

TechnoLux



GEBRAUCHSANLEITUNG

HEISSLUFT-FRITTEUSE 6,5 LITER

Art.-Nr.: 29048 / Artikel-Nr. Roller: 10150601 / Artikel-Nr. fsm: 10184981 / #BE0000000

DE / EN / FR

Bedienungsanleitung
Instruction manual
Manuel d'instructions



EINFÜHRUNG

Diese völlig neue Heißluftfritteuse bietet eine einfache und gesunde Möglichkeit, Ihre Lieblingszutaten zuzubereiten. Durch die schnelle Heißluftzirkulation und einen oberen Grill können zahlreiche Gerichte zubereitet werden. Das Beste daran ist, dass die Heißluftfritteuse die Speisen in alle Richtungen erhitzt und die meisten Zutaten kein Öl benötigen.

WICHTIGE INFORMATION VOR GEBRAUCH

Lesen Sie die Bedienungsanleitung und Sicherheitshinweise sorgfältig durch bevor Sie das Gerät verwenden!

- Die Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung kann zu schweren Verletzungen oder zu Schäden am Gerät führen.
- Bewahren Sie die Bedienungsanleitung für die weitere Nutzung auf.
- Wenn Sie das Gerät an Dritte weitergeben, geben Sie unbedingt diese Bedienungsanleitung mit.
- Verwenden Sie das Gerät nur in Innenräumen und nicht im Freien.
- Dieses Gerät ist nur für den häuslichen Gebrauch in Innenräumen bestimmt und nicht für vergleichbare Umgebungen wie:
 - Mitarbeiterküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
 - Bauernhäuser;
 - von Kunden in Hotels, Motels und andere Wohnumgebungen;
 - Frühstückspensionen.

WARNHINWEISE

Falls erforderlich, werden folgende Warnhinweise in dieser Bedienungsanleitung verwendet:

GEFAHR! Hohes Risiko:

Missachtung der Warnung kann Schaden für Leib und Leben verursachen.

WARNUNG! Mittleres Risiko:

Missachtung der Warnung kann Verletzungen oder schwere Sachschäden verursachen.

VORSICHT: Geringes Risiko:

Missachtung der Warnung kann leichte Verletzungen oder Sachschäden verursachen.

HINWEIS: Sachverhalte und Besonderheiten, die im Umgang mit dem Gerät beachtet werden sollten.

 Dieses Produkt verfügt über eine CE-Kennzeichnung, um die Konformität mit den Richtlinien 2014/30/EU (Niederspannung) und der EMV-Richtlinie (2014/35/EU) in der jeweils gültigen Fassung anzuzeigen.



Das GS-Zeichen (Geprüfte Sicherheit) bescheinigt, dass das Produkt sicher ist, wenn es korrekt eingesetzt wird. Das GS-Zeichen bedeutet, dass die Sicherheit des Produkts geprüft worden ist. Produkte, die mit diesem Zeichen versehen sind, entsprechen den Anforderungen des Produktsicherheitsgesetzes (ProdSG).

SICHERHEITSHINWEISE

Bei der Verwendung von Elektrogeräten sollten grundsätzliche Sicherheitsmaßnahmen beachtet werden, einschließlich der folgenden:

- Lesen Sie alle Anweisungen.

- Berühren Sie keine heißen Oberflächen.
- Zum Schutz vor Stromschlag dürfen Kabel, Stecker oder die Basis nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.

WARNUNG!

- Dieses Elektrogerät verfügt über eine Heizfunktion . Oberflächen, auch andere als Funktionsflächen, können hohe Temperaturen entwickeln. Da Temperaturen von verschiedenen Personen unterschiedlich wahrgenommen werden, muss dieses Gerät mit VORSICHT verwendet werden. Fassen Sie das Gerät nur an den dafür vorgesehenen Griffen und Griffflächen an und verwenden Sie einen Hitzeschutz, z.B. Handschuhe oder ähnliches. Anderen Flächen als den vorgesehenen Greifflächen muss vor dem Berühren ausreichend Zeit zum Abkühlen gegeben werden.
- Ziehen Sie bei Nichtgebrauch und vor der Reinigung den Stecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät vor dem Anbringen oder Abnehmen von Teilen abkühlen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienstmitarbeiter oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Die Verwendung von Zubehörteilen, die nicht vom Gerätehersteller empfohlen werden, kann zu Verletzungen führen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien.
- Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante von Tischen oder Theken hängen und berühren Sie keine heißen Oberflächen.

- Positionieren Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe eines heißen Gas- oder Elektroherds oder in einem beheizten Ofen.
- Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie ein Gerät mit heißem Öl oder anderen heißen Flüssigkeiten verwenden.
- Schließen Sie immer zuerst den Stecker an das Gerät an und stecken Sie dann das Kabel in die Steckdose. Zum Ausschalten stellen Sie den entsprechenden Regler auf „OFF“ und ziehen Sie dann den Stecker aus der Steckdose.
- Verwenden Sie das Gerät nicht für einen anderen Verwendungszweck, als den dafür vorgesehenen.
- Bewahren Sie das Gerät und das Netzkabel immer außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
- Diese Geräte sind nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.

GEFAHR!

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt werden und in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind mindestens 8 Jahre alt und werden beaufsichtigt.
- Das Gerät ist von Kindern, die jünger als 8 Jahre sind, fernzuhalten.

- Tauchen Sie das Gehäuse mit den elektrischen Komponenten und den Heizelementen niemals in Wasser und spülen Sie es nicht unter dem Wasserhahn aus.
- Um einen Stromschlag zu vermeiden, lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Gerät eindringen.
- Um zu verhindern, dass es mit den Heizelementen in Kontakt kommt, legen Sie die zu frittierenden Zutaten immer in den Korb.
- Decken Sie die Lufteinlass- und die Luftauslassöffnungen nicht ab, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Füllen Sie den Topf nicht mit Öl, da sonst Brandgefahr besteht.
- Berühren Sie niemals das Innere des Geräts, während es in Betrieb ist. Die Temperatur von zugänglichen Oberflächen kann im Betrieb hoch sein.
- Das Gerät darf nicht für andere Zwecke verwendet werden als die in diesem Handbuch beschriebenen.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt laufen.
- Während des Heißluftbratens wird heißer Dampf durch die Luftauslassöffnungen freigesetzt. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht in sicherem Abstand vom Dampf und von den Luftauslassöffnungen.
- Achten Sie auch auf heißen Dampf und heiße Luft, wenn Sie den Topf aus dem Gerät nehmen.
- Alle zugänglichen Oberflächen können während des Gebrauchs heiß werden. (Abb. 2)
- Ziehen Sie sofort den Netzstecker, wenn Sie dunklen Rauch aus dem Gerät kommen sehen. Warten Sie, bis die Rauchentwicklung aufhört, bevor Sie den Topf vom Gerät nehmen.

WARNUNG!

- Überprüfen Sie, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn der Stecker, das Netzkabel oder andere Teile beschädigt sind.
- Wenden Sie sich nicht an eine unbefugte Person, um ein beschädigtes Netzkabel auszutauschen oder zu reparieren.
- Halten Sie das Netzkabel von heißen Oberflächen fern.
- Schließen Sie das Gerät nicht an und bedienen Sie das Bedienfeld nicht mit nassen Händen.
- Stellen Sie das Gerät nicht an eine Wand oder an andere Geräte. Lassen Sie mindestens 10 cm Freiraum an der Rückseite und an den Seiten und 10 cm Freiraum über dem Gerät.
- Stellen Sie nichts auf das Gerät.

VORSICHT!

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer horizontalen, ebenen und stabilen Oberfläche steht.
- Dieses Gerät ist nur für den häuslichen Gebrauch bestimmt. Es ist möglicherweise nicht für den sicheren Einsatz in Umgebungen wie Personalküchen, Bauernhöfen, Motels und anderen Nichtwohn-umgebungen geeignet. Es ist auch nicht für die Nutzung durch Kunden in Hotels, Motels, Frühstückspensionen und anderen Wohnumgebungen vorgesehen.
- Bei unsachgemäßer Verwendung des Geräts für professionelle oder semi-professionelle Zwecke oder wenn es nicht gemäß den Anweisungen in der Bedienungsanleitung verwendet wird, erlischt die Garantie und wir können jede Haftung für daraus

resultierende Schäden ablehnen.

- Trennen Sie das Gerät immer vom Netz, wenn Sie es nicht benutzen.
- Für eine sichere Handhabung oder Reinigung benötigt das Gerät etwa 30 Minuten zum Abkühlen.

LIEFERUMFANG

1. Heißluftfritteuse
2. Bedienungsanleitung

GERÄTEBESCHREIBUNG

1. Anzeigefeld
2. Gestell
3. Griff
4. Topfdeckel
5. Hauptgehäuse
6. Frittiertopf
7. Luftauslass
8. Hauptkabel (Stromkabel)

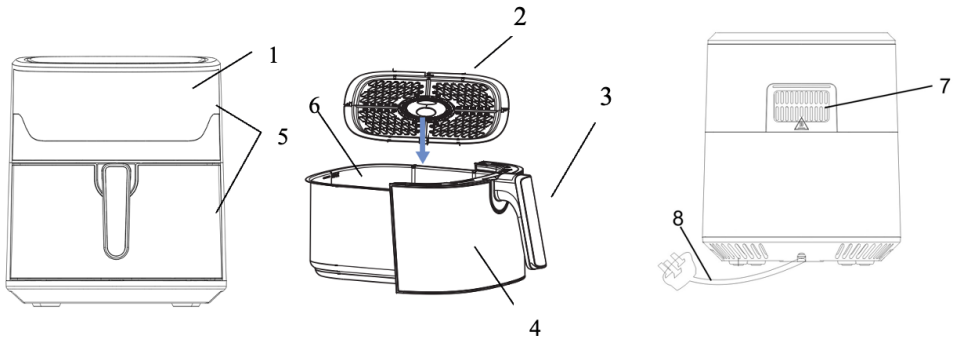


Abb.1



Abb.2

TECHNISCHE DATEN

Modell:	29048
Netzspannung:	220-240V, 50/60 HZ
Schutzklasse:	I
Leistung:	1600 Watt
Fassungsvermögen des Korbes:	6,5 Liter
Einstellbare Temperatur:	80 °C-200 °C
Timer:	1 - 60 Min.

