

The Joy of Living.



satrap

Leggero Plus

Air Fryer – Heissluftfritteuse
Friteuse à air chaud
Friggitrice ad aria calda

Gebrauchsanweisung
Mode d'emploi
Istruzioni per l'uso

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 Plus – Inhaltsverzeichnis | Sommaire | Indice

4 Sicherheitshinweise
Consignes de sécurité
Avvertenze di sicurezza

15 Geräteübersicht
Description de l'appareil
Descrizione dell'apparecchio

19 Anwendung
Utilisation
Utilizzo

32 Garantie-Hinweis
Informations de garantie
Dichiarazione di garanzia



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.

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.



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.

Sicherheitshinweise

DE

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder in die sichere Benutzung des Gerätes unterwiesen werden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Die Reinigung und vom Benutzer auszuführende Wartungsarbeiten sollten nicht von Kindern durchgeführt werden; es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- Halten Sie das Gerät und sein Netzkabel außer Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgewechselt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Um Informationen zur Reinigung der Flächen zu erhalten, die mit Lebensmitteln oder Öl in Berührung kommen, lesen Sie bitte den Abschnitt „Reinigung und Pflege“ in der Bedienungsanleitung.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für die Verwendung in gewöhnlichen Haushalten vorgesehen. Es ist nicht für die Verwendung in Personalküchen von Geschäften, Büros, landwirtschaftlichen Betriebs-
ben oder anderen Arbeitsbereichen vorgesehen. Auch ist es nicht für den Gebrauch in Hotels, Motels, Pensionen oder anderen Gastgewerben bestimmt.
- Dieses Gerät ist nicht für die Bedienung über einen externen Timer oder ein separates Fernbedienungssystem bestimmt.
- Bevor Sie den Stecker mit der Netzsteckdose verbinden, prüfen Sie bitte, ob die Spannung und die Frequenz mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht benutzt und bevor es gereinigt wird.
- 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.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht über scharfe Kanten hängt und halten Sie es von heißen Objekten und offenen Flammen fern.
- Tauchen Sie das Gerät oder den Netzstecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Es besteht Lebensgefahr aufgrund von Stromschlag!
- Um den Stecker aus der Steckdose

Sicherheitshinweise

- zu entfernen, ziehen Sie am Stecker. Ziehen Sie nicht am Kabel.
- Berühren Sie das Gerät nicht, wenn es ins Wasser gefallen ist. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, schalten Sie das Gerät aus und schicken Sie es an einen autorisierten Kundendienst zwecks Reparatur.
 - 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.
 - Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs niemals unbeaufsichtigt.
 - Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch konzipiert.
 - Verwenden Sie das Gerät nur zu seinem bestimmungsgemäßen Zweck.
 - Wickeln Sie das Kabel nicht um das Gerät und knicken Sie es nicht.
 - Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene Fläche, von der es nicht herunterfallen kann.
 - Bitte schützen Sie das Produkt vor übermäßiger Verschmutzung und Feuchtigkeit.
 - Reinigen Sie das Produkt selbst mit einem leicht angefeuchteten Tuch.
 - 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 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.



- Vorsicht – heiße Oberfläche
- WARNUNG! Bitte berühren Sie

Sicherheitshinweise

während des Gebrauchs nicht die Oberfläche. Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann sehr hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist.

- Aus dem Lüftungsschlitz an der Rückseite des Gerätes kommt heiße Luft. Achten Sie darauf, ausreichend Abstand zu Material, das hitzeempfindlich ist, wie zum Beispiel Glas, einzuhalten.
- Wenn Sie Produkte mit Antihaftbeschichtung benutzen, stellen Sie bitte sicher, dass sich keine Vögel im gleichen Zimmer befinden und dass das Zimmer komplett geschlossen und gut belüftet werden kann.
- Backpapier immer nach dem Gebrauch und bevor/während des Vorheizens ohne Lebensmittel.
- Vergewissern Sie sich vor jedem Gebrauch, dass das Heizelement und das Gehäuse sauber und frei von Speiseresten sind, um eine optimale Funktion des Geräts zu gewährleisten.
- Achten Sie darauf, dass die in diesem Gerät zubereiteten Speisen goldgelb und nicht dunkel oder braun sind. Entfernen Sie angebrannte Speisereste. Frittieren Sie frische Kartoffeln nicht bei Temperaturen über 180 °C (um die Bildung von Acrylamid zu minimieren).
- Seien Sie vorsichtig bei der Reinigung des oberen Teils des Garraums: Das Heizelement ist heiß und die Ränder der Metallteile sind scharf.

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

- Cet appareil peut 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 à condition de les surveiller ou de leur fournir les instructions nécessaires à l'utilisation de l'appareil et de les avertir des risques qui en découlent.
- Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien courant incombant à l'utilisateur ne peuvent être effectués par des enfants que s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont sous la surveillance d'un adulte.
- Tenir l'appareil et son cordon d'alimentation hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, le faire remplacer par le fabricant, un réparateur agréé ou toute autre personne qualifiée afin d'éviter tout risque.
- Lire attentivement le paragraphe "Nettoyage et entretien", qui donne de précieuses informations sur le nettoyage des surfaces en contact avec des aliments ou de l'huile.
- Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique. Il n'est pas destiné à être utilisé dans les cuisines réservées au personnel d'un magasin, d'une entreprise, d'exploitations agricoles, ou de tout autre lieu de travail, ni dans les hôtels, motels, pensions ou tout autre lieu d'hôtellerie et de restauration.
- Ne jamais brancher l'appareil sur une prise programmable ni l'utiliser avec un dispositif de commande à distance.
- Avant de brancher l'appareil, vérifier que la tension et la fréquence indiquées sur la plaque signalétique correspondent à celles du secteur.
- Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer.
- 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.
- Ne pas positionner le cordon d'alimentation sur des arêtes vives et le tenir à l'écart d'objets chauds ou de flammes nues.
- Ne pas plonger l'appareil ou son cordon d'alimentation dans l'eau ni dans tout autre liquide: danger de mort par électrocution!
- Pour débrancher l'appareil, tirer sur la fiche et non sur le cordon d'alimentation.
- Si l'appareil est tombé dans l'eau, ne pas le toucher avant de l'avoir

Consignes de sécurité

- débranché. L'éteindre, puis le confier à un réparateur agréé.
- 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 jamais laisser l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Ne pas utiliser l'appareil pour un usage commercial.
- Utiliser l'appareil exclusivement pour l'usage auquel il est destiné.
- Ne pas enrouler le cordon d'alimentation autour de l'appareil et ne pas le plier.
- Poser l'appareil sur une surface stable et plane d'où il ne peut pas tomber.
- Éviter l'encrassement de l'appareil. Le protéger de l'humidité.
- Nettoyer l'appareil avec un chiffon légèrement humide.
- 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 égale-

ment à la vapeur et à l'air chauds 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.



- Attention: surface chaude!
- ATTENTION! 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.
- En cas d'utilisation de produits à revêtement antiadhésif, s'assurer qu'il n'y a pas d'oiseaux dans la pièce, que cette dernière est bien fermée et qu'elle peut être bien aérée.
- Toujours retirer le papier cuisson après utilisation, mais aussi avant le préchauffage de l'appareil à vide.
- S'assurer avant chaque utilisation que la résistance et le boîtier sont

Consignes de sécurité

propres et qu'ils ne sont pas souillés par des résidus alimentaires afin de permettre le bon fonctionnement de l'appareil.

