

# The Joy of Living.



**satrap**

## Leggero Tower

Airfryer – Heissluftfriteuse  
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 Leggero Tower – Inhaltsverzeichnis | Table des matières | Indice

<b>4</b>	Sicherheitshinweise Consignes de sécurité Avvertenze di sicurezza	<b>14</b>	Anwendung Utilisation Utilizzo
<b>12</b>	Geräteübersicht Description de l'appareil Descrizione dell'apparecchio	<b>31</b>	Garantie-Hinweis Informations de garantie Informazioni 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.

## Sicherheitshinweise

### DE

- Gerät nur an Wechselstrom mit 220-240 Volt Netzspannung anschliessen.
- Gerät nie ins Wasser tauchen. Zur Reinigung nur mit einem feuchten Lappen abreiben. Davor unbedingt Netzstecker herausziehen.
- Netzstecker nie durch Ziehen am Netzkabel aus der Steckdose ziehen.
- Gerät nicht in unmittelbarer Nähe von mit Wasser gefüllten Badewannen, Schwimmbecken, Duschen oder Waschbecken benutzen. Sollte trotzdem ein Gerät ins Wasser fallen, ist es untersagt dieses herauszuholen, solange es am Stromkreis angeschlossen ist. Sofort Netzstecker herausziehen.
- Gerät nie unbeaufsichtigt in Betrieb lassen.
- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern, jünger als 8 Jahre, fernzuhalten.
- Gerät nicht in der Nähe einer Wärmequelle aufstellen. Das Netzkabel keiner direkten Hitze einwirkung (wie z.B. heisse Herdplatte, offene Flammen, heisse Bügelsohle oder Heizöfen) aussetzen.
- Darauf achten, dass das Gerät beim Arbeiten eine gute Standfestigkeit aufweist, und das Netzkabel nicht zum «Stolperdraht» wird.
- Gerät nur im Haushalt und für den dafür vorgesehenen Zweck

benützen.

- Reparaturen und Eingriffe am Gerät oder am Netzkabel nur durch den Coop Service ausführen lassen.
- Um eine Gefährdung zu vermeiden, schadhaftes Gerät nicht mehr in Betrieb nehmen. Sollte der Netzstecker, das Netzkabel oder das Gehäuse defekt oder das Gerät hinuntergefallen worden sein, bitte sofort dem Coop Service via Ihre Coop Verkaufsstelle zur Reparatur bzw. Nachkontrolle übergeben.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder unter 8 Jahren und ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

**Vorsicht: Teile des Geräts, einschliesslich des Frittierkorbes, erhitzen sich. Es besteht Verbrennungsgefahr! Das Gerät darf nur an den dafür vorgesehenen Griffen und Greifflächen angefasst**

# Sicherheitshinweise

## **werden. Verwenden Sie einen Hitzeschutz, z.B. in Form von Handschuhen.**

- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene Fläche, von der es nicht herunterfallen kann.
- Das Gerät nicht an eine Wand oder ein anderes Gerät stellen. Lassen Sie an der Rückseite, den Seiten und über dem Gerät jeweils mindestens 10 cm Platz.
- 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 Speisen, die Sie in diesem Gerät zubereiten, nicht zu dunkel werden, und entfernen Sie angebrannte Speisereste. Frittieren Sie frische Kartoffeln nicht bei Temperaturen über 180 °C, um die Bildung von Acrylamid zu minimieren.
- Beim Frittieren mit Heissluft entweicht heisser Dampf durch die Luftaustrittsöffnungen. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht daher in einem sicheren Abstand zu Dampf und Luftaustrittsöffnungen. Seien Sie auch vorsichtig, wenn Sie den Behälter aus dem Gerät nehmen, da dabei heisser Dampf und Luft entweichen können.
- Ziehen Sie sofort den Netzstecker,

wenn dunkler Rauch aus dem Gerät kommt. Warten Sie anschliessend, bis die Rauchentwicklung aufhört.

- Dies ist eine ölfreie Fritteuse, die mit Heissluft arbeitet. Füllen Sie den Frittierkorb nicht mit Öl oder Frittierfett.
- Das Geräte darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben werden.

**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

- Brancher l'appareil uniquement sur une prise de courant alternatif 220-240 volts.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau. Le nettoyer exclusivement avec un chiffon humide en prenant soin de toujours le débrancher préalablement.
- Débrancher l'appareil en tirant sur la fiche, jamais sur le cordon d'alimentation.
- Ne pas utiliser l'appareil à proximité d'une baignoire, d'une douche, d'un lavabo ou d'une piscine remplis d'eau. Si, malgré toutes les précautions prises, l'appareil devait tomber dans l'eau, le débrancher impérativement avant de l'en sortir.
- Ne jamais laisser fonctionner l'appareil sans surveillance.
- Tenir l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Ne pas poser l'appareil à proximité d'une source de chaleur. Ne pas exposer le cordon d'alimentation à une source de chaleur directe (p. ex. plaque de cuisinière, flamme, semelle de fer à repasser ou radiateur).
- Veiller à la bonne stabilité de l'appareil pendant son utilisation et éviter que le cordon d'alimentation ne se trouve dans le passage.
- Utiliser l'appareil exclusivement pour l'usage auquel il est destiné et uniquement à des fins

domestiques.

