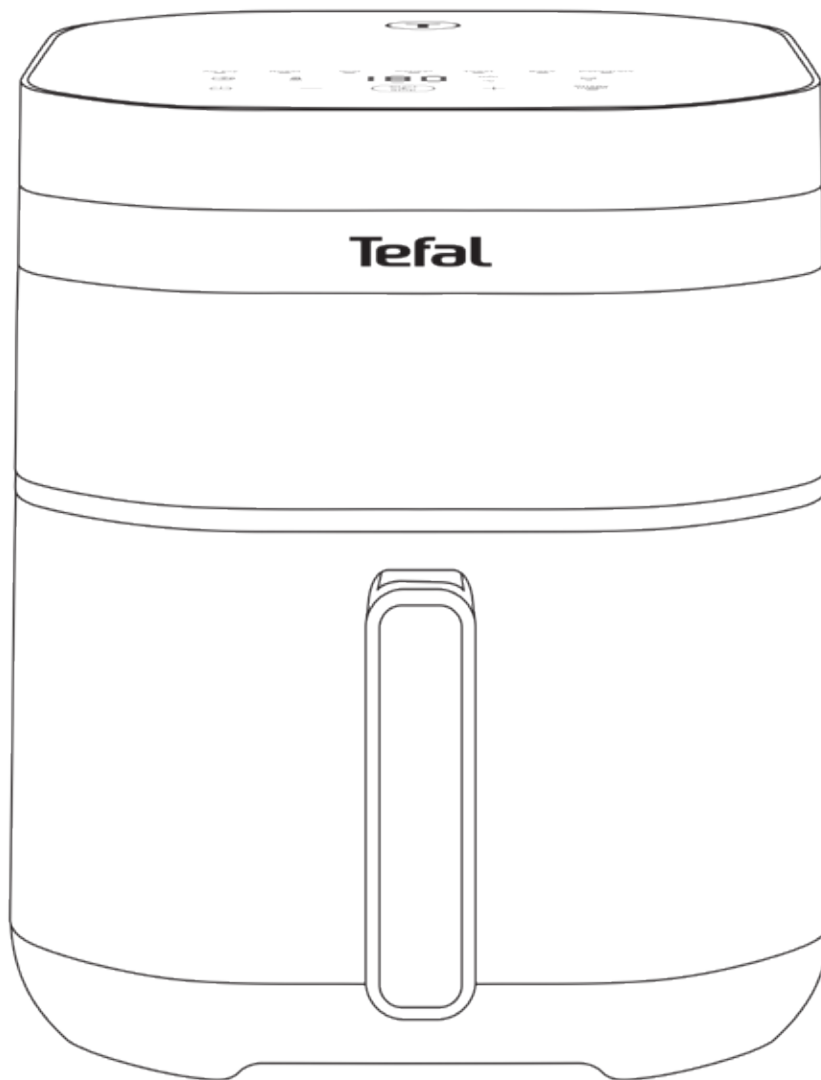


Tefal®

Infrared air fryer

uk КОМПЛЕКТ ДЛЯ ШВИДКОГО ПОЧАТКУ - cs STARTOVACÍ SADA - sk SÚPRAVA NA RÝCHLY ŠTART
- hu GYORS ÜZEMBE HELYEZÉSI KÉSZLET - ro KIT DE PORNIRE RAPIDĂ - bg КОМПЛЕКТ ЗА БЪРЗ
СТАРТ - hr KOMPLET ZA BRZI POČETAK RADA - si KOMPLET ZA HITRI ZAČETEK



en your manual online
uk ваша інструкція онлайн
cs váš návod online
sk váš návod online
hu az online kézikönyv
ro manualul dumneavoastră online
bg вашето ръководство онлайн
hr vaš priručnik online
si vaš priročnik na spletu



en
cs
sk
hu
ro
bg
hr
sl

YOUR PRODUCT

uk ВАШ ВИРІБ - cs VÁŠ VÝROBEK - sk VÁŠ PRODUKT - hu AZ ÖN TERMÉKE - ro PRODUSUL DVS -
bg ВАШИЯТ ПРОДУКТ - hr VAŠ PROIZVOD - sl IZDELEK



DIGITAL TOUCHSCREEN PANEL

uk Цифровий сенсорний екран - cs Digitální dotyková obrazovka
- sk Digitálna dotyková obrazovka - hu Digitális érintőképernyő -
ro Ecran tactil digital - bg Дигитален сензорен екран - hr Digitalni
dodirni zaslon - sl Digitalni zaslon na dotik

