

## Uputstvo za upotrebu

TESLA friteza na vruć vazduh AF810BGW

TESLA



Tehnoteka je online destinacija za upoređivanje cena i karakteristika bele tehnike, potrošačke elektronike i IT uređaja kod trgovinskih lanaca i internet prodavnica u Srbiji. Naša stranica vam omogućava da istražite najnovije informacije, detaljne karakteristike i konkurentne cene proizvoda.

Posetite nas i uživajte u ekskluzivnom iskustvu pametne kupovine klikom na link:

<https://tehnoteka.rs/p/tesla-friteza-na-vruc-vazduh-af810bgw-akcija-cena/>

# TESLA



AIR FRYER

**AF810BGW**

## User Manual

ENG BIH/CG BG HR HU  
MK RO SLO SRB

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.

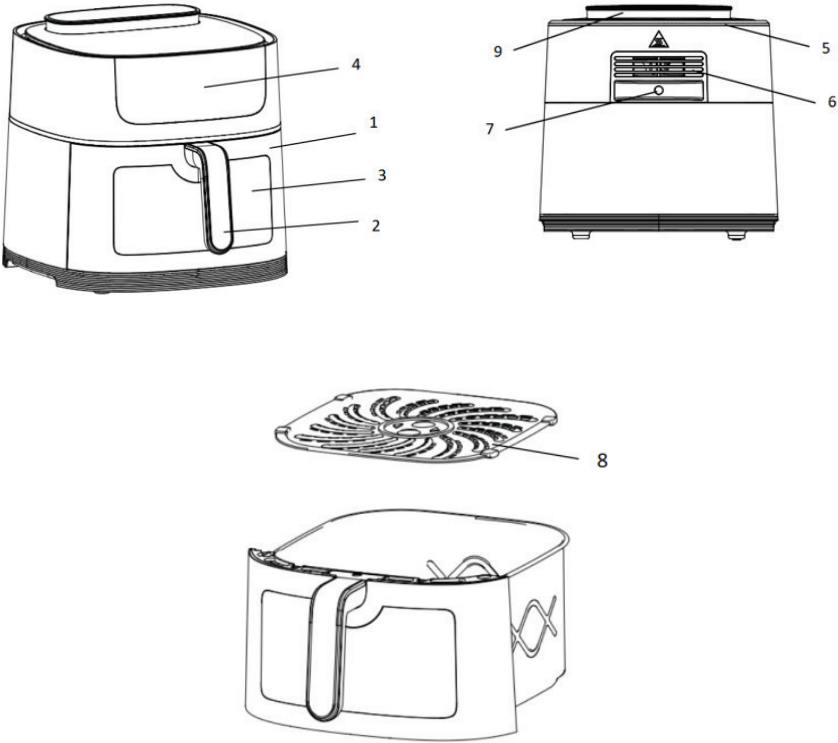
For IOS smartphones

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 the 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          |
| 5. Air inlet                   |                        |

## 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

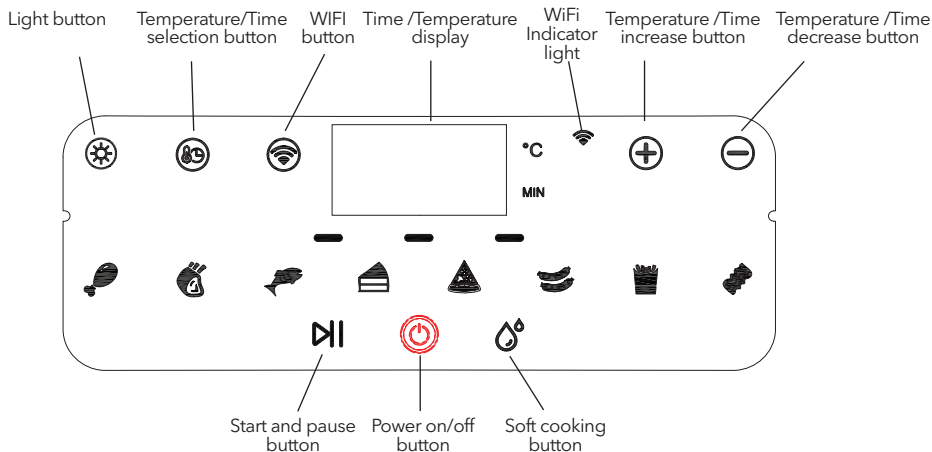
1. Connect the mains plug into an earthed wall socket.
2. Carefully pull the basket out of the air fryer.
3. Place the ingredients in the basket.
4. Slide the basket into the air fryer.

**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 automaticly 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**

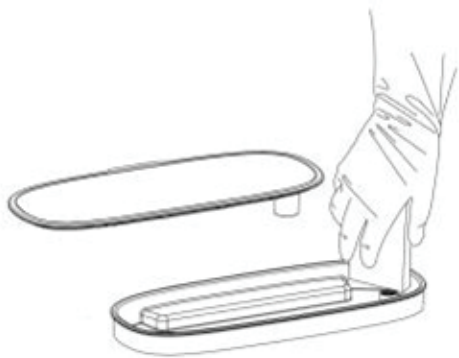
- Remove the basket to let the fryer cool down more quickly.
- Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.
- Clean the basket and rack with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge. You can remove any remaining dirt by degreasing liquid.
- The basket and rack are dishwasher-proof.

**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 crispier 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                                                                                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| EN IEC 55014-1:2021<br>EN IEC 61000-3-2:2019+A1:2021<br>EN IEC 55014-2:2021,<br>EN 61000-3-3:2013+A1:2019+A2:2021 CISPR 14-1:2020,<br>IEC 61000-3-2:2018+A1:2020 CISPR 14-2:2020,<br>IEC 61000-3-3:2013+A1:2017+A2:2021 | Electromagnetic Compatibility Directive (EMC) 2014/30/EU                                        |
| EN 60335-2-9:2003+A1:2004+A2:2006+A12:2007+ A13:2010<br>EN 60335-1:2012+A11:2014 +A13:2017+A1:2019+ A14:2019+A2:2019+ A15:2021<br>EN 62233:2008                                                                         | Low Voltage Directive (LVD) 2014/35/EU                                                          |
| EN 300 328                                                                                                                                                                                                              | RED Directive 2014/53/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](mailto: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

## POVEŽITE SVOJ UREĐAJ SA TESLA SMART THINGS APLIKACIJOM

1. Instalirajte Tesla Smart Things aplikaciju na svoj pametni telefon putem Android-a ili IOS-a.



Android



ili

iOS



Tesla Smart

Tesla Smart Thing

### Za Android pametne telefone

Metod 1: Skenirajte QR kod sa skenerom u pretraživaču, preuzmite i instalirajte aplikaciju.

Metod 2: Otvorite Google Play prodavnicu na svom pametnom telefonu i potražite "Tesla Smart Things", preuzmite i instalirajte aplikaciju.

### Za iOS pametne telefone

Metod 1: Skenirajte QR kod i pratite uputstva da biste ušli u "AppStore", preuzmite i instalirajte aplikaciju.

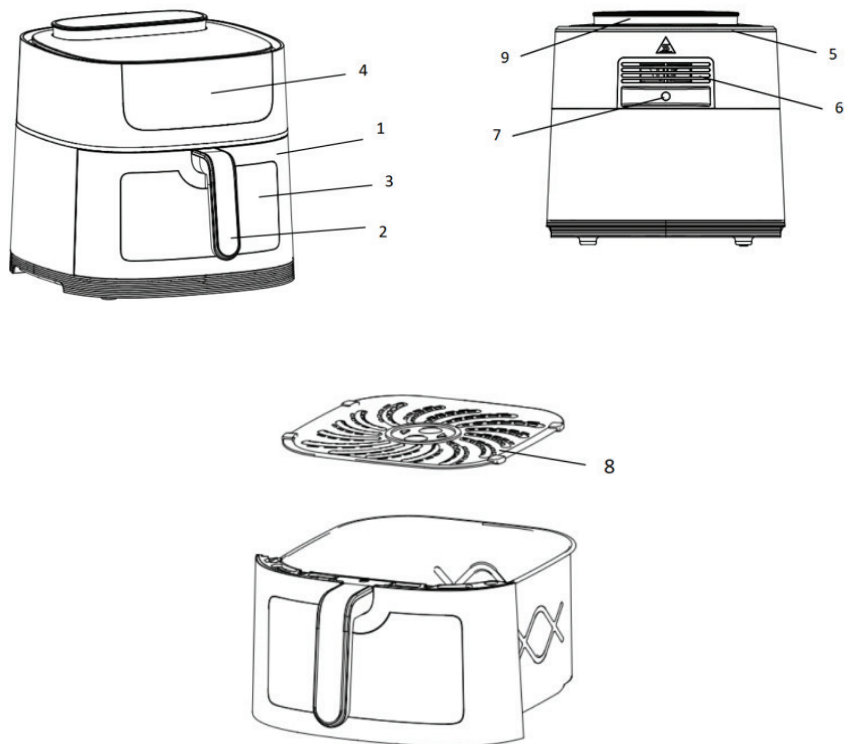
Metod 2: Otvorite Apple AppStore na svom pametnom telefonu i potražite "Tesla Smart Things", preuzmite i instalirajte aplikaciju.

2. Napravite nalog. Za više informacija pogledajte odeljak "Detalji prijave".

3. Uparite AirFryer sa aplikacijom **Tesla SmartThings** na svom pametnom telefonu. Kada prvi put koristite uređaj, povežite ga sa napajanjem i pritisnite dugme za pokretanje (⏻), dugme WiFi (📶) će zasvetleti, a WiFi indikatorska lampica 📶 će se ugasi. Zatim dugo pritisnite dugme WiFi (📶) na 3 sekunde i čujete zvučni signal. WiFi indikatorska lampica 📶 će ući u trepćuće stanje (treperi svake 1 sekunde), a WiFi funkcija će biti u režimu pripravnosti. Kada je u režimu pripravnosti, WiFi funkcija Air Fryera se ne može upariti. Ponovo dugo pritisnite dugme WiFi (📶) na 3 sekunde, čujete zvučni signal, a WiFi indikatorska lampica 📶 će ući u stanje blica (treperi svakih 0,2 sekunde), u kom trenutku vaš telefon sada može da poveže ovu WiFi funkciju. Ponovo dugo pritisnite dugme WiFi (📶) 3 sekunde, čujete zvučni signal, a WiFi indikatorska lampica 📶 će ući u stanje sporog treptanja (treperi svakih 0,5 sekundi). U ovom trenutku, to znači da je Air Fryer ušao u režim WiFi uparivanja. Ponovo dugo pritisnite dugme WiFi (📶) na 3 sekunde, čujete zvučni signal, WiFi indikatorska lampica 📶 će se ugasi, a WiFi funkcija će se isključiti. Savet: Kada povezujete WiFi funkciju sa Air Fryerom, telefon mora da uključi Bluetooth. Kada je WiFi funkcija uspešno povezana, WiFi indikatorska lampica 📶 će ostati upaljena.

4. U **Tesla Smart Things** aplikaciji pritisnite "Dodaj uređaj" i na ekranu vašeg mobilnog telefona pojaviće se prozor za ažuriranje kako biste instalirali svoj uređaj.

# OPŠTI OPIS



- |                                       |                            |
|---------------------------------------|----------------------------|
| 1. Korpa                              | 6. Otvori za izlaz vazduha |
| 2. Ručka korpe                        | 7. Glavni kabl             |
| 3. Prozirni prozor                    | 8. Posuda za prženje       |
| 4. Digitalna kontrolna tabla na dodir | 9. Rezervoar za vodu       |
| 5. Ulaz za vazduh                     |                            |

## Postavljanje drške korpe za prženje



- Ručka korpe za prženje može doći rastavljena u pakovanju vašeg aparata. Da biste pričvrstili ručku korpe za prženje:
- Uklonite papirnu naljepnicu. Izvucite korpu za prženje iz aparata.

- Pomjerite tačku pričvršćivanja na ručki naniže dok ne klikne na svoje mjesto.



- Ručka korpe za prženje treba da se zaključa na odgovarajuće mjesto i ne smije se odvojiti kada je zaključana.

## Uklanjanje ručke korpe za prženje

Da biste uklonili ručku korpe za prženje:

- Koristite alat, kao što je šrafciğer ili naš metalni pin. Poravnajte alat sa rupom i pritisnite nadole, zatim nagnite alat ka unutra.
- Uхватите ručku rukom i izvucite je. Završeno.



# Važno

Molimo vas da pažljivo pročitate ovo uputstvo prije upotrebe uređaja jer može doći do oštećenja usljed nepravilnog rukovanja. Molimo vas da sačuvate ovo uputstvo za buduću upotrebu.

## Opasnost

- Nemojte uranjati kućište u vodu niti ga ispirati pod slavinom zbog više električnih i grejnih komponenti.
- Nemojte dozvoliti da tečnost uđe u uređaj kako biste sprečili električni šok ili kratak spoj.
- Držite sve sastojke u korpi kako bi se izbegao kontakt sa grejnim elementima.
- Nemojte prekrivati ulaz za vazduh i izlaz za vazduh dok uređaj radi.
- Punjenje korpe uljem može izazvati opasnost od požara.
- Nemojte dodirivati unutrašnjost uređaja dok je u radu.



### UPOZORENJE!

- Ne koristite uređaj ako je oštećen utikač, strujni kabl ili neki drugi dio.
- Ne tražite od neovlašćenih osoba da zamijene ili poprave oštećeni strujni kabl.
- Držite uređaj i njegov strujni kabl van domašaja djece.
- Držite strujni kabl dalje od vrućih površina.
- Ne priključujte uređaj niti koristite kontrolnu tablu mokrim rukama.
- Uvijek se uvjerite da je utikač pravilno umetnut u zidnu utičnicu.
- Ne povezujte uređaj sa spoljnim prekidačem sa tajmerom.
- Ne postavljajte uređaj na ili blizu zapaljivih materijala kao što su stolnjak ili zavjesa.
- Ne postavljajte uređaj uz zid ili uz drugi uređaj. Ostavite najmanje 10 cm slobodnog prostora iza i sa strane, i 10 cm slobodnog prostora iznad uređaja.
- Ne stavljajte ništa na vrh uređaja.
- Ne koristite uređaj za bilo koju drugu svrhu osim one koja je opisana u ovom priručniku.
- Ne ostavljajte uređaj bez nadzora.
- Tokom prženja vrućim zrakom, vruća para se oslobađa kroz otvore za izlaz zraka. Držite ruke i lice na sigurnoj udaljenosti od pare i od otvora za izlaz zraka. Također budite oprezni s vrućom parom i zrakom prilikom vađenja posude iz uređaja. Bilo koja dostupna površina može postati vruća tokom upotrebe.
- Odmah isključite uređaj iz struje ako primijetite tamni dim koji izlazi iz uređaja. Sačekajte da se emisija dima zaustavi prije nego što uklonite posudu iz uređaja.



### OPREZ!

1. Uvjerite se da je uređaj postavljen na horizontalnu, ravnu i stabilnu površinu.
2. Ovaj uređaj je namenjen samo za kućnu upotrebu. Nije pogodan za bezbjednu upotrebu u okruženjima kao što su kuhinje za osoblje, farme, moteli i druga nestambena okruženja.
3. Garancija je nevažeća ako se uređaj koristi u profesionalne ili poluprofesionalne svrhe, ili ako se ne koristi prema uputstvima. (Nikada nemojte koristiti uređaj ako je utikač oštećen.)
4. Uređaju je potrebno približno 30 minuta da se ohladi prije nego što bude bezbedan za rukovanje ili čišćenje.

# AUTOMATSKO ISKLJUČIVANJE

Uređaj ima ugrađeni tajmer koji će automatski isključiti uređaj kada brojač dođe do nule. Možete ručno isključiti uređaj pritiskom na dugme za isključivanje, što će automatski isključiti uređaj za 20 sekundi.

## PRE PRVE UPOTREBE

1. Uklonite sve ambalažne materijale, nalepnice ili etikete.
2. Operite korpu i rešetku toplom vodom, uz dodatak nekog deterdženta i neabrazivne suđeraste krpe. Ovi dijelovi se mogu bezbedno prati u mašini za pranje sudova.
3. Obrišite unutrašnjost i spoljašnjost uređaja čistom krpom. Nije potrebno puniti korpu uljem i masnoćom za prženje jer uređaj radi na vruć vazduh.

## KORIŠTENJE UREĐAJA

1. Priključite glavni kabl u uzemljenu zidnu utičnicu.
2. Pažljivo izvucite korpu iz air fryer-a.
3. Stavite sastojke u korpu.
4. Ugurajte korpu nazad u air fryer.

### NAPOMENA

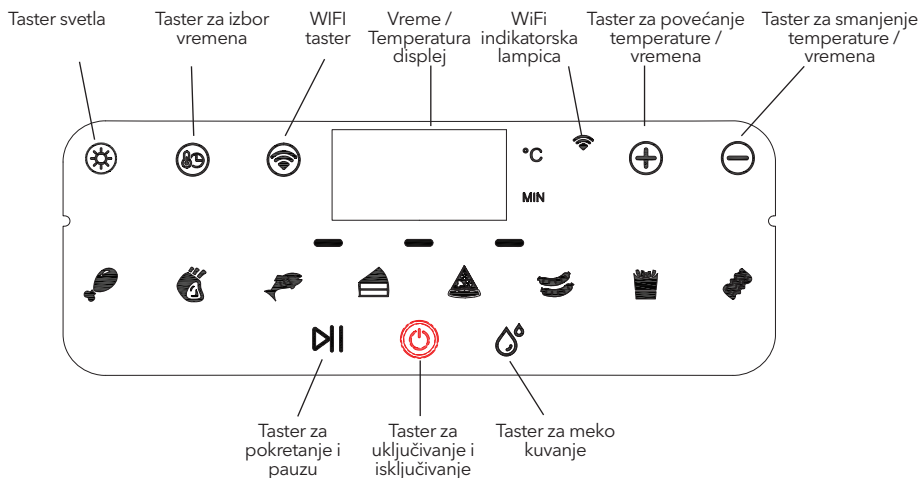
Ne prelazite MAX oznaku (vidjeti odeljak "Podešavanja" u ovom poglavlju), jer to može uticati na kvalitet pripreme hrane.

### OPREZ!

Nemojte dodirivati korpu tokom i kratko vrijeme nakon upotrebe, jer postaje vrlo vruća. Držite korpu samo za ručku

5. Nemojte puniti korpu uljem ili bilo kojom drugom tečnošću.
6. Dodir prsta za uključivanje/isključivanje napajanja.
7. Dodir prsta na meni da biste izabrali funkcije (ukupno 8 funkcija).

## PREZENTACIJA KONTROLNE TABLE



## NAPOMENA

Ponudeno je 8 funkcija: Batak, Biftek, Riba, Kolač, Pizza, Hot dog, Pomfrit, Slanina. Možete izabrati različite vrste hrane za kuvanje koje volite.

## UNAPRED PODEŠEN MENI

| Meni    | Taster ikone                                                                      | Podrazumevana temp | Podrazumevano vreme | Mešanje    | Meko kuvanje (opciono) |
|---------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------|---------------------|------------|------------------------|
| Bataci  |  | 200 °C             | 23 min              | Promješati | Da                     |
| Biftek  |  | 200 °C             | 12 min              | Promješati | Da                     |
| Riba    |  | 195 °C             | 10 min              | Promješati | Da                     |
| Kolač   |  | 160 °C             | 30 min              | /          | /                      |
| Pizza   |  | 185 °C             | 8 min               | /          | /                      |
| Hot dog |  | 185 °C             | 8 min               | Promješati | Da                     |
| Pomfrit |  | 200 °C             | 23 min              | Promješati | Da                     |
| Slanina |  | 175 °C             | 12 min              | Promješati | Da                     |

- Nakon pritiska tastera za meni, možete odabrati meni koji želite. Nakon odabira funkcije, molimo vas da dodirnete dugme Start/Pauza  kako biste započeli kuvanje.
- Tokom procesa kuvanja, ako želite da prilagodite vrijeme ili temperaturu, prvo nježno pritisnite . Kada se na ekranu prikaže vrijeme, pritisnite +/- dugme da biste povećali/smanjili za 1 minut po pritisku. Kada se na ekranu prikaže temperatura, pritisnite +/- dugme da biste povećali/smanjili za 5 stepeni po pritisku.
- Dugme Start/Pauza  : Tokom procesa prženja vrućim vazduhom, LED lampica će biti aktivna. Ako pritisnete ovo dugme, LED lampica će početi da trepti. Ovo dugme služi kao funkcija pauze. U pauziranom stanju možete promeniti meni i izabrati drugu prethodno podešenu opciju. Zatim, ponovo pritisnite ovo dugme i friteza će nastaviti sa radom. Ovo dugme takođe služi kao funkcija ponovnog pokretanja.
- Dugme za meni bira različite funkcije kuvanja. Nakon što izaberete meni, pritisnite dugme za početak. Tokom procesa kuvanja, naprimjer, ako želite da promenite prženje krompira u pečenje, prvo pritisnite dugme Pauza , zatim dodirnite dugme za pečenje kako biste prešli na drugu funkciju kuvanja.
- Indikator mešanja  : Indikator mešanja će se upaliti kada ciklus kuvanja dostigne polovinu vremena. Ovo vrijeme vam daje priliku da promešate ili okrenete hranu u aparatu, što pomaže da se osigura ravnomerno kuvanje.

## NAPOMENA

Ako ne izvadite korpu i ne promešate hranu, svetlo za mešanje na kontrolnoj tabli će ostati upaljeno. Neke namirnice zahtevaju da se promešaju na polovini vremena pripreme (vidi odeljak 'Podešavanja' u ovom poglavlju). Da biste to uradili, izvucite korpu iz aparata pomoću ručke i protresite je. Zatim vratite korpu nazad u fritezu.

8. Uređaj će imati automatski signal za gotovost nakon kuhanja. Kada čujete zvono 5 puta, to znači da je kuhanje završeno. Izvucite korpu i postavite je na držač otporan na toplotu.

**NAPOMENA**

Nakon isteka vremena, grijani element prestaje sa radom, ali ventilator će nastaviti da radi oko 20 sekundi kako bi otpuštao vrući vazduh radi bezbjednosti. Na kraju, zvono tajmera će zvoniti 5 puta kao završni alarm.

9. Provjerite da li je hrana spremna.

**NAPOMENA**

Ako hrana još nije spremna, jednostavno vratite korpu nazad u uređaj. Pritisnite dugme za kontrolu temperature da biste podesili podešavanje temperature, i pritisnite dugme za kontrolu tajmera da biste podesili podešavanje vremena. Zatim pritisnite dugme Start da biste pokrenuli uređaj.

10. Da biste izvadili hranu (npr. govedinu, piletinu, meso, bilo koje sastojke sa originalnim uljem i viškom ulja koji će se sakupiti na dnu korpe), koristite hvataljke da biste uzeli namirnice jednu po jednu.

**NAPOMENA**

Budite oprezni ako želite da okrenete korpu, ulje koje se sakupilo na dnu može procuriti na namirnice.

11. Da biste izvadili hranu (npr. čips, povrće ili hranu bez viška ulja), isključite korpu i prebacite hranu u posudu.

**Saveti:**

- Koristite hvataljke za vađenje velikih ili lomljivih komada hrane.

12. Kada je jedna tura namirnica gotova, friteza je odmah spremna za pripremu sljedeće ture.

## FUNKCIJA MEKOG KUHANJA

Funkcija mekog kuhanja će tokom kuhanja prskati kapljice vode po hrani kako bi sačuvala sočnost i održala hranu vlažnom. Ova funkcija se uglavnom koristi za kuhanje morskih plodova, povrća, piletine, knedli i slično, koje mogu postati previše suhi ili čak izgorjeti u normalnom režimu prženja vazduhom.



1. Punjenje vode u rezervoar za vodu: Izvadite rezervoar za vodu iz mašine, otvorite poklopac rezervoara, dodajte dovoljno vode u njega. Zatim vratite poklopac i postavite rezervoar za vodu na proizvod.

#### NAPOMENA

- Molimo koristite čistu vodu za kuhanje. Ne koristite vodu iz slavine.
- Ne sipajte vodu direktno na vrh proizvoda kako biste izbjegli ulazak vode unutar proizvoda.
- Molimo napunite rezervoar za vodu prije upotrebe funkcije mekog kuhanja.
- Kapacitet rezervoara za vodu je 200ml, molimo ne sipajte previše vode.

2. Stavite hranu: Izvucite korpu, zatim stavite hranu unutra. Povucite korpu nazad u uređaj.

#### NAPOMENA

Molimo rasporedite hranu što je više moguće da bi se bolje skuhalo.

3. Podešavanje funkcije: Izaberite željeni recept za kuhanje ili direktno podesite temperaturu/vrijeme.

Pritisnite dugme  da aktivirate funkciju mekog kuhanja. (Ikona će treptati kada bude aktivna.)

#### NAPOMENA

Ne postoji funkcija mekog kuhanja za režim pice, pečenje. Pritisnite dugme  za pokretanje da započnete kuvanje. Kap vode će se automatski raspršiti na hranu tokom kuvanja.

## PODEŠAVANJA

Ova tabela ispod će vam pomoći da izaberete osnovna podešavanja za hranu.

#### NAPOMENA

Imajte na umu da su ova podešavanja indikativna. S obzirom da se namirnice razlikuju po porijeklu, veličini, obliku i brendu, ne možemo garantovati najbolje podešavanje za njih. Zahvaljujući tehnologiji brzog vazduha, koja trenutno zagrijava vazduh unutar uređaja, kratko izvlačenje korpe iz uređaja tokom prženja vrućim vazduhom jedva narušava proces.

|                                 | Min-Max (g) | Vreme (Min) | Temp 0C | Mešanje | Napomena                |
|---------------------------------|-------------|-------------|---------|---------|-------------------------|
| Pomfrit                         |             |             |         |         |                         |
| Tanki smrznuti pomfrit štapići  | 300-700     | 9- 16       | 200     | D       |                         |
| Debeli smrznuti pomfrit štapići | 300-700     | 11-20       | 200     | D       |                         |
| Domaći pomfrit (8x8mm)          | 300-800     | 10- 16      | 200     | D       | Dodajte 1/2 kašike ulja |
| Domaći krompir kriške           | 300-800     | 18-22       | 180     | D       | Dodajte 1/2 kašike ulja |
| Domaći krompir na kockice       | 300-750     | 12- 18      | 180     | D       | Dodajte 1/2 kašike ulja |
|                                 | 250         | 15- 18      | 180     | D       |                         |
| Gratinirani krompir             | 500         | 15- 18      | 200     | D       |                         |
| Biftek                          | 100-500     | 8- 12       | 180     | D       |                         |
| Kotleti od mesa                 | 100-500     | 10- 14      | 180     |         |                         |
| Hamburger                       | 100-500     | 7- 14       | 180     |         |                         |
| Rolovane kobasice               | 100-500     | 13- 15      | 200     | D       |                         |
| Pileći bataci                   | 100-500     | 18-22       | 180     | D       |                         |
| Pileće grudi                    | 100-500     | 10- 15      | 180     |         |                         |
| Grickalice                      |             |             |         |         |                         |
| Proleće rolnice                 | 100-400     | 8- 10       | 200     | D       |                         |
| Smrznuti pileći nuggetsi        | 100-500     | 6- 10       | 200     | D       |                         |
| Smrznuti riblji štapići         | 100-400     | 6- 10       | 200     |         |                         |
| Smrznute hlebne mrvice          | 100-400     | 8- 10       | 180     |         |                         |
| Punjeno povrće                  | 100-400     | 1- 10       | 160     |         |                         |
| Kolač                           | 300         | 20-25       | 160     |         |                         |
| Kiš                             | 400         | 20-22       | 180     |         |                         |
| Mafini                          | 300         | 15- 18      | 200     |         |                         |
| Slatke grickalice               | 400         | 1-20        | 160     |         |                         |

**Saveti:**

- Manji komadi hrane obično zahtevaju nešto kraće vreme pripreme u odnosu na veće.
- Veća količina hrane zahteva samo nešto duže vreme pripreme, dok manja količina zahteva samo nešto kraće vreme pripreme.
- Mešanje manjih sastojaka na polovini vremena pripreme optimizuje rezultat i može pomoći u sprečavanju neujednačenog prženja sastojaka.
- Dodajte malo ulja svežem krompiru i pržite ga još nekoliko minuta za hrskaviji rezultat.
- Ne pripremajte veoma masne namirnice poput kobasica u air fryer-u.
- Grickalice koje se mogu pripremiti u rerni mogu se takođe pripremiti u air fryer-u.
- Optimalna količina za pripremu hrskavog pomfrita je 500 grama.
- Koristite gotovo testo kako biste brzo i lako napravili grickalice. Gotovo testo takođe zahteva kraće vreme pripreme u odnosu na domaće testo.
- Stavite pleh ili posudu za pečenje u korpu friteze ako želite da pečete kolač ili kiš ili ako želite da pržite lomljive ili punjene sastojke.
- Takođe možete koristiti air fryer za zagrevanje sastojaka. Za zagrevanje sastojaka, podesite temperaturu na 150 stepeni Celzijusa i zagrevajte do 10 minuta.

## Priprema domaćeg pomfrita

Da biste napravili domaći pomfrit, pratite sledeće korake:

1. Ogulite i isecite krompire na štapiće.
2. Dobro ih operite i osušite kuhinjskim ubrusom.
3. U posudu sipajte pola kašike maslinovog ulja, stavite krompire u posudu i mešajte dok se ne prekriju uljem.
4. Izvadite krompire iz posude prstima ili kuhinjskim priborom tako da višak ulja ostane u posudi. Stavite ih u korpu.
5. Pržite pomfrit prema uputstvima u ovom poglavlju.

## ČIŠĆENJE

1. Očistite uređaj poslije svake upotrebe.
2. Ne čistite korpu, rešetku i unutrašnjost uređaja metalnim kuhinjskim priborom ili abrazivnim sredstvima za čišćenje, jer to može oštetiti nelepljivu prevlaku na njima. Izvucite glavni kabl iz zidne utičnice da biste omogućili da se uređaj ohladi.