- Faire réparer l'appareil / le cordon d'alimentation exclusivement par le Service après-vente Coop.
- Pour des raisons de sécurité, ne plus utiliser l'appareil s'il est endommagé. Si la fiche, le cordon d'alimentation ou l'extérieur de l'appareil présentent un défaut, ou si l'appareil est tombé ou a été endommagé d'une quelconque façon, l'apporter sans attendre dans un point de vente Coop pour le faire contrôler et réparer par le Service après-vente Coop.
- 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, 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 ne peuvent être effectués par des enfants que s'ils sont âgés de 8 ans ou plus et uniquement sous la surveillance d'un adulte.

**Attention: certaines parties de l'appareil, y compris le panier à friture, chauffent. Risque de brûlures! L'appareil doit uniquement être saisi par les poignées et les surfaces de préhension prévues à**

## Consignes de sécurité

### **cet effet. Protégez-vous de la chaleur en portant des gants, par exemple.**

- Posez l'appareil sur une surface stable et plane d'où il ne peut pas tomber.
- Ne posez pas l'appareil contre un mur ou un autre appareil. Laissez un espace d'au moins 10 cm à l'arrière, sur les côtés et au-dessus de l'appareil.
- Afin de permettre le bon fonctionnement de l'appareil, assurez-vous avant chaque utilisation que la résistance et le boîtier sont propres et qu'ils ne sont pas souillés par des résidus alimentaires.
- Veillez à ce que les aliments préparés dans cet appareil ne deviennent pas trop foncés et retirez les résidus carbonisés. Ne faites pas frire les pommes de terre fraîches à plus de 180 °C, afin de limiter la formation d'acrylamide.
- Les sorties d'air de l'appareil laissent échapper de la vapeur chaude: n'approchez ni les mains ni le visage. Faites également preuve de prudence lorsque vous retirez le panier de l'appareil, car de la vapeur et de l'air chauds peuvent s'en échapper.
- Débranchez immédiatement l'appareil s'il s'en échappe de la fumée sombre. Attendez ensuite que le dégagement de fumée

cesse.

- Cette friteuse sans huile fonctionne avec de l'air chaud. Vous ne devez pas remplir le panier d'huile ou de graisse pour friture.
- Ne branchez jamais l'appareil sur une prise programmable et ne l'utilisez pas avec un système de commande à distance séparé.

**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

- L'apparecchio funziona solamente con corrente alternata a 220-240 V.
- Non immergere mai l'apparecchio in acqua. Per pulire l'apparecchio, strofinarlo soltanto con un panno umido. Ricordarsi di staccare prima la spina.
- Non staccare mai la spina tirando il cavo.
- Non usare l'apparecchio nelle immediate vicinanze di vasche da bagno, piscine, docce o lavandini pieni d'acqua. Se tuttavia l'apparecchio dovesse cadere in acqua, non estrarlo finché è attaccato alla corrente. Staccare subito la spina.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito mentre è in funzione.
- Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata di bambine e bambini al di sotto degli 8 anni.
- Non collocare mai l'apparecchio vicino a fonti di calore. Non lasciare mai il cavo di alimentazione direttamente esposto a fonti di calore (per es. fornelli caldi, fiamme vive, ferri da stiro o stufe in funzione).
- Assicurarsi che l'apparecchio, se in funzione, poggi su una base stabile e che il cavo di alimentazione non intralci il passaggio.
- Usare l'apparecchio soltanto in casa e solo per lo scopo indicato.
- Per riparazioni e interventi sull'apparecchio o sul cavo di alimentazione rivolgersi esclusivamente al

- Servizio dopo vendita Coop.
- Per evitare qualsiasi pericolo, non usare l'apparecchio se danneggiato. Qualora la spina, il cavo o il corpo stesso dell'apparecchio risultassero difettosi, l'apparecchio dovesse cadere o riportare danni, rivolgersi immediatamente al Servizio dopo vendita Coop del proprio punto di vendita per farlo controllare ed eventualmente riparare.
- Le/i bambine/i a partire da 8 anni e le persone con ridotte facoltà fisiche, sensoriali o mentali o che non dispongono dell'esperienza e/o delle conoscenze necessarie possono usare questo apparecchio solo sotto supervisione o dopo un'istruzione dettagliata sul suo utilizzo sicuro e sui pericoli correlati. Non lasciare che bambine e bambini giochino con l'apparecchio. Non affidare la pulizia e la manutenzione a bambine e bambini al di sotto degli 8 anni senza supervisione.

**Attenzione: alcune parti dell'apparecchio, compreso il cestello per friggere, raggiungono temperature elevate. Vi è pericolo di ustioni! L'apparecchio può essere toccato solo sulle impugnature e superfici di presa previste a tale scopo. Utilizzare una protezione contro il calore, ad esempio dei guanti.**

## Avvertenze di sicurezza

- Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile e piana dalla quale non possa cadere.
- 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.
- 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.
- Assicurarsi che i cibi preparati in questo apparecchio non diventino troppo scuri e 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.
- 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. Prestare attenzione anche quando si estrae il cestello dall'apparecchio, perché potrebbero fuoriuscire vapore e aria caldi.
- Scollegare subito la spina dalla rete elettrica se esce fumo scuro dall'apparecchio. Aspettare poi che la formazione di fumo sia terminata.
- Questa è una friggitrice senza olio che funziona ad aria calda. Non riempire il cestello con olio o grasso per friggere.

- L'apparecchio non deve essere messo in funzione tramite timer esterni o telecomando separato.