DRAWER

uk Сковорода - cs Pánev - sk Odnímateľný -
hu Serpenyő - ro Vas - bg Тиган - hr Posuda - sl Ponev



REMOVABLE GRID

uk стандартна знімна решітка - cs vyjímatelná standardní grilovací
mřížka - sk štandardný gril do panvice
- hu kivehető standard grill - ro gril
standard detașabil - bg подвижен
стандартен грил - hr Odvojivi
standardni roštilj - sl Odstranljiva
standardna žar rešetka

COOKING TIPS

uk ПОРАДИ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ - cs TIP K PŘÍPRAVĚ - sk TIPY NA VARENIE - hu TIPPEK AZ ELKÉSZÍTÉSHEZ -
ro SUGESTII DE GĂTIRE - bg СЪВЕТИ ЗА ГОТБЕНЕ - hr SAVJETI ZA PRIPREMU HRANE - sl NASVETI ZA PRIPRAVO



ALWAYS ENSURE GRID IS IN THE DRAWER BEFORE COOKING FOR OPTIMAL COOKING

uk Для оптимальних результатів приготування завжди
вставляйте решітку в сковороду - cs Pro optimální přípravu se
vždy ujistěte, že je do nádoby vložená grilovací mřížka - sk Pre
optimálne varenie sa vždy uistite, že je gril vložený do panvice - hu
Az optimális sütés érdekében mindig győződjön meg róla, hogy a
grillrács a serpenyőbe van helyezve -
ro Pentru gătire optimă, asigurați-vă întotdeauna că grillul este intro-
dus în vas - bg За оптимално готвене винаги се уверявайте, че
грилът е поставен в тиган - hr Za postizanje optimalnih rezultata
prilikom pripreme, uvijek provjerite je li roštilj umetnut u posudu - sl
Za optimalno peko vedno poskrbite, da je rešetka vstavljena v
ponev.



SHAKE REGULARLY YOUR FOODS IN THE DRAWER FOR HOMOGENEOUS COOKING

uk Регулярно помішуйте їжу, щоб рівномірно приготувати її -
cs Pravidelně pokrm promíchávejte, aby se připravil rovnoměrně
- sk Pravidelne miešajte, aby sa jedlo rovnomerne uvarilo -
hu Keverje meg rendszeresen, hogy az étel egyenletesen süljön
meg - ro Amestecati regulat pentru a vă asigura că alimentele
se gătesc uniform - bg Разбърквайте редовно, за да сте
сигурни, че храната ви се приготвя равномерно - hr Redovito
miješajte da bi se hrana ravnomjerno skuhalo -
sl Redno mešajte, da bo hrana enakomerno kuhana.



OVEN-PROOF DISHES COMPATIBLE

uk Сумісний посуд для запікання - cs Kompatibilní
zapékací misky - sk Kompatibilný riad do rúry -
hu Kompatibilis tepsis ételek - ro Vase compatibile
pentru cuptor - bg Съвместими съдове за фурна
- hr Usporediva jela u pećnici - sl Posode, primerne za
peko v pečici

PRODUCT INTERFACE

uk ІНТЕРФЕЙС ПРИСТРОЮ - cs ROZHRANÍ VÝROBKU - sk ROZHRANIE PRODUKTU -
hu A TERMÉK KEZELŐI FELÜLETE - ro INTERFAȚĂ PRODUS - bg ИНТЕРФЕЙС НА ПРОДУКТА
- hr SUČELJE PROIZVODA - sl VMESNIK IZDELKA

TEMPERATURE DISPLAY

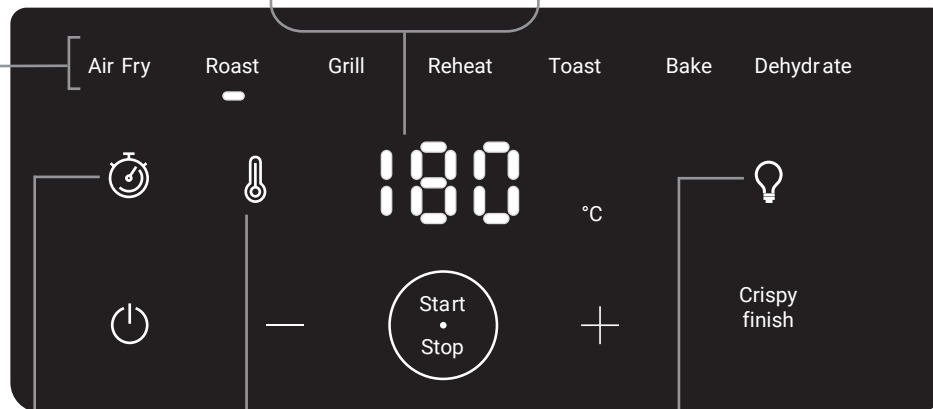
uk Відображення температури - cs Zobrazení teploty
- sk Zobrazenie teploty - hu Hőmérséklet-kijelző
- ro Afișaj temperatură - bg Показване на температурата
- hr Prikaz temperature - sl Prikaz temperature

