

TESLA



AF550BG

Посібник користувача

UA

ENG

АЕРОФРИТЮРНИЦЯ

Перш ніж користуватися пристроєм, прочитайте уважно цей посібник з експлуатації.
Збережіть цей посібник для подальшого користування ним.

ВАЖЛИВІ ЗАХОДИ



УВАГА. ГАРЯЧА ПОВЕРХНЯ!

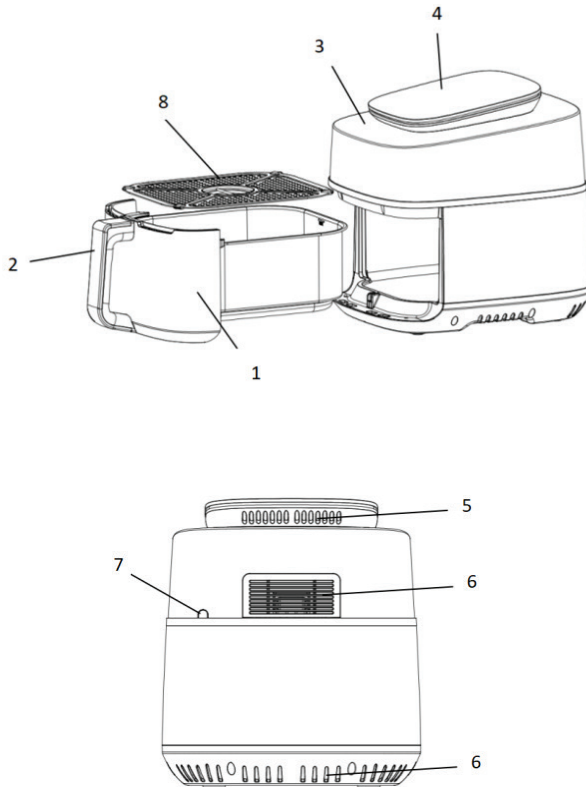
Слід завжди дотримуватися наступних основних запобіжних заходів:

1. Цим приладом не повинні користуватися діти віком від 0 до 8 років. Цим приладом можуть користуватися діти віком від 8 років, якщо вони перебувають під постійним наглядом. Цим приладом можуть користуватися люди з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями або без досвіду та знань, якщо вони перебувають під наглядом або проінструктовані щодо використання приладу безпечним способом і розуміти пов'язані з цим небезпеки.
2. Зберігайте прилад та його шнур у недоступному для дітей віком до 8 років
3. Чищення та технічне обслуговування не повинні здійснюватися дітьми.
4. Прилади для приготування їжі повинні бути розташовані в стійкому положенні з ручками (якщо такі є), щоб уникнути розливання гарячої рідини.
5. Перед підключенням приладу перевірте, чи напруга, зазначена на приладі, відповідає напрузі місцевої мережі.
6. Не використовуйте прилад, якщо вилка, мережевий шнур або сам прилад пошкоджені. Завжди переконайтеся, що вилку правильно вставлено в розетку.
7. Не використовуйте будь-який прилад з пошкодженням шнуру або вилкою, після того, як прилад не працює або був будь-яким чином пошкоджений. Якщо шнур живлення пошкоджено, його має замінити особа з аналогічною кваліфікацією, щоб уникнути небезпеки.
8. Необхідний ретельний нагляд. Коли будь-який прилад використовується поблизу дітей. Слідкуйте за дітьми, щоб переконатися, що вони не граються з пристроєм.
9. Не дозволяйте шнуру звисати з краю столу чи прилавка та не торкатися гарячих поверхонь.
10. Щоб захиститися від ураження електричним струмом, не занурюйте шнур, вилки або прилад у воду чи іншу рідину. робити не підключайте

прилад до мережі та не користуйтеся панеллю керування мокрими руками.

