



MICHELINO®
— since 1951 —



GEBRAUCHSANLEITUNG

HEISSLUFT-FRITTEUSE 2 LITER

Art.-Nr.: 29045 / ZNC201

DE / EN / FR / NL / TR

Bedienungsanleitung
Instruction manual
Manuel d'instructions
Gebruiksaanwijzing
Talimatlar



WICHTIGE INFORMATIONEN 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.
- Die Induktionskochplatte ist ausschließlich zum Erhitzen von Lebensmitteln vorgesehen.
- Das Gerät ist nur für den privaten Haushalt konzipiert und nicht für den gewerblichen Gebrauch.
- Verwenden Sie das Gerät nur in Innenräumen und nicht im Freien.

SICHERHEITSHINWEISE

- Beim Ignorieren der Sicherheitshinweise kann der Hersteller nicht für Schäden haftbar gemacht werden.
- Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachschlagen an einem sicheren Ort auf.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauches des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben zu werden.
- Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Von Elektrogeräten können Gefahren für Haus- und Nutztiere ausgehen. Des Weiteren können Tiere auch einen Schaden am Gerät verursachen. Halten Sie deshalb Tiere grundsätzlich von Elektrogeräten fern.
- Schützen Sie das Gerät vor Feuchtigkeit, Tropf- oder Spritzwasser. Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlag.
- Achten Sie beim Gebrauch des Gerätes darauf, dass die Anschlussleitung nicht eingeklemmt oder gequetscht wird.
- Um den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen, immer am Stecker, nie am Kabel ziehen.
- Um Gefährdungen zu vermeiden, nehmen Sie keine Veränderungen am Gerät vor.
- Achten Sie darauf, dass das Stromkabel keine Oberflächen mit hoher Temperatur berührt.
- Stecken Sie niemals nasse Hände in die Stecker und das Bedienfeld des Geräts.
- Das Gerät muss an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden, und es ist darauf zu achten, dass diese korrekt eingesteckt ist.
- Stellen Sie das Gerät niemals auf oder in die Nähe von brennbarem Material wie Tischdecken, Vorhängen usw.
- Stellen Sie das Gerät niemals gegen die Wand oder andere Produkte. Auf der Rückseite, den linken und rechten Seiten und der Oberseite des Geräts sollte mindestens 10 cm Platz sein. Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.
- Das Gerät muss während des Betriebs von einer Person beaufsichtigt werden.
- Während des fettfreien Frittierens tritt Dampf mit hoher Temperatur aus der Luftauslassöffnung aus. Hände und Gesicht sollten vom Dampf und der Luftaustrittsöffnung ferngehalten werden. Und man sollte sich vor dem heißen



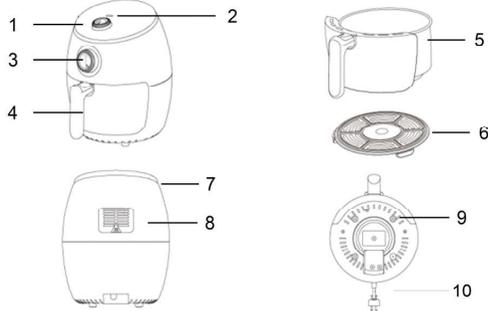
Dampf und der Luft in Acht nehmen, wenn man die Fritteuse vom Produkt wegbewegt.

- Wenn Sie das Gerät benutzen, kann die Oberfläche, die es berührt, sehr heiß werden.
- Wenn das Gerät raucht, ziehen Sie sofort den Netzstecker. Entfernen Sie den Frittierbehälter von dem Gerät, wenn es nicht mehr raucht.

LIEFERUMFANG

1. Heißluftfritteuse
2. Bedienungsanleitung

GERÄTEBESCHREIBUNG



1. Temperaturregler
2. Betriebskontrollleuchte
3. Timer
4. Griff des Frittierbehälters
5. Frittierbehälter
6. Frittierblett
7. Lufteintrittsöffnung
8. Luftauslassöffnung
9. Rutschfeste Füße
10. Netzkabel

TECHNISCHE DATEN

Modell:	29045 / ZNC201
Netzspannung:	220-240V, 50/60 HZ
Schutzklasse:	I
Leistung:	1.000 Watt

