

The Joy of Living.



satrap

Leggero

Heissluftfritteuse
Friteuse à air chaud
Friggitrice ad aria calda
Air Fryer

Gebrauchsanweisung
Mode d'emploi
Istruzioni per l'uso
Instructions

Vielen Dank, dass Sie auf die Marke **satrap** setzen. Eine clevere Entscheidung! Unsere Produkte schenken Freude und erleichtern Ihren Alltag.

Ihr Vertrauen ist unser Antrieb, denn auch wir setzen auf **satrap**: Jedes Produkt wird von unserem Qualitätssicherungs-Team in der Coop-Zentrale sorgfältig geprüft und von Mitarbeitern zuhause getestet.

Unser Qualitätsversprechen unterstreichen wir mit einer umfassenden Garantieleistung von 5 Jahren. Wo immer möglich, wann immer sinnvoll, erbringen wir Reparaturleistungen in der Schweiz. Denn wir sind auch nach dem Kauf für Sie da.

satrap, ce sont des appareils électroménagers parfaits pour le quotidien. Opter pour un article **satrap**, c'est faire le bon choix! Merci pour la confiance que vous nous témoignez!

Conçus pour vous faciliter la vie, les articles **satrap** sont synonymes de qualité éprouvée: chacun de nos appareils est examiné à la loupe par notre équipe Assurance qualité à la centrale Coop avant d'être confié à des collaborateurs de Coop pour qu'ils puissent le tester chez eux.

Et nous sommes toujours là pour vous, même après votre achat! Les articles sont garantis 5 ans et les réparations, si elles sont possibles et nécessaires, sont assurées en Suisse pendant toute cette période.

satrap è una scelta geniale. E noi vi ringraziamo per la vostra fiducia. I nostri prodotti regalano gioia e rendono la vita di tutti i giorni più confortevole.

La vostra fiducia è la nostra forza motrice, perché anche noi puntiamo su **satrap**: il nostro team dell'Assicurazione qualità alla Centrale Coop controlla scrupolosamente ogni prodotto che viene testato a casa dai nostri collaboratori.

Concretizziamo la nostra promessa di qualità con una garanzia completa di 5 anni, fornendo servizi di riparazione in Svizzera qualora sia possibile e sensato. Perché siamo qui per voi anche dopo l'acquisto.

satrap Heissluftfritteuse Leggero –

Inhaltsverzeichnis | Sommaire | Indice |

Table of contents

4	Sicherheitshinweise Consignes de sécurité Avvertenze di sicurezza Safety instructions	16	Anwendung Utilisation Uso Use
14	Geräteübersicht Description de l'appareil Descrizione dell'apparecchio Appliance description	25	Garantie-Hinweis Informations de garantie Dichirazione di garanzia Warranty information



In Übereinstimmung mit den Europäischen Richtlinien für Sicherheit und EMV.

Conforme aux Directives européennes en matière de sécurité et de compatibilité électromagnétique.

In conformità alle Direttive Europee per la Sicurezza e EMC.

In accordance with the European guidelines for safety and EMC.

Änderungen in Design, Ausstattung, technische Daten sowie Irrtümer behalten wir uns vor.

Sous réserve d'erreurs ou de modifications dans le design, l'équipement et les caractéristiques techniques.

Ci riserviamo il diritto di modifiche nel design, equipaggiamento e dati tecnici nonché di eventuali errori.

We reserve the right to make changes in design, equipment, technical data as well as errors.



Durch und durch sicher

- ist das Label für nachgewiesene Sicherheit.
- ist ganz im Sinne des neuen Bundesgesetzes über die Produktesicherheit (PrSG; SR 930.11), welches darauf abzielt, dem Konsumenten grösstmöglichen Schutz zu gewähren.
- ist das Label der Zertifizierungsstelle des Eidgenössischen Starkstrominspektorats ESTI für elektrische Erzeugnisse gemäss der Verordnung über elektrische Niederspannungserzeugnisse (NEV; SR 734.26). Das ESTI ist seit 1996 als Zertifizierungsstelle nach EN 45011 mit der Akkreditierungsnummer SCESp0033 der SAS akkreditiert.
- ist nach ISO der Zertifizierungsart 2, d.h. Typenprüfung mit Marktüberwachung, zugeordnet und erfüllt somit höhere Ansprüche an die elektrotechnische Sicherheit als die Selbstdeklaration mit dem CE-Kennzeichen.

Sécurité totale

- est le label synonyme de sécurité prouvée.
- va tout à fait dans le sens de la nouvelle loi fédérale sur la sécurité des produits (LSPro; RS 930.11) dont le but est de protéger le plus possible les consommateurs
- est le label de l'organisme de certification de l'ESTI pour les matériels électriques selon l'Ordonnance sur

les matériels électriques à basse tension (OMBT; RS 734.26). L'ESTI est accréditée, depuis 1996, comme organisme de certification selon EN 45011, sous le numéro d'accréditation SCESp 0033 du SAS.

- est classé selon ISO, type de certification 2, contrôle de types avec surveillance du marché et répond ainsi à des exigences plus élevées de sécurité électrique que l'autodéclaration avec le marquage CE.

Sicurezza totale

- è il contrassegno per sicurezza comprovata.
- è del tutto in linea con la nuova legge federale sulla sicurezza dei prodotti (LSPro, RS 930.11), che mira a dare ai consumatori la massima tutela possibile.
- è il contrassegno dell'organismo di certificazione dell'ESTI per i prodotti elettrici, ai sensi dell'Ordinanza sui prodotti elettrici a bassa tensione (OPBT, RS 734.26). L'ESTI è accreditato dal 1996 come organismo di certificazione ai sensi dell'EN 45011 con il numero SCESp 0033 della SAS.
- è classato al tipo di certificazione 2 secondo ISO, cioè controllo del tipo con sorveglianza nel mercato, e pertanto corrisponde a esigenze di sicurezza elettrotecnica più elevata rispetto all'autodichiarazione con il marchio CE

DE

- Achtung: Lesen Sie alle Sicherheitshinweise und Anweisungen. Versäumnisse bei der Einhaltung der Sicherheitshinweise und Anweisungen können elektrischen Schlag, Brand und/oder schwere Verletzungen verursachen.
- Halten Sie Kinder unter 8 Jahren stets von Gerät und Netzkabel fern.
- Kinder ab 8 Jahren dürfen Reinigungs- und Pflegearbeiten am Gerät nur unter Aufsicht durchführen.
- Kinder ab 8 Jahren und Personen, denen es an Wissen oder Erfahrung im Umgang mit dem Gerät mangelt, oder die in ihren körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten eingeschränkt sind, dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anleitung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person benutzen. Lassen Sie das Gerät nicht ohne Aufsicht in Betrieb.
- Kinder sollen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Vorsicht, Verbrennungsgefahr: Die berührbaren Oberflächen werden sehr heiss. Auch nach dem Ausschalten des Gerätes, bleiben die Oberflächen noch einige Zeit heiss. Gerät vor dem Verstauen abkühlen lassen.
- Dieses Gerät ist nicht für die Bedienung über einen externen Timer oder ein separates Fernbedienungssystem bestimmt.
- Falls ein Verlängerungskabel verwendet wird, muss es für den Stromverbrauch des Gerätes geeignet sein, sonst kann es zum Überhitzen des Verlängerungskabels und/oder des Steckers kommen. Es besteht Verletzungsgefahr durch Stolpern über das Verlängerungskabel. Lassen Sie Vorsicht walten, um gefährliche Situationen zu vermeiden.
- Bevor Sie den Stecker mit der Netzsteckdose verbinden, prüfen Sie bitte, ob die Spannung und die Frequenz mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen.
- Den Netzstecker des Gerätes nicht mit einer nassen Hand aus der Steckdose ziehen oder mit der Steckdose verbinden.
- Versuchen Sie unter keinen Umständen, das Gehäuse des Gerätes zu öffnen oder das Gerät selbst zu reparieren. Dies könnte einen Stromschlag verursachen.
- Wickeln Sie das Kabel nicht um das Gerät und knicken Sie es nicht.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt laufen. Wenn Sie den Arbeitsplatz verlassen, schalten Sie das Gerät immer aus oder ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie direkt am Stecker, nicht am Kabel).
- Das Gerät nicht an eine Wand oder ein anderes Gerät stellen. Lassen Sie mindestens 10 cm Platz an Rückseite, Seiten und über dem Gerät.
- Beim Frittieren mit Heissluft entweicht heisser Dampf durch die Luftaustrittsöffnungen. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht in einem sicheren Abstand zum Dampf und zu den Luftaustrittsöffnungen. Nehmen Sie sich auch vor heissem Dampf und

Sicherheitshinweise

heisser Luft in Acht, wenn Sie den Behälter aus dem Gerät entfernen.

