

TESLA

TESLA AirCook Q55 XL

PL

Drogi Kliencie,
Dziękujemy za wybranie TESLA AirCook Q55 XL.

Przed użyciem przeczytaj uważnie zasady bezpiecznego użytkowania i przestrzegaj wszystkich normalnych zasad bezpieczeństwa.

WAŻNA INFORMACJA DOTYCZĄCA BEZPIECZEŃSTWA
NINIEJSZY PRODUKT JEST PRZEZNACZONY WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU DOMOWEGO.

Przeczytaj i zrozum wszystkie instrukcje. Niezastosowanie się do poniższych instrukcji może spowodować porażenie prądem, pożar lub poważne obrażenia. Ostrzeżenia, przestrogi i instrukcje omówione w niniejszej instrukcji nie obejmują wszystkich możliwych warunków i sytuacji, które mogą wystąpić.

To urządzenie jest złożonym urządzeniem elektromechanicznym, należy zwrócić uwagę na następujące instrukcje:

- Nie napełniać pojemnika olejem. Urządzenie nie jest przeznaczone do przyrządzania klasycznych dań smażonych w głębokim tłuszczu. Napełnianie pojemnika olejem grozi powstaniem niebezpiecznej sytuacji. Zdrowa metoda smażenia opiera się na zasadzie cyrkulacji gorącego powietrza, która wymaga zerowej lub bardzo małej ilości oleju.
- Nie przygotowywać w urządzeniu potraw o dużej zawartości tłuszczu.
- Nigdy nie włączaj pustego urządzenia.
- Nie dodawać więcej jedzenia niż zalecana ilość.
- Nigdy nie zanurzaj pokrywy zawierającej elementy elektryczne i elementy grzejne w wodzie ani nie płucz jej pod bieżącą wodą.
- Nie pozwól, aby woda lub inne płyny dostały się do urządzenia, aby uniknąć porażenia prądem.
- Nie zakrywać otworów wlotu i wylotu powietrza, gdy urządzenie pracuje.
- Podczas używania urządzenia w pobliżu dzieci wymagana jest szczególna ostrożność.
- Nie zaleca się, aby dzieci korzystały z urządzenia samodzielnie, bez nadzoru osoby dorosłej.
- Chroń przewód zasilający przed gorącymi powierzchniami.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego timera lub oddzielnego pilota.
- Nie wlewaj zimnej wody do podgrzewanego wyjmowanego pojemnika.
- Trzymaj urządzenie z dala od łatwopalnych i lotnych substancji.
- Nie umieszczaj urządzenia na ścianie ani bezpośrednio obok innych urządzeń.
- Nie kładź niczego na urządzeniu ani nie stawiaj go na płycie kuchennej, istnieje ryzyko jego uszkodzenia.
- Nie używaj urządzenia do celów innych niż opisane w niniejszej instrukcji obsługi.
- Nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru.
- Podczas smażenia gorącym powietrzem przez otwory wylotowe powietrza wydobywa się gorąca para. Trzymaj ręce i twarz z dala od otworów wentylacyjnych pary i powietrza podczas wyjmowania pojemnika wewnętrznego z urządzenia.
- Natychmiast odłącz urządzenie, jeśli wydobywa się z niego ciemny dym.
- Przed czyszczeniem odłącz przewód zasilający i pozwól urządzeniu ostygnąć.
- Nie używaj urządzenia w nadmiernie ciepłym, zakurzonej lub wilgotnym otoczeniu.

- Sprawdź, czy napięcie podane na urządzeniu odpowiada lokalnemu napięciu znamionowemu. Podłącz urządzenie tylko do uziemionego gniazdka. Zawsze upewnij się, że wtyczka jest prawidłowo włożona do gniazdka.
- Używaj tylko oryginalnych akcesoriów TESLA przeznaczonych do tego modelu.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez autoryzowane centrum serwisowe TESLA lub osobę o podobnych kwalifikacjach, aby uniknąć obrażeń.
- Nie naprawiaj urządzenia, ponieważ grozi to porażeniem prądem elektrycznym i utratą gwarancji.
- Producent i importer do Unii Europejskiej nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe w wyniku eksploatacji urządzenia, takie jak urazy, poparzenia, pożar, urazy, uszkodzenie innych rzeczy itp.



