

**Sehr geehrter Kunde,  
vielen Dank, dass Sie sich für den TESLA AirCook & Grill QG700 entschieden haben.**

**Bitte lesen Sie die Regeln für den sicheren Gebrauch sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät verwenden, und befolgen Sie alle üblichen Sicherheitsregeln.**

## **WICHTIGER SICHERHEITSHINWEIS**

**DIESES PRODUKT IST NUR FÜR DEN GEBRAUCH IM HAUSHALT VORGESEHEN.**

Lesen Sie alle Anweisungen und vergewissern Sie sich, dass Sie sie verstanden haben. Die Nichtbeachtung der nachstehenden Anweisungen kann zu elektrischem Schlag, Brand oder schweren Verletzungen führen. Die in diesem Handbuch behandelten Warnungen, Hinweise und Anweisungen können nicht alle möglichen Bedingungen und Situationen abdecken, die auftreten können. Der Bediener muss verstehen, dass gesunder Menschenverstand und Vorsicht Faktoren sind, die nicht in dieses Produkt eingebaut werden können, sondern vom Bediener bereitgestellt werden müssen.

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 ohne oder mit sehr wenig Öl auskommt.
- Schalten Sie das Gerät niemals leer ein.
- Laden Sie nicht mehr als die empfohlene Menge Lebensmittel ein.
- Lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Gerät gelangen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- Verwenden Sie kein Verlängerungskabel.
- Blockieren Sie nicht die Lufteinlass- und -auslassöffnungen, während das Gerät in Betrieb ist.
- Trennen Sie das Gerät nicht vom Stromnetz, indem Sie am Kabel ziehen.
- Überprüfen Sie, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der örtlichen Nennspannung übereinstimmt, bevor Sie das Gerät anschließen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es von einem von TESLA autorisierten Servicecenter oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Verletzungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie nur Original-TESLA-Zubehör, das für dieses Modell entwickelt wurde.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie das Gerät in der Nähe von Kindern verwenden. Es wird nicht empfohlen, dass Kinder das Gerät alleine ohne Aufsicht eines Erwachsenen benutzen.
- Bereiten Sie im Gerät keine zu fettigen Speisen zu.
- Stellen Sie das Gerät nicht an die Wand oder neben andere Geräte. Lassen Sie beim Gebrauch des Geräts mindestens 15 cm Freiraum um das Gerät herum.
- Blockieren Sie nicht den Lufteinlass oder -auslass, während das Gerät in Betrieb ist.
- Stellen Sie nichts auf das Gerät und stellen Sie das Gerät nicht auf ein Kochfeld, da es beschädigt werden könnte.
- Verwenden Sie das Gerät nicht für andere als die in dieser Anleitung beschriebenen Zwecke.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt laufen.
- Das Gerät ist nicht für die Verwendung mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernbedienung ausgelegt.
- Beim Frittieren mit Heißluft tritt heißer Dampf über die Luftaustrittsdüsen aus. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht in sicherem Abstand vom Dampf und von den Luftaustrittsöffnungen, wenn Sie den Korb aus dem Gerät nehmen.

- Trennen Sie das Gerät sofort vom Stromnetz, wenn dunkler Rauch austritt. Warten Sie, bis der Rauch aufhört, bevor Sie den Außenkorb aus dem Gerät nehmen.
- Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Trennen Sie das Gerät nach Gebrauch immer vom Stromnetz.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in einer übermäßig warmen, staubigen oder feuchten Umgebung.
- Wenn das Gerät unsachgemäß, für professionelle oder semiprofessionelle Zwecke oder nicht gemäß den Anweisungen in der Bedienungsanleitung verwendet wird, erlischt die Garantie.
- Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren, da sonst die Garantie erlischt.
- Der Hersteller und der Importeur in die Europäische Union haftet nicht für Schäden, die durch den Betrieb des Geräts verursacht werden, wie z. B. Verletzungen, Verbrühungen, Feuer oder Schäden an anderen Gegenständen usw.



### **Achtung, Heiße Oberfläche**

- Stellen Sie das Gerät NICHT auf eine brennbare Oberfläche!
- Die Temperatur zugänglicher Oberflächen kann während des Betriebs des Geräts höher sein. Berühren Sie nicht die erhitzte Oberfläche, um Verbrennungen zu vermeiden.

