

TESLA

TESLA AirCook TrioZone Q636 XXL

Uživatelský manuál/User guide 1.0

Vážený zákazníku,
děkujeme, že jste si vybral TESLA AirCook TrioZone Q636 XXL.

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

TENTO VÝROBEK JE URČENÝ POUZE PRO POUŽITÍ V DOMÁCNOSTI.

Tento přístroj je složitý elektromechanický spotřebič, věnujte prosím pozornost těmto pokynům:

- Zdravý způsob fritování je založen na principu cirkulace horkého vzduchu, který nevyžaduje žádné nebo velmi malé množství použitého oleje. Nevkládejte potraviny s příliš vysokým obsahem tuku, ani do vyjímatelného koše nepřidávejte žádné tekutiny nebo olej.
- Nevkládejte větší množství potravin, než je doporučené množství. Potraviny neumísťujte blíže než 2 cm pod horní okraj vyjímatelného koše.
- Spotřebič není vhodný pro přípravu tekutých pokrmů jako jsou polévky, omáčky nebo dušená masa.
- Nepoužívejte spotřebič v příliš teplém, prašném nebo vlhkém prostředí.
- Spotřebič není určen k provozu pomocí externího časovače nebo samostatného dálkového ovládání.
- Při použití spotřebiče v blízkosti dětí je nutná zvýšená opatrnost. Nedoporučuje se, aby děti samostatně používaly spotřebič bez dozoru dospělé osoby.
- Pokud je spotřebič v provozu, nezakrývejte přívod ani odvod vzduchu.
- Nenechávejte spotřebič bez dozoru, pokud je zapnutý, popřípadě zapojený do zásuvky elektrického napětí. Po použití vždy odpojte spotřebič od elektrické sítě.
- Ihned odpojte spotřebič, pokud z něj vychází tmavý kouř.
- Do zahřátého vyjímatelného koše nenalévejte studenou vodu.
- Nikdy neponořujte spotřebič do vody, ani jej neoplachujte pod tekoucí vodou.
- Pokud je spotřebič používán nesprávně, nebo pro profesionální a poloprofesionální účely, případně pokud se nepoužívá podle pokynů v uživatelském manuálu, stává se záruka neplatnou.
- Před čištěním odpojte kabel ze zásuvky a nechte spotřebič vychladnout.
- Používejte pouze originální TESLA příslušenství, které je určeno k tomuto modelu.
- Nepokoušejte se sami spotřebič opravit, jinak se záruka stává neplatnou.
- Provádět opravy a jinak zasahovat do spotřebiče je oprávněno pouze autorizované servisní středisko TESLA.
- Výrobce a dovozce do Evropské Unie neodpovídá za škody způsobené provozem spotřebiče jako např. poranění, opaření, požár, zranění, znehodnocení dalších věcí apod.



POZOR, HORKÝ POVRCH

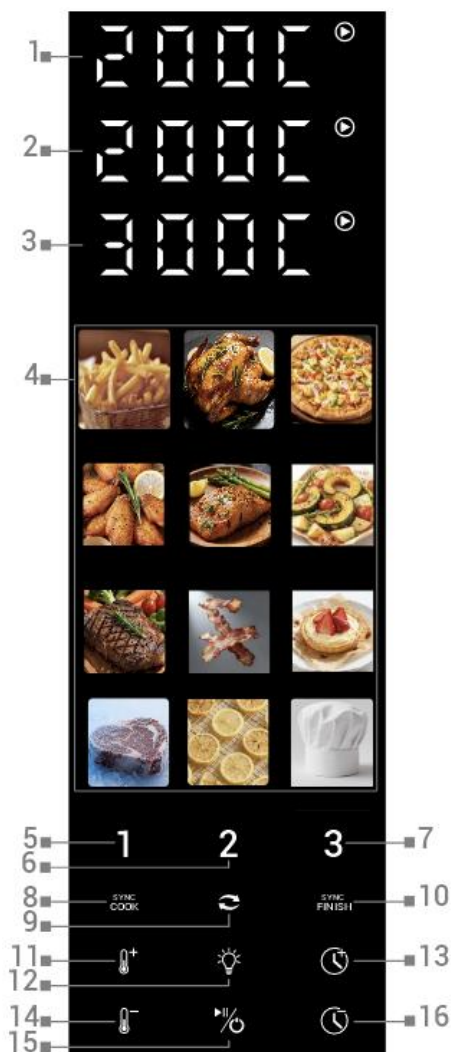
- Nepokládejte spotřebič na hořlavý povrch, varnou desku nebo do blízkosti hořlavých materiálů!
- Je-li spotřebič v provozu, teplota přístupných povrchů může být vyšší. Nedotýkejte se zahřátého povrchu, jinak může dojít k popálení.
- Během smažení horkým vzduchem se horká pára uvolňuje přes výstupní otvory pro vzduch. Po vysunutí vyjímatelného koše ze spotřebiče dbejte zvýšené opatrnosti, aby nedošlo k opaření horkou párou, která se uvolňuje z potravin.

- K vyjmutí a přenášení zahřátého vyjímatelného koše použijte výhradně rukojeť vyjímatelného koše. Zahřáté vyjímatelné části spotřebiče odkládejte pouze na tepluvzdorné povrchy.
- Nehýbejte s horkým spotřebičem, můžete se popálit horkým jídlem, olejem nebo kapalinou.

DŮLEŽITÉ INFORMACE O NAPÁJECÍM KABELU

Připojte napájecí kabel přímo pouze do uzemněné elektrické zásuvky, nepoužívejte prodlužovací kabel. Abyste snížili riziko úrazu elektrickým proudem, nepokoušejte se upravovat konektor kabelu žádným způsobem. Nikdy nedávejte spotřebič na nebo do blízkosti horkých nebo kluzkých povrchů; napájecí kabel nesmí být nikdy v blízkosti nebo v kontaktu s horkými částmi spotřebiče, v blízkosti zdrojů tepla nebo zůstat na ostrých hranách.

OVLÁDACÍ PANEL



- 1 Teplota/Čas: Horní koš
- 2 Teplota/Čas: Prostřední koš
- 3 Teplota/Čas: Dolní koš
- 4 Programy vaření
- 5 Nastavení: Horní koš
- 6 Nastavení: Prostřední koš
- 7 Nastavení: Dolní koš
- 8 Synchronní nastavení teploty/času
- 9 Přepínání mezi koši
- 10 Synchronní dokončení vaření
- 11 Zvýšení teploty
- 12 Zapnutí/Vypnutí osvětlení koše
- 13 Zvýšení délky vaření
- 14 Snížení teploty
- 15 Zapnutí/Zastavení/Vypnutí spotřebiče
- 16 Snížení délky vaření

PROGRAMY

HRANOLKY, KUŘE, PIZZA, KUŘECÍ KŘÍDLA/STEHNA, RYBA, ZELENINA, STEAK, SLANINA, DEZERT, ROZMRAZOVÁNÍ, SUŠENÍ, OBLÍBENÝ PROGRAM

PŘÍPRAVA PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Odstraňte všechny obaly a reklamní nálepky, včetně krycí fólie na ovládacím panelu.
- Umístěte spotřebič na stabilní vodorovnou plochu. Nepokládejte spotřebič na povrchy, které nejsou odolné vůči teple. Zajistěte dostatečný volný prostor na všech stranách (nejméně 20 cm po stranách a 50 cm nahoře).
- Vyjměte opatrně všechny tři koše z fritézy.
- Vyčistěte spotřebič měkkým navlhčeným hadříkem a důkladně jej vysušte.
- Ujistěte se, že napájecí kabel má dostatečnou délku k síťové zásuvce.
- Pečicí rošt uvnitř vyjímatelného koše je perforovaný, aby umožnil proudění vzduchu a lze jej použít pro většinu potravin.
- Potraviny můžete umístit přímo na rošt bez použití fólie nebo papírové formy na pečení. Při pečení můžete použít originální papírovou formu, zapékací formu nebo plech na pečení TESLA, k zakoupení v e-shopu TESLA.
- Pokud využijete při vaření papírovou formu, ujistěte se, že je v koši spotřebiče vždy zatížena potravinami a nedotýká se topného tělesa.

Pro horní (5) nebo prostřední (6) koš je možné vybrat kterýkoliv program. Programy pro tyto koše umožňují maximální teplotu 200 °C. Pro spodní koš (7) je možné vybrat pouze programy „Pizza“ a „Steak“ s možností nastavení teploty 200 až 300 °C.

OBSLUHA SPOTŘEBIČE

- Vložte rošt do horního a prostředního vyjímatelného koše a poté vložte koše do spotřebiče.
- Spotřebič nebude fungovat, dokud nebudou všechny tři koše zcela uzavřeny.
- Připojte spotřebič do elektrické zásuvky a stiskněte ikonu Zapnuto/Vypnuto (15).
- Stisknutím ikony (5), (6) nebo (7) zvolte koš, který chcete nastavit pro vaření. Do koše vložte potraviny a ujistěte se, že jsou rovnoměrně rozloženy.
- Stisknutím ikony programu (4) zvolte požadovaný program a na displeji se zobrazí přednastavená teplota a čas.
- Stisknutím ikony (11) a (14) můžete nastavit požadovanou teplotu a stisknutím ikony (13) a (16) délku vaření.
- Pro nastavení druhého koše postupujte stejným způsobem. Stiskněte ikonu (5), (6) nebo (7) pro výběr druhého koše, vložte do koše potraviny, vyberte požadovaný program a nastavte teplotu a délku vaření.
- Pro nastavení kteréhokoliv v pořadí třetího koše stiskněte nejdříve ikonu Přepínání mezi koši (9) a poté ikonu koše (5), (6) nebo (7). Vložte do koše potraviny, vyberte požadovaný program a nastavte teplotu a délku vaření.
- Po nastavení stiskněte ikonu (15) pro spuštění vaření.

SYNCHRONNÍ NASTAVENÍ (SYNC COOK)

Pro přípravu potravin se stejným nastavením Teploty a Délky vaření pro Horní a Prostřední koš. Stiskněte ikonu Horního (5) nebo Prostředního (6) koše a poté stiskněte ikonu SYNC COOK (8), ikony horního (5) a prostředního (6) koše budou na displeji blikat současně. Stisknutím ikony programu (4) zvolte požadovaný program, nastavte požadovanou teplotu nebo délku vaření a stiskněte ikonu (15) pro spuštění vaření.

SYNCHRONNÍ DOKONČENÍ VAŘENÍ (SYNC FINISH)

Chcete-li nastavit programy pro kterékoliv koše s rozdílnou délkou vaření na stejný čas dokončení. Po nastavení v pořadí druhého, nebo třetího koše stiskněte ikonu SYNC FINISH (10), ikona začne blikat, a stiskněte ikonu (15) pro spuštění vaření. Potraviny ve všech koších budou dokončeny ve stejný čas.

PŘIPOMENUTÍ PROTŘEPÁNÍ POTRAVIN

Přibližně v polovině délky vaření budete upozorněni na možnost protřepání potravin. Ozve se zvukový signál a na displeji koše (horní, prostřední nebo dolní) se zobrazí TURN. Vyjměte koš a opatrně protřepejte nebo otočte potraviny pomocí kleští nebo obraběčky. Následně zasuňte koš zpět do spotřebiče, aby se vaření automaticky obnovilo. Pokud koš nevyjmete, bude vaření pokračovat. Tato funkce není aktivní u programů „Pizza“, „Zelenina“, „Dezert“, „Rozmrazování“ a „Sušení“.

ZASTAVENÍ/ZRUŠENÍ VAŘENÍ

Stisknutím ikony (15) zastavíte vaření, dalším stisknutím ikony (15) obnovíte vaření. Vyjmutím koše ze spotřebiče během vaření se vaření zastaví. Vrácením koše do spotřebiče se vaření automaticky obnoví. Pokud potřebujete změnit program, stiskněte ikonu (15) pro zastavení vaření, následně stiskněte ikonu koše (5), (6) nebo (7), u kterého potřebujete změnit program. Stisknutím ikony (4) vyberte nový program, nastavte teplotu a délku vaření a stisknutím ikony (15) spustíte nový program vaření.

VYPNUTÍ SPOTŘEBIČE

Stisknutím a podržením ikony napájení (15) na dvě sekundy vypnete spotřebič. Pokud jej nepoužíváte, odpojte jej ze zásuvky. Pokud zapnete spotřebič a nespustíte žádný program, spotřebič se po chvíli automaticky vypne.

OBLÍBENÝ PROGRAM

Po zapnutí fritézy stiskněte ikonu Horního (5) nebo Prostředního (6) koše, stiskněte ikonu oblíbeného programu (4) a nastavte požadovanou teplotu a délku vaření. Stiskněte a podržte ikonu Oblíbeného programu na přibližně 3 sekundy. Vaše nastavené hodnoty budou uloženy do paměti spotřebiče jako váš vlastní program. Nastavení oblíbeného programu zůstane uloženo v paměti i po odpojení napájecího kabelu ze zásuvky.

Ochrana proti přehřátí

Pokud se spotřebič přehřeje, automaticky se vypne. Před dalším použitím nechte spotřebič vychladnout.

VAROVÁNÍ

- Při vyjímání koše během/po vaření buďte vždy opatrní, může unikát horká pára.
- Vyjimatelný koš a jídlo budou horké, nedotýkejte se horkých povrchů.
- Nepoužívejte ostré nebo kovové náčiní, které může poškrábat nepřilnavý povrch.
- Neobracejte koš vzhůru nohama, protože přebytečný olej, který se nashromáždil na dně koše, vyteče na potraviny.

TIPY NA VAŘENÍ

- Předeheřtí spotřebiče před přidáním jídla obecně zajistí nejlepší výsledky vaření. Zvolte program, prodlužte délku vaření o 3 až 5 minut déle a spusťte jej. Po této době vložte potraviny do vyjímatelné nádoby. Při vaření více dávek za sebou předeheřte pouze první dávku.
- Protřepáním nebo otočením jídla v polovině doby vaření dosáhnete rovnoměrného opečení. Protřepání většinou vyžadují menší jídla, která jsou naskládána, jako například hranolky nebo nugetky.
- Zajištěním lepší cirkulace horkého vzduchu dosáhnete lepších výsledků vaření. Nepřepiňujte proto vyjímatelnou nádobu jídlem a v případě potřeby protřepte potraviny.
- Několik minut před uplynutím doby vaření zkontrolujte jídlo, zdali je dostatečně propečeno a v případě potřeby jej vařte déle.
- Ujistěte se, že maso dosáhlo bezpečné teploty pro tepelnou úpravu potravin.
- Horkovzdušná fritéza funguje podobně jako trouba na pečení; postupujte podle pokynů pro přípravu pokrmu na obalu nebo v receptu pro pečící trouby.
- Menší kousky jídla obvykle vyžadují o něco kratší dobu vaření než větší kousky.
- Hranolky z čerstvých brambor nechte namočené 15 minut ve vodě, aby se před smažením odstranil škrob. Poté hranolky osušte a smíchejte s 1 lžící oleje, aby byly křupavější.
- Pro získání křupavějšího povrchu, doporučujeme postříkat/promíchat potraviny klasickým stolním olejem.
- Chcete-li potraviny pouze ohřát, nastavte teplotu na 150 °C po dobu až 10 minut.
- Pokud chcete upéct koláč, smažit křehké ingredience nebo plněné ingredience, vložte do vyjímatelného koše zapékací formu nebo pekáč.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Nikdy neponořujte kabel, zástrčku nebo spotřebič do vody nebo jiné tekutiny.

- Vyčistěte spotřebič po každém použití.
- Před čištěním odpojte spotřebič ze zásuvky a nechte zcela vychladnout.
- Spotřebič doporučujeme čistit ihned po jeho vychladnutí, než dojde k zaschnutí zbytků potravin.
- V případě zašpinění topné spirály, můžete vychladnutou topnou spirálu otřít mokřým hadříkem a nechat ji vyschnout pro další použití spotřebiče.
- Základnu spotřebiče a vnější části otřete vlhkým hadříkem.
- Vyjímatelné součásti, které jsou určeny pro styk s potravinami, je možné umývat v myčce na nádobí, ale přesto doporučujeme ruční mytí z důvodu delší ochrany (trvanlivosti) nepřilnavého povrchu.
- Chcete-li co nejdéle zachovat nepřilnavou vrstvu, nepoužívejte ostré nebo kovové předměty, abrazivní čisticí materiály nebo hrubé houbičky a drátěnky.
- Omyjte tyto díly pod teplou tekoucí vodou s přídavkem neutrálního kuchyňského saponátu a jemnou houbičkou. Poté je opláchněte čistou vodou, řádně otřete dosucha a vraťte zpět na své místo.
- Pokud na dně vyjímatelného koše ulpívají zbytky jídla, naplňte jej horkou vodou se saponátem, nechte působit 15 až 30 minut a poté umyjte jemnou houbičkou.

ODSTRAŇOVÁNÍ PROBLÉMŮ

Problém	Řešení
Spotřebič nefunguje.	Zkontrolujte, že je spotřebič opravdu připojen k elektrické síti.
	Zasuňte vnější koš zcela do spotřebiče.
Jídlo není zcela uvařené.	Vložte menší dávky potravin do vyjímatelného koše.
	Pokud je koš přeplněný, potraviny mohou být nedovařené. Zvyšte teplotu nebo délku vaření.
Jídlo není rovnoměrně propečené.	Ingredience, které jsou naskládány na sebe nebo blízko sebe, je třeba během vaření protřepat nebo otočit.
Jídlo není po smažení křupavé.	Postříkáním potravin malým množstvím oleje může zvýšit křupavost.
Hranolky se dobře neuvařily.	Přidejte menší množství oleje, cca 15 ml. Při přípravě hranolků ze syrových brambor nechte nevařené hranolky namočené do vody po dobu 15 minut, aby se před smažením odstranil škrob. Před přidáním malého množství oleje je osušte.
	Nakrájejte nevařené hranolky na proužky o rozměrech 0,5 cm x 7 cm.
Ze spotřebiče vychází bílý kouř.	Při prvním použití může spotřebič produkovat bílý kouř, to je v pořádku.
	Ujistěte se, že vyjímatelné části a vnitřek spotřebiče jsou řádně vyčištěny a nejsou mastné.
	Vaření potravin, které obsahují vyšší procento tuku nebo tekutin, nebo zmražených výrobků, způsobí vylučování tuku nebo tekutin, které mohou vytvořit bílý kouř. To je normální a nemělo by to ovlivnit vaření. S vyjímatelnými částmi manipulujte opatrně.

