

TESLA



AF450BCS

Посібник користувача

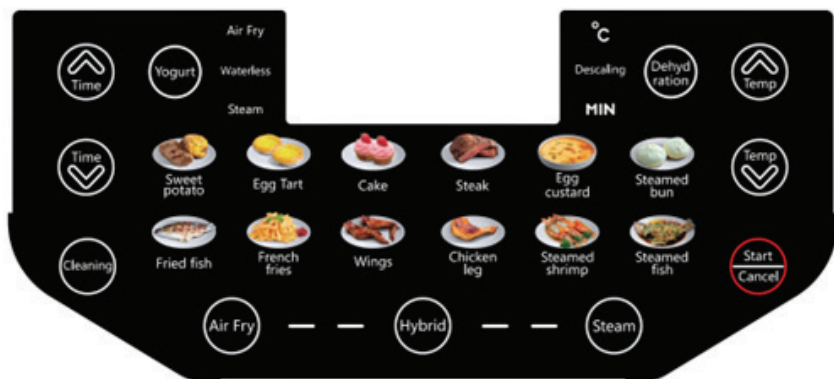
UA

ENG

АЕРОФРИТЮРНИЦЯ

Тільки для побутового застосування.
Перш ніж користуватися пристроєм, прочитайте уважно цей посібник з експлуатації.

ІНФОРМАЦІЯ ПРО ЦИФРОВУ ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



РЕЖИМ 1 - «STEAM» (ПАРОВИЙ)

Вода з резервуара подається в парогенератор, з якого після миттєвого нагрівання пара розбризкується на продукти через отвори для випуску пари. Гаряча пара забезпечує належну готовність продуктів. (У цьому випадку режим аерофритюрниці вимикається).

Функціонування:

1. Натисніть піктограму режиму приготування на парі,
2. Можна вибрати програму «Steam» (приготування на парі) (яєчний заварний крем, булочка на парі, креветки на парі та риба на парі) або налаштувати температуру і таймер,
3. Натисніть кнопку «Start» («Пуск») (після вищезазначених 3 кроків це режим приготування на парі).



У режимі приготування на парі неможливо змінити ні температуру, ні кількість пари. В режимі приготування на парі кількість пари фіксована, щоб забезпечити температуру в чаші від 95°C до 100°C. Користувач може налаштувати різну тривалість приготування для різних видів та різних розмірів продуктів.

Програма приготування на парі	Яєчний заварний крем	Булочка на парі	Креветки на парі	Риба на парі
Температура, °C	100	100	100	100
Таймер, ХВИЛИН	26	15	18	13

РЕЖИМ 2 - «AIR FRYER» (АЕРОФРИТЮРНИЦЯ)

Це такий самий пристрій, як і звичайна аерофритюрниця, що використовує переваги швидкісної циркуляції повітря та високої температури без використання олії, даючи можливість налаштувати різну температуру та тривалість приготування для різних кулінарних потреб. (У цьому випадку режим приготування на парі вимикається)

Функціонування:

1. Натисніть піктограму функції аерофритюрниці,
2. Можна вибрати програму «Air fryer» (аерофритюрниця) (батат, яєчний пиріг, смажена риба, картопля фри) або налаштувати температуру і тривалість приготування
3. Натисніть кнопку «Start» («Пуск») (після вищезазначених 3 кроків це функція аерофритюрниці)

Програма аерофритюрниці	Батат	Яєчний пиріг	Смажена риба	Картопля фри
Температура, °C	200	180	180	180
Таймер, ХВИЛИН	35	10	11	12
Таймер з можливістю регулювання, ХВИЛИН	1~60	1~60	1~60	1~60

РЕЖИМ 3 - «HYBRID» (ГІБРИДНИЙ)

Це аерофритюрниця з паровим режимом, що дає можливість по чергово готувати страви у фритюрниці без олії та на парі, щоб урізноманітнити спосіб приготування та смак.

Функціонування:

1. Натисніть піктограму гібридної функції
2. Можна вибрати програму «Hybrid» (гібридна) (тістечко, стейк, крильця, куряча ніжка) або налаштувати температуру і тривалість приготування
3. Натисніть кнопку «Start» («Пуск») (після вищезазначених 3 кроків це гібридна функція)

Гібридний режим (°C - хвилини)								
	Тістечко		Стейк		Крильця		Куряча ніжка	
	Паровий режим	Режим фритюрниці	Паровий режим	Режим фритюрниці	Паровий режим	Режим фритюрниці	Паровий режим	Режим фритюрниці
Температура, °C	100	180	100	160	100	180	100	200
Таймер, ХВИЛИН	3	20	3	20	3	12	3	15