TIMER DISPLAY

uk Відображення таймера - cs Zobrazení časovače -
sk Zobrazenie času - hu Időzítő kijelzője
- ro Afișaj cronometru - bg Показване на таймера
- hr Prikaz vremena - sl Zaslon časovnika

7 PRE-SETS PROGRAMS

uk 7 попередньо встановлених програм
- cs 7 přednastavených programů
- sk 7 prednastavených programov
- hu 7 előre beállított program
- ro 7 programe presetate
- bg 7 предварително зададени програми
- hr 7 postavljenih programa
- sl 7 prednastavljenih programov



COOKING TIME SETTING

uk Налаштування часу приготування - cs Nastavení doby přípravy pokr-
mu - sk Nastavenie času varenia - hu Elkészítési idő beállításai - ro Setare
timp de gătire - bg Настройка на времето за готвене - hr Postavljanje
vremena za pripremu hrane - sl Nastavitev časa priprave jedi

TEMPERATURE SETTING

uk Налаштування температури - cs Nastavení teploty
- sk Nastavenie teploty - hu Hőmérséklet-beállítás
- ro Setare temperatură - bg Настройка на температурата - hr
Postavljanje temperature - sl Nastavitev temperature

INNER LIGHT ON/OFF

uk внутрішнє світло увімк./вимк./Вимк
- cs vnitřní světlo zapnuto/vyprnuto
- sk vnútorné svetlo zap/vyp
- hu belső világítás be/ki
- ro Lumina interioară ON/OFF
- bg Вкл./Изкл. Вътрешна светлина
- hr belső világítás be/ki
- sl notranja luč vklop/izklop

PROGRAMS

uk ПРОГРАМИ - cs PROGRAMY - sk PROGRAMY - hu PROGRAMOK - ro PROGRAME
- bg ПРОГРАМИ - hr PROGRAMI - sl PROGRAMI

AIR FRY

uk Фритюр - cs Zdravé smažení
- sk Teplovzdušné fritovanie - hu Légkeverés
- ro Gătire cu aer cald - bg Готвене с горещ въздух - hr Pečenje na vrući zrak - sl Cvrtilje z vročim zrakom

TOAST

uk Тост - cs Toast - sk Hríankovanie -
hu Pírtós - ro Prăjire pâine - bg Препечен
хляб - hr Tost - sl Opečeni kruhiki

ROAST

uk Запікання - cs Opékání - sk Opekanie
- hu Sültetés - ro Rotisare - bg Печене
на месо и зеленчуци - hr Program za
pečenje - sl Praženje

BAKE

uk Випікання - cs Pečení - sk Pečenie -
hu Sütés - ro Coacere - bg Печене на
тестени изделия - hr Program za pečenje
kolača i kruha - sl Peka

GRILL

uk Програма гриля - cs Program gril
- sk Program na grilovanie - hu Grill program
- ro Grătar - bg Програма Грил - hr Program
za roštilj - sl Program za žar

DEHYD.

uk Дегідратація - cs Dehydratace/sušení
- sk Sušenie - hu Aszalás - ro Deshidratare -
bg Сушене - hr Dehidracija - sl Dehidracija

REHEAT

uk Розігрівання - cs Ohřev - sk Ohrievanie -
hu Újramelegítés - ro Reîncălzire - bg Претопляне
- hr Podgrijavanje - sl Pogrevanje

CRISPY FINISH

uk хрустке покриття - cs křupavý povrch
- sk chrumkavý povrch - hu ropogós felület
- ro finisaj crocant - bg хрупкаво покритие -
hr hrskavi završni sloj - sl hrustljav zaključek

