

TESLA



AF810BGW

Посібник користувача

UA

ENG

АЕРОФРИТЮРНИЦЯ

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

ПІДКЛЮЧИТЬ СВІЙ ПРИСТРІЙ ДО ДОДАТКА TESLA SMART THINGS

1. Встановіть додаток **Tesla Smart Things** на свій смартфон на базі Android або iOS.



Android



або

iOS



Tesla Smart

Tesla Smart Things

Для смартфонів на базі Android

Метод 1: Відскануйте QR-код за допомогою браузерного сканера, завантажте і встановіть додаток.

Метод 2: Відкрийте на своєму смартфоні «Play Store» від Google та знайдіть «Tesla Smart Things», завантажте і встановіть додаток.

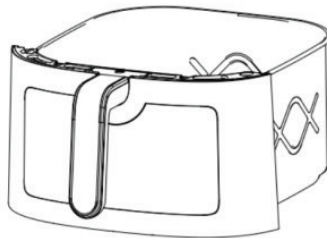
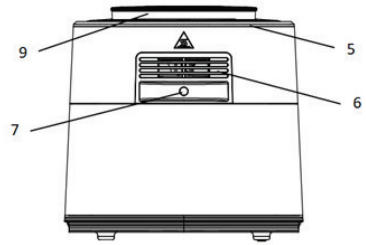
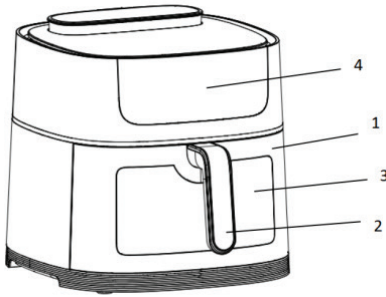
Для смартфонів на базі iOS

Метод 1: Відскануйте QR-код і дотримуйтесь інструкцій, щоб перейти до «AppStore», завантажте і встановіть додаток.

Метод 2: Відкрийте на своєму смартфоні «AppStore» від Apple та знайдіть «Tesla Smart Things», завантажте і встановіть додаток.

2. Створіть обліковий запис. Додаткову інформацію наведено в розділі «Відомості про авторизацію».
3. Створіть з'єднання між аерофритюрницею та додатком **Tesla Smart Things** на своєму смартфоні. Під час першого використання пристрою підключіть його до електромережі та натисніть кнопку запуску (⏻), після чого почне світитися кнопка Wi-Fi (📶), а індикатор Wi-Fi (📶) вимкнеться. Потім натисніть і утримуйте кнопку Wi-Fi (📶) упродовж 3 секунд, пролунає звуковий сигнал. Індикатор Wi-Fi (📶) почне блимати (блиматиме кожну 1 секунду), а функція Wi-Fi перейде в режим очікування. У режимі очікування неможливо створити з'єднання з аерофритюрницею за допомогою функції Wi-Fi. Знову затисніть кнопку Wi-Fi (📶) на 3 секунди, пролунає звуковий сигнал, а індикатор Wi-Fi (📶) перейде в режим блимання (блиматиме кожні 0,2 секунди), після чого ваш телефон зможе встановити з'єднання з цією функцією Wi-Fi. Знову затисніть кнопку Wi-Fi (📶) на 3 секунди, пролунає звуковий сигнал, а індикатор Wi-Fi (📶) перейде в режим повільного блимання (блиматиме кожні 0,5 секунди). Це означає, що фритюрниця увійшла в режим сполучення з мережею Wi-Fi. Знову затисніть кнопку Wi-Fi (📶) на 3 секунди, пролунає звуковий сигнал, індикатор Wi-Fi (📶) вимкнеться і функція Wi-Fi теж вимкнеться.
Порада: У разі підключення функції Wi-Fi до аерофритюрниці на телефоні потрібно увімкнути Bluetooth. Після успішного підключення функції Wi-Fi індикатор Wi-Fi (📶) залишиться увімкненим.
4. У додатку **Tesla Smart Things** натисніть «Додати пристрій», і на екрані вашого мобільного телефону з'явиться вікно оновлення для встановлення вашого пристрою.