- Sortir les aliments de l'appareil quand ils sont dorés: ne pas les laisser trop brunir; ils ne doivent pas être trop foncés. Retirer les résidus carbonisés. Ne pas faire frire les pommes de terre fraîches à plus de 180 °C (afin de limiter la formation d'acrylamide).
- Nettoyer la partie supérieure du compartiment de cuisson avec prudence: la résistance est chaude et les bords métalliques coupants.

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.

Avvertenze di sicurezza

IT

- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o che non dispongono dell'esperienza e delle conoscenze necessarie solo sotto supervisione o dopo aver ricevuto istruzioni sull'uso sicuro dell'apparecchio e sui pericoli correlati.
- Non lasciare che i bambini giochino con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione che spetta all'utente non vanno svolte da bambini, a meno che questi abbiano più di 8 anni e siano supervisionati.
- Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
- Se il cavo elettrico è danneggiato, può essere sostituito solo dal produttore, dal rispettivo servizio clienti o da un'altra persona altrettanto qualificata al fine di evitare qualsiasi pericolo.
- Per informazioni sulla pulizia delle superfici, leggere il punto «Pulizia e manutenzione» nelle istruzioni per l'uso.
- Apparecchio destinato esclusivamente all'uso domestico. Non adatto all'uso in cucine aziendali di negozi, uffici, imprese agricole o altri ambienti lavorativi, nonché in hotel, motel, pensioni e altri esercizi di ristorazione.
- L'apparecchio non va usato con un timer esterno o un telecomando separato.
- Prima di collegare la spina alla presa di corrente, verificare che la tensione e la frequenza corrispondano alle specifiche riportate sulla targhetta dell'apparecchio.
- Staccare la spina dalla presa di corrente quando l'apparecchio non è in uso e prima di pulirlo.
- 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.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione non sia a contatto con spigoli vivi e tenerlo lontano da oggetti caldi e fiamme libere.
- Non immergere mai l'apparecchio o la spina in acqua o altri liquidi. Pericolo di morte per scossa elettrica!
- Per scollegare il cavo di alimentazione dalla presa di corrente, staccare la spina. Non tirare il cavo.
- Non toccare l'apparecchio se è caduto in acqua. Staccare la spina dalla presa di corrente, spegnere l'apparecchio e inviarlo a un servizio clienti autorizzato per la riparazione.
- Non staccare la spina dalla presa di corrente né collegarla alla presa con le mani bagnate.
- Non tentare in nessun caso di aprire o riparare l'apparecchio autonomamente. Pericolo di scossa elettrica.

Avvertenze di sicurezza

- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'uso.
- Questo apparecchio non è destinato all'uso commerciale.
- Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per lo scopo previsto.
- Non avvolgere il cavo intorno all'apparecchio e non attorcigliarlo.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile e piana dalla quale non possa cadere.
- Proteggere il prodotto da eccessiva sporcizia e umidità.
- Pulire il prodotto con un panno leggermente umido.
- 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 spina dalla rete elettrica se si nota una fuoriuscita di fumo scuro 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.



- **Attenzione:** superficie molto calda.
- **AVVERTENZA!** 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.
- Se si utilizzano prodotti con rivestimento antiaderente, assicurarsi che non vi siano uccelli nello stesso locale e che il locale possa essere chiuso completamente e aerato per bene.
- Rimuovere sempre la carta da forno dopo l'uso nonché prima del preriscaldamento a vuoto.
- Prima di ogni utilizzo, assicurarsi che l'elemento riscaldante e il guscio siano puliti e privi di residui di cibo per garantire il corretto funzionamento dell'apparecchio.

Avvertenze di sicurezza

- Fare attenzione che il cibo preparato nell'apparecchio diventi dorato e non scuro o marrone. Rimuovere i residui di cibo bruciato. Non friggere le patate fresche oltre i 180 °C al fine di ridurre al minimo la formazione di acrilamide.
- Attenzione alla pulizia della parte superiore dal vano di cottura: l'elemento riscaldante è rovente e i bordi delle parti in metallo sono taglienti.

Coop declina ogni responsabilità per danni derivanti dal mancato rispetto delle presenti avvertenze di sicurezza.

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.

Herzlich willkommen | Bienvenue | Benvenuti

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

Veillez 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. Veillez 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 ad utenti seguenti. L'apparecchio deve essere adoperato solamente allo scopo previsto in conformità a queste istruzioni. Osservare le avvertenze di sicurezza.

Vor Erstgebrauch | Avant la première utilisation | Prima del primo utilizzo

! Lesen Sie vor Gebrauch zuerst alle Anweisungen durch und bewahren Sie diese für späteres Nachschlagen auf. Schließen Sie dieses Gerät ausschließlich an eine geerdete Steckdose an. Entfernen Sie vor der Erstinutzung das Verpackungsmaterial. Frittierkorb und Bratrost reinigen (siehe „Reinigung und Pflege“). Reinigen Sie das Gerät innen und außen mit einem weichen Tuch. Achten Sie hierbei darauf, dass die elektrischen Bauteile trocken bleiben. **Dieses Gerät erhitzt Lebensmittel vollständig und für die meisten Zutaten kann auf eine Hinzugabe von Öl verzichtet werden.**

Vor dem ersten Gebrauch das Gerät etwa 10 Minuten lang einschalten, damit sich durch die Hitze die Produktionsrückstände verflüchtigen. Auf eine gute Belüftung achten. Nach dem ersten Einschalten steigt vom Gerät etwas Rauch auf und ein markanter Geruch macht sich bemerkbar. Das ist normal und geht schnell vorbei.

Hinweis: Benutzen Sie den Bratrost immer mit den Silikonfüßen. Sie stabilisieren den Bratrost während des Garvorgangs im Frittierkorb.

! Lisez attentivement le présent mode d'emploi et conservez-le précieusement pour pouvoir le consulter ultérieurement. Cet appareil doit exclusivement être branché sur une prise de courant raccordée à la terre. Déballez l'appareil. Nettoyez le panier et la grille (voir point "Nettoyage et entretien"). Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon doux. Veillez à ne pas mouiller les composants électriques. **Cet appareil cuit les aliments de toutes parts, sans qu'il soit nécessaire d'ajouter de l'huile dans la plupart des cas.**

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, faites-le fonctionner pendant une dizaine de minutes afin de brûler les éventuels résidus de fabrication. Veillez à bien aérer. L'appareil dégage un peu de fumée et une odeur caractéristique lorsqu'il est allumé pour la première fois. Ce phénomène est normal et disparaît rapidement.