11. Ніколи не підключайте цей прилад до зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування, щоб уникнути небезпечної ситуації. Щоб відключити пристрій, вимкніть його, а потім вийміть вилку з розетки.
12. Не ставте прилад на виробника, його сервісного агента або поблизу горючих матеріалів, таких як скатертину чи штора. Доступні поверхні можуть нагріватися під час використання. Не ставте на гарячу газову чи електричну конфорку або поблизу неї, а також у розігріту духовку.
13. Не розташовуйте прилад біля стіни чи інших приладів. Залиште щонайменше 10 см / 3,9 дюйма вільного простору ззаду та з боків і 10 см / 3,9 дюйма вільного простору зверху приладу. Не кладіть нічого на прилад.
14. Не використовуйте прилад для будь-яких інших цілей, окрім описаних у цьому посібнику. Використання аксесуарів, не рекомендованих виробником приладу, може призвести до травм.
15. Не залишайте прилад працювати без нагляду. Необхідно бути надзвичайно обережним під час переміщення приладу, що містить гаряче масло або інші гарячі рідини.
16. Не використовуйте його на вулиці.
17. Не торкайтеся гарячих поверхонь, використовуйте ручку. Під час смаження на повітрі в повітря виділяється гаряча пара. пари та з отворів для виходу повітря. Також будьте обережні з гарячою парою та повітрям, коли виймаєте кошик із приладу.
18. Після використання приладу уникайте контакту з гарячим металом всередині. Вимкніть вилку з розетки, коли вона не використовується та перед чищенням. Перед чищенням дайте приладу охолонути.
19. негайно вимкніть прилад, якщо ви бачите темний дим, що йде з приладу. Зачекайте, доки припиниться виділення диму, перш ніж знімати кошик із приладу.
20. Тільки для домашнього використання.

ЗАГАЛЬНИЙ ОПИС



- | | |
|--------------------------------------|------------------------------|
| 1. Кошик | 5. Отвір для входу повітря |
| 2. Ручка кошика | 6. Отвори для виходу повітря |
| 3. Прозоре віконце | 7. Електричний кабель |
| 4. Цифрова сенсорна панель керування | 8. Лоток для смаження |

АВТОМАТИЧНЕ ВИМКНЕННЯ

Пристрій має вбудований таймер, який автоматично вимкне пристрій, коли зворотний відлік досягне нуля. Можна вимкнути пристрій вручну, натиснувши кнопку вимкнення, він автоматично вимкнеться через 20 секунд.

ПЕРЕД ПЕРШИМ ЗАСТОСУВАННЯМ

1. Зніміть усі пакувальні матеріали, наклейки та етикетки.
2. Вимийте кошик і решітку гарячою водою з додаванням засобу для миття посуду та неабразивної губки. Ці частини можна мити в посудомийній машині.
3. Протріть пристрій зсередини та зовні чистою ганчіркою. Не потрібно наповнювати кошик олією та жиром для смаження, оскільки пристрій працює на гарячому повітрі.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИСТРОЮ

1. Підключіть електричну вилку до заземленої настиінної розетки.
2. Обережно витягніть кошик із аерофритюрниці.
3. Покладіть інгредієнти в кошик.
4. Вставте кошик в аерофритюрницю.



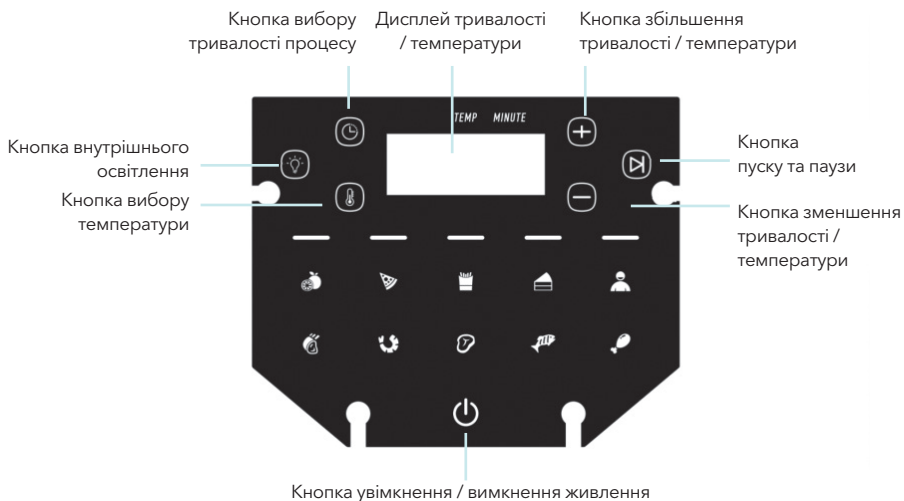
Не перевищуйте позначку «MAX» (див. розділ «Налаштування» в цій главі), оскільки це може вплинути на якість приготування страв.



Не торкайтеся кошика під час і впродовж деякого часу після використання, оскільки він сильно нагрівається. Тримайте кошик лише за ручку.

5. Не наливайте в кошик олію чи будь-яку іншу рідину.
6. Сенсорне увімкнення / вимкнення живлення.
7. Сенсорне Меню для вибору режиму роботи (загалом 10 режимів).