### **WICHTIGE INFORMATIONEN ZUM NETZKABEL**

Um das Risiko eines Stromschlags zu verringern, versuchen Sie nicht, den Kabelanschluss in irgendeiner Weise zu modifizieren. Die Länge des Netzkabels verringert die Gefahr, dass Sie sich verheddern oder über das Netzkabel stolpern.

**VERWENDEN SIE DIESES GERÄT NICHT MIT EINEM VERLÄNGERUNGSKABEL.**

Schließen Sie das Netzkabel nur direkt an eine 230-V-Steckdose an.

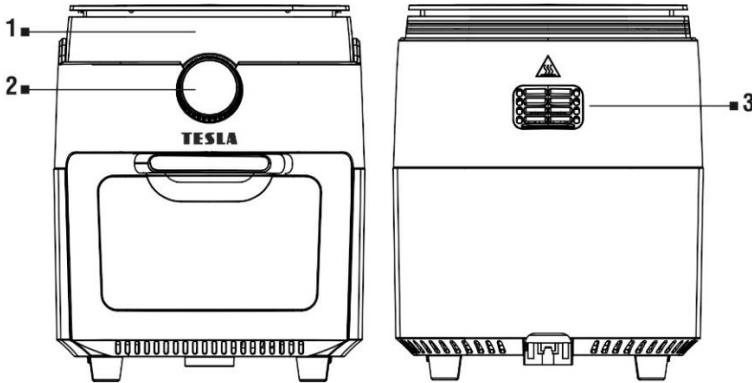
### **Vorbereitung - vor dem ersten Gebrauch**

1. Entfernen Sie alle Verpackungen, Aufkleber und Etiketten.
2. Stellen Sie die Heißluftfritteuse auf eine stabile, waagerechte Fläche. Stellen Sie das Gerät nicht auf Oberflächen, die nicht hitzebeständig sind. Sorgen Sie für ausreichend Freiraum an allen Seiten (mindestens 20 cm an den Seiten und 50 cm über dem Gerät).
3. Wischen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch ab und trocknen Sie es gründlich ab.
4. Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel lang genug ist, um bis zur Steckdose zu reichen, und dass eine ausreichende Luftzirkulation um das Produkt herum vorhanden ist.

### **Erste Benutzung**

1. Setzen Sie die Tropfschale unten in das Gerät ein.
2. Beladen Sie das Gerät entsprechend der Art der Speisen, die Sie zubereiten, mit dem entsprechenden Zubehör.
3. Wählen Sie eines der voreingestellten Programme oder stellen Sie Heizzeit und Temperatur manuell über den Drehregler ein.
4. Wählen Sie das Programm oder stellen Sie Heizzeit und Temperatur manuell mit dem Drehregler ein.
5. Drücken Sie die „ 6 “, um mit dem Erhitzen der Speisen zu beginnen.

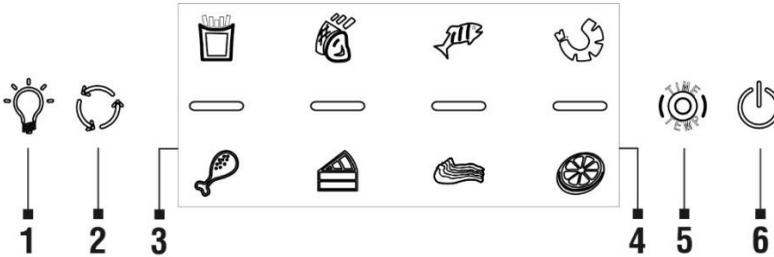
## BEZEICHNUNG



- 1 Anzeige  
2 Drehregler

- 3 Austrittsöffnung für heiße Luft

## SYMBOLE AUF DEM BEDIENFELD



- 1 Innenbeleuchtung einschalten  
2 Drehung des Spießes  
3 Programme

- 4 Gerätebetriebsanzeige  
5 Aufheizzeit/Temperatur  
6 Einschalten/Ausschalten/Heizung starten

## PROGRAMME

-  **Chips**  
25 Minuten/200°C
-  **Fleisch/Koteletts**  
20 Minuten/185°C
-  **Fisch**  
20 Minuten/160°C
-  **Garnelen**  
20 Minuten/160°C

-  **Huhn**  
30 Minuten/200°C
-  **Nachtisch**  
30 Minuten/160°C
-  **Speck**  
25 Minuten/185°C
-  **Trocknung**  
4 Stunden/30°C

Diese Werte sind nur Richtwerte und können durch Drücken der Symbole zur Einstellung von Zeit und Temperatur verändert werden.