### NAPOMENA

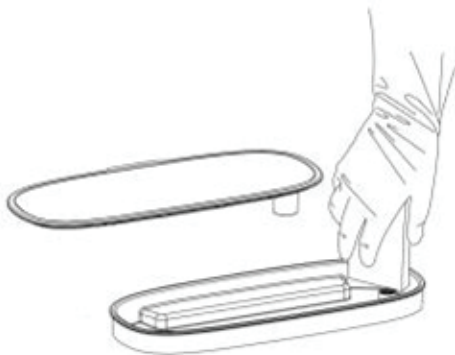
- Izvucite korpu da biste omogućili brže hlađenje friteze.
- Obrišite spoljašnjost uređaja vlažnom krpom.
- Operite korpu i rešetku toplom vodom, dodajte malo deterdženta za pranje sudova i koristite neabrazivnu sunderastu krpom. Preostalu prljavštinu možete ukloniti sredstvom za odmašćivanje.
- Korpa i rešetka se mogu prati u mašini za pranje suda.

**Saveti:**

- Ako je prljavština zalepljena za rešetku ili dno korpe, napunite korpu toplom vodom sa malo deterdženta za pranje sudova. Stavite rešetku u korpu i ostavite ih da se potope oko 10 minuta.
- Očistite unutrašnjost uređaja toplom vodom i neabrazivnom sunderastom krpom.
- Četkom za čišćenje očistite grejni element kako biste uklonili ostatke hrane.

# ČIŠĆENJE REZERVOARA ZA VODU

Nakon nekog vremena korištenja, unutrašnjost rezervoara može postati leglo bakterija. Molimo redovno čistite rezervoar. Jednostavno otvorite poklopac rezervoara i isperite ga pod mlazom vode ili očistite vlažnom krpom.



## SKLADIŠTENJE

1. Isključite aparat iz struje i pustite da se potpuno ohladi.
2. Provjerite da li su sve komponente čiste i suhe.

## REŠAVANJE PROBLEMA

| Problem                                                   | Mogući uzroci                                                             | Rešenje                                                                                                                      |
|-----------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| AIR FRYER ne radi.                                        | Aparat nije priključen u struju.                                          | Uključite glavni utikač u uzemljenu zidnu utičnicu.                                                                          |
|                                                           | Niste pritisli dugme za pokretanje.                                       | Pritisnite dugme za pokretanje/napajanje nakon što podesite temperaturu i vreme ili izaberete brzi recept.                   |
| Hrana pržena u AIR FRYER-u nije gotova.                   | Količina sastojaka u korpi je prevelika.                                  | Stavite manje ture sastojaka u korpu. Manje ture se prže ravnomernije.                                                       |
|                                                           | Podešena temperatura je preniska.                                         | Podesite temperaturu na preporučeno podešavanje temperature.                                                                 |
| Hrana se prži neujednačeno u AIR FRYER-u.                 | Određene vrste namirnica treba promešati na polovini vremena pripreme     | Sastojci koji leže jedan preko drugog ili su preklopljeni (npr. pomfrit) treba da se promešaju na polovini vremena pripreme. |
| Pržene grickalice nisu hrskave kada izađu iz AIR FRYER-a. | Koristili ste vrstu grickalice koja se priprema u tradicionalnoj fritezi. | Koristite grickalice za rernu ili lagano premažite uljem grickalice za hrskaviji rezultat.                                   |
| Ne mogu pravilno da ubacim korpu u uređaj.                | Ima previše sastojaka u korpi.                                            | Ne puniti korpu preko oznake MAX.                                                                                            |

| Problem                                              | Mogući uzroci                                              | Rešenje                                                                                                                                                                                                                 |
|------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Iz uređaja izlazi bijeli dim.                        | Pripremate masne namirnice.                                | Kada pržite masne sastojke u fritezi na vazduh, velika količina ulja će procuriti u korpu. Ulje može proizvesti bijeli dim i korpa se može više zagrijati nego obično. To ne utiče na rad uređaja ili krajnji rezultat. |
|                                                      | Korpa još uvek sadrži ostatke masti od prethodne pripreme. | Bijeli dim nastaje zbog zagrijavanja masti u korpi. Uvijek pravilno očistite korpu posle svake upotrebe.                                                                                                                |
| Sveži pomfrit se prži neujednačeno u AIR FRYER-u.    | Niste koristili adekvatnu vrstu krompira.                  | Koristite sveže krompire i pobrinite se da ostanu čvrsti tokom prženja.                                                                                                                                                 |
|                                                      | Niste dobro isprali krompir pre prženja                    | Isperite štapiće krompira temeljno da biste uklonili skrob sa spoljne strane štapića.                                                                                                                                   |
| Sveži pomfrit nije hrskav kada izađe iz AIR FRYER-a. | Hrskavost pomfrita zavisi od količine ulja i vode u njemu  | Pobrinite se da dobro osušite kriške krompira pre nego što dodate ulje.                                                                                                                                                 |
|                                                      |                                                            | Isjecite krompir na manje komade za hrskaviji rezultat.                                                                                                                                                                 |
|                                                      |                                                            | Dodajte malo više ulja za hrskaviji rezultat.                                                                                                                                                                           |

## TEHNIČKE SPECIFIKACIJE

Snaga: 1800W

Napon: 220-240V ~

Frekvencija: 50/60Hz

Kapacitet korpe za prženje: 8L

### Pravilno odlaganje ovog proizvoda:



Ova oznaka ukazuje da ovaj proizvod ne treba odlagati zajedno sa drugim kućnim otpadom širom EU. Da biste spriječili moguću štetu po životnu sredinu ili ljudsko zdravlje usljed nekontrolisanog odlaganja otpada, odložite ga odgovorno kako biste promovisali održivu ponovnu upotrebu materijalnih resursa. Za vraćanje vašeg korištenog uređaja, koristite sisteme za vraćanje i sakupljanje ili se obratite prodavcu kod koga ste kupili proizvod. Oni mogu preuzeti ovaj proizvod radi ekološki sigurnog reciklažnog procesa.

Само за употреба в бита  
Прочетете внимателно това ръководство за употреба преди да използвате уреда.

## СВЪРЖЕТЕ ВАШЕТО УСТРОЙСТВО КЪМ ПРИЛОЖЕНИЕТО TESLA SMART THINGS

1. Инсталирайте приложението Tesla Smart Things на вашия смартфон чрез Android или iOS.



Android



или

iOS



Tesla Smart

Tesla Smart Thing

За смартфони с Android

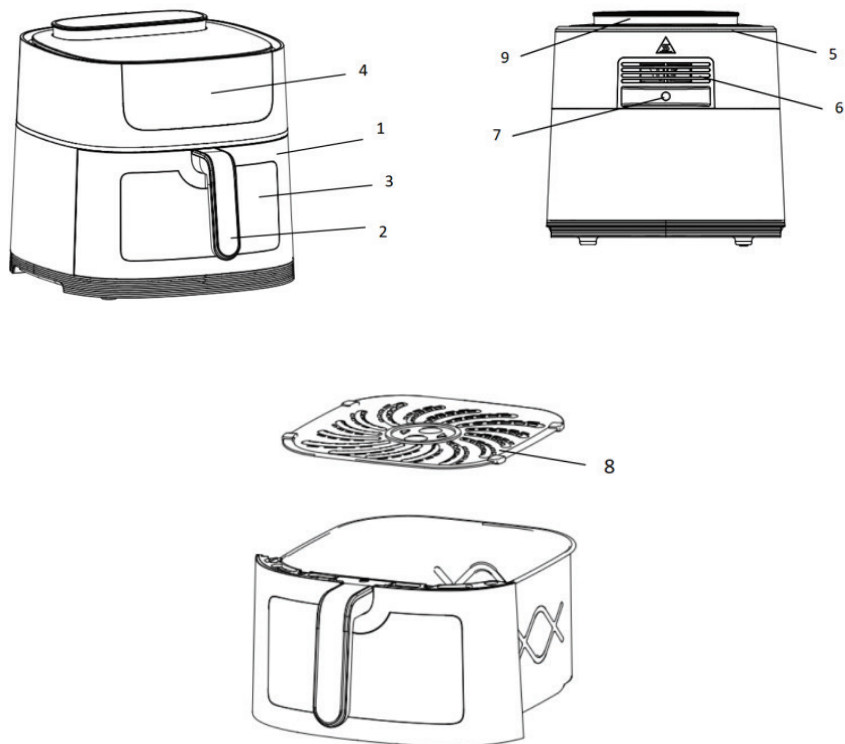
Метод 1: Моля, сканирайте QR кода със скенер на браузъра, изтеглете и инсталирайте ПРИЛОЖЕНИЕТО. Метод 2: Отворете Google „Play Магазин“ на вашия смартфон и потърсете „Tesla Smart Things“, изтеглете и инсталирайте ПРИЛОЖЕНИЕТО.

За смартфони с iOS

Метод 1: Моля, сканирайте QR кода и следвайте съветите, за да влезете в „AppStore“, да изтеглите и инсталирате ПРИЛОЖЕНИЕТО. Метод 2: Отворете Apple „AppStore“ на вашия смартфон и потърсете „Tesla Smart Things“, изтеглете и инсталирайте ПРИЛОЖЕНИЕТО

2. Създайте акаунт. За повече информация вижте раздела „Данни за влизане“.
3. Вземете Air Fryer в приложението Tesla SmartThings на своя смартфон. Когато използвате устройството за първи път, свържете го със захранването и натиснете бутона за стартиране , бутонът WiFi  ще засвети, а WiFi индикаторната лампа  ще се активира. След това натиснете бутона WiFi  за 3 секунди и ще чуете звуков сигнал. WiFi индикаторната лампа  ще се използва в трептящо състояние (трепери на всяка 1 секунда), а WiFi функцията ще бъде в режим на готовност. Когато е в режим на готовност, WiFi функцията Air Fryer не може да се използва. След това натиснете бутона WiFi  на 3 секунди, чуите звуков сигнал, а WiFi индикаторната лампа  ще се появи в състояние на мига (трепери на всеки 0,2 секунди), в този момент вашият телефон сега може да се свърже с тази WiFi функция. След това натиснете бутона WiFi  3 секунди, чуите звуков сигнал, а WiFi индикаторната лампа  ще се появи в състояние на трепване (трепери всеки 0,5 секунди). В този момент това означава, че Air Fryer е включен в режима на WiFi поддръжка. След това натиснете бутона WiFi  на 3 секунди, чуите звуков сигнал, WiFi индикаторната лампа  ще се активира, а WiFi функцията ще се изключи.  
Съвет: Когато свързвате WiFi функцията с Air Fryerom, телефонът трябва да включи Bluetooth.  
Когато WiFi функцията е успешно свързана, WiFi индикаторната лампа  ще остане запалена.
4. В приложението Tesla Smart Things натиснете „Добавяне на устройство“ и на екрана на мобилния ви телефон ще се появи прозорец за актуализиране, за да инсталирате вашето устройство.

# ОБЩО ОПИСАНИЕ



- |                                            |                                   |
|--------------------------------------------|-----------------------------------|
| 1. Кошница                                 | 6. Отвори за отвеждане на въздуха |
| 2. Дръжка на кошницата                     | 7. Захранващ кабел                |
| 3. Прозрачен прозорец                      | 8. Тавичка за пържене             |
| 4. Дигитален панел със сензорно управление | 9. Резервоар за вода              |
| 5. Отвор за приток на въздух               |                                   |

## Поставяне на дръжката на кошницата за пържене



- Дръжката на кошницата за пържене може да дойде разглобена в опаковката на вашия уред. За да прикрепите дръжката на кошницата за пържене:
- Отстранете хартиения етикет. Издърпайте кошницата за пържене от уреда.

- Плъзнете точката на закрепване върху дръжката в посока надолу, докато щракне на място.



- Дръжката на кошницата за пържене трябва да щракне на място и не трябва да се отделя, след като е щракнала на мястото ѝ.

## Отстраняване на дръжката на кошницата за пържене

За да отстраните дръжката на кошницата за пържене:

- Използвайте инструмент, като например отвертка или нашия метален щифт. Подравнете инструмента с отвора и натиснете в посока надолу, след което наклонете инструмента в посока навътре.
- Хванете дръжката с ръка и я издърпайте. Готово.



# Значение

Моля, прочетете внимателно настоящото ръководство, преди да използвате уреда, тъй като може да възникне повреда при неправилни операции. Моля, запазете настоящото ръководство за справка в бъдеще.

## Опасност

- Не потапяйте корпуса във вода и не изплаквайте под течаща вода поради множеството електрически и нагревателни компоненти.
- Не позволявайте течност да навлиза в уреда, за да предотвратите токов удар или късо съединение.
- Съхранявайте всички съставки в кошницата, за да предотвратите всякакъв контакт с нагревателни елементи.
- Не покривайте отвора за приток на въздух и отвора за отвеждане на въздуха, когато уредът работи.
- Напълването на кошницата с олио може да доведе до опасност от пожар.
- Не докосвайте вътрешността на уреда, докато работи.



## ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

- Проверете дали напрежението, указано върху уреда, отговаря на напрежението на местната електрическа мрежа.
- Не използвайте уреда, ако има каквато и да е повреда по щепсела, захранващия кабел или други части.
- Не отивайте при което и да е неупълномощено лице, за да смените или поправите даден повреден захранващ кабел.
- Пазете уреда и захранващия му кабел далече от обсега на деца.
- Пазете захранващия кабел надалеч от нагорещени повърхности.
- Не включвайте уреда и не работете с панела за управление с мокри ръце.
- Винаги се уверявайте, че щепселът е поставен по правилен начин в стенния контакт.
- Не свързвайте уреда към външно реле за време.
- Не поставяйте уреда върху или в близост до запалими материали като например покривка за маса или завеса.
- Не поставяйте уреда срещу стена или срещу друг уред. Оставете поне 10 cm свободно пространство от задната страна и от двете страни и 10 cm свободно пространство над уреда.
- Не поставяйте нищо върху уреда.
- Не използвайте уреда за каквито и да е други цели освен описаните в настоящото ръководство.
- Не оставяйте уреда без наблюдение.
- По време на пържене с горещ въздух през отворите за отвеждане на въздух се изпуска гореща пара. Дръжте ръцете и лицето си на безопасно разстояние от парата и от отворите за отвеждане на въздух. Също така внимавайте с горещата пара и въздух, когато изваждате тавичката от уреда. Всякакви достъпни повърхности могат да се нагорещят по време на употреба.
- Незабавно изключете уреда от контакта, ако видите тъмен дим, излизащ от уреда. Изчакайте отделянето на дим да спре, преди да извадите тавичката от уреда.



## ВНИМАНИЕ!

1. Уверете се, че уредът е поставен върху хоризонтална, равномерна и стабилна повърхност.
2. Този уред е предназначен само за домашна употреба. Той не е подходящ за безопасно използване в среди като например кухни с персонал, ферми, мотели и други нежилищни среди.
3. Гаранцията е невалидна, ако уредът се използва за професионални или полупрофесионални цели или не се използва според инструкциите. (Никога не използвайте уреда, когато щепселът е повреден.)
4. Уредът се нуждае от приблизително 30 минути, за да се охлади, преди да бъде безопасен за работа или почистване.

# АВТОМАТИЧНО ИЗКЛЮЧВАНЕ

Уредът има вграден таймер, той автоматично ще изключи уреда, когато обратното броене достигне нула. Можете ръчно да изключите уреда, като натиснете бутона за изключване, той автоматично ще изключи уреда след 20 секунди.

## ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА

1. Отстранете всички опаковъчни материали и стикери или етикети.
2. Почистете кошницата и решетката с гореща вода, с малко препарат за миене и неабразивна гъба. Тези части са безопасни за почистване в съдомиялна машина.
3. Избършете уреда отвътре и отвън с чиста кърпа. И няма нужда да пълните кошницата с олио и мазнина за пържене, тъй като уредът работи на горещ въздух.

## ИЗПОЛЗВАНЕ НА УРЕДА

1. Свържете захранващия щепсел към заземен стенов контакт.
2. Внимателно издърпайте кошницата от фритюрника с горещ въздух.
3. Поставете съставките в кошницата.
4. Плъзнете кошницата във фритюрника с горещ въздух.

### ЗАБЕЛЕЖКА

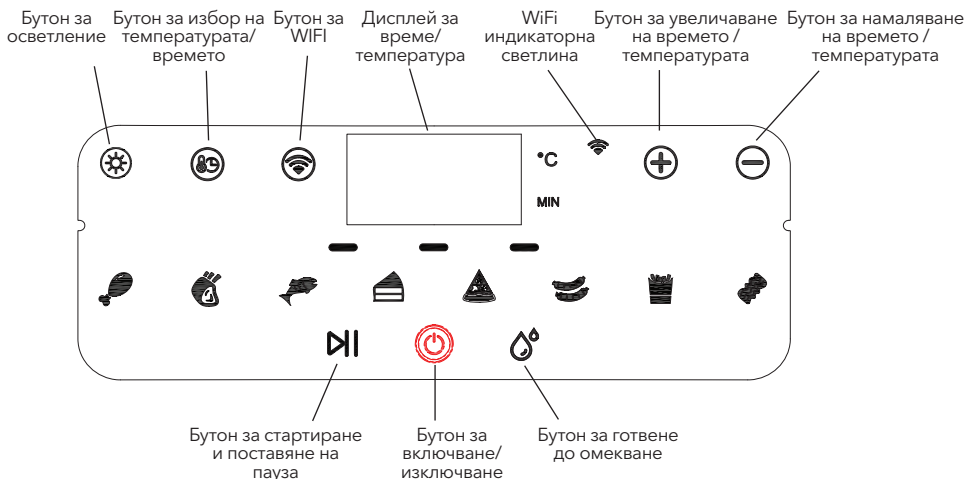
Не превишавайте обозначението MAX (вижте раздел „настройки“ в настоящата глава), тъй като това може да повлияе на качеството на готвене на храната.

### ВНИМАНИЕ!

Не докосвайте кошницата по време на и кратко време след употреба, тъй като тя се нагрява много. Дръжте кошницата само за дръжката.

5. Не пълнете кошницата с олио или друга течност.
6. Докоснете с пръст бутона за Включване/изключване.
7. Докоснете с пръст бутона Меню, за да изберете функции (общо 8 функции).

## ПРЕДСТАВЯНЕ НА ПАНЕЛА ЗА УПРАВЛЕНИЕ



Предоставят се 8 функции: Бут, Пържолa, Рибa, Тортa, Пицa, Хотдог, Пържени картофи, Бекон. Можете да изберете различна храна за готвене, която харесвате.

## ПРЕДВАРИТЕЛНИ НАСТРОЙКИ ОТ МЕНЮТО

| Меню            | Бутон с икона                                                                     | Температура по подразбиране | Час по подразбиране | Разклащане | Готвене до омекване (по избор) |
|-----------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|---------------------|------------|--------------------------------|
| Бутче           |  | 200 °C                      | 23 мин              | Разклащане | Да                             |
| Пържолa         |  | 200 °C                      | 12 мин              | Разклащане | Да                             |
| Рибa            |  | 195 °C                      | 10 мин              | Разклащане | Да                             |
| Тортa           |  | 160 °C                      | 30 мин              | /          | /                              |
| Пицa            |  | 185 °C                      | 8 мин               | /          | /                              |
| Хот дог         |  | 185 °C                      | 8 мин               | Разклащане | Да                             |
| Пържени картофи |  | 200 °C                      | 23 мин              | Разклащане | Да                             |
| Бекон           |  | 175 °C                      | 12 мин              | Разклащане | Да                             |

- След като докоснете бутона меню, можете да изберете функцията от менюто, което харесвате. След като изберете функцията, натиснете с пръст бутона  Старт/Пауза, за да започнете да готвите.
- По време на процеса на готвене, ако искате да регулирате времето или температурата, моля първо натиснете . Когато дисплейт на екрана покаже времето, натиснете бутона +/-, за да увеличите/намалите с по 1 минута при всяко натискане. Когато дисплейт на екрана покаже температурата, натиснете бутона +/-, за да увеличите/намалите с по 5 градуса при всяко натискане.
- Бутон Старт/Пауза  : По време на процеса на пържене с горещ въздух светодиодната лампа ще свети, след което, ако натиснете този бутон, светодиодната лампа ще премигва. Тук този бутон действа като функция за поставяне на пауза. В състоянието на поставяне на пауза можете да промените менюто, за да изберете друга предварителна настройка. След това натиснете този бутон отново, фритюрникът с горещ въздух ще продължи да готви. Тук този бутон действа като функция за рестартиране.
- Чрез бутона Меню се избират различни функции за готвене. След като изберете менюто, натиснете бутона за стартиране. Когато по време на периода на готвене, например, искате да извършите промяна от пържени картофи на печене, тогава първо натиснете бутона Пауза , след което докоснете бутона изпичане от менюто, за да превключите към различна функция за готвене.
- Индикатор за разклащане  : Индикаторът за разклащане ще светне, когато цикълът на готвене достигне своята половина. Това време по средата ви дава възможност да разклатите или обърнете храната си в уреда, което помага да се осигури равномерно готвене.

## ЗАБЕЛЕЖКА

Ако не извадите кошницата и не разклатите храната, лампичката за разклащане на панела за управление ще остане да свети. Някои съставки трябва да се разклатят наполовина по средата на времето за приготвяне (вижте раздел „Настройки“ в настоящата глава).

По този начин издърпайте кошницата от уреда за дръжката и я разклатете. След това плъзнете кошницата обратно във фритюрника с горещ въздух.

8. Уредът ще има звънец за автоматична готовност след готвене. Когато чуете звънеца 5 пъти, това означава, че цикълът на готвене е приключил. Издърпайте кошницата от уреда и я поставете върху топлоустойчивия държач.

## ЗАБЕЛЕЖКА

След изтичане на времето нагревателният елемент спира да работи, но вентилаторът ще продължи да работи около 20 секунди, за да издуха горещия въздух с цел безопасност. Накрая звънецът на таймера ще звънне 5 пъти като аларма за край.

9. Проверете дали съставките са готови.

## ЗАБЕЛЕЖКА

Ако съставките все още не са готови, просто плъзнете кошницата обратно в уреда. Натиснете копчето за управление на температурата, за да регулирате настройката за температурата, и натиснете бутона за управление на таймера, за да регулирате настройката за времето. След това натиснете бутона Старт, за да стартирате уреда.

10. За да премахнете съставки (напр. говеждо, пилешко, месо, всякакви съставки с оригинална мазнина и ще имате излишна мазнина от съставките, събрани на дъното на кошницата), моля, използвайте щипки, за да вземете съставките една по една.

## ЗАБЕЛЕЖКА

Внимавайте, ако искате да обърнете кошницата, мазнината, събрана на дъното на кошницата, ще изтече върху съставките.

11. За да премахнете съставки (напр. чипс, зеленчуци или съставки без излишна мазнина от съставките), моля, изключете кошницата и изсипете съставките в съдовете за хранене.

### Съвети:

- За да премахнете големи или крехки съставки, повдигнете съставките от кошницата с чифт щипки.

12. Когато една доза съставки е готова, фритюрникът с горещ въздух е моментално готов за приготвяне на друга партия.

## ФУНКЦИЯ ГОТВЕНЕ ДО ОМЕКВАНЕ

Функцията готвене до омекване ще напръска капки вода върху храната по време на готвене, за да запази сочността и да поддържа храната влажна. Тази функция се използва главно за готвене на морски дарове, зеленчуци, пиле, кнедли, които могат да станат прекалено сухи или дори да изгорят при нормален режим на фритюрник с горещ въздух.



1. Пълнене на вода в резервоара за вода: Извадете резервоара за вода от уреда, отворете капака на резервоара за вода, добавете достатъчно количество вода в резервоара за вода. След това поставете обратно капака и поставете резервоара за вода върху продукта.

#### ЗАБЕЛЕЖКА

- Моля, използвайте чиста вода за готвене. Без чешмяна вода.
  - Не наливайте вода директно върху горната част на продукта, за да избегнете навлизането на вода във вътрешността на продукта.
  - Моля, напълнете резервоара за вода, преди да използвате функцията готвене до омекване.
  - Капацитетът на резервоара за вода е 200 ml, моля, не го пълнете с твърде голямо количество вода.
2. Поставете храната: Издърпайте кошницата, след което поставете храната вътре. Плъзнете кошницата обратно към продукта.

#### ЗАБЕЛЕЖКА

Моля, разпределете храната колкото е възможно повече, за да се получи по-добро готвене.

3. Задаване на функцията: Изберете желаната рецепта за готвене или директно задайте температурата/ времето.

Натиснете бутона , за да активирате функцията готвене до омекване. (Иконата ще премигва, когато е активна.)

#### ЗАБЕЛЕЖКА

Няма функция за меко готвене за Пица, режим Печене. Натиснете бутона  за стартиране, за да започнете готвенето. Водната капка ще се пръска автоматично върху храната по време на готвене.

## НАСТРОЙКИ

Тази таблица по-долу ще ви помогне да изберете основните настройки за съставките.

#### ЗАБЕЛЕЖКА

Имайте предвид, че тези настройки са индикации. Тъй като съставките се различават по произход, размер, форма и марка, не можем да гарантираме най-добрата настройка за вашите съставки. Тъй като технологията Rapid Air загрява отново въздуха вътре в уреда мигновено, издърпайте за кратко кошницата от уреда по време на пържене с горещ въздух, което едва смущава процеса.

|                                       | Мин-макс (g) | Време (мин.) | Темп °C | Разклащане | Забележка              |
|---------------------------------------|--------------|--------------|---------|------------|------------------------|
| Пържени картофи                       |              |              |         |            |                        |
| Тънки замразени пържени картофи       | 300-700      | 9- 16        | 200     | Да         |                        |
| Дебели замразени пържени картофи      | 300-700      | 11-20        | 200     | Да         |                        |
| Домашно приготвени пържени картофи    | 300-800      | 10- 16       | 200     | Да         | Добавете 1/2 с.л. олио |
| Домашно приготвени резенчета картофи  | 300-800      | 18-22        | 180     | Да         | Добавете 1/2 с.л. олио |
| Домашно приготвени картофи на кубчета | 300-750      | 12- 18       | 180     | Да         | Добавете 1/2 с.л. олио |
|                                       | 250          | 15- 18       | 180     | Да         |                        |
| ратен от картофи                      | 500          | 15- 18       | 200     | Да         |                        |
| Пържола                               | 100-500      | 8- 12        | 180     | Да         |                        |
| Месни котлети                         | 100-500      | 10- 14       | 180     |            |                        |
| Хамбургер                             | 100-500      | 7- 14        | 180     |            |                        |
| Колбас, увит в бутер тесто            | 100-500      | 13- 15       | 200     | Да         |                        |
| Бутчета                               | 100-500      | 18-22        | 180     | Да         |                        |
| Пилешки гърди                         | 100-500      | 10- 15       | 180     |            |                        |
| Лека закуска                          |              |              |         |            |                        |
| Пролетни рулца                        | 100-400      | 8- 10        | 200     | Да         |                        |
| Замразени пилешки хапки               | 100-500      | 6- 10        | 200     | Да         |                        |
| Замразени рибни пръчици               | 100-400      | 6- 10        | 200     |            |                        |
| Замразен натрошен хляб                | 100-400      | 8- 10        | 180     |            |                        |
| Пълнени зеленчуци                     | 100-400      | 1- 10        | 160     |            |                        |
| Торта                                 | 300          | 20-25        | 160     |            |                        |
| Киш                                   | 400          | 20-22        | 180     |            |                        |
| Мъфини                                | 300          | 15- 18       | 200     |            |                        |
| Сладка лека закуска                   | 400          | 1-20         | 160     |            |                        |

#### Съвети:

- Малките съставки обикновено изискват малко по-кратко време за приготвяне от по-големите съставки.
- По-голямото количество съставки изисква само малко по-продължително време за приготвяне, по-малкото количество съставки изисква само малко по-кратко време за приготвяне.
- Разклащането на по-малки съставки по средата на времето за приготвяне оптимизира резултата и може да помогне за предотвратяване на неравномерно изпържени съставки.
- Добавете малко количество олио към пресните картофи и запържете съставките за още няколко минути, за да получите хрупкав резултат.
- Не приготвяйте изключително мазни съставки като например колбаси във фритюрника с горещ въздух.
- Леката закуска може да се приготвя във фурна, може да се приготвя и във фритюрника с горещ въздух.
- Оптималното количество за приготвяне на хрупкави пържени картофи е 500 грама.
- Използвайте предварително приготвено тесто, за да получите лека закуска по бърз и лесен начин. Предварително приготвеното тесто също изисква по-кратко време за приготвяне от домашно приготвеното тесто.
- Моля, поставете дадена форма за печене или съд за фурна в кошницата на фритюрника, ако искате да изпечете торта или киш или ако искате да изпържите крехки съставки или напълнени съставки.
- Можете също да използвате фритюрника с горещ въздух за загряване на съставките. За да загреете съставките, задайте температурата на 150 °C за до 10 минути.

## Приготвяне на домашно приготвени пържени картофи

За да направите домашно приготвени пържени картофи, следвайте стъпките по-долу:

1. Обелете и нарежете картофите.
2. Измийте добре картофените пръчици и ги подсушете с кухненска хартия.
3. Сипете 1/2 супена лъжица зехтин в купа, сложете пръчиците отгоре и разбъркайте, докато пръчиците се покрият с зехтин.
4. Извадете пръчиците от купата с пръсти или кухненски прибор, така че излишното количество олио да остане в купата. Поставете пръчиците в кошницата.
5. Изпържете картофените пръчици според инструкциите в настоящата глава.

## ПОЧИСТВАНЕ

1. Почиствайте уреда след всяка употреба.
2. Не почиствайте кошницата, решетката и вътрешността на уреда с метални кухненски прибори или абразивни почистващи материали, тъй като това може да повреди незалепващото им покритие. Извадете щепсела от стенния контакт, за да охладите уреда.

#### ЗАБЕЛЕЖКА

- Извадете кошницата, за да оставите фритюрника да се охлади по-бързо.
- Избършете външната страна на уреда с влажна кърпа.
- Почистете кошницата и решетката с гореща вода, малко препарат за миене и неабразивна гъба. Можете да отстраните всички останали замърсявания с обезмасляваща течност.
- Кошницата и решетката са подходящи за съдомиялна машина.

#### Съвети:

- Ако замърсявания са полепнали по решетката или дъното на кошницата, напълнете кошницата с гореща вода с малко количество препарат за миене. Поставете решетката в кошницата и ги оставете да се намокнат за около 10 минути.
- Почистете вътрешността на уреда с гореща вода и неабразивна гъба.
- Почистете нагревателния елемент с четка за почистване, за да отстраните всякакви остатъци от храна.

