hazneden çıkarmak için maşa kullanın.

Dikkat: Izgara haznenin içindeyken hazne kesinlikle ters çevrilmemelidir.

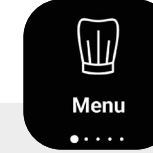
Pişirme sonrasında hazne ve yiyecek çok sıcaktır.

Çok ısındığından kullanım esnasında veya kullanımdan sonra bir süre için hazneye dokunmayın. Hazneyi sadece sapından tutun.

- 10 Bir parti yiyeceğin pişirilmesi tamamlanır tamamlanmaz, cihaz bir sonraki partiyi pişirmek için hazır olur.



OTOMATİK PROGRAMLARINIZI



Otomatik programlar sayesinde, yemek pişirme modunu veya süresini düşünmeden yemek pişirebilirsiniz. Cihaz, malzemelerin ağırlığına ve türüne göre size ihtiyacınız olan tüm bilgileri verir.

ADIMLAR :

- 1 Malzeme kategorinizi seçin
Patates Kızartması, Patates, Et, Balık, Meyve & Sebzeler...
- 2 Malzeme türünü seçin
Sığır Eti, Tavuk Eti, Kuzu Eti, Dana Eti...
- 3 Malzemeyi listeden seçin
Kızartma, Pirzola, Biftek, Köfte, Antrikot...
- 4 Bazı malzemeler için "Fresh" (Taze) veya "Frozen" (Dondurulmuş) arasında seçim yapmanız istenecektir. Sebzeler için "Whole" (Bütün), "Half" (Yarım), "Chunks" (Parçalı) veya "Slices" (Dilimli) seçenekleri sunulacaktır. Patates kızartması için "Extra Crisp" (Ekstra Çtır) seçeneğini etkinleştirebilirsiniz (131 sayfadaki açıklamaya bakın).
- 5 Miktarı/parça sayısını seçin.
- 6 Ekrandaki talimatları doğrudan uygulayın.
- 7 Kontrol düğmesine basarak pişirmeye başlayın. Cihazınız gerisini halledecektir.

OTOMATİK PROGRAMLAR: MALZEMELERİNİZ

PATATES KIZARTMASI



French fries

Taze/
Dondurulmuş

PATATES DİLİMLERİ



Potatoes wedges

Taze/
Dondurulmuş

TATLI



Dessert

Çerezler
Kekler
Pasta

ET



Meat

Tavuk

Bütün Tavuk
Chichen fileto
Tavuk butları
Tavuk Kanatları
Bagetler

Kuzu

Kuzu pirzola
Kızartma
Kaburga
Köfte

Sığır eti

Entrecote
Kızarmış sığır eti
Dana kaburga
Doğranmış biftek
Köfte

Dana eti

Pirzola
Dana kızartması
Kaburga

Domuz eti

Kızartma
Domuz pirzolası
Bacon
Sos
Barbekü Kaburga

Bitkisel et

Burger
Taze
Dondurulmuş
Köfte

Tavuk nugget

Taze
Dondurulmuş
Sosis

BALIK



Fish

Ekmekli Balık

Taze
Dondurulmuş
Karides
File Somon
Kabuklu Balık
Bütün balık

PASTA



Savory pie

PIZZA



Pizza

Taze/
Dondurulmuş

MEYVE VE SEBZE



Fruits and vegetables

Patlıcan

Yarım
Parçalar

Kabak

Bütün
Parçalar

Balkabağı

Parçalar
Patates

Bütün
Parçalar

Tatlı patates

Bütün
Parçalar

Havuç

Bütün
Parçalar

Mantar

Bütün
Parçalar

Brokoli

Bütün
Parçalar

Brüksel lahanası

Bütün
Parçalar

Karnabahar

Bütün
Parçalar

Domates

Bütün
Yarım

Elma

Bütün
Parçalar

Ananas

Dilim
Parçalar

PAYLAŞIM TABAKLARI



Fried
snacking

Nuggets

Taze
Dondurulmuş

Kızarmış Kalamar

Taze
Dondurulmuş

Soğan halkaları

Taze
Dondurulmuş

Samousa

Taze
Dondurulmuş

Çin böreği

Taze
Dondurulmuş

Falafeller

Taze
Dondurulmuş

Peynir çubukları

Dondurulmuş
Mini pizza
Dondurulmuş

OTOMATİK PROGRAMLAR: MALZEMELERİNİZ

KURUTMA



Dehydrate

- 1 Otomatik menülerden "Dehydrate" (Kurut) seçeneğini belirleyin.
- 2 Izgarayı cihazın haznesine yerleştirin ve yiyecekleri koyun.
- 3 Ardından sıcaklığı ve pişirme süresini ayarlayın.
- 4 Kurutma işlemini başlatmak için Start (Başlat) düğmesine basın. Kalan pişirme süresi, gösterge ekranında görünür.
- 5 Zamanlayıcı çaldığında, ayarlanan pişirme süresi sona ermiş olur. Hazneyi cihazdan çıkarın ve ısıya dayanıklı bir yüzeyin üzerine yerleştirin.
- 6 Yiyeceklerin hazır olup olmadığını kontrol edin. Yiyecekler henüz hazır değilse hazneyi tekrar cihazın içine kaydırın ve zamanlayıcıda ekstra birkaç dakika daha ayarlayın.
- 7 Yiyecekler piştiğinde hazneyi çıkarın. Yiyecekleri hazneden çıkarmak için maşa kullanın.

Mükemmel yoğurtlar yapabilmeniz için satışa sunduğumuz 8 kavanozlu setimizi keşfedin!

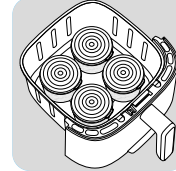
YOĞURT



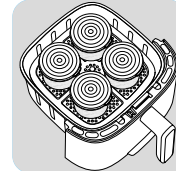
Yoghurt



- 8 kavanoz yoğurt için hazırlık:
- Bir kaseye normal sıcaklıkta 1 litre tam UHT süt ekleyin
 - Ardından laktik ferment (2g) poşetini ekleyin ve iyice karıştırın.
 - Karışımı cam kavanoza dökün ve kapağını kapatın