Schutzklasse I

Das bedeutet, dass ein Schutzleiter alle metallischen Komponenten, die berührbar und stromführend sind, mit der Erdung verbindet.

VOR DER ERSTEN BENUTZUNG



VORSICHT:

Verpackungsmaterial ist kein Kinderspielzeug. Kinder dürfen nicht mit den Kunststoffbeuteln spielen. Es besteht Erstickungsgefahr.

1. Verpackungsmaterial entfernen.
2. Entfernen Sie sämtliche Aufkleber oder Etiketten vom Gerät.
3. Reinigen Sie den Topf und das Gestell gründlich mit heißem Wasser, etwas Reinigungsflüssigkeit und einem nicht scheuernden Schwamm.
4. Wischen Sie das Gerät innen und außen mit einem feuchten Tuch ab.

Dies ist eine ölfreie Fritteuse, die mit Heißluft arbeitet. Füllen Sie den Topf nicht mit Öl oder Frittierfett.

HINWEIS: Wenn Ihre Heißluftfritteuse zum ersten Mal erhitzt wird, kann es zu einer leichten Rauch- oder Geruchsentwicklung kommen. Das passiert bei vielen Heizgeräten. Dies hat keine Auswirkung auf die Sicherheit Ihres Geräts.

FÜR DIE INBETRIEBNAHME VORBEREITEN

1. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, waagerechte und ebene Fläche.
Stellen Sie das Gerät nicht auf eine nicht hitzebeständige Oberfläche.
2. Stellen Sie das Gestell in den Topf.
Füllen Sie den Topf nicht mit Öl oder anderen Flüssigkeiten.
Stellen Sie nichts auf das Gerät, da dies den Luftstrom stört und das Ergebnis des Heißluftfrittierens beeinträchtigt.

VERWENDUNG DES GERÄTS

Die ölfreie Fritteuse kann eine große Auswahl an Zutaten zubereiten.

HEISSLUFTFRITTIEREN

1. Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose.
2. Ziehen Sie den Topf vorsichtig aus der Heißluftfritteuse
3. Geben Sie die Zutaten in den Frittiertopf.

4. Schieben Sie den Frittiertopf wieder in die Heißluftfritteuse.
Achten Sie darauf, ihn sorgfältig an den Führungen im Gehäuse der Fritteuse auszurichten.
Verwenden Sie den Topf niemals ohne das Gestell darin.

⚠ ACHTUNG! Berühren Sie den Topf während und nach dem Gebrauch nicht, da er sehr heiß wird. Bitte halten Sie den Frittiertopf immer am Griff fest.

5. Bestimmen Sie die erforderliche Zubereitungszeit für die Zutaten (siehe „Einstellungen“ in diesem Kapitelabschnitt).
6. Einige Zutaten müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden (siehe „Einstellungen“ in diesem Kapitel). Um die Zutaten zu schütteln, ziehen Sie den Frittiertopf am Griff aus dem Gerät und schütteln ihn. Schieben Sie den Topf zurück in die Luftfritteuse.

⚠ ACHTUNG! DRÜCKEN SIE WÄHREND DES SCHÜTTELNS NICHT DEN KNOPF AM GRIFF.

Tipp: Wenn Sie den Timer auf die halbe Zubereitungszeit einstellen, hören Sie den Timer-Summer, wenn Sie die Zutaten schütteln müssen. Das bedeutet allerdings, dass Sie den Timer nach dem Schütteln erneut auf die verbleibende Zubereitungszeit einstellen müssen.

7. Wenn Sie den Timer-Summer hören, der anzeigt, dass die eingestellte Zubereitungszeit abgelaufen ist, nehmen Sie den Frittiertopf aus dem Gerät.

Tipp: Temperatur oder Zeit können Sie während der Anwendung ganz nach Ihrem Geschmack anpassen. Ihre Einstellungen bleiben etwa eine Minute lang erhalten, nachdem Sie den Topf aus dem Gehäuse gezogen haben.

8. Überprüfen Sie, ob die Zutaten fertig sind oder nicht.
Wenn die Zutaten noch nicht fertig sind, schieben Sie den Frittiertopf einfach zurück ins Gerät und stellen Sie den Timer auf einige zusätzliche Minuten ein.
9. Um Zutaten (z. B. Pommes Frites) zu entnehmen, ziehen Sie den Topf aus der Heißluftfritteuse.

teuse und stellen Sie ihn auf eine hitzebeständige Oberfläche.

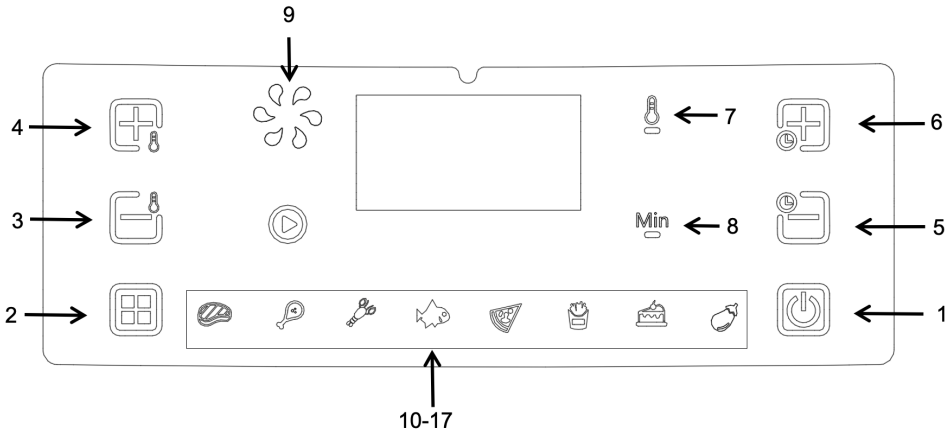
Drehen Sie den Topf nicht um, während das Gestell noch daran befestigt ist, da überschüssiges Öl, das sich am Topfboden angesammelt hat, auf die Zutaten auslaufen kann.

Der Topf und die Zutaten sind heiß, je nach

Art der Zutaten in der Heißluftfritteuse kann Dampf aus dem Topf entweichen.

10. Entleeren Sie den Korb in eine Schüssel oder auf einen Teller.
11. Wenn eine Charge von Zutaten fertig ist, ist die Heißluftfritteuse sofort bereit für die Zubereitung einer weiteren Charge.

BEDIENFELDANLEITUNG



GEBRAUCHSANWEISUNG

Knopf 1 - Power-Taste

Sobald Korb und Topf richtig im Hauptgehäuse positioniert sind, leuchtet die Betriebsanzeige auf. Wenn Sie den Netzschalter 3 Sekunden lang gedrückt halten, wird die Standardtemperatur des Geräts auf 200 °C und die Garzeit auf 15 Minuten eingestellt. Durch ein zweites Drücken der Power-Taste wird der Garvorgang gestartet. Halten Sie den Netzschalter gedrückt für 3 Sekunden, um das gesamte Gerät während des Kochens zu stoppen. Auf dem Bildschirm wird „OFF“ angezeigt. Das „OFF“-Licht erlischt und der Lüfter hört 20 Sekunden später auf zu arbeiten und das gesamte Gerät stoppt vollständig.

HINWEIS: Während des Garvorgangs können Sie die Tasten drücken, um die

Pause und den Start des Garvorgangs zu steuern.

Knopf 2 - Voreinstellungstaste

Wählen Sie die „“-Voreinstellungstaste, Sie können durch die 8 beliebtesten Speisen blättern. Nach der Auswahl beginnt die voreingestellte Zeit- und Gartemperaturfunktion.

Taste & Taste - Tasten zum Verringern und Erhöhen der Temperaturregelung

Taste & Taste - Tasten zum Verringern und Erhöhen der Zeitsteuerung

Auswahl der Taste 4 „“, mit den Tastensymbolen 3 und 4 können Sie die Gartemperatur zeitgleich um 5 °C erhöhen oder verringern. Wenn Sie die Taste gedrückt halten, ändert sich die

Temperatur schnell. Temperaturregelbereich: 80 °C-200 °C.

Auswahl der Taste 6 „“, mit den Tastensymbolen 5 und 6 können Sie die Garzeit jeweils um eine Minute verlängern oder verkürzen. Wenn Sie die Taste gedrückt halten, ändert sich die Uhrzeit schnell.

Taste 7  & 8  Min – Temperatur/Timer Indikatoren

Anzeigeleuchte „9“ – Lüfteranzeige

Anzeigeleuchte „10-17“ – Rezeptanzeige

EINSTELLUNGEN

Die nachstehende Tabelle hilft Ihnen bei der Auswahl der Grundeinstellungen für die Zutaten.