РЕЖИМ 4 - «YOGURT» (ЙОГУРТ)

РЕЖИМ 5 - «DEHYDRATION» (ДЕГІДРАТАЦІЯ)

	Програмована температура, °C	Діапазон регулювання температури, °C	Налаштована тривалість програми (годин)	Діапазон тривалості (годин)
Йогурт	40	/	8	0.5~24
Дегідратація	30	30~120	4	0.5~24

ЗАБОРОНЕНІ ДІЇ

- Парову фритюрницю не можна ставити поруч із легкозаймистими та нестійкими до впливу високих температур предметами. Парову фритюрницю не можна ставити в тумбі.
- Не вставляйте сторонні предмети в отвори для надходження або відведення повітря, зокрема металеві дроти, пальці тощо, інакше це може спричинити ураження електричним струмом або травму. Якщо ви випадково вставили сторонній предмет у парову фритюрницю, негайно від'єднайте пристрій від джерела електроживлення та зверніться до нашого центру обслуговування клієнтів.
- Не знімайте зовнішні панелі для проведення ремонту і внесення конструктивних змін.

ОБЕРЕЖНО!

- Розбирання та ремонт виробу непрофесійною особою становить небезпеку. Якщо у вас виникли будь-які проблеми під час експлуатації, просимо звернутися до нашого центру обслуговування клієнтів.
- Не допускайте згинання або розтягування електричного кабелю. Якщо електричний кабель пошкоджений, його потрібно замінити спеціальним кабелем або спеціальним компонентом, придбаним у виробника або у сервісному центрі.

ПОРАДА:

- Щоб уникнути небезпеки, рекомендовано, щоб заміну електричного кабелю виконав виробник або фахівець.
- Щоб від'єднати пристрій від електромережі, тримайте мережеву вилку і витягуйте її з розетки. Витягання мережевої вилки з розетки безпосередньо за електричний кабель може призвести до пошкодження кабелю, ураження струмом і загоряння пристрою. Якщо ви не користуєтесь пристроєм упродовж тривалого часу, відключайте його від мережі, щоб уникнути ураження струмом або загоряння, спричинених старінням прогумованого електричного кабелю.
- Якщо вилка електричного кабелю пошкоджена, негайно припиніть користуватися пристроєм.
- Не користуйтеся нещільними розетками, оскільки це може призвести до займання, ураження електричним струмом або травми.
- Різке відчинення та зачинення дверцят може призвести до деформації дверної панелі.

ОБЕРЕЖНО!

- Якщо дверцята парової фритюрниці або ущільнювач дверцят пошкоджені, не експлуатуйте пристрій, доки його не відремонтує кваліфікований сервісний персонал.
- У разі появи диму вимкніть пристрій або витягніть електричний кабель з розетки і залиште дверцята зачиненими, щоб запобігти поширенню полум'я. Пристроєм не можна керувати за допомогою зовнішнього таймера або незалежної системи дистанційного керування.
- Не занурюйте пристрій у воду.

ОБОВ'ЯЗКОВІ ДІЇ

- Зніміть усі пакувальні матеріали (включно з пакувальними пакетами, захисною плівкою, аксесуарами тощо), щоб уникнути загоряння під час функціонування пристрою; Зберігайте пакувальні матеріали в місцях, недоступних для немовлят і малюків, щоб уникнути удушення в разі неправильного користування цими матеріалами.
- Не виконуйте очищення та догляд за пристроєм, доки він не відключений від електромережі та не охолоне, щоб уникнути нещасних випадків, таких як ураження електричним струмом та опіки.
- Не користуйтеся пристроєм, якщо резервуар для води пошкоджений.
- Перед кожним приготуванням необхідно замінювати воду в резервуарі для води. Під час приготування страв потрібно використовувати нову воду. Після приготування страви залишки води потрібно вилити, щоб уникнути розмноження вірусних бактерій.

Символ означає, що існує ризик отримання легкої травми або пошкодження майна

- Літні люди та діти повинні користуватися паровою фритюрницею з обережністю

ОБЕРЕЖНО!

- Діти можуть користуватися паровими фритюрницями, тільки якщо вони ознайомлені з відповідними інструкціями з користування, їм можна дозволити користуватися паровою фритюрницею без нагляду, якщо вони розуміють, що неправильне користування може спричинити небезпеку. Коли пристрій працює в комбінованому режимі, дитина може користуватися ним тільки під наглядом дорослого, з огляду на високу температуру. Літні люди повинні користуватися паровими фритюрницями разом із членами своєї сім'ї.
- Висока температура поверхні. Уникайте опіків.
- Парові фритюрниці нагріваються під час користування ними. Уникайте контакту з гарячими поверхнями парової фритюрниці.