ДЕМОНСТРАЦІЯ ПАНЕЛІ КЕРУВАННЯ



Доступно 10 режимів: Дегідратація, Піца, Картопля фрі, Тістечко, Персоналізований режим, М'ясо, Креветки, Стейк, Смажена риба, Курячі ніжки. Можна вибрати будь-яку страву, яка вам подобається.

MENU PRESETTING

Меню	Кнопка з піктограмою	Початкове налаштування температури	Початкове налаштування тривалості
Дегідратація		30 °C	4 год
Піца		175 °C	20 хв
Картопля фрі		200 °C	20 хв
Тістечко		160 °C	15 хв
Персоналізований режим		200 °C	15 хв
М'ясо		185 °C	15 хв
Креветки		160 °C	20 хв
Стейк		180 °C	15 хв
Смажена риба		160 °C	20 хв
Курячі ніжки		200 °C	20 хв

- Після натискання кнопки меню можна вибрати режим, який вам подобається. Після вибору режиму натисніть кнопку «Пуск / Пауза» , щоб розпочати приготування.
- Під час приготування, якщо потрібно змінити тривалість або температуру, спочатку натисніть кнопку «Тривалість / температура» . Коли на дисплеї з'явиться значення тривалості, натискайте кнопки «+/-», щоб збільшити / зменшити тривалість на 1 хвилину після кожного натискання. Коли на дисплеї з'явиться значення температури, натискайте кнопки «+/-», щоб збільшити / зменшити температуру на 5 градусів після кожного натискання.
- Кнопка «Пуск / Пауза» . У процесі смаження на гарячому повітрі світлодіодна лампа буде світитися, а після натискання цієї кнопки світлодіодна лампа почне блимати. В цьому випадку ця кнопка виконує функцію паузи. У стані паузи можна змінити режим, щоб вибрати інші початкові налаштування. Потім, після повторного натискання цієї кнопки, фритюрниця продовжить процес приготування. В цьому випадку ця кнопка виконує функцію повторного пуску.
- Кнопка меню для вибору різних режимів приготування. Вибравши режим, натисніть кнопку «Пуск». Якщо під час приготування, наприклад, ви бажаєте змінити режим смаження на режим випікання, спочатку натисніть кнопку «Пауза» , а потім натисніть кнопку режиму випікання, щоб переключитися на інший режим приготування.

8. Після завершення приготування пристрій автоматично подасть звуковий сигнал про готовність. Якщо звуковий сигнал пролунає 5 разів, це означатиме, що цикл приготування завершено. Витягніть кошик із пристрою та поставте його на термостійку підставку.



Після завершення процесу приготування нагрівальний елемент вимкнеться, але вентилятор продовжить працювати ще приблизно 20 секунд, щоб відвести гаряче повітря з міркувань безпеки. Зрештою, звуковий сигнал таймера пролунає 5 разів, як сигнал про завершення приготування.

9. Перевірте готовність інгредієнтів.



Якщо інгредієнти ще не готові, просто вставте кошик назад у пристрій. Натисніть кнопку налаштування температури, щоб відрегулювати температуру, і натисніть кнопку керування таймером, щоб налаштувати тривалість приготування. Потім натисніть кнопку «Пуск», щоб запустити пристрій.

10. Щоб вийняти інгредієнти (наприклад, яловичину, курку, м'ясо, будь-які інгредієнти, що виділяють жир, а надлишок жиру з інгредієнтів збирається на дні кошика), користуйтеся щипцями та виймайте інгредієнти один за одним.



Будьте обережні, якщо захочете перехилити кошик, оскільки жир, що накопився на дні кошика, витече на інгредієнти.

11. Щоб вийняти інгредієнти (наприклад, картоплю фрі, овочі або інгредієнти без надлишку жиру з інгредієнтів), витягніть кошик і перекладіть інгредієнти в посуд.

Поради:

- Щоб вийняти великі або крихкі інгредієнти, виймайте їх з кошика за допомогою двох щипців.

12. Коли партія інгредієнтів готова, фритюрниця миттєво готова до приготування наступної партії.

НАЛАШТУВАННЯ

Наведена нижче таблиця допоможе вам вибрати основні налаштування для інгредієнтів.



Майте на увазі, що ці налаштування є орієнтовними. Оскільки інгредієнти відрізняються за походженням, розміром, формою, а також маркою, ми не можемо гарантувати, що ці налаштування є найкращими для ваших інгредієнтів. Оскільки завдяки технології «Rapid Air» («Швидкісна циркуляція повітря») повітря миттєво нагрівається всередині пристрою, короткочасне виймання кошика з пристрою під час смаження на гарячому повітрі майже не впливає на процес смаження.