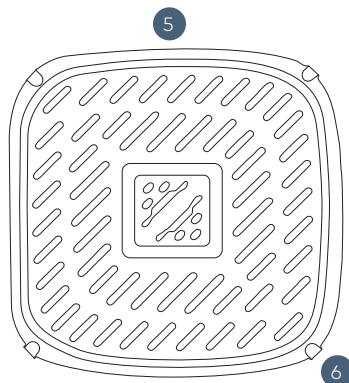
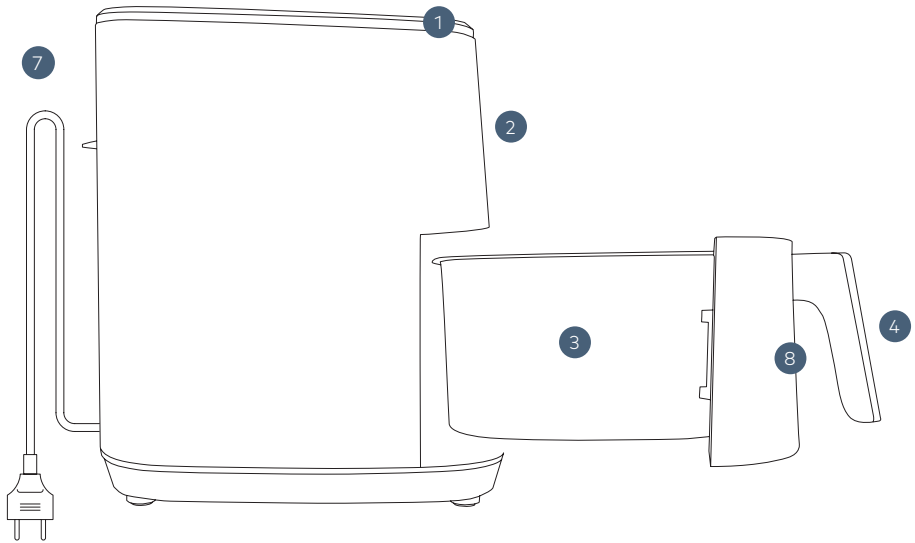
Important: veillez à ce que les pieds en silicone de la grille soient bien en place afin de garantir la stabilité de cette dernière dans le panier pendant la cuisson.

! Leggere attentamente tutte le istruzioni prima dell'uso e conservarle con cura per poterle consultare anche successivamente. Collegare questo apparecchio esclusivamente a una presa di corrente con messa a terra. Rimuovere il materiale di imballaggio prima del primo utilizzo. Pulire il cestello di cottura e la griglia. (vedi «Pulizia e manutenzione».) Pulire l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno morbido. Assicurarsi che i componenti elettrici rimangano asciutti. **Questo apparecchio riscalda completamente gli alimenti, quindi nella maggior parte delle preparazioni non è necessario aggiungere olio.**

Prima di utilizzarlo per la prima volta, accendere l'apparecchio per una decina di minuti affinché il calore faccia evaporare i residui dalla produzione. Aerare bene il locale. Dopo l'accensione, l'apparecchio emanerà un po' di fumo e si sprigionerà un odore deciso. Ciò è normale e non dura a lungo.

Nota: utilizzare sempre la griglia con i piedini in silicone. Stabilizzano la griglia nel cestello durante la cottura.

satrap Heissluftfritteuse Leggero Plus – Geräteübersicht | Description de l'appareil | Descrizione dell'apparecchio



satrap Heissluftfritteuse Leggero Plus – Geräteübersicht | Description de l'appareil | Descrizione dell'apparecchio

Heissluftfritteuse / Friteuse à air chaud / Friggitrice ad aria calda

- 1 Lufteinlass
Entrée d'air
Presa dell'aria in ingresso
- 2 Bedienfeld und Display
Panneau de commande et écran
Pannello di controllo e display
- 3 Frittierkorb
Panier
Cestello di cottura
- 4 Frittierkorbgriff
Poignée du panier
Impugnatura del cestello di cottura
- 5 Bratrost
Grille de cuisson
Griglia
- 6 Silikonfüsse
Pieds en silicone
Piedini in silicone
- 7 Luftauslass
Sortie d'air
Presa dell'aria in uscita
- 8 Sichtfenster
Hublot de contrôle
Finestrella

satrap Heissluftfritteuse Leggero Plus – Geräteübersicht | Description de l'appareil | Descrizione dell'apparecchio

Bedienfeld und Display / Panneau de commande et écran / Pannello di controllo e display



- | | |
|--|---|
| <p>1 Ein-/Aus-Schalter
Touche "marche/arrêt"
Interruttore on/off</p> | <p>6 Taste zum Erhöhen der Temperatur
Touche pour augmenter la température
Tasto per aumentare la temperatura</p> |
| <p>2 Menütaste
Touche "programme"
Pulsante menu</p> | <p>7 Timer-Anzeige
Témoin lumineux de la minuterie
Spia timer</p> |
| <p>3 Taste zum Verringern der Zeit
Touche pour réduire le temps de cuisson
Tasto per ridurre il tempo</p> | <p>8 Timer-Anzeige (Zeiteinheit)
Témoin lumineux de la minuterie
(unité de temps)
Spia timer (unità di tempo)</p> |
| <p>4 Taste zum Erhöhen der Zeit
Touche pour augmenter le temps de cuisson
Tasto per aumentare il tempo</p> | <p>9 Temperaturanzeige
Témoin lumineux de la température
Indicatore della temperatura</p> |
| <p>5 Taste zum Verringern der Temperatur
Touche pour réduire la température
Tasto per ridurre la temperatura</p> | <p>10 Temperaturanzeige
Témoin lumineux de la température
Indicatore della temperatura</p> |

satrap Heissluftfritteuse Leggero Plus – Geräteübersicht | Description de l'appareil | Descrizione dell'apparecchio

- 11 Lüfter-Anzeige
Témoin lumineux du ventilateur
Indicatore del ventilatore
- 16 Menüanzeige für Fisch
Témoin lumineux du programme "poisson"
Indicatore di menu per pesce
- 12 Menüanzeige für Pommes
Témoin lumineux du programme "frites"
Indicatore di menu per patatine fritte
- 17 Menüanzeige für Pizza
Témoin lumineux du programme "pizza"
Indicatore di menu per pizza
- 13 Menüanzeige für Steak
Témoin lumineux du programme "steaks"
Indicatore di menu per bistecche
- 18 Menüanzeige für Kuchen
Témoin lumineux du programme "gâteau"
Indicatore di menu per torte
- 14 Menüanzeige für Huhn
Témoin lumineux du programme "poulet entier"
Indicatore di menu per pollo
- 19 Menüanzeige für Gemüse
Témoin lumineux du programme "légumes"
Indicatore di menu per verdure
- 15 Menüanzeige für Hähnchenflügel
Témoin lumineux du programme "ailes de poulet"
Indicatore di menu per alette di pollo
- 20 Digitales Display
Écran numérique
Display digitale

Beschreibung des Menüs | Programmes de cuisson | Descrizione del menu

<u>Menü / Programme / Menu</u>	<u>Standardtemperatur / Température par défaut / Temperatura standard (°C)</u>	<u>Empfohlene Garzeit / Temps de cuisson recommandé / Tempo di cottura consigliato (Min.)</u>
Pommes Frites / Frites / Patatine fritte	200	17
Steak / Steaks / Bistecche	180	16
Huhn / Poulet entier / Pollo	180	25
Hähnchenflügel / Ailes de poulet / Alette di pollo	200	20
Fisch / Poissons / Pesce	180	18
Pizza	160	17
Kuchen / Gâteau / Torte	160	25
Gemüse / Légumes / Verdure	160	17