HINWEIS: Beachten Sie, dass diese Einstellungen nur als Anhaltspunkte zu betrachten sind. Da sich die Zutaten in Herkunft, Größe, Form und Marke unterscheiden, können wir die beste Einstellung für Ihre Zutaten nicht garantieren.

Denn die Rapid Air-Technologie erwärmt die Luft im Inneren des Geräts sofort wieder, ein kurzes Herausnehmen des Frittiertopfes aus dem Gerät während des Heißluftfrittierens stört den Prozess kaum.

Tipp:

- Kleinere Zutaten benötigen in der Regel eine etwas kürzere Zubereitungszeit als größere Zutaten.
- Eine größere Menge an Zutaten erfordert nur eine etwas längere Zubereitungszeit und eine kleinere Menge an Zutaten nur eine etwas kürzere Zubereitungszeit.
- Das Schütteln kleinerer Zutaten nach der Hälfte der Zubereitungszeit optimiert das Endergebnis und kann helfen, ungleichmäßig gebratene Zutaten zu vermeiden.
- Geben Sie frischen Kartoffeln etwas Öl hinzu, um ein knuspriges Ergebnis zu erzielen. Frittieren Sie Ihre Zutaten innerhalb weniger Minuten nach Zugabe des Öls in der Heißluftfritteuse.
- Bereiten Sie in der Heißluftfritteuse keine extrem fettigen Zutaten wie Würstchen zu.
- Snacks, die im Backofen zubereitet werden

Lebensmitteltyp	Mindest-/Höchstmenge (in Gramm)	Zeit (in Minuten)	Temperatur (in °C)	Vorbereitung
Tiefgekühlte Pommes Frites	400-800	17-25	200	Schütteln
Keulen	600-800	22-25	180	Schütteln
Pizza	6-8 Zoll	25-30	180	-
Fisch	500-800	16-18	180	Schütteln
Krabben	400-800	12-15	180	Schütteln
Steak	100-200	16-20	180	Schütteln
Aubergine	400-600	17-22	160	-
Kuchen	120-250	17	160	-

können, lassen sich auch in der Heißluftfritteuse zubereiten.

- Die optimale Menge für die Zubereitung von knusprigen Pommes Frites beträgt 500 Gramm.
- Verwenden Sie vorgefertigten Teig, um gefüllte Snacks schnell und einfach zuzubereiten. Auch die Zubereitungszeit ist kürzer als bei hausgemachtem Teig.
- Stellen Sie eine Backform oder Auflaufform in den Heißluftfritteusenkorb, wenn Sie einen Ku-

chen oder eine Quiche backen oder zerbrechliche oder gefüllte Zutaten frittieren möchten.

- Sie können die Heißluftfritteuse auch zum Aufwärmen von Zutaten verwenden. Um die Zutaten aufzuwärmen, stellen Sie die Temperatur für bis zu 10 Minuten auf 150 °C ein.

HINWEIS: Wenn Sie mit dem Frittieren beginnen, während die Heißluftfritteuse noch kalt ist, verlängern Sie die Zubereitungszeit um 3 Minuten.

FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursachen	Lösungsmethode
Die Heißluftfritteuse funktioniert nicht.	1. Der Netzstecker ist nicht eingesteckt. 2. Sie haben den Timer nicht eingestellt.	1. Stecken Sie den Stecker in die geerdete Steckdose. 2. Drehen Sie die Timertaste auf die gewünschte Vorbereitungszeit, um das Gerät einzuschalten.
Die mit der Heißluftfritteuse frittierten Zutaten sind noch nicht gar.	1. Die Menge der Zutaten im Korb ist zu groß. 2. Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig. 3. Die Vorbereitungszeit ist zu kurz.	1. Legen Sie kleinere Chargen von Zutaten in den Korb. Kleinere Chargen werden gleichmäßiger gebraten. 2. Stellen Sie die Temperaturtaste auf die gewünschte Temperatureinstellung ein (siehe Abschnitt „Einstellungen“ im Kapitel „Bedienung des Geräts“). 3. Stellen Sie den Timer auf die gewünschte Zubereitungszeit ein (siehe Abschnitt „Einstellungen“ im Kapitel „Bedienung des Geräts“).
In der Heißluftfritteuse werden die Zutaten ungleichmäßig frittiert.	Bestimmte Arten von Zutaten müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden.	Oben oder übereinander liegende Zutaten (z. B. Pommes Frites) müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden. Siehe den Abschnitt „Einstellungen“ im Kapitel „Verwendung des Geräts“.
Frittierte Snacks sind nicht knusprig, wenn sie aus der Heißluftfritteuse kommen.	Sie haben eine Art von Snacks verwendet, die in einer traditionellen Fritteuse zubereitet werden sollten.	Verwenden Sie Backofen-Snacks oder brüsten Sie etwas Öl auf die Snacks für ein knusprigeres Ergebnis.
Ich kann den Topf nicht richtig in das Gerät schieben.	1. Es sind zu viele Zutaten im Frittiertopf. 2. Das Gestell wird nicht richtig im Topf positioniert.	1. Füllen Sie den Frittiertopf nicht über die MAX-Anzeige hinaus. 2. Schieben Sie das Gestell nach unten in den Topf, bis es sich nicht mehr weiter bewegen lässt.

Problem	Mögliche Ursachen	Lösungsmethode
Weißer Rauch tritt aus dem Gerät aus.	1. Sie bereiten fettige Zutaten zu. 2. Der Topf enthält noch Fettrückstände vom vorherigen Gebrauch.	1. Wenn Sie fettige Zutaten in der Heißluftfritteuse frittieren, läuft eine große Menge Öl in den Topf. Das Öl erzeugt weißen Rauch und der Topf kann sich stärker als gewöhnlich erhitzen. Dies hat keinen Einfluss auf das Gerät oder das Endergebnis. 2. Weißer Rauch entsteht durch das Erhitzen von Fett im Topf. Stellen Sie sicher, dass Sie den Topf nach jedem Gebrauch ordnungsgemäß reinigen.
Frische Pommes Frites werden ungleichmäßig in der Heißluftfritteuse gebraten.	1. Sie haben nicht den richtigen Kartoffeltyp verwendet. 2. Sie haben die Kartoffelstücke vor dem Frittieren nicht richtig abgespült.	1. Verwenden Sie frische Kartoffeln und achten Sie darauf, dass sie beim Frittieren festbleiben. 2. Spülen Sie die Kartoffelstäbchen gründlich ab, um die Stärke von der Außenseite der Stäbchen zu entfernen.
Frische Pommes Frites sind nicht knusprig, wenn sie aus der Heißluftfritteuse kommen.	Die Knusprigkeit der Pommes Frites hängt von der Menge an Öl und Wasser in den Pommes Frites ab.	1. Stellen Sie sicher, dass Sie die Kartoffelstücke gut trocknen, bevor Sie das Öl hinzufügen. 2. Für ein knusprigeres Ergebnis die Kartoffelstücke kleiner schneiden. 3. Für ein knusprigeres Ergebnis etwas mehr Öl zugeben.

REINIGUNG

- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
 - Der Topf und der Korb sind mit Antihaftbeschichtung. Verwenden Sie keine metallischen Küchenutensilien oder scheuernden Reinigungsmittel, um sie zu reinigen, weil das die Antihaftbeschichtung beschädigen kann.
1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.

HINWEIS: ENTFERNEN SIE DEN TOPF, DAMIT DIE HEISSLUFTFRITTEUSE SCHNELLER ABKÜHLEN KANN.

2. Wischen Sie das Gerät innen und außen mit einem feuchten Tuch ab.
3. Reinigen Sie Topf und Korb mit heißem Wasser, etwas Reinigungsflüssigkeit und einem

nicht scheuernden Schwamm. Sie können eine Entfettungsflüssigkeit verwenden, um den verbleibenden Schmutz zu entfernen.

- Tipp:** Wenn Schmutz am Korb oder am Topfboden festklebt, füllen Sie den Topf mit heißem Wasser und etwas Reinigungsflüssigkeit. Stellen Sie den Korb in den Topf und lassen Sie den Topf und den Korb ca. 10 Minuten einweichen.
4. Reinigen Sie das Innere des Gerätes mit heißem Wasser und einem nicht scheuernden Schwamm.
 5. Reinigen Sie das Heizelement mit einer Reinigungsbürste, um Speisereste zu entfernen.

AUFBEWAHRUNG

1. Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie

das Gerät abkühlen.

2. Stellen Sie sicher, dass alle Teile sauber und trocken sind.

KONFORMITÄT MIT RICHTLINIEN

Dieses Produkt verfügt über eine CE-Kennzeichnung, um die Konformität mit den Richtlinien 2014/35/EU (Niederspannung) und der EMV-Richtlinie (2014/30/EU) in der jeweils gültigen Fassung anzuzeigen.

ENTSORGUNG

Entsorgen Sie die Verpackung sortenrein. Geben Sie Pappe und Karton zum Altpapier, Folien in die Wertstoff-Sammlung. Werfen Sie das Gerät nicht in den normalen Hausmüll. Das Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU.



Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.

GARANTIE

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum.