ОБЕРЕЖНО!

Під час роботи пристрою його доступні частини, а також деякі поверхні, можуть бути гарячими, тому діти повинні перебувати на безпечній відстані від них, Поверхня з позначкою «Поверхня з високою температурою „△”» буде нагріватися під час користування пристроєм.

ОБЕРЕЖНО!

- Якщо ви відчиняєте дверцята під час приготування, з пристрою буде виходити пара. Будьте обережними!
- Під час роботи нагрівальних елементів утворюється дим, тому варто відчинити вікно для провітрювання.
- Діти і домашні тварини чутливі до диму, тому радимо переводити їх в інші кімнати. Якщо вам потрібно часто готувати продукти, які легко виділяють дим, встановіть парову фритюрницю в місці, яке добре провітрюється.
- Щоразу після користування паровою фритюрницею своєчасно очищайте її від залишків продуктів. Витріть воду у внутрішній камері. Якщо є залишки продуктів, видаліть їх після охолодження пристрою.
- Не користуйтеся розірваними рукавичками, щоб діставати продукти.

ОБЕРЕЖНО!

Гаряча вода / олія можуть спричинити опіки в разі користування розірваними рукавичками.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРИСТРОЮ

Огляд відкритої упаковки

Відкривши упаковку, перевірте такі елементи:

1. Чи не деформована зовнішня кришка пристрою внаслідок удару або надмірного тиску.
2. Чи рівні дверцята чаші та панель керування. Чи відчиняються дверцята плавно та легко.
3. Чи не ослаблений електричний кабель.
4. Переконайтеся, що дані, зазначені на таблиці з технічними характеристиками парової фритюрниці, відповідають параметрам місцевої електромережі.

Інформація щодо розміщення

Зверніть увагу на такі аспекти:

1. Вибір місця для встановлення.
2. Перед початком готування переконайтеся, що пристрій встановлено на рівній поверхні.
3. Встановлюйте пристрій на відстані від джерел високої температури або вологості.
4. Переконайтеся, що парова фритюрниця надійно заземлена.
(Щоб уникнути забруднення меблів олією, димом, паром з вентиляційних отворів та загоряння, спричиненого перегріванням під час приготування страв, встановлюйте парову фритюрницю на безпечній відстані від стін і тумб).

Назви частин пристрою

УВАГА!

1. Перш ніж користуватися пристроєм, ознайомтеся з наведеною нижче інформацією, щоб швидко зрозуміти, як користуватися пристроєм.
2. У зв'язку з постійним оновленням нашого пристрою, якщо існує різниця між фактичним виробом і наведеним нижче зображенням, дивіться на фактичний виріб.

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

Наповнення та встановлення резервуара для води

УВАГА!

1. Очистіть резервуар для води, якщо ним не користувалися впродовж тривалого часу. Залишки води та інші речовини сприяють утворенню плісняви.
2. Щоб уникнути несправностей, не додавайте в резервуар для води нічого, окрім води. Щоб підтримувати високу ефективність нагрівання та гігієну харчових продуктів, рекомендовано використовувати дистильовану або очищену воду.
3. Переконайтеся, що резервуар для води встановлено на належному місці, щоб запобігти порушенню нормальної роботи пристрою.
4. Не рекомендовано експлуатувати пристрій за температури нижче 5°C. Якщо температура занадто низька, процес приготування пари буде повільнішим. Коли температура досягне 0°C, вода почне замерзати і пара не буде утворюватися.

Інструкція з користування панеллю керування

УВАГА!

- Перш ніж користуватися пристроєм, ознайомтеся з наведеною нижче інформацією, щоб швидко зрозуміти, як користуватися пристроєм.
- У зв'язку з постійним оновленням нашого пристрою, якщо існує різниця між фактичним виробом і наведеним нижче зображенням, дивіться на фактичний виріб.

УВАГА!

- У процесі приготування тривалість приготування можна змінювати за допомогою кнопок «+» і «-»; тривале натискання кнопок «+» і «-» дає можливість швидко вибрати тривалість / температуру.
- Парова фритюрниця не працює, якщо дверцята не зачинені.
- Перед початком роботи перевірте, чи достатньо води у резервуарі для води і чи правильно встановлено резервуар для води (будь ласка, використовуйте чисту воду).
- Для покращення смаку кладіть продукти на металеву підставку.

ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

Застереження щодо очищення

ЗВЕРНІТЬ УВАГУ

- Парова фритюрниця потребує регулярного очищення та догляду.
- Після використання потрібно відразу відключити пристрій від електромережі та зберігати його на безпечній відстані від джерел вогню і не занурювати у воду. Не кладіть електричний кабель і вилку безпосередньо на корпус, щоб запобігти пошкодженню електричного кабелю гарячим зовнішнім корпусом.
- Очистіть парову фритюрницю після того, як вона охолоне. Парову фритюрницю потрібно регулярно очищати і видаляти з неї залишки продуктів.

ЗВЕРНІТЬ УВАГУ

- Під час очищення не промивайте пристрій безпосередньо водою. Витирайте його ганчіркою для посуду. Бруд на поверхні парової фритюрниці спричиняє погіршення стану поверхні пристрою, що може вплинути на строк його служби та призвести до виникнення інших небезпечних ситуацій.
- Протріть корпус парової фритюрниці ганчіркою, змоченою в слабкому розчині засобу для очищення. Потім протріть його вологою ганчіркою та витріть сухою ганчіркою. Не використовуйте для очищення парової фритюрниці жорсткий дріт, наприклад, щітку.

ОБЕРЕЖНО!

- Не користуйтеся грубими губками або гострими металевими скребками для очищення дверцят парової фритюрниці.
- Очищення дверних ущільнень, внутрішньої камери та суміжних елементів
- Не чистіть систему захисного блокування дверцят. Використовуйте режим очищення внутрішньої камери, щоб очистити її перед використанням, якщо ви не користувалися нею впродовж тривалого часу.
- Очищайте внутрішню поверхню чаші відразу після користування, щоб уникнути труднощів з очищенням перед наступним приготуванням страв.

Поради:

- Олія, що накопичується під час приготування страв, роз'їдає внутрішню поверхню чаші та впливає на ефект нагрівання і навіть змінює смак страв.
- Щоб уникнути пошкодження пристрою, не протирайте його корпус неякісними засобами для очищення або корозійними, леткими хімічними розчинниками.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Чаша для харчових продуктів: 4,5 л

Знімний резервуар для води: 850 мл

Потужність аерофритюрниці (нагрівального елемента): 220-240 В, 1500 Вт

Потужність парового блока: 220-240 В 900 Вт

Світлодіодний дисплей із сенсорним екраном

4 режими на вибір: Аерофритюрниця, Паровий, Гібридний, Дегідратація

14 програм: Батат, Яечний пиріг, Смажена риба, Картопля фрі, Тістечко, Стейк, Крильця, Куряча ніжка,

Яечний заварний крем, Булочка на парі, Криветки на парі, Риба на парі, Дегідратація, Йогурт

Повноекранна панель

Температура: 30-200°C

Розміри виробу: 388 x 242 x 347 мм

Маса нетто: 5,3 кг

Відомості про упаковку:

Розміри подарункової упаковки: 435 x 280 x 395 мм

Розміри основної упаковки: 450 x 295 x 415 мм (1 шт/коробка)

Маса брутто: 6,82 кг

Кількість у вантажному контейнері: 20GP / 515 шт., 40GP / 1060 шт., 40HQ / 1200 шт.

Правильний метод утилізації цього пристрою:



Це маркування означає, що в межах ЄС цей пристрій не дозволено викидати разом з іншими побутовими відходами.

Щоб запобігти можливій шкоді довкіллю чи здоров'ю людей від неконтрольованого поводження з відходами, необхідно переробляти їх з належною відповідальністю, щоб сприяти екологічно безпечному повторному використанню матеріальних ресурсів. Щоб повернути свій використаний пристрій, потрібно звернутися до організації, яка приймає та забирає такі пристрої, або звернутися до компанії-продавця пристрою. Вони можуть забрати цей пристрій для подальшої екологічно безпечної переробки.

МОДЕЛЬ
ДАТА ПРОДАЖУ
МАГАЗИН І НОМЕР РАХУНКУ
ПІДПИС І ПЕЧАТКА

Без пред'явлення цього талону, за його невірнього заповнення чи відсутності печатки торгівельної організації претензії до якості не приймаються та ремонт не здійснюється.

Гарантійні зобов'язання

Гарантійні зобов'язання щодо придбаного Вами приладу - це безкоштовне усунення несправності приладу уповноваженими сервісними центрами впродовж гарантійного строку, який діє протягом 12 місяців.