- Ziehen Sie sofort den Stecker des Gerätes aus der Steckdose, wenn Sie dunklen Rauch aus dem Gerät kommen sehen. Warten Sie, bis kein Rauch mehr zu sehen ist, bevor Sie den Behälter aus dem Gerät nehmen.
- Vergewissern Sie sich vor jedem Gebrauch des Gerätes, dass das Heizelement und die Umgebung sauber und frei von Speiseresten sind, um eine einwandfreie Funktion zu gewährleisten.
- Bitte berühren Sie während des Gebrauchs nicht die Oberfläche. Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann sehr hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Aus dem Lüftungsschlitze an der Rückseite des Gerätes kommt heisse Luft. Achten Sie darauf, ausreichend Abstand zu Material, das hitzeempfindlich ist, wie zum Beispiel Glas, einzuhalten.
- Dieses Gerät ist dafür bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden.
- Das Gerät ist nicht für den rein gewerblichen Gebrauch bestimmt.
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile und ebene Fläche und betreiben Sie es nicht in der Nähe von Wärmequellen (Herd, Gasflamme etc.) sowie in explosionsgefährdeter Umgebung, in der sich brennbare Flüssigkeiten oder Gase befinden.
- Tauchen Sie das Gerät und den Netzstecker zum Reinigen nie in Wasser.
- Waschen Sie keine Teile in der

Spülmaschine.

- Ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker. Lassen Sie die Netzleitung nicht über den Rand der Arbeitsfläche herunterhängen, damit das Gerät nicht versehentlich heruntergezogen werden kann.
- Halten Sie die Netzleitung fern von heissen Oberflächen, scharfen Kanten und mechanischen Belastungen. Überprüfen Sie die Netzleitung regelmässig auf Beschädigungen und Alterungen. Beschädigte oder verwickelte Netzleitungen erhöhen das Risiko eines elektrischen Schlages.
- Dieses Elektrogerät entspricht den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Ist das Gerät oder die Netzleitung beschädigt, sofort den Netzstecker ziehen. Reparaturen dürfen nur von autorisierten Fachbetrieben oder durch unseren Kundendienst durchgeführt werden. Durch unsachgemässe Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- Für Schäden, die durch Nichtbeachten dieser Gebrauchsanleitung entstehen, lehnt Coop jegliche Haftung ab.

Entsorgung

- Alle Elektrogeräte müssen im Interesse der Umwelt, am Ende ihrer Lebensdauer einer ordnungsgemässen Entsorgung zugeführt werden. Ausgedientes Gerät durch Abtrennen des Netzkabels unbrauchbar machen und in Ihre Coop Verkaufsstelle zur kontrollierten Entsorgung bringen.

Consignes de sécurité

FR

- Attention: lire toutes les consignes de sécurité et les instructions. Le non-respect de ces consignes et instructions peut entraîner une électrocution, un incendie et/ou des blessures graves.
- Tenir les enfants de moins de 8 ans éloignés de l'appareil et de son cordon d'alimentation.
- Les opérations de nettoyage et d'entretien ne peuvent être effectuées par des enfants à partir de 8 ans que s'ils sont surveillés.
- L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants à partir de 8 ans, par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles réduites ou par des personnes manquant d'expérience ou de connaissances nécessaires à un emploi correct, à moins qu'ils n'aient été préalablement instruits par une personne responsable de leur sécurité ou qu'ils l'utilisent sous la surveillance de cette dernière. Ne pas laisser fonctionner l'appareil sans surveillance.
- Veiller à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Attention, risque de brûlures: les parties accessibles de l'appareil deviennent très chaudes et le restent pendant un certain temps même une fois que l'appareil est éteint. Laisser refroidir l'appareil avant de le ranger.
- Ne jamais brancher l'appareil sur une prise programmable ni l'utiliser avec un dispositif de commande à distance.
- En cas d'utilisation d'une rallonge électrique, veiller à ce que celle-ci soit adaptée à la consommation électrique de l'appareil afin d'éviter toute surchauffe (de la rallonge et/ou de la fiche) et positionnée de manière à écarter tout risque de trébuchement. Éviter toute situation dangereuse en faisant preuve de prudence.
- Avant de brancher l'appareil, vérifier que la tension et la fréquence indiquées sur la plaque signalétique correspondent à celles du secteur.
- Ne pas brancher ni débrancher l'appareil les mains mouillées.
- Ne tenter en aucun cas de réparer l'appareil soi-même ni même d'ouvrir le boîtier: risque d'électrocution.
- Ne pas enrouler le cordon d'alimentation autour de l'appareil et ne pas le plier.
- Ne pas laisser l'appareil fonctionner sans surveillance. Toujours éteindre ou débrancher l'appareil (en tirant sur la fiche et non sur le cordon d'alimentation) avant de quitter la pièce.
- Ne pas poser l'appareil contre un mur ou un autre appareil. Laisser un espace d'au moins 10 cm à l'arrière, sur les côtés et au-dessus de l'appareil.
- Les sorties d'air de l'appareil laissent échapper de la vapeur chaude: ne pas approcher ni les mains ni le visage. Attention également à la vapeur et à l'air chauds

Consignes de sécurité

- qui s'échappent lorsque le panier est retiré!
- Débrancher l'appareil immédiatement s'il s'en échappe de la fumée sombre. Attendre qu'il n'y ait plus de fumée avant de retirer le panier.
 - S'assurer avant chaque utilisation que la résistance et l'environnement sont propres et qu'ils ne sont pas souillés par des résidus alimentaires afin de permettre le bon fonctionnement de l'appareil.
 - Ne pas toucher la surface de l'appareil en cours d'utilisation: elle peut devenir très chaude.
 - Les fentes à l'arrière de l'appareil laissent échapper de l'air chaud. Veiller à ce qu'il n'y ait pas à proximité de matériaux sensibles à la chaleur comme le verre.
 - Cet appareil est conçu pour être utilisé dans un cadre domestique.
 - Il n'est pas conçu pour un usage professionnel.
 - Poser l'appareil sur une surface stable et plane. Ne pas l'utiliser à proximité d'une source de chaleur (cuisinière, flamme de gaz, etc.) ni dans une atmosphère explosible, en présence de liquides ou de gaz combustibles.
 - Ne jamais plonger l'appareil ou son cordon dans l'eau pour le nettoyer.
 - Ne laver aucune pièce de l'appareil au lave-vaisselle.
 - Débrancher l'appareil après chaque utilisation. Pour éviter toute chute accidentelle, ne pas laisser le cordon pendre du plan de travail sur lequel l'appareil est posé.
 - Tenir le cordon d'alimentation à distance de surfaces chaudes et d'arêtes coupantes. Ne pas le soumettre à des contraintes mécaniques. Vérifier régulièrement que le cordon n'est pas endommagé et qu'il ne présente pas de signes d'usure. Un cordon d'alimentation endommagé ou emmêlé augmente le risque d'électrocution.
 - Cet appareil électrique est conforme aux prescriptions de sécurité en vigueur. Le débrancher immédiatement si lui-même ou le cordon est endommagé. Les réparations doivent exclusivement être effectuées par un spécialiste agréé ou par notre Service après-vente. Les réparations inappropriées peuvent exposer l'utilisateur à de graves dangers.
 - Coop décline toute responsabilité en cas de dommages résultant du non-respect du présent mode d'emploi.

Élimination

- Les appareils électriques en fin de vie doivent être éliminés dans le respect de la législation et de l'environnement. Lorsque l'appareil est hors d'usage, le rendre définitivement inutilisable en sectionnant le cordon d'alimentation et le rapporter au point de vente Coop, qui veillera à l'éliminer dans les règles.