ЗАГАЛЬНИЙ ОПИС



1. Кошик
2. Ручка кошика
3. Прозоре віконце
4. Цифрова сенсорна панель керування

5. Отвір для входу повітря
6. Отвори для виходу повітря
7. Електричний кабель
8. Лоток для смаження
9. Резервуар для води

Приєднання ручки до кошика для смаження



- В упаковці з пристроєм ручка може бути відокремленою від кошика для смаження. Щоб прикріпити ручку до кошика для смаження:
- Зніміть паперову етикетку. Витягніть кошик для смаження з пристрою.

- Посуньте кріпильну частину ручки донизу, доки ручка не зафіксується.



- Ручка кошика для смаження повинна зафіксуватися на місці та не повинна від'єднуватися після того, як вона зафіксується.

Зняття ручки з кошика для смаження

Щоб зняти ручку з кошика для смаження:

- Скористайтеся інструментом, наприклад, викруткою чи металевим стрижнем. Вставте інструмент в отвір і натисніть вниз, а потім нахиліть його всередину.
- Візьміться рукою за ручку та витягніть її. Готово.



Важливо

Уважно прочитайте цей посібник перед експлуатацією пристрою, оскільки неправильна експлуатація може призвести до його пошкодження. Зберігайте цей посібник, щоб мати можливість користуватися ним за потреби.

Небезпека

- Не занурюйте корпус у воду та не промивайте його під проточною водою через наявність електричних та нагрівальних компонентів.
- Не допускайте потрапляння рідини всередину пристрою, щоб запобігти ураженню електричним струмом або короткому замиканню.
- Кладіть усі інгредієнти в кошик, щоб уникнути контакту з нагрівальними елементами.
- Не закривайте отвори для входу та виходу повітря під час роботи пристрою.
- Заливання олії в кошик може спричинити загоряння.
- Не торкайтеся внутрішніх частин пристрою під час його роботи.

ОБЕРЕЖНО!

- Перевірте, чи відповідає напруга, зазначена на пристрої, напрузі місцевої електромережі.
- Не користуйтеся пристроєм, якщо на вилці, електричному кабелі чи інших деталях є будь-які пошкодження.
- Не звертайтеся за допомогою до сторонніх осіб, щоб замінити або полагодити пошкоджений електричний кабель.
- Зберігайте пристрій та його електричний кабель у місцях, недоступних для дітей.
- Не кладіть електричний кабель поблизу гарячих поверхонь.
- Не підключайте пристрій до електромережі та не торкайтеся панелі керування мокрими руками.
- Завжди перевіряйте, чи щільно вставлено вилку в розетку.
- Не підключайте пристрій до зовнішнього вимикача з таймером.
- Не ставте пристрій на займисті матеріали, наприклад, скатертину чи штору, а також поруч із ними.
- Не ставте пристрій впритул до стіни або впритул до іншого пристрою. Залишайте щонайменше 10 см вільного простору ззаду та з боків і 10 см вільного простору над пристроєм.
- Не ставте нічого на пристрій зверху.
- Не користуйтеся пристроєм для будь-яких потреб, окрім тих, що зазначені в цьому посібнику.
- Не залишайте пристрій без нагляду під час його роботи.
- Під час смаження за допомогою гарячого повітря через отвори для виходу повітря виділяється гаряча пара. Тримайте руки та обличчя на безпечній відстані від пари та отворів для виходу повітря. Також будьте обережні, коли виймаєте кошик із пристрою, щоб уникнути контакту з гарячою парою та повітрям. Будь-які досягні поверхні пристрою можуть сильно нагріватися під час його роботи.
- У разі появи темного диму негайно відключіть пристрій від електромережі. Перш ніж виймати кошик з пристрою, зачекайте, поки припиниться виділення диму.