VOR DER ERSTEN BENUTZUNG

- Verpackungsmaterial ist kein Kinderspielzeug. Kinder dürfen nicht mit den Kunststoffbeuteln spielen. Es besteht Erstickungsgefahr.
- Entnehmen Sie alle Teile aus der Verpackung und entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien. Entfernen Sie auch eventuelle Transportsicherungen.
- Prüfen Sie den Lieferumfang auf Vollständigkeit und Beschädigungen und reinigen Sie das Gerät.
- Reinigen Sie die Innen- und Außenseite des Geräts mit einem warmen, feuchten Tuch.
- Die Fritteuse arbeitet mit der Technologie der Heißluftterhitung. Füllen Sie niemals Öl oder Fett in die Fritteuse, sondern verwenden Sie bei Bedarf eine kleine Menge, die direkt auf die Lebensmittel gegeben wird.
- Decken Sie die Lufteinlassöffnung des Geräts niemals mit Gegenständen ab, da dies den Luftstrom behindert und die Wirkung der Heißluftterhitung verringert.
- Wenn die Fritteuse ohne Vorwärmfunktion gestartet wird, sollte die Garzeit 3 Minuten länger sein.

INBETRIEBNAHME

1. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, gleichmäßige und stabile Unterlage, die hitzebeständig ist und stecken Sie den Stecker in eine geerdete Steckdose.
2. Ziehen Sie den Frittierbehälter vorsichtig aus der Fritteuse heraus, aber nicht vollständig. Der Behälter sollte eine ausreichend große Öffnung haben, um die Lebensmittel in den Frittierbehälter geben zu können.
3. Die Menge der Lebensmittelzutaten darf niemals zu groß oder zu klein sein, da dies die Qualität des Frittierens beeinträchtigen kann.
4. Schieben Sie den Frittierbehälter zurück in die Fritteuse. Berühren Sie die Fritteuse nicht kurz nach dem Betrieb, um Verbrühungen zu vermeiden. Man kann die Fritteuse nur am Griff bewegen.
5. Stellen Sie durch Drehen des Temperaturreglers die richtige Temperatur ein (Siehe dazu den Abschnitt „LEBENSMITTELZUBEREITUNG“).
6. Legen Sie die Zeit für das Garen der Lebensmittelzutaten fest (Siehe dazu den Abschnitt „LEBENSMITTELZUBEREITUNG“).
7. Um das Gerät einzuschalten, stellen Sie den Drehknopf des Timers auf die gewünschte Garzeit ein.
8. Wenn das Gerät mit kaltem Boot gestartet wird, sollte die Garzeit 3 Minuten länger sein.
9. Der Timer beginnt, die Zeit entsprechend der eingestellten Zeit herunterzuzählen. Wenn der Timer die Zeit bis 0 herunterzählt, klingelt das Gerät und schließt sich automatisch.
10. Während des Betriebs der Fritteuse leuchtet die Heizungs-Kontrollleuchte kontinuierlich auf und ab. Dies zeigt an, dass sich die Heizkomponenten kontinuierlich ein- und ausschalten, um die eingestellte Temperatur zu halten.
11. Das überschüssige Öl aus den Lebensmitteln wird am Boden des Frittierbehälters aufgefangen. Kippen Sie den Frittierbehälter nicht um, da sonst das überschüssige Öl, das sich am Boden des Behälters angesammelt hat, auf die Lebensmittel ausläuft.
12. Nach dem Garen mit der Heißluftfritteuse sind der Frittierbehälter und die Lebensmittel noch sehr heiß, vermeiden Sie Verbrühungen und berühren Sie die Lebensmittel nicht direkt mit der Hand. Bei verschiedenen Arten von Lebensmittelzutaten in der Fritteuse kann Dampf aus der Fritteuse austreten.
13. Einige Lebensmittel müssen in der Mitte des Garvorgangs gewendet werden. Um die Lebensmittel zu wenden, halten Sie den Griff fest, ziehen Sie den Frittierbehälter aus dem Gerät und wenden Sie den Inhalt. Danach setzen Sie den Behälter wieder in die Fritteuse ein.
14. Im Vergleich zu den Lebensmittelzutaten mit größerer Größe benötigen die kleinen Lebensmittelzutaten weniger



Zeit zum Kochen.

