

10 IN 1 MULTI-COOKER 10 IN 1-MULTIKOCHER

Version 18.03

-
- GB** OPERATING INSTRUCTIONS
D BEDIENUNGSANLEITUNG
-



HEISSLUFT-FRITTEUSE & 10 IN 1-MULTIKOCHER ECO AIR-PROFI 1350W H-DC

Inhaltsverzeichnis

1. Introduction	2
2. In general	2
3. Product description	2
4. Before first use	3
5. Operation	3
6. Preparing	4
7. Cleaning	4
8. Cooking tips	5
9. Recognising and repairing of mistakes	6
10. Security tips	7
11. Guarantee regulations	9
12. Notes on product liability	9
13. Notes on disposal	9
14. Declaration of conformity	9
15. Technical data	18

SAFETY INSTRUCTION AND WARNINGS



Please read the operating instructions before operating the appliance



Warning of electrical voltage



Protect from water and moisture



Warning sign

1. INTRODUCTION

We would like to congratulate you on the purchase of our hot multi cooker. We appreciate your trust. That's why functional security and operational safety stands by us on first place.



To prevent damage to persons or property, you should read this user manual carefully. Please observe all safety precautions and instructions for proper use of the hot multi cooker. Failure to follow the instructions and safety precautions can result in injury or property damage. Please keep this manual with the instructions and safety instructions carefully in order to at any time you can restore them.

2. IN GENERAL

The convection oven is designed according to the latest state of the art, manufactured to the highest standards and undergo strict quality controls. For improper use we assume no liability. Make sure after unpacking that the data given on the nameplate agree with the foreseen operating conditions. When in doubt, the operation is prohibited.

Transport damages are reported immediately to the transport company and to us in writing.

For shipment by DHL transport damage must be reported within 7 days at the post office (www.dhl.de).

3. PRODUCT DESCRIPTION

This appliance is a digital timing control convection oven, extremely suitable for home cooking. It is with exquisite design, multifunction, fast cooking, very convenient to use.

- Three-dimensional design, unique and novel appearance.
- Safety protection
- Low fat, much easy and healthy way of preparing your favorite ingredients.

4. BEFORE FIRST USE

- Remove all packing material and check the accessories.
- Please wipe appliance before use. Refer to „cleaning“ instructions.
- Clean all accessories with hot water.

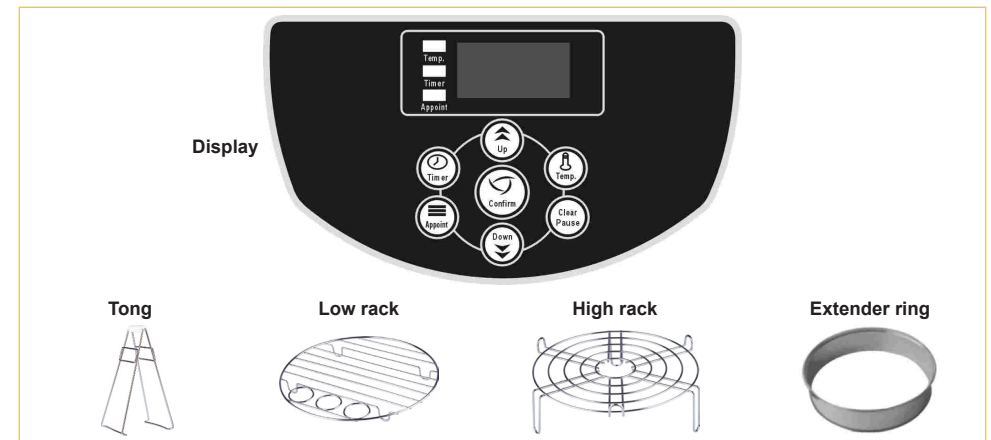
Caution

- Do not let cord hang over the edge of counter.
- Place the oven securely at the center of the counter or work space
- Always unplug oven before attempting to move it.
- Oven surfaces are hot - always supervise children while in the kitchen.
- Do not operate when the power cord is damaged.
- Always unplug and let the oven cool before cleaning.
- Lift the oven with both hands.
- Do not allow the lid to get wet. Neither should you immerse it in water.
- Do not leave water or food in the oven overnight.
- Lower the top gently, do not let it drop down.
- Always leave the top in the ‚up‘ position whenever the bowl is removed.
- Always lift the oven by its handles located at the front and back. **NEVER** lift oven by the lid raising mechanism at the lower rear.



IMPORTANT!

The appliance gets hot while in use or after use. Wear heat-proof gloves before touching any part of the appliance except the handle. All surfaces of the oven get very hot. Touching these surfaces before the oven cools down may cause burns. Do not touch any part of the oven other than the handles until it cools down.



5. OPERATION

- Plug the cable of the oven into power outlet. It may make a short „beep“ sound and the digital display lights will show „01:00“. The temperature will be at 60°C.
- Pressing the temperature button twice briefly in succession can switch from Fahrenheit to Celsius or vice versa. If the temperature is set to the highest value, the maximum value at Celsius is 250°, with Fahrenheit the value 400 appears.
- Select the desired cooking time by pressing „UP“ or „DOWN“. To quickly increase time, simply hold the button down. Then press „CONFIRM“.
- The handle must be down in order to make the oven operate. This is a security lock.
- Place wire rack in the bowl of the oven.
- Always use the highest rack available for cooking food. The more air is circulating around the food, the faster it will cook.
- Place food directly on rack unless otherwise specified.
- Place lid on oven in recessed lip of bowl.
- Set thermostat to required temperature of function.
- Set timer.
- Press „CONFIRM“

NOTE: Use the highest-level rack appropriate for the food being cooked unless otherwise stated.

- To facilitate cleaning, you can „soften“ dried food waste. To do this, put a little water in the glass container, set the timer to 10 minutes and the temperature to 70 °C and confirm each time.

ATTENTION: After this process allow to cool for 10 minutes.

The softened dirt can now be removed more easily.

- When cooking has finished, the oven will beep and flash its lights. Food can be removed at any time. However, be careful as the oven and surfaces around it may be extremely hot. Always use the tongs provided.
- When cooking has finished, the heating element will automatically switch off. This is to prolong the lifespan of the circuit board and other electronic components.
- If you want to check time left or set cooking temperature during cooking, simply press „Cook Time“ or „Temp“ button. If you press „Time“ several times, the oven switches between „Cook Time“ and „Order Time“ (if any order time was preset). If you press the „Temp“ button several times, it shows the temperature and order temperature.
- Follow the following instructions to „Order“ cooking time.
- Pause/Clear“- Press this key to make the oven pause. Hold it down for 3 seconds to clear/cancel your cooking settings.