IT

- **Attenzione:** leggere tutte le avvertenze di sicurezza e le istruzioni. La mancata osservanza delle avvertenze di sicurezza e delle istruzioni può provocare elettrocuzione, incendi e/o ferite gravi.
- Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
- I bambini dagli 8 anni possono effettuare operazioni di pulizia e manutenzione dell'apparecchio solo sotto la supervisione di un adulto.
- I bambini dagli 8 anni e le persone prive della conoscenza e dell'esperienza necessarie o con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali possono utilizzare l'apparecchio solo sotto supervisione o se istruite sull'uso da una persona responsabile della loro sicurezza. Non lasciare l'apparecchio incustodito mentre è in funzione.
- Sorvegliare i bambini per evitare che giochino con l'apparecchio.
- **Attenzione:** pericolo di ustioni! Le superfici esterne possono raggiungere temperature molto elevate. Le superfici riscaldanti sono soggette a calore residuo anche una volta spento l'apparecchio. Lasciare sempre raffreddare l'apparecchio prima di riporlo.
- L'apparecchio non va usato con un timer esterno o un telecomando separato.
- Se si utilizza una prolunga, questa deve essere adatta al consumo energetico dell'apparecchio, altrimenti la prolunga e/o la spina potrebbero surriscaldarsi. Sussiste il rischio di inciampare nella prolunga. Prestare attenzione per evitare situazioni pericolose.
- Prima di collegare la spina alla presa di corrente, verificare che la tensione e la frequenza corrispondano alle specifiche riportate sulla targhetta.
- Non staccare o collegare la spina dell'apparecchio dalla presa di corrente con le mani bagnate.
- Non tentare in nessun caso di smontare l'apparecchio o di ripararlo da soli in quanto potrebbe causare una scossa elettrica.
- Non avvolgere il cavo intorno all'apparecchio e non attorcigliarlo.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito mentre è in funzione. Spegnerne sempre l'apparecchio o staccare la spina dalla presa (tirare direttamente la spina, non il cavo) ogni volta che si lascia l'area di lavoro.
- Non mettere mai l'apparecchio vicino a una parete o a un altro apparecchio. Lasciare almeno 10 cm di spazio sul retro, sui lati e sopra l'apparecchio.
- Quando si cuoce con aria calda, dalle apposite prese d'aerazione fuoriesce vapore caldo. Tenere mani e viso a distanza di sicurezza dalle prese del vapore e dell'aria. Fare attenzione anche al vapore e all'aria caldi quando si estrae il cestello di cottura dall'apparecchio.
- Scollegare immediatamente la

Avvertenze di sicurezza

spina dalla rete elettrica se si nota la presenza di fumo scuro proveniente dall'apparecchio. Attendere che non sia più visibile il fumo prima di estrarre il cestello di cottura dall'apparecchio.

- Prima di ogni utilizzo, assicurarsi che l'elemento riscaldante e l'area circostante siano puliti e privi di residui di cibo per garantire il corretto funzionamento.
- Non toccare la superficie durante l'uso. Le superfici esterne possono raggiungere temperature molto elevate quando l'apparecchio è in funzione.
- L'aria calda esce dalla presa di aerazione sul retro dell'apparecchio. Assicurarsi di mantenere una distanza sufficiente dai materiali sensibili al calore, come il vetro.
- Questo apparecchio è destinato all'uso domestico e ad applicazioni analoghe.
- L'apparecchio non è destinato all'uso puramente commerciale.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile e piana e non metterlo in funzione in prossimità di fonti di calore, come fornelli e fiamma del gas, o in ambienti a rischio di esplosioni in cui siano presenti liquidi o gas infiammabili.
- Non immergere mai l'apparecchio e la spina in acqua per pulirlo.
- Non lavare mai nessun componente dell'apparecchio in lavastoviglie.
- Staccare la spina dopo ogni utilizzo. Non lasciare che il cavo di alimentazione sporga dal bordo del

piano di lavoro, onde evitare che l'apparecchio venga trascinato a terra accidentalmente.

- Tenere il cavo di alimentazione lontano da superfici calde, spigoli appuntiti e sollecitazioni meccaniche. Controllare periodicamente che il cavo di alimentazione non sia danneggiato o deteriorato. Un cavo danneggiato o aggrovigliato aumenta il pericolo di elettrocuzione.
- Questo elettrodomestico è conforme alle disposizioni di sicurezza vigenti. Se l'apparecchio o il cavo di alimentazione risultano danneggiati, staccare subito la spina dalla presa. Le riparazioni possono essere effettuate solo da personale specializzato autorizzato o dal nostro Servizio clienti. Eventuali riparazioni improprie possono comportare rischi notevoli per gli utenti.
- Coop declina ogni responsabilità per danni derivanti dal mancato rispetto delle presenti istruzioni per l'uso.

Smaltimento

- Al termine del loro ciclo di vita, tutti gli apparecchi elettrici devono essere smaltiti nel rispetto dell'ambiente. Se l'apparecchio è fuori uso, rimuovere il cavo di alimentazione e riportare l'apparecchio a un punto di vendita Coop per il corretto smaltimento.

Safety instructions

EN

- NB: Read all the safety notes and instructions. Failure to observe the safety notes and instructions may cause electric shock, fire and/or serious injuries.
- Always keep children under 8 years away from the appliance and cord.
- Children 8 years and older may clean and maintain the appliance only under supervision.
- Children 8 years and older and people who lack knowledge or experience of handling the appliance, or whose physical, sensory or mental capacities are restricted, may only use the appliance under supervision or instruction by a person responsible for their safety. Do not leave the appliance operating unsupervised.
- Do not let children play with the appliance.
- Caution, risk of burning: the touchable surfaces get very hot. Even after the appliance is switched off, the heating surfaces stay hot for some time. Allow the appliance to cool before storing.
- This appliance is not designed to be operated via an external timer or a separate remote control system.
- If an extension cable is used, it must be suitable for the appliance's power consumption, otherwise the extension cable and/or the plug may overheat. There is a risk of injury from tripping over the extension cable. Take great care to avoid hazardous situations.
- Before plugging into the mains, please check that the voltage and frequency match the information on the nameplate.
- Do not unplug the appliance from the socket or plug it in with wet hands.
- Never attempt to open the casing of the appliance or to repair the appliance yourself. This could cause an electric shock.
- Do not wind the cable around the appliance and do not bend it.
- Do not leave the appliance operating unattended. If you leave the area where it is operating, always switch the appliance off or remove the plug from the socket (pulling directly on the plug, not the cable).
- Do not position the appliance against a wall or another appliance. Leave a gap of at least 10 cm behind, on each side and above the appliance.
- Air-frying causes hot steam to escape through the air outlet apertures. Keep your hands and face a safe distance away from the steam and the air outlet apertures. Also be careful of hot steam and hot air when removing the container from the appliance.
- Immediately unplug the appliance from the mains if you see dark smoke emitting from the appliance. Wait until all the smoke has disappeared before removing the container from the appliance.
- Prior to each use, make sure that the heating element and

Safety instructions

surrounding area are clean and free of food residues, so that the appliance can run smoothly.

- Do not touch the surface during use. The accessible surfaces can get very hot when the appliance is in use.
- Hot air is emitted from the air vent on the back of the appliance. Make sure that the appliance is far enough away from heat-sensitive materials, such as glass.
- This appliance is designed for domestic and similar use.
- The appliance is not intended for purely commercial use.
- Place the appliance on a stable and level surface and do not operate it close to heat sources (hob, gas flame etc.) or in an explosive environment in which flammable liquids or gases are located.
- Never immerse the appliance or plug in water in order to clean.
- Do not wash any parts in the dishwasher.
- Unplug after each use. To prevent the appliance from being accidentally pulled off the work surface, do not allow the cord to hang over the edge.
- Keep the cord away from hot surfaces, sharp edges and mechanical loads. Regularly check the cord for damage and wear. Damaged or tangled cords increase the risk of electric shock.
- This electrical appliance complies with the relevant safety regulations. If the appliance or cord is

damaged, unplug immediately. Repairs may only be undertaken by authorized specialists or by our customer service. Improper repairs can put the user at considerable risk.

- Coop does not accept any responsibility for damage arising as a result of failure to observe these instructions.

Disposal

- For the sake of the environment, all electrical appliances must be properly disposed of at the end of their life. Make a worn-out appliance unusable by detaching the power cable and take it to your Coop store for proper disposal.

Herzlich willkommen | Bienvenue | Benvenuti | Welcome

DE

Bitte lesen Sie alle in dieser Gebrauchsanweisung aufgeführten Informationen durch. Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig auf und geben Sie diese an Nachbenutzer weiter. Das Gerät darf nur für den vorgesehenen Zweck gemäss dieser Anleitung verwendet werden. Beachten Sie die Sicherheitshinweise.

FR

Veuillez lire toutes les informations contenues dans ce mode d'emploi. Conservez ce mode d'emploi pour vous y référer et joignez-le à l'appareil si une autre personne doit l'utiliser. Cet appareil ne peut être utilisé que pour l'usage décrit dans ce mode d'emploi. Veuillez vous conformer aux consignes de sécurité.

IT

Leggere tutte le informazioni contenute in queste istruzioni per l'uso. Conservare con cura il presente manuale e trasmetterlo agli utilizzatori seguenti. L'apparecchio deve essere adoperato solamente allo scopo previsto in conformità a queste istruzioni. Osservare le avvertenze di sicurezza.

EN

Please read all the information provided in these instructions. Keep the instructions in a safe place and pass them on to further users. The appliance must only be used for the intended purpose according to these instructions. Observe the notes on safety regulations.

Vor Erstgebrauch | Avant la première utilisation | Prima del primo impiego | Before using for the first time

- ! Bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschliessen, überprüfen Sie, ob die auf dem Typenschild unter dem Gerät angegebene Spannung mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt. Stellen Sie das Gerät auf eine horizontale und stabile Fläche.