GARANTIEBEDINGUNGEN

- Die Garantiezeit beginnt mit dem Kaufdatum. Bewahren Sie die Originalquittung auf. Sie ist der Kaufnachweis.
- Innerhalb von drei Jahren ab Kaufdatum, wenn ein Material- oder Produktionsfehler auftritt, werden das Produkt gemäß der von uns gewählten Option kostenlos ersetzen oder reparieren.
- Es wird davon ausgegangen, dass das Gerät innerhalb der angegebenen Laufzeit mit Quittung und einer kurzen schriftlichen Beschreibung des Mangels eingereicht wird. Die Beschreibung muss Angaben zum Defekt enthalten und wann dieser aufgetreten ist.
- Durch den Austausch, die Reparatur oder den Austausch des Produkts beginnt keine neue Garantiezeit.
- Die bereits beim Kauf bestehenden Schäden oder Mängel müssen sofort nach dem Auspacken der Ware angezeigt werden.
- Material- oder Herstellungsfehler sind garantiert, leicht beschädigte oder zerbrechliche Komponenten wie Akkumulatoren oder Glas jedoch nicht unter der Garantie abgedeckt.
- Die Garantie deckt keine Mängel oder Schäden ab, die durch unsachgemäße Verwendung, bei Nichteinhaltung der Bedienungsanleitung oder Wartung entstanden sind.

ABWICKLUNG IM GARANTIEFALL

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild des Gerätes, dem Verkaufskarton oder der Bedienungsanleitung.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie bitte die folgende Serviceabteilung telefonisch oder per E-Mail. Dort wird Ihnen das weitere Vorgehen ausführlich beschrieben.

Tel.: +49 2154 470 26-635

E-Mail: reklamation@hatex24.de

INTRODUCTION

This all new hot-air fryer provides an easy and healthy way of preparing your favourite ingredients. It is able to make numerous dishes by using rapid hot air circulation and a top grill. Its best feature is that the hot-air fryer heats food in all directions and most of the ingredients do not need any oil.

IMPORTANT INFORMATION BEFORE USE

Read the operating instructions and safety instructions carefully before using the device!

- Failure to observe the operating instructions may result in serious injury or damage to the device.
- Keep the operating instructions for further use.
- If you pass the device on to third parties, be sure to include these operating instructions.
- Only use the device indoors and not outdoors.
- This appliance is intended for indoor household use only, and is not intended for comparable environments, such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by customers in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.

WARNINGS

The following warnings are used in this manual:

DANGER! High risk:

Disregarding this warning can cause harm to life and limb.

WARNING! Average risk:

Disregarding this warning can cause injury or serious property damage

CAUTION: Low risk:

Disregarding this warning may cause minor injury or property damage.

NOTE: Facts and special features that should be observed when handling the device.

 This product is CE marked to denote conformity with Directives 2014/30/EU (Low Voltage) and the EMC directive (2014/35/EU), as amended.

 The GS mark (Tested Safety) certifies that the product is safe when used correctly. The GS mark means that the safety of the product has been tested. Products bearing this mark comply with the requirements of the Product Safety Act.

SAFETY INSTRUCTIONS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

- Read all instructions.
- Do not touch hot surfaces.
- To protect against electric shock, do not immerse the cord, plugs, or base in water or other liquid.

WARNING!

- This electrical appliance contains a heating function . Surfaces, including those other than the functional surfaces, can develop high temperatures. Since temperatures

are differently perceived by different people, this appliance must be used with CAUTION. Only grip the appliance with its intended handles and gripping surfaces, and use heat protection, such as gloves or something similar. Surfaces other than the intended gripping surfaces must be given sufficient time to the cool down before touching them.

- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- If the power supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's service agent, or by similarly qualified people, in order to avoid hazards.
- Using accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may result in injuries.
- Do not use outdoors.
- Do not let the cord hang over the edge of tables or counters, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- Always connect the plug to the appliance first, then plug the cord into the wall outlet. To disconnect, turn the relevant control to „OFF;“ then remove the plug from the wall outlet.
- Do not use the appliance for anything other than its intended use.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children younger than 8 years old.
- These appliances are not intended to be operated using an external timer or separate remote-control system.

DANGER!

- This appliance can be used by children aged 8 and older and by people with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or who lack experience and knowledge, if they are supervised and have been instructed in how to use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be undertaken by children unless they aged 8 or older and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of the reach of children under the age of 8.
- Never immerse the housing, which contains electrical components and the heating elements, in water, and do not rinse it under the tap.
- To prevent electric shock, do not let any water or other liquid enter the appliance.
- To prevent it from coming into contact with the heating elements, always put the ingredients to be fried in the basket,.
- Do not cover the air inlet and the air outer openings while the appliance is operating.
- Do not fill the pot with oil, because that may result in a fire hazard.
- Never touch the inside of the appliance while it is operating.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

WARNING!

- Check if the voltage indicated on the appliance fits the local mains power voltage.
- Do not use the appliance if there

is any damage to the plug, mains power cord, or other parts.

- Do not go to any unauthorised person to replace or fix a damaged mains power cord.
- Keep the mains power cord away from hot surfaces.
- Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands.
- Do not place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 10 cm free space on the back and sides and 10 cm free space above the appliance.
- Do not place anything on top of the appliance.
- Do not use the appliance for any purpose other than what is described in this manual.
- Do not let the appliance operate unattended.
- During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings.
- Also be careful of hot steam and air when you remove the pot from the appliance.
- Any accessible surfaces may be-

come hot during use (Fig. 2)

- Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you remove the pot from the appliance.

⚠ CAUTION!

- Ensure the appliance is placed on a horizontal, even, and stable surface.
- This appliance is designed for household use only. It may not be suitable for safe use in environments such as staff kitchens, farms, motels, and other non-residential environments. Nor is it intended to be used by customers in hotels, motels, bed and breakfasts and other residential environments.
- If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes, or if it is not used according to the instructions in the user manual, the guarantee will become invalid and we could refuse any liability for resulting damage.
- Always unplug the appliance while not using it.
- The appliance requires approximately 30 minutes to cool down for handling or cleaning it safely.

SCOPE OF DELIVERY

1. Hot air fryer
2. Instruction manual

DEVICE DESCRIPTION

1. Display panel
2. Rack
3. Handle
4. Pot cover
5. Main housing
6. Frying Pot
7. Air outlet
8. Main cord (Electrical cord)

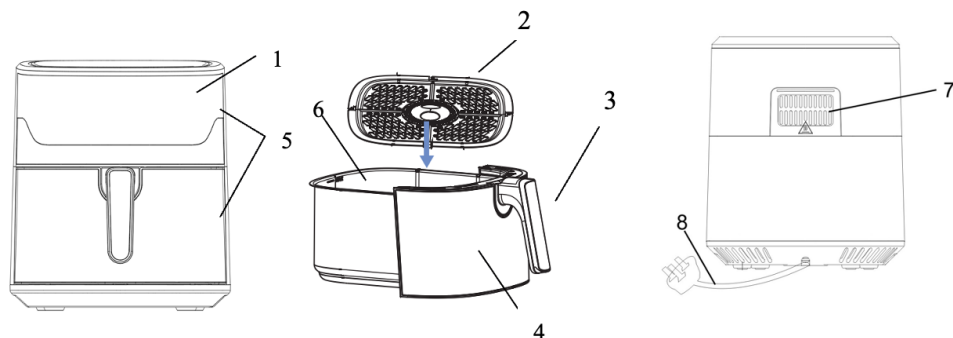


Fig. 1



Fig. 2

TECHNICAL DATA

Model:	29048
Nominal voltage:	220-240V, 50/60 HZ
Protection class:	I
Nominal power:	1600 Watt
Capacity of basket:	6.5 litres
Adjustable temperature:	80 °C – 200 °C
Timer:	1 – 60 Min.

Protection class I

This means that a protective conductor connects all metallic components that are touchable and live to earth.

BEFORE FIRST USE



CAUTION:

Packaging material is not a child's toy. Children must not play with the plastic bags. There is a risk of suffocation.

1. Remove all packaging materials.
2. Remove any stickers or labels from the appliance.
3. Thoroughly clean the pot & rack with hot water, some cleaning liquid and a non-abrasive sponge.
4. Wipe inside and outside of the appliance with a moist cloth.

This is an oil-free fryer that works on hot air. Do not fill the pot with oil or frying fat.

NOTICE: When your air fryer is heated for the first time, it may emit a slight amount of smoke or odour. This is normal with many heating appliances. This does not affect the safety of your appliance.

PREPARING FOR USE

1. Place the appliance on a stable, horizontal, and even surface.
Do not place the appliance on non-heat-resistant surface.
2. Place the rack in the pot.

Do not fill the pot with oil or any other liquid.
Do not put anything on top of the appliance –
that will disrupt the airflow and affect the hot
air frying result.

USING THE APPLIANCE

The oil-free fryer can prepare a large range of ingredients.

HEISSLUFTFRITTIEREN

1. Connect the mains power plug into an earthed wall socket.
2. Carefully pull the frying pot out of the hot-air fryer.
3. Put the ingredients in frying pot.
4. Slide the frying pot back into the hot-air fryer. Carefully align with the guides in the body of the fryer.

Never use the pot without the rack in it.

⚠ CAUTION! Do not touch the frying pot during and after use, because it gets very hot. Please always hold the frying pot with the handle.

5. Determine the required preparation time for the ingredients (see the 'Settings' in this chapter section).
6. Some ingredients require shaking halfway through the preparation time (see the 'Settings' in this chapter section). To shake the ingredients, pull the frying pot out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the pot back into the air fryer.

⚠ CAUTION! DO NOT PRESS THE BUTTON ON THE HANDLE DURING SHAKING.

Tip: If you set the timer to half of the preparation time, you will hear the timer buzzer when you have to shake the ingredients. However, this means that you have to set the timer again to the remaining preparation time after shaking.