	Set the timer
	Set the temperature
	Press „Confirm“ each time.
70°C	Wash
0° C	Defrost/thaw
120°C	Slow cooking (I)
140°C	Slow cooking (II)
170°C	Reheating
170°C	Steaming
170°C	Baking
170°C	Boiling
200°C	Roasting
220°C	Pre-heat (Auto pre-heat button)
220°C	BBQ/Grill
240°C	Grill
250°C	Dry fry

Order Time Delay

- The „APPOINT“ function allows you to delay the start of the cooking time.
- First choose the delay temperature by pressing „TEMP“ to desired cooking temperature.
- Secondly, set the cooking time by pressing „UP“ or „DOWN“ (1 minute to 3 hours).
- Press the „APPOINT“ button once and the light will flash. Input the expected time for oven to start. (10 minutes to 19 hours and 50 minutes).
- Once all the information has been entered, press the „CONFIRM“ button.
- The time (Delay Time) will be displayed and the indicator light of „TIME“ will be on while the delay time begins to count down. The oven will turn on when it counts down to cooking time.

Care must be taken when using this feature so you do not create a health hazard by placing food that will spoil during the delay time (e.g. fresh chicken and other meats should NEVER be left at room temperature for more than a few minutes). Do not risk food poisoning by letting bacteria breed in the oven while it is in the delay period.

6. PREPARING YOUR CONVECTION OVEN

Convection oven should be heated before cooking in it.

While preparing the oven according to the following instructions, it may give off a slight burning odour. The oven is actually burning off excess lubricants found in the oven's heating elements and will not harm you, your food or the oven.

- Wipe the inside of the bowl with a clean damp sponge.
- Place racks in the bowl - do not leave tongs in the hot bowl.
- Close the lid on the bowl.
- Set timer to approximately 10 minutes.
- Set thermostat to 200°C and turn on oven.
- After timer has switched off oven, allow it to cool for 10 minutes before opening the lid.

7. CLEANING

Light cleaning

- Unplug the power cable of oven and let it cool down.
- Use a clean sponge or dish cloth with a little mild dishwashing detergent and warm water to wipe the bowl.
- Rinse well to remove all detergent. Wipe dry.

Note: Never immerse the lid in any liquid.

Normal cleaning

- Unplug the power cable of the oven and let it cool.
- Wipe lid and fan housing using a damp clean dish cloth or sponge with a little mild dishwashing detergent.
- Do not clean with steel wool pads or abrasive materials.
- Wash wire racks in mild dishwashing detergent and water.

- Clean metal parts using a sponge or dishcloth with mild dishwashing detergent, then wipe them with a dry cloth till clean. If scrubbing is necessary, use a nylon or polyester mesh pad or a pod brush. If the metal parts are burnt use stainless steel or other metal scourers. A thick cleaning paste is recommended with a damp sponge for stubborn stains.

Dishwasher safe bowl

The bowl and wire racks may also be washed in the dishwasher. However, never wash the lid in a dishwasher or immerse it in liquid. Remove the bowl from its stand before dishwashing.

NOTE: Dishwashing will eventually damage the chrome on the wire racks and dull the finish .

- Unplug oven before cleaning the lid.
- Remove fat or oils before washing.
- Let oven cool down a little before washing.
- Never immerse lid in water.
- Use hot water and detergent for 15 minutes to pre-wash.
- Do not add water above halfway up the bowl when self-washing.
- Do not let fan assembly get wet.
- Never leave the lid on the cooker after it switches off, whether with food in it or with water in it. If you do, you will eventually cause rusting of metal parts in the lid. This is **NOT** covered by warranty as you are expected to take good care of your cooker by keeping it clean and dry after cooking and/or washing.

8. COOKING TIPS

Firstly, this appliance is an oven. Whatever can be cooked in an ordinary oven can also be prepared in this oven. It can be used for baking, roasting, grilling, dry frying, re-heating foods etc. However, it is faster, cheaper and fat free.

Whenever possible place food directly on wire rack. Cooking on a wire rack allows hot air to circulate freely around the food, cooking it quickly and evenly. There is usually no need to turn the food. Select the highest rack that accommodates food without touching the top.

Cooking a complete meal at once is possible by two racks. Keep in mind that different foods and different weights of foods take different amounts of time to cook. Plan ahead. Put the food that takes the longest amount of time to cook on the bottom rack. Later on during cooking, put the other food on the lower and top rack. Your complete meal of meat, potatoes and vegetables can be cooked together and will be ready at the same time. Please note that food on the high rack will slow down cooking on the lower rack.

Optimum Cooking

When placing several pieces of food on the wire rack, be sure to leave at least 15mm between the food and the side of the bowl. This space allows air to flow freely

through the oven. Also avoid stacking food on food in order to cook more at the same time. The hot air must circulate freely in order to cook the food properly. If you do not leave space you can rearrange food pieces as you cook.

Keeping Food Crisp

After food is cooked, turn the thermostat down while keeping the fan running. Your food will stay hot and crisp. Convection ovens do this automatically.

Making Cleaning Easy

Spray the oven, racks and pans with a non-stick oil spray (not included in delivery) before cooking. This makes wiping away grease and residue after cooking easy. You can also place foil or a little hot water under the bottom rack to catch drippings etc. This is optional.

Adapting Recipes

As a rule of thumb, when using recipes intended for conventional ovens, temperatures will remain the same but cooking times will be less. For cakes and pastries reduce the recommended conventional oven temperature by 10°C. The cooking times in this booklet should be used as a guide. You need to judge whether your food weighs less or more than that which is used in the guide and slightly adjust your cooking time. When working with the convection oven for the first time, we suggest using a meat thermometer. Observe the cooking progress through the glass top. After a short time you will easily be able to adapt your favourite recipes for convection ovens. Remember, meats are best roasted slowly so that they remain tender, succulent and moist. Start at a higher temperature and seal / brown meats first, and then reduce the temperature to complete the cooking.

Preheat Oven

For optimum cooking, preheat the oven. Pre-heating is absolutely essential for grilling and dry frying. Pre-heating is also beneficial for faster baking and roasting, providing quicker sealing/browning.

Cooking Time

Cooking times shown in the cook book will vary depending on the volume, weight, temperature and mass of the food or the desired finish/crispness. Remember the most important thing is to cook to your satisfaction. Thaw meats to room temperature before cooking them. If not, they will take longer to cook thoroughly.

Placing Food At Center

Placing food at the center encourages maximum air flow around and under for fast cooking. Expect to turn once at higher temperature, then reduce heat for best cooking of meats (beef, lamb, pork or veal).