Bedienung | Utilisation de l'appareil | Utilizzo

Gerätebedienung | Utilisation de l'appareil | Utilizzo dell'apparecchio

1. Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, feste und hitzebeständige Fläche.
2. Das Gerät wird während des Gebrauchs heiß; stellen Sie es daher nicht in die unmittelbare Nähe anderer Objekte.
3. Ziehen Sie den Frittierkorb am Frittierkorbgriff aus dem Gerät. Stellen Sie den Bratrost in den Frittierkorb.
4. Speisen in den Frittierkorb geben. Frittierkorb in das Gerät schieben. Achten Sie darauf, dass der Korb korrekt eingesetzt und das Gerät komplett geschlossen ist. Andernfalls wird das Gerät nicht funktionieren. Vorsicht: Berühren Sie den Frittierkorb nicht während des Betriebs oder kurz nach dem Betrieb, da er sehr heiß wird. Fassen Sie den Frittierkorb nur am Griff an.
5. Schließen Sie den Netzstecker an eine passende Steckdose an. Das Gerät ist nun im Stand-by-Modus.
6. Drücken Sie den Ein-/Aus-Schalter einmal. Drücken Sie die Taste „+“ oder „-“, um die gewünschte Temperatur (80 °C - 200 °C) und die Zeit (1 - 60 Minuten) für die Zutaten einzustellen. Zum schnellen Einstellen die Taste länger gedrückt halten.
7. Sie können auch die Menütaste drücken, um direkt aus den Garprogrammen für Pommes frites, Steak, Huhn, Hähnchenflügel, Fisch, Pizza, Kuchen und Gemüse zu wählen. Wenn Sie die Zeit und die Temperatur ein wenig anpassen möchten, drücken Sie bitte die Taste „+“ oder „-“, um Einstellungen vorzunehmen.
Hinweis: Wenn das Gerät länger als 1 Minute nicht bedient wird, schaltet es in den Standby-Modus.
8. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste erneut. Das Gerät wird gestartet.
9. Wenn der gesamte Garvorgang beendet ist, stoppt das Gerät automatisch und erzeugt akustische Signale. Auf dem Bildschirm blinkt „OFF“ (Aus) und der Lüfter läuft einige Sekunden lang, bevor das Gerät in den Standby-Modus wechselt. Sie können das Gerät auch manuell ausschalten, indem Sie den Ein-/Aus-Schalter lange drücken, um den Garvorgang zu beenden und das Gerät in den Standby-Modus zu schalten. Wenn Sie die Zeit und Temperatur während des Betriebs einstellen möchten, drücken Sie direkt die Taste „+“ oder „-“, um Einstellungen vorzunehmen.
Hinweis: Wenn Sie während des Garvorgangs den Ein-/Aus-Schalter drücken, blinkt die Anzeigelampe und das Gerät wechselt in den Standby-Modus, wenn es länger als 1 Minute nicht benutzt wird.
10. Nehmen Sie den Frittierkorb am Frittierkorbgriff aus dem Gerät heraus. Prüfen Sie, ob die Zutaten gar sind. Falls nicht, schieben Sie den Einsatz 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.
11. Leeren Sie den Frittierkorb und legen Sie die Speisen in eine Schüssel oder auf einen Teller. Nehmen Sie große oder zerbrechliche Zutaten mithilfe einer Zange aus dem Frittierkorb. Nehmen Sie solche Speisen wie z. B. Rindfleisch, Huhn, andere Fleischsorten oder fetthaltige Speisen (das überschüssige Fett der Speisen sammelt sich auf dem Boden des Frittierkorbs) bitte einzeln mit einer Zange heraus.
Ziehen Sie zum Herausnehmen von solchen Speisen wie z.B. Pommes frites, Gemüse oder nicht fetthaltige Zutaten den Frittierkorb heraus und geben Sie die Speisen auf das Geschirr.
12. Nach beendetem Garen ist das Gerät sofort für die Zubereitung einer weiteren Zutatenportion bereit.

Bedienung | Utilisation de l'appareil | Utilizzo

1. Posez l'appareil sur une surface sèche, stable et résistante à la chaleur.
2. Ne le posez pas à proximité d'autres objets car il devient chaud en cours d'utilisation.
3. Retirez le panier de l'appareil en le saisissant par la poignée. Insérez la grille dans le panier.
4. Remplissez le panier. Glissez-le dans l'appareil. Assurez-vous qu'il est bien inséré et que l'appareil est bien fermé, faute de quoi ce dernier ne fonctionnera pas. Attention: ne touchez pas le panier en cours d'utilisation ni juste après car il devient très chaud. Saisissez-le uniquement par la poignée.
5. Branchez l'appareil sur une prise de courant adaptée. Il se met automatiquement en mode veille.
6. Appuyez sur la touche "marche/arrêt". Appuyez ensuite sur les touches "+" ou "-" pour régler la température (de 80 à 200 °C) et le temps de cuisson (de 1 à 60 minutes) en fonction des aliments à cuisiner. Vous pouvez accélérer la progression en appuyant longuement sur la touche.
7. Vous pouvez également utiliser la touche "programme" pour sélectionner l'un des programmes de cuisson proposés (frites, steaks, poulet entier, ailes de poulet, poisson, pizza, gâteau ou légumes). Le temps de cuisson et la température peuvent être ajustés à l'aide des touches "+" ou "-".
8. Nota bene: après plus d'une minute d'inutilisation, l'appareil se met en veille. Appuyez à nouveau sur la touche "marche/arrêt" pour mettre l'appareil en marche.
9. Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil s'arrête automatiquement et émet un signal sonore. L'écran affiche "OFF" (éteint) en mode clignotant. Le ventilateur tourne encore quelques secondes, puis l'appareil se met en veille. Vous pouvez aussi éteindre l'appareil manuellement pour arrêter la cuisson en appuyant longuement sur la touche "marche/arrêt"; l'appareil se met alors en veille. Pour ajuster le temps de cuisson et la température en cours d'utilisation, appuyez directement sur les touches "+" ou "-".
Nota bene: si vous appuyez sur la touche "marche/arrêt" en cours de cuisson, le témoin lumineux se met à clignoter; après plus d'une minute d'inutilisation, l'appareil se met en veille.
10. 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 la touche "marche/arrêt" pour rallumer l'appareil. Remarque: 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.
11. Versez le contenu du panier dans un saladier ou sur une assiette, ou videz-le à l'aide d'une pince si les aliments sont grands ou délicats.
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).
Si le panier contient des aliments non gras, des frites, des légumes ou autres, retirez-le et versez le contenu directement dans un saladier ou sur une assiette.
12. Une fois la cuisson terminée, l'appareil est prêt pour une nouvelle fournée.