7. When you hear the timer buzzer, which indicates the set preparation time has elapsed, pull the frying pot out of the appliance.

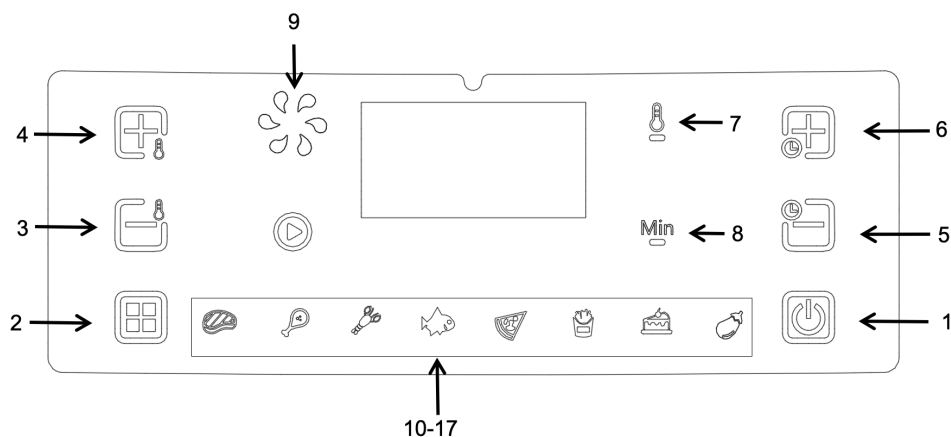
Tip: You can adjust temperature or time according to your taste during use. Your settings will be kept for about one minute after you pull the pot out of the body.

8. Check if the ingredients are ready or not. If the ingredients are not ready yet, simply slide the frying pot back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.
9. To remove ingredients (for example, fries), pull the pot out of the hot-air fryer and place it on a heat-resistant surface.

Do not turn the pot upside down with the rack still attached to it, because any excess oil that has collected at the bottom of the pot will leak onto the ingredients.

10. **The pot and the ingredients are hot, steam may escape from the pot depending on the type of the ingredients in the air fryer.**
11. Empty the basket into a bowl or onto a plate.
12. Once a batch of ingredients is ready, the hot-air fryer will be instantly ready for preparing another batch.

CONTROL PANEL INSTRUCTIONS



OPERATION INSTRUCTIONS

Button 1 - power button

Once the basket and pot are properly placed in the main housing, the power light will be illuminated. Holding the power button for 3 seconds will set the unit default temperature to 200, and the cooking time will be set to 15 minutes. Pressing the power button a second time will start the cooking process. Hold the power button for 3 seconds to stop the entire device during cooking. "OFF" will show on the screen. The "OFF" light will go out and the fan will stop working 20 seconds later and the entire device will completely stop.

NOTE: During cooking, you can press the buttons to control the pause and start of cooking.

Button 2 - preset button

Wählen Sie die „“-Voreinstellungstaste, Sie können durch die 8 beliebtesten Speisen blättern. Nach der Auswahl beginnt die voreingestellte Zeit- und Gartemperaturfunktion.

Selecting the "" preset button enables you to scroll through the 8 popular food choices. Once

selected, the predetermined time and cooking temperature function will begin.

Button & button - temperature control decrease and increase buttons

Button & button - time control decrease and increase buttons

Selecting the button 4 "". The 3 and 4 button symbols enable you to increase or decrease cooking temperature by 5 °C at a time. Holding the button down will rapidly change the temperature. Temperature control range: 80 °C-200 °C.

Selecting the button 6 "". The 5 and 6 button symbols enable you to increase or decrease cooking time, one minute at a time. Keeping the button held down will rapidly change the time.

Button 7 & 8 **Min** - temperature/timer indicators

Indicator light "9" - fan indicator

Indicator light "10-17" - recipe indicator

SETTINGS

The table below will help you to select the basic settings for the ingredients.

NOTE: Keep in mind that these settings are indications. Because ingredients differ in origin, size, shape and brand, we cannot guarantee the best setting for your ingredients.

Because the Rapid Air technology instantly reheats the air inside the appliance instantly, pulling the frying pot briefly out of the appliance during hot air frying barely disturbs the process.

Tips:

- Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.
- A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time, and a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.
- Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimises the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.
- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the hot-air fryer within a few minutes after you added the oil.

- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the hot-air fryer.
- Snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in the hot-air fryer
- The optimal amount for preparing crispy fries is 500 grams.
- Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.
- Place a baking tin or oven dish in the hot-air fryer basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients
- You can also use the hot-air fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150 °C for up to 10 minutes.

NOTE: Add 3 minutes to the preparation time when you start frying while the hot-air fryer is still cold.

Type of food	Min-max Amount (g)	Time (min)	Temperature (°C)	Preparation
Frozen French fries	400-800	17-25	200	Shake
Drumsticks	600-800	22-25	180	Shake
Pizza	6-8 Zoll	25-30	180	-
Fish	500-800	16-18	180	Shake
Shrimp	400-800	12-15	180	Shake
Steak	100-200	16-20	180	Shake
Eggplant	400-600	17-22	160	-
Cake	120-250	17	160	-

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Causes	Solving Method
The hot-air fryer does not work	1. The appliance is not plugged in. 2. You have not set the timer.	1. Put the mains power plug in an earthed wall socket. 2. Set the timer key to the required preparation time to switch on the appliance.
The ingredients fried with the air fryer are not done.	1. The amount of ingredients in the basket is too big. 2. The set temperature is too low. 3. The preparation time is too short.	1. Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried more evenly. 2. Set the temperature key to the required temperature setting (see the 'Settings' section in the 'Using the appliance' chapter). 3. Set the timer to the required preparation time (see the 'settings' section in the 'Using the appliance' chapter).
The ingredients are fried unevenly in the air fryer.	Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the preparation time.	Ingredients that lie on top of or across each other (for example, fries) need to be shaken halfway through the preparation time. See the 'settings' section in the 'Using the appliance' chapter.
Fried snacks are not crispy when they come out of the air fryer.	You used a type of snacks meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.
I cannot slide the pan into the appliance properly.	1. There are too many ingredients in the basket. 2. The basket is not placed in the pot correctly.	1. Do not fill the basket beyond the MAX indication. 2. Push the basket down into the pot until you hear a click.
White smoke comes out of the appliance.	1. You are preparing greasy ingredients. 2. The pot still contains grease residues from previous use.	1. When you fry greasy ingredients in the air fryer, a large amount of oil will leak into the pot. The oil produces white smoke and the pot may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result. 2. White smoke is caused by grease heating up in the pan. make sure you clean the pan properly after each use.
Fresh fries are fried unevenly in the air fryer.	1. You did not use the right potato type. 2. You did not rinse the potato pieces properly before you fried them.	1. Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying. 2. Rinse the potato sticks properly to remove starch from the outside of the sticks.
Fresh fries are not crispy when they come out of the air fryer.	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	1. Make sure you dry the potato pieces properly before you add the oil. 2. Cut the potato pieces smaller for a crispier result. 3. Add slightly more oil for a crispier result.

CLEANING

- Clean the appliance after every use.
 - The pot and the non-stick coating basket. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, because that may damage the non-stick coating.
1. Remove the mains plug from the wall socket and let the appliance cool down.

Note: Remove the pot to let the hot-air fryer cool down more quickly.

2. Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.
3. Clean the pot and basket with hot water, some cleaning liquid and a non-abrasive sponge.

You can use degreasing liquid to remove any remaining dirt.

Tip: If dirt is stuck to the basket or the bottom of the pot, fill the pot with hot water with some cleaning liquid. Put the basket in the pot and let the pot and the basket soak for approximately 10 minutes.

4. Clean the inside of the appliance with hot water and non-abrasive sponge.
5. Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues.

STORAGE

1. Unplug the appliance and let it cool down.
2. Make sure all parts are clean and dry.

CONFORMITY WITH DIRECTIVES

This product is CE marked to denote conformity with Directives 2014/35/EU (Low Voltage) and the EMC directive (2014/30/EU), as amended.

DISPOSAL

Dispose of the packaging according to type. Dispose of cardboard and carton as waste paper, and foil as recyclable material. Do not dispose of the device in normal household waste. The product is subject to the European Directive 2012/19/EU.



Dispose of the device via an authorized disposal company or your municipal waste disposal facility. Observe the currently applicable regulations. In case of doubt, contact your waste disposal facility.

WARRANTY

You receive a 3-year guarantee on this device from the date of purchase.

WARRANTY CONDITIONS

- The guarantee period begins on the date of purchase. Keep the original sales receipt as proof of purchase.
- Should a material or production defect occur within the three years from the date of purchase, we will, at our option, replace the product or repair it free of charge, provided that both the device and the receipt, including a brief written description of the defect, are submitted to us within the aforementioned three-year period.
- If the defect is covered by our guarantee, you will receive a new product or we will repair the defective device.
- The replacement or repair of the product does not start a new guarantee period.
- Replacing or repairing parts of the device does not extend the guarantee period. The warranty period is not extended by the guarantee.
- Damage or defects already present at the time of purchase must be reported immediately after unpacking the goods. Repairs

after the expiration of the guarantee period are subject to a charge.