DO NOT USE THE PRESET (DELAY) TIMER FEATURE FOR RAW MEATS

Please be careful when using the pre-set (delay) feature on the oven. Placing meats in the cooker and then delay the cooking start time by several hours on a hot day can cause growth of bacteria which might lead to illnesses.

Remember to always PRE-HEAT your oven before using it. When cooking meats or other foods, always remember that the bigger the portion the longer it takes to cook.

**For instance: 1 kg = 1 hour at 250°C
2 kg = 2 hours at 250°C**

- Smaller pieces of meat will take you anything from 20 minutes to 35 minutes at 250°C. This again depends on the size of meat pieces.
- When baking, most of the baking is done at 190°C. To make pastries (e.g pies) crispy, temperature can be adjusted to 250°C.
- When cooking vegetables, place them in an oven baking bad or tin foil. Remember to add at least 2 teaspoons of water into the baking bag/tin foil. Cook at 250°C.
- If for you want to cook rice, add 1 cup of water to 1 cup of rice in an oven baking bag.
- Soft boiled vegetables take between 20 to 30 minutes to cook.
- Hard boiled vegetables take between 30 to 40 minutes to cook.
- Eggs can be put in without adding water. It takes anything from 8 minutes (soft boiled) to 10 minutes (hard boiled) and you can cook as many as you like. If eggs were in a fridge add an extra 2 minutes at 250°C.
- Potatoes with the skin on must be spiked with a fork and placed in the oven for 35 to 40 minutes. Potatoes without skin must also be spiked with the fork and cut in half or quarters, dipped in oil then placed in the oven for 30 to 35 minutes. This is equally at 250°C.

DO NOT over load the oven with too many foods at once. Allow air to flow all around your food so that it can cook evenly on all sides.

DO NOT put any plastics (including microwave plastics) or any thin glass such as plates or dishes into the oven.

You can put metal materials/thick glass plates and oven dishes into the oven.

Note: All cooking times and methods included in this manual are suggestions only. Personal preferences will require you to try out times/methods for yourself in order to achieve the desired results for your cooking/eating style.

9. RECOGNISING AND REPAIRING OF MISTAKES

Problem	Possible cause	Solution
The device does not work	The appliance is not plugged in	Put the main plug in an earthed wall socket
	Indicating light not on	If the motor and heating element work properly, please consult for maintenance
Motor does not work or makes noise	Fan stuck, or the air inlet blocked	Power off, and check if there is anything blocked, or consult for maintenance

11. SECURITY TIPS

In order to ensure safety, and avoid any personal injury or property damage to others, please follow up our safety warning strictly, as dangers may occur under incorrect operations.



- Do not place the appliance on or near combustible materials such as tablecloth; curtain etc, in case of fire.



- Do not touch the air outlet by finger or face when the appliance is working, in case of scalding.



- Do not cover the air inlet and the air outlet when the appliance is working, in case of accident or damage to the appliance.

- Do not repair the appliance, unless go to authorized technician, in case of electric shock or fire.
- Do not use the appliance other than AC 220V, in case of electric or fire.
- Do not use the appliance if there is any damage on plug, main cord or other parts.
- Do not operate the appliance if the cord is strong bending; near high temperature; or heavy loads etc, in case of electric shock or fire caused by electric leakage.
- Do not pull out plug with wet hand, in case of electric shock injuries.
- Do not immerse the unit in water.
- Do not moving or shaking appliance during operation.
- Do not let the children operate unattended, and keep the appliance out of the reach of children, in case of any injury.
- Do not insert a pin, wire or other conductive material to the vent bottom of appliance, in case of electric shock
- Do not immersing the appliance housing in water or rinsing under the tap, or keeping in wet surfaces. Do not toward the air out to power cord when appliance is working
- Do not keep the power cord plugged when not using the appliance, in case of any danger.
- This appliance requires a outlet with separated security current over 10A, please do not share with other appliances, in case of damage of outlet, and cause fire.

- Cleaning the power cord plug or socket in time if there is some dust or water, in case of fire; electric shock or short circuit accident.
- For product Maintenances, parts replacement, please go to the professional maintenance outlets. In order to avoid any accidents may caused by improper maintenances.
- Always make sure that the plug is inserted into the wall socket properly.
- Use a new special cord that purchased from maintenance outlet or manufacturer once there is damage on the power cord
- This appliance can't operate with an external timer or remote control system
- The following items should not be placed or cooked inside the appliance: paper, plastic, and other flammable tired.
- Leave enough free space around the appliance 20cm apart , and never cover the appliance with other items.
- This appliance is designed for household use only.
- Never turn on the appliance if the fryer pan is not well inserted.
- People with heart pacemaker or hearing AIDS, who want to operate the appliance, please consult a professional licensed physician and check with medical devices manual.
- During the operation, only allowed to touch the specified part.
- The device may be used by children aged 8 years and above as well as persons with reduced physical, sensory or mental abilities or those who lack skills, experience and knowledge only if they are supervised. These aforementioned persons should only use the appliance while adhering to safe instructions and resulting dangers.
- Cleaning and maintenance must not be carried out by children without supervision.
- The unit must not be used or put into operation under any circumstances when people are in contact with water.

THE MANUFACTURER EXPLAINS:

- To take over no responsibility in the case of accidents or damages on the basis of carelessness or disregard to the instructions in this manual.
- To reject every responsibility for the damages which originate from the improper use of this device.

11. GUARANTEE REGULATIONS

For all manufacturing and material defects, the statutory warranty applies. In these cases, we assume the Exchange or appliance repairs. Shipping costs are borne by us only to the extent legally is prescribed.

In case of warranty please call our service platform <http://www.profi-pumpe.de/service.php> log the event.

Then we will inform you how to proceed with case by case basis.

Returns please sufficient postage. Unfortunately prepaid returns will not be accepted, because they are filtered out before delivery. Our service we provide in Germany.

The warranty does not cover:

- Material wear
- Unjustified interventions or changes in the device
- Damages by selffault
- Improper servicing and improper use

Moreover, we give no damage compensation for secondary damages!

12. NOTES ON PRODUCT LIABILITY

We point out, that we are only liable for damages under the Product Liability Act, which are caused by our units if no changes were made to the equipment. If repairs are carried out by our authorized service, we are only liable if original spare parts and accessories were used.

13. NOTES ON DISPOSAL



Electro devices of our company, labeled with the symbol of the crossed trash bin, are not permitted to be disposed in your household garbage. We are registered at the German registration department EAR under the **WEEE-No. DE25523173**. This symbol means, that you're not allowed to treat this product as a regular household waste item – it has to be disposed at a recycling collection point of electrical devices. This is the best way to save and protect our earth.