TECHNICKÁ PODPORA

Potřebujete poradit s nastavením a provozem TESLA AirCook TrioZone Q636 XXL?

Kontaktujte nás: www.tesla-electronics.eu.

SPOTŘEBNÍ MATERIÁL A PŘÍSLUŠENSTVÍ

Spotřební materiál můžete zakoupit v oficiálním obchodě značky TESLA eshop.tesla-electronics.eu.

ZÁRUČNÍ OPRAVA

Pro záruční opravu kontaktujte prodejce, u kterého jste TESLA produkt zakoupili.

Záruka se NEVZTAHUJE na:

- použití spotřebiče k jiným účelům,
- běžné opotřebení,
- nedodržení „Důležitých bezpečnostních pokynů“ uvedených v uživatelském manuálu,
- elektromechanické nebo mechanické poškození způsobené nevhodným použitím,
- škodu způsobenou přírodním živlem jako je voda, oheň, statická elektřina, přepětí atd.,
- škodu způsobenou neodborným a neoprávněným zásahem do spotřebiče,
- nečitelné sériové číslo spotřebiče.

PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

My, TESLA Electronics LTD, prohlašujeme, že tento spotřebič je v souladu se základními požadavky a dalšími příslušnými ustanoveními norem a předpisů relevantních pro daný typ spotřebiče.



Tento produkt splňuje požadavky Evropské Unie.



Informujte se prosím o místním systému separovaného sběru elektrických a elektronických výrobků. Postupujte prosím podle místních předpisů a staré výrobky nelikvidujte v běžném domácím odpadu. Správná likvidace starého produktu pomáhá předejít potenciálním negativním důsledkům pro životní prostředí a lidské zdraví.

Vzhledem k tomu, že se produkt vyvíjí a vylepšuje, vyhrazujeme si právo na úpravu uživatelského manuálu. Aktuální verzi tohoto uživatelského manuálu naleznete vždy na www.tesla-electronics.eu u tohoto modelu.

Design a specifikace mohou být změněny bez předchozího upozornění, tiskové chyby vyhrazeny.

Sehr geehrter Kunde,
vielen Dank, dass Sie sich für TESLA AirCook TrioZone Q636 XXL entschieden haben.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

DIESES PRODUKT IST NUR FÜR DEN GEBRAUCH IM HAUSHALT BESTIMMT.

Dieses Gerät ist ein komplexes elektromechanisches Gerät, bitte beachten Sie die folgenden Hinweise:

- Die gesunde Art des Frittierens basiert auf dem Prinzip der Heißluftzirkulation, die kein oder nur eine sehr geringe Menge Öl erfordert. Legen Sie keine Lebensmittel mit zu hohem Fettgehalt ein und geben Sie weder Flüssigkeiten noch Öl in den herausnehmbaren Korb.
- Legen Sie keine größere Menge an Lebensmitteln ein als die empfohlene Menge. Platzieren Sie die Lebensmittel nicht näher als 2 cm unter dem oberen Rand des herausnehmbaren Korbs.
- Das Gerät ist nicht geeignet für die Zubereitung von flüssigen Speisen wie Suppen, Soßen oder Schmorgerichten.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in einer zu warmen, staubigen oder feuchten Umgebung.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einem externen Timer oder einer separaten Fernbedienung bestimmt.
- Bei der Verwendung des Geräts in der Nähe von Kindern ist erhöhte Vorsicht geboten. Es wird nicht empfohlen, dass Kinder das Gerät ohne Aufsicht einer erwachsenen Person selbstständig benutzen.
- Wenn das Gerät in Betrieb ist, decken Sie weder den Lufteinlass noch den Luftauslass ab.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es eingeschaltet oder an das Stromnetz angeschlossen ist. Trennen Sie das Gerät nach der Verwendung immer vom Stromnetz.
- Trennen Sie das Gerät sofort vom Stromnetz, wenn dunkler Rauch austritt.
- Gießen Sie kein kaltes Wasser in den erhitzten herausnehmbaren Korb.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser ein und spülen Sie es nicht unter fließendem Wasser ab.
- Wenn das Gerät unsachgemäß oder für professionelle bzw. halbprofessionelle Zwecke verwendet wird oder nicht gemäß den Anweisungen in der Bedienungsanleitung benutzt wird, wird die Garantie ungültig.
- Ziehen Sie vor der Reinigung den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Verwenden Sie nur originales TESLA-Zubehör, das für dieses Modell bestimmt ist.
- Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren, andernfalls wird die Garantie ungültig.
- Reparaturen und sonstige Eingriffe am Gerät dürfen nur von einem autorisierten TESLA-Servicezentrum durchgeführt werden.
- Der Hersteller und der Importeur in die Europäische Union haften nicht für Schäden, die durch den Betrieb des Geräts verursacht werden, wie z. B. Verletzungen, Verbrühungen, Brand, Beschädigung anderer Gegenstände usw.



ACHTUNG, HEISSE OBERFLÄCHE

- Stellen Sie das Gerät nicht auf eine brennbare Oberfläche, eine Kochplatte oder in die Nähe von

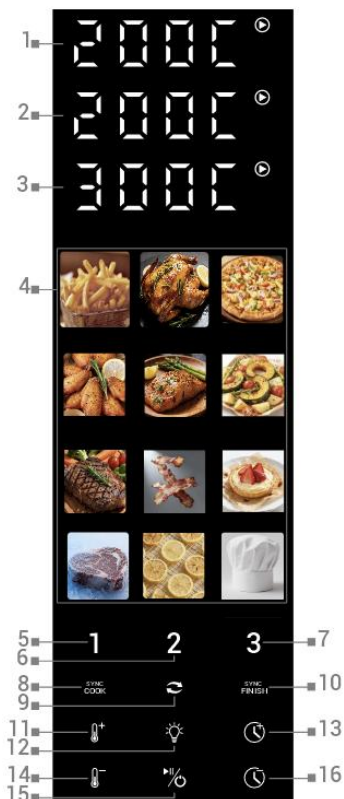
brennbaren Materialien!

- Ist das Gerät in Betrieb, kann die Temperatur der zugänglichen Oberflächen höher sein. Berühren Sie nicht die erhitzte Oberfläche, andernfalls kann es zu Verbrennungen kommen. Während des Heißluftfrittierens wird heißer Dampf durch die Luftauslassöffnungen abgegeben. Seien Sie beim Herausziehen des herausnehmbaren Korbs aus dem Gerät besonders vorsichtig, um Verbrühungen durch den heißen Dampf zu vermeiden, der aus den Lebensmitteln austritt.
- Verwenden Sie zum Herausnehmen und Tragen des erhitzten herausnehmbaren Korbs ausschließlich den Griff des herausnehmbaren Korbs. Legen Sie erhitzte herausnehmbare Teile des Geräts nur auf hitzebeständige Oberflächen ab.
- Bewegen Sie das heiße Gerät nicht, Sie können sich an heißen Speisen, Öl oder Flüssigkeit verbrennen.

WICHTIGE INFORMATIONEN ZUM NETZKABEL

Schließen Sie das Netzkabel direkt nur an eine geerdete Steckdose an und verwenden Sie kein Verlängerungskabel. Um das Risiko eines elektrischen Schlages zu verringern, versuchen Sie nicht, den Stecker des Kabels in irgendeiner Weise zu verändern. Stellen Sie das Gerät niemals auf oder in die Nähe von heißen oder rutschigen Oberflächen; das Netzkabel darf sich niemals in der Nähe oder im Kontakt mit heißen Teilen des Geräts, in der Nähe von Wärmequellen befinden oder auf scharfen Kanten liegen.

BEDIENFELD



- 1 Temperatur/Zeit: Oberer Korb
- 2 Temperatur/Zeit: Mittlerer Korb
- 3 Temperatur/Zeit: Unterer Korb
- 4 Garprogramme
- 5 Einstellung: Oberer Korb
- 6 Einstellung: Mittlerer Korb
- 7 Einstellung: Unterer Korb
- 8 Synchrones Einstellen von Temperatur/Zeit
- 9 Umschalten zwischen den Körben
- 10 Synchrones Garen
- 11 Temperatur erhöhen
- 12 Korbbeleuchtung ein-/ausschalten
- 13 Garzeit erhöhen
- 14 Temperatur senken
- 15 Gerät ein-/stoppen/ausschalten
- 16 Garzeit verringern

PROGRAMME

POMMES FRITES, HÄHNCHEN, PIZZA, HÄHNCHENFLÜGEL/-SCHENKEL, FISCH, GEMÜSE, STEAK, SPECK, DESSERT, AUFTAUEN, TROCKNEN, LIEBLINGSPROGRAMM

VORBEREITUNG VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

- Entfernen Sie alle Verpackungen und Werbeaufkleber, einschließlich der Schutzfolie auf dem Bedienfeld.
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, waagerechte Fläche. Stellen Sie das Gerät nicht auf Oberflächen, die nicht hitzebeständig sind. Sorgen Sie für ausreichend freien Raum auf allen Seiten (mindestens 20 cm seitlich und 50 cm oben).
- Nehmen Sie vorsichtig alle drei Körbe aus der Fritteuse heraus.
- Wischen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch ab und trocknen Sie es gründlich.
- Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel ausreichend lang bis zur Steckdose reicht.
- Der Grillrost im herausnehmbaren Korb ist perforiert, um die Luftzirkulation zu ermöglichen, und kann für die meisten Lebensmittel verwendet werden.
- Sie können die Lebensmittel direkt auf den Rost legen, ohne Folie oder Backpapierform zu verwenden. Beim Backen können Sie die originale Papierform, eine Auflaufform oder ein Backblech von TESLA verwenden, erhältlich im TESLA E-Shop.
- Wenn Sie beim Garen eine Papierform verwenden, stellen Sie sicher, dass sie im Korb des Geräts immer mit Lebensmitteln beschwert ist und das Heizelement nicht berührt.

Für den oberen (5) oder mittleren (6) Korb kann jedes Programm ausgewählt werden. Die Programme für diese Körbe ermöglichen eine maximale Temperatur von 200 °C. Für den unteren Korb (7) können nur die Programme „Pizza“ und „Steak“ mit einer Temperatureinstellung von 200 bis 300 °C ausgewählt werden.

BEDIENUNG DES GERÄTS

- Setzen Sie den Rost in den oberen und mittleren herausnehmbaren Korb ein und schieben Sie anschließend die Körbe in das Gerät.
- Das Gerät funktioniert nicht, solange nicht alle drei Körbe vollständig geschlossen sind.
- Schließen Sie das Gerät an die Steckdose an und drücken Sie das Symbol Ein/Aus (15).
- Durch Drücken des Symbols (5), (6) oder (7) wählen Sie den Korb aus, den Sie zum Garen einstellen möchten. Legen Sie die Lebensmittel in den Korb und stellen Sie sicher, dass sie gleichmäßig verteilt sind.
- Durch Drücken des Programmsymbols (4) wählen Sie das gewünschte Programm aus, und auf dem Display werden die voreingestellte Temperatur und Zeit angezeigt.
- Durch Drücken des Symbols (11) und (14) können Sie die gewünschte Temperatur einstellen und durch Drücken des Symbols (13) und (16) die Garzeit.
- Für die Einstellung des zweiten Korbs gehen Sie auf die gleiche Weise vor. Drücken Sie das Symbol (5), (6) oder (7), um den zweiten Korb auszuwählen, legen Sie die Lebensmittel in den Korb, wählen Sie das gewünschte Programm und stellen Sie Temperatur und Garzeit ein.
- Für die Einstellung des dritten Korbs drücken Sie zuerst das Symbol Umschalten zwischen den Körben (9) und anschließend das Korbsymbol (5), (6) oder (7). Legen Sie die Lebensmittel in den Korb, wählen Sie das gewünschte Programm und stellen Sie Temperatur und Garzeit ein.
- Nach der Einstellung drücken Sie das Symbol (15), um den Garvorgang zu starten.

SYNCHRONE EINSTELLUNG (SYNC COOK)

Zur Zubereitung von Speisen mit derselben Temperatur- und Garzeiteinstellung für den oberen und mittleren Korb. Drücken Sie das Symbol des oberen (5) oder mittleren (6) Korbs und anschließend das Symbol SYNC COOK (8); die Symbole des oberen (5) und mittleren (6) Korbs blinken gleichzeitig auf dem Display. Durch Drücken des Programmsymbols (4) wählen Sie das gewünschte Programm, stellen die gewünschte Temperatur oder Garzeit ein und drücken das Symbol (15), um den Garvorgang zu starten.

SYNCHRONES GARDEENDE (SYNC FINISH)

Um Programme für beliebige Körbe mit unterschiedlicher Garzeit auf denselben Endzeitpunkt einzustellen. Nach der Einstellung des zweiten oder dritten Korbs drücken Sie das Symbol SYNC FINISH (10), das Symbol beginnt zu blinken, und drücken Sie das Symbol (15), um den Garvorgang zu starten. Die Speisen in allen Körben werden zur gleichen Zeit fertig.

ERINNERUNG ZUM SCHÜTTELN DER LEBENSMITTEL

Ungefähr zur Hälfte der Garzeit werden Sie auf die Möglichkeit hingewiesen, die Lebensmittel zu schütteln. Es ertönt ein Signalton und auf dem Display des Korbs (oberer, mittlerer oder unterer) wird TURN angezeigt. Nehmen Sie den Korb heraus und schütteln oder wenden Sie die Lebensmittel vorsichtig mit einer Zange oder einem Pfannenwender. Schieben Sie anschließend den Korb wieder in das Gerät, damit der Garvorgang automatisch fortgesetzt wird. Wenn Sie den Korb nicht herausnehmen, wird der Garvorgang fortgesetzt. Diese Funktion ist bei den Programmen „Pizza“, „Gemüse“, „Dessert“, „Auftauen“ und „Trocknen“ nicht aktiv.

STOPPEN/ABBRECHEN DES GARVORGANGS

Durch Drücken des Symbols (15) stoppen Sie den Garvorgang, durch erneutes Drücken des Symbols (15) setzen Sie ihn fort. Wird der Korb während des Garens aus dem Gerät herausgezogen, wird der Garvorgang unterbrochen. Durch das Zurücksetzen des Korbs in das Gerät wird der Garvorgang automatisch fortgesetzt. Wenn Sie das Programm ändern müssen, drücken Sie das Symbol (15), um den Garvorgang zu stoppen, drücken Sie anschließend das Korbsymbol (5), (6) oder (7), bei dem Sie das Programm ändern möchten. Durch Drücken des Symbols (4) wählen Sie ein neues Programm, stellen Temperatur und Garzeit ein und starten durch Drücken des Symbols (15) das neue Garprogramm.

AUSSCHALTEN DES GERÄTS

Durch Drücken und Halten des Netzsymbols (15) für zwei Sekunden schalten Sie das Gerät aus. Wenn Sie das Gerät nicht verwenden, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Wenn Sie das Gerät einschalten und kein Programm starten, schaltet sich das Gerät nach einer Weile automatisch aus.

LIEBLINGSPROGRAMM

Nach dem Einschalten der Fritteuse drücken Sie das Symbol des oberen (5) oder mittleren (6) Korbs, drücken Sie das Symbol des Lieblingsprogramms (4) und stellen Sie die gewünschte Temperatur und Garzeit ein. Drücken und halten Sie das Symbol des Lieblingsprogramms etwa 3 Sekunden lang. Ihre eingestellten Werte werden im Speicher des Geräts als Ihr eigenes Programm gespeichert. Die Einstellung des Lieblingsprogramms bleibt auch nach dem Abziehen des Netzkabels aus der Steckdose im Speicher gespeichert.

Überhitzungsschutz

Wenn das Gerät überhitzt, schaltet es sich automatisch aus. Lassen Sie das Gerät vor der weiteren Verwendung abkühlen.

WARNUNG

- Seien Sie beim Herausnehmen des Korbs während/nach dem Garen stets vorsichtig, es kann heißer Dampf entweichen.
- Der herausnehmbare Korb und die Speisen sind heiß, berühren Sie keine heißen Oberflächen.
- Verwenden Sie keine scharfen oder metallischen Utensilien, die die Antihafbeschichtung zerkratzen können.
- Drehen Sie den Korb nicht auf den Kopf, da überschüssiges Öl, das sich am Boden des Korbs angesammelt hat, auf die Lebensmittel läuft.