**Coop declina ogni responsabilità per i danni derivanti dal mancato rispetto delle presenti istruzioni per l'uso.**

## Smaltimento

Tutti gli apparecchi elettrici fuori uso devono essere smaltiti nel rispetto dell'ambiente. Se l'apparecchio è fuori uso, tagliare il cavo elettrico e portare 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

Veuillez lire toutes les informations contenues dans ce mode d'emploi. Conservez-le soigneusement afin de pouvoir le remettre à un éventuel futur utilisateur. 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 nelle presenti istruzioni per l'uso. Conservare accuratamente le istruzioni per l'uso e metterle a disposizione di chiunque entri in possesso dell'apparecchio. L'apparecchio può essere utilizzato esclusivamente per lo scopo previsto in conformità alle presenti istruzioni. Osservare le prescrizioni di sicurezza

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

! 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. Bitte reinigen Sie alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, vor dem ersten Gebrauch gründlich. Schalten Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch etwa 10 Minuten lang ein, damit sich die Produktionsrückstände durch die Hitze verflüchtigen. Achten Sie dabei auf eine gute Belüftung.

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. Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement toutes les pièces entrant en contact avec les aliments. 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, tout en veillant à bien aérer la pièce.

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. Pulire accuratamente tutte le parti che entrano in contatto con le derrate alimentari prima del primo utilizzo. Accendere l'apparecchio per circa 10 minuti prima del primo utilizzo, così il calore farà evaporare i residui della produzione. Garantire una buona ventilazione.

## Verwendungszweck | Usage | Destinazione d'utilizzo

Mit diesem Airfryer lassen sich verschiedenste Lebensmittel einfach und gesund zubereiten. Dank der schnellen Heissluftzirkulation und des oberen Grills können zahlreiche Gerichte effizient zubereitet werden. Das Gerät sorgt für eine gleichmässige Erhitzung der Lebensmittel und für die meisten Zutaten ist keine zusätzliche Zugabe von Öl erforderlich.

Cette friteuse à air chaud vous permet de préparer une grande variété d'aliments de manière simple et saine. Grâce à la circulation rapide de l'air chaud et au gril supérieur, vous pouvez préparer de nombreux plats. L'appareil assure un chauffage homogène des aliments et ne nécessite, pour la plupart des ingrédients, aucun ajout d'huile.

Questa friggitrice ad aria calda permette di preparare facilmente e in modo sano una grande varietà di derrate alimentari. Grazie alla rapida circolazione dell'aria calda e al grill superiore, si possono cucinare numerosi piatti in modo efficiente. L'apparecchio garantisce un riscaldamento uniforme delle derrate alimentari e, per la maggior parte degli ingredienti, non serve aggiungere olio.



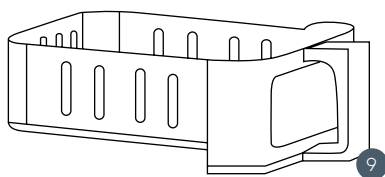
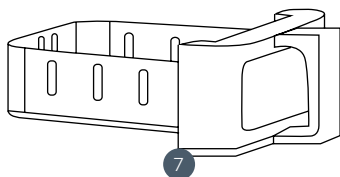
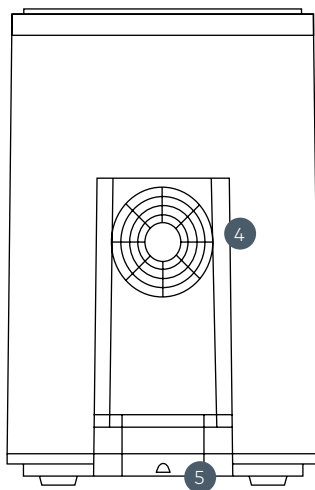
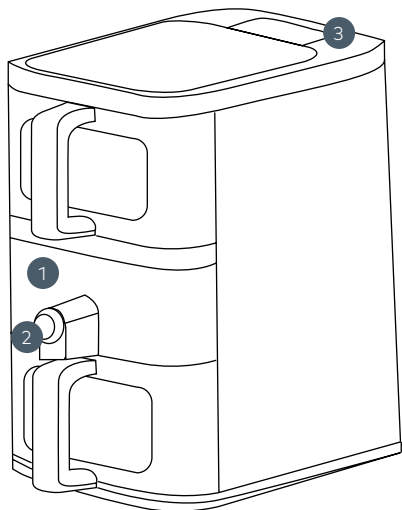
Das Gerät ist ausschliesslich für die Verwendung im Haushalt geeignet.



Cet appareil est exclusivement destiné à un usage domestique.

Questo apparecchio è esclusivamente adatto all'uso domestico.

# satrap Leggero Tower – Geräteübersicht | Description de l'appareil | Descrizione dell'apparecchio



# satrap Airfryer Leggero Tower – Geräteübersicht | Description de l'appareil | Descrizione dell'apparecchio

Heissluftfriteuse / Friteuse à air chaud / Friggitrice ad aria calda

- 1 LED-Touchdisplay  
Écran tactile LED  
Touch screen LED
- 2 Drehknopf für Menü-Auswahl  
Bouton rotatif pour naviguer dans le menu  
Manopola di selezione del menu
- 3 Luftauslass  
Sortie d'air  
Uscita dell'aria
- 4 Lufteinlass  
Entrée d'air  
Aperture per l'ingresso dell'aria
- 5 Netzkabel  
Cordon d'alimentation  
Cavo di alimentazione
- 6 Grillrost für den oberen Frittierkorb  
Grille pour le panier supérieur  
Griglia per il cestello superiore
- 7 Oberer Frittierkorb (3.5l Volumen)  
Panier supérieur (3,5l de volume)  
Cestello superiore (capacità 3.5l)
- 8 Grillrost für den unteren Frittier Korb  
Grille pour le panier inférieur  
Griglia per il cestello inferiore
- 9 Unterer Frittierkorb (6.5 l Volumen)  
Panier inférieur (6,5 l de volume)  
Cestello inferiore (capacità 6,5 L)