Bedienung | Utilisation de l'appareil | Utilizzo

1. Collocare l'apparecchio su una base asciutta, solida e resistente al calore.
2. L'apparecchio si riscalda durante l'uso; pertanto, non collocarlo nelle immediate vicinanze di altri oggetti.
3. Estrarre il cestello di cottura dall'apparecchio afferrandolo per l'impugnatura. Posizionare la griglia nel cestello di cottura.
4. Versare il cibo nel cestello di cottura. Inserire il cestello di cottura nell'apparecchio. Fare attenzione che il cestello sia inserito correttamente e che l'apparecchio sia completamente chiuso. In caso contrario, l'apparecchio non funzionerà. Attenzione: non toccare il cestello di cottura durante o subito dopo il funzionamento, perché diventa molto caldo. Toccare il cestello di cottura solo dall'impugnatura.
5. Inserire la spina in una presa di corrente adeguata. L'apparecchio si trova ora in modalità standby.
6. Premere l'interruttore on/off. Premere il tasto «+» o «-» per impostare la temperatura desiderata (da 80 °C a 200 °C) e il tempo di cottura (da 1 a 60 minuti) per gli ingredienti. Per un'impostazione rapida tenere premuti a lungo i tasti.
7. È inoltre possibile premere il tasto menu per selezionare direttamente il programma di cottura per patatine fritte, bistecche, pollo, alette di pollo, pesce, pizza, torte o verdure. Rimuovere il cestello di cottura dall'apparecchio afferrando l'impugnatura.
Nota: l'apparecchio passa alla modalità standby se resta inutilizzato per più di 1 minuto.
8. Premere nuovamente l'interruttore on/off. L'apparecchio si avvia.
9. A cottura terminata, l'apparecchio si ferma automaticamente ed emette segnali acustici. Sullo schermo lampeggia «OFF» (spento) e il ventilatore prosegue ancora per qualche secondo prima che l'apparecchio passi alla modalità standby. Si può anche spegnere l'apparecchio manualmente premendo a lungo l'interruttore on/off per terminare la cottura e mettere l'apparecchio in standby. Per regolare la temperatura durante il funzionamento, premere direttamente il tasto «+» o «-» per l'impostazione.
Nota: premendo l'interruttore on/off durante la cottura il display lampeggia, e se l'apparecchio resta inutilizzato per più di 1 minuto va in standby.
10. 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 l'interruttore on/off per riaccendere 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.
11. Svuotare il cestello e disporre il cibo in una scodella o su un piatto. Estrarre ingredienti grandi o fragili dal cestello aiutandosi con una pinza. Prelevare uno alla volta con la pinza alimenti come carne di manzo, pollo, altre carni o cibi grassi (il grasso in eccesso si raccoglie sul fondo del cestello). Per prelevare alimenti quali p.es. patate fritte, verdure o ingredienti che non contengono grassi, estrarre il cestello e versare gli alimenti su un piatto.
12. Al termine della cottura, l'apparecchio è subito pronto per la cottura della porzione successiva.

Hinweise | Remarques | Indicazioni

Frittieretipps | Friture | Consigli per la frittura

- Die optimale Menge für knusprige Pommes frites ist 500 Gramm.
- Verlängern Sie die Zubereitungszeit um 3 Minuten, wenn das Gerät kalt ist, oder heizen Sie das leere Gerät ungefähr 4 Minuten lang vor.
- Manche Speisen müssen nach der Hälfte der Garzeit geschüttelt werden. Um die Speisen zu schütteln oder umzudrehen, ziehen Sie den Frittierkorb am Griff aus dem Gerät und schütteln Sie ihn oder drehen Sie die Speisen mit einer Gabel (oder Zange) um. Schieben Sie dann den Frittierkorb zurück ins Gerät.
- Sie können die Fritteuse auch für das Wiedererwärmen von Zutaten verwenden. Stellen Sie die Temperatur zum Aufwärmen von Speisen für 10 Minuten auf 150 °C ein.
- Panierte Speisen werden knuspriger, wenn sie mit etwas Pflanzenöl eingesprüht werden.
- Stellen Sie eine Backform oder eine Auflaufform in das Gerät, wenn Sie einen Kuchen, eine Quiche oder andere mürbe Speisen backen möchten.
- Bereiten Sie keine extrem fettigen Speisen, wie zum Beispiel Würstchen, in dem Gerät zu.

Vorsicht:

- Tauchen Sie das Gehäuse nicht ins Wasser und spülen Sie es nicht unter dem Wasserhahn ab.
- Vermeiden Sie das Eindringen von Flüssigkeiten in das Gerät, um einen Stromschlag oder Kurzschluss zu verhindern.
- Geben Sie die Zutaten ausschließlich in den Frittierkorb und vermeiden Sie so, dass die Zutaten in Kontakt mit den Heizelementen kommen.
- Der Lüftein- und auslass darf während der Betriebszeit des Geräts nicht abgedeckt werden. Lassen Sie mindestens 10 cm Platz rund um und über dem Gerät.
- Es besteht die Gefahr eines Feuers, wenn der Frittieriinsatz mit Öl gefüllt wird!
- Berühren Sie nicht die Innenseite des Gerätes, wenn es läuft.
- Vorsicht mit heißem Dampf und heißer Luft, wenn der Frittierkorb aus dem Gerät genommen wird.
- Während des Betriebs strömt heißer Dampf aus dem Luftauslass. Halten Sie mit Händen und Gesicht einen sicheren Abstand zum Luftauslass und Dampf.
- Schalten Sie das Gerät sofort aus und ziehen Sie den Gerätestecker aus der Steckdose, wenn Sie dunklen Rauch aus dem Gerät quellen sehen. Das bedeutet, dass die Speisen verbrannt sind oder das Fehlfunktionen auftreten.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät. Andernfalls wird der Luftstrom unterbrochen, was das Ergebnis des Heißluftfrittierens beeinträchtigt.

Hinweise | Remarques | Indicazioni

- Pour obtenir des frites bien croustillantes, faites-en cuire au maximum 500 g à la fois.
- Prolongez la cuisson de 3 minutes si l'appareil est froid ou préchauffez ce dernier à vide pendant 4 minutes.
- Selon le cas, le panier doit être secoué ou les aliments retournés à mi-cuisson. Pour ce faire, retirez le panier de l'appareil en le saisissant par la poignée puis secouez-le, ou retournez les aliments à l'aide d'une fourchette ou d'une pince. Remettez le panier en place.
- Vous pouvez également utiliser l'appareil pour réchauffer les aliments. Pour ce faire, réglez la minuterie sur 10 minutes et la température sur 150 °C.
- Vaporisez un peu d'huile végétale sur les aliments panés pour les rendre plus croustillants.
- Utilisez un moule ou un plat à gratin pour les gâteaux, quiches et autres préparations peu solides.
- N'utilisez pas cet appareil pour la cuisson d'aliments très gras tels que les saucisses.

Attention:

- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau et ne le lavez pas sous le robinet.
- Évitez toute infiltration de liquide à l'intérieur de l'appareil sous peine d'électrocution ou de court-circuit.
- Mettez toujours les aliments dans le panier afin d'éviter tout contact avec les résistances.
- Veillez à ne jamais couvrir l'entrée d'air ni la sortie d'air pendant que l'appareil est en marche et laissez un espace d'au moins 10 cm tout autour.
- Ne remplissez jamais le panier d'huile: vous risqueriez de provoquer un incendie!
- Ne touchez pas l'intérieur de l'appareil en marche.
- Retirez le panier de l'appareil avec précaution: la vapeur et l'air qui s'échappent sont chauds.
- La sortie d'air laisse échapper de la vapeur chaude lorsque l'appareil est en marche: n'approchez ni les mains ni le visage.
- Éteignez et débranchez l'appareil immédiatement s'il s'en échappe de la fumée sombre, signe d'une carbonisation des aliments ou d'un dysfonctionnement.
- Ne pas placer d'objet sur l'appareil. La circulation de l'air s'en trouverait entravée et rendrait le résultat incertain.

Hinweise | Remarques | Indicazioni

- La quantità ottimale di patatine per un risultato croccante è di 500 grammi.
- Prolungare di 3 minuti il tempo di preparazione se l'apparecchio è freddo, oppure preriscaldare l'apparecchio vuoto per circa 4 minuti.
- Alcuni alimenti vanno scossi a metà del tempo di cottura. Per scuotere o girare gli alimenti, estrarre il cestello dall'apparecchio tramite l'impugnatura e scuoterlo avanti e indietro o girare gli alimenti servendosi di una forchetta (o di una pinza). Reinscrivere quindi il cestello nell'apparecchio.
- È possibile utilizzare la friggitrice anche per riscaldare gli ingredienti. Impostare la temperatura a 150 °C per 10 minuti per riscaldare gli alimenti.
- I piatti impanati diventano più croccanti se vengono spruzzati con un po' di olio vegetale.
- Se si desidera cuocere una torta, una quiche o altri alimenti friabili, inserire nell'apparecchio una teglia o una pirofila.
- Non preparare nell'apparecchio alimenti molto grassi, come le salsicce.