- Covered by the guarantee period is the product and the receipt, including a brief written description of the defect. Also, easily breakable or easily damaged components, such as batteries or parts made of glass, are not covered by the guarantee.
- If the defect is covered by our guarantee, you will receive a new product or we will repair the defective product. Take and follow all information and instructions for proper use and maintenance of the product from the operating instructions.
- The guarantee period is not extended by the guarantee.
- Damage or defects already present at the time of purchase must be reported immediately after unpacking the goods.
- Repairs after the expiration of the guarantee period are subject to a charge.
- Covered by the warranty are material or manufacturing defects.
- Not covered by the guarantee are parts of the product that are subject to normal wear and tear and are considered wear parts. Also, easily breakable or easily damaged components, such as batteries or parts made of glass, are not covered by the guarantee.
- The guarantee is void due to external damage to the product, improper use and improper maintenance. Take and follow all information and instructions for proper use and maintenance of the product from the operating instructions.
- The guarantee also does not cover defects or damage caused by failure to follow the operating instructions.
- Uses and actions advised against or warned against in the operating instructions must be avoided at all costs.

PROCESSING IN THE CASE OF A WARRANTY CLAIM

To ensure that your claim is processed quickly, please follow the instructions below:

- Please refer to the type plate of the device, the sales box or the operating instructions for the article number.
- If functional errors or other defects occur, please contact the following service department by telephone or e-mail. There, the further procedure will be described to you in detail.

Tel.: +49 2154 470 26-635

E-Mail: reklamation@hatex24.de

INTRODUCTION

Cette toute nouvelle friteuse à air chaud offre un moyen simple et sain de préparer vos ingrédients préférés. Elle est capable de préparer de nombreux plats en utilisant une circulation d'air chaud rapide et un gril supérieur. Sa meilleure caractéristique est que la friteuse à air chaud chauffe les aliments dans toutes les directions et que la plupart des ingrédients n'ont pas besoin d'huile.

INFORMATIONS IMPORTANTES AVANT L'UTILISATION

Lisez attentivement le mode d'emploi et les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil !

- Le non-respect du mode d'emploi peut entraîner des blessures graves ou endommager l'appareil.
- Conservez le mode d'emploi pour toute utilisation ultérieure.
- Si vous remettez l'appareil à un tiers, veillez à lui remettre ce mode d'emploi.
- La plaque de cuisson à induction est exclusivement destinée à chauffer des aliments.
- N'utilisez l'appareil qu'à l'intérieur et non à l'extérieur.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique à l'intérieur uniquement et n'est pas destiné à des environnements comparables, tels que :
 - coins cuisine réservés au personnel de magasins, bureaux et autres lieux de travail ;
 - les exploitations agricoles ;
 - par les clients dans les hôtels, des motels et des autres lieux à caractère résidentiel ;
 - hébergements de type chambre d'hôtes.

DANGER ! Haut élevé :

Le non-respect de l'avertissement peut porter atteinte à l'intégrité corporelle et à la vie.

AVERTISSEMENT ! Risque moyen :

Le non-respect de cet avertissement pourrait entraîner des blessures ou de graves dommages matériels.

ATTENTION ! Faible mineur :

Le non-respect de l'avertissement peut entraîner des blessures ou des dommages matériels mineurs.

REMARQUE : Faits et caractéristiques spéciales à observer lors de la manipulation de l'appareil.

 Ce produit est marqué CE pour indiquer la conformité avec les directives 2014/30/UE (basse tension) et la directive CEM (2014/35/UE), telles que modifiées.



Le sigle GS (sécurité contrôlée) certifie que le produit est sûr s'il est utilisé correctement. Le sigle GS signifie que la sécurité du produit a été contrôlée. Les produits portant ce label sont conformes aux exigences de la loi sur la sécurité des produits.

AVERTISSEMENTS

Au besoin, les avertissements suivants sont utilisés dans ce manuel :

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lorsque l'on utilise des appareils électriques, il est important de toujours respecter les consignes de sécurité

élémentaires, notamment :

- Lire toutes les consignes.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes.
- Ne jamais plonger le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou autre liquide pour éviter tout risque de décharge électrique.

AVERTISSEMENT !

- Cet appareil électrique dispose d'une fonction de chauffage . Les surfaces, y compris celles autres que les surfaces fonctionnelles, peuvent atteindre des températures élevées. Étant donné que les températures sont différemment perçues selon les personnes, cet appareil doit être utilisé avec PRUDENCE. Ne saisissez l'appareil qu'avec les poignées et les surfaces de préhension prévues et utilisez une protection contre la chaleur, comme des gants ou quelque chose de similaire. Les surfaces autres que les surfaces de préhension prévues doivent avoir suffisamment de temps pour se refroidir avant de les toucher.
- Débranchez la prise de courant lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de la nettoyer. Laissez refroidir avant de mettre ou de retirer des pièces.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, l'agent de service du fabricant ou par des personnes qualifiées, afin d'éviter tout danger.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut entraîner des blessures.
- Ne pas utiliser à l'extérieur.
- Ne laissez pas le cordon pendre du bord des tables ou des comptoirs,

ou toucher des surfaces chaudes.

- Ne le placez pas sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique chaud, ni dans un four chaud.
- Il faut faire preuve d'une extrême prudence lorsqu'on déplace un appareil contenant de l'huile ou autres liquides chauds.
- Raccordez toujours le cordon à l'appareil avant de le brancher dans la prise murale. Pour déconnecter, éteignez l'appareil, puis retirez la fiche de la prise murale.
- N'utilisez cet appareil que pour l'usage pour lequel il est prévu.
- Gardez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Ces appareils ne sont pas destinés à fonctionner à l'aide d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé.

DANGER !

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans ou plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, s'ils sont surveillés ou ont été formés à l'utilisation de l'appareil d'une manière sûre et comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être entrepris par des enfants, sauf s'ils sont âgés de 8 ans ou plus et supervisés.
- Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- N'immergez jamais le boîtier contenant les composants électriques et

les éléments chauffants dans l'eau et ne le rincez pas sous le robinet.

- Pour éviter tout choc électrique, ne laissez pas d'eau ou d'autre liquide pénétrer dans l'appareil.
- Pour éviter tout contact avec les éléments chauffants, placez toujours les ingrédients à frire dans le panier.
- Ne couvrez pas l'entrée d'air et les ouvertures extérieures d'air pendant que l'appareil fonctionne.
- Ne remplissez pas le pot d'huile, car cela pourrait entraîner un risque d'incendie.
- Ne touchez jamais l'intérieur de l'appareil pendant qu'il fonctionne.
- La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne.

AVERTISSEMENT !

- Vérifiez si la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension secteur locale.
- N'utilisez pas l'appareil si la prise, le cordon d'alimentation secteur ou d'autres pièces sont endommagés.
- Ne vous adressez pas à une personne non autorisée pour remplacer ou réparer un cordon d'alimentation secteur endommagé.
- Tenez le cordon d'alimentation à l'écart des surfaces chaudes.
- Ne branchez pas l'appareil ou n'utilisez pas le panneau de commande avec les mains mouillées.
- Ne placez pas l'appareil contre un mur ou contre d'autres appareils. Laissez au moins 10 cm d'espace à l'arrière, sur les côtés et au dessus de l'appareil.
- Ne posez rien sur l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce manuel.

- Ne laissez pas l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Pendant la friture à l'air chaud, de la vapeur chaude est libérée par les ouvertures de sortie d'air. Gardez vos mains et votre visage à une distance de sécurité de la vapeur et des ouvertures de sortie d'air.
- Faites également attention à la vapeur chaude et à l'air chaud lorsque vous retirez le bac de l'appareil.
- Toutes les surfaces accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation (Fig. 2)
- Débranchez immédiatement l'appareil si vous voyez de la fumée noire sortir de l'appareil. Attendez que l'émission de fumée s'arrête avant de retirer le panier de l'appareil.

ATTENTION !

- Assurez-vous que l'appareil est placé sur une surface horizontale, plane et stable.
- Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique. Il peut ne pas convenir à être utilisé dans certains environnements tels que des cuisines de personnel, des fermes, des hôtels et d'autres espaces non résidentiels. Il n'est pas non plus destiné à être utilisé par des clients dans des hôtels, des motels, des chambres d'hôtes et d'autres environnements résidentiels.
- Si l'appareil est utilisé de manière incorrecte ou à des fins professionnelles ou semi-professionnelles, ou s'il n'est pas utilisé conformément aux instructions du manuel d'utilisation, la garantie deviendra caduque et nous pourrions déclinier toute responsabilité pour les dommages en résultant.

- Débranchez toujours l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas.
- L'appareil nécessite environ 30 minutes de refroidissement pour une manipulation ou un nettoyage en toute sécurité.

CONTENU DE LA LIVRAISON

1. Friteuse à air chaud
2. Manuel d'instructions

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

1. Panneau d'affichage
2. Socle
3. Poignée
4. Couvercle du pot
5. Boîtier principal
6. Pot
7. Sortie d'air
8. Cordon principal (Cordon électrique)

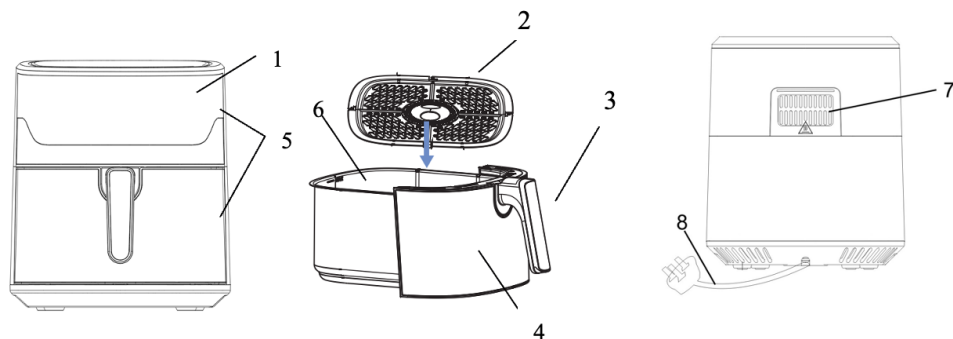


Fig. 1



Fig. 2

DONNÉES TECHNIQUES

Modèle :	29048
Tension de réseau :	220-240V, 50/60 HZ
Classe de protection :	I
Le pouvoir :	1600 Watt
Capacité du panier :	6,5 litres
Température réglable :	80 °C-200 °C
Minuterie :	1 - 60 Min.