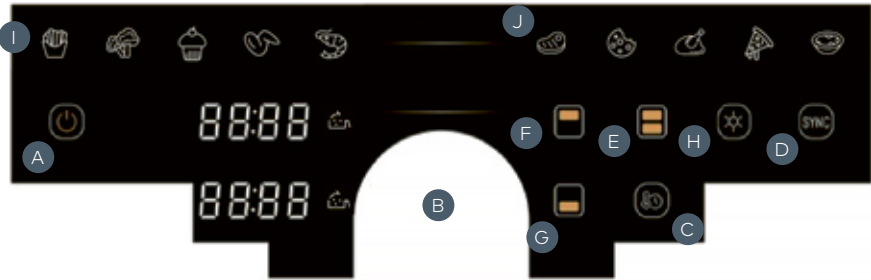
# Montage | Montage | Montaggio

## Inbetriebnahme | Mise en service de l'appareil | Messa in funzione

1. Entfernen Sie zunächst alle Verpackungsmaterialien und Aufkleber vom Gerät.
  2. Reinigen Sie alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, vor dem ersten Gebrauch gründlich. Der Frittierkorb und der Grillrost sind spülmaschinengeeignet. Wischen Sie die Innen- und Aussenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.
  3. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, horizontale und ebene Fläche. Stellen Sie das Gerät nicht auf hitzeempfindliche Oberflächen.
  4. Schalten Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch für etwa zehn Minuten ein, damit sich eventuelle Produktionsrückstände durch die Hitze verflüchtigen. Achten Sie dabei auf eine gute Belüftung.
- 
1. Retirez d'abord tous les matériaux d'emballage et les autocollants de l'appareil.
  2. Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement toutes les pièces entrant en contact avec les aliments. Le panier et la grille peuvent être lavés au lave-vaisselle. Nettoyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
  3. Installez l'appareil sur une surface stable, plane et horizontale. Ne l'installez pas sur des surfaces sensibles à la chaleur.
  4. Avant la première utilisation, faites fonctionner l'appareil pendant environ dix minutes afin de brûler d'éventuels résidus de fabrication, tout en veillant à bien aérer la pièce.
- 
1. Per prima cosa, rimuovere tutto il materiale di imballaggio e gli adesivi dall'apparecchio.
  2. Pulire accuratamente tutte le parti che entrano in contatto con le derrate alimentari prima del primo utilizzo. Il cestello in vetro e la griglia sono lavabili in lavastoviglie. Pulire l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.
  3. Posizionare l'apparecchio su una superficie orizzontale e stabile. Non collocarlo su superfici sensibili al calore.
  4. Accendere l'apparecchio per una decina di minuti prima di utilizzarlo per la prima volta, in modo tale che il calore faccia evaporare eventuali residui della produzione. Garantire una buona ventilazione.

# Bedienung | Utilisation de l'appareil | Utilizzo

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



- A** Ein-/Aus-Schalter  
Touche marche/arrêt  
Interruttore ON/OFF
- B** Drehknopf zum Einstellen von Zeit/Temperatur und Kochmenü + Start/Pause Taste  
Bouton rotatif pour régler le temps/la température et le menu de cuisson + touche Démarrage/Pause  
Manopola per impostare tempo/temperatura e menu di cottura + tasto Start/Pausa
- C** Zeit- /Temperatur-Einstellungstaste  
Touche de réglage Temps/Température  
Tasto di impostazione tempo/temperatura
- D** SYNC-Taste  
Touche SYNC  
Tasto SYNC
- E** DUAL-COOK Taste  
Touche DUAL-COOK  
Tasto DUAL-COOK
- F** Einstellungstaste für den oberen Frittierkorb  
Touche de réglage pour le panier supérieur  
Pulsante di regolazione per il cestello superiore
- G** Einstellungstaste für den unteren Frittierkorb  
Touche de réglage pour le panier inférieur  
Pulsante di regolazione per il cestello inferiore
- H** Innenbeleuchtung vom unteren Korb  
Éclairage intérieur du panier inférieur  
Illuminazione interna del cestello inferiore
- I** Menüanzeige für: "Pommes Frites", "Gemüse", "Kuchen", "Chicken Wings" (Geflügel), "Fisch"  
Affichage du menu pour: "Pommes frites", "Légumes", "Gâteau", "Chicken Wings" (volaille), "Poisson"  
Display del menu per: "Patatine fritte", "Verdure", "Torte", "Alette di pollo" (pollame), "Pesce"
- J** Menüanzeige für: "Steak", "Cookies", "Poulet", "Pizza" und "Auflauf".  
Affichage du menu pour: "Steak", "Biscuits", "Poulet", "Pizza" et "Gratin"  
Display del menu per: "Steak", "Biscotti", "Pollo", "Pizza" e "Sfornato".

# Bedienung | Utilisation de l'appareil | Utilizzo

## Vorbereitung | Préparation | Preparazione

Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, feste und hitzebeständige Fläche und stecken Sie den Netzstecker ein. Ziehen Sie den Frittierkorb vorsichtig aus der Heissluftfriteuse. Legen Sie den Grillrost in den Frittierkorb. Geben Sie die Zutaten in den Korb und schieben sie diesen zurück in die Heissluftfriteuse.