TIPPS ZUM KOCHEN

- Das Vorheizen des Geräts vor dem Hinzufügen der Speisen sorgt in der Regel für die besten Garergebnisse. Wählen Sie ein Programm, verlängern Sie die Garzeit um 3 bis 5 Minuten und starten Sie es. Legen Sie nach dieser Zeit die Lebensmittel in den herausnehmbaren Behälter. Beim Garen mehrerer Portionen hintereinander heizen Sie nur die erste Portion vor.
- Durch Schütteln oder Wenden der Speisen zur Hälfte der Garzeit erreichen Sie eine gleichmäßige Bräunung. Geschüttelt werden meist kleinere, aufgeschichtete Speisen wie z. B. Pommes frites oder Nuggets.
- Durch eine bessere Zirkulation der heißen Luft erzielen Sie bessere Garergebnisse. Überfüllen Sie daher den herausnehmbaren Behälter nicht mit Lebensmitteln und schütteln Sie die Speisen bei Bedarf.
- Überprüfen Sie einige Minuten vor Ablauf der Garzeit, ob die Speisen ausreichend durchgegart sind, und garen Sie sie bei Bedarf länger.
- Stellen Sie sicher, dass das Fleisch eine sichere Kerntemperatur für die Wärmebehandlung von Lebensmitteln erreicht hat.
- Die Heißluftfritteuse funktioniert ähnlich wie ein Backofen; befolgen Sie die Anweisungen zur Zubereitung auf der Verpackung oder im Rezept für Backöfen.
- Kleinere Stücke benötigen in der Regel eine etwas kürzere Garzeit als größere Stücke.
- Lassen Sie Pommes frites aus frischen Kartoffeln 15 Minuten in Wasser einweichen, um die Stärke vor dem Frittieren zu entfernen. Trocknen Sie die Pommes anschließend ab und mischen Sie sie mit 1 Esslöffel Öl, damit sie knuspriger werden.
- Für eine knusprigere Oberfläche empfehlen wir, die Speisen mit herkömmlichem Speiseöl zu besprühen oder zu vermischen.
- Wenn Sie Speisen nur aufwärmen möchten, stellen Sie die Temperatur auf 150 °C für bis zu 10 Minuten ein.
- Wenn Sie einen Kuchen backen, empfindliche Zutaten frittieren oder gefüllte Zutaten zubereiten möchten, legen Sie eine Auflaufform oder einen Backbehälter in den herausnehmbaren Korb.

REINIGUNG UND WARTUNG

Tauchen Sie das Kabel, den Stecker oder das Gerät niemals in Wasser oder eine andere Flüssigkeit ein.

- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
- Ziehen Sie vor der Reinigung den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
- Wir empfehlen, das Gerät sofort nach dem Abkühlen zu reinigen, bevor Speisereste antrocknen.
- Bei Verschmutzung der Heizspirale können Sie die abgekühlte Heizspirale mit einem feuchten Tuch abwischen und für die weitere Verwendung des Geräts trocknen lassen.
- Wischen Sie die Basis des Geräts und die Außenteile mit einem feuchten Tuch ab.
- Herausnehmbare Teile, die für den Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt sind, können in der

Spülmaschine gereinigt werden, dennoch empfehlen wir Handwäsche, um die Antihafbeschichtung länger zu schützen (Haltbarkeit).

- Um die Antihafbeschichtung möglichst lange zu erhalten, verwenden Sie keine scharfen oder metallischen Gegenstände, scheuernde Reinigungsmaterialien oder grobe Schwämme und Drahtschwämme.
- Reinigen Sie diese Teile unter warmem fließendem Wasser mit einem neutralen Küchenreinigungsmittel und einem weichen Schwamm. Spülen Sie sie anschließend mit klarem Wasser ab, trocknen Sie sie gründlich und setzen Sie sie wieder an ihren Platz.
- Wenn am Boden des herausnehmbaren Korbs Speisereste haften, füllen Sie ihn mit heißem Wasser und Reinigungsmittel, lassen Sie es 15 bis 30 Minuten einwirken und reinigen Sie ihn anschließend mit einem weichen Schwamm.

FEHLERBEHEBUNG

Problem	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht.	Überprüfen Sie, ob das Gerät wirklich an das Stromnetz angeschlossen ist.
	Schieben Sie den äußeren Korb vollständig in das Gerät.
Die Speisen sind nicht vollständig gegart.	Geben Sie kleinere Mengen von Lebensmitteln in den herausnehmbaren Korb. Wenn der Korb überfüllt ist, können die Speisen unzureichend gegart sein.
	Erhöhen Sie die Temperatur oder die Garzeit.
Die Speisen sind nicht gleichmäßig durchgegart.	Zutaten, die übereinander oder dicht beieinander liegen, sollten während des Garens geschüttelt oder gewendet werden.
Die Speisen sind nach dem Frittieren nicht knusprig.	Das Besprühen der Speisen mit einer kleinen Menge Öl kann die Knusprigkeit erhöhen.
Die Pommes frites sind nicht gut gegart.	Fügen Sie eine kleine Menge Öl hinzu, ca. 15 ml. Bei der Zubereitung von Pommes frites aus rohen Kartoffeln lassen Sie die ungegärten Pommes 15 Minuten in Wasser einweichen, um die Stärke vor dem Frittieren zu entfernen. Trocknen Sie sie vor dem Hinzufügen einer kleinen Menge Öl ab.
	Schneiden Sie die ungegärten Pommes in Streifen mit den Maßen 0,5 cm x 7 cm.
Aus dem Gerät tritt weißer Rauch aus.	Beim ersten Gebrauch kann das Gerät weißen Rauch erzeugen, das ist in Ordnung.
	Stellen Sie sicher, dass die herausnehmbaren Teile und das Innere des Geräts ordnungsgemäß gereinigt und nicht fettig sind.
	Das Garen von Lebensmitteln, die einen höheren Anteil an Fett oder Flüssigkeit enthalten, oder von gefrorenen Produkten führt zur Abgabe von Fett oder Flüssigkeiten, die weißen Rauch erzeugen können. Das ist normal und sollte das Garen nicht beeinträchtigen. Gehen Sie vorsichtig mit den herausnehmbaren Teilen um.

TECHNISCHER SUPPORT

Benötigen Sie Beratung zur Einstellung und zum Betrieb des TESLA AirCook TrioZone Q636 XXL?
Kontaktieren Sie uns: www.tesla-electronics.eu.

VERBRAUCHSMATERIAL UND ZUBEHÖR

Verbrauchsmaterial können Sie im offiziellen Geschäft der Marke TESLA erwerben
eshop.tesla-electronics.eu.

GARANTIEREPARATUR

Für eine Garantiereparatur wenden Sie sich an den Händler, bei dem Sie das TESLA Produkt gekauft haben.

Die Garantie erstreckt sich NICHT auf:

- die Verwendung des Geräts zu anderen Zwecken,
- normalen Verschleiß,
- die Nichtbeachtung der „Wichtigen Sicherheitshinweise“ in der Bedienungsanleitung,
- elektromechanische oder mechanische Schäden, die durch unsachgemäße Verwendung verursacht wurden,
- Schäden, die durch Naturereignisse wie Wasser, Feuer, statische Elektrizität, Überspannung usw. verursacht wurden,
- Schäden, die durch einen unsachgemäßen oder unbefugten Eingriff in das Gerät verursacht wurden,
- eine unleserliche Seriennummer des Geräts.

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Wir, TESLA Electronics LTD, erklären, dass dieses Gerät den grundlegenden Anforderungen und weiteren einschlägigen Bestimmungen der Normen und Vorschriften entspricht, die für den jeweiligen Gerätetyp relevant sind.



Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen der Europäischen Union.



Informieren Sie sich bitte über das lokale System zur getrennten Sammlung von Elektro- und Elektronikgeräten. Bitte befolgen Sie die örtlichen Vorschriften und entsorgen Sie alte Produkte nicht im normalen Hausmüll. Die ordnungsgemäße Entsorgung eines alten Produkts hilft, potenziellen negativen Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit vorzubeugen.

Da das Produkt weiterentwickelt und verbessert wird, behalten wir uns das Recht vor, die Bedienungsanleitung zu ändern. Die aktuelle Version dieser Bedienungsanleitung finden Sie stets unter www.tesla-electronics.eu bei diesem Modell.

Design und Spezifikationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden, Druckfehler vorbehalten.

Dear customer,
thank you for choosing TESLA AirCook TrioZone Q636 XXL.

IMPORTANT SAFETY NOTICE

THIS PRODUCT IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

This appliance is a complex electromechanical device, please pay attention to the following instructions:

- A healthy way of frying is based on the principle of hot air circulation, which requires no or very little oil. Do not insert foods with too high fat content, and do not add any liquids or oil into the removable basket.
- Do not insert a larger amount of food than the recommended quantity. Do not place food closer than 2 cm below the upper edge of the removable basket.
- The appliance is not suitable for preparing liquid dishes such as soups, sauces or stewed meats.
- Do not use the appliance in an excessively warm, dusty or humid environment.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control.
- When using the appliance near children, increased caution is necessary. It is not recommended that children use the appliance independently without adult supervision.
- Do not cover the air inlet or outlet when the appliance is in operation.
- Do not leave the appliance unattended when it is switched on or plugged into the electrical outlet. Always disconnect the appliance from the electrical supply after use.
- Immediately disconnect the appliance if dark smoke is coming out of it.
- Do not pour cold water into the heated removable basket.
- Never immerse the appliance in water or rinse it under running water.
- If the appliance is used improperly, or for professional and semi-professional purposes, or if it is not used according to the instructions in the user manual, the warranty becomes void.
- Before cleaning, unplug the cord from the outlet and allow the appliance to cool down.
- Use only original TESLA accessories intended for this model.
- Do not attempt to repair the appliance yourself, otherwise the warranty becomes void.
- Repairs and any other interventions in the appliance may only be carried out by an authorized TESLA service center.
- The manufacturer and the importer into the European Union are not liable for damages caused by the operation of the appliance such as injury, scalding, fire, damage to other items, etc.



CAUTION, HOT SURFACE

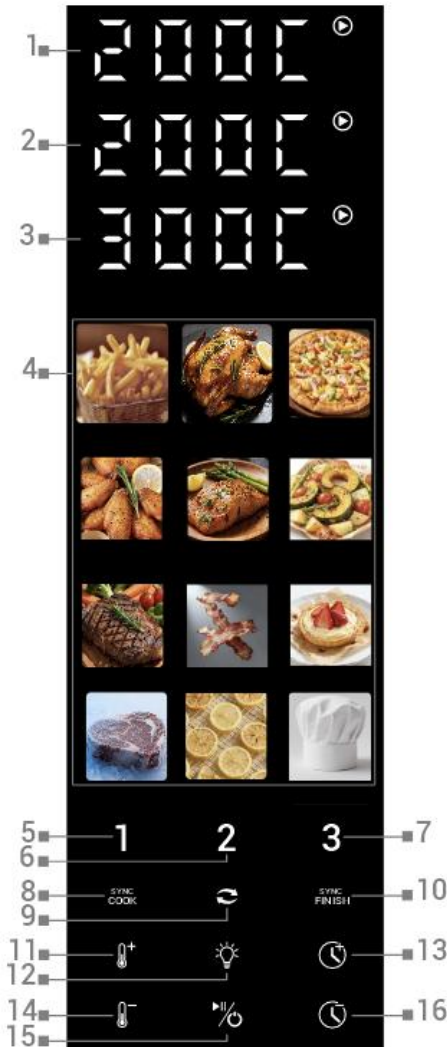
- Do not place the appliance on a flammable surface, hob, or near flammable materials!
- If the appliance is in operation, the temperature of accessible surfaces may be higher. Do not touch the heated surface, otherwise burns may occur.
During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings.
When removing the removable basket from the appliance, exercise increased caution to avoid scalding from the hot steam released from the food.

- To remove and carry the heated removable basket, use only the handle of the removable basket. Place heated removable parts of the appliance only on heat-resistant surfaces.
- Do not move the hot appliance, you may be burned by hot food, oil or liquid.

IMPORTANT INFORMATION ABOUT THE POWER CORD

Connect the power cord directly only to a grounded electrical outlet, do not use an extension cord. To reduce the risk of electric shock, do not attempt to modify the plug in any way. Never place the appliance on or near hot or slippery surfaces; the power cord must never be near or in contact with hot parts of the appliance, near heat sources, or remain on sharp edges.

CONTROL PANEL



- 1 Temperature/Time: Upper basket
- 2 Temperature/Time: Middle basket
- 3 Temperature/Time: Lower basket
- 4 Cooking programs
- 5 Settings: Upper basket
- 6 Settings: Middle basket
- 7 Settings: Lower basket
- 8 Synchronized temperature/time setting
- 9 Switching between baskets
- 10 Synchronized cooking completion
- 11 Increase temperature
- 12 Basket light On/Off
- 13 Increase cooking time
- 14 Decrease temperature
- 15 On/Start/Stop/Off the appliance
- 16 Decrease cooking time

PROGRAMS

FRIES, CHICKEN, PIZZA, CHICKEN WINGS/DRUMSTICKS, FISH, VEGETABLES, STEAK, BACON, DESSERT, DEFROST, DEHYDRATE, FAVORITE PROGRAM

PREPARATION BEFORE FIRST USE

- Remove all packaging and promotional stickers, including the protective film on the control panel.
- Place the appliance on a stable horizontal surface. Do not place the appliance on surfaces that are not heat-resistant. Ensure sufficient free space on all sides (at least 20 cm on the sides and 50 cm above).
- Carefully remove all three baskets from the fryer.
- Wipe the appliance with a soft damp cloth and dry it thoroughly.
- Make sure that the power cord is long enough to reach the mains outlet.
- The baking rack inside the removable basket is perforated to allow air circulation and can be used for most foods.
- You can place food directly on the rack without using foil or a paper baking mold. When baking, you can use the original TESLA paper mold, baking dish or baking tray, available for purchase in the TESLA e-shop.
- If you use a paper mold during cooking, make sure it is always weighed down with food inside the basket and does not touch the heating element.

For the upper (5) or middle (6) basket, any program can be selected. Programs for these baskets allow a maximum temperature of 200 °C. For the lower basket (7), only the “Pizza” and “Steak” programs can be selected with a temperature setting option from 200 to 300 °C.

OPERATION OF THE APPLIANCE

- Insert the rack into the upper and middle removable basket and then insert the baskets into the appliance.
- The appliance will not operate until all three baskets are completely closed.
- Connect the appliance to the electrical outlet and press the On/Off icon (15).
- By pressing icon (5), (6) or (7), select the basket you want to set for cooking. Place the food into the basket and make sure it is evenly distributed.
- By pressing the program icon (4), select the desired program and the preset temperature and time will be displayed.
- By pressing icons (11) and (14), you can set the desired temperature and by pressing icons (13) and (16), the cooking time.
- To set the second basket, proceed in the same way. Press icon (5), (6) or (7) to select the second basket, place the food into the basket, select the desired program and set the temperature and cooking time.
- To set whichever basket is third in order, first press the Switching between baskets icon (9) and then the basket icon (5), (6) or (7). Place the food into the basket, select the desired program and set the temperature and cooking time.
- After setting, press icon (15) to start cooking.

SYNCHRONIZED SETTING (SYNC COOK)

For preparing food with the same Temperature and Cooking Time settings for the Upper and Middle basket. Press the Upper (5) or Middle (6) basket icon and then press the SYNC COOK icon (8); the Upper (5) and Middle (6) basket icons will flash simultaneously on the display. Press the program icon (4) to select the desired program, set the desired temperature or cooking time, and press icon (15) to start cooking.

SYNCHRONIZED COOKING COMPLETION (SYNC FINISH)

To set programs for any baskets with different cooking times to finish at the same time. After setting the second or third basket in order, press the SYNC FINISH icon (10), the icon will start flashing, and press icon (15) to start cooking. Food in all baskets will be finished at the same time.

FOOD SHAKE REMINDER

Approximately halfway through the cooking time, you will be notified of the option to shake the food. An audible signal will sound and TURN will appear on the basket display (upper, middle or lower). Remove the basket and carefully shake or turn the food using tongs or a spatula. Then slide the basket back into the appliance to automatically resume cooking. If you do not remove the basket, cooking will continue. This function is not active for the "Pizza", "Vegetables", "Dessert", "Defrost" and "Dehydrate" programs.

STOP/CANCEL COOKING

Press icon (15) to stop cooking; press icon (15) again to resume cooking. Removing the basket from the appliance during cooking will stop cooking. Returning the basket to the appliance will automatically resume cooking. If you need to change the program, press icon (15) to stop cooking, then press the basket icon (5), (6) or (7) for which you need to change the program. Press icon (4) to select a new program, set the temperature and cooking time, and press icon (15) to start the new cooking program.

TURNING OFF THE APPLIANCE

Press and hold the power icon (15) for two seconds to turn off the appliance. If not in use, unplug it from the outlet. If you turn on the appliance and do not start any program, the appliance will automatically turn off after a while.

FAVORITE PROGRAM

After turning on the fryer, press the Upper (5) or Middle (6) basket icon, press the favorite program icon (4) and set the desired temperature and cooking time. Press and hold the Favorite program icon for approximately 3 seconds. Your set values will be stored in the appliance memory as your own program. The favorite program setting will remain stored in memory even after unplugging the power cord from the outlet.

Overheating protection

If the appliance overheats, it will automatically turn off. Allow the appliance to cool down before using it again.

WARNING

- Always be careful when removing the basket during/after cooking, hot steam may escape.
- The removable basket and food will be hot, do not touch hot surfaces.
- Do not use sharp or metal utensils that may scratch the non-stick surface.
- Do not turn the basket upside down, as excess oil that has accumulated at the bottom of the basket will spill onto the food.

COOKING TIPS

- Preheating the appliance before adding food generally ensures the best cooking results. Select a program, extend the cooking time by 3 to 5 minutes and start it. After this time, place the food into the removable container. When cooking multiple batches in succession, preheat only the first batch.
- Shaking or turning the food halfway through the cooking time ensures even browning. Smaller foods that are stacked, such as fries or nuggets, usually require shaking.
- Ensuring better hot air circulation will achieve better cooking results. Therefore, do not overfill the removable container with food and shake the food if necessary.
- A few minutes before the cooking time ends, check whether the food is sufficiently cooked and cook longer if necessary.
- Make sure that the meat has reached a safe temperature for heat treatment of food.
- The hot air fryer works similarly to a baking oven; follow the preparation instructions on the food packaging or in recipes for baking ovens.
- Smaller pieces of food usually require a slightly shorter cooking time than larger pieces.
- Soak fresh potato fries in water for 15 minutes to remove starch before frying. Then dry the fries and mix them with 1 tablespoon of oil to make them crispier.
- To achieve a crispier surface, we recommend spraying/mixing the food with regular table oil.
- If you only want to reheat food, set the temperature to 150 °C for up to 10 minutes.
- If you want to bake a cake, fry delicate ingredients or stuffed ingredients, place a baking dish or pan into the removable basket.