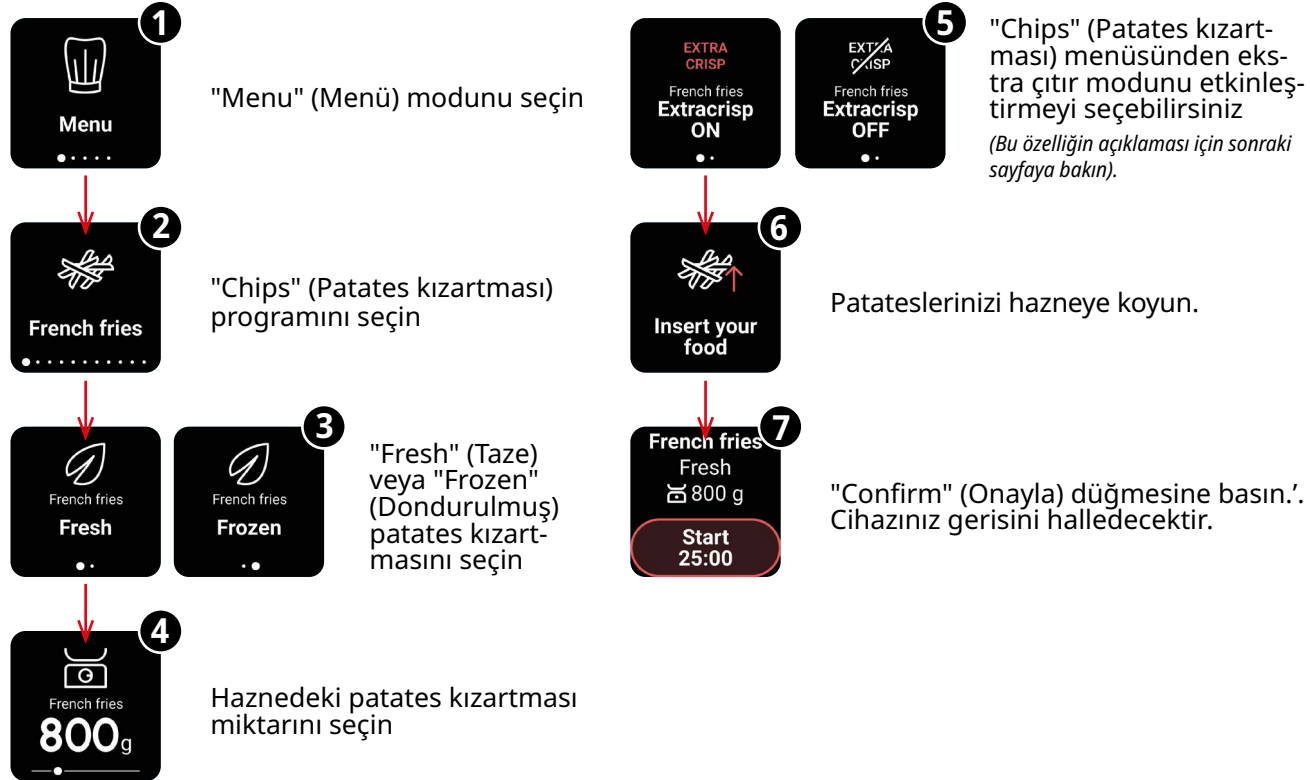


- Not:** Yoğurtlar, kavanozlardaki kapaklarda pişirilmelidir.
- Izgarayı hazneden çıkarın.
 - 8 adet kavanozu yoğurt hazırlama için tasarlanan standı yerleştirin. •Stand, sıcak hava fritözünüze yönelik bir aksesuar olarak ayrı satılır.
 - Yoğurt Menü'sünü Seçin
 - "Kaymaksız yoğurt" veya "Kaymaklı" öğesini seçin
 - Seçiminizi doğrulamak için dönen düğmenin merkezine basın.
 - Pişirmeyi başlatmak için "Başlat" öğesine basın
 - Dikkat:** Pişirme sonrasında hazne, kavanozlar ve ızgara çok sıcaktır.



Yoğurdunuzun kıvamının çok sıvı olduğunu düşünüyorsanız, pişirme süresini 1 saat veya 2 saat uzatın.

NASIL PATATES KIZARTILIR?



EXTRA CRISP MODUNU



Ekstra çıtır işlevi, malzemelerinizi daha da çıtır yapar!

Bu mod yalnızca Kızartma modu ve Manuel mod için etkindir.

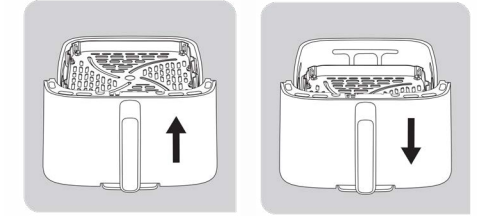
Extra crisp seçeneği etkinleştirildiğinde cihaz yüksek hızda çalışır ve daha iyi pişirme performansı sağlar.

Not: Bu pişirme modu, ürününüzün dönen fanını güçlendirir.

Bu işlev, pişirmeye başlamadan önce etkinleştirilmelidir.

- İstendiğinde Extra crisp (Ekstra çıtır) seçeneğini belirleyin ve seçiminizi onaylamak için kontrol düğmesinin ortasına basın.
- Bu mod etkinleştirildiğinde, ekranda turuncu renkte görünür.
- İlk yiyeceği hazne.
- Pişirmeyi başlatmak için kontrol düğmesinin ortasına basın.

2 SEVİYELİ PİŞİRME IZGARASI



Sıcak hava fritözünüzde ızgaranızı yerleştirebileceğiniz yüksek ve alçak konum olmak üzere iki konum bulunur.

2 seviyeli pişirme ızgaramız farklı yiyecekler pişirmenize imkan tanır.

ALÇAK KONUM

Çok miktarda et ve sebze gibi malzemeler veya kızartma için bu konumu kullanın ve haznenin tüm yüzeyinden faydalanın.

YÜKSEK KONUM

Kızarmış ekmek, somon biftek ve burger köftesi gibi daha küçük boyutlu malzemeler için ise bu konumu kullanın. Bu sayede bu malzemeleri daha iyi kızartabilir ve daha kolay alabilirsiniz.

NASIL KEMİKSİZ PİRZOLA PİŞİRİLİR?

1 "Menu" (Menü) modunu seçin



2 "Meat" (Et) programını seçin



3 "Beef" (Sığır eti) ve ardından



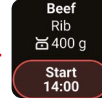
4 "Prime Rib" (Kemiksiz pirzola) programını seçin.



5 Pişirilecek kemiksiz pirzolanın ağırlığını girin.



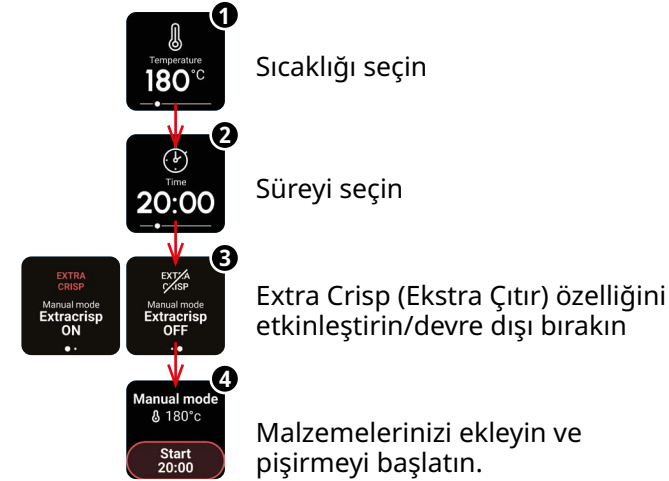
6 Malzemelerinizi ekleyin ve "Başlat" ögesine basın.



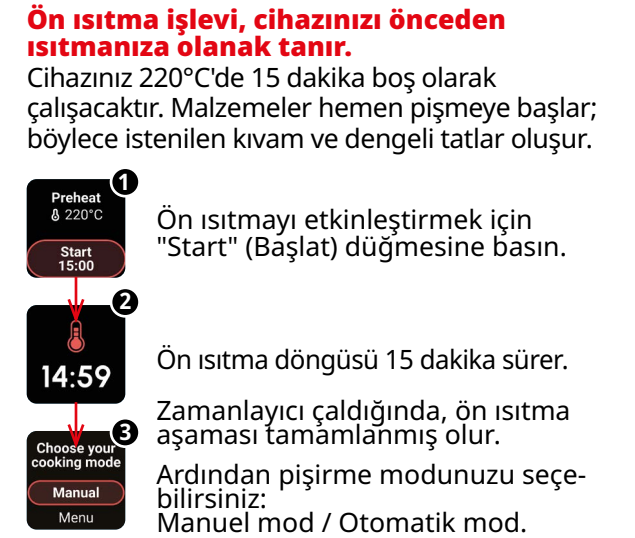
Cihaz, mükemmel sonuç için pişirme süresini ve sıcaklığı hesaplar.

DİĞER PROGRAMLAR

MANUEL MOD



ÖN ISITMA MODU



DİĞER PROGRAMLAR

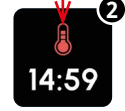
REHEAT (YENİDEN ISITMA) MODU



Cihazı yiyecekleri yeniden ısıtmak için de kullanabilirsiniz.



"Reheat" (Yeniden ısıt) programını seçin



Yiyecekleri iyice ısıtmak için pişirme süresini yiyecek miktarına göre ayarlayın. Sıcaklık, otomatik olarak 160°C'ye ayarlanır.



"Start" (Başlat) düğmesine basın.

AYARLAR



Air fryer'inizi özelleştirin



Ayarlarda şunları yapabilirsiniz:



Dili değiştirin



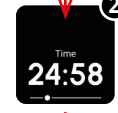
Sıcaklık ölçü biriminizi seçin °C ya da °F

EK İŞLEVLER

PIŞIRME SÜRESİNİ ARTIR/AZALT DURAKLAT



Malzemeleriniz pişerken süre eklemek veya pişirmeyi duraklatmak için düğmeyi çevirin. Yandaki ekran görünür.



2 seçeneğiniz vardır:
• Kontrol düğmesinin ortasına basarak kalan süreye tıklayın; böylece pişirme süresini uzatmak veya kısaltmak için değişiklik yapabilirsiniz.
• Pişirmeyi durdurmak için "Pause" (Duraklat) düğmesine de tıklayabilirsiniz. Devam etmek için yeniden "Start" (Başlat) düğmesine tıklayın.



Yalnızca manuel modda, pişirme sırasında düğmeyi çevirerek sıcaklığı da değiştirebilirsiniz.



MALZEMELERİNİZİ SALLAYIN MALZEMELERİNİZİ ÇEVİRİN



Zamanlayıcının sesini duyduğunuzda, malzemelerinizi sallamanız ya da çevirmeniz gerekir. Yukarıdaki ekranlar görüntülenecektir.