COOKING GUIDE

uk РЕКОМЕНДАЦІЇ З ПРИГОТУВАННЯ - cs PRŮVODCE VAŘENÍM - sk POKYNY NA VARENIE POKRMOV
 - hu ELKÉSZÍTÉSI ÚTMUTATÓ - ro GHID DE GĂTIRE - bg РЕКОМЕНДАЦИИ ЗА ГОТВЕНЕ - hr VODIČ ZA
 PRIPREMU HRANE - si VODNIK ZA PRIPRAVO JEDI

					Crispy finish	SHAKE
POTATOES & FRIES - КАРТОПЛЯ ТА ЧИПСИ - BRAMBORY A HRANOLKY - ZEMIAKY A HRANOLČEKY - BURGONYA ÉS SÜLTKRUMPLI - CARTOFI ȘI CARTOFI PRĂJÎTI - КАРТОФИ И ЧИПС - KRUMPIRI I ČIPS - KROMPIR IN KROMPIRČEK						
	500 g - 1,2 kg	22 - 40 min	180 °C	Air Fry	No	Yes
MEAT & POULTRY - М'ЯСО Й ПТИЦЯ - MASO A DRŮBEŽ - MĀSO A HYDINA - HŰS ÉS BAROMFI - CARNE ȘI PUI - МЕСО И ПТИЧИ ПРОДУКТИ - MESO I PERAD - MESO IN PERUTNINA						
	5 pcs	11 min	200°C	Grill	Yes	
	12 pcs	25 min	200°C	Roast	Yes	
	up to 1,5 kg	55 min	160°C	Roast	No	
FISH - РИБА - RYBY - RYBA - HAL - PEȘTE - РИБА - RIBA - RIBA						
	100 - 700 g (1 to 5 pcs)	12 - 18 min	160°C	Air Fry	Yes	
	300 - 600 g (15 to 30 pcs)	6 - 14 min	190°C	Air Fry	No	Yes
SNACKS - ЗАКУСКИ - MALÁ OBČERSTVENÍ - CHUŤOVKY - NASSOLNIVALÓK - GUSTĂRI - ЗАКУСКИ - MALI ZALOGAJI - PRIGRIZKI						
	16 pcs	13 min	200°C	Air Fry	Yes	Yes
	8 pcs	7 min	200°C	Bake	No	
VEGETABLES - ОВОЧІ - ZELENINA - ZELENINA - ZÖLDSÉGEK - LEGUME - ЗЕЛЕНЧУЦИ - POVRČE - ZELENJAVA						
	600 g	35 min	200°C	Air Fry	No	
	800 g	20 min	180°C	Air Fry	Yes	
BAKING - ВИПІЧКА - DEZERTY - PEČENIE - DESSZERTEK - DESERTURI - ПЕЧЕНЕ НА ТЕСТЕНИ ИЗДЕЛИЯ - DESERTI - SLADICE						
	8 pcs	15 min	150°C	Bake	No	
	5 pcs	12 min	160°C	Bake	No	

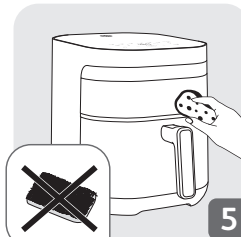
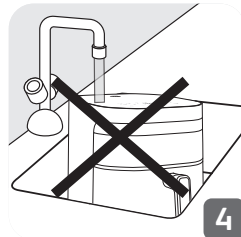
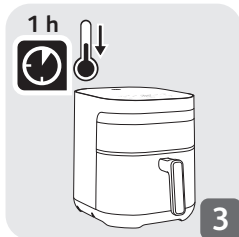
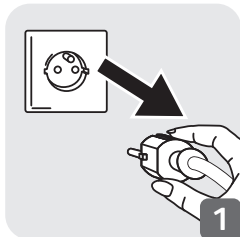
CLEANING TIPS

uk ПОРАДИ ЩОДО ЧИЩЕННЯ - cs TIPY PRO ČIŠTĚNÍ - sk TIPY NA ČISTENIE - hu TISZTÍTÁSI TIPPEK - ro SFATURI PENTRU CURĂȚARE - bg СЪВЕТИ ЗА ПОЧИСТВАНЕ - hr SAVJETI ZA ČIŠĆENJE - sl NASVETI ZA ČIŠČENJE



DRAWER AND GRID DISHWASHER SAFE

uk Сковороду і решітку можна мити в посудомийній машині - cs Pánev a grilovací mřížku lze mýt v myčce - sk Panvica a gril vhodné do umývačky riadu - hu Mosogatógéppen mosható serpenyő és grill - ro Vas și grill sigure pentru mașina de spălat vase - bg Тиган и грил, подходящи за съдомиялна машина - hr Posuda i roštilj mogu se prati u perilici posuda - sl Ponev in rešetka, primerni za pranje v pomivalnem stroju