Attenzione:

- Non immergere l'apparecchio in acqua e non sciacquarlo sotto il rubinetto.
- Evitare l'ingresso di liquidi nell'apparecchio per evitare scosse elettriche o cortocircuiti.
- Collocare gli ingredienti esclusivamente nel cestello per evitare che entrino in contatto con gli elementi riscaldanti.
- Non coprire le prese dell'aria in ingresso e in uscita mentre l'apparecchio è in funzione. Lasciare almeno 10 cm di spazio intorno e sopra l'apparecchio.
- Se il cestello di cottura è pieno d'olio sussiste il rischio di incendio!
- Non toccare l'interno dell'apparecchio quando è in funzione.
- Fare attenzione al vapore e all'aria caldi quando si estrae il cestello dall'apparecchio.
- Durante il funzionamento, dalle prese dell'aria fuoriesce vapore caldo. Tenere le mani e il viso a distanza di sicurezza dalle prese dell'aria.
- Spegnerne immediatamente l'apparecchio e staccare la spina dalla presa se si nota la fuoriuscita di fumo scuro dall'apparecchio. Ciò significa che il cibo è bruciato o che è in corso un malfunzionamento.
- Non appoggiare alcun oggetto sull'apparecchio, altrimenti il risultato della frittura potrebbe risultarne compromesso.

Hinweise | Remarques | Indicazioni

Frittier-Tabelle | Tableau des cuissons | Tabella di cottura

In dieser Tabelle sind die Lebensmittelmengen, die erforderlichen Temperaturen und Frittierzeiten angegeben. Falls die Anweisungen auf der jeweiligen Produktverpackung von den Tabellenwerten abweichen sollten, sind die Anweisungen auf der Verpackung zu befolgen.

Le tableau ci-dessous indique les quantités minimale/maximale, la température et le temps de cuisson préconisés pour un certain nombre d'aliments. Suivez les indications figurant sur les emballages des produits si elles diffèrent de celles du tableau.

La tabella indica le quantità di cibo, le temperature richieste e i tempi di cottura. Se le istruzioni riportate sulla confezione del prodotto differiscono dai valori della tabella, è necessario seguire le istruzioni riportate sulla confezione.

<u>Lebensmittel / Aliments / Alimenti</u>	<u>Min. – Max. Menge / Quantité / Quantità (g.)</u>	<u>Zeit / Durée / Tempo (Min.)</u>	<u>Temperatur / Température / Temperatura (°C)</u>	<u>Schütteln / Secouer le panier / Scuotere</u>	<u>Zusätzliche Informationen / Informations complémentaires / Informazioni supplementari</u>
Kartoffeln & Pommes / Pommes de terre / Patate e patatine fritte					
Dünne Tiefkühlpommes / Frites allumettes congelées / Patatine a fiammifero surgelate	300–500	15–20	200	✓	
Dicke Tiefkühlpommes / Grosses frites congelées / Patine rustiche surgelate	300–500	20–25	200	✓	
Kartoffelgratin / Gratin dauphinois / Gratin di patate	500	20–25	200	✓	
Fleisch & Geflügel / Viande et volaille / Carne & pollame					
Steak / Steaks / Bistecche	100–500	12–18	180		
Schweinekoteletts / Côtelettes de porc / Costolette di maiale	100–500	12–18	180		
Hamburger	100–500	12–18	180		
Würstchen im Blätterteig / Friands de saucisse / Salsicce in crosta	100–500	12–18	200		

Hinweise | Remarques | Indicazioni

<u>Lebensmittel / Aliments / Alimenti</u>	<u>Min. – Max. Menge / Quantité / Quantità (gr.)</u>	<u>Zeit / Durée / Tempo / (Min.)</u>	<u>Temperatur / Température / Temperatura (°C)</u>	<u>Schütteln / Secouer le panier / Scuotere</u>	<u>Zusätzliche Informationen / Informations com- plémentaires / Informazioni supplementari</u>
---	--	--	--	---	--

Hähnchenkeulen / Cuisses de poulet / Cosce di pollo	100–500	25–30	180		
---	---------	-------	-----	--	--

Hähnchenbrust / Blancs de poulet / Petto di pollo	100–500	15–25	180		
---	---------	-------	-----	--	--

Snacks

Frühlingsrollen / Rouleaux de printemps / Involtini primavera	100–500	8–10	200	✓	Ofenfertig verwenden / Utilisez le produit à cuire au four / Utilizzare quelli pronti da infornare
---	---------	------	-----	---	--

Gefrorene Chicken Nuggets / Nuggets de poulet congelés / Chicken Nuggets surgelés	100–500	6–10	200	✓	Ofenfertig verwenden / Utilisez le produit à cuire au four / Utilizzare quelli pronti da infornare
---	---------	------	-----	---	--

Gefrorene Fischstäbchen / Bâtonnets de poisson congelés / Bastoncini di pesce surgelés	100–500	6–10	200		Ofenfertig verwenden / Utilisez le produit à cuire au four / Utilizzare quelli pronti da infornare
--	---------	------	-----	--	--

Gefrorenes Brot, paniertes Käse, Snacks / Pain congelé, fromage pané, snacks / Pane surgelato, formaggio impanato, snack	100–500	8–10	180		Ofenfertig verwenden / Utilisez le produit à cuire au four / Utilizzare quelli pronti da infornare
--	---------	------	-----	--	--

Gefülltes Gemüse / Légumes farcis / Verdura farcita	100–500	10–18	160		
---	---------	-------	-----	--	--

Backen / Pâtisserie / Ricette da forno

Kuchen / Gâteau / Torte	500	20–25	160		Backform verwenden/Utiliser un moule/Utilizzare una teglia
-------------------------	-----	-------	-----	--	--

Quiche	500	20–22	180		Backform/Ofenblech verwenden/ Utiliser un moule ou un plat à gratin/Utilizzare una teglia/pirofila
--------	-----	-------	-----	--	--

Muffins	500	15–18	200		Backform verwenden/Utiliser un moule/Utilizzare una teglia
---------	-----	-------	-----	--	--

Süße Snacks / Snacks sucrés / Snack dolci	500	20–25	160		Backform/Ofenblech verwenden/ Utiliser un moule ou un plat à gratin/Utilizzare una teglia/pirofila
---	-----	-------	-----	--	--