Avant de brancher l'appareil, s'assurer que la tension figurant sur la plaque signalétique située sous l'appareil correspond bien à celle délivrée par le secteur. Installer l'appareil sur une surface stable et horizontale.

Prima di collegare l'apparecchio alla corrente, verificare che la tensione indicata sulla targhetta al di sotto dello stesso coincida con la tensione di rete locale. Posizionare l'apparecchio su una superficie orizzontale e stabile.

Before plugging in the appliance, check that the voltage indicated on the nameplate beneath the appliance is the same as the local mains voltage. Place the appliance on a horizontal and stable surface.

Reinigen | Nettoyé | Lavare | Clean

1

Verpackungsmaterial entfernen / Frittierkorb und Bratrost reinigen / Gerät innen und aussen mit einem weichen Tuch reinigen / Elektrische Bauteile müssen trocken bleiben

Déballez l'appareil / Nettoyez le panier et la grille / Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon doux / Veillez à ne pas mouiller les composants électriques

Rimuovere il materiale d'imballaggio / Pulire il cestello e la griglia di cottura / Pulire l'apparecchio all'interno e all'esterno con un panno morbido / Mantenere i componenti elettrici asciutti

Remove packaging material / Clean the frying basket and the frying grid / Clean the appliance inside and out with a soft cloth / Keep the electrical components dry

Erste Nutzung | Première utilisation | Primo utilizzo | First use

2

Gerät für 10 min. betreiben, um evtl. Produktionsrückstände zu verbrennen.

Faire fonctionner l'appareil pendant 10 min pour brûler les éventuels résidus de production.

Far funzionare l'apparecchio per 10 minuti per bruciare i residui di produzione.

Run the appliance for approx. 10 minutes to burn off any manufacturing residues.

- ! Achten Sie auf eine gute Belüftung. Das Gerät kann etwas Rauch und einen charakteristischen Geruch absondern. Das ist normal und vergeht nach relativ kurzer Zeit wieder.

Il se peut que l'appareil dégage un peu de fumée et une odeur caractéristique lorsque vous l'allumerez pour la première fois. Ce phénomène est normal et disparaît rapidement.

Garantire una buona ventilazione. Dopo la prima accensione, l'apparecchio può emettere del fumo e un odore caratteristico. Si tratta di un fenomeno normale che scompare dopo un tempo relativamente breve.

Ensure proper ventilation. The appliance may emit a little smoke and a strong smell when first switched on. This is normal and will dissipate after a relatively short amount of time.

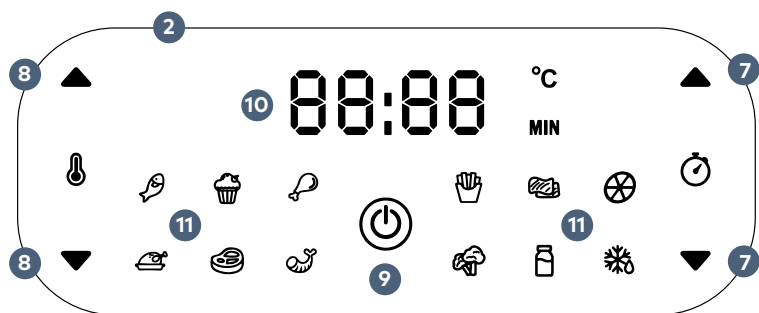
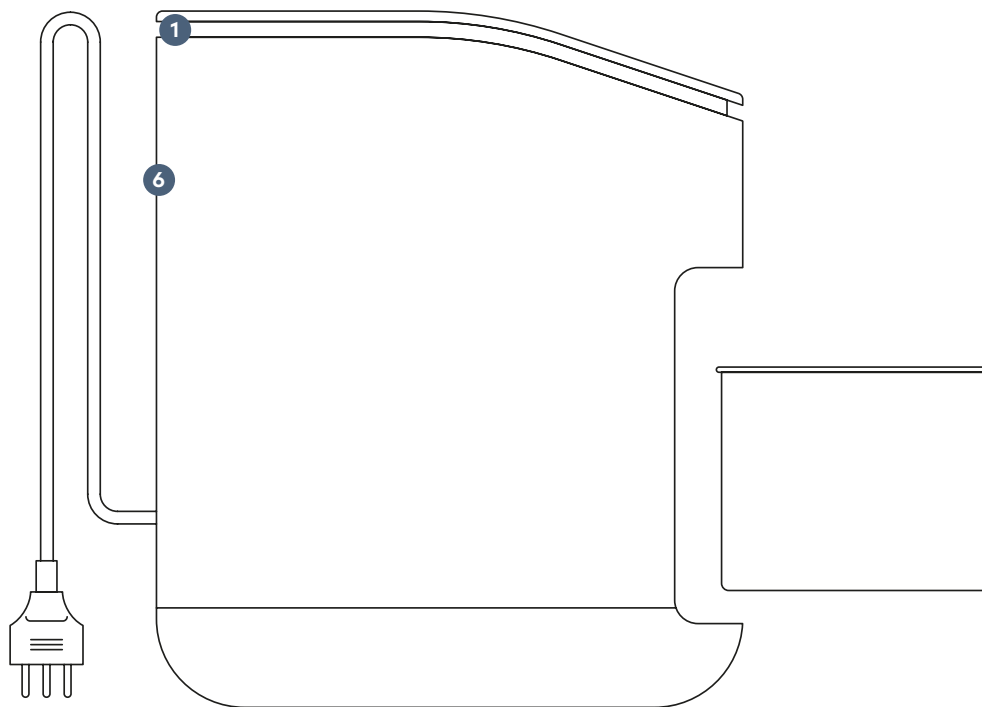
- i Dieses Gerät erhitzt Lebensmittel vollständig und es kann meistens auf Hinzugabe von Öl verzichtet werden.

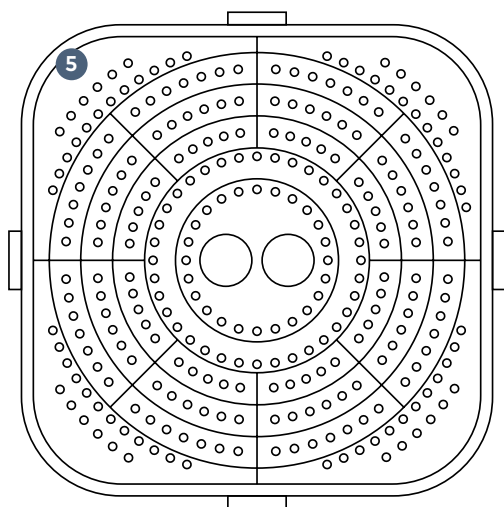
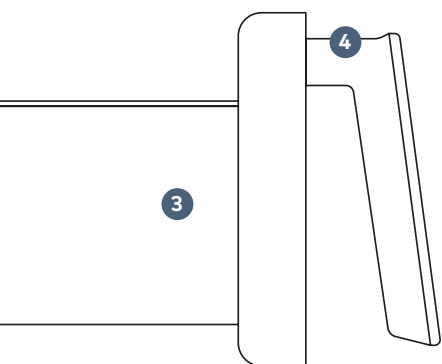
Cet appareil cuit les aliments de toutes parts, sans qu'il soit nécessaire d'ajouter de l'huile dans la plupart des cas.

Questo apparecchio riscalda completamente gli alimenti, quindi nella maggior parte delle preparazioni non è necessario aggiungere olio.

This appliance fully heats foods and, for most ingredients, there is no need to add oil.

satrap Heissluftfriteuse Leggero –
Geräteübersicht | Description de l'appareil |
Descrizione dell'apparecchio | Appliance description





- 1 Lufteinlass
Prise d'air
Presa d'aria
Air inlet
- 2 Bedienfeld und Display
Panneau de commande et écran
Pannello di controllo e display
Control panel and display
- 3 Frittierkorb
Panier à frire
Cestino per friggere
Frying basket
- 4 Einsatzgriff
Poignée
Impugnatura del cestello di cottura
Basket handle
- 5 Bratrost
Grille
Griglia
Rack
- 6 Luftauslass
Sortie d'air
Prese di aerazione
Air outlet
- 7 Timer-Steuerung
Réglage de la minuterie
Controllo del timer
Timer control
- 8 Temperatur-Steuerung
Réglage de la température
Controllo della temperatura
Temperature control
- 9 Ein/Aus-Taste
Marche/arrêt
Tasto ON/OFF
On/Off button
- 10 Timer- und Temperaturanzeige
Affichage du temps de cuisson et de la température
Display del timer e della temperatura
Timer and temperature display
- 11 Menütasten
Programmes
Tasti menu
Menu buttons

Gerätebedienung | Utilisation de l'appareil | Utilizzo dell'apparecchio | Operating the appliance