Posez l'appareil sur une surface sèche, stable et résistante à la chaleur, puis branchez la fiche sur une prise de courant. Retirez délicatement le panier de la friteuse à air chaud. Placez la grille dans le panier de la friteuse. Mettez les ingrédients dans le panier et remettez-le dans la friteuse à air chaud.

Collocare l'apparecchio su una base asciutta, solida e resistente al calore e inserire la spina nella presa di corrente. Estrarre con cautela il cestello di cottura dalla friggitrice ad aria calda. Posare la griglia nel cestello della friggitrice. Aggiungere gli ingredienti nel cestello e reinserirlo nella friggitrice.

## Menü auswählen | Sélection du menu | Selezionare il menu

Schalten Sie das Gerät mit dem Ein-/Aus-Schalter (A) ein. Drücken Sie die entsprechende Einstellungstaste (F oder G) um den oberen oder unteren Frittierkorb auszuwählen oder die Dual-Cook Taste (E) um beide Frittierkörbe gleichzeitig einzustellen. Wählen Sie das gewünschte Programm mit dem Drehknopf (B) aus. Drücken Sie anschliessend den Drehknopf, um das Programm zu starten.

Appuyez sur la touche Marche/Arrêt (A) pour mettre l'appareil en marche. Sélectionnez le panier supérieur ou inférieur en appuyant sur la touche de réglage correspondante (F ou G). Sélectionnez le programme souhaité à l'aide du bouton rotatif (B). Pressez ensuite le bouton rotatif pour démarrer le programme.

Accendere l'apparecchio con il pulsante ON/OFF (A). Premere il tasto di impostazione corrispondente (F o G) per selezionare il cestello superiore o inferiore. Selezionare il programma desiderato con la manopola (B). Premere la manopola per avviare il programma.

! Um die Zeit oder Temperatur manuell anzupassen kann nach Auswahl des Menüs die Zeit- / Temperatur-Einstellungstaste (C) gedrückt werden. Passen Sie die Einstellung mit dem Drehknopf an. Drücken Sie die Taste erneut, um zwischen der Einstellung der Temperatur und Zeit zu wechseln. Bestätigen Sie die Auswahl durch Drücken des Drehknopfs, um das Programm zu starten oder die Dual-Cook Taste (E) um beide Frittierkörbe gleichzeitig einzustellen.

Pour ajuster manuellement le temps ou la température, vous pouvez appuyer sur la touche de réglage Temps/Température (C) après la sélection dans le menu. Ajustez le réglage à l'aide du bouton rotatif. Appuyez de nouveau sur la touche de réglage Temps/Température (C) pour passer du réglage de la température à celui du temps, ou inversement. Validez la sélection en appuyant sur le bouton rotatif pour démarrer le programme ou la touche Dual-Cook (E) pour régler les deux paniers simultanément.

Per regolare manualmente l'ora o la temperatura, dopo aver selezionato il menu è possibile premere il tasto di impostazione dell'ora/temperatura (C). Regolare l'impostazione con la manopola. Premere nuovamente il tasto di impostazione dell'ora/temperatura (C) per passare dall'impostazione della temperatura a quella dell'ora. Confermare la selezione premendo la manopola per avviare il programma oppure il tasto Dual-Cook (E) per impostare contemporaneamente entrambi i cestelli.

# Bedienung | Utilisation de l'appareil | Utilizzo

## Schütteln | Secouage du panier | Scuotere gli ingredienti

Einige Zutaten müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden. Ein Signalton ertönt, sobald geschüttelt werden kann. Ziehen Sie dazu den Frittierkorb am Griff aus dem Gerät und schütteln Sie ihn. Schieben Sie den Frittierkorb dann zurück in die Fritteuse.

**Vorsicht!** Berühren Sie den Frittierkorb während und einige Zeit nach dem Gebrauch nur am Frittierkorbgriff, da sie sehr heiss wird.

Certains ingrédients doivent être secoués à mi-cuisson. Un signal sonore retentit dès qu'il est possible de secouer le panier. Pour ce faire, retirez le panier de l'appareil en le saisissant par la poignée, puis secouez-le. Remettez-le ensuite dans la friteuse.

**Attention!** Ne touchez le panier que par la poignée pendant et après son utilisation, car il devient très chaud.

Alcuni ingredienti vanno scossi a metà del tempo di cottura. Un segnale acustico avverte quando si può scuotere. A tal fine, estrarre il cestello di cottura dall'apparecchio afferrandolo per il manico e scuoterlo. Reinserire quindi il cestello nella friggitrice.

**Attenzione!** Non toccare il cestello durante e subito dopo l'uso, poiché diventa molto caldo. Tenere il cestello solo per la maniglia.

## Zubereitung beenden | Finalisation de la préparation Terminare la preparazione

Nach Ablauf der eingestellten Zubereitungszeit ertönt fünf Mal ein Signalton. Prüfen Sie, ob die Zutaten gar sind. Falls nicht, schieben Sie den Einsatz einfach wieder in das Gerät. Stellen Sie mit der Zeit- /Temperatur-Einstellungstaste (3) einige zusätzliche Minuten ein und starten Sie das Programm erneut durch Drücken des Drehknopfs (2). Nehmen Sie anschliessend den Frittierkorb aus dem Gerät und stellen Sie ihn auf eine hitzebeständige Unterlage.