Cihazınızın yanında değilseniz görüntülenen ekranı geri döndüğünüzde hâlâ görebilirsiniz. Ardından malzemelerinizi sallayabilir veya çevirebilirsiniz.

Pişirme ekranına geri dönmek için kontrol düğmesinin ortasına basın; ekran kaybolacaktır.

Patateslerinizi en iyi şekilde kızartabilmeniz için sallama talimatlarını izlemenizi öneririz.

EK İŞLEVLER

PİŞİRME İŞLEMİNİN SONU VE SICAK TUTMA



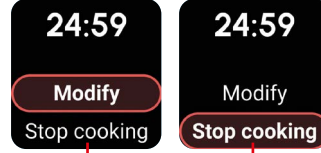
Piştirme sürenizin sonunda bir sesli alarm çalar. Yemeğiniz hazır!

Hemen servis etmeyecek misiniz? Hiç sorun değil; 60 dakikalık sıcak tutma modu otomatik olarak etkinleştirilir.

Sağ tarafta  simgesi görünüyor ekranınızın yanında. Bu şu anlama geliyor Malzemeleriniz sıcak tutuldu.

Bu mod; kızartmalar, patatesler, kurutma ve yoğurt yapma modu dışındaki tüm menülerde uygulanır.

PİŞİRME İŞLEMİNİ DURDURMA



İşlem sırasında pişirmeyi durdurmak için  veya  düğmesine basın.

Aşağıdaki ekran görünür:

2 seçeneğiniz vardır:

- "Modify" (Değiştir): Bu özellik, otomatik modda piştirme süresini değiştirmenizi sağlar. Manuel modda, süreyi veya sıcaklığı değiştirebilirsiniz.
- "Stop cooking" (Pişirmeyi durdur): bu seçeneği belirlerseniz piştirme işlemi otomatik olarak duracaktır.

İPUÇLARI



Daha küçük yiyecekler genellikle daha büyük yiyeceklerle göre biraz daha kısa sürede pişerler.



Daha küçük yiyeceklerin piştirme süresinin yarısında sallanması daha iyi bir piştirme sonucu elde edilmesini sağlar ve yiyeceklerin eşit pişmemesini önlemeye yardımcı olabilir.



Patateslerinizin çıtır çıtır olması için pişirmeden önce az miktarda yağ eklemeyi deneyin ve eşit şekilde kaplamak için sallayın. 14 ml yağ öneririz.



Fırında pişirilebilecek atıştırmalıklar cihazda da pişirilebilirler.



Patates kızartması pişirmek için tavsiye edilen ideal miktar 800 gramdır.



Kolay ve hızlı bir şekilde içi dolu atıştırmalıklar yapmak için hazır puf börek ve tart hamuru kullanın.



Kek veya kiş pişirmek veya hassas ya da içi doldurulmuş yiyecekleri kızartmak istiyorsanız cihazın haznesine bir fırın kabı yerleştirin.



Silikon, paslanmaz çelik, alüminyum ve terakota fırın kabı kullanabilirsiniz.

PRATİK İPUÇLARI

CLEANING

Cihazı her kullanımdan sonra temizleyin.

Hazne ve ızgara yapışmaz kaplamaya sahiptir. Yapışmaz kaplamaya zarar verebileceğinden temizlemek için metal mutfak aletleri veya aşındırıcı temizlik malzemeleri kullanmayın.

- 1 Elektrik fişini, duvardaki prizden çıkarın ve cihazı soğumaya bırakın.

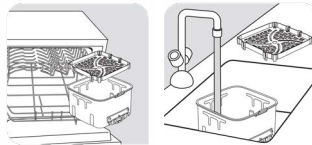
Not: Cihazın daha hızlı soğuması için hazneyi çıkarın.

- 2 Cihazın dışını nemli bir bezle silin.

- 3 Hazneyi ve ızgarayı sıcak su, biraz bulaşık deterjanı ve aşındırıcı olmayan süngerle temizleyin.

Kalan kirleri temizlemek için yağ giderici bir sıvı kullanabilirsiniz.

Not: Hazne, ızgara ve saklama kapağı bulaşık makinesinde yıkanabilir.



Çıkarılabilen ön panelli model için uyarı: Ürünün en iyi şekilde korunması için dış ön kısmın çıkarılması ve elde yıkanması önemlidir. Pencereli çıkarılabilir ön panelli modelde, ön panelin elde yıkanması, orijinal görünümün ve camın şeffaflığının korunmasına yardımcı olur. Diğer parçalar bulaşık makinesinde yıkanabilir.

İpucu: Haznenin ve ızgaranın dibine kir yapmışsa bunları sıcak su ve biraz bulaşık deterjanı ile doldurun. Hazne ve ızgaranın yaklaşık 10 dakika beklemesine izin verin. Sonra durulayarak temizleyin ve kurulayın.

- 4 Cihazın içini sıcak su ve nemli bir bezle silin.
- 5 Isıtma elemanındaki mevcut gıda artıklarını temizlemek için kuru bir temizlik fırçası kullanın.
- 6 Cihazı suya veya başka bir sıvıya batırmayın.

DEPOLAMA

- 1 Cihazı prizden çekin ve soğumaya bırakın.
- 2 Tüm parçaların temiz ve kuru olduğundan emin olun.

SORUN GİDERME

Cihazla ilgili sorunlarla karşılaşırsanız sık sorulan soruların listesi için markanın web sitesini ziyaret edin veya ülkenizdeki Müşteri Hizmetleri Merkezi ile iletişime geçin.



GARANTİ VE SERVİS

Hizmete veya bilgiye ihtiyacınız ya da bir sorunuz varsa lütfen markanın web sitesini ziyaret edin veya markanın ülkenizdeki Müşteri Hizmetleri Merkezi ile iletişime geçin. Telefon numarasını dünya çapında geçerli garanti belgesinde bulabilirsiniz. Ülkenizde Müşteri Hizmetleri Merkezi yoksa yerel marka bayinize gidin.

AMPULÜN DEĞİŞTİRİLMESİ

Lamba üzerinde herhangi bir bakım işlemi yapmadan önce ürün soğumuş ve kapalı olmalıdır. Ampul değiştirilirken çatlak veya kırık olmamasına dikkat edin ve cam kapağın düzgünce monte edilmiş ve kilitli olduğundan emin olun.