Так як вага придбаного Вами приладу перевищує 5 кг; згідно до вимог Закону України «Про захист прав споживачів», щодо гарантійного обслуговування просимо Вас звертатися за телефоном гарячої лінії 0 800 212 058. Ваш запит буде розподілений у відповідний авторизований центр обслуговування. Перелік центрів обслуговування розміщений на офіційному сайті імпортера бренда Tesla - <https://dclink.ua/>

Гарантійні зобов'язання поширюються тільки на прилади, що використовуються за призначенням виключно в побутових цілях (домашніх умовах), родиною згідно інструкції з експлуатації.

Гарантійні зобов'язання виконуються тільки при пред'явленні правильно оформленого гарантійного талону. Гарантійний талон заповнюється на момент продажу та повинен містити таку інформацію: модель та серійний номер приладу, дату продажу, назву та печатку торгівельної організації, відомості про постачальника та, після встановлення і підключення приладу (якщо прилад потребує спеціального встановлення та підключення) - відомості, про встановлення. гарантійні зобов'язання не виконуються у разі

- відсутності правильно оформленого гарантійного талону; - виявлення виправлень в заповненні гарантійного талону;

- неможливості ідентифікувати прилад;

- порушення споживачем правил користування, транспортування, підключення та зберігання приладу;

- потраплення всередину приладу сторонніх предметів, рідини, домашніх тварин, комах або гризунів;

- виявлення факту втручання у конструкцію виробу осіб, що не мають на це відповідного дозволу виробника;

- виявлення пошкоджень приладу, спричинених нестабільністю електромережі, газопроводу, мережі водопостачання та каналізації, норми функціонування яких не відповідають встановленим українським стандартам; суттєвим негативним впливом навколишнього середовища (блискавка, пожежа, повінь), що не піддаються контролю з боку виробника, а також недбалим користуванням приладом;

- якщо висунуті споживачем претензії щодо функціональних характеристик приладу є необґрунтованими, тому що наявні функціональні характеристики відповідають тим, які заявлені заводом-виробником;

- якщо споживач висуває вимоги до частин приладів, які з часом зношуються: жирові та вугільні фільтра для витяжки, батарейки, акумулятори тощо, а також до частин приладу, які легко б'ються: скло, пластмаса, лампи;

- якщо споживач висуває вимоги на такі види робіт, які він згідно інструкції з експлуатації може виконувати самостійно, наприклад: звичайний догляд за приладами, чистка кавоварок та кавомашин, видалення накипу, тощо;

- виявлення хімічних, механічних та термічних пошкоджень на скляних, пластмасових та емальованих частинах приладів.

Вимоги, які споживач може висунути до продавця або виробника приладу, визначаються чинним законодавством України.

Права, які надані споживачеві згідно зі статтею 8 Закону України «Про захист прав споживачів», при виявленні істотних недоліків виконуються тільки у разі підтвердження цих недоліків уповноваженими сервісними центрами. Всі прилади повинні бути обов'язково заземлені. Незаземлені прилади є потенційно небезпечними. Виробник не несе відповідальності за шкоду, завдану здоров'ю і майну споживача, якщо вона викликана недотриманням норм встановлення і підключення приладу.

Помилковим є виклик, коли споживач вважає прилад несправним в той час, коли йдеться про заходи, які споживач може виконати самостійно та про що зазначено в інструкції наприклад: перевірка наявності напруги в мережі, подача води в прилад, прочистка стоку води, тощо. Транспортні витрати, послуги з підключення, встановлення та запуску приладу сплачуються споживачем, якщо інше не передбачено умовами продажу приладу торговельною організацією. Для встановлення і підключення придбаної побутової техніки Ви можете скористатися послугами спеціалістів найближчого уповноваженого сервісного центру. Ви можете також скористатися послугами продавця або будь-яких інших кваліфікованих спеціалістів. Однак виробник та торговельна організація не несе гарантійних зобов'язань та відповідальності в тому випадку, якщо прилад вийшов з ладу або були завдані збитки внаслідок його неправильного встановлення та підключення до мереж.

Заповнення розділу «Відомості про встановлення» є обов'язковим та дозволить визначити вину у випадку виходу приладу з ладу або заподіяння шкоди

Все обладнання має бути обов'язково заземлено. Незаземлене обладнання є потенційно небезпечним. Виробник не несе відповідальності за шкоду здоров'ю та власності, якщо вона заподіяна недотриманням норм встановлення.