CLEANING AND MAINTENANCE

Never immerse the cord, plug or appliance in water or any other liquid.

- Clean the appliance after each use.
- Before cleaning, unplug the appliance from the outlet and allow it to cool completely.
- We recommend cleaning the appliance immediately after it has cooled down, before food residues dry.
- If the heating coil becomes dirty, you can wipe the cooled heating coil with a damp cloth and let it dry before using the appliance again.
- Wipe the base of the appliance and the outer parts with a damp cloth.
- Removable parts that are intended for contact with food can be washed in the dishwasher, but we still recommend hand washing for longer protection (durability) of the non-stick surface.
- To preserve the non-stick coating as long as possible, do not use sharp or metal objects, abrasive cleaning materials or rough sponges and scouring pads.
- Wash these parts under warm running water with the addition of a neutral dishwashing detergent and a soft sponge. Then rinse them with clean water, wipe them thoroughly dry and return them to their place.
- If food residues stick to the bottom of the removable basket, fill it with hot water and detergent, let it soak for 15 to 30 minutes and then wash it with a soft sponge.

TROUBLESHOOTING

Problem	Solution
The appliance does not work.	Make sure that the appliance is properly connected to the electrical supply.
	Insert the outer basket fully into the appliance.
The food is not fully cooked.	Place smaller batches of food into the removable basket. If the basket is overloaded, the food may be undercooked.
	Increase the temperature or the cooking time.
The food is not evenly cooked.	Ingredients that are stacked on top of each other or close together need to be shaken or turned during cooking.
The food is not crispy after frying.	Spraying the food with a small amount of oil can increase crispiness.
The fries did not cook properly.	Add a smaller amount of oil, approx. 15 ml. When preparing fries from raw potatoes, soak the uncooked fries in water for 15 minutes to remove starch before frying. Dry them before adding a small amount of oil.
	Cut the uncooked fries into strips measuring 0.5 cm × 7 cm.
White smoke is coming out of the appliance.	During first use, the appliance may produce white smoke; this is normal.
	Make sure that the removable parts and the interior of the appliance are properly cleaned and free of grease.
	Cooking foods that contain a higher percentage of fat or liquids, or frozen products, will cause fat or liquids to be released, which may create white smoke. This is normal and should not affect cooking. Handle the removable parts with care.

TECHNICAL SUPPORT

Do you need help with the setup and operation of TESLA AirCook TrioZone Q636 XXL?

Contact us: www.tesla-electronics.eu.

CONSUMABLES AND ACCESSORIES

Consumables can be purchased in the official TESLA brand store at eshop.tesla-electronics.eu.

WARRANTY REPAIR

For warranty repair, contact the seller from whom you purchased the TESLA product.

The warranty does NOT cover:

- use of the appliance for purposes other than intended,
- normal wear and tear,
- failure to follow the “Important Safety Instructions” stated in the user manual,
- electromechanical or mechanical damage caused by improper use,
- damage caused by natural events such as water, fire, static electricity, power surges, etc.,
- damage caused by unprofessional and unauthorized intervention in the appliance,
- an illegible serial number of the appliance.

DECLARATION OF CONFORMITY

We, TESLA Electronics LTD, declare that this appliance complies with the essential requirements and other relevant provisions of the standards and regulations applicable to this type of appliance.



This product meets the requirements of the European Union.



Please inform yourself about the local system for the separate collection of electrical and electronic products. Please follow local regulations and do not dispose of old products with regular household waste. Proper disposal of an old product helps prevent potential negative consequences for the environment and human health.

As the product is being developed and improved, we reserve the right to modify the user manual. The current version of this user manual can always be found at www.tesla-electronics.eu for this model.

Design and specifications may be changed without prior notice, printing errors reserved.

Tisztelt vásárlónk,
köszönjük, hogy a TESLA AirCook TrioZone Q636 XXL készüléket választotta.

FONTOS BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉS EZ A TERMÉK KIZÁRÓLAG HÁZTARTÁSI HASZNÁLATRA KÉSZÜLT.

Ez a készülék egy összetett elektromechanikus berendezés, kérjük, fordítson figyelmet az alábbi utasításokra:

- Az egészséges sütési mód a forró levegő keringetésének elvén alapul, amely nem igényel olajat, vagy csak nagyon kis mennyiségű olaj használatát teszi szükségessé. Ne helyezzen be túl magas zsírtartalmú ételeket, és ne adjon semmilyen folyadékot vagy olajat a kivethető kosárba.
- Ne helyezzen be nagyobb mennyiségű ételt a javasolt mennyiségnél. Az ételeket ne helyezze a kivethető kosár felső peremétől 2 cm-nél közelebb.
- A készülék nem alkalmas folyékony ételek, például levesek, szószok vagy párolt húsok elkészítésére.
- Ne használja a készüléket túl meleg, poros vagy nedves környezetben.
- A készülék nem alkalmas külső időzítővel vagy különálló távirányítóval történő működtetésre.
- A készülék gyermekek közelében történő használata fokozott óvatosságot igényel. Nem ajánlott, hogy gyermekek felnőtt felügyelete nélkül használják a készüléket.
- A készülék működése közben ne takarja le a levegő be- és kimeneti nyílásait.
- Ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül, ha be van kapcsolva, illetve csatlakoztatva van az elektromos hálózathoz. Használat után mindig húzza ki a készüléket az elektromos hálózathoz.
- Azonnal húzza ki a készüléket, ha sötét füst távozik belőle.
- A felmelegedett kivethető kosárba ne öntsön hideg vizet.
- Soha ne merítse a készüléket vízbe, és ne öblítse le folyó víz alatt.
- Ha a készüléket nem megfelelően, illetve professzionális vagy félprofesszionális célokra használják, vagy nem a használati útmutatóban foglaltak szerint alkalmazzák, a garancia érvényét veszti.
- Tisztítás előtt húzza ki a kábelt a csatlakozóaljzatból, és hagyja a készüléket lehűlni.
- Csak az adott modellhez készült eredeti TESLA tartozékokat használjon.
- Ne próbálja meg saját maga megjavítani a készüléket, különben a garancia érvényét veszti.
- Javításokat és a készüléken végzett egyéb beavatkozásokat kizárólag a TESLA hivatalos szervizközpontja végezhet.
- A gyártó és az Európai Unióba történő importőr nem vállal felelősséget a készülék működtetéséből eredő károkért, például sérülés, égési sérülés, tűz, egyéb sérülés, más tárgyak megrongálódása stb. esetén.



FIGYELEM, FORRÓ FELÜLET

- Ne helyezze a készüléket gyúlékony felületre, főzőlapra vagy gyúlékony anyagok közelébe!
 - A készülék működése közben a hozzáférhető felületek hőmérséklete magasabb lehet. Ne érintse meg a felhevült felületet, mert égési sérülést okozhat.
- Forró levegős sütés közben forró gőz távozik a levegőkimeneti nyílásokon keresztül.

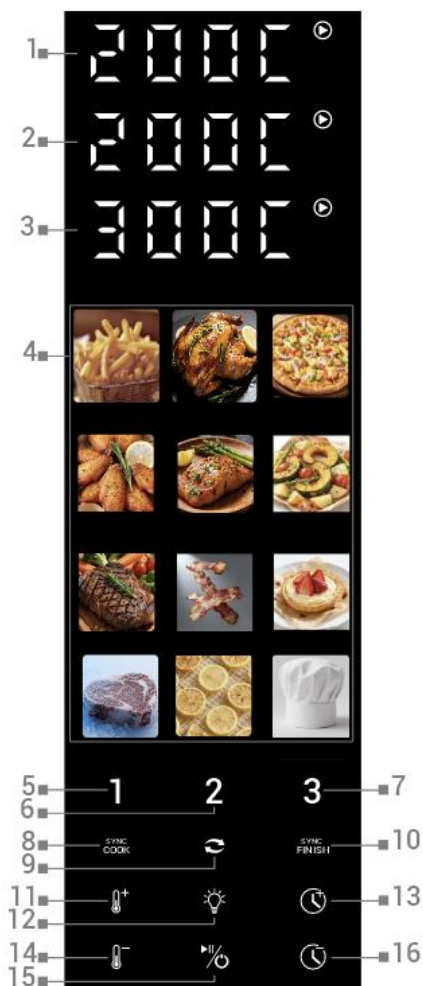
A kivehető kosár készülékből történő kihúzásakor fokozott óvatossággal járjon el, hogy elkerülje az ételéből felszabaduló forró gőz okozta leforrázást.

- A felhevült kivehető kosár kivételéhez és áthelyezéséhez kizárólag a kosár fogantyúját használja. A felhevült kivehető alkatrészeket csak hőálló felületre helyezze.
- Ne mozgassa a forró készüléket, mert megégetheti magát a forró étellel, olajjal vagy folyadékkal.

FONTOS INFORMÁCIÓK A TÁPKÁBELRŐL

A tápkábelt közvetlenül csak földelt elektromos aljzathoz csatlakoztassa, ne használjon hosszabbítót. Az áramütés kockázatának csökkentése érdekében semmilyen módon ne próbálja meg módosítani a kábel csatlakozóját. Soha ne helyezze a készüléket forró vagy csúszós felületre, illetve azok közelébe; a tápkábel soha ne legyen a készülék forró részei közelében vagy azokkal érintkezésben, hőforrások közelében, és ne maradjon éles széléken.

VEZÉRLŐPANEL



- 1 Hőmérséklet/Idő: Felső kosár
- 2 Hőmérséklet/Idő: Középső kosár
- 3 Hőmérséklet/Idő: Alsó kosár
- 4 Főzési programok
- 5 Beállítások: Felső kosár
- 6 Beállítások: Középső kosár
- 7 Beállítások: Alsó kosár
- 8 Hőmérséklet/idő szinkronizált beállítása
- 9 Váltás a kosarak között
- 10 Szinkronizált főzési befejezés
- 11 Hőmérséklet növelése
- 12 Kosárvilágítás be-/kikapcsolása
- 13 Főzési idő növelése
- 14 Hőmérséklet csökkentése
- 15 A készülék be-/indítása/leállítása/kikapcsolása
- 16 Főzési idő csökkentése

PROGRAMOK

HASÁBBURGONYA, CSIRKE, PIZZA, CSIRKESZÁRNY/COMB, HAL, ZÖLDSÉG, STEAK, SZALONNA, DESSZERT, KIOLVASZTÁS, SZÁRÍTÁS, KEDVENC PROGRAM

ELŐKÉSZÍTÉS AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot és reklámmatricát, beleértve a vezérlőpanelen lévő védőfóliát is.
- Helyezze a készüléket stabil, vízszintes felületre. Ne helyezze a készüléket olyan felületre, amely nem hőálló. Biztosítson elegendő szabad helyet minden oldalon (legalább 20 cm oldalt és 50 cm felül).
- Óvatosan vegye ki mindhárom kosarat a fritőzből.
- Törölje át a készüléket puha, enyhén nedves ruhával, majd alaposan szárítsa meg.
- Győződjön meg arról, hogy a tápkábel elegendő hosszúságú az elektromos aljzat eléréséhez.
- A kivehető kosárban található sütőrács perforált, hogy lehetővé tegye a levegő áramlását, és a legtöbb ételhez használható.
- Az ételeket közvetlenül a rácsra helyezheti fólia vagy sütőpapír forma használata nélkül. Sütéshez használhat eredeti papírformát, sütőformát vagy TESLA sütőtálcát, amely megvásárolható a TESLA e-shopban.
- Ha főzés közben papírformát használ, győződjön meg arról, hogy az a készülék kosarában mindig az étel súlya alatt van, és nem érintkezik a fűtőelemmel.

A felső (5) vagy középső (6) kosárhoz bármely program kiválasztható. Ezeknél a kosaraknál a programok maximális hőmérséklete 200 °C. Az alsó kosárhoz (7) csak a „Pizza” és a „Steak” program választható, 200–300 °C közötti hőmérséklet-beállítási lehetőséggel.

A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA

- Helyezze be a rácsot a felső és a középső kivehető kosárba, majd tegye be a kosarakat a készülékbe.
- A készülék nem fog működni, amíg mindhárom kosár teljesen be nincs zárva.
- Csatlakoztassa a készüléket az elektromos aljzathoz, és nyomja meg a Be/Ki (15) ikont.
- Az (5), (6) vagy (7) ikon megnyomásával válassza ki azt a kosarat, amelyet a sütéshez be szeretne állítani. Helyezze az ételeket a kosárba, és győződjön meg arról, hogy egyenletesen vannak elosztva.
- A program ikon (4) megnyomásával válassza ki a kívánt programot, a kijelzőn megjelenik az előre beállított hőmérséklet és idő.
- A (11) és (14) ikon megnyomásával beállíthatja a kívánt hőmérsékletet, a (13) és (16) ikon megnyomásával pedig a sütemési idő hosszát.
- A második kosár beállításához járjon el ugyanígy. Nyomja meg az (5), (6) vagy (7) ikont a második kosár kiválasztásához, helyezze az ételeket a kosárba, válassza ki a kívánt programot, és állítsa be a hőmérsékletet és a sütemési időt.
- A harmadik, bármely sorrendben kiválasztott kosár beállításához először nyomja meg a Kosarak közötti váltás (9) ikont, majd a kosár (5), (6) vagy (7) ikonját. Helyezze az ételeket a kosárba, válassza ki a kívánt programot, és állítsa be a hőmérsékletet és a sütemési időt.
- A beállítások után nyomja meg a (15) ikont a sütés elindításához.

SZINKRONIZÁLT BEÁLLÍTÁS (SYNC COOK)

Azonos hőmérséklet- és sütési idő beállításához a felső és a középső kosárhoz. Nyomja meg a Felső (5) vagy a Középső (6) kosár ikont, majd nyomja meg a SYNC COOK (8) ikont, a felső (5) és a középső (6) kosár ikonja egyszerre villog a kijelzőn. A program ikon (4) megnyomásával válassza ki a kívánt programot, állítsa be a kívánt hőmérsékletet vagy sütési időt, majd nyomja meg a (15) ikont a sütés elindításához.

SZINKRONIZÁLT BEFEJEZÉS (SYNC FINISH)

Ha különböző sütési idejű programokat szeretne beállítani bármely kosarakhoz azonos befejezési idővel. A második vagy harmadik kosár beállítása után nyomja meg a SYNC FINISH (10) ikont, az ikon villogni kezd, majd nyomja meg a (15) ikont a sütés elindításához. Az összes kosárban lévő étel egyszerre készül el.

AZ ÉTEL FELRÁZÁSÁRA EMLÉKEZTETŐ

A sütési idő körülbelül felénél a készülék figyelmezteti az étel felrázásának lehetőségére. Hangjelzés hallható, és a kosár (felső, középső vagy alsó) kijelzőjén megjelenik a TURN felirat. Vegye ki a kosarat, és óvatosan rázza fel vagy fordítsa meg az ételt csipesszel vagy lapáttal. Ezután helyezze vissza a kosarat a készülékbe, hogy a sütés automatikusan folytatódjon. Ha nem veszi ki a kosarat, a sütés folytatódik. Ez a funkció nem aktív a „Pizza”, „Zöldség”, „Desszert”, „Kiolvasztás” és „Szárítás” programoknál.

A SÜTÉS MEGÁLLÍTÁSA/TÖRLÉSE

A (15) ikon megnyomásával a sütés megáll, a (15) ikon újbóli megnyomásával a sütés folytatódik. A kosár kivétele a készülékből sütés közben megállítja a sütést. A kosár visszahelyezésekor a sütés automatikusan folytatódik. Ha programot szeretne módosítani, nyomja meg a (15) ikont a sütés megállításához, majd nyomja meg annak a kosárnak az ikonját (5), (6) vagy (7), amelynél módosítani szeretné a programot. A (4) ikon megnyomásával válasszon új programot, állítsa be a hőmérsékletet és a sütési időt, majd a (15) ikon megnyomásával indítsa el az új programot.

A KÉSZÜLÉK KIKAPCSOLÁSA

A készülék kikapcsolásához tartsa lenyomva a bekapcsoló ikont (15) két másodpercig. Ha nem használja, húzza ki a konnektorból. Ha bekapcsolja a készüléket, és nem indít el programot, a készülék rövid idő után automatikusan kikapcsol.

KEDVENC PROGRAM

A fritőz bekapcsolása után nyomja meg a Felső (5) vagy a Középső (6) kosár ikont, majd nyomja meg a kedvenc program (4) ikont, és állítsa be a kívánt hőmérsékletet és sütési időt. Tartsa lenyomva a Kedvenc program ikont körülbelül 3 másodpercig. A beállított értékek elmentésre kerülnek a készülék memóriájába saját programként. A kedvenc program beállítása a tápkábel kihúzása után is megmarad a memóriában.

Túlmelegedés elleni védelem

Ha a készülék túlmelegszik, automatikusan kikapcsol. A következő használat előtt hagyja a készüléket lehűlni.

FIGYELMEZTETÉS

- A kosár sütés közbeni/utáni kivételekor mindig legyen óvatos, forró gőz távozhat.
- A kivehető kosár és az étel forró lesz, ne érintse meg a forró felületeket.
- Ne használjon éles vagy fém eszközöket, amelyek megkarcolhatják a tapadásmentes felületet.
- Ne fordítsa fejjel lefelé a kosarat, mert a kosár alján összegyűlt felesleges olaj az ételre folyik.