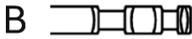
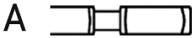
## MONTAGE DER ROSTS ZUM GRILLEN UND TROCKNEN



Das Gerät wird mit drei Grillrosten geliefert.

## EINSETZEN DES SPIESSES IN DAS GERÄT

Verwenden Sie den Spieß für das Zubehör mit Gabeln oder den Ständer für Spieße/Döner.



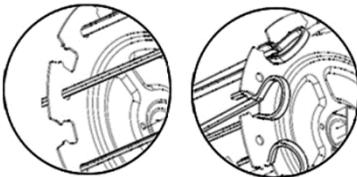
Achten Sie darauf, den Spieß richtig einzusetzen:

A: linke Seite B: rechte Seite



Stecken Sie den Spieß längs durch die Mitte des Hähnchens oder Fleisches und befestigen Sie die Gabeln mit den Schrauben. Stellen Sie sicher, dass die Größe des Hähnchens oder Fleisches genügend Platz zum Drehen lässt.

## MONTAGE DES SPIESSE-/KEBAB-STÄNDERS



Sichern Sie beim Einsetzen in den gegenüberliegenden Schlitz jeden Spieß durch Einrasten des Clips. Stecken Sie den Spieß längs durch die Mitte des Fleisches und befestigen Sie den Ständer mit den Schrauben. Achten Sie darauf, dass die Größe des Fleisches genug Platz lässt, damit es sich drehen kann.

## Kochtipps

- Für beste Ergebnisse empfehlen wir, Fleisch- und Geflügelgerichte während des Garens ein- bis zweimal zu wenden, damit sie auf der Oberseite nicht austrocknen und gleichmäßig gegart und knusprig werden. Sie können Lebensmittel wie Steak auch wenden, um eine gleichmäßige Bräunung und Garung zu gewährleisten.

- Kleinere Lebensmittel benötigen in der Regel etwas weniger Garzeit als größere Lebensmittel.
- Überschreiten Sie nicht die maximale Belastung des Drehmechanismus von 1,5 kg. Wenn Sie ein Huhn grillen, wickeln Sie seinen Körper in eine Schnur, damit er beim Drehen des Spießes nicht hängen bleibt.

## REINIGUNG

- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- Beim Garen von Speisen mit zu hohem Fettgehalt kann Fett an den Garrauminnenseiten, am Sicherheitsglas der Tür herunterlaufen oder Fett und Flüssigkeit aus der Tropfschale austreten. Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist, und wischen Sie Fett und Flüssigkeit sofort ab, damit sie nicht in das Gerät gelangen.
- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch und vor längerer Lagerung.
- Wir empfehlen, das Gerät zu reinigen, sobald es abgekühlt ist, bevor die Speisereste antrocknen.
- Reinigen Sie den Sockel des Geräts mit einem feuchten Tuch und Spülmittel.
- Abnehmbare Teile, die für den Kontakt mit Lebensmitteln vorgesehen sind, können in der Spülmaschine gewaschen werden, für längeren Schutz (Haltbarkeit) empfehlen wir dennoch Handwäsche. Waschen Sie diese Teile unter fließend warmem Wasser mit Zusatz eines neutralen Küchenreinigers. Spülen Sie sie dann mit klarem Wasser ab, wischen Sie sie gründlich trocken und setzen Sie sie wieder ein. Verwenden Sie niemals Scheuermittel auf diesen Oberflächen.