SAFETIES

uk БЕЗПЕКИ - cs BEZPEČNOST - sk BEZPEČNOSŤ - hu BIZTONSÁGOK - ro SIGURANȚE - bg СИГУРНОСТИ - hr SIGURNOSTI - sl VARNOST

uk Примітка: Пристрій працює, генеруючи гаряче повітря. Не заповнюйте чашу для приготування їжі олією або жиром для смаження. Не кладіть нічого на прилад. Це порушує потік повітря і впливає на результат смаження гарячим повітрям. **ВАЖЛИВО:** щоб уникнути перегріву приладу, не ставте його в кут або під стінним шафом. Залиште проміжок не менше 15 см навколо приладу, щоб повітря могло циркулювати. **Попередження:** якщо в чаші багато їжі, вона може бути важкою. Коли ви струшуєте чашу для приготування їжі, використовуйте обидві руки та кухонну рукавицю, щоб не обпектися. Коли ви використовуєте суміші, які розпухають під час приготування (як торт, киш або мафіни), форма для випічки не повинна бути заповнена більше ніж на половину.

cs Poznámka: Přístroj funguje vytvářením horkého vzduchu. Neplňte nádobu na vaření olejem nebo fritovacím tukem. Nenechávejte nic na přístroji. To narušuje tok vzduchu a ovlivňuje výsledek smažení horkým vzduchem. **DŮLEŽITÉ:** aby se předešlo přehřátí přístroje, nepokládejte jej do rohu nebo pod nástěnnou skříňku. Nechte kolem přístroje prostor alespoň 15 cm, aby mohl vzduch cirkulovat. **UPOZORNĚNÍ:** pokud je v nádobě mnoho jídla, může být těžká. Při třepání nádoby na vaření použijte obě ruce a kuchyňskou chňapku, abyste se nespálili. Při použití směsí, které při vaření nabobtnají (jako je dort, quiche nebo muffiny), by neměla být forma naplněna více než z poloviny.

sk Poznámka: Prístroj funguje vytváraním horúceho vzduchu. Nepoľňujte nádobu na varenie olejom alebo tukom na vyprážanie. Nenechávajte nič na prístroji. To narúša prúdenie vzduchu a ovplyvňuje výsledok vyprážania horúcim vzduchom. **DÔLEŽITÉ:** aby ste predišli prehriatiu prístroja, neumiestňujte ho do rohu alebo pod nástennú skriňu. Nechajte okolo prístroja priestor aspoň 15 cm, aby mohol vzduch cirkulovať. **UPOZORNENIE:** ak je v nádobe veľa jedla, môže byť ťažká. Pri trasení nádoby na varenie použite obe ruky a kuchynskú chňapku, aby ste sa nespálili. Pri používaní zmesí, ktoré pri varení narastajú (ako torta, quiche alebo muffiny), by forma na pečenie nemala byť naplnená viac ako do polovice.

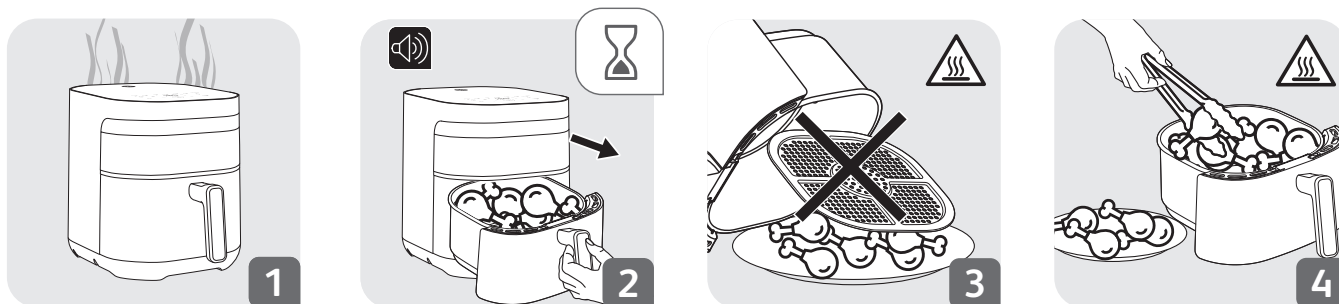
hu Megjegyzés: Az eszköz forró levegő előállításával működik. Ne töltsd meg a főzőedényt olajjal vagy sütőzsírral. Ne helyezzen semmit az eszközre. Ez megzavarja a levegő áramlását, és befolyásolja a forró levegő történő sütés eredményét. **FONTOS:** az eszköz túlmelegedésének elkerülése érdekében ne helyezze azt sarokba vagy fali szekrény alá. Hagyjon legalább 15 cm-es helyet az eszköz körül, hogy a levegő áramolhasson. Figyelmeztetés: ha sok étel van az edényben, az nehéz lehet. Amikor rázza a főzőedényt, használja mindkét kezét és egy konyhai kesztyűt, hogy elkerülje a megégést. Ha olyan keverékeket használ, amelyek sütés közben megduzzadnak (például torta, quiche vagy muffin), a sütőedény ne legyen tele több mint félig.