FŐZÉSI TIPPEK

- A készülék előmelegítése az étel hozzáadása előtt általában a legjobb sütési eredményt biztosítja. Válasszon programot, hosszabbítsa meg a sütési időt 3–5 perccel, és indítsa el. Ezután helyezze az ételt a kivehető edénybe. Több adag egymás utáni készítésekor csak az első adagot melegítse elő.
- Az étel féldőben történő felrázásával vagy megfordításával egyenletes pirulást érhet el. A felrázás általában a kisebb, egymásra halmozott ételeknél szükséges, például hasábburgonya vagy nugget esetén.
- A forró levegő jobb keringésének biztosításával jobb sütési eredményt érhet el. Ne töltsen túl a kivehető edényt étellel, és szükség esetén rázza fel az ételeket.
- A sütési idő lejárta előtt néhány perccel ellenőrizze, hogy az étel kellően átsült-e, és szükség esetén süsse tovább.
- Győződjön meg arról, hogy a hús elérte az élelmiszerek hőkezeléséhez szükséges biztonságos hőmérsékletet.
- A forrólevegős fritőz hasonlóan működik, mint egy sütő; kövesse a csomagoláson vagy a sütőre vonatkozó receptben található utasításokat.
- A kisebb ételdarabok általában valamivel rövidebb sütési időt igényelnek, mint a nagyobb darabok.
- A friss burgonyából készült hasábburgonyát sütés előtt áztassa 15 percig vízben, hogy eltávolítsa a keményítőt. Ezután szárítsa meg, és keverje össze 1 evőkanál olajjal a ropogósabb eredmény érdekében.
- Ropogósabb felület eléréséhez javasoljuk, hogy permetezze be vagy keverje össze az ételt hagyományos étolajjal.
- Ha csak melegíteni szeretné az ételt, állítsa a hőmérsékletet 150 °C-ra legfeljebb 10 percre.
- Ha süteményt szeretne sütni, törekeny vagy töltött hozzávalókat készíteni, helyezzen sütőformát vagy tepsit a kivehető kosárba.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

Soha ne merítse a kábelt, a csatlakozódugót vagy a készüléket vízbe vagy más folyadékba.

- Tisztítsa meg a készüléket minden használat után.
- Tisztítás előtt húzza ki a készüléket a konnektorból, és hagyja teljesen kihűlni.
- Javasoljuk, hogy a készüléket közvetlenül a kihűlés után tisztítsa meg, mielőtt az ételmaradékok rászáradnának.
- Ha a fűtőspirál beszenyeződik, a kihűlt fűtőspirált nedves ruhával törölheti át, majd hagyja megszáradni a készülék következő használatáig.
- A készülék alapját és külső részeit nedves ruhával törölje át.
- Az élelmiszerral érintkező, kivehető alkatrészek mosogatógépben is moshatók, ennek ellenére a tapadásmentes bevonat hosszabb védelme (tartóssága) érdekében kézi mosást javasolunk.
- A tapadásmentes bevonat minél hosszabb megőrzése érdekében ne használjon éles vagy fém tárgyakat, súroló tisztítószereket, illetve durva szivacsokat vagy dörzsszivacsokat.
- Ezeket az alkatrészeket mossa el meleg folyó víz alatt semleges konyhai mosogatószerrel és puha szivaccsal. Ezután öblítse le tiszta vízzel, alaposan törölje szárazra, és helyezze vissza a helyére.
- Ha a kivehető kosár alján ételmaradék tapad, töltsen meg forró, mosogatószeres vízzel, hagyja ázni 15–30 percig, majd mossa el puha szivaccsal.

HIBAELHÁRÍTÁS

Probléma	Megoldás
A készülék nem működik.	Ellenőrizze, hogy a készülék valóban csatlakozik-e az elektromos hálózathoz. Tolja be teljesen a külső kosarat a készülékbe.
Az étel nincs teljesen átsülve.	Helyezzen kisebb adag élelmiszert a kivehető kosárba. Ha a kosár túl van töltve, az ételek nem sühetnek át teljesen. Növelje a hőmérsékletet vagy a sütési időt.
Az étel nem egyenletesen sült át.	Az egymásra vagy egymáshoz közel helyezett hozzávalókat sütés közben fel kell rázni vagy meg kell fordítani.
Az étel sütés után nem ropogós.	Az ételek kis mennyiségű olajjal történő permetezése növelheti a ropogósságot.
A hasáburgonya nem sült meg megfelelően.	Adjon hozzá kisebb mennyiségű olajat, kb. 15 ml-t. Nyers burgonyából készült hasáburgonya esetén a nyers hasáburgonyát áztassa vízben 15 percig, hogy sütés előtt eltávolítsa a keményítőt. A kis mennyiségű olaj hozzáadása előtt szárítsa meg. Vágja a nyers hasáburgonyát 0,5 cm × 7 cm méretű csíkokra.
Fehér füst távozik a készülékből.	Első használatkor a készülék fehér füstöt bocsáthat ki, ez normális jelenség. Győződjön meg arról, hogy a kivehető alkatrészek és a készülék belseje megfelelően meg vannak tisztítva, és nem zsírosak. Magasabb zsírtartalmú vagy folyadékot tartalmazó ételek, illetve fagyasztott termékek készítése során zsír vagy folyadék válhat ki, amely fehér füstöt okozhat. Ez normális jelenség, és nem befolyásolja a sütést. A kivehető alkatrészekkel óvatosan bánjon.

MŰSZAKI TÁMOGATÁS

Segítségre van szüksége a TESLA AirCook TrioZone Q636 XXL beállításához és működtetéséhez? Lépjen kapcsolatba velünk: www.tesla-electronics.eu.

FOGYÓANYAGOK ÉS TARTOZÉKOK

A fogyóanyagokat a TESLA márka hivatalos üzletében vásárolhatja meg eshop.tesla-electronics.eu.

GARANCIÁLIS JAVÍTÁS

Garanciális javítás esetén vegye fel a kapcsolatot azzal a forgalmazóval, akitől a TESLA terméket vásárolta.

A garancia NEM VONATKOZIK a következőkre:

- a készülék más célokra történő használata,
- normál elhasználódás,
- a használati útmutatóban szereplő „Fontos biztonsági utasítások” be nem tartása,
- nem megfelelő használat által okozott elektromechanikus vagy mechanikai sérülés,
- természeti hatás (például víz, tűz, statikus elektromosság, túlfeszültség stb.) által okozott kár,
- a készülék szakszerűtlen és jogosulatlan beavatkozásából eredő kár,
- a készülék olvashatatlansági sorozatszám.

MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT

Mi, a TESLA Electronics LTD, kijelentjük, hogy ez a készülék megfelel az alapvető követelményeknek, valamint az adott készüléktípusra vonatkozó szabványok és előírások egyéb releváns rendelkezéseinek.



Ez a termék megfelel az Európai Unió követelményeinek.



Kérjük, tájékozódjon az elektromos és elektronikus termékek helyi szelektív gyűjtési rendszeréről. Kérjük, kövesse a helyi előírásokat, és a régi termékeket ne dobja a háztartási hulladék közé. A régi termék megfelelő ártalmatlanítása segít megelőzni a környezetre és az emberi egészségre gyakorolt lehetséges negatív hatásokat.

Mivel a termék folyamatosan fejlesztés alatt áll és javításra kerül, fenntartjuk a jogot a használati útmutató módosítására. A használati útmutató aktuális változata mindig megtalálható a www.tesla-electronics.eu oldalon ennél a modellnél.

A design és a műszaki adatok előzetes értesítés nélkül megváltozhatnak, a nyomdai hibák jogát fenntartjuk.

Szanowny kliencie,
dziękujemy, że wybrałeś TESLA AirCook TrioZone Q636 XXL.

WAŻNE OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

TEN PRODUKT JEST PRZEZNACZONY WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU DOMOWEGO.

To urządzenie jest złożonym elektromechanicznym sprzętem, prosimy zwrócić uwagę na poniższe instrukcje:

- Zdrowy sposób smażenia opiera się na zasadzie cyrkulacji gorącego powietrza, która nie wymaga użycia oleju lub wymaga jego bardzo małej ilości. Nie wkładaj produktów o zbyt wysokiej zawartości tłuszczu ani nie dodawaj do wyjmowanego kosza żadnych płynów ani oleju.
- Nie wkładaj większej ilości żywności niż zalecana. Nie umieszczaj żywności bliżej niż 2 cm od górnej krawędzi wyjmowanego kosza.
- Urządzenie nie jest odpowiednie do przygotowywania potraw płynnych, takich jak zupy, sosy czy dania duszone.
- Nie używaj urządzenia w zbyt ciepłym, zapyłonym lub wilgotnym środowisku.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do pracy z użyciem zewnętrznego timera ani oddzielnego pilota zdalnego sterowania.
- Podczas używania urządzenia w pobliżu dzieci należy zachować szczególną ostrożność. Nie zaleca się, aby dzieci samodzielnie używały urządzenia bez nadzoru osoby dorosłej.
- Gdy urządzenie pracuje, nie zakrywaj wlotu ani wylotu powietrza.
- Nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru, gdy jest włączone lub podłączone do gniazdka elektrycznego. Po użyciu zawsze odłącz urządzenie od sieci elektrycznej.
- Natychmiast odłącz urządzenie, jeśli wydobywa się z niego ciemny dym.
- Do rozgrzanego wyjmowanego kosza nie wlewaj zimnej wody.
- Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani nie opłukuj go pod bieżącą wodą.
- Jeśli urządzenie jest używane nieprawidłowo lub do celów profesjonalnych i półprofesjonalnych, albo niezgodnie z instrukcjami zawartymi w instrukcji obsługi, gwarancja staje się nieważna.
- Przed czyszczeniem odłącz przewód z gniazdka i pozostaw urządzenie do ostygnięcia.
- Używaj wyłącznie oryginalnych akcesoriów TESLA przeznaczonych do tego modelu.
- Nie próbuj samodzielnie naprawiać urządzenia, w przeciwnym razie gwarancja staje się nieważna.
- Naprawy oraz inne ingerencje w urządzenie mogą być wykonywane wyłącznie przez autoryzowane centrum serwisowe TESLA.
- Producent i importer do Unii Europejskiej nie ponoszą odpowiedzialności za szkody spowodowane użytkowaniem urządzenia, takie jak np. zranienia, oparzenia, pożar, urazy, uszkodzenie innych rzeczy itp.



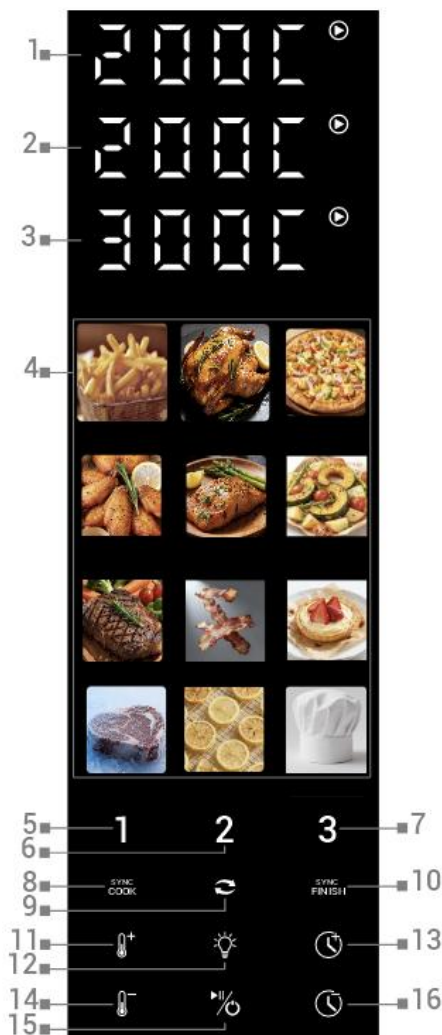
UWAGA, GORĄCA POWIERZCHNIA

- Nie stawiaj urządzenia na łatwopalnej powierzchni, płycie grzewczej ani w pobliżu materiałów łatwopalnych!
- Jeśli urządzenie pracuje, temperatura dostępnych powierzchni może być wyższa. Nie dotykaj

nagrzanej powierzchni, w przeciwnym razie może dojść do poparzenia.

- Podczas smażenia gorącym powietrzem gorąca para wydostaje się przez otwory wylotowe powietrza.
Po wysunięciu wyjmowanego kosza z urządzenia zachowaj szczególną ostrożność, aby nie poparzyć się gorącą parą wydobywającą się z żywności.
- Do wyjmowania i przenoszenia nagrzanego wyjmowanego kosza używaj wyłącznie uchwytu kosza. Nagrzane wyjmowane części urządzenia odkładaj wyłącznie na powierzchnie odporne na wysoką temperaturę.
- Nie przemieszczaj gorącego urządzenia, możesz poparzyć się gorącym jedzeniem, olejem lub cieczą.

PANEL STEROWANIA



- 1 Temperatura/Czas: Górny kosz
- 2 Temperatura/Czas: Środkowy kosz
- 3 Temperatura/Czas: Dolny kosz
- 4 Programy gotowania
- 5 Ustawienia: Górny kosz
- 6 Ustawienia: Środkowy kosz
- 7 Ustawienia: Dolny kosz
- 8 Synchroniczne ustawienie temperatury/czasu
- 9 Przełączanie między koszami
- 10 Synchroniczne zakończenie gotowania
- 11 Zwiększenie temperatury
- 12 Włączenie/Wyłączenie oświetlenia kosza
- 13 Zwiększenie czasu gotowania
- 14 Zmniejszenie temperatury
- 15 Włączenie/Zatrzymanie/Wyłączenie urządzenia
- 16 Zmniejszenie czasu gotowania

WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE PRZEWODU ZASILAJĄCEGO

Podłącz przewód zasilający bezpośrednio wyłącznie do uziemionego gniazda elektrycznego, nie używaj przedłużacza. Aby zmniejszyć ryzyko porażenia prądem elektrycznym, nie próbuj w żaden sposób modyfikować wtyczki przewodu. Nigdy nie stawiaj urządzenia na gorących lub śliskich powierzchniach ani w ich pobliżu; przewód zasilający nigdy nie może znajdować się w pobliżu ani stykać się z gorącymi częściami urządzenia, w pobliżu źródeł ciepła ani pozostawać na ostrych krawędziach.

PROGRAMY

FRYTKI, KURCZAK, PIZZA, SKRZYDEŁKA/UDKA Z KURCZAKA, RYBA, WARZYWA, STEK, BEKON, DESER, ROZMRAŻANIE, SUSZENIE, ULUBIONY PROGRAM

PRZYGOTOWANIE PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Usuń wszystkie opakowania i naklejki reklamowe, w tym folię ochronną z panelu sterowania.
- Ustaw urządzenie na stabilnej, poziomej powierzchni. Nie stawiaj urządzenia na powierzchniach, które nie są odporne na wysoką temperaturę. Zapewnij wystarczającą wolną przestrzeń ze wszystkich stron (co najmniej 20 cm po bokach i 50 cm u góry).
- Ostrożnie wyjmij wszystkie trzy kosze z frytkownicy.
- Przetrzyj urządzenie miękką, wilgotną ściereczką i dokładnie je wysusz.
- Upewnij się, że przewód zasilający ma wystarczającą długość do gniazda sieciowego.
- Ruszt do pieczenia wewnątrz wyjmowanego kosza jest perforowany, aby umożliwić przepływ powietrza i może być używany do większości potraw.
- Żywność możesz umieścić bezpośrednio na ruszcie bez użycia folii lub papierowej formy do pieczenia. Podczas pieczenia możesz użyć oryginalnej papierowej formy, naczynia do zapiekania lub blachy do pieczenia TESLA, dostępnych do zakupu w sklepie internetowym TESLA.
- Jeśli podczas gotowania używasz papierowej formy, upewnij się, że w koszu urządzenia jest ona zawsze obciążona żywnością i nie dotyka elementu grzejnego.

Dla górnego (5) lub środkowego (6) kosza można wybrać dowolny program. Programy dla tych koszy umożliwiają maksymalną temperaturę 200 °C. Dla dolnego kosza (7) można wybrać wyłącznie programy „Pizza” i „Stek” z możliwością ustawienia temperatury od 200 do 300 °C.

OBSŁUGA URZĄDZENIA

- Włóż ruszt do górnego i środkowego wyjmowanego kosza, a następnie włóż kosze do urządzenia.
- Urządzenie nie będzie działać, dopóki wszystkie trzy kosze nie będą całkowicie zamknięte.
- Podłącz urządzenie do gniazda elektrycznego i naciśnij ikonę Włącz/Wyłącz (15).
- Naciśnięciem ikony (5), (6) lub (7) wybierz kosz, który chcesz ustawić do gotowania. Włóż do kosza żywność i upewnij się, że jest równomiernie rozłożona.
- Naciśnięciem ikony programu (4) wybierz żądany program, a na wyświetlaczu pojawi się wstępnie ustawiona temperatura i czas.
- Naciśnięciem ikony (11) i (14) możesz ustawić żądaną temperaturę, a naciśnięciem ikony (13) i (16) czas gotowania.
- Aby ustawić drugi kosz, postępuj w ten sam sposób. Naciśnij ikonę (5), (6) lub (7), aby wybrać drugi kosz, włóż do kosza żywność, wybierz żądany program i ustaw temperaturę oraz czas

gotowania.

- Aby ustawić dowolny trzeci kosz w kolejności, najpierw naciśnij ikonę Przełączanie między koszami (9), a następnie ikonę kosza (5), (6) lub (7). Włóż do kosza żywność, wybierz żądany program i ustaw temperaturę oraz czas gotowania.
- Po ustawieniu naciśnij ikonę (15), aby rozpocząć gotowanie.