## WARNUNG

**TAUCHEN SIE DAS GERÄT NIEMALS IN WASSER ODER ANDERE FLÜSSIGKEITEN EIN.**

### SCHUTZ VOR ÜBERHITZUNG Nach Beendigung

des Kochvorgangs läuft der Lüfter noch 20 Sekunden weiter, um das Gerät abzukühlen. Wenn das Gerät überhitzt, schaltet es automatisch ab. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es erneut verwenden.

## FEHLERBEHEBUNG

Problem	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht.	Prüfen Sie, ob das Gerät wirklich an 230 V angeschlossen ist. Setzen Sie den Außenkorb vollständig in das Gerät ein.
Das Essen ist nicht vollständig gekocht.	Laden Sie kleinere Mengen ein, wenn der Korb überladen ist, garen die Speisen möglicherweise nicht richtig. Erhöhen Sie die Gartemperatur oder -zeit.
Das Essen wird nicht gleichmäßig gegart.	Zutaten, die übereinander oder nah beieinander gestapelt sind, müssen während des Garens gewendet werden.
Das Essen ist nach dem Frittieren nicht knusprig.	Das Besprühen von Lebensmitteln mit einer kleinen Menge Öl kann die Knusprigkeit erhöhen.
Pommes waren nicht gut zubereitet.	Fügen Sie eine kleine Menge Öl hinzu, ca. 15 ml und schwenken Sie die Pommes gründlich. Wenn Sie Chips aus rohen Kartoffeln zubereiten, lassen Sie die ungekochten Chips vor dem Frittieren 15 Minuten lang in Wasser einweichen, um die Stärke zu entfernen. Trocknen Sie sie, bevor Sie eine kleine Menge Öl hinzufügen. Schneiden Sie die ungekochten Chips in Streifen von 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 das Innere des Geräts ordnungsgemäß gereinigt wurde und nicht fettig ist.
	Durch das Garen von fetthaltigen Speisen tritt Öl aus. Dieses Öl erzeugt weißen Rauch. Dies ist normal und sollte das Garen nicht beeinträchtigen.
Aus dem Gerät tritt dunkler Rauch aus.	Trennen Sie das Gerät sofort vom Stromnetz.
Das Display zeigt den Fehler „E1“, „E2“ oder „E3“ an	Wenden Sie sich an die TESLA-Serviceabteilung.

## GARANTIEREPARATUR

Wenden Sie sich für Garantiereparaturen an den Händler, bei dem Sie das TESLA-Produkt gekauft haben.

### Die Garantie DECKT NICHT:

- Verwendung des Geräts zu anderen als den vorgesehenen Zwecken
- regelmäßige Abnutzung
- Nichtbeachtung der „Wichtigen Sicherheitshinweise“ in der Bedienungsanleitung
- elektromechanische oder mechanische Schäden durch unsachgemäßen Gebrauch
- Schäden durch Naturphänomene wie Wasser, Feuer, statische Elektrizität oder Überspannung usw.
- Schäden durch nicht autorisierte Reparatur
- unleserliche Seriennummer auf dem Gerät

## KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Wir, die INTER-SAT LTD, org. slozka erklären, dass dieses Gerät den grundlegenden Anforderungen und anderen relevanten Bestimmungen der Normen und Vorschriften entspricht, die für den jeweiligen Gerätetyp relevant sind.



Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen der Europäischen Union.



Wenn dieses durchgestrichene Mülltonnensymbol auf einem Produkt angebracht ist, bedeutet dies, dass das Produkt der europäischen Richtlinie 2002/96/EG unterliegt. Bitte informieren Sie sich über das örtliche System zur getrennten Sammlung von Elektro- und Elektronikprodukten. Bitte handeln Sie gemäß Ihren örtlichen Vorschriften und entsorgen Sie Ihre alten Produkte nicht zusammen mit Ihrem normalen Hausmüll. Die korrekte Entsorgung Ihres alten Produkts hilft, mögliche negative Folgen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden.

Da das Produkt ständig weiterentwickelt und verbessert wird, behalten wir uns das Recht vor, die Bedienungsanleitung zu ändern. Die neueste Version dieser Bedienungsanleitung finden Sie immer unter [www.tesla-electronics.eu](http://www.tesla-electronics.eu).

Design und Spezifikationen können ohne Vorankündigung geändert werden, Druckfehler vorbehalten.