УВАГА!

1. Переконайтеся, що пристрій встановлено на горизонтальній, рівній та стійкій поверхні.
2. Цей пристрій призначений лише для побутового застосування. Він не призначений для безпечної експлуатації в таких місцях, як кухні для персоналу, ферми, мотелі та інші нежитлові приміщення.
3. Гарантія анулюється, якщо пристрій експлуатують для професійних або напівпрофесійних потреб, або якщо ним користуються без дотримання інструкцій з експлуатації. (Ніколи не користуйтеся пристроєм, якщо електрична вилка пошкоджена).
4. Пристрій повинен охолонути впродовж приблизно 30 хвилин, перш ніж ним можна буде безпечно користуватися або виконувати його очищення.

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 ззовні 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 настінної розетки.
2. Обережно витягніть кошик із аерофритюрниці.
3. Покладіть інгредієнти в кошик.
4. Вставте кошик в аерофритюрницю.

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

УВАГА! 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 8 режимів).

ДЕМОНСТРАЦІЯ ПАНЕЛІ КЕРУВАННЯ





Доступно 8 режимів: Гомілка, Стейк, Риба, Тістечко, Піца, Хот-дог, Картопля фрі, Бекон. Можна вибрати будь-яку страву, яка вам подобається.

ПОПЕРЕДНІ НАЛАШТУВАННЯ МЕНЮ

Меню	Кнопка з піктограмою	Початкове налаштування температури	Початкове налаштування тривалості	Струшування	Ніжне приготування (опція)
Гомілка		200 °C	23 хв	Струшування	Так
Стейк		200 °C	12 хв	Струшування	Так
Риба		195 °C	10 хв	Струшування	Так
Тістечко		160 °C	30 хв	/	/
Піца		185 °C	8 хв	/	/
Хот-дог		185 °C	8 хв	Струшування	Так
Картопля фрі		200 °C	23 хв	Струшування	Так
Бекон		175 °C	12 хв	Струшування	Так

- 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 злегка натисніть кнопку . 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.
- Індикатор струшування : Індикатор струшування увімкнеться, коли цикл приготування досягне половини свого часу. У цей період можна струсити або перевернути продукти в пристрої, щоб забезпечити їх рівномірне приготування.



Якщо не виймати кошик і не струшувати продукти, індикатор струшування на панелі керування залишатиметься увімкненим. Деякі інгредієнти потрібно струшувати на середині процесу приготування (див. розділ «Налаштування» в цій главі). Для цього витягніть із пристрою кошик за ручку та струсіть його. Потім знову вставте кошик в аерофритюрницю.

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 накопичився 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.

РЕЖИМ НІЖНОГО ПРИГОТУВАННЯ

В режимі ніжного приготування краплі води розбризкуються на продукти під час їх приготування, щоб зберегти їхню соковитість і вологість. Цим режимом зазвичай користуються для приготування морепродуктів, овочів, курятини, пельменів, які у звичайному режимі аерофритюрниці можуть вийти надто сухими або навіть підгоріти.



1. Наповнення резервуара для води: Вийміть резервуар для води з пристрою, відкрийте кришку резервуара для води, додайте в нього достатню кількість води. Потім закрийте кришку і встановіть резервуар для води у пристрій.



- Для приготування страв використовуйте чисту воду. Не використовуйте водопровідну воду.
- Не наливайте воду безпосередньо на верхню частину пристрою, щоб уникнути потрапляння води всередину пристрою.
- Перш ніж увімкнути режим ніжного приготування, наповніть резервуар для води.
- Ємність резервуара для води - 200 мл, тож не заливайте забагато води.

2. Покладіть всередину продукти: Витягніть кошик, а потім покладіть всередину продукти. Засуньте кошик назад у пристрій.