Виріб отримав, комплектність перевірена, з умовами гарантії ознайомлений

ТЕЛЕФОН ГАРЯЧОЇ ЛІНІЇ: 0 (800) 212 058

ДАТА РЕМОНТУ

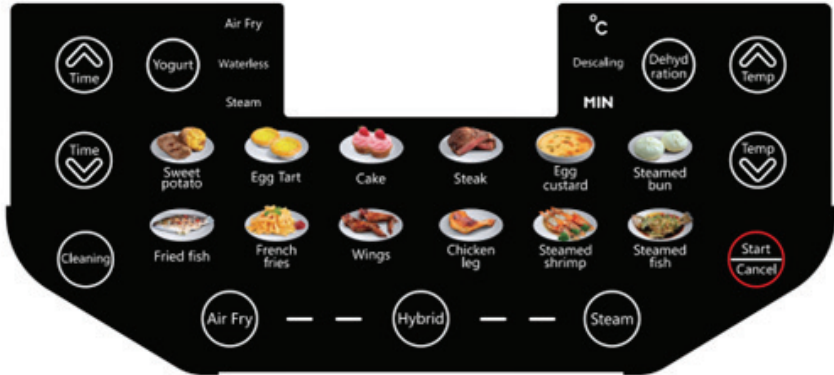
ПІДПИС МАЙСТРА

ДАТА РЕМОНТУ

ПІДПИС МАЙСТРА

Household Use only.
Read this instruction manual carefully before using.

THE DIGITAL CONTROL PANEL INFORMATION



FUNCTION 1 - STEAM

Water in tank will pump into steam generator, where after vapor instant heat, it will spray out to food, through steam drain holes. The hot steam can make food well done. (In this program, air fryer function is shut off.)

Operation:

1. Press the steam function icon,
2. Can choose steam program(egg custard,steamed bun,steamed shrimp and steamed fish) or Set temperature and timer,
3. Launch the Start (After the above 3 steps, it is the steam function.)

NOTE

The steam function cannot change neither temperature nor steam quantity. The vapor quantity during steam function is fixed to make sure bowl temperature from 95°C to 100°C. User can set different cooking times for different food and different food size.

Steam program	Egg custard	Steamed bun	Steamed shrimp	Steamed fish
Temperature °C	100	100	100	100
Timer MIN	26	15	18	13

FUNCTION 2 – AIR FRYER

It is the same as regular air fryer, taking the advantages of quick time and hot temperature circulation without oil, by setting different temperature and time for different cook purpose. (In this progress, steam function is shut off.)

Operation:

1. Press the Air fryer icon
2. Can choose Air fryer program(Sweet potato,egg tart,fried fish,French fries) or Setting the temperature and time
3. Launch the Start (After the above 3 steps, it is the air fryer function)

Air fryer program	Sweet potato	Egg tart	Fried fish	French fries
Temperature °C	200	180	180	180
Timer MIN	35	10	11	12
Adjustable timer MIN	1~60	1~60	1~60	1~60

FUNCTION 3 – HYBRID

It is the air fryer plus steam function,make the quick non-oil fryer and steam cook perfectly by turns, to diversify the cooking way and taste.

Operation:

1. Press the Hybrid icon
2. Can choose Hybrid program (Cake, Steak, Wings, Chicken leg) or Setting the temperature and time
3. Launch the Start (After the above 3 steps, it is the hybrid function)

Hybrid function (°C -Min)								
	Cake		Steak		Wings		Chicken leg	
	Steam function	Fryer function	Steam function	Fryer function	Steam function	Fryer function	Steam function	Fryer function
Temperature °C	100	180	100	160	100	180	100	200
Timer MIN	3	20	3	20	3	12	3	15

FUNCTION 4 – YOGURT

FUNCTION 5 – DEHYDRATION

	Programmed temperature °C	Temperature adjustment range °C	Program setting time (hour)	Timing range (hours)
Yogurt	40	/	8	0.5~24
Dehydration	30	30~120	4	0.5~24

THE [PROHIBITED] CONTENT

- The steam fryer cannot be close to flammable and heat-labile objects. The steam fryer cannot be placed in the cabinet.
- Do not insert foreign objects into the air inlet or outlet, including iron wire, fingers, etc, or it may result in electric shock or injury. If accidentally insert a foreign object into the steam fryer, please unplug the power cord immediately and contact our customer service center.
- Do not to unpack the cover for repair and modification.

WARNING!

- It is dangerous for unprofessional person to open and repair. If you encounter any problems during using, please contact our customer service center.
- Do not force the power cord to bend or stretch. If the power cord is damaged, it must be replaced with a special cord or a special component purchased from its manufacturer or service department.

ADVICE:

- To avoid dangers, it is recommended to replace them by the manufacturer or a professional.
- When unplug the appliance, please hold the plug and pull it out of the socket . If you unplug it by pulling the cord directly, the cord may will be damaged and cause leakage and fire. When not in use for a long time, please unplug the appliance to avoid leakage or fire caused by aging of the rubberized cable.
- If the power cord plug is damaged, stop using it immediately.
- Do not use loose sockets as this may result in fire, electric shock or injury.
- Vigorously opening and closing the door will cause deformation of door panel.