15. Das Klingeln des Timers bedeutet, dass die Einstellzeit abgelaufen ist. Ziehen Sie dann den Frittierbehälter aus dem Gerät und stellen Sie ihn auf eine hitzebeständige Oberfläche.
16. Sie können den Garvorgang auch manuell beenden, wenn es in Betrieb ist. Drehen Sie dazu den Timer-Drehknopf gegen den Uhrzeigersinn auf 0.
17. Prüfen Sie, ob die Lebensmittel reif gegart sind. Wenn die Lebensmittel mehr Garzeit benötigen, schieben Sie den Frittierbehälter in das Gerät und stellen Sie den Timer auf einige Minuten mehr ein.
18. Verwenden Sie einen Löffel oder eine Zange, um die Lebensmittel aus dem Frittierbehälter zu entnehmen.
19. Nach Abschluss des Garvorgangs kann die Fritteuse jederzeit mit dem Garen einer weiteren Charge von Lebensmittelzutaten beginnen.
20. Achten Sie darauf, dass die im Produkt gebratenen Lebensmittel eine goldene Farbe annehmen und nicht schwarz oder braun werden. Die verbrannten Stellen sollten nicht verzehrt werden.

HINWEISE ZUR ZUBEREITUNG

- Bei einer größeren Menge an Lebensmittelzutaten muss die Kochzeit nur ein wenig verlängert werden, bei einer geringeren Menge an Lebensmittelzutaten muss die Zeit nur ein wenig verkürzt werden.
- Während des Kochvorgangs kann das Umdrehen der kleinen Lebensmittel den endgültigen Kocheffekt fördern und dazu beitragen, dass die Lebensmittelzutaten gut verteilt gebraten werden.
- Wenn man den frischen Kartoffeln eine kleine Menge Öl hinzufügt, können die Lebensmittel knuspriger werden. Nach dem Hinzufügen des Öls sollten die Lebensmittel einige Minuten ruhen, bevor sie in der Fritteuse frittiert werden.
- Garen Sie keine Lebensmittel mit einem hohen Ölgehalt in der Fritteuse, wie z. B. Würstchen usw.
- Sie können die Luftfritteuse zum Aufwärmen von Lebensmitteln verwenden. Zum Aufwärmen der Lebensmittelzutaten, stellen Sie bitte die Temperatur auf 150°C. Die maximale Kochzeit beträgt 10 Minuten.
- Die Luftfritteuse kann zum Garen vieler Arten von Lebensmitteln verwendet werden. Die zusätzliche Anleitung (Siehe Seite xxx) für die Zubereitung von Lebensmitteln wird Ihnen helfen, dieses Produkt zu verstehen.
- Bitte denken Sie daran, dass diese Einstellungen nur einen Anhaltspunkt darstellen. Da sich die Lebensmittelzutaten in Bezug auf Herkunft, Größe, Form und Marke unterscheiden, können wir nicht garantieren, dass wir die besten Einstellungen für Ihre Lebensmittelzutaten finden. Da die Technologie des schnellen Luftwechsels die Luft im Inneren des Geräts sofort wieder aufheizen kann, wird das Herausnehmen des Frittierbehälters aus der Fritteuse während des Betriebs den Garprozess kaum beeinträchtigen.
- Für nähere Informationen verwenden Sie unsere Tabelle zur Lebensmittelzubereitung.



DE

LEBENSMITTELZUBEREITUNG

Die folgenden Tabellen helfen Ihnen bei der Auswahl der Grundeinstellungen für die Lebensmittel, die Sie zubereiten möchten.

Für die Schnellauswahl können Sie sich an den Symbolen auf der Geräteoberseite orientieren.

200°C	180°C	180°C	200°C	180°C
15-22min	15-20min	18-25min	15-18min	8-14min

KARTOFFELGERICHTE

Lebensmitteltyp	Mindest-/ Höchstmenge (in Gramm)	Zeit (in Minuten)	Temperatur (in °C)	Zubereitung	Zusätzliche Information
Gefrorene dünne Pommes	200-400	12-16	200	Mit Wenden	
Gefrorene dicke Pommes	200-400	12-20	200	Mit Wenden	
Selbstgemachte Pommes (8*8 mm)	200-350	18-25	180	Mit Wenden	Hinzufügen von 1/2 Löffel Öl
Selbstgemachte Kartoffelchips	200-400	18-22	180	Mit Wenden	Hinzufügen von 1/2 Löffel Öl
Kartoffelkuchen	200	15-18	180	Ohne Wenden	
Butter-Kartoffeln	300	18-22	180	Ohne Wenden	