Classe de protection I

Cela signifie qu'un conducteur de protection relie à la terre tous les composants métalliques qui peuvent être touchés et qui conduisent le courant.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

⚠ ATTENTION :

Le matériel d'emballage n'est pas un jouet pour les enfants. Les enfants ne doivent pas jouer avec les sacs en plastique. Il existe un risque d'étouffement.

1. Retirez tous les matériaux d'emballage.
2. Retirez tous les autocollants ou étiquettes de l'appareil.
3. Nettoyez le pot et le panier avec de l'eau chaude, un peu de liquide de nettoyage et une éponge non abrasive.
4. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.

Il s'agit d'une friteuse sans huile qui fonctionne à l'air chaud. Ne remplissez pas le panier d'huile ou de graisse de friture.

AVIS : Lorsque votre friteuse à convection est chauffée pour la première fois, elle peut émettre une légère quantité de fumée ou d'odeur. Ceci est normal pour de nombreux appareils chauffants. La sécurité de votre appareil n'est pas affectée.

PRÉPARATION EN VUE DE L'UTILISATION

1. Placez l'appareil sur une surface stable, horizontale et plane.
Ne placez pas l'appareil sur une surface non résistante à la chaleur.
2. Placez la grille dans le pot.
Ne remplissez pas le pot avec de l'huile ou tout autre liquide.
Ne placez rien sur le dessus de l'appareil.
Cela perturberait le flux d'air et affecterait le résultat de la friture à l'air chaud.

UTILISATION DE L'APPAREIL

La friteuse sans huile peut préparer une large gamme d'ingrédients.

FRIRE À L'AIR CHAUD

1. Branchez la fiche secteur dans une prise murale mise à la terre.
2. Retirez délicatement le pot de la friteuse à air chaud.
3. Mettez les ingrédients dans le pot.

4. Remettez la cuve de friture dans la friteuse à air chaud.
Alignez soigneusement avec les guides dans le corps de la friteuse.

N'utilisez jamais le pot sans la grille à l'intérieur.

⚠ ATTENTION ! Ne touchez pas le pot pendant et après un certain temps après utilisation, car il devient très chaud. Veuillez toujours tenir le pot par la poignée.

5. Déterminez le temps de préparation requis pour l'ingrédient (voir la section « Paramètres » dans ce chapitre).
6. Certains ingrédients nécessitent d'être secoués à mi-parcours du temps de préparation (voir la section « Réglages » dans cette section du chapitre). Pour remuer les ingrédients, retirez le pot de l'appareil par la poignée et le secouer. Faites glisser le pot dans la friteuse.

⚠ ATTENTION ! N'APPUYEZ PAS SUR LE BOUTON DE LA POIGNÉE PENDANT QUE VOUS SECOUEZ.

Astuce : Si vous réglez la minuterie à la moitié du temps de préparation, vous entendez l'alarme de la minuterie lorsque vous devez remuer les ingrédients. Cependant, cela signifie que vous devez régler la minuterie à nouveau pour le temps de préparation restant après avoir remué.

7. Lorsque vous entendez le signal sonore de la minuterie, qui indique que le temps de préparation réglé s'est écoulé, retirez la friteuse de l'appareil.

Astuce : Vous pouvez régler la température ou la durée selon vos goûts lors de l'utilisation. Vos réglages seront conservés pendant environ une minute après avoir retiré le pot de l'appareil.

8. Vérifiez si les ingrédients sont cuits.
Si les ingrédients ne sont pas encore cuits, faites glisser tout simplement le pot dans l'appareil et réglez la minuterie à quelques minutes supplémentaires.
9. Pour retirer des ingrédients (par exemple des frites), retirez la casserole de la friteuse à air chaud et placez-la sur une surface résistante à la chaleur.

Ne retournez pas le pot avec le support toujours attaché, car tout excès d'huile qui s'est accumulé au fond de la casserole fuira sur les ingrédients.

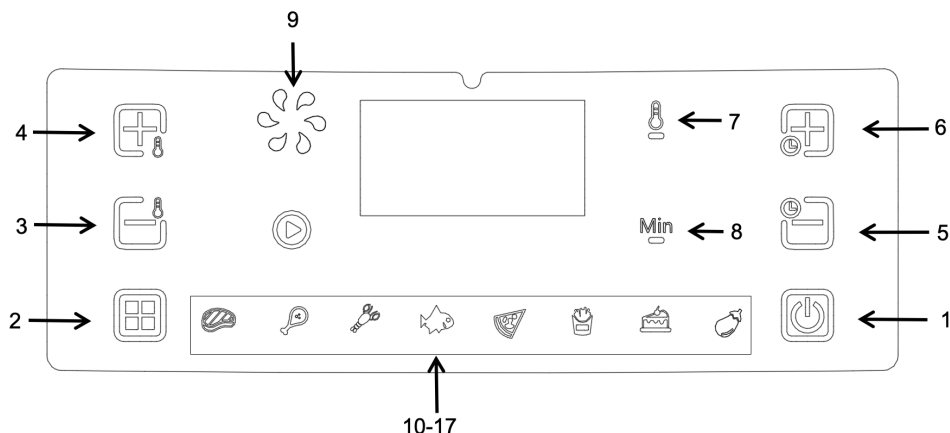
Le pot et les ingrédients sont chauds : de la vapeur peut s'échapper du pot selon le type

d'ingrédients dans la friteuse à air.

10. Videz le panier dans un bol ou sur une assiette.

11. Lorsqu'un lot d'ingrédients est cuit, la friteuse à air chaud est instantanément prête à préparer un autre lot.

INSTRUCTIONS DU PANNEAU DE COMMANDES



INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Bouton 1 - bouton d'alimentation

Une fois que le panier et le pot sont correctement placés dans le boîtier principal, le voyant d'alimentation s'allume. La sélection du bouton d'alimentation pendant 3 secondes réglera la température par défaut de l'appareil sur 200 et le temps de cuisson sera réglé sur 15 minutes. Appuyez une deuxième fois sur le bouton d'alimentation pour démarrer le processus de cuisson. Maintenez le bouton d'alimentation enfoncé pendant 3 secondes pour immobiliser l'ensemble de l'appareil pendant la cuisson. « OFF » s'affichera à l'écran. Le voyant « OFF » s'éteindra et le ventilateur cessera de fonctionner 20 secondes plus tard et l'ensemble de l'appareil s'arrêtera complètement.

REMARQUE : Pendant la cuisson, vous pouvez appuyer sur les boutons pour

contrôler la pause et le début de la cuisson.

Bouton 2 - Bouton de préréglage

En sélectionnant le « », le bouton de préréglage vous permet de faire défiler les 8 choix d'aliments populaires. Une fois sélectionné, la fonction de temps et de température de cuisson prédéterminés commencera.

Bouton et bouton - boutons de diminution et d'augmentation de la température

Bouton et bouton - boutons de diminution et d'augmentation du contrôle de la durée

Sélection du bouton 4 « » Les symboles des touches 3 et 4 permettent d'augmenter ou de diminuer la température de cuisson en 5 °C à la fois. Maintenir le bouton enfoncé changera rapidement

la température. Plage de contrôle de température : 80 °C-200 °C.

Sélection du bouton 6 «  » Les symboles des touches 5 et 6 vous permettent d'augmenter ou de diminuer le temps de cuisson, une minute à la fois. Maintenir le bouton enfoncé changera rapidement l'heure.

Bouton 7  et 8  - indicateurs de température/minuterie

Voyant lumineux « 9 » - indicateur de ventilateur

Voyant lumineux « 10-17 » - indicateur de recette

RÉGLAGES

Le tableau ci-dessous vous aidera à sélectionner les paramètres de base des ingrédients..

REMARQUE : gardez à l'esprit que ces paramètres sont des indications. Étant donné que les ingrédients diffèrent en termes d'origine, de taille, de forme et de marque, nous ne pouvons pas garantir le meilleur réglage pour vos ingrédients.

Parce que la technologie Rapid Air réchauffe instantanément l'air à l'intérieur de l'appareil, tirer le pot brièvement hors de l'appareil pendant la friture à l'air chaud perturbe à peine le processus.