THANK YOU FOR YOUR SUPPORT!

14. EU DECLARATION OF CONFORMITY

The undersigned 1A Profi Handels GmbH, Unterriethstr. 37, 65187 Wiesbaden confirmed that the overleaf designated products in the release to the market the version listed below relevant provisions, the relevant EU directives and comply with harmonized EU standards for safety.

This declaration is valid in so far as the product to no changes are made.

Authorized person to keep the technical documents:

1A-Profi-Handels GmbH · Unterriethstraße 37 · D-65187 Wiesbaden

EU LVD directive 2006/95/EC

The following harmonized standards:

EN 60335-2-9: 2003+A1: 2004+A2: 2006+A12: 2007+A13: 2010

EN 60335-1: 2012+A11:2014

EN 62233: 2008

Wiesbaden, 1st October 2017

ppa. Peter Neumüller

Inhaltsverzeichnis

1. Vorwort	10
2. Allgemeines	10
3. Produktbeschreibung	10
4. Vor dem ersten Gebrauch	10
5. Bedienung	11
6. Vor der ersten Nutzung des Konvektionsofens	12
7. Reinigung	12
8. Kochtipps	13
9. Erkennen und Beheben von Fehlern	14
10. Sicherheitshinweise	15
11. Garantiebestimmungen	17
12. Hinweise zur Produkthaftung	17
13. Entsorgungshinweise	17
14. EU-Konformitätserklärung	17
15. Technische Daten	18

SICHERHEITSHINWEISE UND WARNUNGEN



Bitte lesen Sie vor Inbetriebnahme des Gerätes die Bedienungsanleitung



Warnung vor elektrischer Spannung



Vor Regen und Nässe schützen



Allgemeines Warnzeichen

1. VORWORT

Zum Kauf unserer Heißluft-Fritteuse und Backautomat möchten wir Sie recht herzlich beglückwünschen. Wir wissen Ihr Vertrauen zu schätzen. Aus diesem Grund stehen bei uns Funktions- und Betriebssicherheit an erster Stelle.



Um Personen- und Sachschäden zu vermeiden, lesen Sie die vorliegende Bedienungsanleitung bitte aufmerksam durch. Bitte beachten Sie alle Sicherheitshinweise und Anweisungen zum sachgemäßen Gebrauch des Produktes. Eine Nichtbeachtung der Anweisungen und Sicherheitshinweise können zu körperlichen Schäden oder zu Sachschäden führen.

Bitte bewahren Sie die Bedienungsanleitung mit den Anweisungen und Sicherheitshinweisen sorgfältig auf, um jederzeit darauf zurückgreifen zu können.

2. ALLGEMEINES

Dieser Halogen- oder Konvektionsofen ist nach dem neuesten Stand der Technik entwickelt, mit größter Sorgfalt gefertigt und unterliegt strengen Qualitätskontrollen. Für unsachgemäßen Gebrauch übernehmen wir keine Haftung. Vergewissern Sie sich nach dem Auspacken, dass die auf dem Typenschild angegebenen Daten mit den vorgesehenen Betriebsbedingungen übereinstimmen. Im Zweifelsfall ist der Betrieb zu unterlassen.

Transportschäden sind unverzüglich dem Speditionsunternehmen und uns schriftlich mitzuteilen.

Bei Versand durch DHL sind Transportschäden innerhalb von 7 Tagen bei der Post (www.dhl.de) anzuzeigen.

3. PRODUKTBESCHREIBUNG

- Dieser Halogen- oder Konvektionsofen besitzt eine digitalen Zeitschaltuhr, die exaktes Einstellen der Zubereitungszeiten erlaubt.
- Er lässt sich leicht bedienen und ist sehr sicher in der Handhabung.
- Die Speisen können fettarm zubereitet werden.

4. VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial und überprüfen Sie das Zubehör.
- Reinigen Sie das Gerät vor Gebrauch. Siehe „Reinigung“.
- Reinigen Sie alle Zubehörteile mit heißem Wasser.

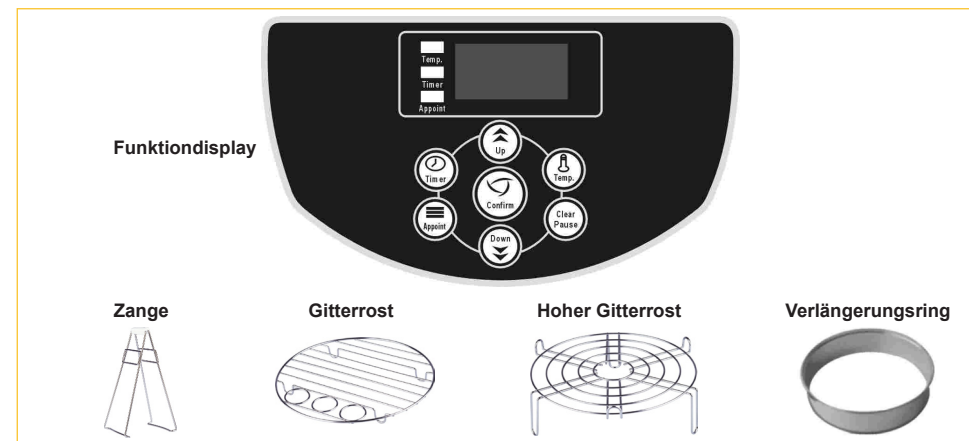
Vorsicht

- Starke Knick- und Biegungen des Kabels vermeiden.
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, horizontale Fläche. Achten Sie auf gute Luftzirkulation und daß Sie genug Abstand (mind. 20cm) zu anderen Wärmequellen und brennbaren Materialien halten.
- Ziehen Sie nach Gebrauch immer den Netzstecker.
- Ofenoberflächen sind heiß - lassen Sie Kinder während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt in der Küche.
- Betreiben Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel beschädigt ist.
- Heben Sie das Gerät immer mit beiden Händen an.
- Lassen Sie den Deckel nicht nass werden.
- Lassen Sie Wasser oder Lebensmittel nicht über Nacht im Ofen.
- Setzen Sie den Deckel immer vorsichtig auf die Schale, lassen Sie ihn nicht fallen.
- Stellen Sie den Deckel immer mit der Oberseite nach oben ab.
- Heben Sie den Backofen immer an den Griffen an der Vorder- und Rückseite an.
- Heben Sie den Backofen **NIEMALS** an der Heckklappe an.



WICHTIG!