	Мінімум - максимум (г)	Тривалість (хв)	Температура (°C)	Примітка
Картопля фрі				
Тонка заморожена картопля фрі	300-700	9- 16	200	
Товста заморожена картопля фрі	300-700	11-20	200	
Картопля фрі домашнього приготування (8х8 мм)	300-800	10- 16	200	Додати 1/2 ст.л. олії
Картопляні брусочки домашнього приготування	300-800	18-22	180	Додати 1/2 ст.л. олії
Картопляні кубики домашнього приготування	300-750	12- 18	180	Додати 1/2 ст.л. олії
	250	15- 18	180	
Картопляний гратен	500	15- 18	200	
Стейк	100-500	8- 12	180	
М'ясні котлети	100-500	10- 14	180	
Гамбургер	100-500	7- 14	180	
Сосиска в тісті	100-500	13- 15	200	
Гомілки	100-500	18-22	180	
Куряча грудка	100-500	10- 15	180	
Закуси				
Млинці з начинкою (спрінг-роли)	100-400	8- 10	200	
Заморожені курячі нагетси	100-500	6- 10	200	
Заморожені рибні палички	100-400	6- 10	200	
Заморожений хліб у крихтах	100-400	8- 10	180	
Фаршировані овочі	100-400	1- 10	160	
Тістечко	300	20-25	160	
Пиріг (кіш)	400	20-22	180	
Кекси (мафіни)	300	15- 18	200	
Солодкі закуски	400	1-20	160	

Поради:

- Дрібні інгредієнти зазвичай потребують дещо меншої тривалості приготування, ніж великі.
- Більша кількість інгредієнтів потребує дещо більшої тривалості приготування, менша кількість інгредієнтів - дещо меншої тривалості приготування.
- Струшування дрібних інгредієнтів на середині приготування покращує результат і може допомогти запобігти нерівномірному обсмажуванню інгредієнтів.
- До свіжої картоплі додайте трохи олії та обсмажте інгредієнти ще кілька хвилин, щоб отримати хрустку скоринку.
- Не готуйте у фритюрниці дуже жирні інгредієнти, наприклад, сосиски.
- Закуси, які можна приготувати в духовці, можна також приготувати в аерофритюрниці.
- Оптимальна кількість для приготування хрусткої картоплі фрі - 500 грамів.
- Використовуйте готове тісто, щоб швидко та легко приготувати закуски. Готове тісто також потребує менше часу для приготування, ніж тісто, замішане в домашніх умовах.
- Встановіть форму для випікання або форму для запікання у кошик фритюрниці, якщо бажаєте спекти пиріг або кіш, або якщо потрібно підсмажити крихкі інгредієнти чи інгредієнти з начинкою.
- Ви також можете розігрівати інгредієнти в аерофритюрниці. Щоб розігріти інгредієнти, виставте температуру до 150°C на період до 10 хвилин.

Приготування домашньої картоплі фрі

Щоб приготувати домашню картоплю фрі, виконайте наведені нижче дії:

1. Почистіть і наріжте картоплю.
2. Ретельно вимийте картопляну соломку та висушіть її за допомогою паперового рушника.
3. Налийте 1/2 столової ложки оливкової олії в миску, покладіть зверху картопляну соломку та перемішайте, щоб соломка повністю змастилася в олії.
4. Вийміть соломку з миски пальцями або кухонним приладдям так, щоб надлишки олії залишилися в місці. Покладіть картопляну соломку в кошик.
5. Смажте картопляну соломку відповідно до інструкцій у цьому розділі.

ОЧИЩЕННЯ

1. Очищайте пристрій після кожного циклу приготування.
2. Не чистіть кошик, решітку та внутрішні поверхні пристрою металевим кухонним приладдям або абразивними засобами для чищення, оскільки вони можуть пошкодити антипригарне покриття. Витягніть електричну вилку з розетки, щоб пристрій охолонув.



- Вийміть кошик, щоб фритюрниця швидше охолола.
- Протріть пристрій зовні вологою ганчіркою.
- Вимийте кошик і решітку гарячою водою з додаванням засобу для миття посуду та неабразивної губки. Залишки бруду можна видалити за допомогою знежирювальної рідини.
- Кошик і решітку можна мити в посудомийній машині.

Поради:

- Якщо до решітки або дна кошика прилип бруд, наповніть кошик гарячою водою з додаванням засобу для миття посуду. Покладіть решітку в кошик і залиште на 10 хвилин.
- Очистіть внутрішні поверхні пристрою за допомогою гарячої води та неабразивної губки.
- Очистіть нагрівальний елемент за допомогою щітки для чищення, щоб видалити залишки продуктів.