Hinweise | Remarques | Indicazioni

Fehlerbehebung | Dépannage | Risoluzione dei problemi

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht am Strom angeschlossen.	Den Netzstecker an eine geerdete Wand-Steckdose anschließen.
	Sie haben die Ein/Aus-Taste nicht gedrückt, um das Gerät einzuschalten.	Drücken Sie die Ein/Aus-Taste, um das Gerät einzuschalten.
Die Zutaten sind nicht durchgegart.	Die Menge der Lebensmittel im Frittireinsatz ist zu groß.	Fügen Sie kleinere Mengen an Zutaten in den Einsatz. Kleinere Mengen werden gleichmäßiger gebacken.
	Die Temperatur ist zu niedrig oder die Zeit zu kurz eingestellt.	Temperatur erhöhen oder Garvorgang verlängern.
Die Zutaten sind ungleichmäßig gebacken.	Verschiedene Lebensmittelarten müssen in der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden.	Schütteln Sie die Lebensmittel während der Hälfte der Zubereitungszeit.
Die gebackenen Snacks sind nicht knusprig.	Sie haben eine Art Snacks benutzt, die in einer traditionellen Fritteuse frittiert werden sollten.	Verwenden Sie Ofen-Snacks oder streichen Sie ein bisschen Öl auf die Snacks für ein knusprigeres Resultat.
Aus dem Gerät steigt weißer Rauch.	Sie bereiten fettige Zutaten zu.	Wenn Sie fettige Zutaten garen, läuft Öl in den Einsatz. Durch das Öl entsteht weißer Rauch, und der Einsatz kann sich erhitzen. Das Garergebnis wird dadurch nicht beeinträchtigt, und das Gerät wird nicht beschädigt.
	Der Korb enthält noch Fettreste vom vorherigen Gebrauch.	Den Korb nach jedem Gebrauch reinigen.
Frische Pommes Fritten sind ungleichmäßig gebacken.	Sie haben alte Kartoffeln verwendet.	Frische Kartoffeln verwenden.
	Sie haben die Kartoffelstäbchen vor dem Frittieren nicht gründlich abgespült.	Spülen Sie die Kartoffelstäbchen richtig ab, um Stärke von der Außenseite der Stäbchen zu entfernen.

Hinweise | Remarques | Indicazioni

Frische Pommes sind nicht knusprig.

Die Knusprigkeit der Pommes hängt vom Gehalt an Öl und Wasser in den Pommes ab.

Achten Sie darauf, dass die Kartoffelstäbchen richtig abgetrocknet wurden, bevor Sie Öl hinzufügen.

Schneiden Sie die Kartoffelstückchen kleiner für ein knusprigeres Resultat.

Fügen Sie für ein knusprigeres Resultat etwas mehr Öl hinzu.

Problèmes	Causes possibles	Solutions
L'appareil ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché.	Branchez la fiche sur une prise de courant raccordée à la terre.
	Vous n'avez pas appuyé sur la touche "marche/arrêt" pour allumer l'appareil.	Appuyez sur la touche "marche/arrêt" pour allumer l'appareil.
Les aliments ne sont pas cuits.	Le panier est trop rempli.	Réduisez vos quantités. La cuisson sera plus homogène.
	La température est trop basse ou le temps de cuisson insuffisant.	Augmentez la température ou le temps de cuisson.
La cuisson n'est pas homogène.	Selon les aliments, le panier doit être secoué à mi-cuisson.	Secouez le panier à mi-cuisson.
Les aliments ne sont pas croustillants.	Vous avez utilisé des aliments destinés à être frits dans une friteuse traditionnelle.	Badigeonnez les aliments d'un peu d'huile pour les rendre plus croustillants ou optez pour une version à cuire au four.
L'appareil dégage de la fumée blanche.	Les aliments contenus dans le panier présentent une teneur élevée en matière grasse.	La graisse qui coule des aliments produit de la fumée blanche au contact du panier chaud, ce qui n'entrave en rien la cuisson et n'endommage pas l'appareil.
	Le panier contient des résidus de graisse de la dernière utilisation.	Nettoyez le panier soigneusement après chaque utilisation.

Hinweise | Remarques | Indicazioni

La cuisson des frites fraîches n'est pas homogène.	Vous avez utilisé de vieilles pommes de terre.	Utilisez des pommes de terre fraîches.
	Vous n'avez pas bien rincé les frites crues.	Rincez soigneusement les frites crues afin d'en éliminer l'amidon.
Les frites fraîches ne sont pas croustillantes.	Les frites sont plus ou moins croustillantes selon leur teneur en huile et en eau.	Prenez soin de bien essuyer les frites crues avant d'ajouter de l'huile.
		Coupez les frites plus fines: elles seront plus croustillantes.
		Ajoutez un peu plus d'huile pour obtenir des frites plus croustillantes.

Problema	Possibili cause	Soluzione
L'apparecchio non funziona.	L'apparecchio non è collegato alla corrente.	Collegare la spina a una presa di corrente adeguata.
	Non è stato premuto il tasto ON/OFF per accendere l'apparecchio.	Premere il tasto ON/OFF per accendere l'apparecchio.
Gli ingredienti non sono cotti.	La quantità di cibo nel cestello è eccessiva.	Aggiungere quantità minori di ingredienti nel cestello. Se le quantità sono ridotte, il cibo viene cotto in modo più uniforme.
	La temperatura è troppo bassa o il tempo è troppo breve.	Aumentare la temperatura o prolungare il processo di cottura.
Gli ingredienti sono cotti in modo non uniforme.	Diversi tipi di alimenti vanno scossi a metà cottura.	Scuotere il cibo a metà cottura.
Gli snack cotti non sono croccanti.	Lo snack scelto dovrebbe essere fritto in una friggitrice tradizionale.	Utilizzare snack da forno o spennellare un po' di olio sugli snack per un risultato più croccante.
Dall'apparecchio esce del fumo bianco.	Si stanno preparando ingredienti grassi.	Se si preparano ingredienti grassi, l'olio cola nel cestello. Dall'olio scaturisce fumo bianco e il cestello può riscaldarsi. Il risultato di cottura non ne risulta compromesso e l'apparecchio non subisce alcun danno.
	Il cestello contiene ancora residui di grasso dall'impiego precedente.	Pulire il cestello dopo ogni uso.

Hinweise | Remarques | Indicazioni

Le patatine fatte in casa vengono cotte in modo non uniforme.

Le patate erano vecchie.

Usare patate fresche.

I bastoncini di patate non sono stati sciacquati a fondo prima della frittura.

Sciacquare bene le patatine per eliminare l'amido dalla parte esterna dei bastoncini.

Le patatine fritte fatte in casa non sono croccanti.

La croccantezza delle patatine dipende dal contenuto di olio e acqua nelle patatine.

Prima di aggiungere l'olio, accertarsi che i bastoncini di patate siano ben asciutti.

Tagliare le patate a pezzi più piccoli per ottenere un risultato più croccante.

Per una maggiore croccantezza, aggiungere un po' di olio.

Hinweise | Remarques | Indicazioni

Reinigung und Pflege | Nettoyage et entretien | Pulizia e cura

- Lassen Sie das Gerät für ca. 30 Minuten abkühlen, bevor Sie es anfassen oder säubern. Reinigen Sie das Gerät regelmäßig von innen und außen.
- Säubern Sie die Außen- und Innenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch und reiben Sie es mit einem weichen, sauberen Tuch trocken.
- Keinesfalls scheuernde Reiniger oder Schwämme verwenden.
- Nehmen Sie den Frittierkorb heraus, damit sich das Gerät schneller abkühlen kann. Waschen Sie den Frittierkorb und Bratrost in heißem Wasser mit Geschirrspülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm ab. Vor dem Gebrauch gründlich abtrocknen. Verwenden Sie zur Reinigung keine Küchenutensilien aus Metall oder Scheuermittel, da dies die Antihafbeschichtung beschädigen kann.
- Entfernen Sie etwaige Speisereste vom Heizelement im Gehäuse (wird nach der Entnahme des Frittierkorbs sichtbar) mit einer Reinigungsbürste.