# ПОЧИСТВАНЕ НА РЕЗЕРВОАРА ЗА ВОДА

След даден период на употреба във вътрешността на резервоара може да се размножават бактерии. Моля, почиствайте резервоара редовно. Просто отворете капака на резервоара и го изгладнете под течаща вода или го почистете с влажна кърпа.



## СЪХРАНЕНИЕ

1. Изключете уреда от контакта и го оставете да изстине напълно.
2. Уверете се, че всички части са чисти и сухи.

## ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

| Проблем                                                                            | Възможни причини                                                                                        | Решение                                                                                                                                         |
|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ФРИТЮРНИКЪТ С ГОРЕЩ ВЪЗДУХ не работи.                                              | Уредът не е включен в контакта.                                                                         | Поставете захранващия щепсел в заземен стенен контакт.                                                                                          |
|                                                                                    | Не сте натиснали бутона за стартиране.                                                                  | Натиснете бутона за стартиране/захранване, след като зададете температурата и времето или изберете бързата рецепта.                             |
| Съставките, пържени с ФРИТЮРНИКЪТ С ГОРЕЩ ВЪЗДУХ, не са готови.                    | Количеството съставки в кошницата е твърде голямо.                                                      | Поставете по-малки дози съставки в кошницата. По-малките дози се пържат по-равномерно.                                                          |
|                                                                                    | Зададената температура е твърде ниска.                                                                  | Задайте температурата на необходимата настройка за температурата.                                                                               |
| Съставките се изпържват неравномерно във ФРИТЮРНИКЪТ С ГОРЕЩ ВЪЗДУХ.               | Някои видове съставки трябва да се разклатят по средата на времето за приготвяне                        | Съставките, които лежат една върху друга или една до друга (напр. пържени картофи), трябва да се разклатят по средата на времето за приготвяне. |
| Пържената лека закуска не е хрупкава, когато излезе от ФРИТЮРНИКЪТ С ГОРЕЩ ВЪЗДУХ. | Използвали сте вид лека закуска, предназначен за приготвяне в традиционен фритюрник за дълбоко пържене. | Използвайте лека закуска на фурна или леко намажете с четка малко количество олио върху леката закуска за по-хрупкав резултат.                  |
| Не мога да плъзна по правилен начин кошницата в уреда.                             | Има твърде много съставки в кошницата.                                                                  | Не пълнете кошницата над обозначението MAX.                                                                                                     |

| Проблем                                                                               | Възможни причини                                                                          | Решение                                                                                                                                                                                                                         |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| От уреда излиза бял дим.                                                              | Пригответе мазни съставки.                                                                | Когато пържите мазни съставки във фритюрника с горещ въздух, голямо количество олио ще изтече в кошницата. Олиото отделя бял дим и кошницата може да се нагрее повече от обикновено. Това не засяга уреда или крайния резултат. |
|                                                                                       | Кошницата все още съдържа остатъци от олио от предишна употреба.                          | Белият дим се причинява от нагряване на олио в кошницата. Уверете се, че почиствате по правилен начин кошницата след всяка употреба.                                                                                            |
| Пресните пържени картофи се изпържват неравномерно във ФРИТЮРНИКА С ГОРЕЦ ВЪЗДУХ.     | Не сте използвали правилния вид картофи.                                                  | Използвайте пресни картофи и внимавайте да останат твърди по време на пържене.                                                                                                                                                  |
|                                                                                       | Не сте изплакнали добре картофените пръчици, преди да ги изпържите.                       | Изплакнете добре картофените пръчици, за да отстраните нишестето от външната страна на пръчиците.                                                                                                                               |
| Пресните пържени картофи не са хрупкави, когато излязат от ФРИТЮРНИКА С ГОРЕЦ ВЪЗДУХ. | Хрупкавостта на пържените картофи зависи от количеството олио и вода в пържените картофи. | Уверете се, че сте изсушили добре картофените пръчици, преди да добавите олиото.                                                                                                                                                |
|                                                                                       |                                                                                           | Нарежете картофените пръчици на по-малки парченца за по-хрупкав резултат.                                                                                                                                                       |
|                                                                                       |                                                                                           | Добавете малко повече количество олио за по-хрупкав резултат.                                                                                                                                                                   |

## ТЕХНИЧЕСКИ СПЕЦИФИКАЦИИ

Мощност: 1800W

Напрежение: 220-240V ~

Честота: 50/60Hz

Капацитет на кошницата за пържене: 8L

### Правилно изхвърляне на този продукт:



Настоящата маркировка показва, че този продукт не трябва да се изхвърля с други домакински отпадъци в целия ЕС. За да предотвратите възможно увреждане на околната среда или човешкото здраве от неконтролирано изхвърляне на отпадъци, рециклирайте го отговорно, за да насърчите устойчивата многократна употреба на материални ресурси. За да върнете вашето използвано устройство, моля използвайте мрежата от пунктове за разделно събиране на отпадъци или се свържете с търговеца, където е закупен продуктът. Те могат да вземат този продукт за екологично безопасно рециклиране.

## POVEŽITE SVOJ UREĐAJ NA APLIKACIJU TESLA SMART THINGS

1. Instalirajte Tesla pametne stvari aplikaciju na vašem pametnom telefonu putem Androida ili iOS-a.



Android



ili

iOS



Tesla Smart

Tesla Smart Thing

### Za Android pametne telefone

Metoda 1: Skenirajte QR kod skenerom preglednika, preuzmite i instalirajte APP.

Metoda 2: Otvorite Google "Play Store" na svom pametnom telefonu i potražite "Tesla Smart Things", preuzmite i instalirajte APP.

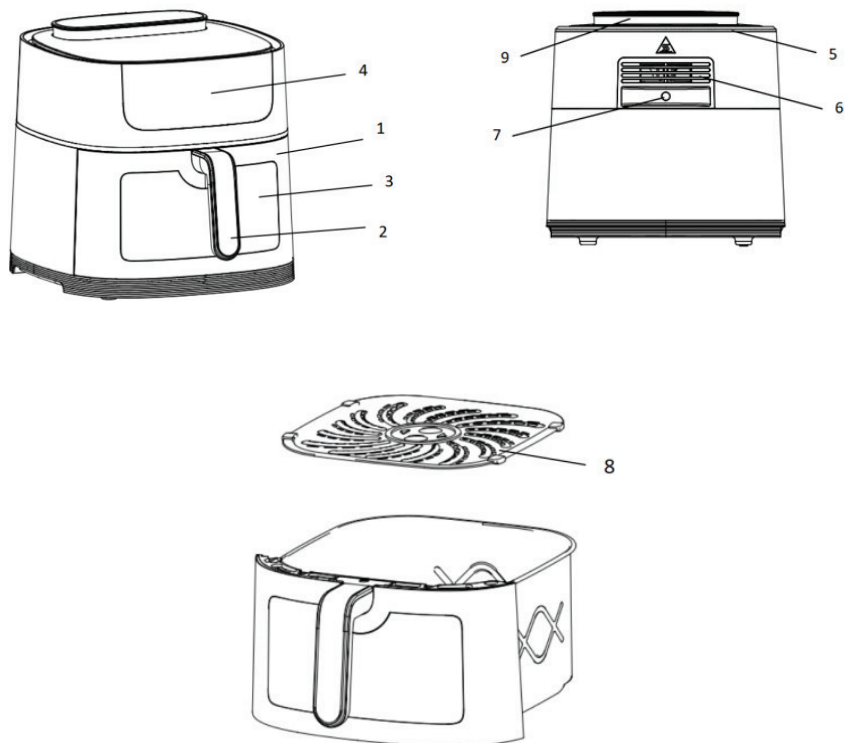
### Za iOS pametne telefone

Metoda 1: Skenirajte QR kod i slijedite savjete za ulazak u "AppStore", preuzimanje i instaliranje APLIKACIJE. Metoda 2:

Otvorite Apple "AppStore" na svom pametnom telefonu i potražite "Tesla Smart Things", preuzmite i instalirajte APP

2. Napravite račun. Za više informacija pogledajte odjeljak "Pojediniosti o prijavi".
3. Uparite Air Fryer s aplikacijom Tesla SmartThings na svom pametnom telefonu. Kada prvi put koristite uređaj, povežite ga s napajanjem i pritisnite dugme  za pokretanje, dugme WiFi će zasvijetliti , a WiFi indikatorska lampica  će se ugasiti. Zatim dugo pritisnite dugme WiFi  na 3 sekunde i čut ćete zvučni signal. WiFi indikatorska lampica  će ući u trepćuće stanje (treperi svake 1 sekunde), a WiFi funkcija će biti u režimu pripravnosti. Kada je u režimu pripravnosti, WiFi funkcija Air Fryera se ne može upariti. Zatim pritisnite tipku WiFi  na 3 sekunde, čut ćete zvučni signal, a WiFi indikatorska lampica  će se ući u stanje blica (treperi svakih 0,2 sekunde), u tom trenutku vaš telefon sada može povezati ovu WiFi funkciju. Ponovo pritisnite dugme WiFi  3 sekunde, čut ćete zvučni signal, a WiFi indikatorska lampica  će ući u stanje sporog treptanja (treperi svakih 0,5 sekundi). U ovom trenutku, to znači da je Air Fryer ušao u režim WiFi uparivanja. Ponovo dugo pritisnite dugme WiFi  na 3 sekunde, čut ćete zvučni signal, WiFi indikatorska lampica  će se ugaziti, a WiFi funkcija će se isključiti. Savjet: Kada povežete WiFi funkciju s fritezom, telefon mora uključiti Bluetooth. Kada je WiFi funkcija uspješno povezana, WiFi indikatorska lampica  će ostati upaljena.
4. U Tesla pametne stvari pritisnite "Dodaj uređaj" i na zaslonu vašeg mobilnog telefona pojaviti će se prozor za ažuriranje za instaliranje vašeg uređaja.

# OPĆI OPIS



1. Košarica
2. Ručka za košaru
3. Prozirni prozor
4. Digitalna upravljačka ploča osjetljiva na dodir

5. Ulaz zraka
6. Otvori za izlaz zraka
7. Mrežni kabel
8. Posuda za prženje
9. Spremnik za vodu

## Pričvršćivanje ručke košare za prženje



- Ručka košare za prženje može doći rastavljena u pakiranju vašeg uređaja. Za pričvršćivanje ručke košare za prženje:
- Uklonite papirnatu naljepnicu. Izvucite košaru za prženje iz uređaja.

- Gurnite točku pričvršćenja na ručki prema dolje dok ne sjedne na mjesto.



- Ručka košare za prženje trebala bi sjednuti na svoje mjesto i ne bi se trebala odvojiti nakon što sjedne na svoje mjesto.

## Uklanjanje ručke košarice za prženje

Za uklanjanje ručke košare za prženje:

- Koristite alat, kao što je odvijač ili naš metalni klin. Poravnajte alat s rupom i gurnite prema dolje, zatim nagnite alat prema unutra.
- Uхватite ručku rukom i izvucite je. Gotovo.



# Značaj

Pažljivo pročitajte ovaj priručnik prije uporabe uređaja jer može doći do oštećenja zbog nepravilnog rukovanja. Sačuvajte ovaj priručnik za buduću upotrebu.

## Opasnost

- Nemojte uranjati kućište u vodu niti ispirati pod mlazom vode zbog multi-električnih i grijaćih komponenti.
- Ne dopustite da tekućina uđe u uređaj kako biste spriječili strujni udar ili kratki spoj.
- Držite sve sastojke u košari kako biste spriječili bilo kakav kontakt s grijaćim elementima.
- Nemojte prekrivati ulaz i izlaz zraka dok uređaj radi.
- Punjenje košare uljem može uzrokovati opasnost od požara.
- Ne dirajte unutrašnjost uređaja dok radi.



## UPOZORENJE!

- Provjerite odgovara li napon naveden na uređaju naponu lokalne mreže.
- Nemojte koristiti uređaj ako ima oštećenja na utikaču, kabelu za napajanje ili drugim dijelovima.
- Nemojte ići neovlaštenoj osobi da zamijeni ili popravi oštećeni kabel za napajanje.
- Držite uređaj i njegov kabel za napajanje izvan dohvata djece.
- Držite kabel za napajanje podalje od vrućih površina.
- Ne uključujte uređaj u struju i ne rukujte upravljačkom pločom mokrim rukama.
- Uvijek provjerite je li utikač ispravno umetnut u zidnu utičnicu.
- Ne spajajte uređaj na vanjski vremenski prekidač.
- Ne postavljajte uređaj na ili blizu zapaljivih materijala kao što su stolnjak ili zavjese.
- Nemojte postavljati uređaj na zid ili na drugi uređaj. Ostavite najmanje 10 cm slobodnog prostora sa stražnje strane i sa strane te 10 cm slobodnog prostora iznad uređaja.
- Ne stavljajte ništa na uređaj.
- Nemojte koristiti uređaj u bilo koje druge svrhe osim onih koje su opisane u ovom priručniku.
- Ne ostavljajte uređaj bez nadzora.
- Tijekom prženja na vrućem zraku, vruća para izlazi kroz otvore za izlaz zraka. Držite ruke i lice na sigurnoj udaljenosti od pare i otvora za izlaz zraka. Također pazite na vruću paru i zrak kada vadite posudu iz uređaja. Sve dostupne površine mogu postati vruće tijekom uporabe.
- Odmah isključite aparat ako vidite tamni dim koji izlazi iz aparata. Pričekajte da prestane ispuštanje dima prije nego što izvadite posudu iz uređaja.



## OPREZ!

1. Osigurajte da je uređaj postavljen na vodoravnu, ravnu i stabilnu površinu.
2. Ovaj uređaj je namijenjen samo za korištenje u kućanstvu. Nije prikladan za sigurnu upotrebu u okruženjima kao što su kuhinje za osoblje, farme, moteli i druga nestambena okruženja.
3. Jamstvo ne vrijedi ako se aparat koristi u profesionalne ili poluprofesionalne svrhe ili ako se ne koristi prema uputama. (Nikad nemojte koristiti uređaj ako je utikač oštećen.)
4. Aparatu treba otprilike 30 minuta da se ohladi prije nego što je sigurno za rukovanje ili čišćenje.

# AUTOMATSKO ISKLJUČIVANJE

Uređaj ima ugrađeni mjerač vremena, automatski će isključiti uređaj kada odbrojavanje dosegne nulu. Aparat možete ručno isključiti pritiskom na gumb za isključivanje, koji će automatski isključiti uređaj za 20 sekundi.

## PRIJE PRVE UPOTREBE

1. Uklonite sav materijal za pakiranje i naljepnice ili etikete.
2. Očistite košaru i stalak vrućom vodom, s malo tekućine za pranje i neabrazivnom spužvom. Ovi dijelovi su sigurni za pranje u perilici posuda.
3. Obrišite uređaj iznutra i izvana čistom krpom. A nema potrebe puniti košaru uljem i mašću jer uređaj radi na vrući zrak.

## KORIŠTENJE UREĐAJA

1. Spojite mrežni utikač u uzemljenu zidnu utičnicu.
2. Pažljivo izvucite košaru iz friteze.
3. Stavite sastojke u košaru.
4. Gurnite košaru u fritezu.

### NAPOMENA

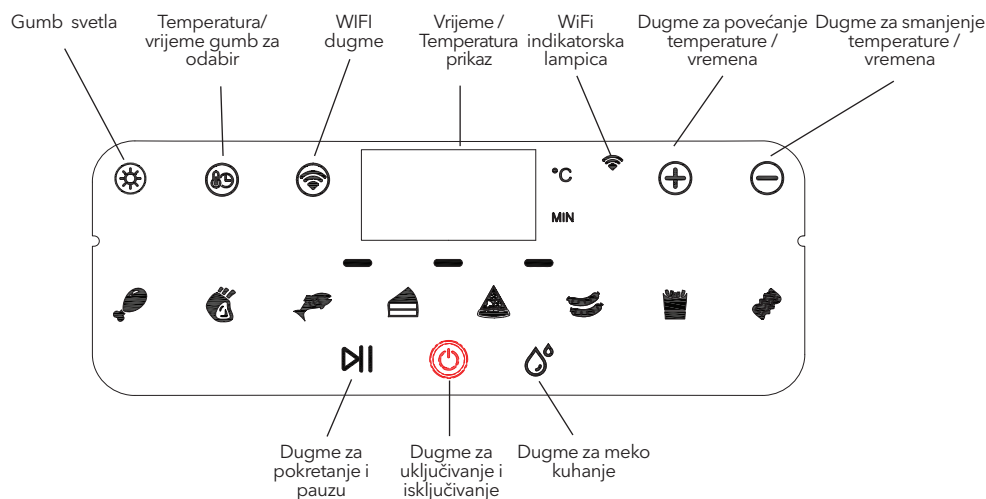
Nemojte prekoračiti oznaku MAX (pogledajte odjeljak "postavke" u ovom poglavlju), jer to može utjecati na kvalitetu kuhanja hrane.

### OPREZ!

Ne dirajte košaru tijekom i kratko vrijeme nakon upotrebe, jer postaje vrlo vruća. Držite košaru samo za ručku.

5. Ne punite košaru uljem ili nekom drugom tekućinom.
6. Dodir prstom Uključivanje/isključivanje.
7. Izbornik dodirom prsta za odabir funkcija (ukupno 8 funkcija).

## PREZENTACIJA UPRAVLJAČKE PLOČE



Dostupno je 8 funkcija: batac, odrezak, riba, kolač, pizza, hot dog, pomfrit, slanina. Možete odabrati različitu hranu za kuhanje koju volite.

## PRETHODNA POSTAVKA IZBORNIKA

| Jelovnik | Gumb ikone                                                                        | Zadana temp | Zadano vrijeme | Tresti | Meko kuhanje (neobavezno) |
|----------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------|----------------|--------|---------------------------|
| Bataci   |  | 200 °C      | 23 min         | Tresti | Da                        |
| Odrezak  |  | 200 °C      | 12 min         | Tresti | Da                        |
| Riba     |  | 195 °C      | 10 min         | Tresti | Da                        |
| Torta    |  | 160 °C      | 30 min         | /      | /                         |
| Pizza    |  | 185 °C      | 8 min          | /      | /                         |
| Hot dog  |  | 185 °C      | 8 min          | Tresti | Da                        |
| Pomfrit  |  | 200 °C      | 23 min         | Tresti | Da                        |
| Slanina  |  | 175 °C      | 12 min         | Tresti | Da                        |

- Nakon što dodirnete gumb izbornika, možete odabrati meni koji vam se sviđa. Nakon odabira funkcije, pritisnite gumb Start/ Pauza  za početak kuhanja.
- Tijekom procesa kuhanja, ako želite podesiti vrijeme ili temperaturu, pritisnite prvi  . Kada je zaslon uključen zaslon prikazuje vrijeme, zatim pritisnite gumb +/- za povećanje/smanjenje 1 minute po pritisku. Kada zaslon na zaslonu prikaže temperaturu, pritisnite gumb +/- za povećanje/smanjenje od 5 stupnjeva po pritisku.
- Tipka Start/Pauza  : Tijekom procesa prženja na vrućem zraku, LED lampica će biti uključena, a zatim ako pritisnete ovu tipku, LED lampica će treperiti. Ovdje ovaj gumb služi kao funkcija pauze. U stanju pauze možete promijeniti izbornik i odabrati drugu predpostavku. Zatim ponovno pritisnete ovu tipku, friteza će nastaviti kuhati. Ovdje ovaj gumb djeluje kao funkcija ponovnog pokretanja.
- Tipka izbornika odabire različite funkcije kuhanja. Nakon što odaberete izbornik, pritisnite gumb za početak. Kada tijekom razdoblja kuhanja, na primjer, želite promijeniti pomfrit u pečenje, tada najprije pritisnite tipku Pause  , zatim dodirnite tipku izbornika pečenja za prebacivanje na drugu funkciju kuhanja.
- Indikator testi  : Indikator potresanja će zasvijetliti kada ciklus kuhanja dosegne svoju polovicu.
- Ovo pola vremena daje vam priliku da protresete ili okrenete hranu u uređaju, što pomaže u ravnomjernom kuhanju.

Ako ne izvadite košaru i ne protresete hranu, lampica za protresanje na upravljačkoj ploči ostat će svijetliti. Neke sastojke potrebno je protresti napola tijekom vremena pripreme (pogledajte odjeljak 'postavke' u ovom poglavlju). Na taj način izvucite košaru iz uređaja za ručku i protresite je. Zatim gurnite košaru natrag u fritezu.

8. Stroj će imati automatsko zvono za pripravnost nakon kuhanja. Kada začujete zvono 5 puta, to znači da je ciklus kuhanja završen. Izvucite košaru iz uređaja i postavite je na držač otporan na toplinu.



#### NAPOMENA

Nakon isteka vremena, grijaći element prestaje raditi, ali ventilator će nastaviti raditi oko 20 sekundi kako bi otpuhao vrući zrak kao sigurnost. Na kraju, zvono tajmera će zazvoniti 5 puta kao krajnji alarm.

9. Provjerite jesu li sastojci spremni.



#### NAPOMENA

Ako sastojci još nisu spremni, jednostavno gurnite košaru natrag u uređaj. Pritisnite gumb za kontrolu temperature za podešavanje postavke temperature i pritisnite gumb za upravljanje timerom za podešavanje vremena. Zatim pritisnite tipku Start da biste pokrenuli uređaj

10. Za uklanjanje sastojaka (npr. govedina, piletina, meso, bilo koji sastojci s izvornim uljem i koji će imati višak ulja iz sastojaka skupljenih na dnu košare), koristite hvataljke za vađenje sastojaka jedan po jedan.



#### NAPOMENA

Budite oprezni ako želite okrenuti košaru, ulje skupljeno na dnu košare iscurit će na sastojke.

11. Za uklanjanje sastojaka (npr. čipsa, povrća ili sastojaka bez viška ulja iz sastojaka), isključite košaru i izlijte sastojke u posude.

#### Savjeti:

- Za uklanjanje velikih ili lomljivih sastojaka, podignite sastojke iz košare hvataljkama.

12. Kada je serija sastojaka spremna, friteza je trenutno spremna za pripremu druge serije.

## FUNKCIJA MEKO KUHANJE

Funkcija mekog kuhanja prskat će kapljice vode na hranu tijekom kuhanja, kako bi hrana bila sočna i ostala vlažna. Ova se funkcija uglavnom koristi za kuhanje morskih plodova, povrća, piletine, okruglica koje mogu postati presuhe ili čak zagoreti u normalnom načinu rada friteze.



1. Punjenje vode u spremnik za vodu: Izvadite spremnik za vodu iz stroja, otvorite poklopac spremnika za vodu, dodajte dovoljno vode u spremnik za vodu. Zatim vratite poklopac i postavite spremnik za vodu na proizvod.

#### NAPOMENA

- Koristite čistu vodu za kuhanje. Nema vode iz slavine.
- Ne lijevajte vodu izravno na vrh proizvoda kako biste izbjegli ulazak vode u unutrašnjost proizvoda.
- Napunite spremnik za vodu prije korištenja funkcije laganog kuhanja.
- Kapacitet spremnika za vodu je 200 ml, nemojte sipati previše vode.

2. Stavite hranu: Izvucite košaru, zatim stavite hranu unutra. Gurnite košaru natrag na proizvod.

#### NAPOMENA

Raširite hranu što je više moguće kako bi se bolje ispekla.

3. Postavljanje funkcije: Odaberite željeni recept za kuhanje ili izravno postavite temperaturu/vrijeme.

Pritisni gumb  na aktivnu funkciju mekog kuhanja. (Ikona će treperiti kada je aktivna.)

#### NAPOMENA

Ne postoji funkcija laganog kuhanja za način rada Pizza, Bake. Pritisnite gumb  za početak kako biste započeli kuhanje. Kap vode će se automatski raspršiti na hranu tijekom kuhanja.

## POSTAVKE

Ova tablica u nastavku pomoći će vam da odaberete osnovne postavke za sastojke.

#### NAPOMENA

Imajte na umu da su ove postavke indikacije. Budući da se sastojci razlikuju po podrijetlu, veličini, obliku i marki, ne možemo jamčiti najbolju postavku za vaše sastojke. Budući da tehnologija Rapid Air trenutačno ponovno zagrijava zrak unutar uređaja, nakratko izvucite košaru iz uređaja tijekom prženja vrućim zrakom gotovo da ne ometa proces

|                                     | Min-Max (g) | vrijeme (min) | Temp °C | Tresti | Napomena               |
|-------------------------------------|-------------|---------------|---------|--------|------------------------|
| Pomfrit                             |             |               |         |        |                        |
| Tanki smrznuti krumpirići           | 300-700     | 9- 16         | 200     | D      |                        |
| Debeli smrznuti krumpirići          | 300-700     | 11-20         | 200     | D      |                        |
| Domaći krumpirići (8X8mm)           | 300-800     | 10- 16        | 200     | D      | Dodajte 1/2 žlice ulja |
| Domaći krumpir klinovi              | 300-800     | 18-22         | 180     | D      | Dodajte 1/2 žlice ulja |
| Domaći krumpir kocke                | 300-750     | 12- 18        | 180     | D      | Dodajte 1/2 žlice ulja |
|                                     | 250         | 15- 18        | 180     | D      |                        |
| Gratinirani krumpir                 | 500         | 15- 18        | 200     | D      |                        |
| Odrezak                             | 100-500     | 8- 12         | 180     | D      |                        |
| Mesni kotleti                       | 100-500     | 10- 14        | 180     |        |                        |
| Hamburger                           | 100-500     | 7- 14         | 180     |        |                        |
| Kobasica uvijena u tijesto i pečena | 100-500     | 13- 15        | 200     | D      |                        |
| Bataki                              | 100-500     | 18-22         | 180     | D      |                        |
| Pileća prsa                         | 100-500     | 10- 15        | 180     |        |                        |
| Grickalice                          |             |               |         |        |                        |
| Proletne rolice                     | 100-400     | 8- 10         | 200     | D      |                        |
| Smrznuta piletina grumenčići        | 100-500     | 6- 10         | 200     | D      |                        |
| Smrznuti riblji prstići             | 100-400     | 6- 10         | 200     |        |                        |
| Smrznuti kruh mrvicu                | 100-400     | 8- 10         | 180     |        |                        |
| Punjeno povrće                      | 100-400     | 1- 10         | 160     |        |                        |
| Torta                               | 300         | 20-25         | 160     |        |                        |
| Quiche                              | 400         | 20-22         | 180     |        |                        |
| Muffini                             | 300         | 15- 18        | 200     |        |                        |
| Slatki zalogaji                     | 400         | 1-20          | 160     |        |                        |

**Savjeti:**

- Mali sastojci obično zahtijevaju nešto kraće vrijeme pripreme od većih sastojaka.
- Veća količina sastojaka zahtijeva samo nešto duže vrijeme pripreme, manja količina sastojaka zahtijeva samo nešto kraće vrijeme pripreme.
- Protresanje manjih sastojaka na pola tijekom vremena pripreme optimizira rezultat i može spriječiti neravnomjerno prženje sastojaka.
- Dodajte malo ulja svježim krumpirima i pržite sastojke još nekoliko minuta za hrskavi rezultat.
- Ne pripremajte izrazito masne sastojke poput kobasica u fritezi.
- Grickalice se mogu pripremati u pećnici i mogu se pripremati u fritezi.
- Optimalna količina za pripremu hrskavih krumpirića je 500 grama.
- Upotrijebite prethodno pripremljeno tijesto za brzo i jednostavno dobivanje grickalica. Za gotova tijesta također je potrebno kraće vrijeme pripreme od domaćih tijesta.
- Stavite lim za pečenje ili posudu za pećnicu u košaru friteze ako želite ispeći kolač ili quiche ili ako želite pržiti lomljive sastojke ili punjene sastojke.
- Također možete koristiti fritezu za zagrijavanje sastojaka. Za zagrijavanje sastojaka postavite temperaturu na 150°C do 10 minuta.

## Izrada domaćeg krumpirića

Za pripremu domaćih krumpirića slijedite korake u nastavku:

1. Ogulite i narežite krumpir.
2. Krumpirove štapiće dobro operite i osušite kuhinjskim papirom.
3. U zdjelu ulijte 1/2 žlice maslinovog ulja, na vrh stavite štapiće i miješajte dok se štapići ne premazu uljem.
4. Štapiće izvadite iz zdjele prstima ili kuhinjskom posuđem kako bi višak ulja ostao u zdjeli. Stavite štapiće u košaru.
5. Ispecite štapiće krumpira prema uputama u ovom poglavlju.

## ČIŠĆENJE

1. Očistite uređaj nakon svake uporabe.
2. Nemojte čistiti košaru, stalak i unutrašnjost uređaja metalnim kuhinjskim posuđem ili abrazivnim materijalima za čišćenje, jer to može oštetiti neprijanjajući premaz na njima. Izvucite utikač iz zidne utičnice kako bi se uređaj ohladio.

### NAPOMENA

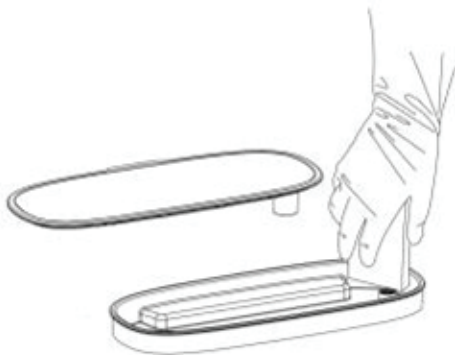
- Uklonite košaru kako bi se friteza brže ohladila.
- Vanjski dio uređaja obrišite vlažnom krpom.
- Očistite košaru i stalak vrućom vodom, malo tekućine za pranje i neabrazivnom spužvom. Preostalu prljavštinu možete ukloniti tekućinom za odmašćivanje.
- Košara i stalak mogu se prati u perilici posuda.

**Savjeti:**

- Ako se prljavština zalijepila za rešetku ili dno košare, napunite košaru vrućom vodom s malo tekućine za pranje posuđa. Stavite rešetku u košaru i ostavite ih da se namaču oko 10 minuta.
- Očistite unutrašnjost uređaja vrućom vodom i neabrazivnom spužvom.
- Očistite grijaći element četkom za čišćenje kako biste uklonili sve ostatke hrane.

# ČIŠĆENJE SPREMNIKA ZA VODU

Nakon određenog razdoblja korištenja, unutar spremnika se mogu razmnožiti bakterije. Redovito čistite spremnik. Samo otvorite poklopac spremnika i isperite ga pod strujom ili ga očistite vlažnom krpom.