PİŞİRME KILAVUZU

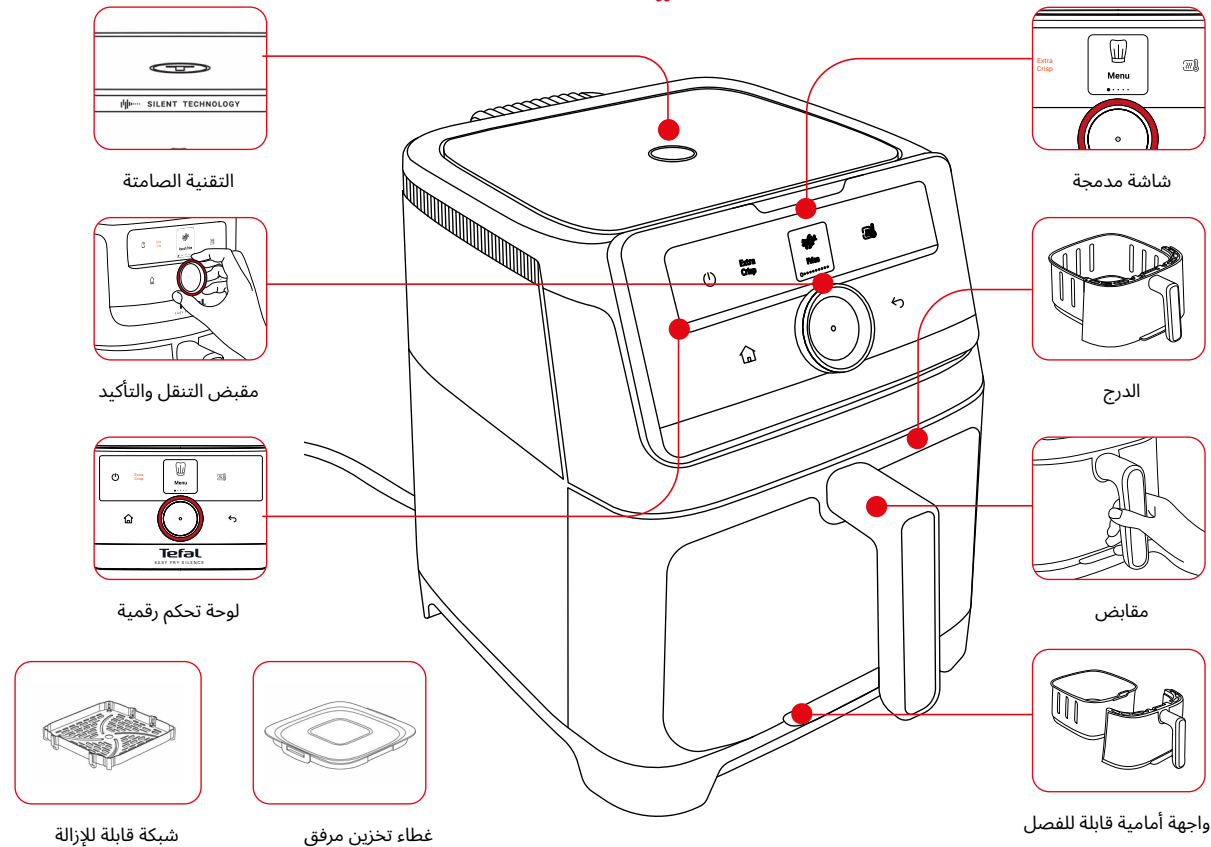
AYARLAR

Aşağıdaki tablo, hazırlamak istediğiniz yiyecekler için temel ayarları yapmanıza yardımcı olur.

Not: Aşağıdaki pişirme süreleri yalnızca bir kılavuz niteliğindedir ve kullanılan patates türüne ve durumuna göre değişiklik gösterebilir. Diğer yiyecekler için boyutlar, şekil ve marka sonuçları etkileyebilir. Bu yüzden pişirme süresini biraz değiştirmeniz gerekebilir.

		Taze veya dondurulmuş	kg				i
	Patates kızartması	Dondurulmuş	200 - 1400 g	18 - 40 dk	190°C	2 kez çalkalayın	
	Ev yapımı taze patates kızartması	Taze	200 - 1000 g	18 - 50 dk	190°C	x 1/2 kez çalkalayın	Taze patatesi 30 dakika soğuk suda bekletin. İyi kurulayın.
	Patates	Dondurulmuş	200 - 1600 g	8 - 50 dk	190°C	2 kez çalkalayın	
	İyi pişmiş köfte	Taze	1 - 5 Parçalar	10 - 12 dk	200°C		Her iki tarafına tuz ve karabiber serpin
	Köfte	Taze	4 - 24 Parçalar	10 - 14 dk	200°C		
	Bütün tavuk	Taze	1200 - 1800 g	50 - 60 dk	200°C		Yağ (1 tatlı kaşığı), tuz, karabiber her iki tarafa serpin
	Tavuk kanatları	Taze	2 - 9 Parçalar	13 - 16 dk	200°C		Yağ (1 tatlı kaşığı), tuz, karabiber her iki tarafa serpin
	Domuz pastırması	Taze	4 - 6 Parçalar	8 - 12 dk	220°C		
	Sosis	Taze	2 - 6 Parçalar	10 - 14 dk	200°C		
	Pane balık	Taze	1 - 5 Parçalar	10 - 12 dk	180°C		
	Somon filetosu	Taze	1 - 5 Parçalar	8 - 10 dk	200°C		Yağlayın ve deri tarafı aşağıya gelecek şekilde yerleştirin
	Karides	Taze	6 - 18 Parçalar	8 - 10 dk	140°C		1 yemek kaşığı yağ, tuz ve karabiber
	Brüksel lahanası	Taze	200 - 800 g	15 - 25 dk	160°C	1 kez çalkalayın	1 yemek kaşığı yağ, tuz ve karabiber
	Kabak	Taze	400 - 1200 g	25 - 40 dk	200°C	2 kez çalkalayın	Yağlayın ve deri tarafı aşağıya gelecek şekilde yerleştirin
	Eşit pişirme ve en iyi doku için, Brokoli, Tüm Karnabahar ve Patlıcan parçalarını air fryer programlarını kullanmadan önce buharda ön pişirmenizi öneririz.						
	Nugget	Dondurulmuş	4 - 22 Parçalar	12 - 14 dk	200°C		
	Peynir çubukları	Dondurulmuş	4 - 18 Parçalar	12 dk	200°C		
	Mini pizza	Dondurulmuş	2 - 9 Parçalar	7 dk	200°C		
	Kek		2 - 7 Parçalar	15 dk	160°C		Bir pasta kalıbı/fırın kabı kullanın**
	Yoğurt		4 - 8 kavanoz***	10 h	50°C		
	Portakal		1	3 h	70°C		

اكتشف القلي بسهولة وهدوء



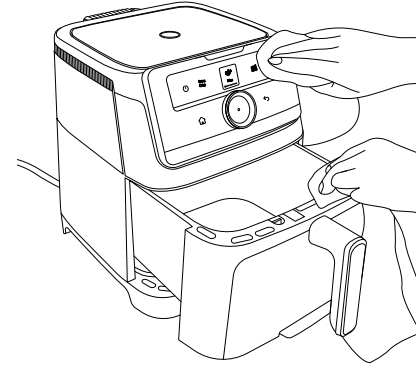
اكتشف القلي بسهولة وهدوء.....	142
نظّف الجهاز قبل استخدامه لأول مرة.....	145
الواجهة الأمامية القابلة للفصل وغطاء التخزين.....	142
هيا بنا نبدأ!.....	147
بدء التشغيل.....	146
كيفية استخدام الجهاز.....	149
برامجك التلقائية.....	146
البرامج التلقائية: المكونات.....	151
كيف أطهو رقائق البطاطس؟.....	153
وظيفة القرمشة الإضافية.....	152
مستويان لشبكة الطهي.....	152
كيف أطهو لحم الأضلاع؟.....	155
برامج أخرى.....	154
وظائف إضافية.....	156
نصائح.....	158
نصائح عملية.....	161
دليل الطهي.....	160

تحذير: هذا الجهاز مزود بكتيب تعليمات السلامة. قبل استخدام الجهاز لأول مرة، يُرجى قراءة هذا الكتيب بعناية والاحتفاظ به في مكان آمن.

نظف الجهاز قبل استخدامه لأول مرة



قبل أول استخدام، انزع مواد التغليف جميعها وأي ملصقات عن الجهاز. اقرأ تعليمات السلامة والدليل أولاً واحتفظ بهما في مكان آمن.

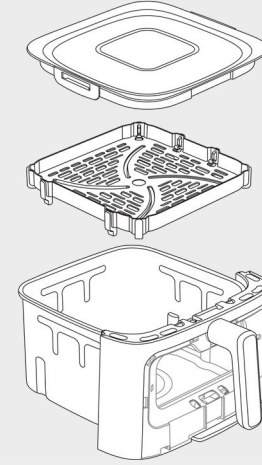


الخطوة 1 - الجهاز

امسح داخل الجهاز وخارجه بقطعة قماش مبللة.

الخطوة 2: الشاشة

نظف الشاشة باستخدام قطعة قماش ناعمة ورطبة. لا تستخدم مكشطة الإسفنج لتجنب خدش الشاشة.



الخطوة 3 - الدرج والشبكة وغطاء التخزين

لتنظيف الدرج والشبكة والغطاء، يمكنك:
• وضع الدرج والشبكة القابلة للفصل والغطاء في غسالة الأطباق، أو
• تنظيف الدرج والشبكة القابلة للفصل والغطاء بالماء الساخن وبعض من سائل غسيل الأطباق وإسفنجة غير كاشطة.

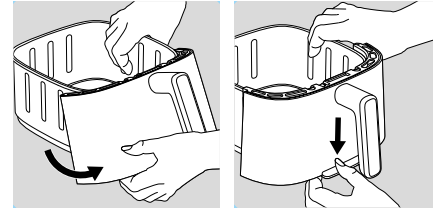
تحذير: لا تقم بإزالة وسادات سيليكون من الدرج.

نظام GENIUS : الواجهة الأمامية القابلة للفصل وغطاء التخزين

بفضل نظام GENIUS الخاص بنا، يمكنك بسهولة فصل الجزء الأمامي من الدرج عن الدرج نفسه.

- نظف منتحك بسهولة ووفر مساحة في غسالة الأطباق
- خزن بقايا طعامك بفضل الغطاء المرفق.

