

**Sehr geehrter Kunde,
vielen Dank, dass Sie sich für den TESLA AirCook & Steam QS500 entschieden haben.**

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

- **Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung an einem sicheren Ort auf.**
- **Die richtige Verwendung des Geräts verlängert seine Lebensdauer erheblich.**
- **Beachten Sie die in diesem Handbuch angegebenen Regeln, um das Risiko einer Beschädigung des Geräts oder von Verletzungen zu verringern.**

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:

- Schalten Sie das Gerät niemals leer ein.
- Laden Sie nicht mehr als die empfohlene Menge Lebensmittel ein.
- Das Gerät **ist nicht** für die Zubereitung von flüssigen Speisen wie Suppen, Soßen oder Schmorbraten geeignet!
- Wasser darf nur in den Wasserbehälter eingefüllt werden. Gießen Sie niemals Wasser oder andere Flüssigkeiten in den inneren Lebensmittelkorb.
- Stellen Sie das Gerät nicht unter Küchenschränke. Aufsteigender Dampf kann sie beschädigen.
- Blockieren Sie nicht die Lufteinlass- und -auslassöffnungen, während das Gerät in Betrieb ist.
- Stellen Sie das Gerät niemals auf eine weiche Oberfläche. Die Belüftungsöffnungen können blockiert und das Gerät beschädigt werden.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf brennbare Materialien wie Tischdecken oder Vorhänge.
- Stellen Sie das Gerät nicht an die Wand oder neben andere Geräte. Lassen Sie um das Gerät herum mindestens 20 cm Freiraum.
- Stellen Sie nichts auf das Gerät und stellen Sie das Gerät nicht auf ein Kochfeld, da es beschädigt werden könnte.
- Tauchen Sie das Gehäuse, das elektrische Bauteile und Heizelemente enthält, niemals in Wasser oder spülen Sie es unter fließendem Wasser ab.
- Lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Gerät gelangen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- Überprüfen Sie, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der örtlichen Nennspannung übereinstimmt, bevor Sie das Gerät anschließen.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose an. Achten Sie immer darauf, dass der

Stecker richtig in die Steckdose eingesteckt ist.

- Verwenden Sie kein Verlängerungskabel.
- Trennen Sie das Gerät nach Gebrauch immer vom Stromnetz.
- Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Trennen Sie das Gerät nicht vom Stromnetz, indem Sie am Kabel ziehen.
- Halten Sie das Netzkabel von heißen Oberflächen fern.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es von einem von TESLA autorisierten Servicecenter oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Verletzungen zu vermeiden.
- Lassen Sie das Gerät vor dem Transport länger als 30 Minuten abkühlen.
- 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 Speisen mit hohem Fettgehalt zu.
- Gießen Sie kein sehr kaltes Wasser in den beheizten inneren Lebensmittelkorb.
- Schließen Sie das Gerät nicht an und verwenden Sie das Bedienfeld nicht mit nassen Händen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht für andere als die in dieser Anleitung beschriebenen Zwecke.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt laufen.
- Heißer Dampf und Luft werden während des Betriebs durch die Auslassöffnungen abgegeben. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht in sicherem Abstand vom Dampf und von den Luftaustrittsöffnungen, nachdem Sie den Innenkorb aus dem Gerät genommen haben.
- 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.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in einer übermäßig warmen, staubigen oder feuchten Umgebung.
- Lagern und betreiben Sie das Gerät fern von brennbaren und flüchtigen Stoffen.
- Das Gerät ist nicht für die Verwendung mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernbedienung ausgelegt.
- Reparieren Sie das Gerät nicht, da dies zu Stromschlag und Garantieverlust führen kann.
- 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

- Berühren Sie niemals die inneren Teile des Geräts, während es in Betrieb ist oder unmittelbar nachdem Sie mit dem Kochen fertig sind. Lassen Sie das Gerät 30 Minuten lang abkühlen.
- Stellen Sie das Gerät NICHT auf eine brennbare Oberfläche!
- Blockieren Sie nicht den Lufteinlass oder -auslass, während das Gerät in Betrieb ist.
- Die Temperatur zugänglicher Oberflächen kann während des Betriebs des Geräts höher sein. Berühren Sie nicht die erhitzte Oberfläche, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie nur den Griff, um den beheizten Außenkorb und den Innenkorb zu entfernen und zu tragen. Stellen Sie den beheizten Innenkorb nur auf hitzebeständige Oberflächen. Achten Sie

nach dem Herausnehmen des Außenkorbs aus dem Gerät besonders darauf, dass Sie sich nicht durch heißen Dampf aus den Speisen oder nach dem Programm „Dampf“ verbrühen.