Розкладіть продукти якомога рівномірніше, щоб вони краще приготувалися.

3. Налаштування режиму роботи: Виберіть потрібний рецепт приготування або безпосередньо налаштуйте температуру / тривалість.

Натисніть кнопку , щоб активувати режим ніжного приготування. (Піктограма блиматиме, коли режим активний.)



Режим ніжного приготування недоступний для режимів «Піца» та «Тістечко». Щоб розпочати приготування, натисніть кнопку «Пуск» . Під час приготування краплі води автоматично розбризкуються на продукти.

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, короточасне виймання кошика з пристрою під час смаження на гарячому повітрі майже не впливає на процес смаження

	Мінімум - максимум (г)	Тривалість (хв)	Температура °С	Струшування	Примітка
Картопля фрі					
Тонка заморожена картопля фрі	300-700	9- 16	200	Так	
Товста заморожена картопля фрі	300-700	11-20	200	Так	
Картопля фрі домашнього приготування (8x8 мм)	300-800	10- 16	200	Так	Додати 1/2 ст.л. олії
Картопляні брушочки домашнього приготування	300-800	18-22	180	Так	Додати 1/2 ст.л. олії
Картопляні кубики домашнього приготування	300-750	12- 18	180	Так	Додати 1/2 ст.л. олії
	250	15- 18	180	Так	
Картопляний гратен	500	15- 18	200	Так	
Стейк	100-500	8- 12	180	Так	
М'ясні котлети	100-500	10- 14	180		
Гамбургер	100-500	7- 14	180		
Сосиска в тісті	100-500	13- 15	200	Так	
Гомілки	100-500	18-22	180	Так	
Куряча грудка	100-500	10- 15	180		
Закуси					
Млинці з начинкою (спрінг-роли)	100-400	8- 10	200	Так	
Заморожені курячі нагетси	100-500	6- 10	200	Так	
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 крихілі 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 мисці. 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 охолонила.
- Протріть пристрій зовні вологою ганчіркою.
- Вийміть 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.

ОЧИЩЕННЯ РЕЗЕРВУАРА ДЛЯ ВОДИ

Після певного періоду експлуатації всередині резервуара можуть розмножуватися бактерії. Потрібно регулярно очищати резервуар. Просто відкрийте кришку резервуара і промийте його під струменем води або протріть вологою ганчіркою.



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 в АЕРОФРИТЮРНИЦІ, не готові.	Кількість інгредієнтів у кошику завелика.	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 фри), 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 «MAX» (максимальне наповнення).

Проблема	Можливі причини	Спосіб усунення
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 залишилися 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 смажить 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: 1800 Вт

Напруга: 220-240 В ~

Частота: 50/60 Гц

Ємність кошика для смаження: 8 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 довкіллу 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 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;
- 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 фільтри 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

--	--

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

CONNECT YOUR DEVICE TO THE TESLA SMART THINGS APP

1. Install the **Tesla Smart Things** app on your smartphone via Android or iOS.



Android



or iOS



Tesla Smart

Tesla Smart Thing

For Android smartphones

Method 1: Please scan the QR code with a browser scanner, download and install the APP.

Method 2: Open the Google "Play Store" on your smartphone and search "Tesla Smart Things"; download and install the APP.