ЗБЕРІГАННЯ

- 1. Відключіть пристрій від електромережі та зачекайте, поки він повністю охолоне.
- 2. Переконайтеся, що всі деталі чисті та сухі.

УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Можливі причини	Спосіб усунення
АЕРОФРИТЮРНИЦЯ не працює.	Пристрій не підключено до електромережі.	Вставте електричну вилку в заземлену настінну розетку.
	Ви не натиснули кнопку «Пуск».	Натисніть кнопку «Пуск» після налаштування температури та тривалості або виберіть запрограмований рецепт.
Інгредієнти, підсмажені у АЕРОФРИТЮРНИЦІ, не готові.	Кількість інгредієнтів у кошику зavelика.	Кладіть у кошик менші порції інгредієнтів. Менші порції обсмажуються рівномірніше.
	Задана температура занадто низька.	Задайте потрібну температуру в налаштуваннях температури.
Інгредієнти обсмажуються в АЕРОФРИТЮРНИЦІ нерівномірно.	Певні типи інгредієнтів потрібно струшувати на середині процесу приготування.	Інгредієнти, які лежать один на одному або впоперек один одного (наприклад, картопля фрі), потрібно струшувати на середині процесу приготування.
Смажені закуски не мають хрусткої скоринки після смаження в АЕРОФРИТЮРНИЦІ.	Ви використовували тип закуски, призначений для приготування у традиційній фритюрниці.	Щоб отримати хрустку скоринку, використовуйте закуски для приготування в духовці або злегка змастіть їх олією.
Я не можу правильно вставити кошик у пристрій.	У кошику забагато інгредієнтів.	Не переповнюйте кошик вище позначки «МАХ» (максимальне наповнення).
Із пристрою виходить білий дим.	Ви готуєте жирні інгредієнти.	Під час смаження в АЕРОФРИТЮРНИЦІ жирних продуктів у кошик витікає велика кількість жиру. Жир утворює білий дим, а кошик може нагріватися більше, ніж зазвичай. Це не впливає на роботу пристрою або на кінцевий результат.
	У кошику залишились залишки жиру від попереднього використання.	Білий дим з'являється через нагрівання жиру в кошику. Після кожного використання ретельно очищайте кошик від залишків жиру.
Картопля фрі смажиться в АЕРОФРИТЮРНИЦІ нерівномірно.	Ви використали картоплю неправильного сорту.	Використовуйте свіжу картоплю та стежте за тим, щоб вона залишалася твердою під час смаження.
	Ви погано промили картопляну соломку перед смаженням.	Добре промийте картопляну соломку та видаліть крохмаль із поверхні картопляної соломки.
Картопля фрі не має хрусткої скоринки після смаження в АЕРОФРИТЮРНИЦІ.	Хрусткість картоплі фрі залежить від кількості олії та вмісту води в картоплі.	Перш ніж додавати олію, добре висушіть картопляну соломку.
		Щоб отримати хрусткішу скоринку, наріжте картопляну соломку дрібніше.
		Щоб отримати хрусткішу скоринку, додайте трохи більше олії.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Електрична потужність: 1500 Вт

Напруга: 220-240 В ~

Частота: 50/60 Гц

Ємність кошика для смаження: 5 л

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	
СЕР. НОМЕР	
ДАТА ПРОДАЖУ	
МАГАЗИН І НОМЕР РАХУНКУ	
ПІДПИС І ПЕЧАТКА	

Без пред'явлення цього талону, за його невірною 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;
- потрапляння 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: жилові 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 винуватця 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		

Please read the instructions carefully before use.
Take good care of this manual for later use.