## SKLADIŠTENJE

1. Isključite uređaj i ostavite ga da se temeljito ohladi.
2. Provjerite jesu li svi dijelovi čisti i suhi.

## RJEŠAVANJE PROBLEMA

| Problem                                                  | Mogući uzroci                                                                  | Riješenje                                                                                                            |
|----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| AIR FRYER ne radi.                                       | Aparat nije uključen u struju.                                                 | Uključite utikač u uzemljenu zidnu utičnicu.                                                                         |
|                                                          | Niste pritisnuli gumb za pokretanje.                                           | Pritisnite gumb za pokretanje/napajanje nakon što postavite temperaturu i vrijeme ili odaberete brzi recept.         |
| Sastojci prženi s FRITEŽNICOM nisu gotovi.               | Količina sastojaka u košari je prevelika.                                      | Stavite manje količine sastojaka u košaru. Manje količine se ravnomjernije prže.                                     |
|                                                          | Postavljena temperatura je preniska.                                           | Postavite temperaturu na potrebnu postavku temperature.                                                              |
| Sastojci su neravnomjerno prženi u FRITEŽNICI.           | Određene vrste sastojaka potrebno je promućkati na pola vremena pripreme       | Sastojke koji leže jedan preko ili jedan preko drugog (npr. pomfrit) potrebno je na pola vremena pripreme protresti. |
| Pržene grickalice nisu hrskave kada su izaći iz FRITEŽE. | Koristili ste vrstu grickalica namijenjenih pripremi u tradicionalnoj fritezi. | Upotrijebite grickalice iz pećnice ili ih lagano premažite uljem za hrskavije rezultate.                             |
| Ne mogu ugurati košaru u uređaj ispravno.                | U košarici ima previše sastojaka.                                              | Nemojte puniti košaru iznad oznake MAX.                                                                              |

| Problem                                                  | Mogući uzroci                                                      | Riješenje                                                                                                                                                                                                       |
|----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Bijeli dim izlazi iz uređaja.                            | Pripremate masne sastojke.                                         | Kada pržite masne sastojke u AIR fritezi, velika količina ulja će iscuriti u košaru. Ulje se proizvodi dok se dimi i košara se može zagrijati više nego inače. To ne utječe na uređaj niti na krajnji rezultat. |
|                                                          | Košara još uvijek sadrži ostatke masnoće od prethodne uporabe.     | Bijeli dim nastaje zbog zagrijavanja masti u košari. Provjerite jeste li pravilno očistili košaru nakon svake uporabe.                                                                                          |
| Svježi krumpirići se neravnomjerno prže u FRITEZNICI.    | Niste upotrijebili pravu vrstu krumpira.                           | Koristite svježi krumpir i pazite da tijekom prženja ostanu čvrsti.                                                                                                                                             |
|                                                          | Niste dobro isprali štapiće krumpira prije nego što ste ih pržili. | Dobro isperite štapiće krumpira kako biste uklonili škrob s vanjske strane štapića.                                                                                                                             |
| Svježi krumpirići nisu hrskavi kada su izaći iz FRITEZA. | Hrskavost pomfrita ovisi o količini ulja i vode u pomfritu.        | Pazite da dobro osušite štapiće krumpira prije dodavanja ulja.                                                                                                                                                  |
|                                                          |                                                                    | Narežite štapiće krumpira na manje za hrskavije.                                                                                                                                                                |
|                                                          |                                                                    | Dodajte malo više ulja za hrskaviji rezultat.                                                                                                                                                                   |

## TEHNIČKE SPECIFIKACIJE

Snaga: 1800W

Napon: 220-240V ~

Frekvencija: 50/60Hz

Kapacitet košarice za prženje: 8L

### Ispravno odlaganje ovog proizvoda:



Ova oznaka označava da se ovaj proizvod ne smije odlagati s ostalim kućnim otpadom u cijeloj EU. Kako biste spriječili moguću štetu okolišu ili ljudskom zdravlju zbog nekontroliranog odlaganja otpada, reciklirajte ga odgovorno kako biste promicali održivu ponovnu upotrebu materijalnih resursa. Za vraćanje rabljenog uređaja upotrijebite sustave povrata i prikupljanja ili se obratite prodavaču kod kojeg je proizvod kupljen. Oni mogu odnijeti ovaj proizvod na ekološki prihvatljivo recikliranje.

Csak háztartási használatra.  
Használat előtt figyelmesen olvassa el ezt a használati utasítást.

## KÉSZÜLÉK CSATLAKOZTATÁSA A TESLA SMART THINGS ALKALMAZÁSHOZ

1. Telepítse a Tesla Smart Things alkalmazást okostelefonjára Android vagy iOS rendszeren.



Android



vagy

iOS



Tesla Smart

Tesla Smart Thing

### Android okostelefonokhoz

1. módszer: Kérjük, olvassa be a QR-kódot egy böngésző szkenneléssel, töltsse le és telepítse az alkalmazást.
2. módszer: Nyissa meg a Google „Play Store”-t okostelefonján, keresse meg a „Tesla Smart Things” alkalmazást, töltsse le és telepítse az alkalmazást.

### iOS okostelefonokhoz

1. módszer: Kérjük, olvassa be a QR-kódot, és kövesse a tippeket az „AppStore”-ba való belépéshez, töltsse le és telepítse az alkalmazást.
2. módszer: Nyissa meg az Apple „AppStore”-t okostelefonján, keresse meg a „Tesla Smart Things” alkalmazást, töltsse le és telepítse az alkalmazást.

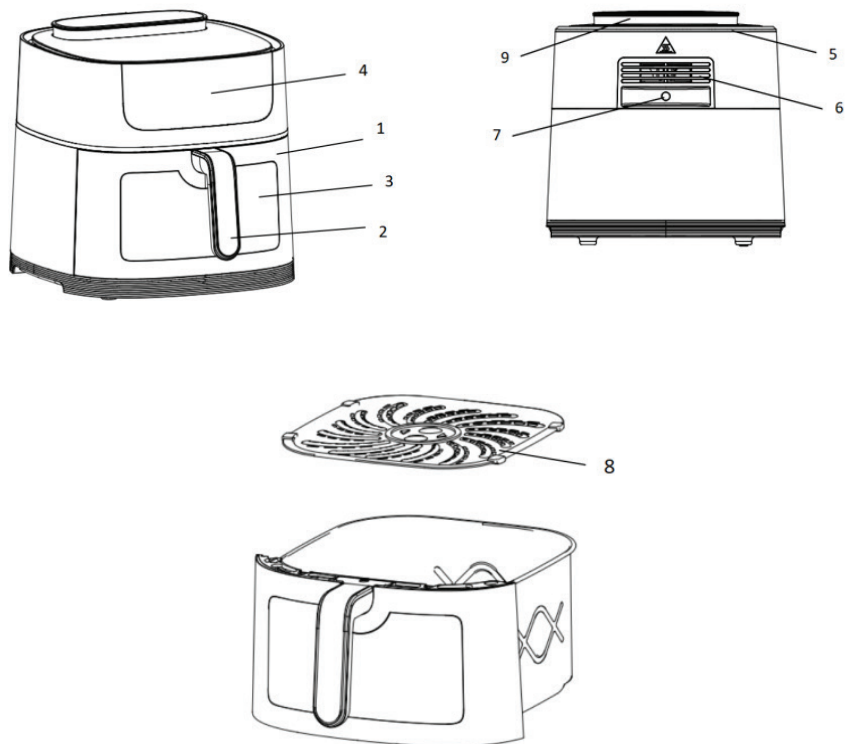
2. Hozzon létre egy fiókot. További információkért lásd a „Bejelentkezési adatok” részt.

3. Párosítsa az Air Fryer készüléket a Tesla SmartThings alkalmazással okostelefonján. A készülék első használatakor csatlakoztassa a tápegységhez és nyomja meg a start gombot (🔘), ekkor a WiFi gomb (📶) világít és a WiFi jelzőfény (📶) kialszik. Ezután tartsa lenyomva a WiFi gombot (📶) 3 másodpercig, és hangjelzést fog hallani. A WiFi jelzőfény (📶) villogó állapotba kerül (1 másodpercenként villog), és a WiFi funkció készenléti módba kerül. Készenléti módban az Air Fryero Wi-Fi funkciója nem párosítható. Nyomja meg ismét hosszan 3 másodpercig a WiFi gombot (📶), hangjelzést fog hallani, és a WiFi jelzőfény (📶) villogó állapotba kerül (0,2 másodpercenként villog), ekkor a telefon már csatlakozhat ehhez a WiFi funkcióhoz. Nyomja meg ismét hosszan 3 másodpercig a WiFi gombot (📶), hangjelzést fog hallani, és a WiFi jelzőfény (📶) lassan villogó állapotba lép (0,5 másodpercenként villog). Ezen a ponton ez azt jelenti, hogy az Air Fryero WiFi párosítási módba lépett. Tartsa lenyomva ismét a WiFi gombot (📶) 3 másodpercig, hangjelzést fog hallani, a WiFi jelzőfény (📶) kialszik, és a WiFi funkció kikapcsol.

Tipp: Amikor a Wi-Fi funkciót az Air Fryerhez csatlakoztatja, a telefonnak be kell kapcsolnia a Bluetooth funkciót. Ha a WiFi funkció sikeresen csatlakozik, a WiFi jelzőfény (📶) égve marad.

4. A Tesla Smart Things alkalmazásban nyomja meg az „Eszköz hozzáadása” gombot, és egy frissítési ablak jelenik meg a mobiltelefon képernyőjén, hogy telepítse készülékét.

# ÁLTALÁNOS LEÍRÁS



1. Kosár
2. Kosár fogantyú
3. Digitális érintőképernyős vezérlőpanel
4. Levegő beömlő nyílás

5. Levegő kiömlő nyílások
6. Hálózati kábel
7. Sütőtálca

## Kosár fogantyújának rögzítése és eltávolítása:



- A kosár fogantyúja szétszerelt állapotban lehet a csomagolásban. A fogantyú rögzítése
- Távolítsa el a papírcímkét. Húzza ki a kosarat a készülékből.

- Csúsztassa le a fogantyú rögzítési pontját, amíg kattan.



- Győződjön meg arról, hogy a kosár fogantyúja megfelelően van-e rögzítve.

## A fogantyú eltávolítása

A sütőkosár fogantyújának eltávolítása:

- Használjon szerszámot, pl. egy csavarhúzózt. Igazítsa a szerszámot a lyukhoz, és nyomja le, majd döntse befelé.
- Fogja meg a fogantyút és húzza ki.



# FONTOS!

Olvassa el figyelmesen a kézikönyvet a készülék használata előtt, mivel helytelen működés esetén károsodhat. Őrizze meg a kézikönyvet későbbi felhasználásra.

## VESZÉLY!

- Ne merítse a készülékházat vízbe, és ne öblítse le a csap alatt, mivel több elektromos és fűtőelemet tartalmaz.
- Ne engedje, hogy folyadék jusson a készülékbe, hogy elkerülje az áramütést vagy a rövidzárlatot.
- Tartsa az összes összetevőt a kosárban, hogy elkerülje a fűtőelemekkel való érintkezést.
- Ne takarja el a levegőnyílásokat, amikor a készülék működik.
- Ne töltsön olajat sem a kosárba, sem a készülékbe, mert tűzveszélyes!
- Ne érintse meg a készülék belsejét, amíg az működik.

## FIGYELEM!

- Ellenőrizze, hogy a készüléken feltüntetett feszültség megfelel-e a helyi hálózati feszültségnek.
- Ne használja a készüléket, ha a villásdugó, a tápkábel vagy más részek sérültek.
- Kizárólag szakképzett személy cserélheti ki a tápkábelt.
- Tartsa a készüléket és a tápkábelt gyermekektől távol.
- Tartsa a tápkábelt forró felületektől távol.
- Ne csatlakoztassa a készüléket, és ne kezelje az érintőpanelt nedves kézzel.
- Mindig győződjön meg arról, hogy a villásdugó megfelelően van behelyezve a fali aljzatba.
- Ne csatlakoztassa a készüléket külső időzítő kapcsolóhoz.
- Ne helyezze a készüléket éghető anyagokra, például terítőre vagy függönyre, vagy azok közelébe.
- Ne helyezze a készüléket falhoz vagy más készülékhez közel. Hagyjon legalább 10 cm szabad területet a készülék hátulján és oldalain, valamint legalább 10 cm szabad területet a készülék felett.
- Ne helyezzen semmit a készülék tetejére.
- Ne használja a készüléket más célra, mint ami ebben a kézikönyvben le van írva.
- Ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül.
- Forrólevegős sütés közben forró gőz szabadul fel a levegő kivezető nyílásokon keresztül. Tartsa kezét és arcát biztonságos távolságban a gőztől és a levegő kivezető nyílásoktól. Óvatosan járjon el, amikor eltávolítja a sütdédényt a készülékből, mivel forró gőz és levegő szabadulhat fel. Használat közben bármely hozzáférhető felület felforrósodhat.
- Azonnal húzza ki a készüléket, ha sötét füstöt száll fel a készülékből. Várja meg, amíg megszűnik, mielőtt eltávolítaná a sütdédényt a készülékből.

## VIGYÁZAT!

1. Győződjön meg róla, hogy a készülék vízszintes, egyenletes és stabil felületen van elhelyezve.
2. Ez a készülék kizárólag háztartási használatra készült. Nem alkalmas biztonságos használatra olyan környezetekben, mint például személyzeti konyhák, szálláshelyek, motelek és egyéb nem lakóterületek.
3. A jótállás érvényét veszti, ha a készüléket professzionális vagy félprofesszionális célokra használják, vagy ha nem az utasításoknak megfelelően használják. (Soha ne használja a készüléket, ha a villásdugó sérült.)
4. A készüléknek körülbelül 30 percre van szüksége a teljes ehüléshez, mielőtt biztonságosan kezelhető vagy tisztítható lesz.

# AUTOMATIKUS KIKAPCSOLÁS

A készülék beépített időzítővel rendelkezik, amely automatikusan kikapcsolja a készüléket, amikor a visszaszámlálás eléri a nullát. A készüléket manuálisan is kikapcsolhatja az "Off" gomb megnyomásával, ilyenkor a készülék automatikusan kikapcsol 20 másodperc múlva.

## AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

1. Távolítsa el az összes csomagolóanyagot és matricát, címkét.
2. Tisztítsa meg a kosarat és a rácsot forró vízzel, egy kevés mosogatószerrel és nem karcoló szivaccsal. Ezek az alkatrészek mosogatógépben is tisztíthatók.
3. Törölje le a készülék belsejét és külsejét egy tiszta ruhával. Nincs szükség arra, hogy a kosarat olajjal vagy zsíradékkal töltsen meg, mivel a készülék forró levegővel működik.

## A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA

1. Csatlakoztassa a hálózati dugót egy földelt fali aljzatba.
2. Óvatosan húzza ki a kosarat a forrólevegős sütőből.
3. Helyezze az összetevőket a kosárba.
4. Tolja vissza a kosarat a forrólevegős sütőbe.

### MEGJEGYZÉS

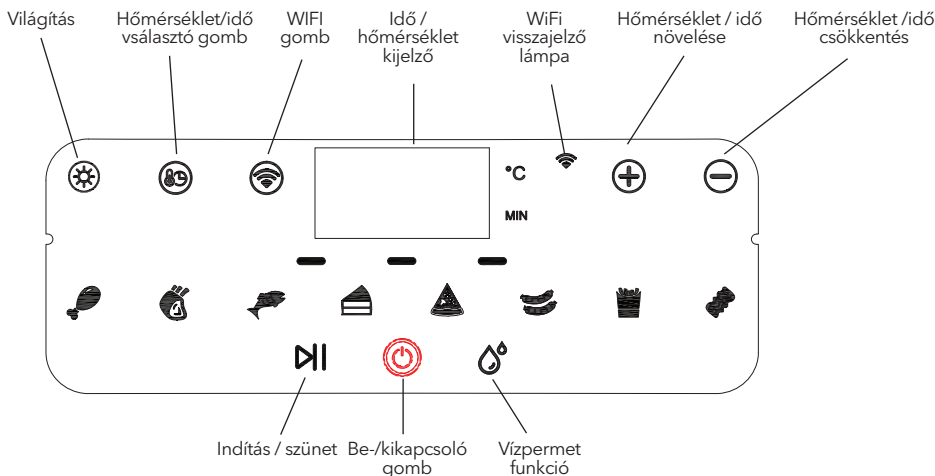
Ne lépje túl a MAX jelzést (lásd a „Beállítások” című részt ebben a fejezetben), mivel ez befolyásolhatja az elkészült étel minőségét.

### VIGYÁZAT!

Ne érintse meg a kosarat használat közben és röviddel utána se, mert nagyon forró. A kosarat csak a fogantyúnál fogja meg.

5. Ne töltsen meg a kosarat olajjal vagy más folyadékkal.
6. Érintse meg az ujjával a be-/kikapcsoló gombot.
7. Érintse meg az ujjával a Menü gombot a funkciók kiválasztásához (összesen 8 funkció).

## CONTROL PANEL PRESENTATION



## MEGJEGYZÉS

8 funkció áll rendelkezésre: Pizza, hot dog, sült krumpli, bacon. Különböző ételek főzéséhez választhatja ki a megfelelő funkciót.

## MENÜ

| Menü      | Ikon gomb                                                                         | Alapértelmezett hőm. | Alapért. idő | Rázás | 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                     |

- A menü gomb megérintése után kiválaszthatja a kívánt menüt. A funkció kiválasztása után érintse meg az Indítás/ Szünet gombot  a sütés megkezdéséhez.
- A sütés során, ha az időt szeretné állítani, nyomja meg a TIME gombot és a +/- gombot  a percenkénti növelés/ csökkentés érdekében. Ha a hőmérsékletet szeretné állítani, nyomja meg a +/- gombot az 5 °C-os növelés/ csökkentés érdekében.
- Indítás/Szünet gomb  : A forró levegős sütés során a LED lámpa világít, ha megnyomja ezt a gombot, a LED lámpa villogni kezd. Ilyenkor ez a gomb szünet funkcióként működik. A szünet állapotban megváltoztathatja a menüt más beállításra. Ezután nyomja meg újra ezt a gombot, és az air fryer folytatja a sütést. Ilyenkor ez a gomb újraindítás funkcióként működik.
- A menü gombbal különböző sütésfunkciókat választhat. A menü kiválasztása után nyomja meg az indítás gombot. Ha a sütés során például sültkrumplit szeretne készíteni, először nyomja meg a Szünet gombot, majd érintse meg a sütés menü gombot  a különböző főzési funkciók közötti váltáshoz.
- Rázásjelző  : A rázásjelző világítani fog, amikor a sütési ciklus elérte a félidőt. Ez lehetőséget ad arra, hogy megrázza vagy megfordítsa az ételt a készülékben, ami segít az egyenletes sütés biztosításában.

## MEGJEGYZÉS

Ha nem veszi ki a kosarat és nem rázza meg az ételt, a rázásjelző fény a vezérlőpanelen világítani fog. Egyes összetevőket a sütesi idő felénél össze kell rázni (lásd a „beállítások” fejezetet).

Ehhez húzza ki a kosarat a készülékből a fogantyú segítségével, és rázza meg. Ezután csúsztassa vissza a kosarat az air fryer-be.

8. A készülék automatikusan jelzőhangot ad a főzés befejezése után. Amikor 5-ször hallja a hangot, azt jelenti, hogy a sütési ciklus befejeződött. Húzza ki a kosarat a készülékből, és helyezze egy hőálló tartóra.

#### MEGJEGYZÉS

Miután az idő lejárt, a fűtőelem leáll, de a ventilátor körülbelül 20 másodpercig tovább működik, hogy eloszlassa a forró levegőt a biztonság érdekében. Végül az időzítés végét jelző hang 5-ször fog megszólalni, jelezve, hogy az étel elkészült.

9. Ellenőrizze, hogy az étel elkészült-e.

#### MEGJEGYZÉS

Ha az étel még nem készült el, egyszerűen csúsztassa vissza a kosarat a készülékbe. Nyomja meg a Hőmérséklet-szabályozó gombot a hőmérséklet beállításához, majd nyomja meg az Időzítő-szabályozó gombot az idő beállításához. Ezután nyomja meg az Indítás gombot a készülék működtetéséhez.

10. Az ételek eltávolításához (pl. marhahús, csirke, hús, bármilyen olajos összetevő, amelynek felesleges olaja a kosár alján gyűlik össze) használjon csipeszt.

#### MEGJEGYZÉS

Legyen óvatos, ha meg akarja fordítani a kosarat, mert a kosár alján összegyűlt olaj ráfolyhat a hozzávalókra.

11. Az olyan hozzávalók eltávolításához, mint a hasábburgonya, zöldségek vagy olyan összetevők, amelyek nem tartalmaznak felesleges olajat, csak borítsa ki a kosár tartalmát egy megfelelő edénybe.

#### Tipp:

- A nagy vagy törekeny hozzávalók eltávolításához emelje ki azokat a kosárból csipesz segítségével.

12. Ha egy adag hozzávaló elkészült, a készülék azonnal készen áll egy újabb adag elkészítésére.

## VÍZPERMET FUNKCIÓ

A Lágy Főzési Funkció vízcseppeket permetez az ételre a sütés során, hogy megőrizze annak saftosságát és nedvességét. Ez a funkció elsősorban tengeri ételek, zöldségek, csirke és gombócok főzésére szolgál, amelyek normál forrólevegős sütő módban túlságosan kiszáradhatnak vagy akár meg is éghetnek.



1. Vízartály feltöltése: Távolítsa el a vízartályt a gépből, nyissa fel a vízartály fedelét, és töltsen fel elegendő vízzel a tartályt. Ezután tegye vissza a fedelet, és helyezze vissza a vízartályt a készülékre.

#### MEGJEGYZÉS

- Kérjük, tisztított vizet használjon a főzéshez. Ne használjon csapvizet.
- Ne öntsön vizet közvetlenül a készülék tetejére, hogy elkerülje a víz bejutását a készülék belsejébe.
- Kérjük, töltsen fel a vízartályt a funkció használata előtt.
- A vízartály kapacitása 200 ml, kérjük, ne töltsön bele túl sok vizet.

2. Étel behelyezése: Húzza ki a kosarat, majd helyezze bele az ételt. Csúsztassa vissza a kosarat a készülékbe.

#### MEGJEGYZÉS

Kérjük, minél jobban oszlassa el az ételt a jobb sütés érdekében.

3. Funkció beállítása: Válassza ki a kívánt receptet, vagy állítsa be közvetlenül a hőmérsékletet és az időt.

Nyomja meg a funkció gombot  az aktiváláshoz. (Az ikon villogni fog, amikor aktív.)

#### MEGJEGYZÉS

A Pizza, Bake módban nincs lágy főzés funkció. Nyomja meg a start gombot  a főzés elindításához. A vízcsepp a főzés során automatikusan az ételre permeteződik.

## BEÁLLÍTÁSOK

Az alábbi táblázat segít kiválasztani a hozzávalók alapbeállításait.

#### MEGJEGYZÉS

Vegye figyelembe, hogy ezek a beállítások csak iránymutatások. Mivel a hozzávalók eredete, mérete, alakja és márkája eltérő lehet, nem tudjuk garantálni a legjobb beállítást. A Rapid Air technológia miatt a készülék belsejében lévő levegő azonnal újramelegszik, így a kosár rövid ideig történő kihúzása forrólevegős sütés közben alig zavarja a folyamatot.

|                                 | Min-Max (g) | Idő (perc) | Hőm. °C | Rázás | Megjegyzés                    |
|---------------------------------|-------------|------------|---------|-------|-------------------------------|
| ült krumpli                     |             |            |         |       |                               |
| Vékony fagyasztott krumpli      | 300-700     | 9- 16      | 200     | Y     |                               |
| Vastag fagyasztott krumpli      | 300-700     | 11-20      | 200     | I     |                               |
| Házi készítésű krumpli (8x8 mm) | 300-800     | 10- 16     | 200     | I     | Adjon hozzá 1/2 evőlk. olajat |
| Házi készítésű burgonya hasábok | 300-800     | 18-22      | 180     | I     | Adjon hozzá 1/2 evőlk. olajat |
| Házi készítésű burgonya kockák  | 300-750     | 12- 18     | 180     | I     | Adjon hozzá 1/2 evőlk. olajat |
|                                 | 250         | 15- 18     | 180     | I     |                               |
| Burgonya gratin                 | 500         | 15- 18     | 200     | I     |                               |
| Steak                           | 100-500     | 8- 12      | 180     | I     |                               |
| Hússzeletek                     | 100-500     | 10- 14     | 180     |       |                               |
| Hamburger                       | 100-500     | 7- 14      | 180     |       |                               |
| Kolbászos tekercs               | 100-500     | 13- 15     | 200     | I     |                               |
| Csirkecomb                      | 100-500     | 18-22      | 180     | I     |                               |
| Csirkemell                      | 100-500     | 10- 15     | 180     |       |                               |
| Snacks                          |             |            |         |       |                               |
| Tavaszi tekercs                 | 100-400     | 8- 10      | 200     | I     |                               |
| Fagyasztott csirke nuggets      | 100-500     | 6- 10      | 200     | I     |                               |
| Fagyasztott halrudacskák        | 100-400     | 6- 10      | 200     |       |                               |
| Fagyasztott kenyér              | 100-400     | 8- 10      | 180     |       |                               |
| Töltött zöldségek               | 100-400     | 1- 10      | 160     |       |                               |
| Torta                           | 300         | 20-25      | 160     |       |                               |
| Quiche                          | 400         | 20-22      | 180     |       |                               |
| Muffin                          | 300         | 15- 18     | 200     |       |                               |
| Édes harapnivalók               | 400         | 1-20       | 160     |       |                               |

**Típek:**

- A kisebb hozzávalók általában rövidebb előkészítési időt igényelnek, mint a nagyobbak.
- Nagyobb mennyiségű hozzávaló hosszabb előkészítési időt igényel, míg a kisebb mennyiségű hozzávalók csak kissé rövidebb előkészítési időt igényelnek.
- Ha kisebb mennyiségű adagot készít, és a sütési idő közepén megrázza a kosarat, azzal optimalizálja az eredményt és segíthet megelőzni az egyenetlenül sült hozzávalókat.
- Adjon egy kevés olajat a friss burgonyához, és süsse még néhány percig, hogy ropogós eredményt érjünk el.
- Ne készítsen rendkívül zsíros ételeket, például kolbászt a forrólevegős sütőben.
- Az olyan rágcálnivalókat, amelyeket sütőben is el lehet készíteni, a forrólevegős sütőben is el lehet készíteni.
- A ropogós sült krumpli elkészítéséhez az optimális mennyiség 500 gramm.
- Használjon előkészített tésztát a gyors és egyszerű elkészítéséhez. Az előkészített tészta is rövidebb előkészítési időt igényel, mint a házi készítésű tészta.
- Ha süteményt vagy quiche-t szeretne sütni, vagy törekeny hozzávalókat vagy töltött hozzávalókat szeretne sütni, helyezzen sütőformát vagy tepsit a sütőkosárba.
- A forrólevegős sütővel hozzávalókat is felmelegíthet. A hozzávalók felmelegítéséhez állítsa a hőmérsékletet 150°C-ra, legfeljebb 10 percre.

## Házi sült krumpli készítése

A házi sült krumpli elkészítéséhez kövesse az alábbi lépéseket:

1. Hámozza meg és szeletelje fel a burgonyát.
2. Alaposan mossa meg a burgonyacsíkokat, majd szárítsa meg őket konyhai papírtörölővel.
3. Öntsön 1/2 evőkanál olívaolajat egy tálba, tegye rá a burgonyacsíkokat, és keverje össze, amíg a csíkok egyenletesen bevonódnak az olajjal.
4. Vegye ki a burgonyát a tálból úgy, hogy a felesleges olaj a tálban maradjon. Tegye a hasábokat a kosárba.
5. Süsse a burgonyahasábokat az ebben a fejezetben található utasítások szerint.

## TISZTÍTÁS

1. Tisztítsa meg a készüléket minden használat után.
2. Ne tisztítsa a kosarat, a rácsot és a készülék belsejét fém konyhai eszközökkel vagy maró tisztítószerekkel, mivel ezek károsíthatják a tapadásmentes bevonatot. Húzza ki a hálózati dugót a fali aljzatból, hogy a készülék lehűlhessen.

### MEGJEGYZÉS

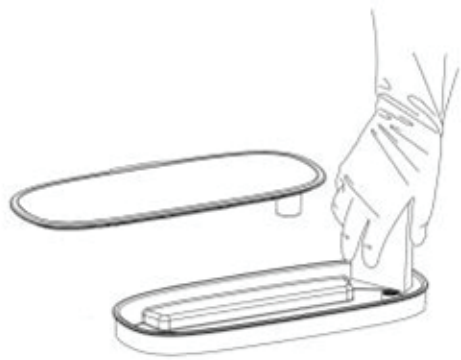
- Vegye ki a kosarat, hogy a sütő gyorsabban lehűljön.
- Törölje le a készülék külsejét nedves ruhával.
- Tisztítsa meg a kosarat és a rácsot forró vízzel, egy kevés mosogatószerrel és nem súroló hatású szivaccsal. A maradék szennyeződések zsírolószernel távolíthatja el.
- A kosár és a rács mosogatógépben is tisztítható.

**TIPPEK:**

- Ha szennyeződés tapadt a rácsra vagy a kosár aljához, töltsen meg a kosarat forró vízzel és egy kevés mosogatószerrel. Tegye a rácsot a kosárba, és hagyja ázni körülbelül 10 percig.
- Tisztítsa meg a készülék belsejét forró vízzel és nem súroló hatású szivaccsal.
- Tisztítsa meg a fűtőelemet egy tisztítókefével, hogy eltávolítsa az ételmaradékokat.

# VÍZTARTÁLY TISZTÍTÁSA

Egy idő után a tartály belsejében baktériumok szaporodhatnak el. Kérjük, rendszeresen tisztítsa meg a tartályt. Csak nyissa fel a tartály fedelét, és öblítse le folyó víz alatt, vagy tisztítsa meg nedves ruhával.



# TÁROLÁS

- 1. Húzza ki a tápkábelt a konnektorból, és hagyja alaposan lehűlni.
- 2. Győződjön meg róla, hogy minden rész tiszta és száraz.