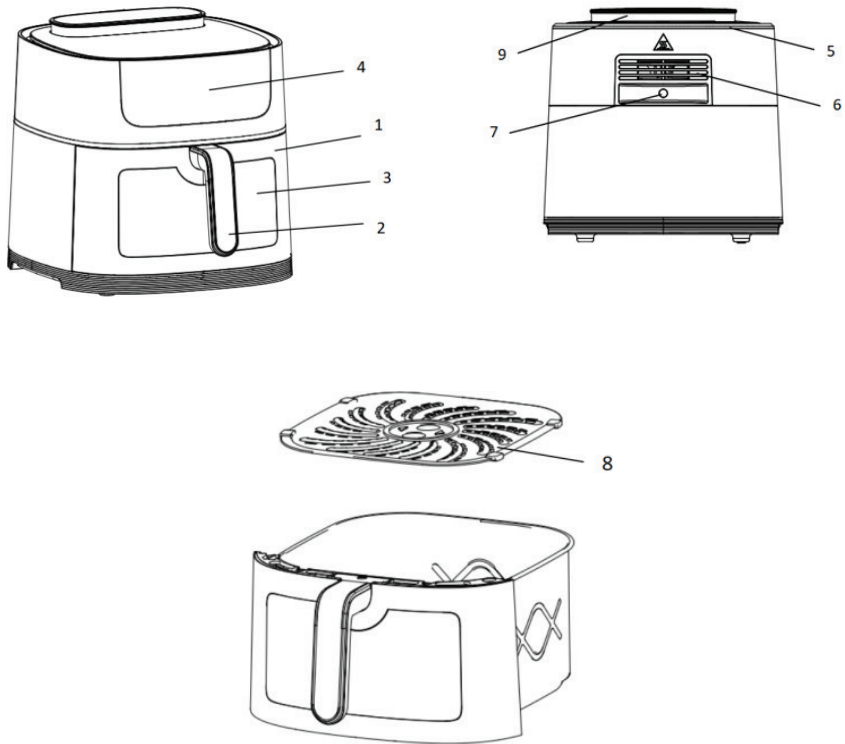
For IOS smartphones

Method 1: Please scan the QR code and follow the tips to get into "AppStore", download and install the APP.

Method 2: Open the Apple "AppStore" on your smartphone and search "Tesla Smart Things"; download and install the APP

2. Create an account. For more information, see the "Login Details" section.
3. Pair the Air Fryer with the **Tesla SmartThings** app on your smartphone. When using the device for the first time, connect with power and press the start button (⏻) the WIFI button (📶) will light and the WIFI indicator light (📶) turn off. Then, long press this WIFI button (📶) for 3 seconds, and you will hear a beep sound. The WIFI indicator light (📶) will enter a flashing state (flash every 1 second), and the WiFi function will be in standby mode. When in standby mode, the WIFI function of air fryer cannot be paired. Long press the WIFI button (📶) for 3 seconds again, you will hear a beep sound, and the WIFI indicator light (📶) will enter a flash state (flash every 0.2 seconds), at which point your phone can link this Wi-Fi function now. Long press the WIFI button (📶) for 3 seconds again, you will hear a beep sound, and the WIFI indicator light (📶) will enter a slow flashing state (flash every 0.5 seconds). At this time, it means air fryer has entered Wi-Fi pairing mode. Long press the WIFI button (📶) for 3 seconds again, you will hear a beep sound, the WIFI indicator light (📶) will turn off, and the WiFi function will be powered off.
Tip: When connecting the WIFI function with air fryer, the phone needs to turn on Bluetooth.
When the WIFI function connected successful, the WIFI indicator light (📶) will remain on.
4. In the **Tesla Smart Things** app, press "Add device" and an update window will appear on your mobile phone screen to install your device.

GENERAL DESCRIPTION



- | | |
|--------------------------------|------------------------|
| 1. Basket | 6. Air outlet openings |
| 2. Basket handle | 7. Mains cord |
| 3. Transparent window | 8. Frying tray |
| 4. Digital Touch Control Panel | 9. Water tank |

Attaching the fry basket handle



- The fry basket handle might come disassembled in your appliance's packaging. To attach the fry basket handle:
- Remove the paper label. Pull the fry basket out of the appliance.

- Slide the attachment point on the handle downward until it clicks into place.



- The fry basket handle should lock into place and should not detach once it is locked into place.

Removing the fry basket handle

To remove the fry basket handle:

- Use a tool, such as a screwdriver or our metal pin. Align the tool with the hole and push down, then tilt the tool inward.
- Grab the handle with your hand and pull it out. Done.