- 1** Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, feste und hitzebeständige Fläche.
Posez l'appareil sur une surface sèche, stable et résistante à la chaleur.
Collocare l'apparecchio su una base asciutta, solida e resistente al calore.
Place the appliance on a dry, solid and heatproof surface.
- 2** Das Gerät wird während des Gebrauchs heiss; stellen Sie es daher nicht in die unmittelbare Nähe anderer Objekte.
Ne le posez pas à proximité d'autres objets car il devient chaud en cours d'utilisation.
L'apparecchio si riscalda durante l'uso; pertanto, non collocarlo nelle immediate vicinanze di altri oggetti.
The appliance gets hot during use; therefore, do not place it in close proximity to other objects.
- 3** Ziehen Sie den Frittierkorb am Frittierkorbgriff aus dem Gerät. Stellen Sie den Bratrost in den Frittierkorb.
Retirez le panier de l'appareil en le saisissant par la poignée. Insérez la grille dans le panier.
Estrarre il cestello di cottura dall'apparecchio afferrandolo per l'impugnatura. Posizionare la griglia nel cestello di cottura.
Remove the frying basket from the appliance by the basket handle. Insert the rack into the frying basket.
- 4** Geben Sie die Zutaten in den Frittierkorb. (Überschreiten Sie nicht die MAX-Markierung im Inneren des Frittierkorbes.) Schieben Sie den Frittierkorb in das Gerät. Vergewissern Sie sich über die korrekte Position des Korbes und ein vollständiges Schliessen des Geräts. **Vorsicht:** Kein Öl in den Frittierkorb geben. Berühren Sie den Frittierkorb nicht während des Betriebes oder kurz nach dem Betrieb, da er sehr heiss wird. Fassen Sie den Frittierkorb nur am Griff an.
Remplissez le panier en veillant à ne pas dépasser le repère "MAX," situé à l'intérieur. Glissez le panier dans l'appareil en veillant à ce qu'il soit bien en place et que l'appareil soit ensuite bien fermé. **Attention:** ne remplissez pas le panier d'huile, et ne le touchez pas lorsque l'appareil est en marche ou que vous venez de l'éteindre car il devient très chaud. Saisissez-le uniquement par la poignée.
Inserire gli ingredienti nel cestello. (Non superare la tacca di riempimento MAX all'interno del cestello) Inserire il cestello e assicurarsi che quest'ultimo sia ben in posizione e che l'apparecchio si chiuda completamente.
Attenzione! Non riempire il cestello con olio. Non toccare il cestello di cottura durante o subito dopo il funzionamento, perché diventa molto caldo. Toccare il cestello di cottura solo dall'impugnatura.
Place the ingredients in the basket. (Do not exceed the MAX line inside the basket.) Place the frying basket in the appliance. Make sure it is correctly positioned and the appliance is fully shut. **Caution:** do not fill the insert with oil. Do not touch the frying basket during or shortly after operation, as it gets very hot. Only hold the frying basket by the handle.

Gerätebedienung | Utilisation de l'appareil | Utilizzo dell'apparecchio | Operating the appliance

5

Schliessen Sie den Netzstecker an eine passende Steckdose an. Das Gerät ist nun im Stand-by-Modus.

Branchez l'appareil sur une prise de courant adaptée. L'appareil se met automatiquement en mode veille.

Collegare la spina a una presa di corrente adeguata. L'apparecchio si trova ora in modalità standby.

Plug into a suitable socket. The appliance is now in standby mode.

6

Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste einmal. Die anderen Bedientasten und Symbole leuchten auf. Drücken Sie dann ▲ oder ▼, um Ihre gewünschte Temperatur (5 Grad/Tastendruck) und Zeit (1 Minute/Tastendruck) für die Zutaten einzustellen. Zum schnelleren Einstellen die Tasten ▲ und ▼ länger gedrückt halten.

Appuyez sur le bouton "marche/arrêt". Les autres boutons et les symboles s'allument. Appuyez ensuite sur ▲ ou sur ▼ pour régler la température par paliers de 5 degrés et le temps de cuisson minute par minute. Vous pouvez accélérer la progression en appuyant longuement sur ▲ et sur ▼.

Premere una volta il tasto ON/OFF. Gli altri pulsanti operativi e i simboli si accendono. Quindi premere ▲ o ▼ per impostare la temperatura desiderata (5 gradi / pressione del tasto) e il tempo (1 minuto / pressione del tasto) per gli ingredienti. Tenere premuti i tasti ▲ e ▼ per accelerare l'impostazione.

Press the On/Off button once. The other control buttons and symbols will light up. Next, press ▲ or ▼ to set your desired temperature (5 degrees each time you press the button) and time (1 minute each time you press the button) for the ingredients. To adjust the settings more quickly, press and hold the ▲ and ▼ buttons.

7

Sie können auch die Menütasten drücken, um die Garfunktionen direkt auszuwählen: Fisch, Kuchen, Hähnchenschenkel, Pommes frites, Braten, Steak, Garnelen, Gemüse, Dörren, Beef Jerky, Joghurt und Auftauen. Um die Dauer und Temperatur ein wenig zu verändern, drücken Sie ▲ oder ▼ um Anpassungen vorzunehmen.

Vous pouvez aussi sélectionner directement un programme de cuisson pour les poissons, les gâteaux, les cuisses de poulet, les frites, les rôtis, les steaks, les crevettes, les légumes, le beef jerky et les yogourts. L'appareil propose également des programmes pour la déshydratation et la décongélation. Vous pouvez en modifier légèrement la température et le temps de cuisson à l'aide des flèches ▲ et ▼.

È anche possibile premere i tasti menu per selezionare direttamente le funzioni di cottura: pesce, torte, cosce di pollo, patatine fritte, arrosto, bistecche, gamberi, verdure, essiccazione, beef jerky, yogurt e scongelamento. Per modificare leggermente la durata e la temperatura, premere ▼ o ▲ per effettuare le impostazioni.

You can also press the menu buttons to directly select the cooking functions: fish, cake, chicken thighs, French fries, roast, steak, shrimp, vegetables, drying, beef jerky, yoghurt and defrosting. To slightly alter the duration and temperature, press ▲ or ▼ to adjust the settings.

Gerätebedienung | Utilisation de l'appareil | Utilizzo dell'apparecchio | Operating the appliance

8

Drücken Sie die Ein- / Aus-Taste erneut. Das Gerät wird gestartet.

Appuyez à nouveau sur le bouton "marche/arrêt" pour mettre l'appareil en marche.

Premere nuovamente il tasto ON / OFF. L'apparecchio si avvia.

Press the On / Off button again. The appliance will start.

9

Wenn der gesamte Garvorgang abgeschlossen ist, zeigt das Display „OFF“ an, und das Gebläse (im Inneren des Geräts) arbeitet für weitere 20s, um das Heizelement abzukühlen. Anschließend klingelt der Timer 5 Mal. Mit der Taste Ein- / Aus-Taste können Sie das Gerät auch manuell abstellen.

Une fois la cuisson terminée, l'appareil affiche "OFF". Le ventilateur (à l'intérieur de l'appareil) continue à tourner pendant encore 20 secondes pour refroidir la résistance. Le signal sonore de la minuterie retentit 5 fois. Vous pouvez aussi éteindre l'appareil manuellement à l'aide du bouton "marche/arrêt".

Al termine della cottura, il display visualizza "OFF" e la ventola (all'interno dell'apparecchio) funziona per altri 20 secondi per raffreddare l'elemento riscaldante. Il timer suona quindi 5 volte. È anche possibile spegnere l'apparecchio manualmente con il tasto ON/OFF.

When the cooking process is complete, the display shows "OFF" and the fan (inside the appliance) continues operating for another 20 seconds to cool the heating element. The timer then beeps 5 times. The appliance can also be manually turned off using the On/Off button.

10

Nehmen Sie den Frittierkorb am Frittierkorbgriff aus dem Gerät heraus. Prüfen Sie, ob die Zutaten gar sind. Falls nicht, schieben Sie den Frittierkorb einfach wieder in das Gerät. Stellen Sie Temperatur und Zeit auf einige extra Minuten ein. Drücken Sie dann die Ein- / Aus-Taste, um das Gerät wieder einzuschalten. **HINWEIS:** Sie können auch während des Garvorgangs den Frittierkorb herausziehen, um die Zutaten zu prüfen und zu schütteln. Wenn Sie den Frittierkorb wieder zurückschieben, setzt das Gerät den Betrieb mit den gewählten Einstellungen fort.

Retirez le panier en le saisissant par la poignée. Vérifiez si les aliments sont cuits. S'ils ne le sont pas, remettez le panier en place, réglez quelques minutes supplémentaires à la température souhaitée puis appuyez sur le bouton "marche/arrêt" pour rallumer l'appareil.

À NOTER: vous pouvez sortir le panier en cours d'utilisation pour vérifier la cuisson des aliments et le secouer; l'appareil poursuivra la cuisson avec les réglages enregistrés lorsque vous l'aurez remis en place.