IMPORTANT SAFEGUARDS

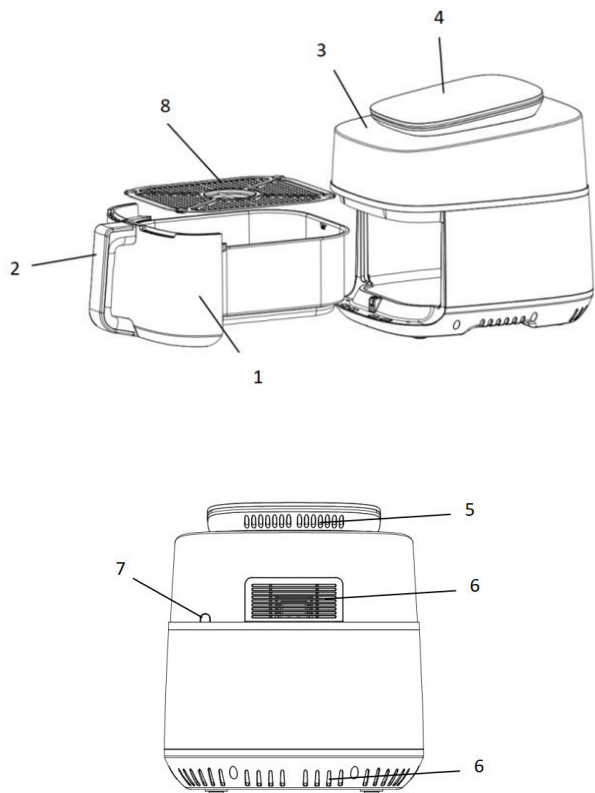


CAUTION. HOT SURFACE!

The following basic precautions should always be followed:

1. This appliance shall not be used by children from 0 to 8 years. This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they are continuously supervised. This appliance can be used by people with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
2. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years
3. Cleaning and user maintenance shall not be made by children.
4. Cooking appliances should be positioned in a stable situation with the handles (if any) positioned to avoid spillage of the hot liquid.
5. Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local main voltage before you connect the appliance.
6. Do not use the appliance if the plug, the main cord or the appliance itself is damaged. Always make sure that the plug is inserted properly into a wall outlet.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner.
If the supply cord is damaged, it must be replaced by the similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
8. Close supervision is necessary. When any appliance is used near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
9. Do not let the cord hang over the edge of the table or counter or touch hot surfaces.
10. To protect against electric shock, do not immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid. Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands.
11. Never connect this appliance to an external timer switch or separate remote-control system in order to avoid a hazardous situation. To disconnect, turn off the appliance, then remove the plug from wall outlet.
12. Do not place the appliance on or manufacturer, its service agent or near combustible materials such as a tablecloth or curtain. The accessible surfaces may become hot during use. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
13. Do not place the appliance against a wall or against other appliances.
Leave at least 10 cm / 3.9 in of free space on the back and sides and 10 cm / 3.9 in of free space above the appliance. Do not place anything on top of the appliance.
14. Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
15. Do not let the appliance operate unattended. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
16. Do not use it outdoors.
17. Do not touch the hot surfaces, use the handle. During air frying, hot steam is released through the air. The steam and from the air outlet openings. Also be careful of hot steam and air when you remove the basket from the appliance.
18. After using the appliance, avoid contact with the hot metal inside. Unplugged from outlet when not in use and before cleaning. Allow the appliance to cool before cleaning.
19. Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming.
Out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you remove the basket from the appliance.
20. For household use only.

GENERAL DESCRIPTION



- | | |
|--------------------------------|------------------------|
| 1. Basket | 5. Air inlet |
| 2. Basket handle | 6. Air outlet openings |
| 3. Transparent window | 7. Mains cord |
| 4. Digital Touch Control Panel | 8. Frying tray |

AUTOMATIC SWITCH-OFF

The appliance has a built-in timer, it will automatically shut down the appliance when count down reaches zero. You can manually switch off the appliance by pressing off button, it will automatically shut down the appliance in 20 seconds.

BEFORE FIRST USE

1. Remove all packaging materials and stickers or labels.
2. Clean the basket and rack with hot water, with some washing liquid and a non-abrasive sponge. These parts are safe to be cleaned in dishwasher.
3. Wipe inside and outside of the appliance with a clear cloth. And there is no need to fill the basket with oil and frying fat as the appliance works on hot air.

USING THE APPLIANCE

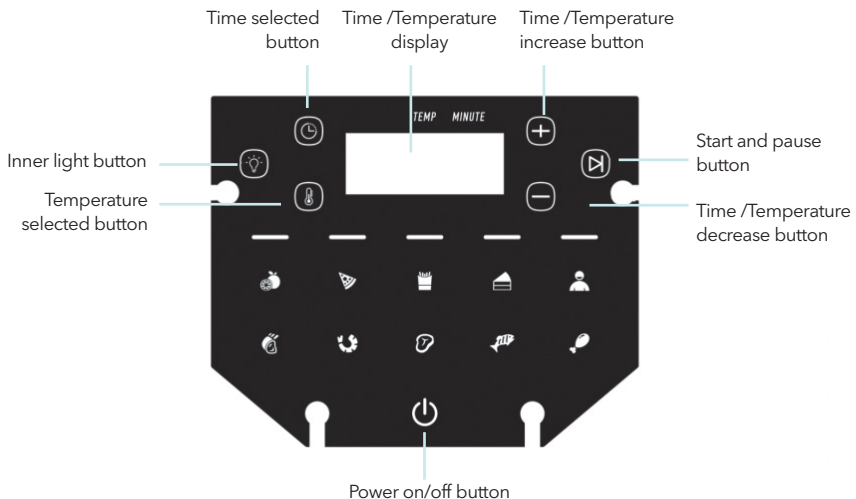
1. Connect the mains plug into an earthed wall socket.
2. Carefully pull the basket out of the air fryer.
3. Place the ingredients in the basket.
4. Slide the basket into the air fryer.