SELBSTGEMACHTE POMMES FRITES

- Um den besten Effekt zu erzielen, raten wir Ihnen, vorgebackene Pommes (z. B. tiefgefrorene) zu verwenden. Um Pommes frites selbst herzustellen, gehen Sie bitte wie folgt vor:
- Schälen Sie die Kartoffeln und schneiden Sie sie in kleine Stifte.
- Weichen Sie die Kartoffelchips mindestens 20 Minuten lang in einer Schüssel ein, nehmen Sie sie heraus und lassen Sie sie auf Küchenpapier abtropfen.
- Geben Sie Olivenöl mit einem Löffel in die Schüssel, geben Sie die Kartoffelstifte in die Schüssel und rühren Sie diese um, bis alle Kartoffelstücke gleichmäßig eingeölt sind.
- Legen Sie den Frittierereinsatz in den Frittierbehälter, bevor Sie die Kartoffelchips in den Frittierbehälter geben.
- Holen Sie mit den Händen oder Küchenutensilien die Kartoffelstifte aus der Schüssel und lassen Sie das überflüssige Öl in der Schüssel. Geben Sie die Kartoffelstifte in den Frittierbehälter.
- Geben Sie nicht alle Kartoffelstifte auf einmal in den Frittierbehälter, damit sich nicht zu viel Öl am Boden des Behälters sammelt.

6





- Frittieren Sie die Pommes gemäß den Anweisungen in der oberen Tabelle.

FLEISCH

Lebensmitteltyp	Mindest-/ Höchstmenge (in Gramm)	Zeit (in Minuten)	Temperatur (in °C)	Zubereitung	Zusätzliche Information
Beefsteak	100-300	8-12	180	Mit Wenden	
Schweinekotelett	100-300	10-14	180	Mit Wenden	
Hamburger	100-300	7-14	180	Mit Wenden	Hinzufügen von 1/2 Löffel Öl
Wurstsemmeln	100-300	13-15	200	Mit Wenden	Hinzufügen von 1/2 Löffel Öl
Hühnerkeule	100-300	18-22	180	Mit Wenden	Hinzufügen von 1/2 Löffel Öl
Hühnerbrust	100-300	10-15	180	Ohne Wenden	

GEFRORENE LEBENSMITTEL

Lebensmitteltyp	Mindest-/ Höchstmenge (in Gramm)	Zeit (in Minuten)	Temperatur (in °C)	Zubereitung	Zusätzliche Information
Frühlingsrolle	100-300	8-10	200	Mit Wenden	Hinzufügen von 1/2 Löffel Öl
Gefrorene Hähnchen- Nuggets	100-300	6-10	200	Mit Wenden	Hinzufügen von 1/2 Löffel Öl
Gefrorene Bratfisch- Scheiben	100-300	6-10	200	Ohne Wenden	Hinzufügen von 1/2 Löffel Öl
Gefrorener Käse-Snack	100-300	8-10	200	Ohne Wenden	Hinzufügen von 1/2 Löffel Öl
Vorgekochtes Gemüse	100-300	10	180	Ohne Wenden	
Butter-Kartoffeln	300	18-22	180	Ohne Wenden	