Hinweis: Nur der Bratrost ist spülmaschinengeeignet.

- Laissez refroidir l'appareil pendant une trentaine de minutes avant de le toucher ou de le nettoyer. Une fois l'appareil froid, nettoyez-en soigneusement l'intérieur et l'extérieur.
- Nettoyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide, puis séchez avec un linge propre et doux.
- N'utilisez jamais ni produit ni éponge à récurer.
- Retirez le panier de l'appareil pour permettre à ce dernier de refroidir plus vite. Lavez le panier et la grille dans de l'eau bien chaude additionnée de produit vaisselle, à l'aide d'une éponge non abrasive. Séchez-les bien avant de les réutiliser. N'utilisez pas d'ustensiles métalliques ni de produits abrasifs pour nettoyer sous peine d'endommager le revêtement antiadhésif.
- Si nécessaire, nettoyez la résistance (accessible une fois le panier retiré) avec une brosse.

Nota bene: seule la grille peut être lavée au lave-vaisselle.

- Lasciare raffreddare l'apparecchio per circa 30 minuti prima di toccarlo o pulirlo. Pulire regolarmente l'interno e l'esterno dell'apparecchio.
- Pulire l'esterno e l'interno dell'apparecchio con un panno umido e asciugare con un panno morbido e pulito.
- Non utilizzare detersivi o spugne abrasivi.
- Rimuovere il cestello di cottura per consentire all'apparecchio di raffreddarsi più rapidamente.
- Lavare il cestello e la griglia in acqua calda con detersivo per i piatti e una spugna non abrasiva.
- Asciugare accuratamente prima dell'uso. Non pulire con utensili da cucina in metallo o prodotti abrasivi, in quanto possono danneggiare il rivestimento antiaderente.
- Rimuovere eventuali residui di cibo dall'elemento riscaldante (visibile dopo aver rimosso il cestello di cottura) con una spazzola adatta.

Nota: solo la griglia è lavabile in lavastoviglie.

Garantie-Hinweis | Informations de garantie | Dichiarazione di garanzia

Konsumenteninformation | Information consommateurs | Informazioni per i consumatori

Warendeklaration
AirFryer – Heissluftfritteuse
satrap Leggero (Typenbezeichnung Coop)
SAP: 7.291.818

Dichiarazione merceologica
Friggitrice ad aria calda
satrap Leggero (Definizione Coop)
SAP: 7.291.818

Fiche technique
Friteuse à air chaud
satrap Leggero (Appellation Coop)
SAP: 7.291.818

Allgemeine Angaben | Informations générales | Informazioni generali

Herkunft: China
Garantiezeit: 5 Jahre
Service Garantie: 5 Jahre
Service durch: Coop Service
Gebrauchsanleitung: Ja

Provenienza: Cina
Garanzia: 5 anni
Garanzia Servizio dopo vendita: 5 anni
Lavori di assistenza da parte di: Servizio dopo vendita Coop
Istruzioni per l'uso: sì.

Provenance: Chine
Durée de la garantie: 5 ans
SAV assuré pendant: 5 ans
SAV assuré par: le Service après-vente Coop
Mode d'emploi: oui

Technische Daten | Caractéristiques techniques | Dati tecnici

Nennspannung: 220–240 V
Nennleistung: 1350 W
Sicherheitsanforderungen: Europäische/Internationale Normen EN/IEC erfüllt

Tension nominale: 220–240 V
Puissance nominale: 1350 W
Normes de sécurité remplies: normes européennes/internationales EN/CEI

Tensione nominale: 220–240 V
Potenza nominale: 1350 W
Requisiti in materia di sicurezza: risponde alle norme europee/internazionali EN/IEC

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

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.

Tutti gli apparecchi satrap sono coperti da 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.

Coop kann keine Garantie gewähren:

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

La garanzia Coop decade in caso di:

- wenn Defekte oder Schäden infolge Missachtung dieser Gebrauchsanleitung entstehen;
 - bei unsachgemässer Behandlung durch den Käufer oder Drittpersonen;
 - bei gewerblicher Nutzung;
 - bei normaler Abnutzung;
 - 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;
 - 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;
 - riparazioni eseguite dall'acquirente o da terzi;
 - assenza del certificato di garanzia o dello scontrino di cassa.



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.

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

Qualitätslabor | Laboratoire d'assurance qualité | Laboratorio Qualità

In unseren Labors werden sämtliche satrap- Geräte auf Funktionstüchtigkeit, Gebrauchstauglichkeit, Leistung, Sicherheit und Wirtschaftlichkeit eingehend untersucht und geprüft.

Tous les appareils satrap sont examinés dans nos laboratoires selon des critères d'efficacité, de facilité d'utilisation, de puissance, de sécurité et de rentabilité.

Nei nostri laboratori testiamo e verifichiamo costantemente il funzionamento, l'operatività, le performance, il grado di sicurezza e l'economicità di tutti gli apparecchi satrap.

Sicherheitsnormen | Normes de sécurité | Norme di sicurezza

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.

Warendeklaration | Fiche technique | Dichiarazione merceologica

Über satrap-Geräte können Sie sich vor dem Kauf gründlich informieren. Die werbefreie Warendeklaration garantiert eine klare, vergleichbare Konsumenteninformation, damit Sie sicher wählen können. So erhalten Sie u. a. Auskunft über Herkunft, elektrische Daten.

Avec satrap, vous pouvez vraiment vous informer avant l'achat: la fiche technique ne comportant pas de publicité, vous disposez d'informations claires et facilement comparables vous permettant de faire votre choix en connaissance de cause. Elle fournit notamment les informations suivantes: provenance, données électriques.

È possibile informarsi in modo esauriente sui prodotti satrap prima di acquistarli. La dichiarazione merceologica senza fini pubblicitari fornisce ai consumatori informazioni chiare e facilmente confrontabili, consentendo così una scelta sicura e consapevole. In questo modo potete ricevere informazioni su provenienza e dati elettrici.

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

Coop-Garantie | Garantie Coop | Garanzia Coop

Die Coop-Garantie auf Ihrem satrap-Gerät bedeutet, dass Garantiewerke 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.

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

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 del relativo assortimento.

Hotline

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

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 sulle prestazioni offerte dal Servizio dopo vendita Coop, telefonare alla hotline plurilingue: tel. 0848 811 222.

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

Der Coop Service garantiert allfällige Reparaturen während mindestens 5 Jahren für Kleingeräte. Auf ausgeführte Reparaturen inkl. Ersatzteile gewährt der Coop Service eine Garantie von 2 Jahren.

Besuchen Sie den Coop Service im Internet unter www.satrap.ch

Coop assure le service après-vente pendant 5 ans pour les petits appareils. Le Service après-vente Coop accorde 2 ans de garantie sur toute réparation effectuée par ses soins, pièces détachées comprises.

Pour plus d'informations sur le Service après-vente Coop, rendez-vous sur www.satrap.ch

Il Servizio dopo vendita Coop garantisce eventuali riparazioni sui piccoli elettrodomestici per 5 anni. Sulle riparazioni eseguite, ricambi inclusi, il Servizio dopo vendita Coop offre una garanzia di 2 anni.

Consultare il Servizio dopo vendita Coop visitando il sito www.satrap.ch

satrap