1. كيف تتم إزالة الواجهة الأمامية؟



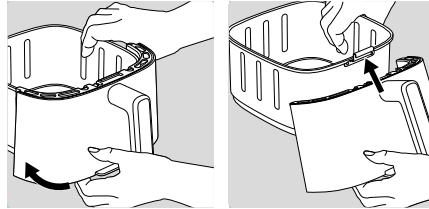
الخطوة 1

اضغط على الزر الموجود في الجزء السفلي من الدرج نحو الأسفل.

الخطوة 2

أزل الخطاف من مكانه. ستنفصل الواجهة الأمامية القابلة للفصل.

2. كيف تتم إعادة تثبيت اللوحة الأمامية؟



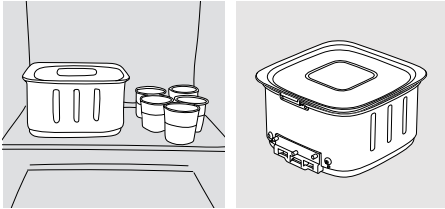
الخطوة 1

ثبت الجزء العلوي من الواجهة الأمامية في خطاف الدرج.

الخطوة 2

وثبت الجزء السفلي من الواجهة الأمامية حتى تسمع صوت «نقرة».

3. استخدام غطاء التخزين



ضع غطاء التخزين على الدرج للحفاظ على بقايا الطعام في الثلاجة.

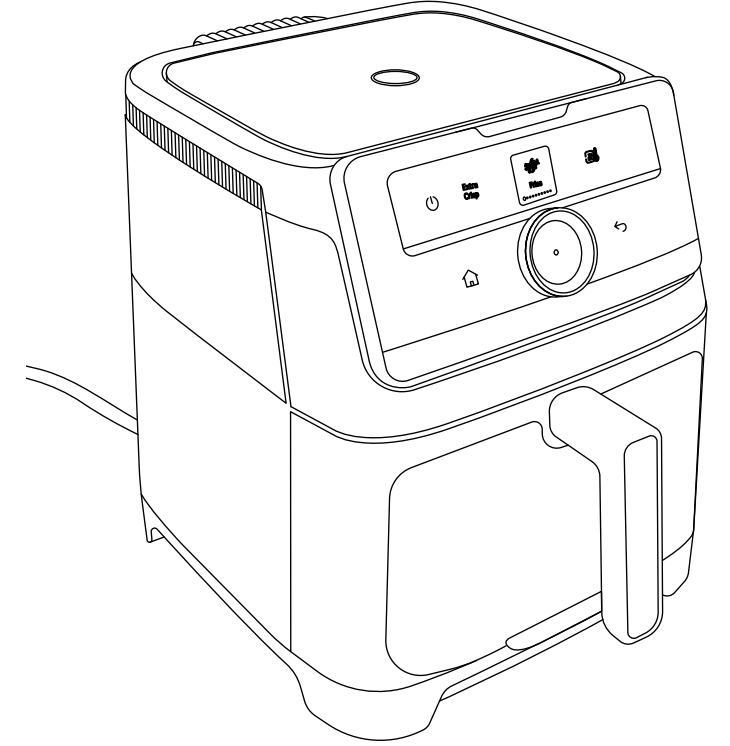
4. كيف يتم تنظيف الواجهة الأمامية القابلة للفصل؟

بعد غسل الواجهة الأمامية الخارجية وتجفيفها تمامًا، اتبع الإجراء الوارد أعلاه لإعادة تثبيت الواجهة الأمامية.

نصيحة للتنظيف والتخزين: لتوفير مساحة في غسالة الأطباق أو الثلاجة وضمان الحفاظ على المنتج بشكل مثالي، ننصحك بإزالة الواجهة الأمامية القابلة للفصل قبل التنظيف.



هيا بنا نبدأ!



- ① ضع الجهاز على سطح عمل مستو وثابت ومقاوم للحرارة بحيث يكون بعيدًا عن رذاذ الماء.
- ② أدخل الشبكة في الجزء السفلي من الوعاء، حتى تصل إلى نقطة التوقف.
- ③ لا تملأ الدرج بالزيت أو أي سائل آخر.
- ④ لا تضع أي شيء فوق الجهاز. فهذا يعوق تدفق الهواء ويؤثر في نتيجة القلي بالهواء الساخن.

مهم: لمنع ارتفاع درجة حرارة الجهاز، لا تضعه في زاوية أو تحت خزانة حائط. ويجب ترك مساحة لا تقل عن 15 سم حول الجهاز للسماح للهواء بالدوران.

الجهاز مصمم لطهي مجموعة كبيرة من الوصفات. أوقات طهي الأطعمة الرئيسية منصوص عليها في قسم «دليل الطهي وصفات عبر الإنترنت تساعدك على التعرف على الجهاز. إذا لم يكن لديك التطبيق، يرجى مسح QR الرمز الموجود على غلاف دليل المستخدم هذا.



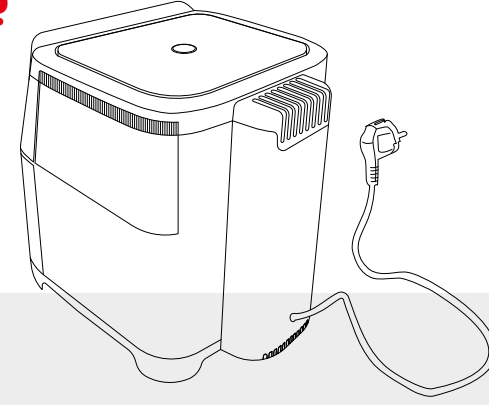
تحذير: تأكد من تشغيل المقلاة الهوائية فارغة في المرة الأولى التي تستخدم فيها (بدون أي ملحقات بداخلها) للتخلص من أي بقايا تصنيع ورائحة جديدة.

بدء التشغيل

دروس سريعة وسهلة

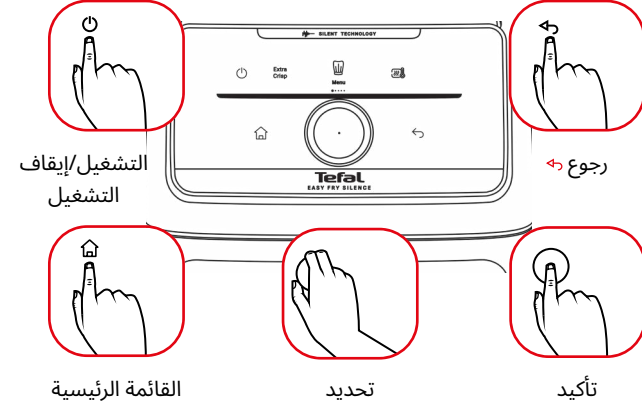


وصل الجهاز بالكهرباء



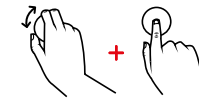
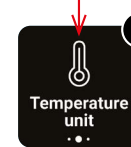
عناصر التحكم في الواجهة

عند الاستخدام لأول مرة، توجه إلى الإعدادات.



اختر لفتك باستخدام مقبض التحكم

اختر وحدة درجة الحرارة.



كيفية استخدام الجهاز

- 1 وصل سلك الطاقة بمقبس كهربائي.
- 2 اضغط على ١ لتشغيل الجهاز. شاشة عرض تعرض
- 3 لبدء الطهي، يمكنك الاختيار بين وضع الطهي المعدّ سابقاً أو الإعدادات اليدوية.
- 4 أخرج الدرج بعناية من الجهاز وضع المكونات فيه.
- 5 أعد الدرج داخل الجهاز مرة أخرى.
- 6 تتطلب بعض الأطعمة الاهتزاز في منتصف وقت الطهي للحصول على أفضل نتائج طهي عندما يرن المؤقت، من المستحسن رج المكونات أو تقلبيها. لهر الطعام، أخرج الوعاء من الجهاز من خلال المقبض وهزّه. إذا كان يجب تقليب اللحم، فقلّبه باستخدام ملقطاً أو شوكة. ثم أعد الوعاء داخل الجهاز مرة أخرى وستتم إعادة بدء الطهي تلقائياً.

ملاحظة: يُجمع الزيت الزائد من الطعام في قاع الوعاء.

- 7 عندما ينتهي وقت الطهي المحدد، يرن الجهاز ويتوقف. أخرج الوعاء من الجهاز وضعه على سطح مقاوم للحرارة.
- 8 تحقق مما إذا كان الطعام جاهزاً. إذا لم يكن الطعام جاهزاً بعد، فما عليك سوى إعادة الوعاء داخل الجهاز وتعيين المؤقت إلى بضع دقائق إضافية.
- 9 عند انتهاء طهي الطعام، أخرج الوعاء. لإزالة الطعام، استخدم ممسكة مزدوجة لإخراج الطعام من الوعاء.