Une fois le cycle de cuisson terminé, un signal sonore retentit cinq fois. Vérifiez si les aliments sont cuits. S'ils ne le sont pas, remettez le panier en place, ajoutez quelques minutes supplémentaires à l'aide de la touche de réglage Temps/Température (3), puis redémarrez le programme en appuyant sur le bouton rotatif (2). Retirez ensuite le panier de l'appareil et placez-le sur un support résistant à la chaleur.

Allo scadere del tempo di preparazione impostato, l'apparecchio emette nuovamente un segnale acustico. Controllare che gli ingredienti siano cotti. In caso contrario, è sufficiente inserire nuovamente il cestello nell'apparecchio. Impostare alcuni minuti aggiuntivi con il tasto di regolazione tempo/temperatura (3) e riavviare il programma premendo la manopola (2). Successivamente, estrarre il cestello dall'apparecchio e posizionarlo su una superficie resistente al calore.

## Bedienung | Utilisation de l'appareil | Utilizzo

Nehmen Sie die Speisen aus dem Frittierkorb und legen Sie sie in eine Schüssel oder auf einen Teller. Verwenden Sie eine Zange, um grosse oder empfindliche Zutaten vorsichtig aus dem Frittierkorb zu entnehmen. Entnehmen Sie fetthaltige Speisen wie Rindfleisch, Huhn oder andere Fleischsorten einzeln mit einer Zange, da sich überschüssiges Fett am Boden des Frittierkorbs ansammelt.

Retirez les aliments du panier et déposez-les dans un saladier ou sur une assiette. Utilisez une pince pour retirer délicatement les aliments volumineux ou fragiles du panier de la friteuse. Utilisez une pince pour sortir un à un les aliments riches en matières grasses (bœuf, poulet et autres), car l'excès de graisse s'accumule au fond du panier.

Prelevare il cibo dal cestello della friggitrice e disporlo in una scodella o su un piatto. Usare una pinza per estrarre con prudenza ingredienti grandi o delicati dal cestello. Prelevare con la pinza, uno alla volta, gli alimenti grassi come carne di manzo, pollo o altre carni, poiché il grasso in eccesso si raccoglie sul fondo del cestello.

**i**

Das Gerät ist nach Beendigung des Vorgangs für die Zubereitung einer weiteren Portion bereit.

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.

Sie können die Zubereitung auch manuell unterbrechen, indem der Drehknopf (2) erneut gedrückt wird.

À la fin du processus, la friteuse est prête à lancer une nouvelle fournée.

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.

Vous pouvez également interrompre la cuisson manuellement en appuyant de nouveau sur le bouton rotatif (2).

L'apparecchio è pronto per la preparazione di un'altra porzione al termine del processo. Lasciar raffreddare l'apparecchio per circa 30 minuti, in modo tale che possa essere maneggiato o pulito in sicurezza.

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.

È possibile interrompere manualmente la preparazione premendo nuovamente la manopola (2).

# Bedienung | Utilisation de l'appareil | Utilizzo

## Spezialfunktionen | Fonctions spéciales / Funzioni speciali

### SYNC-Modus:

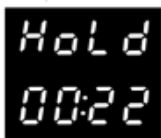
Die SYNC-Taste kann erst gedrückt werden, nachdem für beide Körbe ein Menü gewählt wurde. Drücken Sie die SYNC-Taste (4), um die Smart-Cooking-Funktion zu aktivieren. Damit beenden beide Frittierkörbe den Kochvorgang gleichzeitig, auch wenn unterschiedliche Zeiten eingestellt wurden. Wählen Sie dazu nach der Einstellung des ersten Frittierkorbs mit der Einstellungstaste (6 oder 7) das Menü für den zweiten Korb. Starten Sie den Kochvorgang anschliessend mit dem Drehknopf (2).

### Fonction SYNC:

La touche de synchronisation SYNC ne peut être pressée qu'une fois le menu sélectionné pour les deux paniers. Appuyez sur la touche SYNC (4) pour activer la fonction Smart-Cooking. Ainsi, les deux paniers terminent leur cuisson simultanément, même si des temps différents ont été programmés. Après avoir réglé le premier panier, sélectionnez le menu pour le deuxième panier à l'aide de la touche de réglage (6 ou 7). Démarrez ensuite la cuisson avec le bouton rotatif (2).

### Modalità SYNC:

Il tasto SYNC può essere premuto solo dopo aver selezionato un menu per entrambi i cestelli. Premere il tasto SYNC (4) per attivare la funzione Smart Cooking. In questo modo entrambi i cestelli terminano la cottura contemporaneamente, anche se sono stati impostati tempi diversi. A tal fine, dopo aver impostato il primo cestello di frittura con il tasto di impostazione (6 o 7), selezionare il menu per il secondo cestello. Avviare quindi la cottura con la manopola (2).



(fig.1)

**i** Wenn während des Smart-Cooking-Vorgangs die Garzeiten unterschiedlich sind, zeigt der Korb mit der kürzeren Garzeit „HOLD“ (siehe Abbildung 1) an, bis beide Körbe die gleiche Restzeit haben. Anschliessend werden beide Körbe zusammen fertig gegart.

Durch erneutes Drücken der SYNC-Taste können Sie die Smart-Cooking-Funktion deaktivieren.

Si, pendant le processus de cuisson intelligente Smart-Cooking, les temps de cuisson sont différents, le panier avec le temps de cuisson le plus court affiche HOLD (voir illustration 1) jusqu'à ce que les deux paniers aient le même temps restant. Ils terminent ensuite ensemble leur cuisson.

En appuyant de nouveau sur la touche SYNC, vous pouvez désactiver la fonction Smart-Cooking.