Significance

Please read this manual carefully before using the appliance as damage may occur under incorrect operations. Pls keep this manual for future reference.

Danger

- Do not immerse the housing in water or rinse under the tap due to the multi-electrical and heating components.
- Do not let liquid enter the appliance to prevent electric shock or short-circuit.
- Keep all ingredients in the basket to prevent any contact from heating elements.
- Do not cover the air inlet and the air outlet when the appliance is working.
- Filling the basket with oil may cause a fire hazard.
- Do not touch the inside of the appliance while it is operating.

WARNING!

- Check if the voltage indicated on the appliance fits the local power voltage.
- Do not use the appliance if there is any damage on plug, power cord or other parts.
- Do not go to any unauthorized person to replace or fix a damaged power cord.
- Keep the appliance and its power cord out of the reach of children.
- Keep the power cord away from hot surfaces.
- Do not plug the appliance or operate the control panel with wet hands.
- Always make sure that the plug is inserted into the wall socket properly.
- Do not connect appliance to an external timer switch.
- Do not place the appliance on or near combustible materials such as a tablecloth or curtain.
- Do not place the appliance against a wall or against other appliance. Leave at least 10cm free space on the back and sides and 10cm free space above the appliance.
- Do not place anything on top of the appliance.
- Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual.
- Do not leave the appliance unattended.
- During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings. Also be careful of hot steam and air when you remove the pan from the appliance. Any accessible surfaces may become hot during use.
- 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 pan from the appliance.

CAUTION!

1. Ensure that appliance is placed on a horizontal, even and stable surface.
2. This appliance is designed for household use only. It is not suitable to be safely used in environments such as staff kitchens, farms, motels, and other non-residential environments.
3. The warranty is invalid if the appliance is used for professional or semi-professional purposes, or it is not used according to instructions. (Never use the appliance when the plug is damaged.)
4. The appliance needs approximately 30 minutes to cool down before it is safe to handle or clean.

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

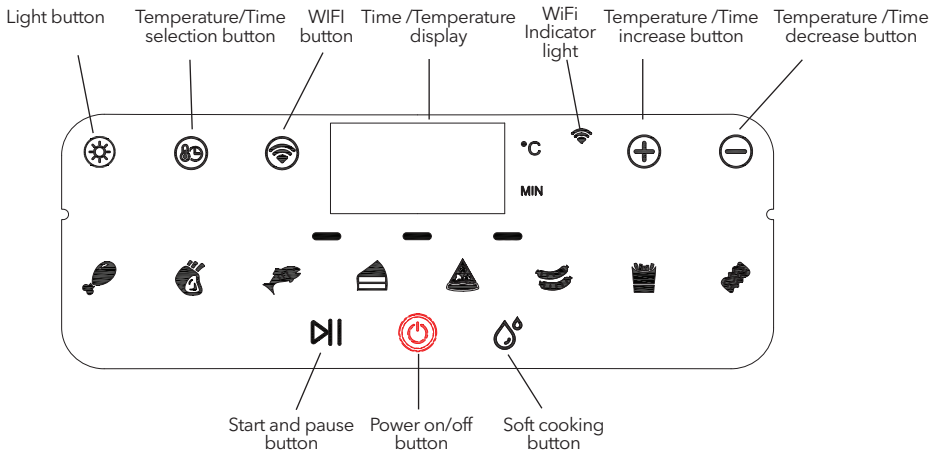
1. Connect the mains plug into an earthed wall socket.
2. Carefully pull the basket out of the air fryer.
3. Place the ingredients in the basket.
4. Slide the basket into the air fryer.

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 8 functions).









CONTROL PANEL PRESENTATION








NOTE

8 functions are provided: Drumstick, Steak, Fish, Cake, Pizza, Hot dog, Fries, Bacon. You can use choose different cooking food you like.