NOTE Do not exceed the MAX indication (see section “settings” in this chapter), as it may affect the cooking quality of the food.

CAUTION! Do not touch the basket during and in short-time after use, as it gets very hot. Only hold the basket by the handle.

5. Do not fill the basket with oil or any other liquid.
6. Finger touch Power on/off.
7. Finger touch Menu to choose functions (totally 10 functions).

CONTROL PANEL PRESENTATION



10 functions are provided: Dehydration, Pizza, French fries, Cake, Customize, Meat, Shrimp, Steak, Fried fish, Chicken leg. You can use choose different cooking food you like.

MENU PRESETTING:

Menu	Icon Button	Default Temp	Default Time
Dehydration		30 °C	4 H
Pizza		175 °C	20 min
French fries		200 °C	20 min
Cake		160 °C	15 min
Customize		200 °C	15 min
Meat		185 °C	15 min
Shrimp		160 °C	20 min
Steak		180 °C	15 min
Fried fish		160 °C	20 min
Chicken leg		200 °C	20 min

- After touching menu button, you can choose menu you like. After choosing the function, please finger Start/Pause button  to start cooking.
- During the cooking process, if you want to adjust time or temperature, kindly press the Time/temperature button  first. When the display on screen shows time, then press the +/- button to increase/decrease 1 minute per a press. When the display on screen shows the temperature, then press +/- button to increase/decrease 5 degree per a press.
- Start/Pause button  During the hot air frying process, the LED lamp will be running, then if press this button, the LED lamp will be blinks. Here, this button acts as pause function. In the pause state, you can change menu to choose other presetting. Then, you press this button again, the air fryer will continue cooking. Here, this button acts as re-start function.
- Menu button choose different cooking functions. After you choose the menu, press the start button. When during the cooking period, for example, you want to change fries to bake, then first press the Pause button , then touching bake menu button to switch to different cooking function.

8. Machine will have Auto ready bell after cooking. When you hear bell for 5 times, this means the cooking cycle is finished. Pull the basket out of the appliance and place it on the heat-resistant holder.

 NOTE

After the time ends, the heating element stops working, but the fan will continue to run about 20 seconds to blow away the hot air as safety. Finally, the timer bell will ring for 5 times as the ending alarm.

9. Check if the ingredients are ready.

 NOTE

If the ingredients are not ready yet, simply slide the basket back into the appliance. Press the temperature control knob to adjust Temperature setting and press the Timer control button to adjust time setting. And then press the Start button to run the appliance.

10. To remove ingredients, (e.g. beef, chicken, meat, any ingredients with original oil and will have excess oil from ingredients collected on the bottom of the basket), please use tongs to pick ingredients one by one.

 NOTE

Be careful if you want to turn the basket over, the oil collected on the bottom of the basket will leak onto the ingredients.

11. To remove ingredients (e.g. chips, vegetable or ingredients with no excess oil from the ingredients), please turn off the basket, and pour ingredients to tableware.

Tips:

- To remove large or fragile ingredients, lift the ingredients out of the basket by a pair of tongs.

12. When a batch of ingredients is ready, the fryer is instantly ready for preparing another batch.

SETTINGS

This table below will help you to select the basic settings for the ingredients.

 NOTE

Keep in mind that these settings are indications. As ingredients differ in origin, size, shape and brand, we cannot guarantee the best setting for your ingredients. Because the Rapid Air technology reheats the air inside the appliance instantly, pull the basket briefly out of the appliance during hot air frying barely disturbs the process.