Das Gerät wird bei und nach Gebrauch heiß. Tragen Sie hitzebeständige Handschuhe, bevor Sie Teile des Gerätes außer dem Griff berühren. Alle Oberflächen des Ofens werden sehr heiß. Das Berühren dieser Flächen vor dem Abkühlen des Ofens kann Verbrennungen verursachen.



5. BEDIENUNG

- Stecken Sie das Kabel des Backofens in die Steckdose. Es ertönt ein kurzer Signalton und die Digitalanzeige zeigt die Zeit von „01:00“. Die Temperaturanzeige zeigt den voreingestellten Temperaturwert von 60 °C.
- Drückt man die Temperaturtaste 2x kurz hintereinander kann von Fahrenheit auf Celsius oder umgekehrt geschaltet werden. Wird die Temperatur auf den höchsten Wert stellt, ist der Höchstwert bei Celsius 250°, bei Fahrenheit erscheint der Wert 400.
- Wählen Sie die gewünschte Garzeit mit den Tasten „UP“ oder „DOWN“. Wenn Sie die Taste gedrückt halten, werden die Werte im Schnelldurchlauf gewählt. Um die eingestellten Werte zu bestätigen, drücken Sie „CONFIRM“.
- Der Griff muss sich unten befinden, damit der Backofen funktioniert. Dies dient als Sicherung.
- Platzieren Sie den Gitterrost in der Schüssel des Ofens.
- Verwenden Sie immer den Gitterrost mit Füßen für das Kochen von Lebensmitteln. Je mehr Luft um das Essen herum zirkuliert, desto schneller kocht es. Legen Sie Lebensmittel direkt auf den Gitterrost, wenn nicht anders angegeben.
- Setzen Sie den Deckel in die vertiefte Lippe der Schüssel.
- Stellen Sie den Thermostat auf die gewünschte Temperatur ein. Stellen Sie die Zeitschaltuhr.
- Bestätigen Sie nach jeder Einstellung mit „CONFIRM“

HINWEIS: Benutzen Sie den hohen Gitterrost, wenn nicht anders angegeben.

- Nach Ende des Garvorgangs ertönt ein Signalton und das Gerät blinkt. Das Essen kann jetzt entfernt werden. Seien Sie jedoch vorsichtig, da der Ofen und die Oberflächen extrem heiß sein können. Benutzen Sie immer die mitgelieferte Zange.
- Nach dem Kochen schaltet sich das Heizelement automatisch ab. Dies soll die Lebensdauer der Platine und anderer elektronischer Komponenten verlängern.
- Wenn Sie die Zeit verkürzen oder die Kochtemperatur während des Kochens einstellen möchten, drücken Sie einfach die Taste „Timer“ oder „Temp“. Wenn Sie mehrmals die Taste „Time“ drücken, wechselt der Backofen zwischen „Cook Time“ und „Order Time“ (falls ein Kochbeginn voreingestellt wurde). Wenn Sie die Taste „Temp“ mehrmals drücken, werden die Temperatur und die Temperatureinheiten angezeigt.
- Gehen Sie wie folgt vor, um die Garzeit zu „einzustellen“.
- Drücken Sie die „Clear / Pause“-Taste, um den Backofen anzuhalten. Halten Sie sie 3 Sekunden lang gedrückt, um die Kocheinstellungen zu ändern bzw. zu löschen.
- Um die Reinigung zu erleichtern, können Sie angetrocknete Speisereste „aufweichen“. Geben Sie dazu etwas Wasser in den Glasbehälter, stellen Sie den Timer auf 10 Minuten und die Temperatur auf 70 °C und bestätigen jeweils mit „CONFIRM“.

	Stellen Sie den Timer ein
	Stellen Sie die Temperatur ein
	Drücken Sie jeweils „CONFIRM“
70°C	Spülen
0° C	Abtauen / Auftauen
120°C	Langsames Kochen (I)
140°C	Langsames Kochen (II)
170°C	Aufwärmen
170°C	Dämpfen
170°C	Backen
170°C	Kochen
200°C	Braten
220°C	Vorheizen (Auto-Vorwärmstufe)
220°C	BBQ/Grill
240°C	Grill
250°C	Fettarm frittieren

ACHTUNG: Nach diesem Vorgang 10 Minuten abkühlen lassen.

Die aufgeweichten Verschmutzungen lassen sich jetzt leichter entfernen.

Kochen mit Zeitvorwahl

- Mit der Funktion „APPOINT“ können Sie den Start der Garzeit verzögern.
- Stellen Sie zuerst die Temperatur durch Drücken von „TEMP“ auf die gewünschte Gartemperatur ein.
- Als zweites stellen Sie die Garzeit ein, indem Sie „UP“ oder „DOWN“ (1 Minute bis 3 Stunden) drücken.
- Drücken Sie einmal die Taste „APPOINT“ und die Lampe blinkt. Geben Sie die gewünschte Zeit ein. **(von 10 Minuten bis 19 Stunden und 50 Minuten).**
- Sobald alle Informationen eingegeben wurden, drücken Sie die Taste „CONFIRM“.
- Die Zeit (Verzögerungszeit) wird angezeigt und das Indikatorlicht von „TIME“ wird eingeschaltet, während die Verzögerungszeit zu zählen beginnt. Der Backofen schaltet sich ein, wenn bis zur eingestellten Garzeit heruntergezählt wurde.

Bei der Verwendung dieser Funktion ist darauf zu achten, dass keine gesundheitlichen Gefahren entstehen, denn beim zeitverzögerten Kochbeginn können Lebensmittel verderben. Frisches Hühnerfleisch und anderes Fleisch sollte NIE bei Raumtemperatur für mehr als ein paar Minuten gelagert werden. Es besteht sonst die Gefahr einer Lebensmittelvergiftung.

6. VOR DER ERSTEN NUTZUNG DES KONVEKTIONSOFENS

Schalten Sie den unbefüllten Ofen vor der ersten Nutzung für ca. 10 Minuten an. Während dieser Zeit kann es zu einer leichten Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Das ist normal und völlig unbedenklich.

- Wischen Sie das Innere der Schüssel mit einem sauberen, feuchten Schwamm ab.
- Stellen Sie die Gitterroste in die Schüssel.
- Setzen Sie den Deckel in die vertiefte Lippe der Schüssel.
- Stellen Sie den Timer auf 10 Minuten ein.
- Thermostat auf 200 °C stellen und Backofen einschalten.
- Nach dem Ausschalten des Ofens 10 Minuten abkühlen lassen, bevor Sie den Deckel öffnen.

7. REINIGUNG

Zwischenreinigung

- Ziehen Sie das Netzkabel des Ofens und lassen das Gerät abkühlen.
- Verwenden Sie einen sauberen Schwamm oder ein Tuch mit etwas mildem Spülmittel und warmem Wasser, um die Schale abzuwischen. Wischen Sie mit klarem Wasser nach, um alle Reinigungsmittel zu entfernen. Gut abtrocknen.