SYNCHRONICZNE USTAWIENIE (SYNC COOK)

Do przygotowania potraw z takim samym ustawieniem Temperatury i Czasu gotowania dla Górnego i Środkowego kosza. Naciśnij ikonę Górnego (5) lub Środkowego (6) kosza, a następnie naciśnij ikonę SYNC COOK (8), ikony górnego (5) i środkowego (6) kosza będą jednocześnie migać na wyświetlaczu. Naciśnij ikonę programu (4), wybierz żądany program, ustaw żadaną temperaturę lub czas gotowania i naciśnij ikonę (15), aby rozpocząć gotowanie.

SYNCHRONICZNE ZAKOŃCZENIE GOTOWANIA (SYNC FINISH)

Aby ustawić programy dla dowolnych koszy z różnym czasem gotowania na ten sam czas zakończenia. Po ustawieniu drugiego lub trzeciego kosza naciśnij ikonę SYNC FINISH (10), ikona zacznie migać, a następnie naciśnij ikonę (15), aby rozpocząć gotowanie. Potrawy we wszystkich koszach zostaną zakończone w tym samym czasie.

PRZYPOMNIENIE O POTRZĄSIĘCIU POTRAW

Okolo w połowie czasu gotowania zostaniesz powiadomiony o możliwości potrząśnięcia potraw. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu kosza (górnego, środkowego lub dolnego) pojawi się TURN. Wyjmij kosz i ostrożnie potrząśnij lub obróć potrawy za pomocą szczypec lub łopatki. Następnie wsuń kosz z powrotem do urządzenia, aby gotowanie automatycznie się wznowiło. Jeśli nie wyjmiesz kosza, gotowanie będzie kontynuowane. Funkcja ta nie jest aktywna w programach „Pizza”, „Warzywa”, „Deser”, „Rozmrażanie” i „Suszenie”.

ZATRZYMANIE/ANULOWANIE GOTOWANIA

Naciśnięciem ikony (15) zatrzymasz gotowanie, ponownym naciśnięciem ikony (15) wznowisz gotowanie. Wyjęcie kosza z urządzenia podczas gotowania spowoduje zatrzymanie gotowania. Włożenie kosza z powrotem do urządzenia spowoduje automatyczne wznowienie gotowania. Jeśli musisz zmienić program, naciśnij ikonę (15), aby zatrzymać gotowanie, następnie naciśnij ikonę kosza (5), (6) lub (7), dla którego chcesz zmienić program. Naciśnięciem ikony (4) wybierz nowy program, ustaw temperaturę i czas gotowania, a naciśnięciem ikony (15) uruchom nowy program gotowania.

WYŁĄCZENIE URZĄDZENIA

Naciśnięciem i przytrzymaniem ikony zasilania (15) przez dwie sekundy wyłączysz urządzenie. Jeśli go nie używasz, odłącz je od gniazdka. Jeśli włączysz urządzenie i nie uruchomisz żadnego programu, urządzenie po chwili automatycznie się wyłączy.

ULUBIONY PROGRAM

Po włączeniu frytkownicy naciśnij ikonę Górnego (5) lub Środkowego (6) kosza, naciśnij ikonę ulubionego programu (4) i ustaw żadaną temperaturę oraz czas gotowania. Naciśnij i przytrzymaj ikonę Ulubionego programu przez około 3 sekundy. Twoje ustawione wartości zostaną zapisane w pamięci urządzenia jako własny program. Ustawienie ulubionego programu pozostanie zapisane w pamięci także po odłączeniu przewodu zasilającego od gniazdka.

Ochrona przed przegrzaniem

Jeśli urządzenie się przegrzeje, automatycznie się wyłączy. Przed ponownym użyciem pozostaw urządzenie do ostygnięcia.

OSTRZEŻENIE

- Podczas wyjmowania kosza w trakcie/po gotowaniu zawsze zachowuj ostrożność, może wydobywać się gorąca para.
- Wyjmowany kosz i jedzenie będą gorące, nie dotykaj gorących powierzchni.
- Nie używaj ostrych ani metalowych przyborów, które mogą zarysować nieprzywierającą powierzchnię.
- Nie odwracaj kosza do góry dnem, ponieważ nadmiar oleju, który zgromadził się na dnie kosza, wyleje się na potrawę.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE GOTOWANIA

- Wstępne nagrzanie urządzenia przed dodaniem żywności zazwyczaj zapewni najlepsze rezultaty gotowania. Wybierz program, wydłuż czas gotowania o 3 do 5 minut i uruchom go. Po tym czasie włóż żywność do wyjmowanego pojemnika. Przy przygotowywaniu kilku partii pod rząd wstępnie nagrzej tylko pierwszą partię.
- Potrząśnięcie lub obrócenie jedzenia w połowie czasu gotowania zapewni równomierne zrumienienie. Potrząśnięcia zazwyczaj wymagają mniejsze produkty ułożone warstwowo, takie jak frytki lub nuggetsy.
- Zapewnienie lepszej cyrkulacji gorącego powietrza daje lepsze rezultaty gotowania. Nie przepelniaj wyjmowanego pojemnika żywnością i w razie potrzeby potrząśnij potrawami.
- Kilka minut przed upływem czasu gotowania sprawdź, czy potrawa jest wystarczająco upieczona i w razie potrzeby gotuj ją dłużej.
- Upewnij się, że mięso osiągnęło bezpieczną temperaturę obróbki cieplnej.
- Frytkownica beztłuszczowa działa podobnie jak piekarnik; postępuj zgodnie z instrukcjami przygotowania potrawy na opakowaniu lub w przepisie przeznaczonym do piekarnika.
- Mniejsze kawałki żywności zwykle wymagają nieco krótszego czasu gotowania niż większe kawałki.
- Frytki ze świeżych ziemniaków pozostaw namoczone przez 15 minut w wodzie, aby przed smaženiem usunąć skrobię. Następnie osusz frytki i wymieszaj je z 1 łyżką oleju, aby były bardziej chrupiące.
- Aby uzyskać bardziej chrupiącą powierzchnię, zalecamy spryskanie/wymieszanie potraw zwykłym olejem stołowym.
- Jeśli chcesz tylko podgrzać potrawę, ustaw temperaturę na 150 °C na maksymalnie 10 minut.
- Jeśli chcesz upiec ciasto, smażyć delikatne składniki lub składniki nadziewane, włóż do wyjmowanego kosza formę do zapiekania lub naczynie do pieczenia.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Nigdy nie zanurzaj przewodu, wtyczki ani urządzenia w wodzie lub innej cieczy.

- Czyść urządzenie po każdym użyciu.
- Przed czyszczeniem odłącz urządzenie od gniazdka i pozostaw do całkowitego ostygnięcia.
- Zalecamy czyszczenie urządzenia natychmiast po jego ostygnięciu, zanim resztki jedzenia zaschną.

- W przypadku zabrudzenia spirali grzewczej możesz przetrzeć ostudzoną spiralę wilgotną ściereczką i pozostawić ją do wyschnięcia przed kolejnym użyciem urządzenia.
- Podstawę urządzenia i części zewnętrzne przetrzyj wilgotną ściereczką.
- Wyjmowane elementy przeznaczone do kontaktu z żywnością można myć w zmywarce do naczyń, jednak zalecamy mycie ręczne w celu dłuższej ochrony (trwałości) powłoki nieprzywierającej.
- Aby jak najdłużej zachować powłokę nieprzywierającą, nie używaj ostrych ani metalowych przedmiotów, materiałów ściernych ani szorstkich gąbek i druciaków.
- Umyj te części pod ciepłą bieżącą wodą z dodatkiem neutralnego płynu do mycia naczyń i miękką gąbką. Następnie opłucz czystą wodą, dokładnie wytrzyj do sucha i umieść z powrotem na swoim miejscu.
- Jeśli na dnie wyjmowanego kosza przylegają resztki jedzenia, napełnij go gorącą wodą z detergentem, pozostaw na 15 do 30 minut, a następnie umyj miękką gąbką.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Rozwiązanie
Urządzenie nie działa.	Sprawdź, czy urządzenie jest prawidłowo podłączone do sieci elektrycznej.
	Wsuń zewnętrzny kosz całkowicie do urządzenia.
Jedzenie nie jest całkowicie ugotowane.	Włóż mniejsze porcje żywności do wyjmowanego kosza. Jeśli kosz jest przepełniony, potrawy mogą być niedogotowane.
	Zwiększ temperaturę lub czas gotowania.
Jedzenie nie jest równomiernie upieczone.	Składniki ułożone jeden na drugim lub blisko siebie należy w trakcie gotowania potrząsnąć lub obrócić.
Jedzenie nie jest chrupiące po smażeniu.	Spryskanie potraw niewielką ilością oleju może zwiększyć ich chrupkość.
Frytki nie zostały dobrze ugotowane.	Dodaj mniejszą ilość oleju, około 15 ml. Przy przygotowywaniu frytek z surowych ziemniaków pozostaw nieugotowane frytki namoczone w wodzie przez 15 minut, aby przed smażeniem usunąć skrobię. Przed dodaniem niewielkiej ilości oleju osusz je.
	Pokrój surowe frytki na paski o wymiarach 0,5 cm × 7 cm.
Z urządzenia wydobywa się biały dym.	Przy pierwszym użyciu urządzenie może wydzielać biały dym, to jest w porządku.
	Upewnij się, że wyjmowane części i wnętrze urządzenia są prawidłowo wyczyszczone i nie są tłuste.
	Gotowanie potraw zawierających wyższy procent tłuszczu lub płynów, albo produktów mrożonych, powoduje wydzielanie tłuszczu lub płynów, które mogą tworzyć biały dym. Jest to normalne i nie powinno wpływać na proces gotowania. Z wyjmowanymi częściami należy obchodzić się ostrożnie.

WSPARCIE TECHNICZNE

Potrzebujesz pomocy w zakresie ustawień i obsługi TESLA AirCook TrioZone Q636 XXL?
Skontaktuj się z nami: www.tesla-electronics.eu.

MATERIAŁY EKSPLOATACYJNE I AKCESORIA

Materiały eksploatacyjne można zakupić w oficjalnym sklepie marki TESLA
eshop.tesla-electronics.eu.

NAPRAWA GWARANCYJNA

W celu naprawy gwarancyjnej skontaktuj się ze sprzedawcą, u którego zakupiłeś produkt TESLA.

Gwarancja NIE OBEJMUJE:

- używania urządzenia do innych celów,
- normalnego zużycia,
- nieprzestrzegania „Ważnych wskazówek bezpieczeństwa” zawartych w instrukcji obsługi,
- uszkodzeń elektromechanicznych lub mechanicznych spowodowanych niewłaściwym użytkowaniem,
- szkód spowodowanych działaniem czynników naturalnych, takich jak woda, ogień, elektryczność statyczna, przepięcie itp.,
- szkód spowodowanych nieprofesjonalną i nieuprawnioną ingerencją w urządzenie,
- nieczytelnego numeru seryjnego urządzenia.

DEKLARACJA ZGODNOŚCI

My, TESLA Electronics LTD, oświadczamy, że to urządzenie jest zgodne z podstawowymi wymaganiami oraz innymi właściwymi postanowieniami norm i przepisów mających zastosowanie do danego typu urządzenia.



Ten produkt spełnia wymagania Unii Europejskiej.



Prosimy zapoznać się z lokalnym systemem selektywnej zbiórki zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prosimy postępować zgodnie z lokalnymi przepisami i nie usuwać zużytych produktów razem z odpadami komunalnymi. Prawidłowa utylizacja starego produktu pomaga zapobiegać potencjalnym negatywnym skutkom dla środowiska i zdrowia ludzi.

Z uwagi na to, że produkt jest rozwijany i ulepszany, zastrzegamy sobie prawo do modyfikacji instrukcji obsługi. Aktualną wersję niniejszej instrukcji obsługi można zawsze znaleźć na stronie www.tesla-electronics.eu przy tym modelu.

Projekt i specyfikacje mogą ulec zmianie bez wcześniejszego powiadomienia, błędy drukarskie zastrzeżone.

Stimate client,
vă mulțumim că ați ales TESLA AirCook TrioZone Q636 XXL.

AVERTISMENT IMPORTANT PRIVIND SIGURANȚA ACEST PRODUS ESTE DESTINAT EXCLUSIV UTILIZĂRII ÎN GOSPODĂRIE.

Acest aparat este un dispozitiv electromecanic complex, vă rugăm să acordați atenție următoarelor instrucțiuni:

- Metoda sănătoasă de prăjire se bazează pe principiul circulației aerului cald, care nu necesită deloc sau necesită o cantitate foarte mică de ulei. Nu introduceți alimente cu un conținut prea ridicat de grăsimi și nu adăugați lichide sau ulei în coșul detașabil.
- Nu introduceți o cantitate mai mare de alimente decât cea recomandată. Nu așezați alimentele mai aproape de 2 cm sub marginea superioară a coșului detașabil.
- Aparatul nu este potrivit pentru prepararea mâncărurilor lichide, cum ar fi supele, sosurile sau tocănițele.
- Nu utilizați aparatul într-un mediu prea cald, prăfuit sau umed.
- Aparatul nu este destinat utilizării cu un temporizator extern sau cu o telecomandă separată.
- La utilizarea aparatului în apropierea copiilor este necesară o atenție sporită. Nu se recomandă ca copiii să utilizeze aparatul în mod independent fără supravegherea unui adult.
- În timpul funcționării aparatului, nu acoperiți admisia sau evacuarea aerului.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat dacă este pornit sau conectat la priză. După utilizare, deconectați întotdeauna aparatul de la rețeaua electrică.
- Deconectați imediat aparatul dacă din acesta iese fum închis la culoare.
- Nu turnați apă rece în coșul detașabil încălzit.
- Nu scufundați niciodată aparatul în apă și nu îl clătiți sub jet de apă.
- Dacă aparatul este utilizat incorect sau în scopuri profesionale și semiprofesionale, ori dacă nu este utilizat conform instrucțiunilor din manualul de utilizare, garanția devine nulă.
- Înainte de curățare, scoateți cablul din priză și lăsați aparatul să se răcească.
- Utilizați numai accesoriile originale TESLA destinate acestui model.
- Nu încercați să reparați singuri aparatul, în caz contrar garanția devine nulă.
- Reparațiile și orice alte intervenții asupra aparatului pot fi efectuate doar de un centru de service autorizat TESLA.
- Producătorul și importatorul în Uniunea Europeană nu sunt responsabili pentru daunele cauzate de utilizarea aparatului, cum ar fi răniri, opăririi, incendii, vătămări, deteriorarea altor bunuri etc.



ATENȚIE, SUPRAFAȚĂ FIERBINTE

- Nu așezați aparatul pe o suprafață inflamabilă, pe o plită sau în apropierea materialelor inflamabile!
- Dacă aparatul este în funcțiune, temperatura suprafețelor accesibile poate fi mai ridicată. Nu atingeți suprafața încălzită, în caz contrar pot apărea arsuri. În timpul prăjirii cu aer cald, aburul fierbinte este eliberat prin orificiile de evacuare a aerului. La scoaterea coșului detașabil din aparat, acordați o atenție sporită pentru a evita opărirea cu

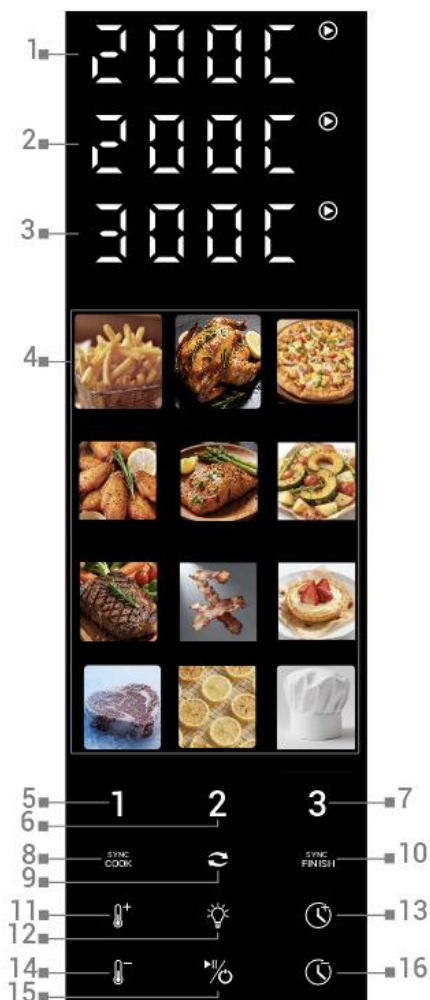
aburul fierbinte care se eliberează din alimente.

- Pentru scoaterea și transportarea coșului detașabil încălzit, utilizați exclusiv mânerul coșului detașabil. Așezați componentele detașabile încălzite ale aparatului doar pe suprafețe rezistente la căldură.
- Nu mutați aparatul fierbinte, vă puteți arde cu mâncarea, uleiul sau lichidul fierbinte.

INFORMAȚII IMPORTANTE PRIVIND CABLUL DE ALIMENTARE

Conectați cablul de alimentare direct doar la o priză electrică cu împământare, nu utilizați un prelungitor. Pentru a reduce riscul de electrocutare, nu încercați să modificați în niciun fel ștecherul cablului. Nu așezați niciodată aparatul pe sau în apropierea suprafețelor fierbinți sau alunecoase; cablul de alimentare nu trebuie să fie niciodată în apropierea sau în contact cu părțile fierbinți ale aparatului, în apropierea surselor de căldură sau să rămână pe margini ascuțite.