تحذير: ينبغي عدم قلب الدرج أبداً مع الشبكة.

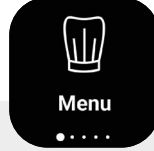
بعد الطهي، يكون الوعاء والطعام ساخنين للغاية.

تجنب لمس الوعاء أثناء الاستخدام وحتى بعد الاستخدام لبعض من الوقت، لأنه سيكون ساخناً جداً. لا تمسك الوعاء إلا من المقبض فقط.

- 10 عندما تكون دفعة من الطعام جاهزة، يكون الجهاز جاهزاً على الفور لتحضير دفعة أخرى.



برامجك التلقائية



باستخدام البرامج التلقائية، يمكنك طهي الطعام دون القلق بشأن وضع الطهي أو وقت الطهي.

يوفر لك الجهاز جميع المعلومات التي تحتاج إليها بناءً على وزن المكونات ونوعها.

الخطوات:

- 1 اختر فئة المكونات
رقائق البطاطس والبطاطس واللحوم والأسماك والفواكه والخضراوات...
- 2 حدد نوع المكونات
لحم بقري، دجاج، لحم ضأن، لحم عجل...
- 3 اختر المكونات من القائمة
لحم للشوي، لحم أصلاع، شريحة لحم، كرات لحم، إنتركوت...
- 4 بالنسبة إلى بعض المكونات، سيطلب منك الاختيار بين «Fresh» (طازجة) أو «Frozen» (مجمدة). بالنسبة إلى الخضراوات، سيتوفر خيار «Whole» (كاملة)، أو «Half» (مقطوعة نصفين)، أو «Chunks» (قطع)، أو «Slices» (شرائح). بالنسبة إلى رقائق البطاطس، يمكنك أيضاً اختيار تنشيط خيار «Extra Crisp» (القرمشة الإضافية) (راجع الشرح في الصفحة 152).
- 5 اختر الكمية/عدد القطع.
- 6 اتبع التعليمات التي تظهر مباشرة على الشاشة.
- 7 ابدأ الطهي بالضغط على مقبض التحكم. وسيتولى الجهاز باقي الأمر.

البرامج التلقائية: المكونات

الزبادي



Yoghurt

تحضير 8 برطمانات من الزبادي:

- أضف لترًا واحدًا من الحليب كامل الدسم المعقم بالحرارة العالية في وعاء، ويجب أن يكون الحليب ذا درجة حرارة عادية
- ثم أضف كيسًا من الخمائر اللبنية (2 جم) واخبطها جيدًا.
- ضعي الخليط في برطمانات زجاجية وأغلقها بالغطاء
- ملحوظة: يجب طهي الزبادي مع وضع الأغذية على البرطمانات. أزل الشبكة من الدرج.
- ضَع 8 برطمانات في الحامل المصمم لإعداد الزبادي، الذي يُباع بشكل منفصل كمكمل لمقلاتك الهوائية.

• حدد قائمة Yogurt (الزبادي)

• اختر «Stirred yoghurt» (الزبادي المخفوق) أو «Firm» (الزبادي الصلب)

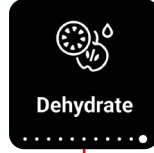
• اضغط على مركز المقبض الدوار لتأكيد اختيارك.

• اضغط على «Start» (بدء) لبدء عملية الطهي

• تنبيه: بعد الطهي، يكون كل من الدرج والبرطمانات والشبكة ساخنة.

• ملحوظة: إذا كنت تعتقد أن ملمس الزبادي سائل للغاية، تمديد وقت الطهي بمقدار ساعة واحدة أو ساعتين.

التجفيف



Dehydrate

- 1 حدد قائمة «Dehydrate» (التجفيف) من القوائم التلقائية.
- 2 ضع الشبكة في درج الجهاز وأدخل الطعام.
- 3 ثم اضبط درجة الحرارة ووقت الطهي. يمكنك ضبط الوقت من ساعة واحدة إلى 10 ساعات.
- 4 اضغط على زر «Start» (بدء) لبدء عملية التجفيف، سيُعرض الوقت المتبقي على شاشة العرض.
- 5 عندما تسمع صوت المؤقت، يعني ذلك انتهاء وقت الطهي المضبوط. أخرج الوعاء من الجهاز وضعه على سطح مقاوم للحرارة.
- 6 تحقق مما إذا كان الطعام جاهزًا. إذا لم يكن الطعام جاهزًا بعد، فما عليك سوى إعادة الوعاء داخل الجهاز وتعيين المؤقت إلى بضع دقائق إضافية.
- 7 عند انتهاء طهي الطعام، أخرج الوعاء. لإزالة الطعام، استخدم ممسكة مزدوجة لإخراج الطعام من الوعاء.

اكتشف مجموعتنا المكونة من 8 برطمانات للبيع حتى تتمكن من تحضير الزبادي بطريقة مثالية!

البرامج التلقائية: المكونات

بطاطس مقلية



French fries

طازج / مجمد

أصابع البطاطس



Potatoes wedges

طازج / مجمد

تحلية



Dessert

كوكيز
مافن
كيك

لحم



Meat

النقانق

دجاج

دجاجة كاملة
فيليه دجاج
أفخاذ الدجاج
أجنحة الدجاج
أعواد الدجاج

لحم غنم

شرائح لحم الغنم

تحميص

أضلاع

كرات لحم

لحم بقر

إنتركوت

تحميص

أضلاع

ستيك مفروم

كرات لحم

سمك



Fish

سمك مغلف بالبقسماط

طازج

مجمد

جمبري

فيليه سلمون

محار

سمك كامل

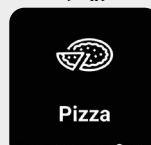
فطيرة



Savory pie

.....

بيتزا



Pizza

.....

طازج / مجمد

فواكه وخضروات



Fruits and vegetables

بروكلي

كامل

قطع

كرنب بروكسل

كامل

قطع

قرنبيط

كامل

قطع

طماطم

كامل

نصف

تفاح

كامل

قطع

أناناس

شرائح

قطع

بازنجان

نصف

قطع

كوسة

كامل

قطع

قرع

قطع

بطاطس

كامل

قطع

بطاطا حلوة

كامل

قطع

جزر

كامل

قطع

فطر

كامل

قطع

أطباق مشتركة



Fried snacking

ناجتس

طازج

مجمد

كلما ري مقلي

حلقات بصل

سمبوسة

طازج

مجمد

سبرينغ رولز

طازج

مجمد

فلافل

طازج

مجمد

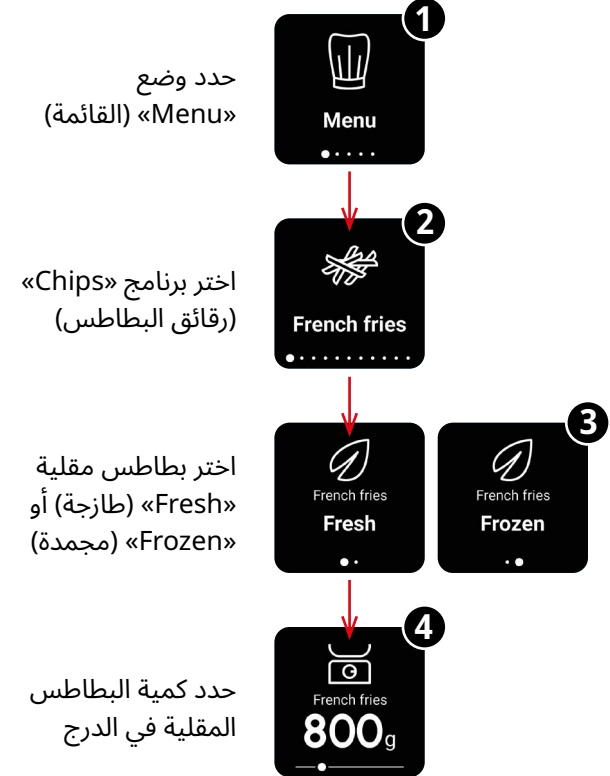
أصابع الجبن

مجمد

ميني بيتزا

مجمد

كيف أطهو رقائق البطاطس؟



«بالنسبة إلى قائمة «Chips» (رقائق البطاطس)، يمكن تنشيط وضع «Extra Crisp» (القرمشة الإضافية) أم لا (راجع الصفحة التالية للحصول على شرح لهذه الوظيفة)».

ضع البطاطس المقلية في الدرج.