UWAGA GORĄCA POWIERZCHNIA

- **NIE umieszczaj** urządzenia na łatwopalnej powierzchni!
- Nie umieszczaj urządzenia na lub w pobliżu materiałów łatwopalnych, takich jak obrus lub zasłona.
- Podczas pracy urządzenia temperatura dostępnych powierzchni może być wyższa. Nie dotykaj nagrzanej powierzchni, w przeciwnym razie może dojść do oparzeń.
- Użyj uchwytu do wyjmowania i przenoszenia podgrzewanego pojemnika i kosza. Podgrzany pojemnik i kosz stawiać wyłącznie na powierzchniach odpornych na wysoką temperaturę. Po wyjęciu pojemnika z urządzenia należy uważać, aby nie poparzyć się gorącą parą wydobywającą się z potrawy.
- Nie przesuwaj gorącego urządzenia, możesz się poparzyć gorącym jedzeniem, olejem lub płynem.
- Przed czyszczeniem odłącz urządzenie od zasilania i pozwól mu całkowicie ostygnąć.

Po smażeniu gorącym powietrzem pojemnik zewnętrzny, ruszt do smażenia i gotowana żywność będą bardzo gorące. Podczas obchodzenia się z gorącym pojemnikiem zewnętrznym i rusztem do smażenia należy zachować szczególną ostrożność.

WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE KABLA ZASILAJĄCEGO

Aby zmniejszyć ryzyko porażenia prądem, nie próbuj w żaden sposób modyfikować złącza kabla. Długość przewodu zasilającego zmniejsza ryzyko zaplątania się lub potknięcia o przewód zasilający.

NIE UŻYWAJ TEGO URZĄDZENIA Z PRZEDŁUŻACZEM.

Przewód zasilający należy podłączać wyłącznie do gniazdka elektrycznego.

PRZYGOTOWANIE - PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Usuń wszystkie opakowania i naklejki reklamowe.
2. Ustaw urządzenie na stabilnej, równej i odpornej na ciepło powierzchni.
3. Wytrzyj urządzenie miękką, wilgotną ściereczką i dokładnie wysusz.
4. Podczas użytkowania należy zapewnić co najmniej 15 cm wolnej przestrzeni obok urządzenia i 50 cm nad nim.



- 1 Programy
- 2 Czas trwania i temperatura grzania
- 3 Wł./Wył./Zatrzymaj
- 4 SHAKE (Wstrząśnij lub obróć jedzenie)
- 5 PREHEAT (Podgrzewania frytownicy)
- 6 Zwiększanie/zmniejszanie czasu grzania i temperatury
- 7 Ruch w menu Programy

OBŚŁUGA URZĄDZENIA

1. Włóż ruszt do wyjmowanego wewnętrznego kosza, a następnie włóż pojemnik zewnętrzny do urządzenia. Urządzenie nie będzie działać, dopóki pojemnik zewnętrzny nie zostanie całkowicie zamknięty.
2. Podłącz urządzenie do gniazdka elektrycznego.
3. Naciśnij przycisk (3).
4. Aby uzyskać lepszy efekt podgrzewania, użyj funkcji wstępnego Podgrzewania frytownicy (PREHEAT). Naciśnij przycisk (7), aby przejść do funkcji Rozgrzej frytownicę (PREHEAT). Użyj przycisku (2), aby ustawić temperaturę i czas trwania wstępnego podgrzewania, a następnie naciśnij przycisk (3), aby uruchomić program wstępnego podgrzewania frytownicy. Po wstępnym nagrzaniu urządzenie wyłączy się.
5. Naciśnij przycisk (3), aby ponownie uruchomić urządzenie i wybierz Program za pomocą przycisku (7). Naciskając przycisk (2) można przełączać pomiędzy funkcjami temperatury i długości grzania. Możesz dostosować te wartości, naciskając przyciski + lub –.
6. Kliknij przycisk (4) SHAKE, aby ustawić alarm potrząśnięcia żywnością. Urządzenie zatrzymuje się, wyjmij kosz i ostrożnie potrząśnij lub obróć jedzenie szczypcami lub obracarką. Następnie wsuń kosz z powrotem do urządzenia, aby automatycznie wznowić ogrzewanie. Jeśli nie wyjmiesz kosza, ogrzewanie będzie kontynuowane. Ta funkcja nie jest obsługiwana w programach „Boczek” i „Deser”.
7. Podczas nagrzewania można nacisnąć przycisk (3), aby zatrzymać urządzenie. Jeśli nie wznowisz gotowania przez ponowne naciśnięcie przycisku (3), urządzenie wyłączy się. Naciśnij ponownie przycisk (3), aby wznowić ogrzewanie.
8. Po zakończeniu gotowania urządzenie wyświetli trzy zera, trzykrotnie wyemituje sygnał dźwiękowy, a wyświetlacz wyłączy się.
9. Sprawdź, czy jedzenie jest dobrze ugotowane. Jeśli nie są jeszcze odpowiednio ugotowane, włóż kosz z powrotem do urządzenia i ustaw minutnik na kilka dodatkowych minut w tej samej temperaturze.