Hinweis: Tauchen Sie den Deckel niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

Gründliche Reinigung

- Ziehen Sie das Netzkabel des Geräts heraus und lassen es abkühlen.
- Wischen Sie Deckel und Ventilatorgehäuse mit einem feuchten, sauberen Tuch oder Schwamm mit etwas mildem Spülmittel ab.

- Nicht mit Stahlwatt pads oder Scheuermitteln reinigen.
- Waschen Sie Gitterroste mit einem mildem Geschirrspülmittel und Wasser.
- Reinigen Sie Metallteile mit einem Schwamm oder einem Tuch mit mildem Geschirrspülmittel und wischen Sie sie mit einem trockenen Tuch nach, bis es sauber ist. Wenn ein Scheuern notwendig ist, verwenden Sie ein Nylon- oder Polyester-Netzkissen oder eine Topfbürste. Wenn die Metallteile verbrannt werden, verwenden Sie Edelstahl- oder andere Metallreiniger. Eine Reinigungspaste mit einem feuchten Schwamm wird für hartnäckige Flecken empfohlen.

Spülmaschinengeeignet Schüssel

Die Schüssel und die Gitterroste können auch in der Spülmaschine gewaschen werden. Den Deckel niemals in die Spülmaschine geben oder in Flüssigkeit eintauchen.

HINWEIS: Das Spülen in der Spülmaschine kann das Chrom auf den Gitterrosten schädigen.

- Vor dem Reinigen des Deckels den Netzstecker ziehen.
- Entfernen Sie Fett oder Öle vor dem Waschen.
- Lassen Sie den Backofen vor dem Reinigen abkühlen.
- Tauchen Sie den Deckel niemals in Wasser ein.
- Mit heißem Wasser und Reinigungsmittel 15 Minuten vorreinigen.
- Bei der Nutzung der Vorspül-Funktion „WASH“ die Schale maximal bis zur Hälfte mit Wasser füllen.
- Lassen Sie die Lüfterbaugruppe nicht nass werden.
- Lassen Sie den Deckel nicht auf dem Gerät, wenn es ausgeschaltet ist. Vergewissern Sie sich, daß sich auch keine Lebensmittel- oder Flüssigkeitsreste im Gerät befinden. Das kann zum Rosten von Metallteilen im Deckel führen. Dieses wird **NICHT** von der Garantie abgedeckt. Deshalb reinigen und trocknen Sie das Gerät nach jeder Benutzung.

8. KOCHTIPPS

Dieses Gerät ist ein Backofen. Was immer in einem gewöhnlichen Ofen zubereitet werden kann, kann auch in diesem Ofen auch zubereitet werden. Das Gerät eignet zum Backen, Rösten, Grillen, fettarmen frittieren, zum Aufwärmen von Lebensmitteln etc. Darüber hinaus ist die Zubereitung schneller, energiesparender und fettarmer.

Wann immer möglich, geben Sie die Lebensmittel direkt auf den Gitterrost. Beim Garen auf dem Gitterrost kann die Heißluft frei um die Nahrung zirkulieren, dadurch wird schnelles und gleichmäßiges Garen gewährleistet. Es besteht normalerweise keine Notwendigkeit, das Essen zu wenden. Wählen Sie den hohen Gitterrost, aber ohne dass die Lebensmittel die Gareinheit berühren.

Durch die Verwendung der zwei Gitterroste ist die Zubereitung einer kompletten Mahlzeit in einem Durchgang möglich. Beachten Sie dabei die unterschiedlichen Garzeiten der Lebensmittel. Geben Sie die Zutaten, die eine längere Garzeit benötigen, auf den unteren Gitterrost. Später werden die restlichen Lebensmittel auf dem hohen Gitterrost hinzugegeben. So kann eine komplette Mahlzeit aus Fleisch, Kartoffeln und Gemüse zusammen zubereitet werden. Bitte beachten Sie, dass die Zutaten auf dem hohen Gitterrost die Garzeit auf dem unteren Rost verzögern.

Optimale Zubereitung

Wenn Sie mehrere Zutaten auf den Gitterrost setzen, achten Sie darauf, mindestens 15mm zwischen den Nahrungsmitteln und der Seite der Schale zu lassen um die heiße Luft frei zirkulieren zu lassen. Vermeiden Sie das Schichten von Lebensmittel auf Lebensmittel, um Zeit zu sparen. Die heiße Luft muss frei zirkulieren, um das Essen richtig zu garen. Falls Sie bemerken, dass die Luftzirkulation nicht gewährleistet ist, können Sie die Lebensmittel während der Garzeit neu ordnen.

Essen knusprig halten

Nachdem das Essen gekocht ist, reduzieren Sie die Gartemperatur, während der Ventilator läuft. Ihr Essen bleibt heiß und knackig.

Einfache Reinigung

Besprühen Sie vor dem Kochen den Ofen, die Gitterroste und Pfannen mit einem Antihalt-Öl-Spray (nicht im Lieferumfang enthalten). Dies erleichtert nach dem Kochen das Entfernen von Fett und Rückständen. Sie können während des Kochens auch Alufolie oder ein wenig heißes Wasser unter das untere Gitterrost geben um herabtropfendes Fett aufzunehmen.

Anpassen von Rezepten

Als Faustregel gilt bei der Verwendung von Rezepten, die für konventionelle Öfen bestimmt sind, dass die Temperaturen gleich, die Kochzeiten jedoch kürzer sind. Für Kuchen und Gebäck reduzieren Sie die empfohlene konventionelle Ofentemperatur um 10 °C. Die Kochzeiten in dieser Broschüre dienen als Orientierungshilfe. Sie müssen am Anfang den Garprozess beobachten und die Kochzeiten evt. anpassen. Wenn Sie zum ersten Mal mit dem Konvektionsofen arbeiten, empfehlen wir, ein Fleischthermometer zu verwenden. Beobachten Sie den Garfortschritt durch die Glasplatte. Nach kurzer Zeit können Sie leicht Ihre Lieblingsrezepte im Konvektionsofen zubereiten. Denken Sie daran, dass Fleisch am besten langsam gebraten wird, so dass es zart und saftig bleibt. Beginnen Sie mit einer höheren Temperatur, damit sich die Fleischporen zu schließen und sich Röstaromen entwickeln können, reduzieren Sie dann die Temperatur, um das Fleisch fertig zu garen.