ro Observație: Aparatul funcționează prin producerea de aer cald. Nu umpleți cuva de gătit cu ulei sau grăsime de prăjit. Nu puneți nimic pe aparat. Acest lucru perturbază fluxul de aer și afectează rezultatul prăjirii cu aer cald. **IMPORTANT:** pentru a evita supraîncălzirea aparatului, nu îl plasați într-un colț sau sub un dulap suspendat. Lăsați un spațiu de cel puțin 15 cm în jurul aparatului pentru a permite circulația aerului. **Avertisment:** dacă sunt multe alimente în cuvă, aceasta poate fi grea. Când agitați cuva de gătit, folosiți ambele mâini și un mănușă de bucătărie pentru a evita arsura. Când utilizați amestecuri care se umflă în timpul gătitului (cum ar fi un tort, o quiche sau briose), tava de copt nu trebuie să fie umplută mai mult de jumătate.

bg Бележка: Уредът работи, като произвежда горещ въздух. Не пълнете готварската купа с олио или пържено мазнина. Не поставяйте нищо върху уреда. Това нарушава въздушния поток и влияе на резултата от пърженето с горещ въздух. **ВАЖНО:** за да избегнете прегряване на уреда, не го поставяйте в ъгъл или под стенен шкаф. Оставете пространство от поне 15 см около уреда, за да може въздухът да циркулира. **Предупреждение:** ако в купата има много храна, тя може да бъде тежка. Когато разклащате готварската купа, използвайте двете ръце и кухненска ръкавица, за да избегнете изгаряния. Когато използвате смеси, които се надуват по време на готвене (като кекс, киш или мфини), тавата за печене не трябва да бъде пълна повече от половината.

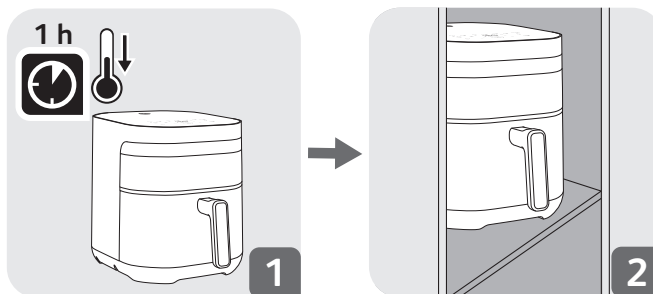
hr Napomena: Uredaj radi stvaranjem vrućeg zraka. Nemojte puniti posudu za kuhanje uljem ili masnoćom za prženje. Ne stavljajte ništa na uređaj. To ometa protok zraka i utječe na rezultat prženja vrućim zrakom. **VAŽNO:** kako biste izbjegli pregrijavanje uređaja, nemojte ga stavljati u kut ili ispod zidne police. Ostavite prostor od najmanje 15 cm oko uređaja kako bi zrak mogao cirkulirati. Upozorenje: ako ima puno hrane u posudi, može biti teška. Kada protresate posudu za kuhanje, koristite obje ruke i kuhinjsku rukavicu kako biste izbjegli opekotine. Kada koristite smjese koje rastu tijekom kuhanja (poput torte, quichea ili muffina), posuda za pečenje ne smije biti napunjena više od pola.

sl Opomba: Naprava deluje tako, da proizvaja vroč zrak. Ne polnite kuhhalno posodo z oljem ali ocvrtim maščobami. Na napravo ne postavljajte ničesar. To moti pretok zraka in vpliva na rezultat cvrtja z vročim zrakom. **POMEMBNO:** da preprečite pregrevanje naprave, je ne postavljajte v kot ali pod stensko omaro. Okoli naprave pustite prostor najmanj 15 cm, da zrak lahko kroži. **Opozorilo:** če je v posodi veliko hrane, je lahko težka. Ko stresate kuhhalno posodo, uporabite obe roki in kuhinjsko rokavico, da se izognete opeklinam. Ko uporabljate mešanice, ki med kuhanjem narastejo (kot so torta, quiche ali mafini), pekač ne sme biti napolnjen več kot do polovice.