FUNKCJE DODATKOWE

Automatyczne wznowianie grzania

Po wyjęciu kosza na żywność z korpusu urządzenia, urządzenie automatycznie wstrzyma grzanie, a wyświetlacz chwilowo się wyłączy. Po ponownym włożeniu kosza na żywność urządzenie automatycznie wznowi podgrzewanie.

Automatyczne wyłączanie

Jeśli urządzenie nie jest aktywne, wyłącza się automatycznie po 1 minucie.

Wstrzymanie ogrzewania

Naciśnij przycisk (3), aby wstrzymać ogrzewanie, ponownie naciśnij przycisk (3), aby wznowić ogrzewanie.

Zabezpieczenie przed przegrzaniem

W przypadku przegrzania urządzenie automatycznie się wyłączy. Przed ponownym użyciem pozwól urządzeniu ostygnąć.

PROGRAMY GOTOWANIA



FRYTKI (180°C/25 min), BOCZEK (180°C/6 min), DRÓB (180°C/20 min), OWOCE MORZA/KREWETKI (160°C/10 min), STEK (180°C/15 min), DESER (160 °C/10 min), WARZYWA (160°C/10 min).

OSTRZEŻENIE:

- Zawsze należy zachować ostrożność podczas wyjmowania kosza podczas gotowania/po gotowaniu — może wydobywać się gorąca para!
- Wyjmowany kosz i jedzenie będzie gorące! Nie dotykać gorących powierzchni.
- Nie używaj ostrych ani metalowych przyborów, które mogą porysować nieprzywierającą powierzchnię.
- Nie odwracaj kosza do góry dnem, ponieważ nadmiar oleju, który zgromadził się na dnie kosza, spłynie na żywność.

WYŁĄCZANIE URZĄDZENIA

Naciśnij przycisk (3), aby wyłączyć urządzenie. Odłącz urządzenie, gdy nie jest używane.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE GOTOWANIA

- Podgrzanie wstępne (PREHEAT) frytownicy przed dodaniem żywności zazwyczaj zapewnia najlepsze rezultaty gotowania.
- Potrzásając lub obracając potrawę (SHAKE) w połowie czasu gotowania, uzyskasz równomierne przyrumienienie. Wstrząsanie zwykle wymaga ułożenia mniejszych produktów spożywczych, takich jak chipsy lub bryłki.
- Kilka minut przed końcem czasu gotowania sprawdź, czy potrawa jest wystarczająco ugotowana i jeśli to konieczne, gotuj ją dłużej.
- Upewnij się, że mięso osiągnęło bezpieczną temperaturę gotowania.
- Frytkownica powietrzna działa podobnie jak toster; postępuj zgodnie z instrukcją przygotowania

- na opakowaniu lub w przepisie piekarnika.
- Mniejsze kawałki żywności zwykle wymagają nieco krótszego czasu gotowania niż większe kawałki.
- W przypadku gotowania kilku porcji z rzędu należy podgrzać tylko pierwszą partię.
- Namocz świeże frytki ziemniaczane w wodzie przez 15 minut, aby usunąć skrobię przed smażeniem. Następnie osusz frytki i wymieszaj z 1 łyżką oleju, aby były bardziej chrupiące.
- Aby uzyskać bardziej chrupiącą powierzchnię, zalecamy spryskanie/mieszanie żywności z klasycznym olejem stołowym.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

NIGDY nie zanurzaj kabla, wtyczki ani urządzenia w wodzie ani innym płynie.