- Bewegen Sie das Gerät nicht. Heiße Speisen, Öl oder andere Flüssigkeiten können Verbrennungen verursachen.

WICHTIGE INFORMATIONEN ZUM NETZKABEL

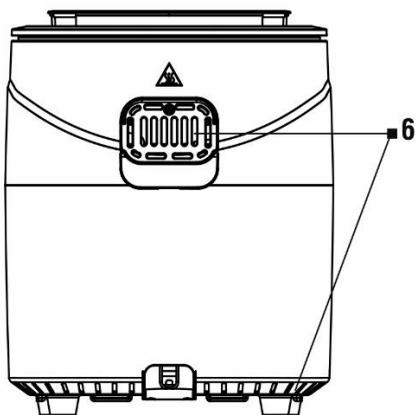
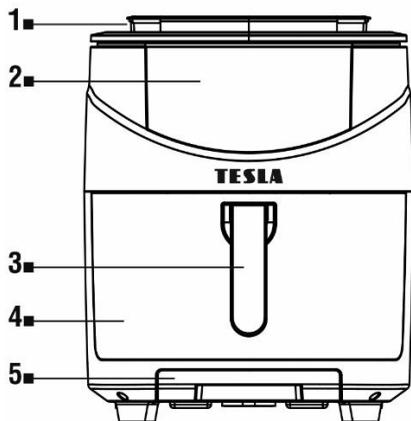
Um das Risiko eines Stromschlags zu verringern, versuchen Sie nicht, den Kabelanschluss in irgendeiner Weise zu modifizieren. Die Länge des Netzkabels verringert die Gefahr, dass Sie sich verheddern oder über das Netzkabel stolpern.

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.
3. Wischen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch ab und trocknen Sie es gründlich ab.
4. Setzen Sie den inneren Lebensmittelkorb in das Gehäuse des Geräts ein.
5. 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.



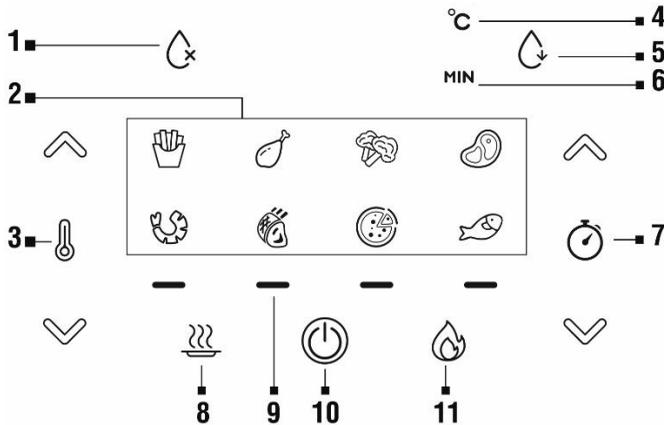
- 1 Wasser reservoir
2 Schalttafel
3 Handhaben

- 4 Futterkorb innen
5 Kondensationswanne
6 Belüftungsöffnungen

Der Wasserbehälter (1) ist notwendig, um das korrekte Funktionieren des Modus „ Dampf“ zu gewährleisten. Füllen Sie es mit Wasser, bevor Sie mit dem Dampfgaren beginnen, und setzen Sie es in das Gehäuse des Geräts ein. Die Kondensatwanne (5) muss während des Betriebs in den Gerätekörper eingesetzt werden, um Kondenswasser aufzufangen, das beim Dämpfen von Speisen entsteht.

HINWEIS: Gießen Sie kein Öl in den Innenkorb, dieses Gerät arbeitet auf der Basis von Heißluftzirkulation.