MENU PRESETTING

Menu	Icon Button	Default Temp	Default Time	Shake	Soft cooking (optional)
Drumstick		200 °C	23 min	Shake	Yes
Steak		200 °C	12 min	Shake	Yes
Fish		195 °C	10 min	Shake	Yes
Cake		160 °C	30 min	/	/
Pizza		185 °C	8 min	/	/
Hot dog		185 °C	8 min	Shake	Yes
Fries		200 °C	23 min	Shake	Yes
Bacon		175 °C	12 min	Shake	Yes

- 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  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.
- Shake indicator  : The shake indicator will illuminate when the cooking cycle has reached its halfway point. This halfway time gives you the opportunity to shake or flip your food in appliance, which helps ensure even cooking.

NOTE

If you do not remove the basket and shake the food, the shake light on the control panel will remain illuminated. Some ingredients require to shake halfway during the preparation time (see section 'settings' in this chapter). By this way, pull the basket out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the basket back into the air fryer.

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.

SOFT COOKING FUNCTION

Soft cooking function will spray water drop onto the food during cooking, to reserve juicy and keep the food moist. This function is mainly used for cooking seafood, vegetable, chicken, dumplings which may get too dry or even burn under normal air fryer mode.



1. Water filling in the water tank: Remove the water tank from the machine, open the lid of the water tank, add enough water into the water tank. Then put back the lid and place the water tank on to the product.

 NOTE

- Please use pure water for cooking. No tap water.
- Do not pour water directly onto the top of the product, so as to avoid water entering the inside of the product.
- Please fill up the water tank before use the soft cooking function.
- The water tank capacity is **200ml**, please don't fill too much water.

2. Put in the food: Pull out the basket, then put the food inside. Slide the basket back to the product.


 NOTE

Please spread the food as much as possible to get a better cooking.

3. Setting the function: Select the wanted cooking recipe or set the temperature/time directly.

Press the button  to active soft cooking function. (The icon will flash when it is active.)

 NOTE

There is no soft cooking function for Pizza, Bake mode. Press start button  to start the cooking. The water drop will be sprayed onto the food automatically during cooking.

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	Shake	Remark
French fries					
Thin frozen fries	300-700	9- 16	200	Y	
Thick frozen fries	300-700	11-20	200	Y	
Home-made fries (8X8mm)	300-800	10- 16	200	Y	Add 1/2 tbsp of oil
Homemade potato wedges	300-800	18-22	180	Y	Add 1/2 tbsp of oil
Home-made potato cubes	300-750	12- 18	180	Y	Add 1/2 tbsp of oil
	250	15- 18	180	Y	
Potato gratin	500	15- 18	200	Y	
Steak	100-500	8- 12	180	Y	
Meat chops	100-500	10- 14	180		
Hamburger	100-500	7- 14	180		
Sausage roll	100-500	13- 15	200	Y	
Drumsticks	100-500	18-22	180	Y	
Chicken breast	100-500	10- 15	180		
Snacks					
Spring rolls	100-400	8- 10	200	Y	
Frozen chicken nuggets	100-500	6- 10	200	Y	
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.
- Place 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.

WATER TANK CLEANING

After a period of use, the inside of the tank may breed bacteria. Please clean the tank regularly. Just open the lid of the tank and rinse it under the current or clean it with a damp cloth.



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.

Problem	Possible Causes	Solution
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: 1800W
Voltage: 220-240V ~
Frequency: 50/60Hz
Fry basket capacity: 8L

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	AF810BGW	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 IEC 55014-2:2021, EN 61000-3-3:2013+A1:2019+A2:2021 CISPR 14-1:2020, IEC 61000-3-2:2018+A1:2020 CISPR 14-2:2020, IEC 61000-3-3:2013+A1:2017+A2:2021</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 60335-1:2012+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 300 328</i>	<i>RED Directive 2014/53/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