اضغط على «Confirm» (تأكيد)، وسيتولى الجهاز باقي الأمر.



وظيفة القرمشة الإضافية

تعمل وظيفة القرمشة الإضافية على جعل مكوناتك أكثر قرمشة!

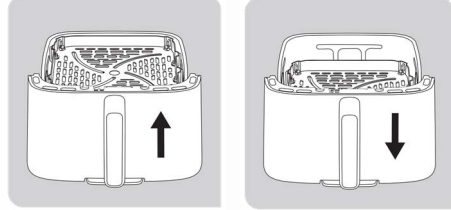
- 1 حدد «Extra crisp» (قرمشة إضافية) وانقر على منتصف مقبض التحكم لتأكيد اختيارك، عند مطالبتك بذلك.
 - 2 عند تنشيط هذا الوضع، يظهر باللون البرتقالي في الشاشة.
 - 3 ضع الطعام في الدرج
 - 4 اضغط على منتصف مقبض التحكم لبدء الطهي.
- هذا الوضع نشط فقط لوضع Fries والوضع اليدوي.

عند تنشيط خيار extra crisp، يعمل الجهاز بسرعة عالية ويوفر أداء طهي أفضل.

ملحوظة: يعزز وضع الطهي هذا المروحة الدوارة لمنتجك.

يجب تنشيط هذه الوظيفة قبل بدء الطهي.

مستويان لشبكة الطهي



مستويان لشبكة الطهي

يتوفر موضعان لوضع شبكتك في مقلاتك الهوائية: موضع مرتفع وموضع منخفض. وستساعدك شبكة الطهي المكونة من مستويين في طهي أنواع مختلفة من الأطعمة.

الموضع المنخفض: استخدم هذا الموضع لطهي المكونات مثل الكميات الكبيرة من اللحوم أو الخضروات أو الرقائق، للاستفادة من سطح الدرج بأكمله.

الموضع المرتفع: استخدم هذا الموضع لطهي المكونات الأصغر مثل الخبز المحمص وشرائح السلمون وشرائح البرجر. وسيسمح لك بتحميمها بشكل أفضل والتقاطها بسهولة أكبر.

كيف أطهو لحم الأضلاع؟

- حدد وضع «Menu» (القائمة)
- اختر برنامج «Meat» (اللحم)
- اختر «Beef» (لحم البقر)
- ثم «Prime Rib» (لحم الأضلاع).
- أدخل وزن الأضلاع التي تريد طهيها.
- أضف مكوناتك واضغط على «Start» (بدء).



بحسب الجهاز وقت الطهي ودرجة الحرارة
لتوفير نتيجة مثالية.

برامج أخرى

وضع «PRE-HEAT» (التسخين المسبق)



تتيح لك وظيفة التسخين المسبق تسخين الجهاز.

سيعمل الجهاز فارغاً عند 220 درجة مئوية لمدة 15 دقيقة. تبدأ المكونات في الطهي على الفور، ما يعزز تكوين القوام المرغوب فيه والنكهات المتوازنة.

لتنشيط التسخين المسبق، اضغط على «Start» (بدء).

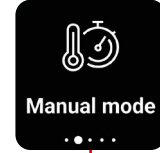
تستغرق دورة التسخين المسبق 15 دقيقة.

عندما تسمع صوت المؤقت، فهذا يشير إلى انتهاء مرحلة التسخين المسبق.

يمكنك بعد ذلك اختيار طريقة الطهي التي تريدها:

الوضع اليدوي / القائمة

الوضع اليدوي



تحديد درجة الحرارة

اختيار الوقت

تنشيط/إلغاء تنشيط وضع «Extra Crisp»
(القرمشة الإضافية)

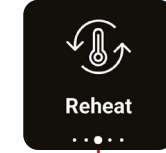
أضف مكوناتك وابدأ الطهي.

يأتي الجهاز مزود بشبكة شواء مصبوبة بطبقة طلاء مانعة للالتصاق. تتيح لك شبكة الشواء تسخين أي نوع من الطعام بشكل مثالي.

للقيام بذلك، استخدم وضع «Preheat» (التسخين المسبق) قبل إدخال المكونات، ثم حدد البرنامج الذي تختاره.

برامج أخرى

وضع «REHEAT» (إعادة التسخين)



يمكنك أيضًا استخدام الجهاز لإعادة تسخين الأطعمة.

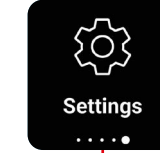
حدد برنامج «Reheat» (إعادة التسخين)

حدد وقت الطهي وفقًا لكمية الطعام من أجل تسخينه تمامًا. درجة الحرارة مضبوطة تلقائيًا عند 160 درجة مئوية.

اضغط على «Start» (بدء).

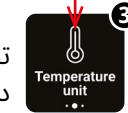
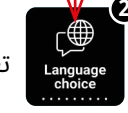


الإعدادات



تخصيص القلاية الهوائية

في الإعدادات، يمكنك:



تحديد وحدة درجة حرارة: درجة مئوية أو درجة فهرنهايت

زيادة/تقليل وقت الطهي لإيقاف المؤقت



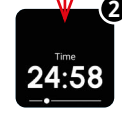
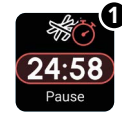
لإضافة وقت أثناء طهي المكونات أو لإيقاف الطهي مؤقتًا، أدر المقبض. ستظهر الشاشة أيضًا.

لديك خياران:

• انقر على الوقت المتبقي عن طريق الضغط على منتصف مقبض التحكم: يمكنك بعد ذلك تعديله لزيادة وقت الطهي أو تقليله.

• أو انقر على «Pause» (إيقاف مؤقت) لإيقاف الطهي. للاستئناف، انقر على «Start» (بدء) مرة أخرى.

في الوضع اليدوي فقط، يمكنك أيضًا تغيير درجة الحرارة عن طريق تدوير المقبض أثناء الطهي.



وظائف إضافية

رج المكونات قلب المكونات



عندما تسمع صوت المؤقت، تحتاج إلى رج المكونات أو تقليلها. ستعرض الشاشات أعلاه.

إذا لم تكن بالقرب من جهازك، فستظل الشاشة معروضة عندما تعود إليه. يمكنك بعد ذلك رج المكونات أو تقليلها.

للمرجعة إلى شاشة الطهي، انقر على منتصف مقبض التحكم وستختفي الشاشة.

للاستمتاع بأفضل طهي للبطاطس المقلية، ننصحك باتباع تعليمات الرج.

وظائف إضافية

نهاية الطهي والحفاظ على السخونة



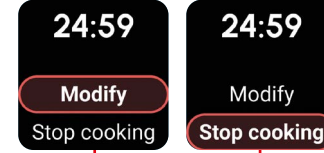
00:00

Ready

Ready,
Keep warm
ongoing

في نهاية وقت الطهي، يصدر صوت جرس. وجبتك جاهزة! ألا يمكنك تقديمها مباشرة؟ لا توجد مشكلة، يتم تنشيط وضع «Keep Warm» (الحفاظ على السخونة) تلقائيًا لمدة 60 دقيقة. يظهر رمز  على الجانب الأيمن من الشاشة الخاصة بك. وهذا يعني أن المكونات الخاصة بك لديها تم الاحتفاظ بها دافئة. ينطبق هذا الوضع على جميع القوائم باستثناء الأوضاع «fries» (البطاطس المقلية) و«potatoes» (البطاطس) و«dehydration» (التجفيف) و«yoghurt» (الزبادي).

إيقاف الطهي



24:59

Modify
Stop cooking

24:59

Modify
Stop cooking

لإيقاف الطهي أثناء الدورة، اضغط على  (القائمة الرئيسية) أو  (رجوع). ستظهر الشاشة التالية: لديك خياران: • «Modify» (تعديل): في الوضع التلقائي، يسمح لك هذا الخيار بتغيير وقت الطهي. في الوضع اليدوي، يمكنك تغيير الوقت أو درجة الحرارة. • «Stop cooking» (إيقاف الطهي): إذا حددت هذا الخيار، فسيتم إيقاف الطهي تلقائيًا.

نصائح



عادة ما تتطلب الأطعمة الأصغر حجمًا وقت طهي أقصر قليلًا من الأطعمة الأكبر حجمًا.



يعمل رَجّ الأطعمة الأصغر حجمًا في منتصف وقت الطهي على تحسين النتيجة النهائية وقد يساعد على تجنب الطهي المتفاوت.