SYMBOLS AUF DEM BEDIENFELD



- 1 Anzeige für leeren Wasserbehälter
- 2 Programme
- 3 Temperatureinstellung
- 4 Heiztemperatur
- 5 Reinigungsmodus
- 6 Erhitzungszeit

- 7 Zeiteinstellung
- 8 „Dampf“-Modus
- 9 Gerätebetriebsanzeige
- 10 Ein/Aus/Start
- 11 Modus „Heißluft“

ERSTE INBETRIEBNAHME Stellen Sie

das Gerät auf die Küchentheke oder eine andere trockene, saubere und ebene Oberfläche, die hitze- und feuchtigkeitsbeständig ist. Sorgen Sie für ausreichend Freiraum an allen Seiten (mindestens 20 cm an den Seiten und 50 cm über dem Gerät). Ziehen Sie am Griff (3), um den inneren Lebensmittelkorb (4) aus dem Gerät zu entfernen. Legen Sie die Speisen, die Sie zubereiten möchten, in den Korb. Überschreiten Sie beim Einlegen von Lebensmitteln nicht die MAX-Markierung auf der Innenseite des Lebensmittelkorbs.

HINWEIS: Das Gerät funktioniert erst, wenn der innere Lebensmittelkorb vollständig eingesetzt ist. Beim Umgang mit der heißen Außenpfanne/dem Frittierkorb ist äußerste Vorsicht geboten.

/Aus-Taste (10)

Hiermit wird das Gerät ein- und ausgeschaltet oder der Garvorgang gestartet.

„Dampf“ (8)

Dies wird verwendet, um mit dem Dampfen zu beginnen. Dieser Modus kann nur bei vollem Wasserbehälter (1) verwendet werden. Die Dampftemperatur ist auf 100 °C begrenzt und kann nicht geändert werden. Dieser eignet sich zur schonenden Zubereitung von Gemüse, Fisch oder Hähnchen. Es sorgt dafür, dass die Speisen besonders saftig bleiben.

„Heißluft“ (11)

Dies wird verwendet, um mit Heißluft zu heizen.

Heiztemperatur

einstellen (4) Stellen Sie mit den Pfeilen die Temperatur im Bereich von 80°C bis 200°C ein.

Heizzeit

einstellen (3) Stellen Sie mit den Pfeilen die Heizzeit im Bereich von 1 bis 60 Minuten ein.

Anzeige Wasserbehälter leer (1)

Wenn die Anzeige blinkt und ein intermittierendes akustisches Warnsignal (Piep) ausgibt, muss der Wasserbehälter (1) mit Wasser aufgefüllt werden

Reinigungsprogramm (5)

Diese Funktion ist nur bei vollem Wasserbehälter (1) nutzbar. Damit wird das Wassersystem im Gerät gereinigt.

ZUBEREITUNG VON SPEISEN Bereiten

Sie Ihre Speisen vor, legen Sie sie in den inneren Lebensmittelkorb (4) und setzen Sie diesen in den Gerätekörper ein. Füllen Sie den Wasserbehälter (1), um den Dampfmodus zu verwenden.

Das Gerät verfügt über acht voreingestellte Programme und ein manuelles Programm, das nach dem Einschalten des Geräts aktiviert wird. Wenn eines der voreingestellten Programme ausgewählt wurde, blinkt es auf dem Bedienfeld (2).

Schalten Sie das Gerät mit der Einschalttaste (10) ein. Alle Funktionen auf dem Bedienfeld (2) leuchten auf. Wählen Sie den gewünschten Modus (Heißluft (11) oder Dampf (8)). Das Symbol des eingestellten Modus beginnt zu blinken. Programm auswählen oder Temperatur (7) und Heizzeit (3) manuell einstellen. Starten Sie den Garvorgang durch Drücken der Start-Taste (10).

Der Aufheizvorgang beginnt und die Gerätebetriebsanzeige (9) leuchtet auf. Auf dem Display werden abwechselnd die Temperatur und die Restheizzeit angezeigt. Nach Ablauf der eingestellten Zeit endet der Heizvorgang automatisch und das Display zeigt das Wort OFF. Der Lüfter läuft noch einige Sekunden weiter, um das Gerät abzukühlen. Sie hören dann fünf Pieptöne und das Gerät schaltet sich vollständig ab.