Ofen vorheizen

Für optimale Kochergebnisse sollte der Backofen vorgeheizt werden. Vorheizen ist z.B. absolut notwendig zum Grillen und fettarmen frittieren. Vorheizen ist auch vorteilhaft für schnellere Backen und Braten.

Kochzeit

Die Kochzeiten, die im Kochbuch angezeigt werden, variieren je nach Volumen, Gewicht, Temperatur und Masse der Zutaten oder dem gewünschten Finish / der gewünschten Knusprigkeit. Das Wichtigste ist, dass Sie zufrieden mit dem Ergebnis sind. Fleisch vor dem Kochen auf Raumtemperatur auftauen. Wenn die Zutaten gefroren in den Ofen gegeben werden, verlängert sich die Garzeit erheblich.

Platzierung der Lebensmittel

Wenn Sie die Lebensmittel in der Mitte platzieren, wird die optimal Luftzirkulation gewährleistet und Sie bekommen ein optimales Ergebnis. Wenden Sie die Zutaten einmal bei höherer Gartemperatur, verringern Sie dann die Hitze, um optimale Kochergebnisse zu erhalten.

Verwenden Sie nicht die Einstellung „Verzögerter Kochbeginn“, wenn Sie rohes Fleisch zubereiten wollen

Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Voreinstellung „Verzögerter Kochbeginn“ verwenden. Das Verzögern der Kochzeit um mehrere Stunden an einem heißen Tag fördert das Wachstum von Bakterien.

Vergessen Sie nicht, den Ofen vor der Inbetriebnahme vorzuwärmen. Denken Sie beim Zubereiten von Fleisch oder anderen Lebensmitteln, immer daran, dass größere Portionen längere Garzeiten benötigen.

**Beispiel: 1 kg = 1 Stunde bei 250 °C
2 kg = 2 Stunden bei 250 °C**

- Kleinere Fleischstücke benötigen 20 Minuten bis 35 Minuten bei 250 °C. Achten Sie auf die Größe der Fleischstücke.
- Gebacken wird normalerweise 190 °C. Um aber Backwaren (z.B. Kuchen) knusprig zu machen, kann die Temperatur auf 250 °C eingestellt werden.
- Zum Kochen von Gemüse geben Sie dieses in einen Bratschlauch oder Alufolie. Denken Sie daran, mindestens 2 Teelöffel Wasser hinzuzufügen. Kochtemperatur liegt bei 250 °C.
- Wenn Sie für Reis kochen möchten, fügen Sie 1 Tasse Wasser zu 1 Tasse Reis in den Ofen.
- Weichgekochtes Gemüse braucht zwischen 20 und 30 Minuten zum Kochen.
- Gekochtes Gemüse braucht zwischen 30 und 40 Minuten zum Kochen.
- Eier können ohne Zusatz von Wasser bei 250 °C gegart werden. Die Garzeit geht von 8 Minuten (weich gekocht) bis 10 Minuten (hart gekocht). Eier aus dem Kühlschrank sollten 2 Minuten länger kochen.
- Kartoffeln mit Schale sollten mit einer Gabel eingestochen werden und im Ofen für 35 bis 40 Minuten gegart werden. Kartoffeln ohne Haut müssen Sie auch mit der Gabel einstechen und in Hälften oder Viertel schneiden, mit Öl einstreichen und dann im Ofen für 30 bis 35 Minuten bei 250 °C garen.

Achten Sie darauf, den Ofen nicht mit zu vielen Nahrungsmitteln zu füllen. Lassen Sie die Luft rund um Ihre Nahrung zirkulieren, so dass es gleichmäßig auf allen Seiten kochen kann.

Geben Sie keine Kunststoffe (einschließlich Mikrowellenplastik) oder dünnes Glas wie Platten oder Geschirr in den Ofen.

Sie können Metallmaterialien / dicke Glasplatten und Backofenschalen in den Ofen stellen.

Hinweis: Alle Kochzeiten und Methoden in diesem Handbuch sind nur Vorschläge. Gewinnen Sie durch ausprobieren der Garzeiten / -methoden die Erfahrung, um die gewünschten Ergebnisse für Ihren persönlichen Geschmack zu finden.

9. ERKENNEN UND BEHEBEN VON FEHLERN

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Das Gerät arbeitet nicht	Das Gerät ist nicht ans Stromnetz angeschlossen	Stecken Sie den Stecker in die Steckdose
	Betriebsanzeige leuchtet nicht	Wenn Motor und Heizelement trotzdem arbeiten, wenden Sie sich umgehend an den Service
Motor arbeitet nicht, oder macht laute Geräusche	Der Ventilator blockiert oder der Lufterlass ist verstopft	Schalten Sie das Gerät aus und vergewissern Sie sich, daß nichts blockiert ist, andernfalls wenden Sie sich an den Service

11. SICHERHEITSHINWEISE

Beim Umgang mit Elektrogeräten sind zum Schutz vor Bränden, Stromschlägen und Verletzungen die folgenden grundsätzlichen Sicherheitsmaßnahmen zu beachten.



- Um das Entstehen eines Brandes zu vermeiden, darf die Fritteuse nicht auf oder in der Nähe von brennbaren Materialien, z.B. Tischtuch, Vorhang usw, in Betrieb genommen werden.
- Während des Betriebs sollte jeder Hautkontakt mit dem Luftauslass vermieden werden. Die austretende heiße Luft kann zu Verbrennungen oder Verbrühungen führen.
- Während das Gerät in Betrieb ist, dürfen Lufterlass und Luftauslass NICHT abgedeckt werden.
- Es ist NICHT zu empfehlen selbst Reparaturen oder technische Modifikationen durchzuführen. Reparaturen dürfen nur in einem autorisierten Fachbetrieb durchgeführt werden.
- Die Fritteuse darf nur mit einer Netzspannung von 230 Volt betrieben werden.
- Bitte überprüfen Sie vor jeder Inbetriebnahme die elektrischen Anschlüsse, die Unversehrtheit des Kabels und des Steckers.
- Knicke oder starke Biegungen können das Netzkabel schädigen und dadurch Stromschläge oder Feuer verursachen. Betreiben Sie das Gerät nicht in der Nähe von starken Wärmequellen oder unter ungesicherten, schweren Lasten.
- Beschädigte Kabel dürfen nur vom autorisierten Fachbetrieb ausgetauscht werden.
- Niemals am stromführenden Kabel ziehen
- Das Gerät nie Staub, Säure, Dämpfen, explosiven oder brennbaren Gasen oder atmosphärischen Einflüssen (Regen, Sonne, Nebel, Schnee) aussetzen.
- Das Gerät darf nicht in Bereichen mit Dampf oder Feuchtigkeit oder in der Nähe von Wasser benutzt werden.
- Das Gerät niemals barfuss oder mit nassen Händen bzw. Füßen benutzen.
- Das Gerät nicht ins Wasser tauchen.
- Bewegen oder schütteln Sie das Gerät nicht während des Betriebs.
- Stecken Sie keine spitzen Gegenstände aus Metall oder anderem stromleitenden Material in die Entlüftungsschlitze an der Unterseite der Fritteuse, da es sonst zu einem elektrischen Schlag kommen kann.