# HIBAELHÁRÍTÁS

| Probléma                                                 | Lehetséges okok                                                                                | Megoldás                                                                                                                            |
|----------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Az AIR FRYER nem működik.                                | A készülék nincs bedugva.                                                                      | Dugja be a hálózati csatlakozót egy földelt fali aljzatba.                                                                          |
|                                                          | Nem nyomta meg az indítógombot.                                                                | Nyomja meg az indítás/bekapcsoló gombot, miután beállított a hőmérsékletet és az időt, vagy kiválasztotta a gyorsreceptet           |
| Az összetevők nem sülték meg az AIR FRYER-ben.           | Túl sok összetevő van a kosárban.                                                              | Tegyen kisebb adagokat a kosárba. A kisebb adagok egyenletesebben sültnek.                                                          |
|                                                          | A beállított hőmérséklet alacsony.                                                             | Állítsa be a hőmérsékletet a kívánt hőmérsékletre.                                                                                  |
| Az összetevők egyenetlenül sültnek az AIR FRYER-ben.     | Bizonyos típusú összetevőket a sütési idő felénél össze kell rázni.                            | Az összetevőket, amelyek egymás tetején vagy egymás mellett helyezkednek el (pl. sültkrumpli), a sütési idő felénél meg kell rázni. |
| A sült harapnivalók nem ropogósak.                       | Olyan típusú harapnivalót használt, amelyet hagyományos olajsütőben való elkészítésre szántak. | Használjon sütőben készíthető harapnivalókat, vagy kenjen egy kis olajat az ételre a ropogósabb eredmény érdekében.                 |
| Nem tudom megfelelően behelyezni a kosarat a készülékbe. | Túl sok összetevő van a kosárban.                                                              | Ne töltse túl a kosarat a MAX jelzésen túl.                                                                                         |

| Probléma                                             | Lehetséges okok                                                             | Megoldás                                                                                                                                                                                                                       |
|------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Fehér füst jön ki a készülékből.                     | Zsíros összetevőket készít.                                                 | Amikor zsíros összetevőket süt az AIR FRYER-ben, nagy mennyiségű olaj szivárog a kosárba. Az olaj fehér füstöt termelhet, és a kosár jobban felmelegedhet a szokásosnál. Ez nem befolyásolja a készüléket vagy a végeredményt. |
|                                                      | A kosárban még mindig zsíros maradványok vannak az előző használatból.      | A fehér füstöt az okozza, hogy a kosárban lévő zsír felmelegszik. Győződjön meg róla, hogy minden használat után alaposan megtisztítja a kosarat.                                                                              |
| A friss sültkrumpli egyetlenül sül az AIR FRYER-ben. | Nem a megfelelő burgonyatípust használta.                                   | Használjon friss burgonyát, és győződjön meg róla, hogy sütés közben szilárdak maradnak.                                                                                                                                       |
|                                                      | Nem öblítette le megfelelően a burgonyacsíkokat sütés előtt.                | Öblítse le megfelelően a burgonyacsíkokat, hogy eltávolítsa a keményítőt a csíkok külsejéről.                                                                                                                                  |
| A friss sültkrumpli nem ropogós.                     | A sültkrumpli ropogóssága a krumpliban lévő olaj és víz mennyiségétől függ. | Győződjön meg róla, hogy a burgonyacsíkokat megfelelően megszáritja, mielőtt hozzáadja az olajat.                                                                                                                              |
|                                                      |                                                                             | Vágja kisebbre a burgonyacsíkokat a ropogósabb eredmény érdekében                                                                                                                                                              |
|                                                      |                                                                             | Adjon hozzá egy kicsit több olajat a ropogósabb eredmény                                                                                                                                                                       |

# TECHNIKAI SPECIFIKÁCIÓK:

Teljesítmény: 1800W  
Feszültség: 220-240V ~  
Frekvencia: 50/60Hz  
Kosár kapacitása: 8L

## Ártalmatlanítás:



Ez a jelölés azt jelzi, hogy ezt a terméket az EU területén nem szabad a háztartási hulladékkal együtt ártalmatlanítani. Az ellenőrizetlen hulladékkezelésből eredő környezeti vagy egészségügyi károk megelőzése érdekében felelősségteljesen hasznosítsa újra, hogy elősegítse az anyagi erőforrások fenntartható újrafelhasználását. Használt készülékének visszajuttatásához használja a visszavételi és gyűjtési rendszereket, vagy lépjen kapcsolatba azzal a kereskedővel, ahol a terméket vásárolta. Ők gondoskodnak a termék környezetbarát újrahasznosításáról.

Само за домашна употреба.  
Внимателно прочитајте ги упатствата за употреба пред употреба.

## ПОВРЗЕТЕ ГО ВАШИОТ УРЕД СО АПЛИКАЦИЈАТА TESLA SMART THINGS

1. Инсталирајте ја апликацијата Tesla Smart Things на вашиот паметен телефон преку Android или iOS.



Android



или

iOS



Tesla Smart

Tesla Smart Thing

За паметни телефони со Android

Метод 1: Ве молиме скенирајте го QR-кодот со скенер на прелистувач, преземете ја и инсталирајте ја АПП.

Метод 2: Отворете ја Google „Play Store“ на вашиот паметен телефон и пребарајте „Tesla Smart Things“, преземете ја и инсталирајте ја АПЛИКАЦИЈАТА.

За паметни телефони со iOS

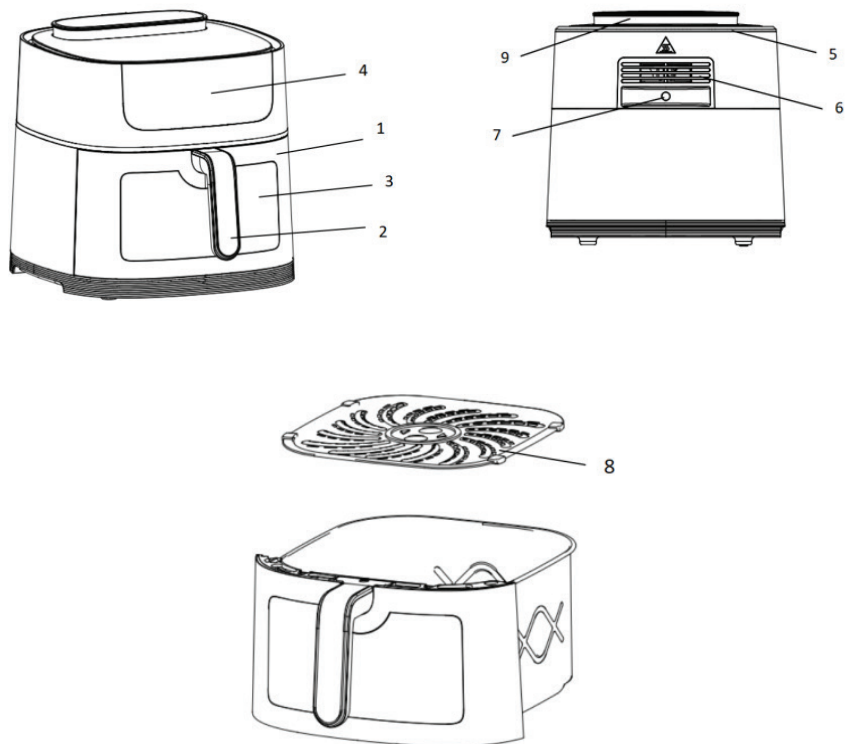
Метод 1: Ве молиме скенирајте го QR-кодот и следете ги советите за да влезете во „AppStore“, преземете и инсталирајте ја АПП. Метод 2: Отворете ја „AppStore“ на Apple на вашиот паметен телефон и пребарајте „Tesla Smart Things“, преземете ја и инсталирајте ја АПП.

2. Направете сметка. За повеќе информации, видете го делот „Детали за најавување“.

3. Спарете го Air Fryer со апликацијата Tesla SmartThings на вашиот паметен телефон. Кога го користите уредот за прв пат, поврзете го на напојувањето и притиснете го копчето за стартување (⏻), копчето WiFi (📶) ќе светне и индикаторското светло за WiFi (📶) ќе се исклучи. Потоа долго притиснете го копчето WiFi (📶) 3 секунди и ќе слушнете звучен сигнал. Показното светло за WiFi (📶) ќе влезе во состојба на трепкање (трепка на секои 1 секунда), а функцијата WiFi ќе биде во режим на подготвеност. Кога е во режим на подготвеност, функцијата Wi-Fi на Air Fryer не може да се спари. Долго притискајте го копчето WiFi (📶) повторно 3 секунди, ќе слушнете звучен сигнал, а индикаторското светло за WiFi (📶) ќе влезе во состојба на трепкање (трепка на секои 0,2 секунди), во тој момент вашиот телефон сега може да ја поврзе оваа функција за WiFi. Долго притиснете го копчето WiFi (📶) повторно 3 секунди, ќе слушнете звучен сигнал, а индикаторското светло за WiFi (📶) ќе влезе во состојба на бавно трепкање (трепка на секои 0,5 секунди). Во овој момент, тоа значи дека Air Fryer влегол во режим на спарување WiFi. Долго притиснете го копчето WiFi (📶) повторно 3 секунди, ќе слушнете звучен сигнал, индикаторското светло за WiFi (📶) ќе се исклучи и функцијата WiFi ќе се исклучи.  
Совет: кога ја поврзувате функцијата Wi-Fi со Air Fryer, телефонот мора да вклучи Bluetooth.  
Кога функцијата WiFi е успешно поврзана, показното светло за WiFi (📶) ќе остане вклучено.

4. Во апликацијата Tesla Smart Things, притиснете „Додај уред“ и на екранот на вашиот мобилен телефон ќе се појави прозорец за ажурирање за да го инсталирате уредот.

# GENERAL DESCRIPTION



- 1. Корпа
- 2. Рачка на корпа
- 3. Транспарентен прозорец
- 4. Дигитален контролен панел на допир

- 5. Влез на воздух
- 6. Отвори за излез на воздух
- 7. Мрежен кабел
- 8. Плех за пржење
- 9. Резервоар за вода

## Прицврстување на рачката на корпата за пржење



- Рачката на корпата за пржење може да се расклопи во пакувањето на вашиот апарат. За да ја прикачите рачката на корпата за пржење.
- Отстранете ја хартиената етикета. Извлекете ја корпата за пржење од апаратот.

- Лизгајте ја точката за прицврстување на рачката надолу додека не кликне на своето место.



- Рачката на корпата за пржење треба да се заглави на своето место и не треба да се откачи откако ќе се заклучи на своето место.

## Отстранување на рачката на корпата за пржење

За отстранување на рачката на корпата за пржење:

- Користете алатка, како што е шрафцигер или нашата метална игла. Порамнете ја алатката со дупката и турнете ја надолу, а потоа навалете ја алатката навнатре.
- Фатете ја рачката со раката и извлекете ја. Направено.



# Значење

Ве молиме внимателно прочитајте го ова упатство пред да го користите апаратот бидејќи може да дојде до оштетување при неправилно работење. Ве молиме чувајте го ова упатство за идна референца.

## Опасност

- Не го потопувајте кукиштето во вода и не плакнете под чешмата поради мулти-електричните и грејните компоненти.
- Не дозволувајте течност да влезе во апаратот за да спречите струен удар или краток спој.
- Чувајте ги сите состојки во корпата за да спречите контакт со грејните елементи.
- Не покривајте ги влезот и излезот на воздухот кога апаратот работи.
- Полнењето на корпата со масло може да предизвика опасност од пожар.
- Не допирајте ја внатрешноста на апаратот додека работи.



## ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

- Проверете дали напонот означен на апаратот одговара на локалниот напон.
- Не користете го апаратот ако има оштетувања на приклучокот, кабелот за напојување или други делови.
- Не одете кај кое било неовластено лице за да го замените или поправите оштетениот кабел за напојување.
- Чувајте го апаратот и неговиот кабел за напојување подалеку од дофат на деца.
- Чувајте го кабелот за напојување подалеку од жешки површини.
- Не го приклучувајте апаратот и не ракувајте со контролната табла со влажни раце.
- Секогаш проверувајте дали приклучокот е правилно вметнат во сидниот штекер.
- Не поврзувајте го апаратот со надворешен прекинувач за тајмер.
- Не ставајте го апаратот на или во близина на запаливи материјали како што се покривка за маса или завеса.
- Не ставајте го апаратот на сид или на друг апарат. Оставете најмалку 10 cm слободен простор на грбот и страните и 10 cm слободен простор над апаратот.
- Не ставајте ништо над апаратот.
- Не користете го апаратот за друга намена освен опишана во ова упатство.
- Не оставајте го апаратот без надзор.
- За време на пржењето на топол воздух, топла пареа се ослободува низ отворите за излез на воздухот. Држете ги рацете и лицето на безбедно растојание од пареата и од отворите за излез на воздух. Исто така, внимавајте на топла пареа и воздух кога ќе ја извадите тавата од апаратот. Сите достапни површини може да се загреат за време на употребата.
- Веднаш исклучете го апаратот ако видите темен чад што излегува од апаратот. Почekaјте да престане емисијата на чад пред да ја извадите тавата од апаратот.



## ВНИМАНИЕ!

1. Уверете се дека апаратот е поставен на хоризонтална, рамна и стабилна површина.
2. Овој апарат е дизајниран само за употреба во домаќинството. Не е погодно да се користи безбедно во средини како што се кујните за персоналот, фармите, хотелите и други нестанбени средини.
3. Гаранцијата е неважечка доколку апаратот се користи за професионални или полупрофесионални цели или не се користи според упатствата. (Никогаш не користете го апаратот кога приклучокот е оштетен.)
4. На апаратот му требаат приближно 30 минути да се олади пред да биде безбеден за ракување или чистење.

# АВТОМАТСКО ИСКЛУЧУВАЊЕ

Апаратот има вграден тајмер, тој автоматски ќе го исклучи апаратот кога одбројувањето ќе достигне нула. Можете рачно да го исклучите апаратот со притискање на копчето за исклучување, тој автоматски ќе го исклучи апаратот за 20 секунди.

## ПРЕД ПРВАТА УПОТРЕБА

1. Отстранете ги сите материјали за пакување и налепници или етикети.
2. Исклучете ги корпата и решетката со топла вода, со малку течност за перење и сунѓер што не е абразивен. Овие делови се безбедни за чистење во машина за садови.
3. Избришете ја внатрешната и надворешната страна на апаратот со чиста крпа. И нема потреба да ја наполните корпата со масло и маснотии за пржење бидејќи апаратот работи на топол воздух.

## КОРИСТЕЊЕ НА АПАРАТОТ

1. Поврзете го приклучокот за струја во заземјен сиден штекер.
2. Внимателно извлекете ја корпата од фритезата за воздух.
3. Состојките се ставаат во корпата.
4. Лизнете ја корпата во фритезата за воздух.

### ЗАБЕЛЕШКА

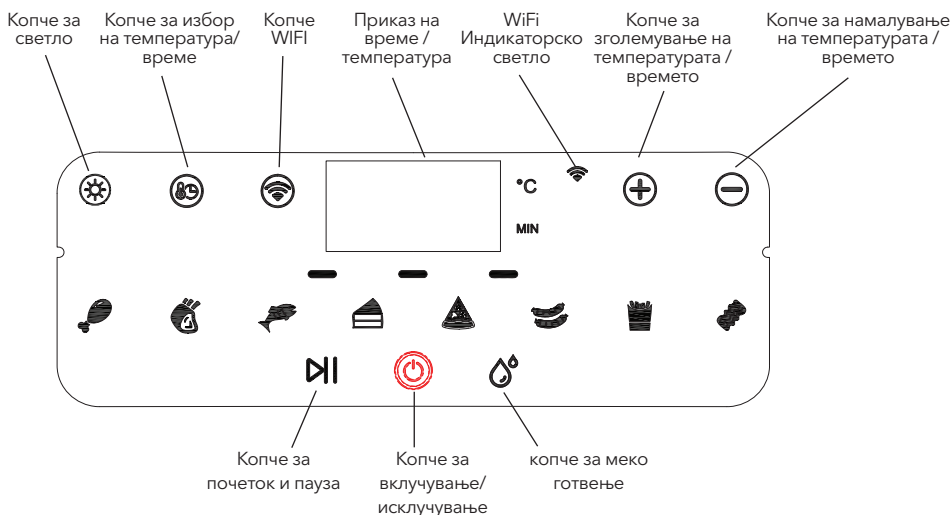
Не ја надминувајте индикацијата MAX (видете го делот „поставки“ во ова поглавје), бидејќи тоа може да влијае на квалитетот на готвењето на храната.

### ВНИМАНИЕ!

Не допирајте ја корпата за време и кратко време по употребата, бидејќи станува многу жешко. Држете ја корпата само за рацката.

5. Не полнете ја корпата со масло или друга течност.
6. Допир со прст Вклучување/исклучување.
7. Допрете со прст Мени за да изберете функции (вкупно 8 функции).

## ПРЕЗЕНТАЦИЈА НА КОНТРОЛНИОТ ПАНЕЛ



Обезбедени се 8 функции: батак, стек, риба, торта, пица, виршла, помфрит, сланина. Можете да изберете различна храна за готвење што ја сакате.

## MENU PRESETTING:

| Мени    | Копче за икона                                                                    | Стандардна температура | Стандардно време | Протресете | Меко готвење (опционално) |
|---------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------|------------------|------------|---------------------------|
| Батак   |  | 200 °C                 | 23 min           | Протресете | Да                        |
| Стек    |  | 200 °C                 | 12 min           | Протресете | Да                        |
| Риба    |  | 195 °C                 | 10 min           | Протресете | Да                        |
| Торта   |  | 160 °C                 | 30 min           | /          | /                         |
| Пица    |  | 185 °C                 | 8 min            | /          | /                         |
| Виршла  |  | 185 °C                 | 8 min            | Протресете | Да                        |
| Помфрит |  | 200 °C                 | 23 min           | Протресете | Да                        |
| Сланина |  | 175 °C                 | 12 min           | Протресете | Да                        |

- Откако ќе го допрете копчето за мени, можете да изберете мени што ви се допаѓа. Откако ќе ја изберете функцијата, ве молиме со прстот на копчето  Старт/Пауза да започнете со готвење.
- За време на процесот на готвење, ако сакате да го прилагодите времето или температурата, љубезно притиснете го првото . Кога екранот е вклучен екранот покажува време, а потоа притиснете го копчето +/- за да го зголемите/намалите 1 минута со едно притискање. Кога приказот на екранот ќе ја прикаже температурата, потоа притиснете го копчето +/- за да се зголеми/намали за 5 степени со едно притискање.
- Копче Старт/Пауза  : за време на процесот на пржење на топол воздух, LED светилката ќе работи, а ако го притиснете ова копче, LED светилката ќе трепка. Овде, ова копче делува како функција за пауза. Во состојба на пауза, можете да го промените менито за да изберете друго претходно поставување. Потоа, повторно притиснете го ова копче, фритезата ќе продолжи да готви. Овде, ова копче делува како функција за повторно стартување.
- Копчето за мени избира различни функции за готвење. Откако ќе го изберете менито, притиснете го копчето за почеток. Кога за време на периодот на готвење, на пример, сакате да го промените помфритот да се пече, тогаш прво притиснете го копчето Пауза , а потоа допрете го копчето од менито за печење за да се префрлите на друга функција за готвење.
- Индикатор за тресење  : Индикаторот за тресење ќе светне кога циклусот на готвење ќе ја достигне својата половина. Ова време на половина пат ви дава можност да ја протресете или превртите храната во апаратот, што помага да се обезбеди рамномерно готвење.

Ако не ја извадите корпата и не ја протресете храната, светлото за тресење на контролната табла ќе остане запалено. Некои состојки треба да се протресат до половина за време на подготовката (видете го делот „поставки“ во ова поглавје). На овој начин, извлечете ја корпата од апаратот за рачката и протресете ја. Потоа, лизгајте ја корпата назад во фритезата за воздух.

8. Машината ќе има автоматско подготвено свонче по готвењето. Кога ќе слушнете свонче 5 пати, тоа значи дека циклусот на готвење е завршен. Извлечете ја корпата од апаратот и ставете ја на држачот отпорен на топлина.

**ЗАБЕЛЕШКА**

По истекот на времето, грејниот елемент престанува да работи, но вентилаторот ќе продолжи да работи околу 20 секунди за да го издува топлиот воздух како безбедно. Конечно, своното на тајмерот ќе засвони 5 пати како крајниот аларм.

9. Проверете дали состојките се готови.

**ЗАБЕЛЕШКА**

Ако состојките сè уште не се подготвени, едноставно повлечете ја корпата назад во апаратот. Притиснете го копчето за контрола на температурата за да ја прилагодите поставката за температура и притиснете го копчето за контрола на тајмер за да ја прилагодите поставката за времето. А потоа притиснете го копчето Старт за да го вклучите апаратот.

10. За да ги отстраните состојките (на пр. говедско, пилешко, месо, сите состојки со оригинално масло и вишокот масло од состојките собрани на дното на корпата), ве молиме користете маша за да ги соберете состојките една по една.

**ЗАБЕЛЕШКА**

Внимавајте ако сакате да ја превртите корпата, маслото собрано на дното од корпата ќе истече на состојките.

11. За да ги отстраните состојките (на пр. чипс, зеленчук или состојки без вишок масло од состојките), исклучете ја корпата и истурете ги состојките во садовите.

**Совети:**

- За да отстраните големи или крвкни состојки, подигнете ги состојките од корпата со клешти.

12. Кога серијата состојки е подготвена, пржета веднаш е подготвена за подготовка на друга серија.

## ФУНКЦИЈА ЗА МЕКО ГОТВЕЊЕ

Функцијата за меко готвење ќе испрска капка вода врз храната за време на готвењето, за да резервира сочна и влажна храна. Оваа функција главно се користи за готвење морска храна, зеленчук, пилешко, кнедли кои може премногу да се исушат или дури да изгорат при нормален режим на пржење со воздух.



1. Полнење вода во резервоарот за вода: извадете го резервоарот за вода од машината, отворете го капакот на резервоарот за вода, додадете доволно вода во резервоарот за вода. Потоа вратете го капакот и ставете го резервоарот за вода на производот.

#### ЗАБЕЛЕШКА

- Ве молиме користете чиста вода за готвење. Нема вода од чешма.
  - Не истурајте вода директно на горниот дел од производот, за да избегнете навлегување вода во внатрешноста на производот.
  - Наполнете го резервоарот за вода пред да ја користите функцијата за меко готвење.
  - Капацитетот на резервоарот за вода е 200 ml, ве молиме не полнете премногу вода.
2. Ставете ја храната: Извлекете ја корпата, па ставете ја храната внатре. Лизгајте ја корпата назад кон производот.

#### ЗАБЕЛЕШКА

Ве молиме ширете ја храната што е можно повеќе за подобро готвење.

3. Поставување на функцијата: Изберете го саканиот рецепт за готвење или директно поставете ја температурата/времето.

Притиснете го копчето  за активно меко готвење. (Иконата ќе трепка кога е активна.)

#### ЗАБЕЛЕШКА

Нема функција за меко готвење за пица, режим за печење. Притиснете го копчето  за почеток за да започнете со готвењето. Капката вода автоматски ќе се испрска врз храната за време на готвењето.

## ПОСТАВКИ

Оваа табела подолу ќе ви помогне да ги изберете основните поставки за состојките.

#### ЗАБЕЛЕШКА

Имајте на ум дека овие поставки се индикации. Бидејќи состојките се разликуваат по потекло, големина, облик и бренд, не можеме да гарантираме најдобар амбиент за вашите состојки. Бидејќи технологијата Rapid Air веднаш го загрева воздухот во апаратот, извлекете ја корпата накратко од апаратот додека пржењето на топол воздух едвај го нарушува процесот.

|                            | Мин-макс (g) | Време (мин.) | Темп °C | Протресете | Забелешка                 |
|----------------------------|--------------|--------------|---------|------------|---------------------------|
| Помфрит                    |              |              |         |            |                           |
| Тенок замрзнат помфрит     | 300-700      | 9- 16        | 200     | Y          |                           |
| Дебел замрзнат помфрит     | 300-700      | 11-20        | 200     | Y          |                           |
| Домашен помфрит (8X8mm)    | 300-800      | 10- 16       | 200     | Y          | Додадете 1/2 лажица масло |
| Домашни клинови од компири | 300-800      | 18-22        | 180     | Y          | Додадете 1/2 лажица масло |
| Домашни коцки компири      | 300-750      | 12- 18       | 180     | Y          | Додадете 1/2 лажица масло |
|                            | 250          | 15- 18       | 180     | Y          |                           |
| Гратин од компири          | 500          | 15- 18       | 200     | Y          |                           |
| Стек                       | 100-500      | 8- 12        | 180     | Y          |                           |
| Месо                       | 100-500      | 10- 14       | 180     |            |                           |
| Хамбургер                  | 100-500      | 7- 14        | 180     |            |                           |
| Ролна од колбаси           | 100-500      | 13- 15       | 200     | Y          |                           |
| Батаци                     | 100-500      | 18-22        | 180     | Y          |                           |
| Пилешки гради              | 100-500      | 10- 15       | 180     |            |                           |
| Закуски                    |              |              |         |            |                           |
| Ролнички                   | 100-400      | 8- 10        | 200     | Y          |                           |
| Замрзнати пилешки грутки   | 100-500      | 6- 10        | 200     | Y          |                           |
| Замрзнати рибини прсти     | 100-400      | 6- 10        | 200     |            |                           |
| Замрзнат леб искршен       | 100-400      | 8- 10        | 180     |            |                           |
| Полнет зеленчук            | 100-400      | 1- 10        | 160     |            |                           |
| Торта                      | 300          | 20-25        | 160     |            |                           |
| Киш (тарт)                 | 400          | 20-22        | 180     |            |                           |
| Мафини                     | 300          | 15- 18       | 200     |            |                           |
| Слатки закуски             | 400          | 1-20         | 160     |            |                           |

- За малите состојки обично е потребно малку пократко време за подготовка од поголемите состојки.
- За поголема количина на состојки потребно е само малку подолго време за подготовка, за помала количина состојки потребно е само малку пократко време за подготовка.
- Протресувањето на помалите состојки на половина пат за време на подготовката го оптимизира резултатот и може да помогне да се спречат нерамномерно пржените состојки.
- Додадете малку масло во свежест компир и пржете ги состојките уште неколку минути, а потоа за да добиете крцав резултат.
- Не подготвувајте екстремно мрсни состојки како што се колбаси на пржење со воздух.
- Закуски може да се подготват во рерна може да се подготват и во фритеза за воздух.
- Оптималната количина за подготовка на крцави помфрит е 500 грама.
- Користете претходно подготвено тесто за брзо и лесно да добиете закуски. За подготвеното тесто, исто така, потребно е пократко време за подготовка од домашното тесто.
- Ве молиме калап за печење или сад за печење во корпата за пржење ако сакате да испечете торта или киш или ако сакате да пржете кревки состојки или наполнети состојки.
- Може да користите и пржење за воздух за загревање на состојките. За да ги загреете состојките, поставете ја температурата на 150°C до 10 минути

За да направите домашен помфрит, следете ги чекорите подолу:

1. Излупете ги и исечкајте ги компирите.
2. Стапчињата од компири се мијат добро и се сушат со кујнска хартија.
3. Во сад истурете 1/2 лажица маслиново масло, одозгора ставете ги стапчињата и мешајте додека стапчињата не се премачкаат со масло.
4. Со прстите или со кујнски прибор извадете ги стапчињата од садот за да остане вишокот масло во садот. Ставете ги стапчињата во корпата.
5. Спржете ги стапчињата од компир според упатствата во ова поглавје.

1. Чистете го апаратот по секоја употреба.
2. Не чистете ја корпата, решетката и внатрешноста на апаратот со метални кујнски прибор или абразивни материјали за чистење, бидејќи тоа може да го оштети нелепливиот слој на нив. Извадете го приклучокот за струја од сидниот штекер за да се излади апаратот.

- Извадете ја корпата за да се олади фритезата побрзо.
- Избришете ја надворешната страна на апаратот со влажна крпа.
- Исклучете ги корпата и решетката со топла вода, малку течност за миене и сунѓер што не е абразивен. Можете да ја отстраните преостанатата нечистотија со одмастување на течноста.
- Корпата и решетката се отпорни на машина за миене садови.

- Ако нечистотијата е залепена на решетката или на дното на корпата, наполнете ја корпата со топла вода со малку течност за миене. Ставете ја решетката во корпата и оставете ги да киснат околу 10 минути.
- Внатрешноста на апаратот исчистете ја со топла вода и сунѓер што не е абразивен.
- Исклучете го грејниот елемент со четка за чистење за да ги отстраните остатоците од храна.

# ЧИСТЕЊЕ НА РЕЗЕРВОР ЗА ВОДА

По одреден период на употреба, во внатрешноста на резервоарот може да се размножуваат бактерии. Редовно чистете го резервоарот. Само отворете го капакот на резервоарот и исплакнете го под струја или исчистете го со влажна крпа.



## СКЛАДИРАЊЕ

1. Исклучете го апаратот од струја и оставете го да се излади темелно.
2. Проверете дали сите делови се чисти и суви.