PANOU DE CONTROL



- 1 Temperatură/Timp: Coș superior
- 2 Temperatură/Timp: Coș mijlociu
- 3 Temperatură/Timp: Coș inferior
- 4 Programe de gătit
- 5 Setare: Coș superior
- 6 Setare: Coș mijlociu
- 7 Setare: Coș inferior
- 8 Setare sincronă a temperaturii/timpului
- 9 Comutare între coșuri
- 10 Finalizare sincronă a gătitului
- 11 Creșterea temperaturii
- 12 Pornire/Oprire iluminare coș
- 13 Creșterea duratei de gătire
- 14 Scăderea temperaturii
- 15 Pornire/Oprire/Oprirea aparatului
- 16 Scăderea duratei de gătire

PROGRAME

CARTOFI PRĂJIȚI, PUI, PIZZA, ARIPIOARE/COPĂNELE DE PUI, PEȘTE, LEGUME, FRIPTURĂ, BACON, DESERT, DECONGELARE, USCARE, PROGRAM FAVORIT

PREGĂTIREA ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

- Îndepărtați toate ambalajele și autocolantele promoționale, inclusiv folia de protecție de pe panoul de control.
- Așezați aparatul pe o suprafață stabilă și orizontală. Nu așezați aparatul pe suprafețe care nu sunt rezistente la căldură. Asigurați suficient spațiu liber pe toate părțile (cel puțin 20 cm pe laterale și 50 cm deasupra).
- Scoateți cu grijă toate cele trei coșuri din friteuză.
- tergeți aparatul cu o cârpă moale și umedă și uscați-l bine.
- Asigurați-vă că cablul de alimentare are o lungime suficientă până la priză de rețea.
- Grătarul de coacere din interiorul coșului detașabil este perforat pentru a permite circulația aerului și poate fi utilizat pentru majoritatea alimentelor.
- Puteți așeza alimentele direct pe grătar fără a utiliza folie sau formă de copt din hârtie. La coacere puteți utiliza forma originală din hârtie, vasul de copt sau tava de copt TESLA, disponibile pentru achiziționare în e-shopul TESLA.
- Dacă utilizați la gătit o formă din hârtie, asigurați-vă că aceasta este întotdeauna încărcată cu alimente în coșul aparatului și nu atinge elementul de încălzire.

Pentru coșul superior (5) sau mijlociu (6) se poate selecta orice program. Programele pentru aceste coșuri permit o temperatură maximă de 200 °C. Pentru coșul inferior (7) pot fi selectate doar programele „Pizza” și „Steak”, cu posibilitatea setării temperaturii între 200 și 300 °C.

UTILIZAREA APARATULUI

- Introduceți grătarul în coșul detașabil superior și mijlociu, apoi introduceți coșurile în aparat.
- Aparatul nu va funcționa până când toate cele trei coșuri nu sunt complet închise.
- Conectați aparatul la priză și apăsați pictograma Pornit/Oprit (15).
- Apăsând pictograma (5), (6) sau (7), selectați coșul pe care doriți să îl setați pentru gătit. Introduceți alimentele în coș și asigurați-vă că sunt distribuite uniform.
- Apăsând pictograma programului (4), selectați programul dorit, iar pe afișaj va apărea temperatura și timpul presetate.
- Apăsând pictogramele (11) și (14) puteți seta temperatura dorită, iar apăsând pictogramele (13) și (16) durata de gătire.
- Pentru setarea celui de-al doilea coș, procedați în același mod. Apăsați pictograma (5), (6) sau (7) pentru a selecta al doilea coș, introduceți alimentele în coș, selectați programul dorit și setați temperatura și durata de gătire.
- Pentru setarea celui de-al treilea coș în orice ordine, apăsați mai întâi pictograma Comutare între coșuri (9) și apoi pictograma coșului (5), (6) sau (7). Introduceți alimentele în coș, selectați programul dorit și setați temperatura și durata de gătire.
- După setare, apăsați pictograma (15) pentru a porni gătitul.

SETARE SINCRONĂ (SYNC COOK)

Pentru prepararea alimentelor la aceeași setare a Temperaturii și Duratei de gătire pentru coșul Superior și Mijlociu. Apăsăți pictograma coșului Superior (5) sau Mijlociu (6) și apoi apăsați pictograma SYNC COOK (8), pictogramele coșului superior (5) și mijlociu (6) vor clipi simultan pe afișaj. Apăsând pictograma programului (4) selectați programul dorit, setați temperatura sau durata de gătire dorită și apăsați pictograma (15) pentru a porni gătitul.

FINALIZARE SINCRONĂ A GĂTIRII (SYNC FINISH)

Pentru a seta programe pentru oricare dintre coșuri cu durate de gătire diferite, astfel încât finalizarea să fie în același timp. După setarea celui de-al doilea sau al treilea coș în ordine, apăsați pictograma SYNC FINISH (10), pictograma va începe să clipească, apoi apăsați pictograma (15) pentru a porni gătitul. Alimentele din toate coșurile vor fi finalizate în același timp.

REMINDER PENTRU AGITAREA ALIMENTELOR

Aproximativ la jumătatea duratei de gătire veți fi avertizat cu privire la posibilitatea de a agita alimentele. Se va auzi un semnal sonor, iar pe afișajul coșului (superior, mijlociu sau inferior) va apărea TURN. Scoateți coșul și agitați sau întoarceți cu grijă alimentele folosind clești sau o spatulă. Apoi introduceți coșul înapoi în aparat pentru ca gătitul să se reia automat. Dacă nu scoateți coșul, gătitul va continua. Această funcție nu este activă pentru programele „Pizza”, „Legume”, „Desert”, „Decongelare” și „Uscare”.

OPRIRE/ANULARE GĂTIRE

Apăsând pictograma (15) opriți gătitul, iar printr-o nouă apăsare a pictogramei (15) reluați gătitul. Scoaterea coșului din aparat în timpul gătitului va opri procesul. Reintroducerea coșului în aparat va relua automat gătitul. Dacă trebuie să modificați programul, apăsați pictograma (15) pentru a opri gătitul, apoi apăsați pictograma coșului (5), (6) sau (7) pentru care doriți să modificați programul. Apăsând pictograma (4) selectați un nou program, setați temperatura și durata de gătit și apăsați pictograma (15) pentru a porni noul program de gătit.

OPRIREA APARATULUI

Apăsând și menținând apăsată pictograma de alimentare (15) timp de două secunde, opriți aparatul. Dacă nu îl utilizați, deconectați-l din priză. Dacă porniți aparatul și nu selectați niciun program, acesta se va opri automat după un timp.

PROGRAM FAVORIT

După pornirea friteuzei, apăsați pictograma coșului Superior (5) sau Mijlociu (6), apăsați pictograma programului favorit (4) și setați temperatura și durata de gătit dorite. Apăsăți și mențineți apăsată pictograma Programului favorit timp de aproximativ 3 secunde. Valorile setate vor fi salvate în memoria aparatului ca propriul dumneavoastră program. Setarea programului favorit rămâne salvată în memorie chiar și după deconectarea cablului de alimentare din priză.

Protecție împotriva supraîncălzirii

Dacă aparatul se supraîncălzește, acesta se va opri automat. Înainte de următoarea utilizare, lăsați aparatul să se răcească.

AVERTISMENT

- La scoaterea coșului în timpul/după gătit fiți întotdeauna atenți, poate ieși abur fierbinte.
- Coșul detașabil și mâncarea vor fi fierbinți, nu atingeți suprafețele fierbinți.
- Nu utilizați ustensile ascuțite sau metalice care pot zgâria suprafața antiaderentă.
- Nu întoarceți coșul cu susul în jos, deoarece excesul de ulei acumulat pe fundul coșului se va

scurge peste alimente.

SFATURI PENTRU GĂTIT

- Preîncălzirea aparatului înainte de adăugarea alimentelor asigură, în general, cele mai bune rezultate de gătire. Selectați programul, prelungiți durata de gătire cu 3 până la 5 minute și porniți-l. După acest timp, introduceți alimentele în recipientul detașabil. La gătitul mai multor porții succesive, preîncălziți doar prima porție.
- Prin agitarea sau întoarcerea alimentelor la jumătatea timpului de gătire veți obține o rumenire uniformă. Agitarea este de obicei necesară pentru alimentele mai mici, așezate în strat, cum ar fi cartofii prăjiți sau nugget-urile.
- Asigurând o mai bună circulație a aerului cald veți obține rezultate mai bune la gătit. Nu supraîncărcați recipientul detașabil cu alimente și, dacă este necesar, agitați-le.
- Cu câteva minute înainte de expirarea timpului de gătit, verificați dacă alimentele sunt suficient gătite și, dacă este necesar, gătiți-le mai mult.
- Asigurați-vă că carnea a atins temperatura sigură pentru prepararea termică a alimentelor.
- Friteuza cu aer cald funcționează similar unui cuptor; urmați instrucțiunile de preparare de pe ambalaj sau din rețetă pentru cuptor.
- Bucățile mai mici de alimente necesită de obicei un timp de gătit puțin mai scurt decât bucățile mai mari.
- Lăsați cartofii prăjiți din cartofi proaspeți la înmuiat 15 minute în apă pentru a elimina amidonul înainte de prăjire. Apoi uscați-i și amestecați-i cu 1 lingură de ulei pentru a fi mai crocanți.
- Pentru a obține o suprafață mai crocantă, recomandăm să stropiți/amestecați alimentele cu ulei alimentar obișnuit.
- Dacă doriți doar să reîncălziți alimentele, setați temperatura la 150 °C pentru până la 10 minute.
- Dacă doriți să coaceți un tort, să prăjiți ingrediente fragile sau umplute, introduceți în coșul detașabil o formă de copt sau o tavă de copt.

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

Nu scufundați niciodată cablul, ștecherul sau aparatul în apă sau în alt lichid.

- Curățați aparatul după fiecare utilizare.
- Înainte de curățare, deconectați aparatul din priză și lăsați-l să se răcească complet.
- Recomandăm curățarea aparatului imediat după răcire, înainte ca resturile de alimente să se usuce.
- În cazul murdăririi rezistenței de încălzire, puteți șterge rezistența răcită cu o cârpă umedă și să o lăsați să se usuce pentru următoarea utilizare a aparatului.
- Ștergeți baza aparatului și părțile exterioare cu o cârpă umedă.
- Componentele detașabile destinate contactului cu alimentele pot fi spălate în mașina de spălat vase, totuși recomandăm spălarea manuală pentru o protecție mai îndelungată (durabilitate) a suprafeței antiaderente.
- Pentru a păstra cât mai mult timp stratul antiaderent, nu utilizați obiecte ascuțite sau metalice, materiale abrazive de curățare sau bureți aspri și perii metalice.
- Spălați aceste piese sub apă caldă curentă cu adaos de detergent de bucătărie neutru și un burete moale. Apoi clătiți-le cu apă curată, ștergeți-le bine până la uscare și puneți-le la loc.
- Dacă pe fundul coșului detașabil rămân resturi de mâncare lipite, umpleți-l cu apă fierbinte cu detergent, lăsați să acționeze 15 până la 30 de minute și apoi spălați cu un burete moale.

REMEDIEREA PROBLEMELOR

Problemă	Soluție
Aparatul nu funcționează.	Verificați dacă aparatul este cu adevărat conectat la rețeaua electrică.
	Introduceți coșul exterior complet în aparat.
Mâncarea nu este complet gătită.	Introduceți porții mai mici de alimente în coșul detașabil. Dacă coșul este supraîncărcat, alimentele pot rămâne insuficient găsite.
	Măriți temperatura sau durata de gătire.
Mâncarea nu este gătită uniform.	Ingredientele care sunt așezate una peste alta sau foarte aproape unele de altele trebuie agitate sau întoarse în timpul gătitului.
Mâncarea nu este crocantă după prăjire.	Stropirea alimentelor cu o cantitate mică de ulei poate crește gradul de crocant.
Cartofii prăjiți nu s-au gătit bine.	Adăugați o cantitate mai mică de ulei, aproximativ 15 ml. La prepararea cartofilor prăjiți din cartofi cruzi, lăsați cartofii nepreparați înmuiați în apă timp de 15 minute pentru a elimina amidonul înainte de prăjire. Înainte de a adăuga o cantitate mică de ulei, uscați-i.
	Tăiați cartofii prăjiți cruzi în fâșii cu dimensiunile 0,5 cm x 7 cm.
Din aparat iese fum alb.	La prima utilizare, aparatul poate produce fum alb, acest lucru este normal.
	Asigurați-vă că părțile detașabile și interiorul aparatului sunt curățate corespunzător și nu sunt grase.
	Gătirea alimentelor care conțin un procent mai mare de grăsime sau lichide, ori a produselor congelate, va provoca eliminarea grăsimii sau a lichidelor, care pot crea fum alb. Acest lucru este normal și nu ar trebui să afecteze gătitul. Manipulați cu atenție părțile detașabile.

SUPORT TEHNIC

Aveți nevoie de ajutor cu setarea și utilizarea TESLA AirCook TrioZone Q636 XXL?

Contactați-ne: www.tesla-electronics.eu.

MATERIALE CONSUMABILE ȘI ACCESORII

Materialele consumabile pot fi achiziționate din magazinul oficial al mărcii TESLA

eshop.tesla-electronics.eu.

REPARAȚIE ÎN GARANȚIE

Pentru reparații în garanție, contactați vânzătorul de la care ați achiziționat produsul TESLA.

Garanția NU se aplică pentru:

- utilizarea aparatului în alte scopuri,
- uzura normală,
- nerespectarea „Instrucțiunilor importante de siguranță” menționate în manualul de utilizare,
- deteriorări electromecanice sau mecanice cauzate de utilizare necorespunzătoare,
- daune cauzate de factori naturali precum apă, foc, electricitate statică, supratensiune etc.,
- daune cauzate de intervenții neprofesionale și neautorizate asupra aparatului,
- număr de serie al aparatului ilizibil.

DECLARAȚIE DE CONFORMITATE

Noi, TESLA Electronics LTD, declarăm că acest aparat este în conformitate cu cerințele esențiale și cu alte dispoziții relevante ale normelor și reglementărilor aplicabile pentru tipul respectiv de aparat.



Acest produs îndeplinește cerințele Uniunii Europene.



Vă rugăm să vă informați despre sistemul local de colectare separată a echipamentelor electrice și electronice. Vă rugăm să respectați reglementările locale și să nu eliminați produsele vechi împreună cu deșeurile menajere obișnuite. Eliminarea corectă a produsului vechi ajută la prevenirea potențialelor consecințe negative asupra mediului și sănătății umane.

Având în vedere că produsul este dezvoltat și îmbunătățit continuu, ne rezervăm dreptul de a modifica manualul de utilizare. Versiunea actuală a acestui manual de utilizare este disponibilă întotdeauna pe www.tesla-electronics.eu pentru acest model.

Designul și specificațiile pot fi modificate fără notificare prealabilă, erorile de tipar sunt rezervate.

Vážení zákazníci,
ďakujeme, že ste si vybrali TESLA AirCook TrioZone Q636 XXL.

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIE

TENTO VÝROBOK JE URČENÝ LEN NA POUŽITIE V DOMÁCNOSTI.

Tento prístroj je zložitý elektromechanický spotrebič, venujte prosím pozornosť týmto pokynom:

- Zdravý spôsob fritovania je založený na princípe cirkulácie horúceho vzduchu, ktorý nevyžaduje žiadne alebo veľmi malé množstvo použitia oleja. Nevkladajte potraviny s príliš vysokým obsahom tuku ani do vyberateľného koša nepridávajte žiadne tekutiny alebo olej.
- Nevkladajte väčšie množstvo potravín, než je odporúčané množstvo. Potraviny neumiestňujte bližšie než 2 cm pod horný okraj vyberateľného koša.
- Spotrebič nie je vhodný na prípravu tekutých pokrmov, ako sú polievky, omáčky alebo dusené mäso.
- Nepoužívajte spotrebič v príliš teplom, prašnom alebo vlhkom prostredí.
- Spotrebič nie je určený na prevádzku pomocou externého časovača alebo samostatného diaľkového ovládania.
- Pri použití spotrebiča v blízkosti detí je potrebná zvýšená opatrnosť. Neodporúča sa, aby deti samostatne používali spotrebič bez dozoru dospeléj osoby.
- Ak je spotrebič v prevádzke, nezakrývajte prívod ani odvod vzduchu.
- Nenechávajte spotrebič bez dozoru, ak je zapnutý, prípadne zapojený do zásuvky elektrického napätia. Po použití vždy odpojte spotrebič od elektrickej siete.
- Okamžite odpojte spotrebič, ak z neho vychádza tmavý dym.
- Do zahriateho vyberateľného koša nenalievajte studenú vodu.
- Nikdy neponárajte spotrebič do vody ani ho neoplachujte pod tečúcou vodou.
- Ak je spotrebič používaný nesprávne alebo na profesionálne a poloprofesionálne účely, prípadne ak sa nepoužíva podľa pokynov v používateľskom manuáli, záruka sa stáva neplatnou.
- Pred čistením odpojte kábel zo zásuvky a nechajte spotrebič vychladnúť.
- Používajte iba originálne TESLA príslušenstvo, ktoré je určené pre tento model.
- Nepokúšajte sa spotrebič opravovať sami, inak sa záruka stáva neplatnou.
- Opravy a iné zásahy do spotrebiča je oprávnené vykonávať iba autorizované servisné stredisko TESLA.
- Výrobca a dovozca do Európskej únie nezodpovedá za škody spôsobené prevádzkou spotrebiča, ako napr. poranenie, oparenie, požiar, zranenie, znehodnotenie ďalších vecí apod.