	Min-Max (g)	Time (Min)	Temp °C	Remark
French fries				
Thin frozen fries	300-700	9- 16	200	
Thick frozen fries	300-700	11-20	200	
Home-made fries (8X8mm)	300-800	10- 16	200	Add 1/2 tbsp of oil
Homemade potato wedges	300-800	18-22	180	Add 1/2 tbsp of oil
Home-made potato cubes	300-750	12- 18	180	Add 1/2 tbsp of oil
	250	15- 18	180	
Potato gratin	500	15- 18	200	
Steak	100-500	8- 12	180	
Meat chops	100-500	10- 14	180	
Hamburger	100-500	7- 14	180	
Sausage roll	100-500	13- 15	200	
Drumsticks	100-500	18-22	180	
Chicken breast	100-500	10- 15	180	
Snacks				
Spring rolls	100-400	8- 10	200	
Frozen chicken nuggets	100-500	6- 10	200	
Frozen fish fingers	100-400	6- 10	200	
Frozen bread crumbed	100-400	8- 10	180	
Stuffed vegetables	100-400	1- 10	160	
Cake	300	20-25	160	
Quiche	400	20-22	180	
Muffins	300	15- 18	200	
Sweet snacks	400	1-20	160	

Tips:

- Small ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.
- A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time, a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.
- Shaking smaller ingredients halfway during the preparation time optimizes the result and can help prevent unevenly fried ingredients.
- Add some oil to fresh potatoes and fry your ingredients for another few minutes then for a crispy result.
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the air fryer.
- Snacks can be prepared in an oven can also be prepared in the air fryer.
- The optimal amount for prepare crispy fries is 500 grams.
- Use pre-made dough to get snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.
- Please a baking tin or oven dish in the fryer basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients.
- You can also use the air fryer to heat ingredients. To heat ingredients, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.

Making home-made fries

To make home-made fries, follow the steps below:

1. Peel and slice the potatoes.
2. Wash the potato sticks thoroughly and dry them with kitchen paper.
3. Pour 1/2 tablespoon of olive oil in a bowl, put the sticks on top and mix until the sticks are coated with oil.
4. Remove the sticks from the bowl with your fingers or a kitchen utensil so that excess oil stays behind in the bowl. Put the sticks in the basket.
5. Fry the potato sticks according to the instructions in this chapter.

CLEANING

1. Clean the appliance after every use.
2. Do not clean the basket, the rack and the inside of the appliance by metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials, as this may damage the non-stick coating of them. Remove the mains plug from the wall socket to make the appliance cool down.

 NOTE

- Remove the basket to let the fryer cool down more quickly.
- Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.
- Clean the basket and rack with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge. You can remove any remaining dirt by degreasing liquid.
- The basket and rack are dishwasher-proof.

Tips:

- If dirt is stuck to the rack or the bottom of the basket, fill the basket with hot water with some washing-up liquid. Put the rack in the basket and let them soak for about 10 minutes.
- Clean the inside of the appliance with hot water and non-abrasive sponge.
- Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues.

STORAGE

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

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Causes	Solution
The AIR FRYER does not work.	The appliance is not plugged in.	Put the mains plug in an earthed wall socket.
	You haven't pressed the start button.	Press the start/power button after you set the temp&time or choose the quick recipe.
The ingredients fried with the AIR FRYER are not done.	The amount of ingredients in the basket is too big.	Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried more evenly.
	The set temperature is too low.	Set the temperature to the required Temperature setting.
The ingredients are fried unevenly in the AIR FRYER.	Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the preparation time	Ingredients that lie on top of or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway through the preparation time.
Fried snacks are not crispy when they come out of the AIR FRYER.	You used a type of snacks meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crisper result.
I can't slide the basket into the appliance properly.	There are too many ingredients in the basket.	Do not fill the basket beyond the MAX indication.
White smoke comes out from the appliance.	You are preparing greasy ingredients.	When you fry greasy ingredients in the AIR fryer, a large amount of oil will leak into the basket. The oil produces white smoke and the basket may heat up More than usual. This does not affect the appliance or the end result.
	The basket still contains grease residues from previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the basket. Make sure you clean the basket properly after each use.
Fresh fries are fried unevenly in the AIR FRYER.	You did not use the right potato type.	Use fresh potatoes and make sure that they stay firm during frying.
	You did not rinse the potato sticks properly before you fried them.	Rinse the potato sticks properly to remove starch from the outside of the sticks.
Fresh fries are not crispy when they come out of the AIR FRYER.	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	Make sure you dry the potato sticks properly before you add the oil.
		Cut the potato sticks smaller for a crispier result.
		Add slightly more oil for a crisper result.

TECHNICAL SPECIFICATIONS:

Power: 1500W
Voltage: 220-240V ~
Frequency: 50/60Hz
Fry basket capacity: 5L

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	AF550BG	Air Fryer

ARE IN CONFORMITY WITH THE FOLLOWING STANDARDS AND LEGISLATIVE ACTS:

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

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