## РЕШАВАЊЕ НА ПРОБЛЕМИ

| Проблем                                                      | Можни причини                                                                       | Решение                                                                                                                       |
|--------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Фритезата на топол воздух не работи.                         | Апаратот не е приклучен.                                                            | Ставете го приклучокот за струја во заземјен сиден штекер.                                                                    |
|                                                              | Не сте го притиснале копчето за почеток.                                            | Притиснете го копчето за почеток/исклучување откако ќе ги поставите температурата и времето или ќе го изберете брзиот рецепт. |
| Состојките пржени со фритезата на топол воздух не се готови. | Количината на состојки во корпата е преголема.                                      | Во корпата ставете помали серии состојки. Помалите серии се пржат порамномерно.                                               |
|                                                              | Поставената температура е премногу ниска.                                           | Поставете ја температурата на потребната поставка за температура.                                                             |
| Состојките се пржат нерамномерно.                            | Одредени видови состојки треба да се протресат на половина од времето на подготовка | Состојките што лежат една врз или преку друга (на пр. помфрит) треба да се протресат на половина од времето на подготовка.    |
| Пржените закуски не се крцкави.                              | Употребивте еден вид закуски наменети за подготовка во традиционална фритеза.       | Користете грицки во рерната или лесно истурете малку масло врз грицките за појасен резултат.                                  |
| Не можам правилно да ја внесам корпата во апаратот.          | Во корпата има премногу состојки.                                                   | Не ја полнете корпата над ознаката MAX.                                                                                       |

| Проблем                                                  | Можни причини                                                              | Решение                                                                                                                                                                                                                       |
|----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Од апаратот излегува бел чад.                            | Подготвувате мрсни состојки.                                               | Кога пржете мрсни состојки во AIR пржење, голема количина масло ќе истече во корпата. Маслото произведува додека чадот и корпата може да се загреат Повеќе од вообичаено. Ова не влијае на апаратот или на крајниот резултат. |
|                                                          | Корпата сè уште содржи остатоци од маснотиите од претходната употреба.     | Белиот чад е предизвикан од загревањето на маснотиите во корпата. Проверете дали правилно ја чистите корпата после секоја употреба.                                                                                           |
| Свежиот помфрит се пржи нерамномерно во фритезата.       | Не го користевте вистинскиот тип на компир.                                | Користете свежи компири и внимавајте да останат цврсти за време на пржењето.                                                                                                                                                  |
|                                                          | Не сте ги исплакнале правилно стапчињата од компири пред да ги испржите.   | Исплакнете ги стапчињата од компир правилно за да го отстраните скробот од надворешната страна на стапчињата.                                                                                                                 |
| Свежиот помфрит не е крцкав кога ќе излезе од фритезата. | Крцкавоста на помфритот зависи од количината на масло и вода во помфритот. | Погрижете се правилно да ги исушите стапчињата од компирот пред да го додадете маслото.                                                                                                                                       |
|                                                          |                                                                            | Исечете ги стапчињата компири помали за покрцкав резултат.                                                                                                                                                                    |
|                                                          |                                                                            | Додадете малку повеќе масло за појасен резултат.                                                                                                                                                                              |

## ТЕХНИЧКИ СПЕЦИФИКАЦИИ

Моќност: 1800 W

Напон: 220-240V ~

Фреквенција: 50/60Hz

Капацитет на корпа за пржење: 8L

## Правилно отстранување на овој производ:



Оваа ознака покажува дека овој производ не треба да се фрла со друг отпад од домаќинството низ ЕУ.

За да спречите можна штета на животната средина или на човековото здравје од неконтролирано депонирање отпад, рециклирајте го одговорно за да промовирате одржлива повторна употреба на материјалните ресурси. За да го вратите користениот уред, користете ги системите за враќање и наплата или контактирајте со продавачот каде што е купен производот. Тие можат да го земат овој производ за еколошки безбедно рециклирање.

Doar pentru uz casnic.  
Citiți acest manual înainte de utilizare.

## CONECTAȚI APARATUL LA APLICAȚIA TESLA SMART

1. Instalați aplicația Tesla Smart Things pe telefon via Android sau IOS.



Android



sau

iOS



Tesla Smart

Tesla Smart Thing

Pentru smartphone-uri Android

Metoda 1: Scanați codul QR cu un scanner de browser, descărcați și instalați aplicația.

Metoda 2: Deschideți Google „Play Store” pe smartphone și căutați „Tesla Smart Things”, descărcați și instalați aplicația.

Pentru smartphone-uri IOS

Metoda 1: Scanați codul QR și urmați sfaturile pentru a intra în „AppStore”, descărcați și instalați aplicația.

Metoda 2: Deschideți Apple „AppStore” pe smartphone și căutați „Tesla Smart Things”, descărcați și instalați aplicația

2. Creați un cont. Pentru mai multe informații, consultați secțiunea „Detalii de conectare”.

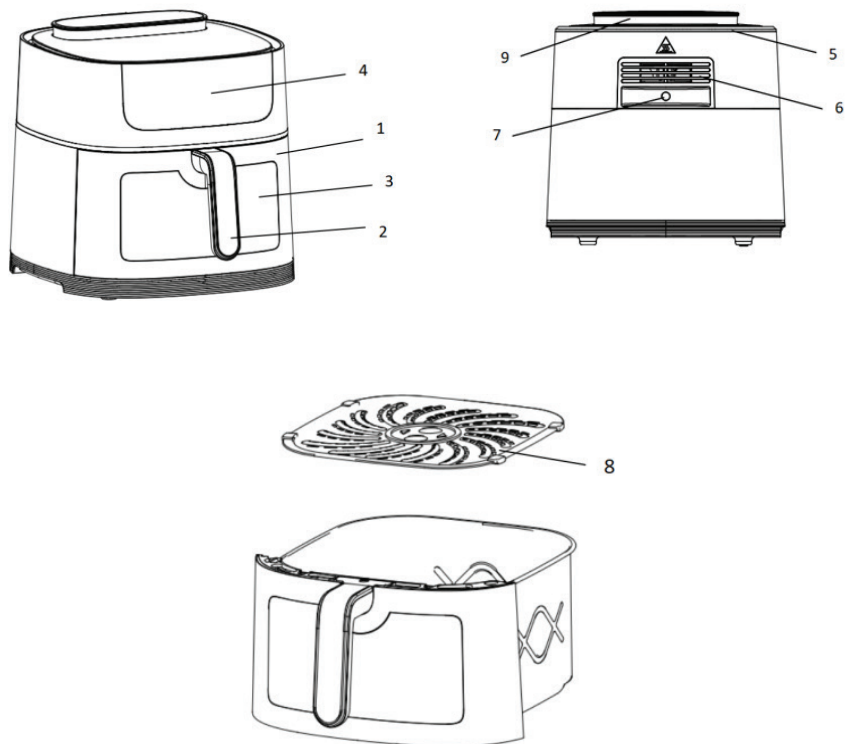
3. Asociați Air Fryer cu aplicația Tesla SmartThings de pe smartphone. Când utilizați dispozitivul pentru prima dată, conectați-l la sursa de alimentare și apăsați butonul de pornire (🔘), butonul WiFi (📶) se va aprinde și indicatorul luminos WiFi (📶) se va stinge. Apoi apăsați lung butonul WiFi (📶) timp de 3 secunde și veți auzi un bip. Indicatorul luminos WiFi (📶) va intra în starea intermitent (clipește la fiecare 1 secundă), iar funcția WiFi va fi în modul de așteptare. În modul de așteptare, funcția Wi-Fi a Air Fryer-ului nu poate fi asociată. Apăsați lung butonul WiFi (📶) din nou timp de 3 secunde, veți auzi un bip, iar indicatorul luminos WiFi (📶) va intra în starea intermitent (intermitent la fiecare 0,2 secunde), moment în care telefonul dvs. se poate conecta acum această funcție WiFi. Apăsați lung butonul WiFi (📶) din nou timp de 3 secunde, veți auzi un bip, iar indicatorul luminos WiFi (📶) va intra în starea de clipire lent (clipește la fiecare 0,5 secunde). În acest moment, înseamnă că Air Fryer-ul a intrat în modul de asociere WiFi. Apăsați lung butonul WiFi (📶) din nou timp de 3 secunde, veți auzi un bip, indicatorul luminos WiFi (📶) se va stinge și funcția WiFi va fi dezactivată.

[Sfat: Când conectați funcția Wi-Fi la Air Fryer, telefonul trebuie să pornească Bluetooth.

Când funcția WiFi este conectată cu succes, indicatorul luminos WiFi (📶) va rămâne aprins.

4. În aplicația Tesla Smart Things, apăsați „Adăugați dispozitiv” și va apărea o fereastră de actualizare pe ecranul telefonului mobil pentru a vă instala dispozitivul.

# DESCRIERE GENERALĂ



- |                           |                         |
|---------------------------|-------------------------|
| 1. Coș                    | 6. Orificii admisie aer |
| 2. Mâner coș              | 7. Cablu                |
| 3. Fereastră transparentă | 8. Tavă prăjire         |
| 4. Panou control tactil   | 9. Rezervor apă         |
| 5. Admisie aer            |                         |

## Montarea mânerului coșului de prăjit



- Mânerul coșului de prăjire poate veni dezasamblat în ambalajul aparatului dumneavoastră. Pentru a monta mânerul coșului de prăjire:
- Scoateți eticheta de hârtie. Scoateți coșul de prăjire din aparat

- Glisați punctul de atașare de pe mâner în jos până când se fixează în poziție.



- Mânerul coșului de prăjire ar trebui să se blocheze în poziție și nu trebuie să se detașeze odată ce este montat.

## Demontarea mânerului

Pentru a scoate mânerul coșului de prăjire:

- Folosiți o unealtă, cum ar fi o șurubelniță sau știftul nostru metalic. Aliniați unealta cu orificiul și împingeți în jos, apoi înclinați unealta spre interior.
- Prindeți mânerul cu mâna și trageți-l afară. Gata!



# Semnificație

Vă rugăm să citiți cu atenție acest manual înainte de a utiliza aparatul, deoarece pot apărea daune în cazul operațiunilor incorecte. Vă rugăm să păstrați acest manual pentru referințe viitoare.

## Pericol

- Nu scufundați carcasa în apă și nu clătiți sub robinet din cauza componentelor multielectrice și de încălzire.
- Nu lăsați lichid să pătrundă în aparat pentru a preveni șocurile electrice sau scurtcircuitul.
- Păstrați toate ingredientele în coș pentru a preveni orice contact cu elementele de încălzire.
- Nu acoperiți orificiile de admisie și de evacuare a aerului când aparatul funcționează.
- Umplerea coșului cu ulei poate cauza pericol de incendiu. Nu atingeți interiorul aparatului în timp ce acesta funcționează

## ATENȚIE!

- Verificați dacă tensiunea indicată pe aparat corespunde tensiunii locale de alimentare.
- Nu utilizați aparatul dacă ștecherul, cablul de alimentare sau alte componente sunt deteriorate.
- Nu lăsați o persoană neautorizată să înlocuiască și să repare un cablu de alimentare deteriorat.
- Nu lăsați aparatul și cablul de alimentare la îndemâna copiilor.
- Țineți cablul de alimentare departe de suprafețele fierbinți.
- Nu conectați aparatul și nu operați panoul de comandă cu mâinile ude.
- Asigurați-vă întotdeauna că ștecherul este introdus corect în priza de perete.
- Nu conectați aparatul la un întrerupător de temporizator extern.
- Nu așezați aparatul pe sau lângă materiale combustibile, cum ar fi o față de masă sau o perdea.
- Nu așezați aparatul pe un perete sau pe alt aparat. Lăsați cel puțin 10 cm spațiu liber pe spate și pe laterale și 10 cm spațiu liber deasupra aparatului.
- Nu așezați nimic deasupra aparatului.
- Nu utilizați aparatul în alt scop decât cel descris în acest manual.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat.
- În timpul prăjirii cu aer cald, prin orificiile de evacuare a aerului se eliberează abur fierbinte. Țineți mâinile și fața la o distanță sigură de abur și de orificiile de evacuare a aerului. De asemenea, aveți grijă la aburul fierbinte și la aer când scoateți tigaia din aparat. Orice suprafață accesibilă poate deveni fierbinte în timpul utilizării.
- Deconectați imediat aparatul dacă vedeți fum întunecat care iese din aparat. Așteptați ca emisia de fum să se oprească înainte de a scoate vasul din aparat.

## ATENȚIE!

1. Asigurați-vă că aparatul este amplasat pe o suprafață orizontală, plană și stabilă.
2. Acest aparat este conceput numai pentru uz casnic. Nu este potrivit pentru a fi utilizat în siguranță în medii precum bucătării pentru personal, ferme, moteluri și alte medii nerezidențiale.
3. Garanția este nulă dacă aparatul este utilizat în scopuri profesionale sau semiprofesionale sau nu este utilizat conform instrucțiunilor. (Nu utilizați niciodată aparatul când ștecherul este deteriorat.)
4. Aparatul are nevoie de aproximativ 30 de minute pentru a se răci înainte de a fi manipulat sau curățat în siguranță.

# OPRIRE AUTOMATĂ

Aparatul are un cronometru încorporat, acesta va opri automat aparatul când numărătoarea inversă ajunge la zero. Puteți opri manual aparatul apăsând butonul de oprire, acesta va opri automat aparatul în 20 de secunde.

## ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

1. Îndepărtați toate materialele de ambalare și autocolantele sau etichetele.
2. Curățați coșul și suportul cu apă fierbinte, cu puțin lichid de spălat și un burete neabraziv. Aceste piese pot fi curățate în siguranță în mașina de spălat vase.
3. Ștergeți interiorul și exteriorul aparatului cu o cârpă transparentă. Nu este nevoie să umpleți coșul cu ulei și grăsime pentru prăjit, deoarece aparatul funcționează cu aer cald.

## UTILIZAREA APARATULUI

1. Conectați ștecherul la o priză de perete cu împământare.
2. Trageți cu grijă coșul din friteuza cu aer.
3. Pune ingredientele în coș.
4. Glisați coșul în friteuza cu aer.

### NOTĂ

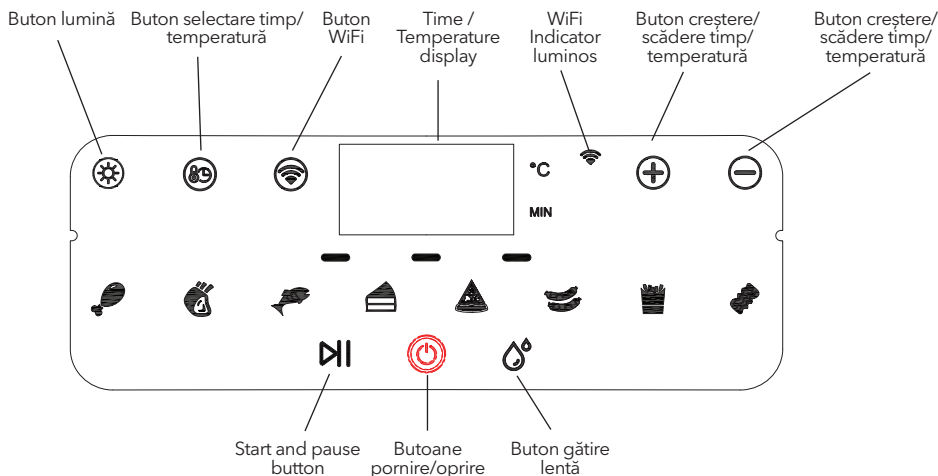
Nu depășiți indicația MAX (vezi secțiunea „Setări” din acest capitol), deoarece poate afecta calitatea gătirii alimentelor.

### ATENȚIE!

Nu atingeți coșul în timpul și la scurt timp după utilizare, deoarece se încălzește foarte mult. Țineți coșul doar de mâner.

5. Nu umpleți coșul cu ulei sau orice alt lichid.
6. Atingeți cu degetul Pornire/oprire.
7. Atingeți cu degetul Meniu pentru a alege funcții (în total 8 funcții).

## PREZENTARE PANOU CONTROL



8 funcții sunt disponibile: ciocănele de pui, friptură, pește, prăjituri, pizza, hotdog, cartofi prăjiți, șuncă. Puteți alege să gătiți diverse preparate.

## PRESETARE MENIU

| Meniu           | Buton pictogramă                                                                  | Temperatură implicit | Timp implicit | Agitare | Gătire lentă (opțional) |
|-----------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------|---------------|---------|-------------------------|
| Ciocănele       |  | 200 °C               | 23 min        | Agitare | Da                      |
| Friptură        |  | 200 °C               | 12 min        | Agitare | Da                      |
| Pește           |  | 195 °C               | 10 min        | Agitare | Da                      |
| Prăjituri       |  | 160 °C               | 30 min        | /       | /                       |
| Pizza           |  | 185 °C               | 8 min         | /       | /                       |
| Hot dog         |  | 185 °C               | 8 min         | Agitare | Da                      |
| Cartofi prăjiți |  | 200 °C               | 23 min        | Agitare | Da                      |
| Șuncă           |  | 175 °C               | 12 min        | Agitare | Da                      |

- După ce atingeți butonul de meniu, puteți alege meniul care vă place. După ce ați ales funcția, apăsați butonul Start/ Pauză  pentru a începe gătitul.
- În timpul procesului de gătire, dacă doriți să reglați timpul, vă rugăm să apăsați butonul Timp  pentru a crește/ scădea cu 1 minut la apăsare. Dacă doriți să reglați temperatura, vă rugăm să apăsați butonul +/- pentru a crește/ scădea cu 5 grade pe o apăsare.
- Butonul Start/Pauză  : În timpul procesului de prăjire cu aer cald, lampa LED va porni, apoi dacă apăsați acest buton, lampa LED va clipi. Aici, acest buton acționează ca funcție de pauză. În starea de pauză, puteți schimba meniul pentru a alege altă presetare. Apoi, apăsați din nou acest buton, friteuza va continua să gătească. Aici, acest buton acționează ca funcție de repornire.
- Butonul de meniu alege diferite funcții de gătit. După ce alegeți meniul, apăsați butonul de pornire. Când, de exemplu, în timpul perioadei de gătire, doriți să schimbați cartofii prăjiți la coacere, apoi apăsați mai întâi butonul Pauză , apoi atingeți butonul meniu coacere pentru a comuta la o funcție diferită de gătit.
- Indicator de agitare  : Indicatorul de agitare se va aprinde când ciclul de gătire a ajuns la jumătatea parcursului. Această jumătate de timp vă oferă posibilitatea de a agita sau răsturna mâncarea în aparat, ceea ce vă ajută să asigurați o gătire uniformă.

Dacă nu scoateți coșul și nu agitați alimentele, ledul de agitare de pe panoul de control va rămâne aprins. Unele ingrediente necesită agitare la jumătatea timpului de preparare (vezi secțiunea „Setări” din acest capitol). În acest fel, trageți coșul din aparat prin mâner și scuturați-l. Apoi glisați coșul înapoi în friteuza cu aer.

8. După gătire, mașina va avea un sonerie gata automată. Când auziți clopoțelul de 5 ori, înseamnă că ciclul de gătit este încheiat. Scoateți coșul din aparat și așezați-l pe suportul rezistent la căldură.

**NOTĂ**

După expirarea timpului, elementul de încălzire nu mai funcționează, dar ventilatorul va continua să funcționeze aproximativ 20 de secunde pentru a elimina aerul fierbinte ca siguranță. În cele din urmă, soneria temporizatorului va suna de 5 ori ca alarmă de sfârșit.

9. Verificați dacă alimentele sunt gata.

**NOTĂ**

Dacă ingredientele nu sunt încă gata, pur și simplu glisați coșul înapoi în aparat. Apăsăți butonul de control al temperaturii pentru a regla setarea temperaturii și apăsați butonul de control al cronometrului pentru a regla setarea timpului. Apoi apăsați butonul Start pentru a porni aparatul.

10. Pentru a scoate alimentele (de exemplu, carne de vită, pui, carne, orice ingrediente cu ulei original și va avea ulei în exces din ingredientele colectate pe fundul coșului), vă rugăm să utilizați clești pentru a scoate alimentele unul câte unul.

**NOTĂ**

Aveți grijă dacă doriți să întoarceți coșul, uleiul colectat pe fundul coșului se va scurge pe ingrediente.

11. Pentru a scoate alimentele (de exemplu, chipsuri, legume sau ingrediente fără exces de ulei), vă rugăm să închideți coșul și să așezați alimentele pe farfurii.

**RECOMANDARE:**

- Pentru a scoate alimentele mari sau fragile, ajutați-vă de un clește pentru alimente.

12. Când o tură de alimente este gata, aparatul este pregătit pentru o nouă tură.

## FUNCȚIA GĂTIRE LENTĂ

Funcția de gătit lent va pulveriza picături de apă pe alimente în timpul gătirii, pentru a păstra sucul și a menține alimentele umede. Această funcție este utilizată în principal pentru gătitul fructelor de mare, legume, pui, găluște care se pot usca prea mult sau chiar se pot arde în modul normal de fritează cu aer.



1. Umplerea cu apă a rezervorului de apă: Scoateți rezervorul de apă din mașină, deschideți capacul rezervorului de apă, adăugați suficientă apă în rezervorul de apă. Apoi puneți capacul înapoi și puneți rezervorul de apă pe produs.

#### NOTĂ

- Vă rugăm să utilizați apă pură pentru gătit. Fără apă de la robinet.
- Nu turnați apă direct pe partea superioară a produsului, pentru a evita intrarea apei în interiorul produsului.
- Vă rugăm să umpleți rezervorul de apă înainte de a utiliza funcția de gătit lent.
- Capacitatea rezervorului de apă este de 200 ml, vă rugăm să nu umpleți prea multă apă.

2. Puneți alimentele: trageți coșul, așezați alimentele. Puneți coșul în aparat.

#### NOTĂ

Disperați alimentele pentru o gătire optimă.

3. Setarea funcției: Selectați rețeta dorită sau setați direct timpul/temperatura.

Apăsați butonul  pentru a activa funcția de gătire lentă. (Pictograma va clipi când este activă.)

#### NOTĂ

Nu există nicio funcție de gătire moale pentru Pizza, modul Coacere. Apăsați butonul  de pornire pentru a începe gătitul. Picătura de apă va fi pulverizată automat pe alimente în timpul gătirii..

## SETĂRI

Tabelul de mai jos vă va ajuta să alegeți setările de bază pentru tipurile de preparate.

#### NOTĂ

Rețineți că aceste setări sunt orientative. Deoarece ingredientele diferă ca origine, dimensiune, formă și marcă, nu putem garanta cea mai bună setare pentru alimentele dumneavoastră. Deoarece tehnologia Rapid Air reîncălzește instantaneu aerul din interiorul aparatului, dacă trageți scurt coșul din aparat în timpul prăjirii cu aer cald abia deranjează procesul.

|                                    | Min-Max (g) | Time (Min) | Temp °C | Agitare | Observații                     |
|------------------------------------|-------------|------------|---------|---------|--------------------------------|
| artofi prăjiți                     |             |            |         |         |                                |
| Cartofi subțiri<br>congealați      | 300-700     | 9- 16      | 200     | D       |                                |
| Cartofi groși congealați           | 300-700     | 11-20      | 200     | D       |                                |
| Cartofi prăjiți de casă<br>(8X8mm) | 300-800     | 10- 16     | 200     | D       | Adăugați ½<br>linguri de ulei. |
| Cartofi wedges de<br>casă          | 300-800     | 18-22      | 180     | D       | Adăugați ½<br>linguri de ulei. |
| Cuburi de cartofi de<br>casă       | 300-750     | 12- 18     | 180     | D       | Adăugați ½<br>linguri de ulei. |
|                                    | 250         | 15- 18     | 180     | D       |                                |
| Cartofi gratinați                  | 500         | 15- 18     | 200     | D       |                                |
| Friptură                           | 100-500     | 8- 12      | 180     | D       |                                |
| Cotlet                             | 100-500     | 10- 14     | 180     |         |                                |
| Hamburger                          | 100-500     | 7- 14      | 180     |         |                                |
| Cârnați                            | 100-500     | 13- 15     | 200     | D       |                                |
| Ciocănele pui                      | 100-500     | 18-22      | 180     | D       |                                |
| Piept de pui                       | 100-500     | 10- 15     | 180     |         |                                |
| Gustări                            |             |            |         |         |                                |
| Pachețele de<br>primăvară          | 100-400     | 8- 10      | 200     | D       |                                |
| Nugget pui congealați              | 100-500     | 6- 10      | 200     | D       |                                |
| Fish fingers înghețați             | 100-400     | 6- 10      | 200     |         |                                |
| Pâine congelată                    | 100-400     | 8- 10      | 180     |         |                                |
| Legume umplute                     | 100-400     | 1- 10      | 160     |         |                                |
| Prăjitură                          | 300         | 20-25      | 160     |         |                                |
| Tartă                              | 400         | 20-22      | 180     |         |                                |
| Brioșe                             | 300         | 15- 18     | 200     |         |                                |
| Gustări dulci                      | 400         | 1-20       | 160     |         |                                |

**Recomandări:**

- Ingredientele mici necesită de obicei un timp de preparare ceva mai scurt decât ingredientele mai mari.
- O cantitate mai mare de ingrediente necesită doar un timp de preparare puțin mai lung, o cantitate mai mică de ingrediente necesită doar un timp de preparare puțin mai scurt.
- Agitarea ingredientelor mai mici la jumătatea timpului de preparare optimizează rezultatul și poate ajuta la prevenirea ingredientelor prăjite neuniform.
- Adăugați puțin ulei în cartofii proaspeți și prăjiți ingredientele pentru încă câteva minute pentru un rezultat crocant.
- Nu pregătiți ingrediente extrem de grase, cum ar fi cârnații, în friteuza cu aer.
- Gustările pot fi preparate în cuptor se pot prepara și în friteuza cu aer.
- Cantitatea optimă pentru prepararea cartofilor prăjiți crocanți este de 500 de grame.
- Folișii aluat prefabricat pentru a obține gustări rapid și ușor. Aluatul prefabricat necesită, de asemenea, un timp de preparare mai scurt decât aluatul de casă.
- Vă rugăm să puneți o tavă de copt sau o tavă de cuptor în coșul de friteuză dacă doriți să coaceți o prăjitură sau o tartă sau dacă doriți să prăjiți ingrediente fragile sau umplute.
- Puteți folosi și friteuza cu aer pentru a încălzi ingredientele. Pentru a încălzi ingredientele, setați temperatura la 150°C timp de până la 10 minute.

## Preparare cartofi prăjiți de casă

Pentru a face cartofi prăjiți de casă, urmați pașii de mai jos:

1. Curățați și felițați cartofii.
2. Spălați bine cartofii și uscați-i cu hârtie de bucătărie.
3. Turnați 1/2 lingură de ulei de măsline într-un bol, puneți cartofii deasupra și amestecați până când sunt acoperiți cu ulei.
4. Scoateți cartofii din castron cu degetele sau cu ustensile de bucătărie, astfel încât excesul de ulei să rămână în bol. Pune cartofii în coș.
5. Prăjiți cartofii conform instrucțiunilor din acest capitol.

## CURĂȚARE

1. Curățați aparatul după fiecare utilizare.
2. Nu curățați coșul, suportul și interiorul aparatului cu ustensile metalice de bucătărie sau materiale abrazive de curățare, deoarece acest lucru poate deteriora stratul antiaderent al acestora. Scoateți ștecherul de la priză pentru a răci aparatul.

### NOTĂ

- Scoateți coșul pentru a lăsa friteuza să se răcească mai repede.
- Ștergeți exteriorul aparatului cu o cârpă umedă.
- Curățați coșul și suportul cu apă fierbinte, puțin lichid de spălat și un burete neabraziv. Puteți îndepărta orice murdărie rămasă prin degresarea lichidului.
- Coșul și suportul sunt rezistente la mașina de spălat vase.

**Recomandări:**

- Dacă murdăria este lipită de suport sau de fundul coșului, umpleți coșul cu apă fierbinte cu puțin lichid de spălat. Puneți raftul în coș și lăsați la înmuiat aproximativ 10 minute.
- Curățați interiorul aparatului cu apă fierbinte și burete neabraziv.
- Curățați elementul de încălzire cu o perie pentru a îndepărta eventualele reziduuri alimentare.

# CURĂȚAREA REZERVORULUI DE APĂ

După o perioadă de utilizare, interiorul rezervorului poate reproduce bacterii. Vă rugăm să curățați rezervorul în mod regulat. Doar deschideți capacul rezervorului și clătiți-l sub curent sau curățați-l cu o cârpă umedă.



## DEPOZITARE

1. Deconectați aparatul lăsați-l să se răcească.
2. Asigurați-vă că toate piesele sunt curate și uscate.

## DEPANARE

| Problemă                                        | Cauze posibile                                                                      | Soluție                                                                                                                  |
|-------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Friteuza nu funcționează.                       | Aparatul nu este conectat la priză.                                                 | Puneți ștecherul într-o priză de perete cu împământare.                                                                  |
|                                                 | Nu ați apăsat butonul de pornire.                                                   | Apăsăți butonul de pornire/pornire după ce ați setat temperatura și timpul sau alegeți rețeta rapidă.                    |
| Ingredientele prăjite cu friteuza nu sunt gata. | Cantitatea de alimente din coș este prea mare.                                      | Pune loturi mai mici de ingrediente în coș. Loturile mai mici sunt prăjite mai uniform.                                  |
|                                                 | Temperatura setată este prea scăzută.                                               | Setați temperatura la setarea de temperatură dorită.                                                                     |
| Ingredientele sunt prăjite neuniform.           | Anumite tipuri de alimente trebuie agitate la jumătatea timpului de preparare.      | Ingredientele care se află peste altele (de exemplu cartofi prăjiți) trebuie agitate la jumătatea timpului de preparare. |
| Gustările prăjite nu sunt crocante.             | Ați folosit un tip de gustări menite să fie preparate într-o friteuză tradițională. | Folosiți gustări la cuptor sau ungeți ușor ulei pe gustări pentru un rezultat mai crocant.                               |
| Nu pot introduce corect coșul în aparat.        | Sunt prea multe alimente în coș.                                                    | Nu umpleți coșul dincolo de indicația MAX.                                                                               |

| Problemă                                                  | Cauze posibile                                                                                    | Soluție                                                                                                                                                                                                                                          |
|-----------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Din aparat iese fum alb.                                  | Pregătiți ingrediente grase.                                                                      | Când prăjiți ingrediente grase în friteuza AIR, o cantitate mare de ulei se va scurge în coș. Uleiul se produce în timp ce fumează, iar coșul se poate încălzi mai mult decât de obicei. Acest lucru nu afectează aparatul sau rezultatul final. |
|                                                           | Coșul conține încă reziduuri de grăsime de la utilizarea anterioară.                              | Fumul alb este cauzat de încălzirea grăsimii în coș. Asigurați-vă că curățați corect coșul după fiecare utilizare.                                                                                                                               |
| Cartofii prăjiți proaspeți sunt prăjiți în mod neuniform. | Nu ați folosit tipul potrivit de cartofi.                                                         | Folosiți cartofi proaspeți și asigurați-vă că rămân fermi în timpul prăjirii.                                                                                                                                                                    |
|                                                           | Nu ați clătit bine cartofii înainte de a le prăji.                                                | Clătiți în mod corespunzător cartofii pentru a îndepărta amidonul.                                                                                                                                                                               |
| Cartofii prăjiți proaspeți nu sunt crocanți.              | Calitatea crocantă a cartofilor prăjiți depinde de cantitatea de ulei și apă din cartofi prăjiți. | Asigurați-vă că uscați cartofii bine înainte de a adăuga uleiul.                                                                                                                                                                                 |
|                                                           |                                                                                                   | Tăiați cartofii mai mici pentru un rezultat mai crocant.                                                                                                                                                                                         |
|                                                           |                                                                                                   | Adăugați puțin ulei pentru un rezultat mai crocant.                                                                                                                                                                                              |

## SPECIFICAȚII TEHNICE

Putere: 1800W  
Tensiune: 220-240V ~  
Frecvență: 50/60Hz  
Capacitate coș: 8L

### Eliminarea corectă a acestui produs:



Acest marcat indică faptul că acest produs nu trebuie aruncat împreună cu alte deșeuri menajere în întreaga UE. Pentru a preveni posibilele daune aduse mediului sau sănătății umane prin eliminarea necontrolată a deșeurilor, reciclați-le în mod responsabil pentru a promova reutilizarea durabilă a resurselor materiale. Pentru a returna dispozitivul folosit, vă rugăm să utilizați sistemele de returnare și colectare sau contactați comerciantul de unde a fost achiziționat produsul. Acesta poate prelua acest produs pentru reciclare sigură pentru mediu.