Rimuovere il cestello di cottura dall'apparecchio afferrando l'impugnatura. Controllare che gli ingredienti siano cotti. In caso contrario, è sufficiente inserire nuovamente il cestello nell'apparecchio. Impostare la temperatura e il tempo per qualche minuto in più. In seguito premere il tasto ON/OFF per accendere l'apparecchio. **ATTENZIONE:** è possibile anche estrarre il cestello durante la cottura per controllare e scuotere gli ingredienti. L'apparecchio riprende a funzionare con le impostazioni selezionate quando si inserisce nuovamente il cestello.

Remove the basket from the appliance by its handle. Check that the ingredients are cooked. If not, place the basket back in the appliance. Set the temperature and time for a few extra minutes, then press the On/Off button to switch the appliance back on. **NOTE:** You can also remove the frying basket during cooking to check and shake the ingredients. When you reinsert the frying basket, the appliance starts up again with the selected settings.

Nehmen Sie fetthaltige Speisen, wie z. B. Rindfleisch, Huhn, andere Fleischsorten, deren überschüssiges Fett sich während des Garvorgangs auf dem Boden des Frittierkorbs sammelt, bitte einzeln mit einer Zange heraus.

Um Speisen zu entnehmen, bei denen sich kein überschüssiges Fett während des Garvorgangs am Boden des Frittierkorbs sammelt (z. B. Pommes frites, Gemüse), ziehen Sie den Frittierkorb aus dem Gerät und geben Sie die Speisen direkt auf die Teller.

Hinweis: Frittierkorb und Speisen sind nach dem Frittieren heiss. Je nach Zutaten in der Schale kann heisser Dampf austreten.

Une fois la cuisson terminée, utilisez une pince pour sortir un à un les aliments dont la graisse s'accumule au fond du panier comme la viande (bœuf, poulet et autres).

S'il n'y a pas de graisse au fond du panier, comme pour les frites et les légumes par exemple, vous pouvez en verser le contenu directement sur des assiettes.

Attention: le panier et son contenu sont chauds lorsque vous les retirez de l'appareil. Il peut s'en dégager de la vapeur brûlante.

Rimuovere uno alla volta con le pinze gli alimenti grassi, come manzo, pollo e altre carni, il cui grasso in eccesso si raccoglie sul fondo del cestello durante la cottura.

Per rimuovere gli alimenti che durante la cottura non favoriscono la formazione di grasso in eccesso sul fondo del cestello (ad es. patatine fritte, verdure), estrarre il cestello dall'apparecchio e versare gli alimenti direttamente sul piatto.

Avvertimento: il cestello e gli alimenti sono caldi dopo la frittura. A seconda degli ingredienti, potrebbe fuoriuscire del vapore caldo.

Fatty foods such as beef, chicken and other meats should be individually removed using tongs, since they release excess fat that will collect on the base of the frying basket during cooking. To remove food which does not release any excess fat during cooking (e.g. French fries, vegetables), remove the frying basket from the appliance and transfer the food straight to plates.

Note: The frying basket and food will be hot after frying. Depending on the ingredients in the tray, hot steam may be released.

Nach beendetem Garen ist das Gerät sofort für die Zubereitung einer weiteren Zutatenportion bereit.

Une fois la cuisson terminée, l'appareil est prêt pour une nouvelle fournée.

Al termine della cottura, l'apparecchio è subito pronto per la cottura della porzione successiva.

Once cooking is over, the appliance is ready to use straight away for another portion of ingredients.

Hinweise | Remarques | Indicazioni | Advice

Silikonvorsprünge beim Benutzen befestigen.
Sie stabilisieren den Bratrost.

Fixer les saillies en silicone lors de l'utilisation.
Elles stabilisent la grille de cuisson.

Assicurarsi che i piedini in silicone della griglia
siano ben fissati. Stabilizzano la griglia.

Attach silicone protrusions when using. These
stabilize the rack.

MAX-Markierung im Inneren des Frittierkorbes
nicht überschreiten.

Remplissez le panier en veillant à ne pas
dépasser le repère "MAX." situé à l'intérieur.

Non superare la tacca di riempimento MAX
all'interno del cestello.

Do not exceed the MAX line inside the basket.

Kein Öl in den Frittierkorb geben.
Brandgefahr!

Ne remplissez pas le panier d'huile. Risque
d'incendie !

Non riempire l'inserito con olio. Pericolo di
incendio!

Do not fill the basket with oil. Fire hazard!

Zutaten prüfen während des Garvorgangs
möglich, das Gerät setzt den Betrieb
anschliessend fort.

Possibilité de vérifier les ingrédients pendant
la cuisson, l'appareil poursuit ensuite son
fonctionnement.

È possibile controllare gli ingredienti
durante la cottura; l'apparecchio continua a
funzionare anche dopo.

Checking ingredients during cooking is
possible, the appliance continues operation
afterwards.

Berühren Sie nicht die Innenseite des Gerätes,
wenn es läuft.

Ne touchez pas l'intérieur de l'appareil en
marche.

Non toccare l'interno dell'apparecchio quando
è in funzione.

Do not touch the inside of the appliance when
it is running.

Nach beendetem Garen ist das Gerät
sofort für die Zubereitung einer weiteren
Zutatenportion bereit.

Une fois la cuisson terminée, l'appareil est
prêt pour une nouvelle fournée.

Al termine della cottura, l'apparecchio è
subito pronto per la cottura della porzione
successiva.

Once cooking is over, the appliance is immediately
ready to prepare another ingredient portion.

Frittierkorb und Speisen sind nach dem
Frittieren heiss. Je nach Zutaten in der Schale
kann heisser Dampf austreten.

Le panier et son contenu sont chauds lorsque
vous les retirez de l'appareil. Il peut s'en
dégager de la vapeur brûlante.

il cestello e gli alimenti sono caldi dopo la
frittura. A seconda degli ingredienti, potrebbe
fuoriuscire del vapore caldo.

The frying basket and food will be hot after
frying. Depending on the ingredients in the
tray, hot steam may be released.

Hinweise | Remarques | Indicazioni | Advice

Problem · Ursache · Lösung / Problème · Cause · Solution / Problema · Causa · Soluzione / Problem · Cause · Solution

Gerät funktioniert nicht	Netzanschluss / Ein/Aus-Taste	Gerät einstecken / die Ein/Aus-Taste drücken
L'appareil ne fonctionne pas	Prise d'alimentation / Bouton marche/arrêt	Brancher l'appareil / Appuyer sur le bouton marche/arrêt
L'apparecchio non funziona	Collegamento alla rete elettrica / Tasto ON/OFF	Collegare l'apparecchio / Premere il tasto On/Off
Appliance is not working	Not connected / ON/OFF button	Plugin / Press the On/Off button
Zutaten nicht gar	Menge zu gross / Temperatur zu niedrig oder Zeit zu kurz	Menge reduzieren / Garzeit erhöhen
Aliments pas cuits	Quantité trop importante / température trop basse ou durée trop courte	Réduire la quantité / augmenter le temps de cuisson
Ingredienti non cotti	Quantità troppo elevata / temperatura troppo bassa o tempo troppo breve	Ridurre la quantità / aumentare il tempo di cottura
Ingredients not cooked	To much food / Temperature too low or time too short	Smaller food portions / adjust the temperature or add minutes
Zutaten ungleichmässig frittiert	Manche Zutaten müssen geschüttelt werden	Lebensmittel nach der Hälfte schütteln
Cuisson pas homogène	Certains ingrédients doivent être secoués	Secouer les aliments à mi-parcours
Ingredienti sono cotti in modo non uniforme	Diversi tipi di alimenti vanno scossi a metà cottura	Agitare il cibo a metà strada
Ingredients are unevenly fried	Various types of food have to be shaken	Shake the food halfway through the cooking time
Snacks nicht knusprig	Snackart für traditionelle Friteuse	Ofen-Snacks verwenden / mit wenig Öl bestreichen
Aliments pas croustillants	Type de snack pour les friteuses traditionnelles	Utiliser les snacks au four / les badigeonner d'un peu d'huile
Snack fritti non sono croccanti	Tipo di snack per friggitrlici tradizionali	Utilizzare spuntini da forno / spennellare con un po' di olio
Fried snacks are not crispy	Snack type for traditional fryers	Use oven snacks / brush with a little oil
Frische Pommes frites ungleichmässig frittiert	Falscher Kartoffeltyp / Kartoffeln nicht abgespült	Frische, fittiergeeignete Kartoffeln verwenden / Kartoffeln abspülen und von Stärke befreien
Cuisson des frites fraîches pas homogène	Mauvaise sorte de pommes de terre / Pommes de terre non rincées	Rincez soigneusement les frites crues afin d'en éliminer l'amidon
Patatine fatte in casa vengono fritte in modo non uniforme	Tipo di patate sbagliato / patate non risciacquate	Utilizzare patate fresche adatte alla frittura / sciacquare le patate ed eliminare l'amido
Fresh French fries unevenly fried	Wrong sort of potato / Not properly rinse	Use fresh potatoes suitable for frying / Rinse potatoes and remove starch