WARNING!

- If the steam fryer door or door seal is damaged, it should not be used until it is repaired by qualified service personnel.
- If smoke is found, turn off the appliance or unplug the power cord, and keep the door closed to suppress flame spreading. The appliance cannot be operated by an external timer or an independent remote control system.
- Do not immerse the appliance in water.


THE [COMPULSION] CONTENT

- Remove all packaging materials (including packaging bags, cover film, accessories, etc.) to avoid fire during work; Keep away from infants and young children to prevent suffocation by misusing.
- Do not clean and maintain the appliance until it is unplug and cool, to avoid accidents such as electric shock and burns.)
- Do not use when the water tank is damaged.
- The water in the water tank must be replaced before each cooking. Must use new water during cooking. After cooking, the remaining water must be poured out to avoid the proliferation of viral bacteria.
- △ **Indicates that [caution] may cause minor injury or property damage**
- Old people and children need to use steam fry carefully

WARNING!

- Children can only use steam fryers if they have learned adequate and proper user instructions and can be allowed to use the steam fryer without supervision if they understand that incorrect use will cause dangers. When the appliance is operated in a combined mode, the child must be used under the supervision of an adult due to the high temperature. Older people need to use steam fryers with their family members.
- High temperature surface. Avoid burns.
- Steam fryers heat up during use. Avoid to contact hot parts in the steam fryer.

 **WARNING!**

Accessible parts may become hot during use, children should stay away, and some surfaces may be hot during operation. The surface with the "high temperature surface  mark will become hot during use.

 **WARNING!**

- When you open the door during cooking, there will be steam coming out. Please pay attention!
- When the heating parts work, there will be smoke, please open the window to air change.
- Infants and pets are susceptible to smoke, please place them in other rooms. If you need to frequently cook foods which easy to produce smoke, please ensure that the steam fryer is in a well-ventilated place.
- Pls clean the food residue in time after each use of steam fryer. Wipe the water in the cavity. If with some food residue, please wipe off after machine cooling.
- Do not use broken gloves to pick up food.

 **WARNING!**

- Especially broken gloves with warm water/oil are easy to conduct heat and burn.

PRODUCT SPECIFICATION

Open case inspection

Open the package, please check the following points:

1. If the outer cover of the machine has deformation due to impact or heavy pressure.
2. If the pot door and the control panel are flat. If the door can be open smooth and flexible.
3. If the power cord is loose.
4. Please check if the data marked on the steam fryer rating plate matches the local voltages.)

Notice for placement

Please kindly note below point

1. The choice of placement position.
2. Please check if it is placed smoothly before cooking.
3. Place away from high temperature or wet place.
4. Ensure steam fryer's grounding is good.)
(In order to avoid the pollution of furniture by oil, smoke, steam from air outlet and the fire caused by overheating during cooking, please keep steam fryer at a certain distance from walls and cabinets.)

Part Name

 **ATTENTION!**

1. Please learn the following contents before using the product, so that you can quickly grasp the product usage.
2. Due to constantly upgrades of our product, if there may will be a difference between the actual product and the following picture, please refer to the actual product.)

INSTRUCTION MANUAL

Water tank watering and installation

ATTENTION!

1. Pls clean the water tank if it is not used for a long time. The residual water and other substances are prone to mildew.
2. Do not put anything except the water into water tank to avoid malfunction. In order to maintain high heating efficiency and food hygiene, it is recommended to use distilled or purified water.
3. Ensure that the water tank is in place to avoid affecting normal use.
4. It is recommended not to use in an environment below 5 °C. The time for producing steam will be slower if the temperature is too low. When the temperature reaches 0 °C, the water will start to freeze and no steam will be produced.)

Operation interface guide

ATTENTION!

- Please learn the following contents before using the product, so that you can quickly grasp the product usage.
- Due to constantly upgrades of our product, if there may will be a difference between the actual product and the following picture, please refer to the actual product.)

ATTENTION!

- In the cooking process, the cooking time can be adjusted by the "+" and "-" keys; Long pressing the "+" and "-" keys to quickly select the time/temperature.
- The steam fryer does not work if the door is not closed.
- Before using, pls check if there is enough water in the water tank and if the water tank is installed correctly (please use pure water).
- Place the food on a metal holder for a better taste.)