Samo za uporabo v gospodinjstvu.  
Pred uporabo natančno preberite ta navodila.

## POVEZOVANJE NAPRAVE Z APLIKACIJO TESLA SMART THINGS

1. Namestite aplikacijo Tesla Smart Things v pametni telefon z operacijskim sistemom Android ali iOS.



Android



ali

iOS



Tesla Smart

Tesla Smart Thing

Za pametne telefone Android

Način 1: Z optičnim bralnikom v brskalniku preberite kodo QR, prenesite in namestite aplikacijo APP.

Način 2: Na pametnem telefonu odprite Google "Play Store" in poiščite "Tesla Smart Things", prenesite in namestite aplikacijo.

Za pametne telefone IOS

Način 1: Prosimo, poskenirajte kodo QR in sledite nasvetom, da pridete v "AppStore", prenesite in namestite APP. Metoda

2: Na pametnem telefonu odprite aplikacijo Apple "AppStore" in poiščite "Tesla Smart Things" ter prenesite in namestite aplikacijo.

2. Ustvarite račun. Za več informacij glejte razdelek "Podrobnosti o prijavi".

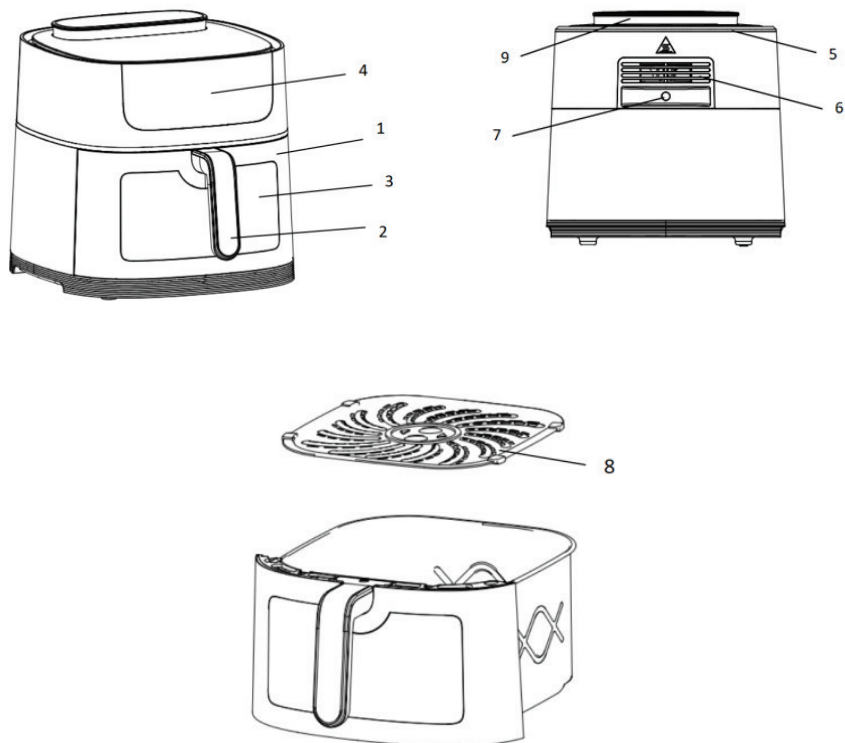
3. Združite Air Fryer z aplikacijo Tesla Smart Things na vašem pametnem telefonu. Ko napravo prvič uporabite, jo priključite na napajanje in pritisnite gumb za zagon (🔘), gumb WiFi (📶) zasveti, indikatorska lučka WiFi (📶) pa ugasne. Nato dolgo pritisnite gumb WiFi (📶) za 3 sekunde in zaslišali boste pisk. Indikatorska lučka WiFi (📶) bo prešla v stanje utripanja (utripa vsako 1 sekundo), funkcija WiFi pa bo v stanju pripravljenosti. Ko je v stanju pripravljenosti, funkcije Wi-Fi cvrtnika Air Fryero ni mogoče seznaniti. Ponovno dolgo pritisnite gumb WiFi (📶) za 3 sekunde, zaslišali boste pisk in indikatorska lučka WiFi (📶) bo prešla v stanje utripanja (utripa vsake 0,2 sekunde), pri čemer lahko vaš telefon zdaj poveže to funkcijo WiFi. Ponovno dolgo pritisnite gumb WiFi (📶) za 3 sekunde, zaslišali boste pisk in indikatorska lučka WiFi (📶) bo prešla v stanje počasnega utripanja (utripa vsake 0,5 sekunde). Na tej točki to pomeni, da je Air Fryer vstopil v način povezovanja WiFi. Ponovno dolgo pritisnite gumb WiFi (📶) za 3 sekunde, zaslišali boste pisk, indikatorska lučka WiFi (📶) se bo ugasnila in funkcija WiFi bo izklopljena.

Nasvet: Ko povezujete funkcijo Wi-Fi z Air Fryerjem, mora telefon vklopiti Bluetooth.

Ko je funkcija WiFi uspešno vzpostavljena, indikatorska lučka WiFi (📶) ostane prižgana.

4. V aplikaciji Tesla Smart Things pritisnite "Dodaj napravo" in na zaslonu mobilnega telefona se bo prikazalo okno za posodobitev, v katerem boste namestili napravo.

# SPLOŠNI OPIS



- 1. Košarica
- 2. Ročaj košare
- 3. Prozorno okno
- 4. Digitalna nadzorna plošča na dotik

- 5. dovod zraka
- 6. Odprtine za odvod zraka
- 7. Omrežni kabel
- 8. Pladenj za cvrtje
- 9. Rezervoar za vodo

## Pritrditev ročaja košare za cvrtje



- Ročaj košare za cvrtje je morda v embalaži aparata razstavljen. Pritrditev ročaja košare za cvrtje:
- Odstranite nalepko na papirju. Potegnite košaro za cvrtje iz aparata.

- Pritrdilno točko na ročaju potisnite navzdol, dokler se ne zaskoči.



- Ročaj košare za cvrtje se mora zakleniti in se po zaklenitvi ne sme odlepiti.

## Odstranjevanje ročaja košare za cvrtje

Odstranjevanje ročaja košare za cvrtje:

- Uporabite orodje, na primer izvijač ali kovinski zatič. Orodje poravnajte z luknjo in ga potisnite navzdol, nato pa ga nagnite navznoter.
- Z roko primite ročaj in ga izvlecite. Končano.



# Pomembnost

Pred uporabo aparata natančno preberite ta priročnik, saj lahko pri nepravilnem delovanju pride do poškodb. Priročnik shranite za kasnejšo uporabo.

## Nevarnost

- Zaradi več električnih in grelnih komponent ohišja ne potapljajte v vodo in ne spirajte pod pipo.
- Da bi preprečili električni udar ali kratek stik, v aparat ne smete spustiti tekočine.
- Vse sestavine hranite v košari, da preprečite stik z grelnimi elementi.
- Med delovanjem naprave ne pokrivajte dovoda in odvoda zraka.
- Polnjenje košare z oljem lahko povzroči nevarnost požara.
- Med delovanjem se ne dotikajte notranjosti naprave.

## OPOZORILO!

- Preverite, ali napetost, navedena na napravi, ustreza lokalni napetosti.
- Naprave ne uporabljajte, če so vtič, napajalni kabel ali drugi deli poškodovani.
- Poškodovanega napajalnega kabla ne smete zamenjati ali popraviti pri nepooblaščenih osebah.
- Napravo in napajalni kabel hranite zunaj dosega otrok.
- Napajalni kabel hranite stran od vročih površin.
- Naprave ne vklaplajte v električno omrežje ali upravljalne plošče z mokrimi rokami.
- Vedno se prepričajte, da je vtič pravilno vstavljen v stensko vtičnico.
- Naprave ne priključite na zunanje časovno stikalo.
- Naprave ne postavljajte na gorljive materiale, kot sta namizni prt ali zavesa, ali v njihovo bližino.
- Naprave ne postavljajte ob steno ali ob drugo napravo. Na zadnji strani in ob straneh pustite vsaj 10 cm prostega prostora, nad aparatom pa 10 cm prostega prostora.
- Na napravo ne postavljajte nobenih predmetov.
- Naprave ne uporabljajte za druge namene, kot so opisani v tem priročniku.
- Naprave ne puščajte brez nadzora.
- Med cvrtjem z vročim zrakom se skozi odprtine za odvajanje zraka sprošča vroča para. Roke in obraz naj bodo na varni razdalji od pare in odprtini za izstop zraka. Na vročo paro in zrak pazite tudi, ko ponev odstranujete iz aparata. Vse dostopne površine lahko med uporabo postanejo vroče.
- Če iz naprave izhaja temen dim, jo takoj izključite iz električnega omrežja. Preden odstranite posodo iz aparata, počakajte, da se dim preneha oddajati.

## POZOR!

1. Prepričajte se, da je naprava postavljena na vodoravno, ravno in stabilno površino.
2. Ta naprava je namenjena samo za uporabo v gospodinjstvu. Ni primeren za varno uporabo v okoljih, kot so kuhinje za osebje, kmetije, moteli in druga nestanovanjska okolja.
3. Garancija je neveljavna, če se aparat uporablja v profesionalne ali polprofesionalne namene ali če se ne uporablja v skladu z navodili. (Naprave nikoli ne uporabljajte, če je vtič poškodovan.)
4. Aparat se mora ohladiti približno 30 minut, preden ga je mogoče varno uporabljati ali čistiti.

# SAMODEJNI IZKLOP

Naprava ima vgrajen časovnik, ki samodejno izklopi napravo, ko odštevanje doseže ničlo. Aparat lahko ročno izklopite s pritiskom na gumb za izklop, aparat se bo samodejno izklopil v 20 sekundah.

## PRED PRVO UPORABO

1. Odstranite vso embalažo in nalepke ali etikete.
2. Košarico in stojalo očistite z vročo vodo, nekaj tekočine za pranje in neabrazivno gobo. Te dele lahko varno očistite v pomivalnem stroju.
3. Notranjost in zunanost naprave obrišite s čisto krpo. Košare ni treba napolniti z oljem in maščobo za cvrtje, saj naprava deluje na vroč zrak.

## UPORABA NAPRAVE

1. Priključite omrežni vtič v ozemljeno stensko vtičnico.
2. Previdno izvlecite košaro iz cvrtnika.
3. Sestavine položite v košarico.
4. Košarico potisnite v cvrtnik.

### OPOMBA

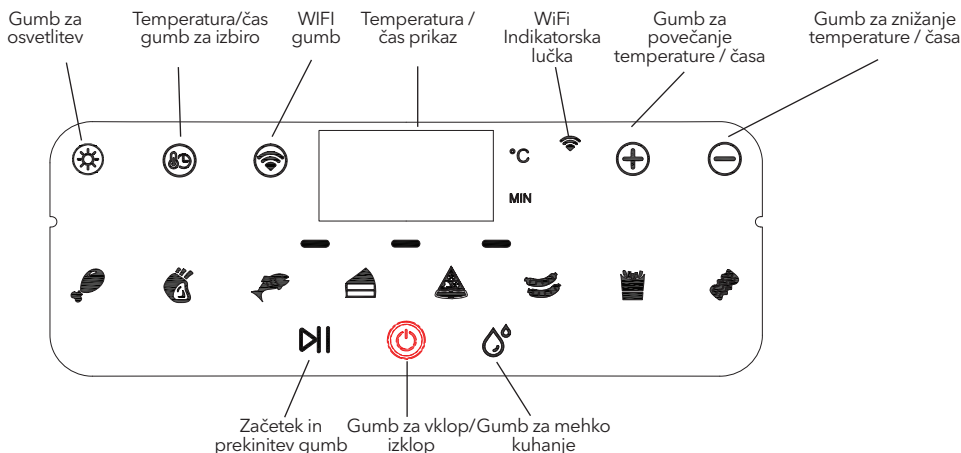
Ne prekoračite indikatorja MAX (glejte poglavje "Nastavitve" v tem poglavju), saj lahko to vpliva na kakovost kuhanja hrane.

### POZOR!

Med uporabo in kmalu po njej se košare ne dotikajte, saj se zelo segreje. Košarico držite le za ročaj.

5. Košare ne napolnite z oljem ali katero koli drugo tekočino.
6. Prstni dotik Vklop/izklop.
7. Meni za izbiro funkcij s prsti (skupaj 8 funkcij).

## PREDSTAVITEV NADZORNE PLOŠČE



## OPOMBA

Na voljo je 8 funkcij: Palička, zrezek, riba, torta, pica, hot dog, krompirček, slanina. Izberete lahko različna živila za kuhanje, ki so vam všeč.

## PREDNASTAVITEV MENIJA

| Meni             | Gumb ikone                                                                        | Privzeta temperatura | Privzet čas | Shake | Mehko kuhanje (neobvezno) |
|------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------|-------------|-------|---------------------------|
| Palička          |  | 200 °C               | 23 min      | Shake | Da                        |
| Steak            |  | 200 °C               | 12 min      | Shake | Da                        |
| Ribe             |  | 195 °C               | 10 min      | Shake | Da                        |
| Torta            |  | 160 °C               | 30 min      | /     | /                         |
| Pizza            |  | 185 °C               | 8 min       | /     | /                         |
| Hot dog          |  | 185 °C               | 8 min       | Shake | Da                        |
| Ocvrt krompirček |  | 200 °C               | 23 min      | Shake | Da                        |
| Bacon            |  | 175 °C               | 12 min      | Shake | Da                        |

- Ko se dotaknete gumba menija, lahko izberete željeni meni. Po izbiri funkcije pritisnete gumb Start/Pauza , da začnete kuhati.
- Če želite med kuhanjem prilagoditi čas ali temperaturo, najprej pritisnete na . Ko se na zaslonu Na zaslonu se prikaže čas, nato pritisnete gumb +/-, da povečate/zmanjšate čas za 1 minuto na pritisk. Ko je na zaslonu prikazana temperatura, pritisnete gumb +/- za povečanje/zmanjšanje za 5 stopinj na pritisk.
- Gumb Start/Pause : Med postopkom cvrtja z vročim zrakom bo LED-svetilka delovala, če pritisnete ta gumb, bo LED-svetilka utripala. V tem primeru ta gumb deluje kot funkcija pavze. V stanju premora lahko spremenite meni in izberete druge prednastavitve. Če znova pritisnete ta gumb, bo cvrtnik nadaljeval s kuhanjem. Ta gumb deluje kot funkcija ponovnega zagona.
- Z gumbom menija izberete različne funkcije kuhanja. Ko izberete meni, pritisnete gumb za zagon. Ko želite med kuhanjem na primer spremeniti peko krompirčka v peko, najprej pritisnete gumb za pavzo , nato pa se dotaknete gumba menija za peko, da preklopite na drugo funkcijo kuhanja.
- Indikator tresenja : Indikator tresenja se prižge, ko cikel kuhanja doseže polovico. Ta polovični čas vam omogoča, da hrano v aparatu stresete ali obrnete, kar pomaga zagotoviti enakomerno kuhanje.

## OPOMBA

Če ne odstranite košare in ne stresete hrane, bo lučka za stresanje na nadzorni plošči ostala prižgana. Nekatere sestavine je treba med pripravo stresati do polovice (glejte poglavje "Nastavitve" v tem poglavju). Na ta način izvlecite košaro iz aparata za ročaj in jo stresite. Nato košaro potisnite nazaj v cvrtnik.

8. Po kuhanju se v aparatu oglasi zvonec Auto ready. Ko petkrat zaslišite zvonec, to pomeni, da je cikel kuhanja končan. Košarico izvlecite iz aparata in jo postavite na toplotno odporno držalo.

**OPOMBA**

Po izteku časa grelni element preneha delovati, vendar bo ventilator deloval še približno 20 sekund, da bo varno odvajal vroč zrak. Na koncu bo zvonec časovnika petkrat zazvonil kot opozorilo za konec.

9. Preverite, ali so sestavine pripravljene.

**OPOMBA**

Če sestavine še niso pripravljene, preprosto potisnite košaro nazaj v aparat. Pritisnite gumb za nadzor temperature, da prilagodite nastavev temperature, in pritisnite gumb za nadzor časovnika, da prilagodite nastavev časa. Nato pritisnite gumb Start za zagon aparata.

10. Če želite odstraniti sestavine (npr. govedino, piščanca, meso, vse sestavine z originalnim oljem in odvečnim oljem iz sestavin, zbranih na dnu košare), uporabite kleščice, da izberete sestavine eno za drugo.

**OPOMBA**

Pazite, če želite košaro obrniti, saj bo olje, ki se je nabralo na dnu košare, steklo na sestavine.

11. Če želite odstraniti sestavine (npr. čips, zelenjavo ali sestavine brez odvečnega olja iz sestavin), izklopite košaro in sestavine prelijte na namizni pribor.

**Nasveti:**

- Če želite odstraniti velike ali krhke sestavine, jih s kleščami dvignite iz košare.

12. Ko je serija sestavin pripravljena, je cvrtnik takoj pripravljen za pripravo druge serije.

## FUNKCIJA MEHKEGA KUHANJA

Funkcija mehkega kuhanja med kuhanjem razprši kapljico vode na hrano, da ostane sočna in vlažna. Ta funkcija se uporablja predvsem za kuhanje morskih sadežev, zelenjave, piščanca, cmokov, ki se lahko v običajnem načinu cvrtja presušijo ali celo zažgejo.



1. Polnjenje rezervoarja za vodo: Odstranite rezervoar za vodo s stroja, odprite pokrov rezervoarja za vodo, dodajte dovolj vode v rezervoar za vodo. Nato namestite pokrov nazaj in namestite rezervoar za vodo na izdelek.

#### OPOMBA

- Za kuhanje uporabljajte čisto vodo. Brez vode iz pipe.
- Ne nalivajte vode neposredno na zgornji del izdelka, da voda ne pride v notranjost izdelka.
- Pred uporabo funkcije mehkega kuhanja napolnite posodo za vodo.
- Prostornina rezervoarja za vodo je 200 ml, zato ne napolnite preveč vode.

2. Vstavite hrano: Izvlecite košaro in vanjo vstavite hrano. Košarico potisnite nazaj na izdelek.

#### OPOMBA

Hrano čim bolj razporedite, da se bo bolje skuhalo.

3. Nastavitev funkcije: Izberite želeni kuharski recept ali neposredno nastavite temperaturo/čas.

Pritisnite gumb , da aktivirate funkcijo mehkega kuhanja. (Ko je aktivna, ikona utripa.)

#### OPOMBA

Opomba: Funkcija mehkega kuhanja ni na voljo za pico, način Peka. Za začetek kuhanja  pritisnite gumb za zagon. Vodna kapljica bo med kuhanjem samodejno pršila na hrano.

## NASTAVITVE

Spodnja preglednica vam bo pomagala izbrati osnovne nastavitve za sestavine.

#### OPOMBA

Upoštevajte, da so te nastavitve okvirne. Ker se sestavine razlikujejo po izvoru, velikosti, obliki in blagovni znamki, ne moremo zagotoviti najboljših nastavitve za vaše sestavine. Ker tehnologija Rapid Air takoj segreje zrak v aparatu, med cvrtjem z vročim zrakom košaro za kratek čas izvlecite iz aparata, kar skorajda ne moti procesa.

|                              | Min-Max (g) | Čas (Min) | Temp °C | Shake | Pripomba               |
|------------------------------|-------------|-----------|---------|-------|------------------------|
| cvrt krompirček              |             |           |         |       |                        |
| Tanek zamrznjen krompirček   | 300-700     | 9- 16     | 200     | Y     |                        |
| Debeli zamrznjeni krompirček | 300-700     | 11-20     | 200     | Y     |                        |
| Domači krompirček ( 8X8 mm)  | 300-800     | 10- 16    | 200     | Y     | Dodajte 1/2 žlice olja |
| Domači krompirjevi klini     | 300-800     | 18-22     | 180     | Y     | Dodajte 1/2 žlice olja |
| Domače krompirjeve kocke     | 300-750     | 12- 18    | 180     | Y     | Dodajte 1/2 žlice olja |
|                              | 250         | 15- 18    | 180     | Y     |                        |
| ompirjev gratin              | 500         | 15- 18    | 200     | Y     |                        |
| Steak                        | 100-500     | 8- 12     | 180     | Y     |                        |
| Mesne kotlete                | 100-500     | 10- 14    | 180     |       |                        |
| Hamburger                    | 100-500     | 7- 14     | 180     |       |                        |
| Zvitek klobase               | 100-500     | 13- 15    | 200     | Y     |                        |
| Paličice za bobne            | 100-500     | 18-22     | 180     | Y     |                        |
| Piščancje prsi               | 100-500     | 10- 15    | 180     |       |                        |
| Prigrizki                    |             |           |         |       |                        |
| Spomladanski zvitki          | 100-400     | 8- 10     | 200     | Y     |                        |
| Zamrznjeni piščančji koščki  | 100-500     | 6- 10     | 200     | Y     |                        |
| Zamrznjene ribje palčke      | 100-400     | 6- 10     | 200     |       |                        |
| Zamrznjen kruh v drobtinah   | 100-400     | 8- 10     | 180     |       |                        |
| Polnjena zelenjava           | 100-400     | 1- 10     | 160     |       |                        |
| Torta                        | 300         | 20-25     | 160     |       |                        |
| Quiche                       | 400         | 20-22     | 180     |       |                        |
| Muffini                      | 300         | 15- 18    | 200     |       |                        |
| Sladki prigrizki             | 400         | 1-20      | 160     |       |                        |

**Nasveti:**

- Za majhne sestavine je običajno potreben nekoliko krajši čas priprave kot za večje sestavine.
- Večja količina sestavin zahteva le nekoliko daljši čas priprave, manjša količina sestavin pa le nekoliko krajši čas priprave.
- Med pripravo manjših sestavin, ki jih med pripravo stresete na pol, optimizirate rezultat in preprečite neenakomerno ocvrte sestavine.
- Svežemu krompirju dodajte nekaj olja in sestavine pražite še nekaj minut, da bodo hrustljave.
- V zračnem cvrtniku ne pripravljajte izjemno mastnih sestavin, kot so klobase.
- Prigrizke lahko pripravite v pečici, lahko pa tudi v cvrtniku.
- Optimalna količina za pripravo hrustljavega krompirčka je 500 gramov.
- Za hitro in enostavno pripravo prigrizkov uporabite že pripravljeno testo. Predhodno pripravljeno testo zahteva tudi krajši čas priprave kot doma pripravljeno testo.
- Če želite speči torto ali kvašnik ali če želite ocvreti krhke sestavine ali polnjene sestavine, v košaro za cvrtje vstavite pekač ali posodo za peko v pečici.
- Zračni cvrtnik lahko uporabite tudi za segrevanje sestavin. Za segrevanje sestavin nastavite temperaturo na 150° C za največ 10 minut.

## Priprava domačega krompirčka

Za pripravo domačega krompirčka sledite spodnjim korakom:

1. Krompir olupite in narežite na rezine.
2. Krompirjeve palčke temeljito operite in jih osušite s kuhinjskim papirjem.
3. V skledo vlijte 1/2 žlice olivnega olja, nanj položite palčke in mešajte, dokler se palčke ne premažejo z oljem.
4. S prsti ali kuhinjskim pripomočkom odstranite palčke iz posode, da odvečno olje ostane v posodi. Palčke položite v košarico.
5. Krompirjeve palčke ocvrte v skladu z navodili v tem poglavju.

## ČIŠČENJE

1. Napravo očistite po vsaki uporabi.
2. Košare, stojala in notranjosti aparata ne čistite s kovinskimi kuhinjskimi pripomočki ali abrazivnimi čistilnimi sredstvi, saj lahko to poškoduje njihov nelepljiv premaz. Da se aparat ohladi, izvlecite omrežni vtič iz stenske vtičnice.

### OPOMBA

- Odstranite košaro, da se cvrtnik hitreje ohladi.
- Zunanost naprave obrišite z vlažno krpo.
- Košarico in stojalo očistite z vročo vodo, tekočino za pomivanje posode in neabrazivno gobo. Vse preostale nečistoče lahko odstranite s tekočino za razmaščevanje.
- Košara in stojalo sta primerna za pomivanje v pomivalnem stroju.

**Nasveti:**

- Če se umazanija prilepi na stojalo ali dno košare, jo napolnite z vročo vodo z nekaj tekočine za pranje perila. Stojalo položite v koš in ga pustite namakati približno 10 minut.
- Notranjost naprave očistite z vročo vodo in neabrazivno gobo.
- Grelni element očistite s čistilno krtačko, da odstranite morebitne ostanke hrane.

# ČIŠČENJE REZERVOARJA ZA VODO

Po določenem času uporabe se lahko v notranjosti rezervoarja razmnožijo bakterije. Rezervoar redno čistite. Preprosto odprite pokrov rezervoarja in ga sperite pod curkom vode ali ga očistite z vlažno krpo.



## SKLADIŠČE

1. Odklopite aparat iz električnega omrežja in pustite, da se temeljito ohladi.
2. Prepričajte se, da so vsi deli čisti in suhi.

## ODPRAVLJANJE TEŽAV

| Problem                                                            | Možni vzroki                                                                        | Rešitev                                                                                                                  |
|--------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Zračni sušilnik ne deluje.                                         | Naprava ni priključena na električno omrežje.                                       | Omrežni vtič vstavite v ozemljeno vtičnico.                                                                              |
|                                                                    | Niste pritisnili gumba za zagon.                                                    | Ko nastavite temperaturo in čas ali izberete hitri recept, pritisnite gumb za zagon/izklop.                              |
| Sestavine, ocvrte z zračnim cvrtnikom, niso pripravljene.          | Količina sestavin v košari je prevelika.                                            | V košarico dajte manjše serije sestavin. Manjše serije so bolj enakomerno ocvrte.                                        |
|                                                                    | Nastavljena temperatura je prenizka.                                                | Nastavite temperaturo na zeleno nastavitvev temperature.                                                                 |
| Sestavine so v zračnem cvrtniku neenakomerno ocvrte.               | Nekatere vrste sestavin je treba pretresti na polovici časa priprave.               | Sestavine, ki ležijo druga na drugi ali druga čez drugo (npr. krompirček), je treba na polovici časa priprave pretresti. |
| Ocvrti prigrizki niso hrustljavi, ko pridejo iz sušilnika na zrak. | Uporabili ste vrsto prigrizkov, ki so namenjeni pripravi v tradicionalnem cvrtniku. | Uporabite prigrizke iz pečice ali jih rahlo premažite z oljem, da bodo bolj hrustljavi.                                  |
| Košare ne morem pravilno vstaviti v aparat.                        | V košari je preveč sestavin.                                                        | Košare ne napolnite do višine, ki presega oznako MAX.                                                                    |

| Problem                                                     | Možni vzroki                                                                | Rešitev                                                                                                                                                                                                        |
|-------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Iz aparata se vali bel dim.                                 | Pripravljate mastne sestavine.                                              | Ko v cvrtniku AIR cvremo mastne sestavine, se v košaro izlije velika količina olja. Olje se pri tem kadi, košara pa se lahko segreje bolj kot običajno. To ne vpliva na delovanje aparata ali končni rezultat. |
|                                                             | V košarici so še vedno ostanki maščobe, ki so nastali pri prejšnji uporabi. | Beli dim je posledica segrevanja maščobe v košari. Poskrbite, da boste košarico po vsaki uporabi ustrezno očistili.                                                                                            |
| Sveži krompirček je v zračnem cvrtniku neenakomerno ocvrt.  | Niste uporabili prave vrste krompirja.                                      | Uporabite svež krompir in poskrbite, da med cvrtjem ostane čvrst.                                                                                                                                              |
|                                                             | Krompirjevih palčk pred cvrtjem niste dobro oprali.                         | Krompirjeve palčke dobro sperite, da odstranite škrob z zunanje strani palčk.                                                                                                                                  |
| Sveži krompirček ni hrustljiv, ko pride iz zračni sušilnik. | Hrustljivost krompirčka je odvisna od količine olja in vode v krompirčku    | Preden dodate olje, poskrbite, da krompirjeve palčke dobro osušite.                                                                                                                                            |
|                                                             |                                                                             | Za bolj hrustljiv rezultat krompirjeve palčke narežite na manjše koščke.                                                                                                                                       |
|                                                             |                                                                             | Za bolj hrustljiv rezultat dodajte nekoliko več olja.                                                                                                                                                          |

## TEHNIČNE SPECIFIKACIJE

Moč: 1800W

Napetost: 220-240V ~

Frekvenca: 50/60Hz

Kapaciteta košare: 8L

### Pravilno odstranjevanje tega izdelka:



Ta oznaka označuje, da se ta izdelek ne sme odlagati skupaj z drugimi gospodinjskimi odpadki po vsej EU. Da bi preprečili morebitno škodo za okolje ali zdravje ljudi zaradi nenadzorovanega odlaganja odpadkov, jih odgovorno reciklirajte in tako spodbudili trajnostno ponovno uporabo materialnih virov. Če želite vrniti rabljeno napravo, uporabite sisteme za vračanje in zbiranje ali se obrnite na prodajalca, pri katerem ste izdelek kupili. Ti lahko ta izdelek prevzamejo za okolju varno recikliranje.

Samo za domaćinstvo.  
Pre upotrebe pažljivo pročitajte uputstvo za upotrebu.