- Wyczyść urządzenie po każdym użyciu.
- Przed czyszczeniem odłącz urządzenie od zasilania i pozwól mu całkowicie ostygnąć.
- Zalecamy czyszczenie urządzenia natychmiast po ostygnięciu, zanim resztki jedzenia wyschną.
- Wytrzyj podstawę urządzenia i obudowę wilgotną ściereczką.
- Zdejmowane części przeznaczone do kontaktu z żywnością można myć w zmywarce, jednak nadal zalecamy mycie ręczne dla dłuższej ochrony (trwałości) nieprzywierającej powierzchni.
- Aby jak najdłużej zachować warstwę nieprzywierającą, nie należy używać ostrych lub metalowych przedmiotów, ściernych środków czyszczących ani szorstkich gąbek i szczotek drucianych.
- Umyj te części pod ciepłą bieżącą wodą z dodatkiem neutralnego środka do mycia naczyń i miękkiej gąbki. Następnie opłucz je czystą wodą, dokładnie wysusz i umieść z powrotem na swoim miejscu.
- Jeśli osad przyłgnie do dna wyjmowanego kosza, napełnij go gorącą wodą z mydłem i pozwól mu wsiąknąć, a następnie umyj miękką gąbką.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Rozwiązanie
Urządzenie nie działa.	Sprawdź, czy urządzenie jest rzeczywiście podłączone do sieci. Włóż całkowicie pojemnik zewnętrzny do urządzenia.
Jedzenie nie jest w pełni ugotowane.	Umieść mniejsze porcje jedzenia w wyjmowanym koszu. Jeśli kosz jest przepełniony, żywność może być niedogotowana. Zwiększ temperaturę lub czas gotowania.
Jedzenie nie jest równomiernie ugotowane.	Składniki ułożone jeden na drugim lub blisko siebie należy potrząsnąć lub obrócić podczas gotowania.
Jedzenie nie jest chrupiące po smażeniu.	Spryskanie żywności niewielką ilością oleju może zwiększyć jej kruchość.
Frytki nie były dobrze ugotowane.	Dodać niewielką ilość oleju, ok. 15 ml. Przygotowując surowe chipsy ziemniaczane, namocz surowe chipsy w wodzie przez 15 minut, aby usunąć skrobię przed smażeniem. Wysusz je przed dodaniem niewielkiej ilości oleju.
Z urządzenia wydobywa się biały dym.	Podczas pierwszego użycia z urządzenia może wydobywać się biały dym. To jest OK. Upewnij się, że kosze i wnętrze urządzenia są odpowiednio oczyszczone i wolne od tłuszczu.

	Gotowanie tłustych potraw spowoduje wyciek oleju do pojemnika zewnętrznego. Ten olej będzie wytwarzał biały dym, a pojemnik może być cieplejszy niż zwykle. Jest to normalne i nie powinno wpływać na gotowanie. Ostrożnie obchodź się z pojemnikiem.
--	---

WSPARCIE TECHNICZNE

Potrzebujesz porady dotyczącej konfiguracji i obsługi TESLA AirCook Q55 XL?

Skontaktuj się z nami: www.tesla-electronics.eu

NAPRAWA GWARANCYJNA

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

Gwarancja NIE dotyczy:

- używania urządzenia do innych celów
- normalne zużycie urządzenia
- nieprzestrzeganie „Ważnych instrukcji dotyczących bezpieczeństwa” wymienionych w instrukcji obsługi
- uszkodzeń elektromechanicznych lub mechanicznych spowodowanych niewłaściwym użytkowaniem
- uszkodzeń spowodowanych przez czynniki naturalne, takie jak woda, ogień, elektryczność statyczna, przepięcie itp.
- uszkodzenia spowodowane nieautoryzowaną naprawą
- nieczytelny numer seryjny urządzenia

DEKLARACJA ZGODNOŚCI

My, TESLA Electronics LTD oświadczamy, że to urządzenie jest zgodne z zasadniczymi wymaganiami i innymi stosownymi postanowieniami norm i przepisów właściwych dla danego typu urządzenia.



Produkt ten spełnia wymagania Unii Europejskiej.



Jeśli do produktu dołączony jest ten symbol przekreślonego kosza na śmieci, oznacza to, że produkt jest objęty dyrektywą europejską 2002/96/WE. Zapytaj o lokalny system oddzielnej zbiórki produktów elektrycznych i elektronicznych. Należy przestrzegać lokalnych przepisów i nie wyrzucać zużytych produktów wraz z normalnymi odpadami domowymi. Właściwa utylizacja starego produktu pomaga zapobiegać potencjalnym negatywnym konsekwencjom dla środowiska i zdrowia ludzi.

W miarę rozwoju i udoskonalania produktu zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian w instrukcji obsługi.

Projekt i specyfikacje mogą ulec zmianie bez powiadomienia, zastrzegamy sobie możliwość błędów drukarskich.