- Nicht an einer Mehrfachstecker-Leiste betreiben um eine Beschädigung der Steckdose zu vermeiden und dadurch einen Brand zu verursachen.
- Entfernen Sie Staub oder Wasser vom Netzkabel und Stecker (Nutzen Sie das Gerät erst wieder, wenn die stromführenden Teile absolut trocken sind), sonst kann es zu Feuer, Stromschlag oder Kurzschluss kommen.
- Achten Sie immer darauf, dass der Stecker richtig in der Steckdose sitzt.
- Das Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer Fernbedienung bedient werden.
- Das Gerät darf nicht mit Papier, Kunststoff und anderen brennbaren Materialien befüllt werden.
- Lassen Sie genug Freiraum (mind. 20cm) um das Gerät. Nie das Gerät mit anderen Gegenständen abdecken.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt.
- Schalten Sie die Fritteuse erst an, wenn die Frittier-Pfanne vollständig eingeführt ist.
- Menschen mit Herzschrittmachern oder Hörgeräten, sollten vor Nutzung des Geräts ihren Arzt konsultieren, und/oder sich in den Handbüchern ihrer medizinischen Geräte informieren.
- Während des Betriebs sollten nur die nicht wärmeführenden Teile berührt werden.
- Das Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder aufgrund mangelnder Erfahrung und Wissen nur unter Beaufsichtigung benutzt werden oder wenn diese bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen worden sind und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Die Reinigung und Wartung darf nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- Das Gerät darf unter keinen Umständen in Betrieb genommen oder benutzt werden, wenn Personen mit Wasser in direkten Kontakt kommen.

DER HERSTELLER ERKLÄRT,

- Keine Verantwortung im Fall von Unfällen oder Schäden aufgrund von Fahrlässigkeit oder Missachtung der Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung zu übernehmen
- Jede Verantwortung für Schäden, die durch die unsachgemäße Verwendung der Fritteuse entstehen, abzulehnen.

11. GARANTIEBESTIMMUNGEN

Für alle Fabrikations- und Materialfehler gilt die gesetzliche Gewährleistung. In diesen Fällen übernehmen wir den Umtausch oder die Reparatur des Produktes. Versandkosten werden von uns nur getragen, soweit dies gesetzlich vorgeschrieben ist. Im Garantiefall bitte über unsere Serviceplattform <http://www.profi-pumpe.de/service.php> den Fall anmelden. Dann teilen wir Ihnen die weitere Vorgehensweise fallbezogen mit.

Rücksendungen bitte ausreichend frankieren. Unfreie Rücksendungen können leider nicht angenommen werden, da diese vor Zustellung rausgefiltert werden. Unsere Serviceleistung erbringen wir in Deutschland.

Die Garantie gilt nicht bei:

- Materialverschleiß
- Unberechtigten Eingriffen oder Veränderungen an der Heissluft-Fritteuse
- Beschädigungen durch Selbstverschulden
- Unsachgemäßer Wartung und unsachgemäßem Betrieb

Außerdem leisten wir keinerlei Schadensersatz für Folgeschäden!

12. HINWEISE ZUR PRODUKTHAFTUNG

Wir weisen darauf hin, dass wir nach dem Produkthaftungsgesetz für Schäden, die durch unsere Geräte verursacht werden, nur insofern haften, soweit keine Veränderungen an den Geräten vorgenommen wurden. Falls Reparaturen durch von uns autorisierte Servicewerkstätten vorgenommen werden, haften wir nur insofern, wenn Original-Ersatzteile und Zubehör verwendet wurden.

13. ENTSORGUNGSHINWEISE



Elektro-Geräte mit dem Symbol der durchgestrichenen Mülltonne dürfen nicht über den Hausmüll entsorgt werden, sondern sind an einer Annahmestelle für Recycling von elektronischen Geräten abzugeben.

Bei der deutschen Registrierungsstelle EAR sind wir unter der **WEEE-Nummer DE25523173** gelistet. So tragen Sie zur Erhaltung und zum Schutz unserer Umwelt bei.

VIELEN DANK FÜR IHRE UNTERSTÜTZUNG!

15. EU-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Der Unterzeichner 1A Profi Handels GmbH, Unterriethstr. 37, 65187 Wiesbaden bestätigt, daß die umseitig benannten Produkte in der in den Verkehr gebrachten Ausführung den untenaufgeführten einschlägigen Bestimmungen, den entsprechenden EU harmonisierten Richtlinien und dem EU-Standard für Sicherheit entsprechen. Diese Konformitätserklärung gilt, insofern an dem Produkt keine Veränderungen vorgenommen werden.

Autorisierte Person zur Aufbewahrung der technischen Dokumente:
1A-Profi-Handels GmbH · Unterriethstraße 37 · D-65187 Wiesbaden

CE- Konformität gemäß LVD 2006/95/EC

Folgende harmonisierte Normen:

EN 60335-2-9: 2003+A1: 2004+A2: 2006+A12: 2007+A13: 2010

EN 60335-1: 2012+A11:2014

EN 62233: 2008

Wiesbaden, den 01.10.2017

Peter Neumüller

15. TECHNICAL DATA/TECHNISCHE DATEN

English	Deutsch	Heißluft-Fritteuse & 10 in 1-Multikocher ECO AIR-PROFI 1350W H-DC
Tension / Power	Spannung / Leistung	220-240V~, 50/60Hz, 1200-1400W, Class I
Contents of the bowl	Inhalt des Schüssel	12 liter (with extender ring 17 liter) 12 Liter (mit Erweiterungsring 17 Liter)
Timer	Zeitschaltuhr	0-3 hours/Stunden
Temperature	Temperatur	60-250°C
Measures in mm	Abmessungen in mm	380x335x340
Cable length (with Euro plug)	Kabellänge (mit Schuko-Stecker)	1 m

The product in this manual is Made in PRC.

Das Produkt in dieser Bedienungsanleitung ist Made in VRC.

Imprint/Impressum



1A Profi Handels GmbH
www.oeko-shopping.de
Email: info@1a-profi-handel.de
Tel.: (+49) 0611-9 45 87 76-0
Fax: (+49) 0611-9 45 87 76-11