## POVEŽITE SVOJ UREĐAJ SA TESLA SMART THINGS APLIKACIJOM

1. Instalirajte Tesla Smart Things aplikaciju na svoj pametni telefon putem Android-a ili iOS-a.



Android



ili

iOS



Tesla Smart

Tesla Smart Thing

Za Android pametne telefone

Metod 1: Skenirajte QR kod sa skenerom u pretraživaču, preuzmite i instalirajte aplikaciju.

Metod 2: Otvorite Google Play prodavnicu na svom pametnom telefonu i potražite "Tesla Smart Things", preuzmite i instalirajte aplikaciju.

Za iOS pametne telefone

Metod 1: Skenirajte QR kod i pratite uputstva da biste ušli u "AppStore", preuzmite i instalirajte aplikaciju.

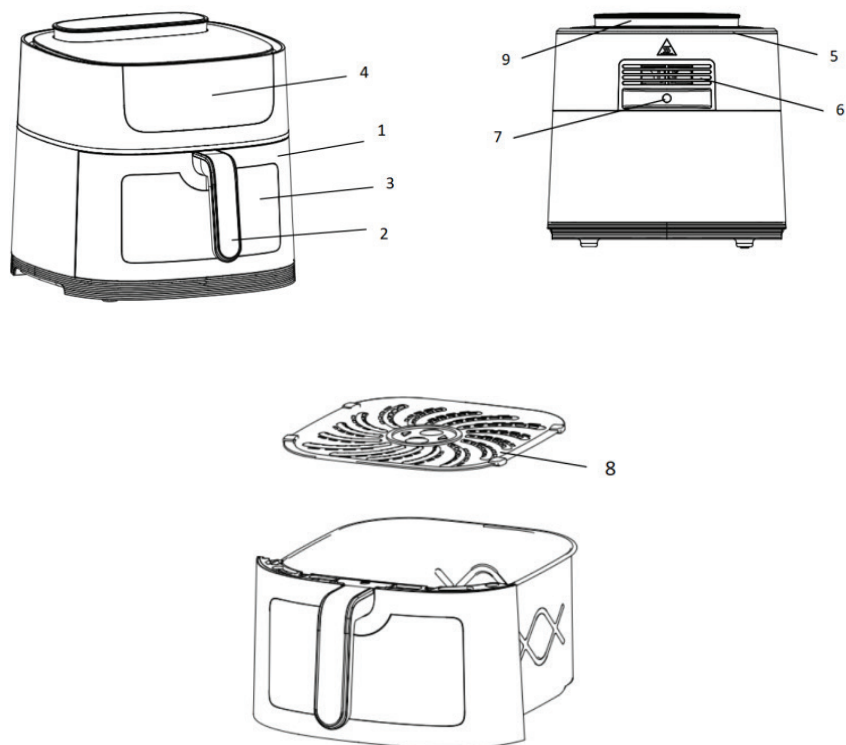
Metod 2: Otvorite Apple AppStore na svom pametnom telefonu i potražite "Tesla Smart Things", preuzmite i instalirajte aplikaciju.

2. Napravite nalog. Za više informacija pogledajte odeljak "Detalji prijave".

3. Uparite Air Fryer sa aplikacijom Tesla SmartThings na svom pametnom telefonu. Kada prvi put koristite uređaj, povežite ga sa napajanjem i pritisnite dugme za pokretanje (⏻), dugme WiFi (📶) će zasvetleti, a WiFi indikatorska lampica 📶 će se ugasi. Zatim dugo pritisnite dugme WiFi (📶) na 3 sekunde i čujete zvučni signal. WiFi indikatorska lampica 📶 će ući u trepćuće stanje (treperi svake 1 sekunde), a WiFi funkcija će biti u režimu pripravnosti. Kada je u režimu pripravnosti, WiFi funkcija Air Fryera se ne može upariti. Ponovo dugo pritisnite dugme WiFi (📶) na 3 sekunde, čujete zvučni signal, a WiFi indikatorska lampica 📶 će ući u stanje blica (treperi svakih 0,2 sekunde), u kom trenutku vaš telefon sada može da poveže ovu WiFi funkciju. Ponovo dugo pritisnite dugme WiFi (📶) 3 sekunde, čujete zvučni signal, a WiFi indikatorska lampica 📶 će ući u stanje sporog treptanja (treperi svakih 0,5 sekundi). U ovom trenutku, to znači da je Air Fryer ušao u režim WiFi uparivanja. Ponovo dugo pritisnite dugme WiFi (📶) na 3 sekunde, čujete zvučni signal, WiFi indikatorska lampica 📶 će se ugasi, a WiFi funkcija će se isključiti. Savet: Kada povezujete WiFi funkciju sa Air Fryerom, telefon mora da uključi Bluetooth. Kada je WiFi funkcija uspešno povezana, WiFi indikatorska lampica 📶 će ostati upaljena.

4. U Tesla Smart Things aplikaciji pritisnite "Dodaj uređaj" i na ekranu vašeg mobilnog telefona pojaviće se prozor za ažuriranje kako biste instalirali svoj uređaj.

# OPŠTI OPIS



- |                                       |                            |
|---------------------------------------|----------------------------|
| 1. Korpa                              | 6. Otvori za izlaz vazduha |
| 2. Ručka korpe                        | 7. Glavni kabl             |
| 3. Prozirni prozor                    | 8. Posuda za prženje       |
| 4. Digitalna kontrolna tabla na dodir | 9. Rezervoar za vodu       |
| 5. Ulaz za vazduh                     |                            |

## Postavljanje drške korpe za prženje



- Ručka korpe za prženje može doći rastavljena u pakovanju vašeg aparata. Da biste pričvrstili ručku korpe za prženje:
- Uklonite papirnu naljepnicu. Izvucite korpu za prženje iz aparata.

- Pomjerite tačku pričvršćivanja na ručki naniže dok ne klikne na svoje mjesto.



- Ručka korpe za prženje treba da se zaključa na odgovarajuće mjesto i ne smije se odvojiti kada je zaključana.

## Uklanjanje ručke korpe za prženje

Da biste uklonili ručku korpe za prženje:

- Koristite alat, kao što je šrafciğer ili naš metalni pin. Poravnajte alat sa rupom i pritisnite nadole, zatim nagnite alat ka unutra.
- Uхватите ručku rukom i izvucite je. Završeno.



# Važno

Molimo vas da pažljivo pročitate ovo uputstvo prije upotrebe uređaja jer može doći do oštećenja usljed nepravilnog rukovanja. Molimo vas da sačuvate ovo uputstvo za buduću upotrebu.

## Opasnost

- Nemojte uranjati kućište u vodu niti ga ispirati pod slavinom zbog više električnih i grejnih komponenti.
- Nemojte dozvoliti da tečnost uđe u uređaj kako biste sprečili električni šok ili kratak spoj.
- Držite sve sastojke u korpi kako bi se izbegao kontakt sa grejnim elementima.
- Nemojte prekrivati ulaz za vazduh i izlaz za vazduh dok uređaj radi.
- Punjenje korpe uljem može izazvati opasnost od požara.
- Nemojte dodirivati unutrašnjost uređaja dok je u radu.



### UPOZORENJE!

- Ne koristite uređaj ako je oštećen utikač, strujni kabl ili neki drugi dio.
- Ne tražite od neovlašćenih osoba da zamijene ili poprave oštećeni strujni kabl.
- Držite uređaj i njegov strujni kabl van domašaja djece.
- Držite strujni kabl dalje od vrućih površina.
- Ne priključujte uređaj niti koristite kontrolnu tablu mokrim rukama.
- Uvijek se uvjerite da je utikač pravilno umetnut u zidnu utičnicu.
- Ne povežite uređaj sa spoljnim prekidačem sa tajmerom.
- Ne postavljajte uređaj na ili blizu zapaljivih materijala kao što su stolnjak ili zavjesa.
- Ne postavljajte uređaj uz zid ili uz drugi uređaj. Ostavite najmanje 10 cm slobodnog prostora iza i sa strane, i 10 cm slobodnog prostora iznad uređaja.
- Ne stavljajte ništa na vrh uređaja.
- Ne koristite uređaj za bilo koju drugu svrhu osim one koja je opisana u ovom priručniku.
- Ne ostavljajte uređaj bez nadzora.
- Tokom prženja vrućim zrakom, vruća para se oslobađa kroz otvore za izlaz zraka. Držite ruke i lice na sigurnoj udaljenosti od pare i od otvora za izlaz zraka. Također budite oprezni s vrućom parom i zrakom prilikom vađenja posude iz uređaja. Bilo koja dostupna površina može postati vruća tokom upotrebe.
- Odmah isključite uređaj iz struje ako primijetite tamni dim koji izlazi iz uređaja. Sačekajte da se emisija dima zaustavi prije nego što uklonite posudu iz uređaja.



### OPREZ!

1. Uvjerite se da je uređaj postavljen na horizontalnu, ravnu i stabilnu površinu.
2. Ovaj uređaj je namenjen samo za kućnu upotrebu. Nije pogodan za bezbjednu upotrebu u okruženjima kao što su kuhinje za osoblje, farme, moteli i druga nestambena okruženja.
3. Garancija je nevažeća ako se uređaj koristi u profesionalne ili poluprofesionalne svrhe, ili ako se ne koristi prema uputstvima. (Nikada nemojte koristiti uređaj ako je utikač oštećen.)
4. Uređaju je potrebno približno 30 minuta da se ohladi prije nego što bude bezbjedan za rukovanje ili čišćenje.

# AUTOMATSKO ISKLJUČIVANJE

Uređaj ima ugrađeni tajmer koji će automatski isključiti uređaj kada brojač dođe do nule. Možete ručno isključiti uređaj pritiskom na dugme za isključivanje, što će automatski isključiti uređaj za 20 sekundi.

## PRE PRVE UPOTREBE

1. Uklonite sve ambalažne materijale, nalepnice ili etikete.
2. Operite korpu i rešetku toplom vodom, uz dodatak nekog deterdženta i neabrazivne sunderaste krpe. Ovi dijelovi se mogu bezbedno prati u mašini za pranje sudova.
3. Obrišite unutrašnjost i spoljašnjost uređaja čistom krpom. Nije potrebno puniti korpu uljem i masnoćom za prženje jer uređaj radi na vruć vazduh.

## KORIŠTENJE UREĐAJA

1. Priključite glavni kabl u uzemljenu zidnu utičnicu.
2. Pažljivo izvucite korpu iz air fryer-a.
3. Stavite sastojke u korpu.
4. Ugurajte korpu nazad u air fryer.

### NAPOMENA

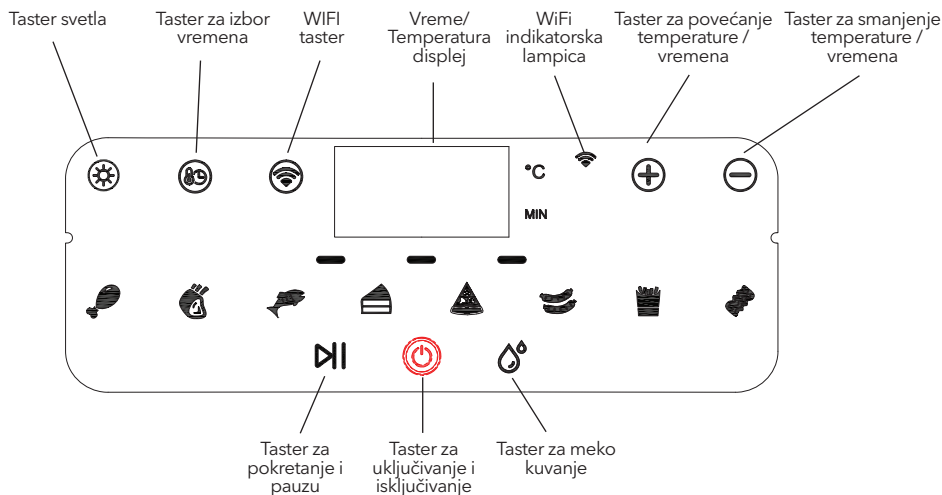
Ne prelazite MAX oznaku (vidjeti odeljak "Podešavanja" u ovom poglavlju), jer to može uticati na kvalitet pripreme hrane.

### OPREZ!

Nemojte dodirivati korpu tokom i kratko vrijeme nakon upotrebe, jer postaje vrlo vruća. Držite korpu samo za ručku.

5. Nemojte puniti korpu uljem ili bilo kojom drugom tečnošću.
6. Dodir prsta za uključivanje/isključivanje napajanja.
7. Dodir prsta na meni da biste izabrali funkcije (ukupno 8 funkcija).

## PREZENTACIJA KONTROLNE TABLE



## NAPOMENA

Ponudeno je 8 funkcija: Batak, Biftek, Riba, Kolač, Pizza, Hot dog, Pomfrit, Slanina. Možete izabrati različite vrste hrane za kuvanje koje volite.

# UNAPRED PODEŠEN MENI

| Meni    | Taster ikone                                                                      | Podrazumevana temp | Podrazumevano vreme | Mešanje   | Meko kuvanje (opciono) |
|---------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------|---------------------|-----------|------------------------|
| Bataci  |  | 200 °C             | 23 min              | Promešati | Da                     |
| Biftek  |  | 200 °C             | 12 min              | Promešati | Da                     |
| Riba    |  | 195 °C             | 10 min              | Promešati | Da                     |
| Kolač   |  | 160 °C             | 30 min              | /         | /                      |
| Pizza   |  | 185 °C             | 8 min               | /         | /                      |
| Hot dog |  | 185 °C             | 8 min               | Promešati | Da                     |
| Pomfrit |  | 200 °C             | 23 min              | Promešati | Da                     |
| Slanina |  | 175 °C             | 12 min              | Promešati | Da                     |

- Nakon pritiska tastera za meni, možete odabrati meni koji želite. Nakon odabira funkcije, molimo vas da dodirnete dugme Start/Pauza  kako biste započeli kuvanje.
- Tokom procesa kuvanja, ako želite da prilagodite vrijeme ili temperaturu, prvo nježno pritisnite . Kada se na ekranu prikaže vrijeme, pritisnite +/- dugme da biste povećali/smanjili za 1 minut po pritisku. Kada se na ekranu prikaže temperatura, pritisnite +/- dugme da biste povećali/smanjili za 5 stepeni po pritisku.
- Dugme Start/Pauza  : Tokom procesa prženja vrućim vazduhom, LED lampica će biti aktivna. Ako pritisnete ovo dugme, LED lampica će početi da treptati. Ovo dugme služi kao funkcija pauze. U pauziranom stanju možete promeniti meni i izabrati drugu prethodno podešenu opciju. Zatim, ponovo pritisnite ovo dugme i friteza će nastaviti sa radom. Ovo dugme takođe služi kao funkcija ponovnog pokretanja.
- Dugme za meni bira različite funkcije kuvanja. Nakon što izaberete meni, pritisnite dugme za početak. Tokom procesa kuvanja, naprimjer, ako želite da promenite prženje krompira u pečenje, prvo pritisnite dugme Pauza , zatim dodirnite dugme za pečenje kako biste prešli na drugu funkciju kuvanja.
- Indikator mešanja  : Indikator mješanja će se upaliti kada ciklus kuvanja dostigne polovinu vremena. Ovo vrijeme vam daje priliku da promešate ili okrenete hranu u aparatu, što pomaže da se osigura ravnomjerno kuvanje.

## NAPOMENA

Ako ne izvadite korpu i ne promešate hranu, svetlo za mješanje na kontrolnoj tabli će ostati upaljeno. Neke namirnice zahtevaju da se promešaju na polovini vremena pripreme (vidi odeljak 'Podešavanja' u ovom poglavlju). Da biste to uradili, izvucite korpu iz aparata pomoću ručke i protresite je. Zatim vratite korpu nazad u fritezu.

8. Uređaj će imati automatski signal za gotovost nakon kuhanja. Kada čujete zvono 5 puta, to znači da je kuhanje završeno. Izvucite korpu iz uređaja i postavite je na držač otporan na toplotu.

**NAPOMENA**

Nakon isteka vremena, grijani element prestaje sa radom, ali ventilator će nastaviti da radi oko 20 sekundi kako bi otpuštao vrući vazduh radi bezbjednosti. Na kraju, zvono tajmera će zvoniti 5 puta kao završni alarm.

9. Provjerite da li je hrana spremna.

**NAPOMENA**

Ako hrana još nije spremna, jednostavno vratite korpu nazad u uređaj. Pritisnite dugme za kontrolu temperature da biste podesili podešavanje temperature, i pritisnite dugme za kontrolu tajmera da biste podesili podešavanje vremena. Zatim pritisnite dugme Start da biste pokrenuli uređaj.

10. Da biste izvadili hranu (npr. govedinu, piletinu, meso, bilo koje sastojke sa originalnim uljem i viškom ulja koji će se sakupiti na dnu korpe), koristite hvataljke da biste uzeli namirnice jednu po jednu.

**NAPOMENA**

Budite oprezni ako želite da okrenete korpu, ulje koje se sakupilo na dnu može procuriti na namirnice.

11. Da biste izvadili hranu (npr. čips, povrće ili hranu bez viška ulja), isključite korpu i prebacite hranu u posudu.

**Saveti:**

- Koristite hvataljke za vađenje velikih ili lomljivih komada hrane.

12. Kada je jedna tura namirnica gotova, friteza je odmah spremna za pripremu sljedeće ture.

## FUNKCIJA MEKOG KUHANJA

Funkcija mekog kuhanja će tokom kuhanja prskati kapljice vode po hrani kako bi sačuvala sočnost i održala hranu vlažnom. Ova funkcija se uglavnom koristi za kuhanje morskih plodova, povrća, piletine, knedli i slično, koje mogu postati previše suhi ili čak izgorjeti u normalnom režimu prženja vazduhom.



1. Punjenje vode u rezervoar za vodu: Izvadite rezervoar za vodu iz mašine, otvorite poklopac rezervoara, dodajte dovoljno vode u njega. Zatim vratite poklopac i postavite rezervoar za vodu na proizvod.

#### NAPOMENA

- Molimo koristite čistu vodu za kuhanje. Ne koristite vodu iz slavine.
- Ne sipajte vodu direktno na vrh proizvoda kako biste izbjegli ulazak vode unutar proizvoda.
- Molimo napunite rezervoar za vodu prije upotrebe funkcije mekog kuhanja.
- Kapacitet rezervoara za vodu je 200ml, molimo ne sipajte previše vode.

2. Stavite hranu: Izvucite korpu, zatim stavite hranu unutra. Povucite korpu nazad u uređaj.

#### NAPOMENA

Molimo rasporedite hranu što je više moguće da bi se bolje skuhalo.

3. Podešavanje funkcije: Izaberite željeni recept za kuhanje ili direktno podesite temperaturu/vrijeme.

Pritisnite dugme  da aktivirate funkciju mekog kuhanja. (Ikona će treptati kada bude aktivna.)

#### NAPOMENA

Ne postoji funkcija mekog kuvanja za režim pice, pečenje. Pritisnite dugme  za početak da biste započeli kuhanje. Kap vode će se automatski raspršiti na hranu tokom kuvanja.

## PODEŠAVANJA

Ova tabela ispod će vam pomoći da izaberete osnovna podešavanja za hranu.

#### NAPOMENA

Imajte na umu da su ova podešavanja indikativna. S obzirom da se namirnice razlikuju po porijeklu, veličini, obliku i brendu, ne možemo garantovati najbolje podešavanje za njih. Zahvaljujući tehnologiji brzog vazduha, koja trenutno zagrijava vazduh unutar uređaja, kratko izvlačenje korpe iz uređaja tokom prženja vrućim vazduhom jedva narušava proces.

|                                 | Min-Max (g) | Vreme (Min) | Temp °C | Mešanje | Napomena                |
|---------------------------------|-------------|-------------|---------|---------|-------------------------|
| omfrit                          |             |             |         |         |                         |
| Tanki smrznuti pomfrit štapići  | 300-700     | 9- 16       | 200     | D       |                         |
| Debeli smrznuti pomfrit štapići | 300-700     | 11-20       | 200     | D       |                         |
| Domaći pomfrit (8x8mm)          | 300-800     | 10- 16      | 200     | D       | Dodajte 1/2 kašike ulja |
| Domaći krompir kriške           | 300-800     | 18-22       | 180     | D       | Dodajte 1/2 kašike ulja |
| Domaći krompir na kockice       | 300-750     | 12- 18      | 180     | D       | Dodajte 1/2 kašike ulja |
|                                 | 250         | 15- 18      | 180     | D       |                         |
| Gratinirani krompir             | 500         | 15- 18      | 200     | D       |                         |
| Biftek                          | 100-500     | 8- 12       | 180     | D       |                         |
| Kotleti od mesa                 | 100-500     | 10- 14      | 180     |         |                         |
| Hamburger                       | 100-500     | 7- 14       | 180     |         |                         |
| Rolovane kobasice               | 100-500     | 13- 15      | 200     | D       |                         |
| Pileći bataci                   | 100-500     | 18-22       | 180     | D       |                         |
| Pileće grudi                    | 100-500     | 10- 15      | 180     |         |                         |
| Grickalice                      |             |             |         |         |                         |
| Proleće rolnice                 | 100-400     | 8- 10       | 200     | D       |                         |
| Smrznuti pileći nuggetsi        | 100-500     | 6- 10       | 200     | D       |                         |
| Smrznuti riblji štapići         | 100-400     | 6- 10       | 200     |         |                         |
| Smrznute hlebne mrvice          | 100-400     | 8- 10       | 180     |         |                         |
| Punjeno povrće                  | 100-400     | 1- 10       | 160     |         |                         |
| Kolač                           | 300         | 20-25       | 160     |         |                         |
| Kiš                             | 400         | 20-22       | 180     |         |                         |
| Mafini                          | 300         | 15- 18      | 200     |         |                         |
| Slatke grickalice               | 400         | 1-20        | 160     |         |                         |

**Saveti:**

- Manji komadi hrane obično zahtevaju nešto kraće vreme pripreme u odnosu na veće.
- Veća količina hrane zahteva samo nešto duže vreme pripreme, dok manja količina zahteva samo nešto kraće vreme pripreme.
- Mešanje manjih sastojaka na polovini vremena pripreme optimizuje rezultat i može pomoći u sprečavanju neujednačenog prženja sastojaka.
- Dodajte malo ulja svežem krompiru i pržite ga još nekoliko minuta za hrskaviji rezultat.
- Ne pripremajte veoma masne namirnice poput kobasica u air fryer-u.
- Grickalice koje se mogu pripremiti u rerni mogu se takođe pripremiti u air fryer-u.
- Optimalna količina za pripremu hrskavog pomfrita je 500 grama.
- Koristite gotovo testo kako biste brzo i lako napravili grickalice. Gotovo testo takođe zahteva kraće vreme pripreme u odnosu na domaće testo.
- Stavite pleh ili posudu za pečenje u korpu friteze ako želite da pečete kolač ili kiš ili ako želite da pržite lomljive ili punjene sastojke.
- Takođe možete koristiti air fryer za zagrevanje sastojaka. Za zagrevanje sastojaka, podesite temperaturu na 150 stepeni Celzijusa i zagrevajte do 10 minuta.

## Priprema domaćeg pomfrita:

Da biste napravili domaći pomfrit, pratite sledeće korake:

1. Ogulite i isecite krompire na štapiće.
2. Dobro ih operite i osušite kuhinjskim ubrusom.
3. U posudu sipajte pola kašike maslinovog ulja, stavite krompire u posudu i mešajte dok se ne prekriju uljem.
4. Izvadite krompire iz posude prstima ili kuhinjskim priborom tako da višak ulja ostane u posudi. Stavite ih u korpu.
5. Pržite pomfrit prema uputstvima u ovom poglavlju.

## ČIŠĆENJE

1. Očistite uređaj poslije svake upotrebe.
2. Ne čistite korpu, rešetku i unutrašnjost uređaja metalnim kuhinjskim priborom ili abrazivnim sredstvima za čišćenje, jer to može oštetiti nelepljivu prevlaku na njima. Izvucite glavni kabl iz zidne utičnice da biste omogućili da se uređaj ohladi.

### NAPOMENA

- Izvucite korpu da biste omogućili brže hlađenje friteze.
- Obrišite spoljašnjost uređaja vlažnom krpom.
- Operite korpu i rešetku toplom vodom, dodajte malo deterdženta za pranje sudova i koristite neabrazivnu sunderastu krpom. Preostalu prljavštinu možete ukloniti sredstvom za odmašćivanje.
- Korpa i rešetka se mogu prati u mašini za pranje suda.

**Saveti:**

- Ako je prljavština zalepljena za rešetku ili dno korpe, napunite korpu toplom vodom sa malo deterdženta za pranje sudova. Stavite rešetku u korpu i ostavite ih da se potope oko 10 minuta.
- Očistite unutrašnjost uređaja toplom vodom i neabrazivnom sunderastom krpom.
- Četkom za čišćenje očistite grejni element kako biste uklonili ostatke hrane.

# ČIŠĆENJE REZERVOARA ZA VODU

Nakon nekog vremena korištenja, unutrašnjost rezervoara može postati leglo bakterija. Molimo redovno čistite rezervoar. Jednostavno otvorite poklopac rezervoara i isperite ga pod mlazom vode ili očistite vlažnom krpom.



## SKLADIŠTENJE

1. Isključite aparat iz struje i pustite da se potpuno ohladi.
2. Provjerite da li su sve komponente čiste i suhe.

## REŠAVANJE PROBLEMA

| Problem                                                   | Mogući uzroci                                                             | Rešenje                                                                                                                      |
|-----------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| AIR FRYER ne radi.                                        | Aparat nije priključen u struju.                                          | Uključite glavni utikač u uzemljenu zidnu utičnicu.                                                                          |
|                                                           | Niste pritisli dugme za pokretanje.                                       | Pritisnite dugme za pokretanje/napajanje nakon što podesite temperaturu i vreme ili izaberete brzi recept.                   |
| Hrana pržena u AIR FRYER-u nije gotova.                   | Količina sastojaka u korpi je prevelika.                                  | Stavite manje ture sastojaka u korpu. Manje ture se prže ravnomernije.                                                       |
|                                                           | Podešena temperatura je preniska.                                         | Podesite temperaturu na preporučeno podešavanje temperature.                                                                 |
| Hrana se prži neujednačeno u AIR FRYER-u.                 | Određene vrste namirnica treba promešati na polovini vremena pripreme     | Sastojci koji leže jedan preko drugog ili su preklapljeni (npr. pomfrit) treba da se promešaju na polovini vremena pripreme. |
| Pržene grickalice nisu hrskave kada izađu iz AIR FRYER-a. | Koristili ste vrstu grickalice koja se priprema u tradicionalnoj fritezi. | Koristite grickalice za rernu ili lagano premažite uljem grickalice za hrskaviji rezultat.                                   |
| Ne mogu pravilno da ubacim korpu u uređaj.                | Ima previše sastojaka u korpi.                                            | Ne puniti korpu preko oznake MAX.                                                                                            |

| Problem                                              | Mogući uzroci                                              | Rešenje                                                                                                                                                                                                               |
|------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Iz uređaja izlazi beli dim.                          | Pripremate masne namirnice.                                | Kada pržite masne sastojke u fritezi na vazduh, velika količina ulja će procuriti u korpu. Ulje može proizvesti beli dim i korpa se može više zagrejati nego obično. To ne utiče na rad uređaja ili krajnji rezultat. |
|                                                      | Korpa još uvek sadrži ostatke masti od prethodne pripreme. | Beli dim nastaje zbog zagrevanja masti u korpi. Uvek pravilno očistite korpu posle svake upotrebe.                                                                                                                    |
| Sveži pomfrit se priži neujednačeno u AIR FRYER-u.   | Niste koristili adekvatnu vrstu krompira.                  | Koristite sveže krompire i pobrinite se da ostanu čvrsti tokom prženja.                                                                                                                                               |
|                                                      | Niste dobro isprali krompir pre prženja                    | Isperite štapiće krompira temeljno da biste uklonili skrob sa spoljne strane štapića.                                                                                                                                 |
| Sveži pomfrit nije hrskav kada izađe iz AIR FRYER-a. | Hrskavost pomfrita zavisi od količine ulja i vode u njemu  | Pobrinite se da dobro osušite kriške krompira pre nego što dodate ulje.                                                                                                                                               |
|                                                      |                                                            | Isecite krompir na manje komade za hrskaviji rezultat.                                                                                                                                                                |
|                                                      |                                                            | Dodajte malo više ulja za hrskaviji rezultat.                                                                                                                                                                         |

## TEHNIČKE SPECIFIKACIJE

Snaga: 1800W

Napon: 220-240V ~

Frekvencija: 50/60Hz

Kapacitet korpe za prženje: 8L

### Pravilno odlaganje ovog proizvoda:



Ova oznaka ukazuje da ovaj proizvod ne treba odlagati zajedno sa drugim kućnim otpadom širom EU. Da biste spriječili moguću štetu po životnu sredinu ili ljudsko zdravlje usljed nekontrolisanog odlaganja otpada, odložite ga odgovorno kako biste promovisali održivu ponovnu upotrebu materijalnih resursa. Za vraćanje vašeg korištenog uređaja, koristite sisteme za vraćanje i sakupljanje ili se obratite prodavcu kod koga ste kupili proizvod. Oni mogu preuzeti ovaj proizvod radi ekološki sigurnog reciklažnog procesa.



TESLA

tesla.info



Ovaj dokument je originalno proizveden i objavljen od strane proizvođača, brenda Tesla, i preuzet je sa njihove zvanične stranice. S obzirom na ovu činjenicu, Tehnoteka ističe da ne preuzima odgovornost za tačnost, celovitost ili pouzdanost informacija, podataka, mišljenja, saveta ili izjava sadržanih u ovom dokumentu.

Napominjemo da Tehnoteka nema ovlašćenje da izvrši bilo kakve izmene ili dopune na ovom dokumentu, stoga nismo odgovorni za eventualne greške, propuste ili netačnosti koje se mogu naći unutar njega. Tehnoteka ne odgovara za štetu nanесenu korisnicima pri upotrebi netačnih podataka. Ukoliko imate dodatna pitanja o proizvodu, ljubazno vas molimo da kontaktirate direktno proizvođača kako biste dobili sve detaljne informacije.

Za najnovije informacije o ceni, dostupnim akcijama i tehničkim karakteristikama proizvoda koji se pominje u ovom dokumentu, molimo posetite našu stranicu klikom na sledeći link:

<https://tehnoteka.rs/p/tesla-friteza-na-vruc-vazduh-af810bgw-akcija-cena/>