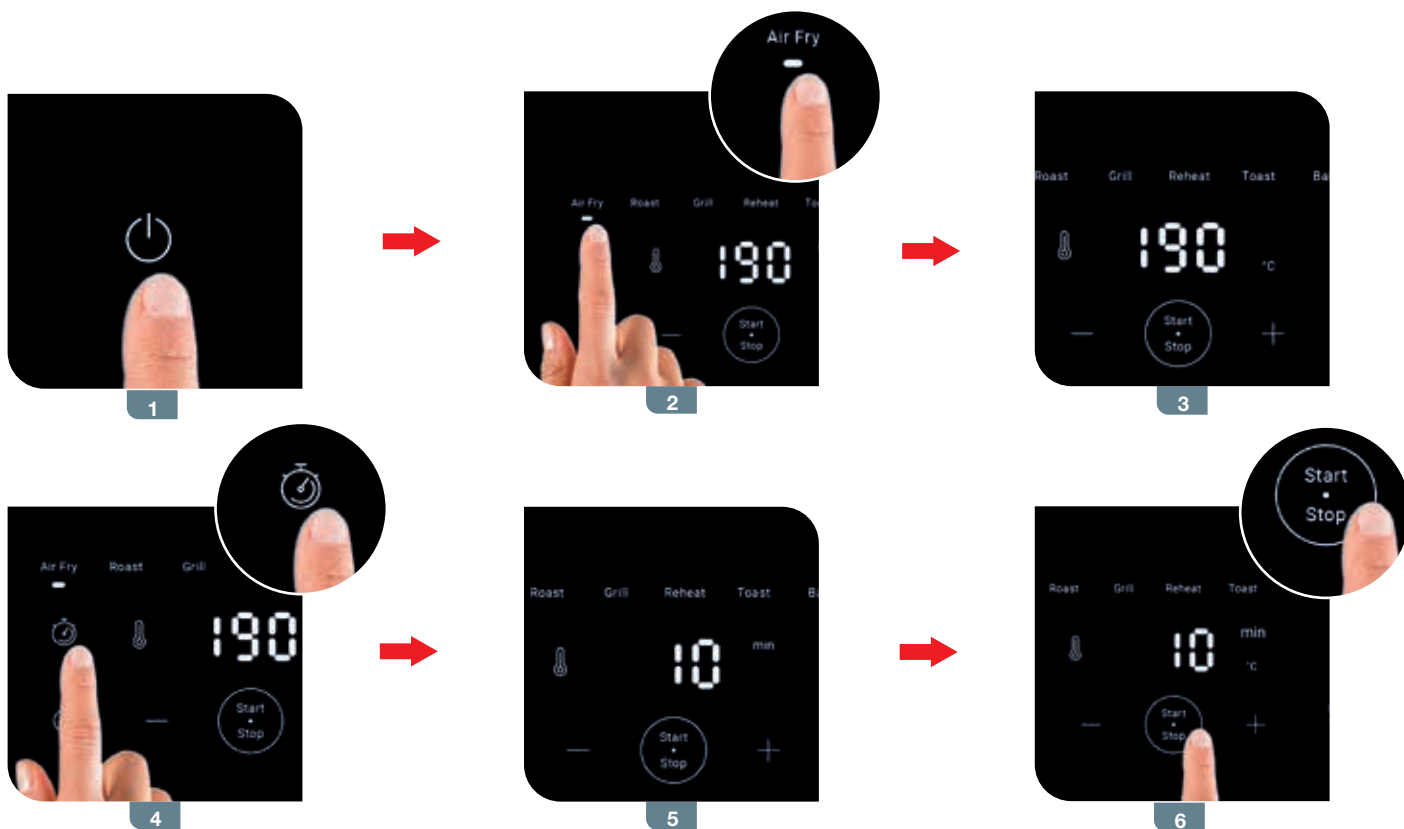
STORAGE

uk ЗБЕРІГАННЯ - cs SKLADOVÁNÍ - sk SKLADOVANIE - hu TÁROLÁS - ro DEPOZITARE - bg СЪХРАНЕНИЕ - hr POHRANA
- sl SHRANJEVANJE