STÖRUNG UND BEHANDLUNGSMETHODE

Problem	Mögliche Ursachen	Lösungsmethode
Die Fritteuse funktioniert nicht	<ol style="list-style-type: none"> 1. Der Stecker des Geräts ist nicht in die Steckdose eingesteckt. 2. Überprüfen Sie, ob Sie den Timer eingestellt haben. Erst wenn dieser eingestellt ist, beginnt die Fritteuse zu kochen. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Stecken Sie den Stecker in die geerdete Steckdose. 2. Drehen Sie den Timer-Knopf, um die richtige Garzeit einzustellen, und schalten Sie das Gerät dann ein.
Die in der Fritteuse zubereiteten Lebensmittel sind nicht gar genug	<ol style="list-style-type: none"> 1. Zu viele Lebensmittelzutaten im Frittierbehälter. 2. Die eingestellte Heiztemperatur ist zu niedrig. 3. Die Garzeit ist zu kurz. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Geben Sie die Lebensmittelzutaten in kleinen Chargen in den Frittierbehälter. In kleinen Chargen kann das Frittieren gleichmäßiger verteilt werden. 2. Drehen Sie den Temperaturregler, um eine höhere Temperatur einzustellen 3. Drehen Sie den Timer-Knopf, um die Zeit für das Garen zu verlängern.
Die Lebensmittel werden in der Fritteuse nicht gleichmäßig gebacken	Einige Lebensmittelzutaten sollten während des Garvorgangs umgedreht werden.	Wenn einige Lebensmittel oben liegen oder sich mit anderen Lebensmitteln verbinden (z. B. frittierte Pommes frites), müssen sie während des Garvorgangs umgedreht werden (siehe Abschnitt „LEBENSMITTEL-ZUBEREITUNG“).
Weißer Rauch tritt aus dem Gerät aus	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sie braten Lebensmittel mit einem hohen Ölgehalt. 2. Im Frittierbehälter sind noch Ölreste vom letzten Gebrauch vorhanden. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wenn Sie Lebensmittel mit einem relativ hohen Ölgehalt in der Heißluftfritteuse zubereiten, dringt eine große Menge an Öldämpfen in den Frittierbehälter ein. Das Öl erzeugt weißen Ölrauch, und der Frittierbehälter kann heißer als gewöhnlich sein. Dies hat jedoch keinen Einfluss auf den endgültigen Kocheffekt. 2. Der weiße Rauch entsteht durch das Erhitzen von Öl und Fett in der Fritteuse. Achten Sie darauf, den Frittierbehälter jedes Mal nach der Benutzung zu reinigen.
Frische Pommes werden in der Fritteuse nicht gleichmäßig gebacken	Sie haben es versäumt, die Kartoffelchips vor dem Frittieren richtig einzuweichen.	Verwenden Sie frische Kartoffeln und befolgen Sie die Anweisungen im Kapitel „SELBSTGEMACHTE POMMES FRITES“.





Problem	Mögliche Ursachen	Lösungsmethode
Die frittierten Pommes, die aus der Fritteuse kommen, sind nicht knusprig	Die Knusprigkeit wird durch den Ölgehalt und den Feuchtigkeitsgehalt der Kartoffelchips bestimmt.	<ol style="list-style-type: none">1. Achten Sie darauf, die Kartoffelchips richtig abtropfen zu lassen, bevor Sie sie mit Öl bestreichen.2. Wenn Sie die Kartoffelchips in kleinere Stücke schneiden, werden sie leichter und knuspriger.3. Die Kartoffelchips werden leichter und knuspriger, wenn man ihnen eine kleine Menge Öl hinzufügt.

REINIGUNG

- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch. Vor der Behandlung oder Reinigung muss das Gerät 30 Minuten abkühlen.
- Die Innenseite des Frittierbehälters, der Frittierschale und des Geräts sind mit einer antihafbeschichteten Schicht überzogen. Verwenden Sie zur Reinigung keine metallischen Küchengeräte oder Scheuermittel, da dies die antihafbeschichtete Schicht beschädigt.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Verwenden Sie ein feuchtes Tuch, um die Außenseite des Geräts abzuwischen.
- Reinigen Sie den Bratbehälter oder die Bratwanne mit heißem Wasser, Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm, geben Sie heißes Wasser und etwas Spülmittel in den Bratbehälter. Legen Sie die Bratwanne in die Bratwanne, und weichen Sie die Bratwanne 10 Minuten lang ein.
- Reinigen Sie das Innere des Geräts mit heißem Wasser und einem nicht scheuernden Schwamm.
- Verwenden Sie eine Reinigungsbürste, um die Heizelemente zu reinigen, und fegen Sie Lebensmittelreste weg.
- Reinigen Sie die Lufteinlassöffnung und die Luftauslassöffnung rechtzeitig mit einer sauberen Bürste, um den Lufteinlass und den Luftauslass nicht zu beeinträchtigen.

AUFBEWAHRUNG

Bewahren Sie das Gerät an einem sauberen, staubfreien und trockenen Ort auf.

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.





DE

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 26-630

E-Mail: info@hatex24.de