Astuce :

- Les ingrédients plus petits nécessitent habituellement un temps de préparation légèrement plus court que les ingrédients plus grands.
- Une plus grande quantité d'ingrédients nécessite seulement un temps de préparation légèrement plus long, une moindre quantité d'ingrédients nécessite seulement un temps de préparation légèrement plus court.
- Remuer les ingrédients plus petits à mi-chemin du temps de préparation optimise le résultat final et peut aider à prévenir la cuisson inégale des ingrédients.
- Ajoutez de l'huile à des pommes de terre fraîches pour obtenir un résultat croquant. Faites frire les ingrédients dans la friteuse à air chaud dans quelques minutes après l'ajout d'huile.
- Ne pas préparer d'ingrédients extrêmement gras, comme des saucisses dans la friteuse à air chaud.
- Des en-cas qui se préparent au four peuvent aussi être cuits dans la friteuse à air.
- La quantité optimale pour préparer des frites croustillantes est de 500 grammes.
- Utilisez de la pâte pré-fabriquée pour préparer des collations remplies rapidement et facilement. La pâte pré-fabriquée nécessite également un temps de préparation plus court que la pâte maison.
- Placez une plaque de cuisson ou un plat au four dans le panier de la friteuse si vous sou-

Type d'aliment	Quantité min-max (g)	Temps (min)	Température (°C)	Préparation
Frites surgelées	400-800	17-25	200	secouer
Pilons de poulet	600-800	22-25	180	secouer
Pizza	6-8 Zoll	25-30	180	-
Poisson	500-800	16-18	180	secouer
Crevettes	400-800	12-15	180	secouer
Steak	100-200	16-20	180	secouer
Aubergines	400-600	17-22	160	-
Cake	120-250	17	160	-

haitez faire cuire un gâteau ou une quiche ou si vous voulez frire des ingrédients fragiles ou des ingrédients remplis.

Vous pouvez également utiliser la friteuse pour réchauffer des ingrédients. Pour réchauffer des ingrédients, réglez la température à 150 °C pendant 10 minutes maximum.

REMARQUE: Ajoutez 3 minutes au temps de préparation lorsque vous commencez à frire alors que la friteuse à air chaud est encore froide.

DÉPANNAGE

Problème	Causes possibles	Méthode de résolution
La friteuse à air chaud ne fonctionne pas.	1. L'appareil n'est pas branché. 2. Vous n'avez pas réglé la minuterie.	1. Placez la fiche secteur dans une prise murale reliée à la terre. 2. Tournez le bouton de la minuterie au temps de préparation requis pour allumer l'appareil.
Les ingrédients frits avec la friteuse à air ne sont pas cuits.	1. La quantité d'ingrédients dans le panier est trop importante. 2. La température réglée est trop basse. 3. Le temps de préparation est trop court.	1. Mettez des lots plus petits d'ingrédients dans le panier. De plus petits lots sont frits plus uniformément. 2. Réglez la touche de température sur la température souhaitée (voir la section « Réglages » dans le chapitre « Utilisation de l'appareil »). 3. Réglez la minuterie sur le temps de préparation souhaité (voir la section « Réglages » dans le chapitre « Utilisation de l'appareil »).
Les ingrédients sont frits de manière inégale dans la friteuse à air.	Certains types d'ingrédients doivent être agités à mi-parcours.	Les ingrédients superposés ou se trouvant les uns sur les autres (par exemple, les frites) doivent être secoués à la moitié du temps de préparation. Reportez-vous à la section « Paramètres » du chapitre « Utilisation de l'appareil ».
Les collations frites ne sont pas croustillantes lorsqu'elles sortent de la friteuse.	Vous avez utilisé un type de collations destinées à être préparées dans une friteuse traditionnelle.	Utilisez des collations au four ou frottez légèrement de l'huile sur les collations pour obtenir un résultat plus croustillant.
Je ne peux pas faire glisser le bac dans l'appareil correctement.	1. Il y a trop d'ingrédients dans le pot. 2. La grille n'est pas placée correctement dans la friteuse.	1. Ne remplissez pas la friteuse au-delà de l'indication MAX. 2. Poussez le panier dans la casserole jusqu'à ce que vous entendiez un clic.

Problème	Causes possibles	Méthode de résolution
De la fumée blanche sort de l'appareil.	1. Vous préparez des ingrédients gras. 2. Le pot contient encore des résidus de graisse d'une utilisation précédente.	1. Lorsque vous faites frire des ingrédients gras dans la friteuse à air, une grande quantité d'huile s'écoule dans la casserole. L'huile produit de la fumée blanche et la casserole peut chauffer plus que d'habitude. Cela n'affecte pas l'appareil ou le résultat final. 2. La fumée blanche est causée par la graisse qui chauffe dans la casserole. Assurez-vous de bien nettoyer la casserole après chaque utilisation.
Les frites de pommes de terre fraîches sont frites de manière inégale dans la friteuse.	1. Vous n'avez pas utilisé le bon type de pomme de terre. 2. Vous n'avez pas bien rincé les bâtonnets de pommes de terre avant de les faire frire.	1. Utilisez des pommes de terre fraîches et assurez-vous qu'elles restent fermes pendant la friture. 2. Rincez les bâtonnets de pommes de terre correctement pour éliminer l'amidon de l'extérieur des bâtonnets.
Les pommes de terre frites fraîches ne sont pas croustillantes lorsqu'elles sortent de la friteuse.	Le croustillant des frites dépend de la quantité d'huile et d'eau contenue dans les frites.	1. Assurez-vous de bien sécher les bâtonnets de pommes de terre avant d'ajouter l'huile. 2. Coupez les morceaux de pommes de terre plus petits pour un résultat plus croustillant. 3. Ajouter un peu plus d'huile pour un résultat plus croustillant.

NETTOYAGE

- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
 - Le pot et le panier à revêtement antiadhésif. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en métal ou de produits de nettoyage abrasifs pour les nettoyer, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif.
1. Retirez la fiche secteur de la prise murale et laissez l'appareil refroidir.

REMARQUE : retirez la casserole pour laisser la friteuse refroidir plus rapidement.

2. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
3. Nettoyez le pot et le panier avec de l'eau chaude, du savon liquide et une éponge non abrasive.
4. Vous pouvez utiliser un liquide de lavage pour éliminer toute la saleté restante.
5. **Astuce :** si de la saleté est collée au panier ou au fond de la casserole, remplissez la cas-

serole d'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle. Mettez le panier dans la casserole et laissez tremper la casserole et le panier pendant environ 10 minutes.

6. Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive.
7. Nettoyez l'élément chauffant avec une brosse de nettoyage pour éliminer les résidus d'aliments.

STOCKAGE

1. Débrancher l'appareil et le laisser refroidir.
2. Assurez-vous que tous les éléments soit propres et secs.

CONSERVATION

Conservez l'appareil dans un endroit propre, sec et exempt de poussière.

ÉLIMINATION

Éliminez les emballages en respectant le tri sélectif. Mettez le carton avec les vieux papiers, les films dans la collecte des matières recyclables.

Ne jetez pas l'appareil avec les déchets ménagers normaux. Le produit est soumis à la directive européenne 2012/19/UE.



Éliminez l'appareil via une entreprise d'élimination des déchets agréée ou via votre service d'élimination des déchets communal.

Respectez les prescriptions actuellement en vigueur. En cas de doute, contactez votre organisme d'élimination des déchets.

GARANTIE

Cet appareil est garanti 3 ans à compter de la date d'achat.

CONDITIONS DE GARANTIE

- La période de garantie commence à la date d'achat. Conservez le ticket de caisse original. Il sert de preuve d'achat.
- Si un défaut de matériel ou de production devait survenir au cours des trois ans suivant la date d'achat, nous remplacerions le produit ou rembourserions le prix d'achat, à notre choix.
- Cela suppose que l'appareil et le ticket de caisse nous soient présentés dans le délai de trois ans mentionné, accompagnés d'une brève description écrite du défaut. - La description doit préciser en quoi consiste le défaut et quand il est survenu.
- Si le défaut est couvert par notre garantie, vous recevrez un nouveau produit en retour ou vous serez remboursé.
- Le remplacement ou la réparation du produit n'ouvre pas une nouvelle période de garantie.
- Le remplacement ou la réparation de pièces

de l'appareil ne prolonge pas la période de garantie.

- La période de garantie n'est pas prolongée par la garantie.
- Les dommages ou défauts déjà présents lors de l'achat doivent être signalés immédiatement après le déballage du produit.
- Les défauts de matériel ou de fabrication sont couverts par la garantie.
- Les parties du produit soumises à une usure normale et considérées comme des pièces d'usure ne sont pas couvertes par la garantie. De même, les composants faciles à casser ou à endommager, comme les batteries ou les pièces en verre, ne sont pas couverts par la garantie.
- La garantie est annulée si le produit est endommagé de l'extérieur, s'il n'est pas utilisé correctement ou s'il n'est pas entretenu correctement. Consultez le mode d'emploi et suivez toutes les informations et instructions pour une utilisation et un entretien corrects du produit.
- La garantie ne couvre pas non plus les défauts ou dommages causés par le non-respect du mode d'emploi.
- Les utilisations et les actions déconseillées dans le mode d'emploi ou faisant l'objet d'une mise en garde doivent absolument être évitées.

TRAITEMENT EN CAS DE GARANTIE

Afin de garantir un traitement rapide de votre demande, veuillez suivre les indications suivantes:

- Vous trouverez le numéro d'article sur la plaque signalétique de l'appareil, dans le carton de vente ou dans le mode d'emploi.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres défauts apparaissent, veuillez contacter le service après-vente suivant par téléphone ou par e-mail. La procédure à suivre vous y sera décrite en détail.

Tel.: +49 2154 470 26-635

E-Mail: reklamation@hatex24.de



Importiert durch / Imported by:

Hatex AS GmbH & Co. KG
Jakob-Kaiser-Str. 12 - 47877 Willich - Germany
E-Mail: info@hatex24.de

WEEE-Reg.-Nr. DE85618156