Ziehen Sie am Griff (3), um den inneren Lebensmittelkorb (4) aus dem Gerätekörper zu entfernen und stellen Sie ihn auf eine hitzebeständige Oberfläche. Wird der Lebensmittelkorb (4) während des Garvorgangs aus dem Gerät entfernt, wird dieser Vorgang unterbrochen und das Display zeigt „- - -“ an. Der Heizvorgang wird erneut durchgeführt, sobald der innere Lebensmittelkorb (4) in den Gerätekörper eingesetzt wird. Entnehmen Sie die gegarten Speisen und lassen Sie das Gerät abkühlen.

HINWEIS: Beim Umgang mit dem heißen äußeren Korb und dem inneren Lebensmittelkorb ist äußerste Vorsicht geboten.

Symbole auf der Frontplatte



Steak

20 Min./180°C



Pommes Frites

15 Min./200°C



Geflügel (Keulen)

20 min/200°C



Gemüse

15 Min./180°C



Pizza

20 Min./180°C



Garnelen

25 min/160°C



Fleisch

15 Min./160°C



Fisch

20 min/160°C

MANUELLER MODUS

Zeit: 15 Minuten (Heißluft)/20 Minuten (Dampf)

Temperatur: 180°C (Heißluft)/100°C (Dampf)

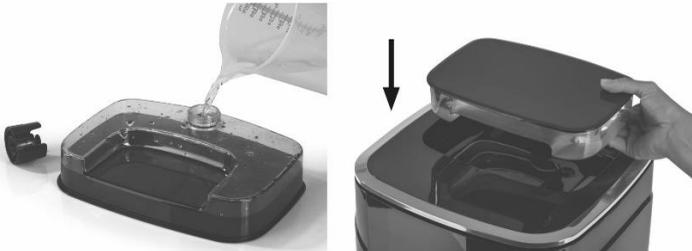
Geeignet für: Mozzarellasticks, Apfelstrudel, Frühlingsrollen, Gemüse, Fisch und Hähnchen

- Für die Zubereitung von Speisen benötigen Sie in der Regel kein oder nur wenig Öl.
- Die Garzeit hängt von der Größe und Menge der Speisen sowie von der Gartemperatur ab. Die Garzeit ist im Allgemeinen kürzer als in einem herkömmlichen Ofen. Beginnen Sie mit einer kürzeren Garzeit und passen Sie die Garzeit dann Ihrem eigenen Geschmack an.

Schütteln/Umrühren für beste Garergebnisse

Für beste Ergebnisse empfehlen wir, Fleisch- und Geflügelgerichte während des Garens ein- oder zweimal zu schütteln/umzurühren, 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 übereinander gestapelte Lebensmittel wie Pommes oder Nuggets müssen meist geschüttelt/gerührt werden.

FÜLLEN DES WASSERBEHÄLTERS



Nehmen Sie den Wasserbehälter aus dem Gerät, drehen Sie ihn wie in der Abbildung gezeigt um und schrauben Sie das Absperrventil ab. Füllen Sie den Wasserbehälter mit kaltem Leitungswasser, schrauben Sie das Absperrventil wieder auf und setzen Sie den Behälter wieder in den Gerätekörper ein (siehe Abbildung). Verwenden Sie keine anderen Flüssigkeiten.

HINWEIS

- Das Wasser im Wasserbehälter sollte aus hygienischen Gründen immer gewechselt werden, bevor Sie mit dem Garen im Modus „Dampf“ beginnen.
- Sorgen Sie für ausreichende Belüftung, während das Gerät in Betrieb ist.
- Betreiben Sie das Gerät nicht länger als 3 Stunden ohne Unterbrechung.
- Bewegen Sie das Gerät nicht während des Betriebs.
- Das Gerät funktioniert nur, wenn der innere Lebensmittelkorb vollständig in den Gerätekörper eingesetzt ist.

REINIGUNG DES WASSERSYSTEMS

Füllen Sie den Wasserbehälter vollständig. Schalten Sie das Gerät mit der Einschalttaste (**10**) ein. Starten Sie das Reinigungsprogramm durch Drücken der Taste (**5**). Der Reinigungszyklus dauert ca. 25 Minuten und das Gerät schaltet sich nach Beendigung automatisch aus.