POZOR, HORÚCI POVRCH

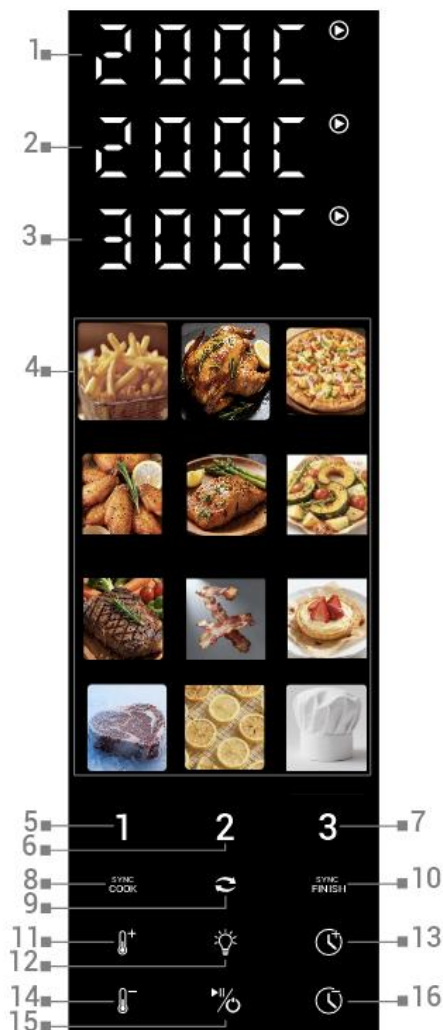
- Nekladte spotrebič na horľavý povrch, varnú dosku alebo do blízkosti horľavých materiálov!
- Ak je spotrebič v prevádzke, teplota prístupných povrchov môže byť vyššia. Nedotýkajte sa zahriateho povrchu, inak môže dôjsť k popáleniu.
- Počas smaženia horúcim vzduchom sa horúca para uvoľňuje cez výstupné otvory pre vzduch. Po vysunutí vyberateľného koša zo spotrebiča dbajte na zvýšenú opatrnosť, aby nedošlo k opareniu horúcou parou, ktorá sa uvoľňuje z potravín.

- Na vybratie a prenášanie zahriateho vyberateľného koša používajte výhradne rukoväť vyberateľného koša. Zahriate vyberateľné časti spotrebiča odkladajte iba na teplu odolné povrchy.
- Nehýbte s horúcim spotrebičom, môžete sa popáliť horúcim jedlom, olejom alebo kvapalinou.

DÔLEŽITÉ INFORMÁCIE O NAPÁJACOM KÁBLI

Napájací kábel pripojte priamo iba do uzemnenej elektrickej zásuvky, nepoužívajte predlžovací kábel. Aby ste znížili riziko úrazu elektrickým prúdom, nepokúšajte sa žiadnym spôsobom upravovať konektor kábla. Nikdy nedávajte spotrebič na alebo do blízkosti horúcich alebo klzkých povrchov; napájací kábel nesmie byť nikdy v blízkosti alebo v kontakte s horúcimi časťami spotrebiča, v blízkosti zdrojov tepla alebo zostať na ostrých hranách.

OVLÁDACÍ PANEL



- 1 Teplota/Čas: Horný kôš
- 2 Teplota/Čas: Prostredný kôš
- 3 Teplota/Čas: Dolný kôš
- 4 Programy varenia
- 5 Nastavenie: Horný kôš
- 6 Nastavenie: Prostredný kôš
- 7 Nastavenie: Dolný kôš
- 8 Synchronné nastavenie teploty/času
- 9 Prepínanie medzi košmi
- 10 Synchronné dokončenie varenia
- 11 Zvýšenie teploty
- 12 Zapnutie/Vypnutie osvetlenia koša
- 13 Zvýšenie dĺžky varenia
- 14 Zníženie teploty
- 15 Zapnutie/Zastavenie/Vypnutie spotrebiča
- 16 Zníženie dĺžky varenia

PROGRAMY

HRANOLKY, KURA, PIZZA, KURACIE KRÍDLA/STEHNÁ, RYBA, ZELENINA, STEAK, SLANINA, DEZERT, ROZMRAZOVANIE, SUŠENIE, OBLÚBENÝ PROGRAM

PRÍPRAVA PRED PRVÝM POUŽITÍM

- Odstráňte všetky obaly a reklamné nálepky vrátane krycej fólie na ovládacom paneli.
- Umiestnite spotrebič na stabilnú vodorovnú plochu. Nekládte spotrebič na povrchy, ktoré nie sú odolné voči teplu. Zaistíte dostatočný voľný priestor na všetkých stranách (najmenej 20 cm po stranách a 50 cm hore).
- Opatrne vyberte všetky tri koše z fritézy.
- Utrite spotrebič mäkkou navlhčenou handričkou a dôkladne ho vysušte.
- Uistite sa, že napájací kábel má dostatočnú dĺžku k sieťovej zásuvke.
- Pekací rošt vo vnútri vyberateľného koša je perforovaný, aby umožnil prúdenie vzduchu, a možno ho použiť pre väčšinu potravín.
- Potraviny môžete umiestniť priamo na rošt bez použitia fólie alebo papierovej formy na pečenie. Pri pečení môžete použiť originálnu papierovú formu, zapekaciu formu alebo plech na pečenie TESLA, dostupné na zakúpenie v e-shope TESLA.
- Ak pri varení použijete papierovú formu, uistite sa, že je v koši spotrebiča vždy zaťažená potravinami a nedotýka sa vykurovacieho telesa.

Pre horný (5) alebo prostredný (6) kôš je možné vybrať ktorýkoľvek program. Programy pre tieto koše umožňujú maximálnu teplotu 200 °C. Pre spodný kôš (7) je možné vybrať iba programy „Pizza“ a „Steak“ s možnosťou nastavenia teploty 200 až 300 °C.

OBSLUHA SPOTREBIČA

- Vložte rošt do horného a prostredného vyberateľného koša a potom vložte koše do spotrebiča.
- Spotrebič nebude fungovať, kým nebudú všetky tri koše úplne uzavreté.
- Pripojte spotrebič do elektrickej zásuvky a stlačte ikonu Zapnuté/Vypnuté (15).
- Stlačením ikony (5), (6) alebo (7) zvolte kôš, ktorý chcete nastaviť na varenie. Do koša vložte potraviny a uistite sa, že sú rovnomerne rozložené.
- Stlačením ikony programu (4) zvolte požadovaný program a na displeji sa zobrazí prednastavená teplota a čas.
- Stlačením ikony (11) a (14) môžete nastaviť požadovanú teplotu a stlačením ikony (13) a (16) dĺžku varenia.
- Na nastavenie druhého koša postupujte rovnakým spôsobom. Stlačte ikonu (5), (6) alebo (7) na výber druhého koša, vložte do koša potraviny, vyberte požadovaný program a nastavte teplotu a dĺžku varenia.
- Na nastavenie ktoréhokoľvek v poradí tretieho koša stlačte najskôr ikonu Prepínanie medzi košmi (9) a potom ikonu koša (5), (6) alebo (7). Vložte do koša potraviny, vyberte požadovaný program a nastavte teplotu a dĺžku varenia.
- Po nastavení stlačte ikonu (15) na spustenie varenia.

SYNCHRONNÉ NASTAVENIE (SYNC COOK)

Na prípravu potravín s rovnakým nastavením Teploty a Dĺžky varenia pre Horný a Prostredný kôš. Stlačte ikonu Horného (5) alebo Prostredného (6) koša a potom stlačte ikonu SYNC COOK (8), ikony horného (5) a prostredného (6) koša budú na displeji blikať súčasne. Stlačením ikony programu (4) zvolíte požadovaný program, nastavíte požadovanú teplotu alebo dĺžku varenia a stlačte ikonu (15) na spustenie varenia.

SYNCHRONNÉ DOKONČENIE VARENIA (SYNC FINISH)

Ak chcete nastaviť programy pre ktorékoľvek koše s rozdielnou dĺžkou varenia na rovnaký čas dokončenia. Po nastavení v poradí druhého alebo tretieho koša stlačte ikonu SYNC FINISH (10), ikona začne blikať, a stlačte ikonu (15) na spustenie varenia. Potraviny vo všetkých košoch budú dokončené v rovnaký čas.

PRIPOMIENKA PRETREPANIA POTRAVÍN

Príbližne v polovici dĺžky varenia budete upozornení na možnosť pretrepania potravín. Ozve sa zvukový signál a na displeji koša (horný, prostredný alebo dolný) sa zobrazí TURN. Vyberte kôš a opatrne pretrepte alebo otočte potraviny pomocou klieští alebo obracačky. Následne zasunúť kôš späť do spotrebiča, aby sa varenie automaticky obnovilo. Ak kôš nevyberiete, varenie bude pokračovať. Táto funkcia nie je aktívna pri programoch „Pizza“, „Zelenina“, „Dezert“, „Rozmrazovanie“ a „Sušenie“.

ZASTAVENIE/ZRUŠENIE VARENIA

Stlačením ikony (15) zastavíte varenie, ďalším stlačením ikony (15) obnovíte varenie. Vybratím koša zo spotrebiča počas varenia sa varenie zastaví. Vrátením koša do spotrebiča sa varenie automaticky obnoví. Ak potrebujete zmeniť program, stlačte ikonu (15) na zastavenie varenia, následne stlačte ikonu koša (5), (6) alebo (7), pri ktorom potrebujete zmeniť program. Stlačením ikony (4) vyberte nový program, nastavte teplotu a dĺžku varenia a stlačením ikony (15) spustíte nový program varenia.

VYPNUTIE SPOTREBIČA

Stlačením a podržaním ikony napájania (15) na dve sekundy vypnete spotrebič. Ak ho nepoužívate, odpojte ho zo zásuvky. Ak zapnete spotrebič a nespustíte žiadny program, spotrebič sa po chvíli automaticky vypne.

OBLÚBENÝ PROGRAM

Po zapnutí fritézy stlačte ikonu Horného (5) alebo Prostredného (6) koša, stlačte ikonu obľúbeného programu (4) a nastavte požadovanú teplotu a dĺžku varenia. Stlačte a podržte ikonu Obľúbeného programu približne 3 sekundy. Vaše nastavené hodnoty budú uložené do pamäte spotrebiča ako váš vlastný program. Nastavenie obľúbeného programu zostane uložené v pamäti aj po odpojení napájacieho kábla zo zásuvky.

Ochrana proti prehriatiu

Ak sa spotrebič prehreje, automaticky sa vypne. Pred ďalším použitím nechajte spotrebič vychladnúť.

VAROVANIE

- Pri vyberaní koša počas/po varení buďte vždy opatrní, môže unikať horúca para.
- Vyberateľný kôš a jedlo budú horúce, nedotýkajte sa horúcich povrchov.
- Nepoužívajte ostré alebo kovové náradie, ktoré môže poškriabať nepríľnavý povrch.
- Neprevracajte kôš hore dnom, pretože prebytočný olej, ktorý sa nahromadil na dne koša, vytečie na potraviny.

TIPY NA VARENIE

- Predhriatie spotrebiča pred pridaním jedla vo všeobecnosti zabezpečí najlepší výsledky varenia. Zvoľte program, predĺžte dĺžku varenia o 3 až 5 minút a spustite ho. Po tomto čase vložte potraviny do vyberateľnej nádoby. Pri varení viacerých dávok za sebou predhrejte iba prvú dávku.
- Pretrepaním alebo otočením jedla v polovici času varenia dosiahnete rovnomerné opečenie. Pretrepanie väčšinou vyžadujú menšie jedlá, ktoré sú naskladané, ako napríklad hranolky alebo nugetky.
- Zabezpečením lepšej cirkulácie horúceho vzduchu dosiahnete lepšie výsledky varenia. Nepreplňujte preto vyberateľnú nádobu jedlom a v prípade potreby potraviny pretrepte.
- Niekoľko minút pred uplynutím času varenia skontrolujte jedlo, či je dostatočne prepečené a v prípade potreby ho varte dlhšie.
- Uistite sa, že mäso dosiahlo bezpečnú teplotu na tepelnú úpravu potravín.
- Horúcovzdušná fritéza funguje podobne ako rúra na pečenie; postupujte podľa pokynov na prípravu pokrmu na obale alebo v recepte pre rúry na pečenie.
- Menšie kúsky jedla zvyčajne vyžadujú o niečo kratší čas varenia než väčšie kúsky.
- Hranolky z čerstvých zemiakov nechajte namočené 15 minút vo vode, aby sa pred smažením odstránil škrob. Potom hranolky osušte a zmiešajte s 1 lyžicou oleja, aby boli chrumkavejšie.
- Na získanie chrumkavejšieho povrchu odporúčame postriekať/premiešať potraviny klasickým stolovým olejom.
- Ak chcete potraviny iba ohriať, nastavte teplotu na 150 °C na dobu až 10 minút.
- Ak chcete upiecť koláč, smažiť krehké ingrediencie alebo plnené ingrediencie, vložte do vyberateľného koša zapekaciu formu alebo pekáč.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

Nikdy neponárajte kábel, zástrčku ani spotrebič do vody alebo inej tekutiny.

- Spotrebič vyčistite po každom použití.
- Pred čistením odpojte spotrebič zo zásuvky a nechajte ho úplne vychladnúť.
- Spotrebič odporúčame čistiť ihneď po jeho vychladnutí, kým nedôjde k zaschnutiu zvyškov potravín.
- V prípade znečistenia vykurovacej špirály môžete vychladnutú vykurovaciu špirálu utrieť mokrou handričkou a nechať ju vyschnúť pre ďalšie použitie spotrebiča.
- Základňu spotrebiča a vonkajšie časti utrite vlhkou handričkou.
- Vyberateľné súčasti, ktoré sú určené na styk s potravinami, je možné umývať v umývačke riadu, napriek tomu však odporúčame ručné umývanie z dôvodu dlhšej ochrany (životnosti) neprilnavého povrchu.
- Ak chcete čo najdlhšie zachovať neprilnavú vrstvu, nepoužívajte ostré alebo kovové predmety, abrazívne čistiace materiály ani hrubé hubky a drôtenky.
- Tieto diely umyte pod teplou tečúcou vodou s prídavkom neutrálneho kuchynského saponátu a jemnou hubkou. Potom ich opláchnite čistou vodou, riadne utrite dosucha a vráťte späť na svoje miesto.
- Ak na dne vyberateľného koša prilnú zvyšky jedla, naplňte ho horúcou vodou so saponátom, nechajte pôsobiť 15 až 30 minút a potom umyte jemnou hubkou.

ODSTRAŇOVANIE PROBLÉMOV

Problém	Riešenie
Spotrebič nefunguje.	Skontrolujte, že je spotrebič skutočne pripojený k elektrickej sieti. Zasuňte vonkajší kôš úplne do spotrebiča.
Jedlo nie je úplne uvarené.	Vložte menšie dávky potravín do vyberateľného koša. Ak je kôš preplnený, potraviny môžu byť nedovarené. Zvýšte teplotu alebo dĺžku varenia.
Jedlo nie je rovnomerne prepečené.	Ingrediencie, ktoré sú naukladané na sebe alebo blízko seba, je potrebné počas varenia pretrepať alebo otočiť.
Jedlo nie je po smažení chrumkavé.	Postriekanie potravín malým množstvom oleja môže zvýšiť chrumkavosť.
Hranolky sa dobre neuvarili.	Pridajte menšie množstvo oleja, cca 15 ml. Pri príprave hranoliek zo surových zemiakov nechajte neuvarené hranolky namočené vo vode po dobu 15 minút, aby sa pred smažením odstránil škrob. Pred pridaním malého množstva oleja ich osušte. Nakrájajte neuvarené hranolky na prúžky s rozmermi 0,5 cm x 7 cm.
Zo spotrebiča vychádza biely dym.	Pri prvom použití môže spotrebič produkovať biely dym, to je v poriadku. Uistite sa, že vyberateľné časti a vnútro spotrebiča sú riadne vyčistené a nie sú mastné. Varenie potravín, ktoré obsahujú vyššie percento tuku alebo tekutín, alebo mrazených výrobkov, spôsobí vylučovanie tuku alebo tekutín, ktoré môžu vytvoriť biely dym. To je normálne a nemalo by to ovplyvniť varenie. S vyberateľnými časťami manipulujte opatrne.

TECHNICKÁ PODPORA

Potrebuje poradiť s nastavením a prevádzkou TESLA AirCook TrioZone Q636 XXL?

Kontaktujte nás: www.tesla-electronics.eu.

SPOTREBNÝ MATERIÁL A PRÍSLUŠENSTVO

Spotrebný materiál môžete zakúpiť v oficiálnom obchode značky TESLA eshop.tesla-electronics.eu.

ZÁRUČNÁ OPRAVA

Pre záručnú opravu kontaktujte predajcu, u ktorého ste TESLA produkt zakúpili.

Záruka sa NEVZŤAHUJE na:

- použitie spotrebiča na iné účely,
- bežné opotrebovanie,
- nedodržanie „Dôležitých bezpečnostných pokynov“ uvedených v používateľskom manuáli,
- elektromechanické alebo mechanické poškodenie spôsobené nevhodným použitím,
- škodu spôsobenú prírodným živlom, ako je voda, oheň, statická elektrina, prepätie atď.,
- škodu spôsobenú neodborným a neoprávneným zásahom do spotrebiča,
- nečitateľné sériové číslo spotrebiča.

VYHLÁSENIE O ZHODE

My, TESLA Electronics LTD, vyhlasujeme, že tento spotrebič je v súlade so základnými požiadavkami a ďalšími príslušnými ustanoveniami noriem a predpisov relevantných pre daný typ spotrebiča.



Tento produkt spĺňa požiadavky Európskej únie.



Informujte sa prosím o miestnom systéme separovaného zberu elektrických a elektronických výrobkov. Postupujte prosím podľa miestnych predpisov a staré výrobky nelikvidujte v bežnom domovom odpade. Správna likvidácia starého produktu pomáha predísť potenciálnym negatívnym dôsledkom pre životné prostredie a ľudské zdravie.

Vzhľadom na to, že sa produkt vyvíja a vylepšuje, vyhradujeme si právo na úpravu používateľského manuálu. Aktuálnu verziu tohto používateľského manuálu nájdete vždy na www.tesla-electronics.eu pri tomto modeli.

Dizajn a špecifikácie môžu byť zmenené bez predchádzajúceho upozornenia, tlačové chyby vyhradené.