Hinweise | Remarques | Indicazioni | Advice

Problem · Ursache · Lösung / Problème · Cause · Solution / Problema · Causa · Soluzione / Problem · Cause · Solution

Weisser Rauch Fumée blanche	fettige Zutaten / Fettreste Ingrédients gras / résidus de graisse	Alles Ok / Schale reinigen Tout va bien / Nettoyer le panier soigneusement
Fumo bianco	Ingrédients grassi / residui di grasso	Tutto bene / Vassoio pulito
White smoke	Fatty ingredients / fat residues	Everything Ok / Clean tray
Frische Pommes frites nicht knusprig	Knusprigkeit der Pommes hängt vom Gehalt an Öl und Wasser ab	Kartoffelstäbchen richtig abtrocknen vor Ölzugabe / Kartoffelstücke kleiner schneiden / mehr Öl verwenden
Frites fraîches pas croustillantes	Le croustillant des frites dépend de leur teneur en huile et en eau	Sécher correctement les pommes de terre avant d'ajouter l'huile / couper les morceaux de pommes de terre en plus petits / utiliser plus d'huile
Patatine fritte fatte in casa non sono croccanti	La croccantezza delle patate fritte dipende dal contenuto di olio e acqua	Asciugare bene le frittura prima di aggiungere l'olio / Tagliare i pezzi di patata più piccoli / usare più olio
Fresh fries not crispy	Crispness depends on their oil and water content	Dry fries properly before adding oil / Cut potato pieces smaller / use more oil

Menütasten | Programmes | Tasti menu | Menu buttons

<u>Menü / Programme / Menu / Menu</u>	<u>Standardzeit / Temps de cuisson par défaut / Tempo standard / Standard time (Min.)</u>	<u>Standardtemperatur / Température par défaut / Temperatura standard / Standard temperature (°C.)</u>
Fisch / Poissons / Pesce / Fish	15	160
Kuchen / Gâteaux / Torte / Cake	30	160
Hähnchenschenkel / Cuisses de poulet / Cosce di pollo / Chicken thighs	40	185
Braten / Rôtis / Arrosto / Frying	40	200
Steak / Steaks / Bistecca / Steak	10	200
Garnelen / Crevettes / Gamberi / Shrimp	12	160
Pommes / Frites / Patatine fritte / Potato chips	18	200
Beef Jerky	360	65
Dörren / Dessiccation / Essiccazione / Drying	120	50
Gemüse / Légumes / Verdure / Vegetables	12	185
Joghurt / Yogourts / Yogurt / Yoghurt	480	43
Auftauen / Décongélation / Scongellamento / Defrosting	35	40

Frittier-Tabelle | Tableau des cuissons | Tabella di cottura | Frying Table

<u>Lebensmittel / Aliments /</u> <u>Alimenti / Food</u>	<u>Min. – Max.</u> <u>Menge / Quantité /</u> <u>Quantità / Quantity</u> <u>(gr.)</u>	<u>Zeit /</u> <u>Durée /</u> <u>Tempo /</u> <u>Time (Min.)</u>	<u>Temperatur /</u> <u>Température /</u> <u>Temperatura /</u> <u>Temperature (°C)</u>	<u>Anmerkungen</u> <u>/ Remarques /</u> <u>Osservazioni /</u> <u>Comments</u>
Dünne, gefrorene Pommes / Frites fines congelées / Patatine sottili surgelate / Thin frozen French fries	300-750	12-26	200	ggf. umdrehen / Les retourner si nécessaire / Girare, se necessario / Turn if necessary
Selbstgemachte Pommes frites / Frites maison / Patatine fritte fatte in casa / Homemade potato chips	300-750	18-28	180	1/2 EL Öl dazugeben, schütteln / Ajouter ½ cs d'huile, secouer le panier / Aggiungere 1/2 cucchi- aio d'olio, scuotere / Add 1/2 tbsp oil, shake
Beefsteak / Steaks / Bistecca di manzo / Beef steak	100-300	8-12	180	ggf. umdrehen / Les retourner si nécessaire / Girare, se necessario / Turn if necessary
Hähnchenkoteletts / Côtelettes de poulet / Cotolette di pollo / Chicken legs	100-200	16-18	180	ggf. umdrehen / Les retourner si nécessaire / Girare, se necessario / Turn if necessary
Hamburger	100-300	7-8	180	ggf. umdrehen / Les retourner si nécessaire / Girare, se necessario / Turn if necessary
Würstchen im Schlafröck / Saucisses en cage / Wurstel in crosta / Sausage rolls	100-500	10-13	180	Schütteln / Secouer le panier / Scuotere / Shake
Hähnchenschenkel / Cuisses de poulet / Cosce di pollo / Chicken thighs	200-700	18-22	180	Schütteln / Secouer le panier / Scuotere / Shake
Hühnerbrust / Blancs de poulet / Petto di pollo / Chicken breast	100-450	10-15	180	ggf. umdrehen / Les retourner si nécessaire / Girare, se necessario / Turn if necessary
Frühlingsrollen / Rouleaux de printemps / Involcini primavera / Spring rolls	100-300	8-11	200	ggf. umdrehen / Les retourner si nécessaire / Girare, se necessario / Turn if necessary
Gemüse / Légumes / Verdure / Vegetables	100-750	6-10	180	

Hinweise | Remarques | Indicazioni | Advice

Die optimale Menge für knusprige Pommes frites ist 600 Gramm.

Pour obtenir des frites bien croustillantes, faites-en cuire au maximum 600 g à la fois.

La quantità ottimale di patatine per un risultato croccante è di 600 grammi.

The optimum quantity for crispy French fries is 600 grams.

Tipp: Gerät 4 Min. vorheizen oder 3 Min. länger garen lassen.

Conseil: Préchauffer l'appareil pendant 4 min ou laisser cuire 3 min de plus.

Suggerimento: preriscaldare l'apparecchio per 4 minuti o lasciarlo cuocere per 3 minuti in più.

Tip: Preheat the appliance for 4 minutes or let it cook for 3 minutes longer.

Wiedererwärmen: Stellen Sie die Temperatur zum Aufwärmen von Speisen für 10 Min auf 150 °C ein.

Réchauffer: réglez la minuterie sur 10 minutes et la température sur 150 °C.

Riscaldamento: impostare la temperatura a 150 °C per 10 minuti per riscaldare gli alimenti.

Reheat: Set the temperature to reheat food for 10 minutes at 150 °C.

Panierte Speisen werden knuspriger, wenn sie mit etwas Pflanzenöl eingesprüht werden.

Vaporisez un peu d'huile végétale sur les aliments panés pour les rendre plus croustillants.

I piatti impanati diventano più croccanti se vengono spruzzati con un po' di olio vegetale.

Breaded foods turn out crispier when sprayed with a little vegetable oil.

Mürbe Speisen backen: eine Backform oder eine Auflaufform in das Gerät stellen.

Utilisez un moule ou un plat à gratin pour les gâteaux, quiches et autres préparations peu solides.

Cuocere alimenti friabili: collocare una teglia o una casseruola nell'apparecchio.

Bake crumbly food: place a baking dish or a casserole dish in the appliance.

Keine extrem fettigen Speisen, wie zum Beispiel Würstchen, in dem Gerät zubereiten

N'utilisez pas cet appareil pour la cuisson d'aliments très gras tels que les saucisses.

Non preparare nell'apparecchio alimenti molto grassi, come le salsicce.

Do not cook any extremely fatty foods, such as sausages, in the appliance

Technische Daten | Caractéristiques techniques | Dati tecnici | Technical data

Betriebsspannung: 220 – 240 V AC, 50/60 Hz
Leistungsverbrauch: 1500 W (max.)

Tension nominale: 220 – 240 V AC, 50/60 Hz
Puissance max. consommée: 1500 W

Tensione di funzionamento:
220 – 240 V AC, 50/60 Hz.

Consumo di energia: 1500 W (max.)

Operating voltage: 220 – 240 V AC, 50/60 Hz
Power consumption: 1500 W (max.)

Coop Garantie / Coop Service | Garantie/Service après-vente Coop | Garanzia Coop / Servizio dopo vendita Coop | Coop Warranty/Coop Service

Wir gewährleisten für satrap-Geräte 5 Jahre Coop-Garantie ab Verkaufsdatum. Innerhalb der Garantiezeit repariert Ihnen der Coop Service das Gerät kostenlos, ohne Fracht- oder Reisekosten und ohne Verrechnung der Arbeitszeit und Ersatzteile.