CLEANING AND MAINTENANCE

Cleaning Caution

NOTE

- The steam fryer needs to be cleaned and maintained frequently.
- After using, please unplug the appliance in time, and keep it away from fire source or immerse it in the water. Do not put the power cord and plug directly on housing to prevent the power cord damaging from hot outer casing.
- Please clean the steam fryer after it cooled. The steam fryer should be cleaned regularly and all food residues in it should be removed.

NOTE

- Do not rinse the appliance directly with water when cleaning. Wipe it off with a dish cloth. Dirty things on steam fryer will cause a degradation of appliance surface, which can affect the life of the appliance and can lead to other dangerous conditions.
- Wipe the steam fryer housing by a cloth with a soft detergent. Then wipe it off with a damp cloth, and dry it with a dry cloth. Do not use a hard wire such as a wire brush to clean the steam fryer.

WARNING!

- Do not use a rough scrub or a sharp metal scraper to clean the door of the steam fryer.
- Clean door seals, cavities and adjacent parts
- Please do not clean the door safety lock system. Use the cavity cleaning function to clean the pot cavity before use if you haven't used it for a long time.
- Please clean the pot cavity after use in time to avoid inconvenience in cleaning in the future.

Tips:

- The oil produced during cooking will corrode the pot cavity and affect the heating effect and even change the taste of the food.
- Do not wipe appliance housing with a bad detergent or a corrosive, volatile chemical solvent to avoid damage to the appliance.

FEATURE

Food container bowl: 4.5L

Disassemble water tank capacity: 850ml

Power of Air Fryer (heating element): 220-240V 1500W

Steam function Power: 220-240V 900W

LED display with touch screen

4 functions for choice: Air Fryer, Steam, Hybrid, dehydration

14 program: Sweet potato, Egg tart, Fried fish, French fries, Cake, Steak, Wings, Chicken leg, Egg custard, Steamed bun, Steamed shrimp, Steamed fish, Dehydration, Yogurt

Full screen panel

Temperature: 30-200°C

Unit Size: 388mm×242mm×347mm

Net weight: 5.3kg

Packing detail:

Gift box size: 435*280*395mm

Master carton size: 450*295*415mm (1pc/ctn)

Gross weight: 6.82KG

Loading qty.: 20GP/515PCS, 40GP/1060pc, 40HQ/1200PCS

Correct Disposal of this product:



This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

EU DECLARATION OF CONFORMITY

Manufacturer business name: TESLA/COMTRADE DISTRIBUTION D.O.O. BEOGRAD

Manufacturer address: BULEVAR ZORANA ĐINĐIĆA 125i, 11000 BEOGRAD

WE, MANUFACTURER OF BELOW DESCRIBED PRODUCTS, HEREBY DECLARE UNDER OUR SOLE RESPONSIBILITY, THAT THE PRODUCTS TO WHICH THIS DECLARATION RELATES:

product description:

Brand	Model	Type of products
TESLA	AF450BCS	Air Fryer

ARE IN CONFORMITY WITH THE FOLLOWING STANDARDS AND LEGISLATIVE ACTS:

Harmonized standard	Legislative act
<i>EN IEC 55014-1:2021, EN IEC 61000-3-2:2019+A1:2021 EN 61000-3-3:2013+A1:2019, EN IEC 55014-2:2021 CISPR 14-1:2020, CISPR14-2:2020 IEC 61000-3-2:2018+A1:2020, IEC 61000-3-3:2013+A1:2017</i>	<i>Electromagnetic Compatibility Directive (EMC) 2014/30/EU</i>
<i>EN 60335-2-9:2003+A1:2004+A2:2006+A12:2007 +A13:2010 EN 60335-2-5:2016+A11:2018+A1:2021+A2:2021 +A12:2021 EN 603351:2012+A11:2014+A13:2017+A1:2019 +A14:2019+ A2:2019+ A15:2021 EN 62233:2008</i>	<i>Low Voltage Directive (LVD) 2014/35/EU</i>
<i>EN 62321</i>	<i>Restriction of Hazardous Substances Directive (RoHS) 2011/65/EU with its Amendments 2015/863/EU</i>

Information on authorized representative in the EU who has a written mandate from the above stated manufacturer to act on its behalf in carrying out certain tasks required in the applicable Union harmonization legislation including tasks specified under Article 4 of Regulation (EU) 2019/1020:

Business name of representative in EU:

Comtrade Distribucija d.o.o.

Address of representative in EU:

Letališka cesta 29B, 1000 Ljubljana, Slovenia

E-mail address of representative in EU:

office@tesla.info

Place and date of issue: Belgrade, 15.07.2024.

Signed for and on behalf of manufacturer:

(Signature and stamp)

Name of authorized person:

Nebojša Lozo

Function of authorized person:

General manager

TESLA

tesla.info