Se durante la cottura Smart Cooking i tempi di cottura sono diversi, il cestello con il tempo di cottura più breve visualizza "HOLD" (vedi figura 1) fino a quando entrambi i cestelli hanno lo stesso tempo residuo. Successivamente, entrambi i cestelli terminano la cottura insieme.

Premendo nuovamente il tasto SYNC è possibile disattivare la funzione Smart Cooking.

# Bedienung | Utilisation de l'appareil | Utilizzo

## Spezialfunktionen | Fonctions spéciales / Funzioni speciali

### DUAL-COOK Funktion:

Drücken Sie nach dem Einschalten des Airfryers zunächst die Taste „DUAL-COOK“ (E), um die Funktion „Duales Garen“ zu aktivieren. Damit arbeiten beide Frittierkörbe im gleichen Modus. Stellen Sie danach das gewünschte Programm oder die Zeit-/Temperatur ein. Wenn Sie nach Auswahl von Dual-Cook die Einstellungstaste für den oberen oder unteren Frittierkorb (F oder G) drücken, wird die Funktion beendet und der Einzelbetrieb wiederhergestellt.

### Fonction DUAL-COOK:

Après avoir allumé la friteuse à air chaud, appuyez d'abord sur la touche DUAL-COOK (E) afin d'activer la fonction "cuisson double". Ainsi, les deux paniers fonctionnent dans le même mode. Réglez ensuite le programme souhaité ou le temps/la température. Si vous appuyez sur la touche de réglage du panier supérieur ou inférieur (F ou G) après avoir sélectionné DUAL-COOK, la fonction se termine et le mode individuel est rétabli.

### Funzione DUAL-COOK:

Dopo aver acceso la friggitrice ad aria, premere innanzitutto il tasto «DUAL-COOK» (E) per attivare la funzione «Cottura doppia». In questo modo entrambi i cestelli funzionano nella stessa modalità. Impostare quindi il programma desiderato o il tempo/la temperatura. Se dopo aver selezionato Dual Cook si preme il tasto di impostazione per il cestello superiore o inferiore (F o G), la funzione viene interrotta e viene ripristinato il funzionamento singolo.











## Voreingestellte Programme / Programmes prédéfinis / Programmi preimpostati

Die programmierten Menüs basieren auf Richtwerten und wurden für typische Lebensmittel entwickelt. Bitte beachten Sie, dass das ideale Ergebnis je nach Grösse, Form und Beschaffenheit der Zutaten variieren kann. Wir empfehlen, den Garvorgang regelmässig zu überprüfen und bei Bedarf die Einstellungen individuell anzupassen.

Les menus programmés reposent sur des valeurs indicatives et ont été développés pour des aliments classiques. Veuillez noter que le résultat idéal peut varier en fonction de la taille, de la forme et de la nature des ingrédients. Nous vous recommandons de vérifier régulièrement la cuisson et d'ajuster les réglages individuellement en cas de besoin.

I menu programmati si basano su valori indicativi e sono stati sviluppati per derrate alimentari tipiche. Ricordiamo che il risultato ideale può variare a seconda della dimensione, della forma e delle caratteristiche degli ingredienti. Si consiglia di controllare regolarmente la cottura e, se necessario, di adattare le impostazioni in modo personalizzato.


# Bedienung | Utilisation de l'appareil | Utilizzo


<u>Menü / Programme / Menu</u>	<u>Standardtemperatur / Température par défaut / Temperatura standard</u>	<u>Empfohlene Garzeit / Temps de cuisson recommandé / Tempo di cottura consigliato</u>	<u>Schütteln erforderlich nach / Secouage nécessaire après / Scuotere dopo</u>
 Pommes Frites / Frites / Patatine fritte	200 °C	23 min	11 min
 Hähnchenflügel / Ailes de poulet / Alette di pollo	200 °C	20 min	10 min
 Cookies / Biscuits / Biscotti	160 °C	17 min	/
 Fisch / Poisson / Pesce	160 °C	15 min	7.5 min
 Kuchen / Gâteaux / Torte	160 °C	15 min	/
 Pizza / Pizza / Pizza	180 °C	10 min	/
 Gemüse / Légumes / Verdure	180 °C	10 min	5 min
 Steak / Steaks / Bistecche	200 °C	20 min	10 min
 Auflauf / Gratin / Sformato	160 °C	16 min	/
 Poulet / Poulet / Pollo	200 °C	35 min	17.5 min


**i** Die voreingestellten Programme „Hähnchen“ und „Kuchen“ stehen nur zur Verfügung, wenn der untere Korb allein genutzt wird. Das Programm für Kuchen und Hähnchen ist nur im unteren grossen Korb verwendbar. Die Angaben zu Zeit und Temperatur gelten für den oberen Korb und für den unteren Korb.

Les programmes prédéfinis "Poulet" et "Gâteau" ne sont disponibles que si seul le panier inférieur est utilisé. Le programme pour gâteaux et poulet peut être utilisé uniquement dans le grand panier inférieur. Les indications concernant le temps et la température s'appliquent au panier supérieur ainsi qu'au panier inférieur.

I programmi preimpostati "Pollo" e "Torte" sono disponibili solo quando viene usato esclusivamente il cestello inferiore. Il programma per torte e pollo è utilizzabile solo nel cestello inferiore grande. I dati relativi al tempo e alla temperatura valgono sia per il cestello superiore che per quello inferiore.