La garantie Coop s'applique sur tous les appareils satrap pendant 5 ans à partir de la date d'achat. Pendant cette période, le Service après-vente Coop effectue gratuitement les réparations en prenant à sa charge les frais de port, la main-d'œuvre et les pièces détachées.

Sugli apparecchi satrap concediamo 5 anni di garanzia Coop a partire dalla data di acquisto. Durante il periodo di garanzia, il Servizio dopo vendita Coop ripara gratuitamente l'apparecchio senza addebitare le spese di spedizione e trasporto, il costo dei pezzi di ricambio e il tempo impiegato per la riparazione.

For satrap appliances, we provide a 5-year Coop warranty from the date of purchase. During the warranty period, Coop Service will repair the appliance for you free of charge, without shipping or travel expenses and without charging for labour and replacement parts.

Coop kann keine Garantie gewähren:

La garantie Coop ne s'applique pas dans les cas suivants:

La garanzia Coop decade in caso di:

Coop cannot provide any warranty:

- wenn Defekte oder Schäden infolge Missachtung der Sicherheitshinweise entstehen
 - bei unsachgemäßer Behandlung durch den Käufer oder Drittpersonen
 - bei gewerblicher Nutzung
 - bei normaler Abnutzung
 - für Entkalkung bzw. durch Kalk verursachte Schäden
 - falls Reparaturen durch den Käufer oder Drittpersonen vorgenommen werden
 - wenn der Garantieschein oder die Kassenquittung fehlt
-
- dysfonctionnements ou dommages résultant du non-respect des consignes de sécurité;
 - usage inapproprié de l'appareil par l'acheteur ou par un tiers;
 - usage à des fins professionnelles;
 - usure normale de l'appareil;
 - dommages provoqués par le calcaire ou par le détartage de l'appareil;
 - réparations effectuées par l'acheteur ou par un tiers;
 - absence du bon de garantie ou du ticket de caisse.
-
- difetti o danni causati dall'inosservanza di queste avvertenze di sicurezza;
 - uso improprio da parte dell'acquirente o di terzi;
 - uso commerciale;
 - normale usura;
 - danni causati dal calcare o dal processo di decalcificazione;
 - riparazioni eseguite dall'acquirente o da terzi;
 - assenza del certificato di garanzia o dello scontrino di cassa.
-
- if defects or damage occur as a result of failure to observe the safety instructions
 - in the event of improper use by the buyer or third persons
 - in the event of commercial use
 - for normal wear and tear
 - for damage caused by descaling or limescale build-up
 - if repairs have been undertaken by the buyer or third persons
 - if the warranty certificate or sales receipt is missing

Coop Garantie / Coop Service | Garantie/Service après-vente Coop | Garanzia Coop / Servizio dopo vendita Coop | Coop Warranty/Coop Service

! Bei Garantieanspruch bitte die Kassenquittung oder den Garantieschein vorlegen, welche Sie sorgfältig aufbewahren sollten.

La garantie ne pouvant être accordée que sur présentation du bon de garantie ou du ticket de caisse, il est recommandé de conserver soigneusement ces justificatifs.

Per usufruire della garanzia è necessario presentare lo scontrino di cassa o il certificato di garanzia, che devono quindi essere conservati con cura.

If making a claim under warranty, please present the sales receipt or warranty certificate, which you should keep in a safe place.

Qualität | Qualité | Qualità | Quality

In unserem Labor in Wangen bei Olten werden sämtliche satrap-Geräte auf Funktionstüchtigkeit, Gebrauchstauglichkeit, Leistung und Sicherheit eingehend geprüft und danach von Coop-Mitarbeitern zuhause getestet.

Tous les appareils satrap sont contrôlés dans notre laboratoire de Wangen bei Olten selon des critères d'efficacité, de facilité d'utilisation, de puissance et de sécurité, avant d'être confiés à des collaborateurs de Coop pour qu'ils puissent les tester chez eux.

Nel nostro laboratorio di Wangen bei Olten verifichiamo costantemente il funzionamento, l'operatività, le prestazioni, il grado di sicurezza di tutti gli apparecchi satrap, che successivamente vengono testati anche a casa dai collaboratori Coop.

All satrap appliances are thoroughly tested in our laboratory in Wangen bei Olten for functionality, fitness for use, performance and safety, then tested at home by Coop employees.

Sicherheitsnormen | Normes de sécurité | Norme di sicurezza | Safety standards

Alle satrap-Geräte sind nach den internationalen und europäischen Normen EN/IEC geprüft und erfüllen die schweizerischen Sicherheitsnormen.

Tous les appareils satrap sont contrôlés selon les normes européennes et internationales EN/CEI et répondent aux normes de sécurité en vigueur en Suisse.

Tutti gli apparecchi satrap sono certificati secondo le norme internazionali ed europee EN/IEC e soddisfano le norme svizzere in materia di sicurezza.

All satrap appliances have been tested in accordance with the international and European EN/IEC standards and fulfil Swiss safety standards.

Coop-Garantie | Garantie Coop | Garanzia Coop | Coop warranty

Die Coop-Garantie auf Ihrem satrap-Gerät bedeutet, dass Garantiearbeiten für Sie garantiert kostenlos sind. Es werden Ihnen keine Arbeitszeit, keine Material-, keine Reise- oder Frachtkosten verrechnet.

La garantie Coop accordée sur votre appareil satrap signifie que les prestations effectuées dans le cadre de la garantie sont absolument gratuites. Il ne vous sera facturé ni frais de port, ni pièces détachées, ni main-d'œuvre.

Con la Garanzia Coop tutti i lavori di riparazione eseguiti sugli apparecchi satrap durante la validità della garanzia sono gratuiti. Non vi saranno addebitati il tempo impiegato né le spese di materiale, di spedizione o di trasporto.

The Coop warranty on your satrap appliance means that work done under warranty is guaranteed free of charge to you. You will not be charged any labour, material, travel or shipping costs.

Coop Garantie / Coop Service | Garantie/Service après-vente Coop | Garanzia Coop / Servizio dopo vendita Coop | Coop Warranty/Coop Service

Coop Service | Service après-vente Coop | Servizio dopo vendita Coop | Coop Service

Ihre Sicherheit nach dem Kauf. Bei Störungen oder Reparaturen bringen Sie Ihr Gerät am besten in eine Coop-Verkaufsstelle mit dem entsprechenden Sortiment.

La sécurité dès l'achat. En cas de dysfonctionnement ou si vous avez besoin de faire réparer votre appareil, apportez-le si possible dans un point de vente Coop proposant ce type d'appareil.

La sicurezza dopo l'acquisto. In caso di guasti o riparazioni, portare l'apparecchio in un punto di vendita Coop che dispone dell'assortimento corrispondente.

Peace of mind for you after making a purchase. In the event of faults or repairs, we recommend that you bring your appliance to a Coop store that stocks the range in question.

Hotline

Bei technischen Problemen und Fragen zu den Coop Service-Leistungen steht Ihnen die mehrsprachige Service-Hotline unter der Telefonnummer 0848 811 222 zur Verfügung.

En cas de problèmes techniques et pour toute question concernant le Service après-vente Coop, notre hotline est à votre disposition en plusieurs langues au 0848 811 222.

In caso di problemi tecnici o per richiedere maggiori informazioni sui servizi del Servizio dopo vendita Coop, contattare la hotline di assistenza multilingue: tel. 0848 811 222.

The multilingual Service Hotline can assist you with technical problems and questions about Coop's services. Tel. +41 (0)848 811 222

Service-Garantie | Service après-vente garanti | Garanzia Servizio dopo vendita | Service warranty

Der Coop Service garantiert allfällige Reparaturen während mindestens 5 Jahren für Kleingeräte. Auf ausgeführte Reparaturen inkl. Ersatzteile gewährt der Coop Service eine Garantie von 1 Jahr.

Besuchen Sie den Coop Service im Internet unter <http://www.coop.ch>

Coop assure le service après-vente pendant 5 ans pour les petits appareils. Le Service après-vente Coop accorde 1 an de garantie sur toute réparation effectuée par ses soins, pièces détachées comprises.

Pour plus d'informations sur le SAV Coop: <http://www.coop.ch>

Il Servizio dopo vendita Coop garantisce eventuali riparazioni per 5 anni sui piccoli elettrodomestici. Sulle riparazioni eseguite, ricambi inclusi, il Servizio dopo vendita Coop offre una garanzia di 1 anno.

Visitare il Servizio dopo vendita Coop sul sito <http://www.coop.ch>

For small appliances, Coop Service guarantees any repairs for at least 5 years. Coop Service provides a 1-year warranty on repairs carried out including replacement parts.

Visit Coop Service online at <https://www.coop.ch>

satrap