COOKING WITH THE AUTOMATIC PRESET PROGRAM FOR THE FIRST TIME

uk Готуйте за допомогою попередньо налаштованих автоматичних програм приготування - cs Příprava pomocí automaticky přednastavených programů - sk Varenie pomocou prednastavených automatických programov varenia - hu Elkészítés az előre beállított automatikus programokkal - ro Gătiți folosind programele de gătit automate presetate
 - bg Гответе с предварително зададените автоматични програми за готвене - hr Pripremajte hranu uz postavljene automatske programe pripreme hrane - sl Kuhanje s prednastavljenimi samodejnimi programi kuhanja



COOKING WITH THE MANUAL MODE FOR THE FIRST TIME

uk Готуючи вперше, використовуйте ручний режим - cs Při prvním vaření použijte manuální režim - sk Pri prvom varení použijte manuálny režim - hu Használja a kézi üzemmódot, amikor először süt - ro Folosiți modul manual când gătiți pentru prima dată - bg Използвайте ръчен режим, когато готвите за първи път - hr Upotrijebite ručni način rada kada hranu pripremate po prvi put - sl Pri prvem kuhanju uporabite ročni način.



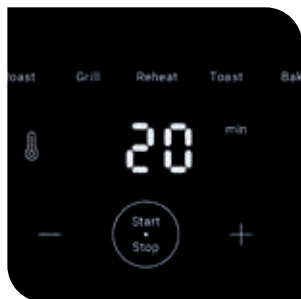
1



2



3



4



5



6



7



8



Infrared air fryer



DOWNLOAD TEFAL RECIPE APP

uk ЗАВАНТАЖТЕ ПРОГРАМУ РЕЦЕПТИВ TEFAL
cs STÁHNĚTE SI APLIKACI TEFAL S RECEPTY
sk STIAHNITE SI APLIKÁCIU S RECEPTAMI TEFAL
hu TÖLTSE LE A TEFAL RECEPTEK ALKALMAZÁST
ro DESCĂRCAȚI APLICAȚIA CU REȚETE TEFAL
bg ИЗТЕГЛЕТЕ ПРИЛОЖЕНИЕТО ЗА РЕЦЕПТИ НА TEFAL
hr PREUZMI TE APLIKACIJU S RECEPTIMA TVRTKE TEFAL
si PRENESITE APLIKACIJO TEFAL Z RECEPTI



JOIN THE TEFAL MOVEMENT !

uk ПРИЄДНУЙТЕСЯ ДО РУХУ TEFAL! - cs PŘIDEJTE SE K HNUTÍ TEFAL! - sk PRIDAJTE SA KU KOMUNITĚ TEFAL! -
hu CSATLAKOZZON A TEFAL KÖZÖSSÉGHEZ! - ro ALĂȚURĂȚI-VĂ MIȘCĂRII TEFAL! - bg ПРИСЪЕДИНЕТЕ СЕ КЪМ ДВИЖЕНИЕТО
НА TEFAL! - hr PRIDRUŽITE SE TEFAL POKRETU! - si PRIDRUŽITE SE SKUPNOSTI TEFAL!



TEFAL APP



YOUTUBE CHANNEL

uk КАНАЛ НА YOUTUBE - cs KANÁL YOUTUBE - sk KANÁL NA YOUTUBE
- hu YOUTUBE CSATORNA - ro CANAL DE YOUTUBE -
bg КАНАЛ В YOUTUBE - hr KANAL NA PLATFORMI YOUTUBE
- si KANAL YOUTUBE



TEFAL ON INSTAGRAM

POST YOUR RECIPES #EASYFRYFAMILY

uk ПУБЛІКУЙТЕ СВОЇ РЕЦЕПТИ #EASYFRYFAMILY - cs ZVEŘEJNĚTE SVÉ RECEPTY #EASYFRYFAMILY - sk UVEREJNITE SVOJE RECEPTY
#EASYFRYFAMILY - hu OSSZA MEG A RECEPTJEIT #EASYFRYFAMILY - ro POSTAȚI REȚETELE #EASYFRYFAMILY - bg ПУБЛИКУВАЙТЕ
РЕЦЕПТИТЕ СИ #EASYFRYFAMILY - hr OBJAVITE SVOJE RECEPTE #EASYFRYFAMILY - si OBJAVITE RECEPTE #EASYFRYFAMILY