Entkalken

Kalkablagerungen verursachen Energieverlust und verkürzen die Lebensdauer des Gerätes. Deshalb empfehlen wir, je nach Wasserqualität in Ihrem Wohngebiet und Nutzungshäufigkeit, Kalk regelmäßig zu entfernen. Um Kalk zu entfernen, füllen Sie statt nur Wasser den Wasserbehälter mit einer Mischung aus Wasser und Entkalker und starten Sie anschließend das Reinigungsprogramm. Zum Entkalken des Geräts kann ein handelsüblicher Entkalker für Küchengeräte verwendet werden. Lesen Sie die Gebrauchsanweisung des Entkalkers, um das richtige Verhältnis von Wasser zu Entkalker sicherzustellen. Führen Sie nach dem Entfernen des Kalks mindestens drei Reinigungszyklen nur mit Wasser durch, um das Wassersystem im Gerät zu spülen.

EINFACH ZU SÄUBERN

- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch und vor längerer Lagerung.
- Wir empfehlen, das Gerät unmittelbar nach dem Abkühlen zu reinigen, bevor Speisereste trocknen, um Keimbildung zu vermeiden. Lassen Sie Speisereste nicht vollständig auf dem Gerät antrocknen.
- Reinigen Sie den Sockel des Geräts mit einem feuchten Tuch und Spülmittel.
- Spülen Sie den Wasserbehälter mit einem Reinigungsmittel und warmem Wasser aus und lassen Sie ihn **mit geöffnetem Deckel trocknen** .
- Abnehmbare Teile, die für den Kontakt mit Lebensmitteln vorgesehen sind, können in der Spülmaschine gewaschen werden, wir empfehlen jedoch trotzdem Handwäsche für einen längeren Schutz (Haltbarkeit) der Antihaft-Oberfläche. Waschen Sie diese Teile unter fließend warmem Wasser mit Zusatz eines neutralen Küchenreinigers. Spülen Sie sie dann mit klarem Wasser ab und wischen Sie sie gründlich trocken.
- Verwenden Sie keine scharfen oder metallischen Gegenstände oder scheuernde Reinigungsmittel, um die Antihaftbeschichtung des inneren Lebensmittelkorbs so lange wie möglich zu erhalten.

HINWEIS: TAUCHEN SIE DAS GERÄT NIEMALS IN WASSER ODER ANDERE FLÜSSIGKEITEN.

Schutz vor Überhitzung

Wenn das Gerät überhitzt, schaltet es automatisch ab. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es erneut verwenden.

AUFBEWAHRUNG

Wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht benutzen, muss das gesamte Wasser aus dem Wasserbehälter und der Kondensatwanne abgelassen werden. Reinigen Sie den Wasserbehälter gründlich, bevor Sie das Gerät wieder verwenden. Bewahren Sie das Gerät und alle Zubehörteile an einem sauberen, trockenen Ort außerhalb der Reichweite von Kindern und Tieren auf.

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 Portionen Lebensmittel in den herausnehmbaren Innenkorb. 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 nahe beieinander gestapelt sind, sollten während des Garens geschüttelt oder 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.	Weniger Öl zugeben, ca. 15 ml. 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.
Der Korb passt nicht ohne Weiteres in die Fritteuse.	Stellen Sie sicher, dass der innere Lebensmittelkorb nicht mit Lebensmitteln überladen ist und richtig in das Gehäuse des Geräts eingesetzt ist.
Aus dem Gerät tritt weißer Rauch aus.	Bei der ersten Verwendung kann die Fritteuse weißen Rauch erzeugen. Das ist in Ordnung.
	Stellen Sie sicher, dass der innere Lebensmittelkorb und das Innere der Fritteuse richtig gereinigt und fettfrei sind.
	Beim Garen von fetthaltigen Speisen läuft Öl in den Außenkorb. Dieses Öl erzeugt weißen Rauch und der Behälter kann wärmer als gewöhnlich sein. Dies ist normal und sollte das Garen nicht beeinträchtigen. Gehen Sie vorsichtig mit dem Behälter um.
Aus dem Gerät tritt dunkler Rauch aus.	Schalten Sie die Fritteuse sofort aus. Das Essen brennt. Warten Sie, bis sich der Rauch verflüchtigt hat, bevor Sie den inneren Lebensmittelkorb herausziehen.
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
- Nichtbeachten 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. složka 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.

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