لجعل البطاطا أكثر قرمشة، حاول إضافة كمية صغيرة من الزيت قبل الطهي وتحريكها لتغطيتها بالتساوي. نوصي باستخدام 14 مل من الزيت.



في الجهاز، يمكن أيضًا طهي الوجبات الخفيفة التي تُطهى في الفرن.



تعد الكمية المثالية الموصى بها لطهي البطاطس المقلية هي 8600 جرام.



استخدم المعجنات المنتفخة والهشة الجاهزة لإعداد وجبات خفيفة محشوة بسرعة وسهولة.



ضع طبق فرن في وعاء الجهاز إذا كنت ترغب في خبز كعكة أو إعداد حلويات الكيشي أو إذا كنت ترغب في قلي المكونات الحساسة أو المكونات التي بها حشو.



يمكنك استخدام طبق الفرن المصنوع من السيليكون، الفولاذ المقاوم للصدأ، الألومنيوم، التراكوتا.

نصائح عملية

التنظيف

نظّف الجهاز بعد كل استخدام.

يحتوي الوعاء والشبكة على طبقة طلاء غير لاصقة. لا تستخدم أواني المطبخ المعدنية أو مواد التنظيف الكاشطة لتنظيفها، حيث قد يؤدي هذا إلى إتلاف طبقة الطلاء غير اللاصقة. **1** انزع قابس التيار الكهربائي من مقبس الحائط واترك الجهاز حتى يبرد.

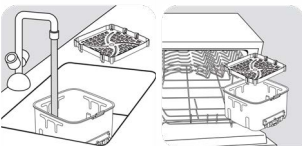
ملاحظة: انزع الوعاء لتمكين تبريد الجهاز بسرعة أكبر.

2 امسح السطح الخارجي للجهاز بقطعة قماش مبتلة.

3 نظّف الوعاء والشبكة بالماء الساخن، وبعض من سائل غسيل الأطباق وإسفنجة غير كاشطة.

يمكنك استخدام سائل إزالة الدهون لإزالة أي أوساخ متبقية.

ملاحظة: يمكن غسل الدرج والشبكة وغطاء التخزين بأمان في غسالة الأطباق.



التخزين

- 1** افصل الجهاز واتركه يبرد.
- 2** تأكد من تنظيف كل القطع وتجفيفها.

استكشاف المشكلات وحلها

إذا واجهتك مشكلات في الجهاز، فتفضل بزيارة موقع العلامة التجارية للحصول على قائمة بالأسئلة الشائعة أو اتصل بمركز خدمة المستهلك في بلدك.

نصيحة: إذا كانت الأوساخ عالقة في الجزء السفلي من الوعاء والشبكة، فاملأه بالماء الساخن وبعض من سائل غسيل الأطباق، اترك الوعاء والشبكة منقوعين مدة 10 دقائق تقريبًا، ثم اشطفهما ونظفهما وجففهما.

4 امسح الجزء الداخلي من الجهاز بالماء الساخن وقطعة قماش مبتلة.

5 نظف عنصر التسخين بفرشاة تنظيف جافة لإزالة أي بقايا طعام.

6 لا تعمر الجهاز في الماء أو أي سائل آخر.

الضمان والصيانة

إذا كنت تحتاج إلى خدمة أو معلومات أو إذا كانت لديك أي مشكلة، فنفضل بزيارة موقع العلامة التجارية أو الاتصال بمركز خدمة مستهلكي العلامة التجارية في بلدك. يمكنك العثور على رقم الهاتف في كتيب الضمان الدولي. في حال عدم وجود مركز خدمة مستهلك في بلدك، راجع وكيل العلامة التجارية المحلي لديك.

تغيير اللبنة

تأكد من أن المنتج باردًا ومتوقفًا عن التشغيل قبل إجراء أي صيانة لللبنة. وعند استبدال اللبنة، تأكد من أنها غير متشققة أو مكسورة، وتحقق من إعادة تجميع الغطاء الزجاجي بشكل صحيح وتأمينه بإحكام.



دليل الطهي

الإعدادات

ملحوظة: مدد الطهي أدناه إرشادية فقط وقد تختلف وفقًا لتنوع

البطاطا المستخدمة وكميتها. وبالنسبة إلى الأطعمة الأخرى، قد يؤثر الحجم والشكل والعلامة التجارية في النتائج. لذلك، قد تحتاج إلى تعديل مدة الطهي قليلًا.

i	* تدفئة	⌚	🛒	🍷	📖	🍷
	رج مرتين	190°C	دقيقة 40 - 18	200 - 1400 g	مجمد	بطاطس مقلية
	رج مرة واحدة	190°C	دقيقة 50 - 18	200 - 1000 g	طازج	بطاطس منزلية طازجة
	رج مرتين	190°C	دقيقة 50 - 8	200 - 1600 g	مجمد	بطاطس
		200°C	دقيقة 12 - 10	قطع 5 - 1	طازج	شريحة لحم مغرومة مطهورة جيدًا
		200°C	دقيقة 14 - 10	قطع 24 - 4	طازج	كرات اللحم
		200°C	دقيقة 60 - 50	1200 - 1800 g	طازج	دجاجة كاملة
		200°C	دقيقة 16 - 13	قطع 9 - 2	طازج	أجنحة دجاج
		220°C	دقيقة 12 - 8	قطع 6 - 4	طازج	لحم مقعد
		200°C	دقيقة 14 - 10	قطع 6 - 2	طازج	نقانق
		180°C	دقيقة 12 - 10	قطع 5 - 1	طازج	سمك مغلف بالقسماط
		200°C	دقيقة 10 - 8	قطع 5 - 1	طازج	فيليه سلمون
		140°C	دقيقة 10 - 8	قطع 18 - 6	طازج	روبيان
		160°C	دقيقة 25 - 15	200 - 800 g	طازج	كربن بروكسل
		200°C	دقيقة 40 - 25	400 - 1200 g	طازج	كوسة
						لصمان طهي متساو وقوام مثالي، نوصي ببطيخ البروكلي، والفريزيت الكامل، وقطع الباذنجان على البخار قبل استخدام برنامج المخللات الهوائية.
		200°C	دقيقة 14 - 12	قطع 22 - 4	مجمد	ناجس
		200°C	دقيقة 12	قطع 18 - 4	مجمد	أصابع جبن
		200°C	دقيقة 7	قطع 9 - 2	مجمد	بيتزا صغيرة
		160°C	دقيقة 15	قطع 7 - 2		مافن
		50°C	10 h	4***برطانات		زبادي
		70°C	3 h	1		برتقال



Easy Fry Silence

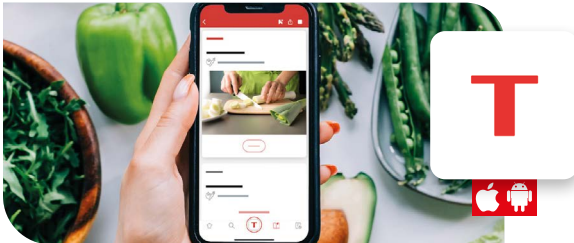
SMART & SILENCE AIR FRYER 7L

DOWNLOAD TEFAL RECIPE APP

DOWNLOAD DER TEFAL REZEPT-APP / TEFAL RECEPTEN-APP
DOWNLOADEN / TÉLÉCHARGEZ L'APP DE RECETTES TEFAL / SCARICA
L'APP PER RICETTE TEFAL / ΚΑΤΕΒΑΣΤΕ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΣΥΝΤΑΓΩΝ
TEFAL / TEFAL UYGULAMASINI İNDİRİN / TEFAL RECIPE تنزيل تطبيقي

JOIN THE TEFAL MOVEMENT !

WERDEN SIE TEIL DER TEFAL COMMUNITY! / DOE MEE MET DE TEFAL-BEWEGING! /
REJOIGNEZ LE MOUVEMENT TEFAL! / UNISCITI AL MOVIMENTO TEFAL! / ΜΠΕΙΤΕ ΣΤΟ
KINHMA TEFAL / TEFAL AILESINE KATILIN / !TEFAL انضم إلى جماعة



TEFAL APP



YOUTUBE CHANNEL



TEFAL ON
INSTAGRAM

POST YOUR RECIPES #EASYFRYFAMILY

VERÖFFENTLICHEN SIE IHRE REZEPT-APP / POST JE RECEPTEN / POSTEZ VOS RECETTES / PUBBLICA LE TUE RICETTE / ΑΝΑΡΤΗΣΤΕ ΤΙΣ ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΣΑΣ / TARIFLERİNİZİ
PAYLAŞIN / انرئش وصفاتك باستخدام