Schüttelanzeige  : Die Schüttelanzeige leuchtet auf, wenn der Garzyklus die Hälfte der Zeit erreicht hat. Nutzen Sie diesen Zeitpunkt, um die Lebensmittel im Gerät zu schütteln oder zu wenden. So tragen Sie zu einem gleichmässigen Garen bei.

Icone "Secouage"  : l'icône "Secouage" s'allume lorsque la moitié du temps de cuisson s'est écoulé. C'est le moment de secouer ou de retourner les aliments dans le panier. La cuisson sera ainsi uniforme.

Indicatore funzione Scuotere  : si illumina quando il ciclo di cottura ha raggiunto la metà del tempo. È il momento buono per agitare o girare gli alimenti nell'apparecchio. In questo modo si ottiene una cottura uniforme.

# Bedienung | Utilisation de l'appareil | Utilizzo

## Tipps | Conseils | Consigli



Die folgende Tabelle unterstützt Sie bei der Auswahl der Grundeinstellungen für die Zutaten.

Bitte beachten Sie, dass es sich bei diesen Einstellungen nur um ungefähre Werte handelt. Da sich die Zutaten Bezug auf Herkunft, Grösse, Form und Marke unterscheiden, können wir die beste Einstellung für Ihre Zutaten nicht garantieren.

Le tableau suivant vous aide à choisir les réglages de base pour différents ingrédients.

Les réglages indiqués sont des valeurs approximatives. Les ingrédients variant selon leur origine, leur taille, leur forme et leur marque, nous ne pouvons pas garantir le réglage idéal dans tous les cas.

La tabella seguente vi aiuterà a selezionare le impostazioni di base per gli ingredienti.

Si prega di notare che queste impostazioni sono solo valori approssimativi. Poiché gli ingredienti variano in base alla provenienza, alle dimensioni, alla forma e alla marca, non possiamo garantire l'impostazione migliore per i vostri ingredienti.

<u>Menü / Programme / Menu</u>	<u>Min-Max (g)</u> <i>unterer Frittierkorb panier inférieur cestello inferiore</i>	<u>Zeit / Temps /</u> <u>Tempo (Min)</u>	<u>Temp (°C)</u>	<u>Schütteln</u> <u>Secouage</u> <u>Squotere</u>	<u>Bemerkung Remarque</u> <u>Osservazioni</u>
Tiefkühl Pommes Frites (dünn) Pommes frites surgelées (fines) Patatine fritte surgelate (sottili)	300-700	9-16	200	Ja / Oui / Sì	/
Tiefkühl Pommes Frites (dick) Pommes frites surgelées (épaisses) Patatine fritte surgelate (spesse)	300-700	11-20	200	Ja / Oui / Sì	/
Selbstgemachte Pommes frites Pommes frites maison Patatine fritte fatte in casa	300-700	10-16	200	Ja / Oui / Sì	1/2 Esslöffel Öl hinzufügen Ajouter 1/2 cuillère à soupe d'huile Aggiungere 1/2 cucchiaino di olio
Selbstgemachte Kartoffelspalten Quartiers de pommes de terre maison Patate a spicchi fatte in casa	300-800	18-22	180	Ja / Oui / Sì	1/2 Esslöffel Öl hinzufügen Ajouter 1/2 cuillère à soupe d'huile Aggiungere 1/2 cucchiaino di olio
Selbstgemachte Kartoffelwürfel Dés de pommes de terre maison Patate a cubetti fatte in casa	300-750	12-18	180	Ja / Oui / Sì	1/2 Esslöffel Öl hinzufügen Ajouter 1/2 cuillère à soupe d'huile Aggiungere 1/2 cucchiaino di olio
Kartoffelgratin / Gratin dauphinois Gratin di patate	500	15-18	200	Ja / Oui / Sì	

# Bedienung | Utilisation de l'appareil | Utilizzo

Steak / Steaks / Bistecche	100-500	8-12	180	Nein / Non / No /
Koteletts (Fleisch) / Côtelettes (viande) / Costolette (carne)	100-500	10-14	180	Nein / Non / No /
Hamburger / Hamburgers Hamburger	100-500	7-14	180	Nein / Non / No /
Würstchen im Teig / Saucisses en croûte / Salsicette in crosta	100-500	13-15	200	Nein / Non / No /
Pouletschenkel / Cuisses de poulet Cosce di pollo	100-500	18-22	180	Nein / Non / No /
Hähnchenbrust / Blancs de poulet Petto di pollo	100-500	10-15	180	Nein / Non / No /
Frühlingsrollen / Rouleaux de printemps / Involtini primavera	100-400	8-10	200	Ja / Oui / Sì /
Gefrorene Chicken-Nuggets Chicken Nuggets surgelés Chicken nuggets surgelati	100-500	6-10	200	Ja / Oui / Sì /
Gefrorene Fischstäbchen Bâtonnets de poisson surgelés Bastoncini di pesce surgelati	100-400	6-10	200	Nein / Non / No /
Aufbackbrötchen / Petits pains précuits / Panini precotti	100-400	8-10	180	Nein / Non / No /
Gefülltes Gemüse / Légumes farcis Verdura farcita	100-400	1-10	160	Nein / Non / No /
Kuchen / Gâteau / Torte	300	20-25	160	Backform verwenden Utiliser un moule Utilizzare una teglia
Quiche / Quiche / Quiche	400	20-22	180	Backform/Ofenform verwenden Utiliser moule à gâteau/plat allant au four Utilizzare una teglia da forno/pirofila
Muffins / Muffins / Muffin	300	15-18	200	Backform verwenden Utiliser un moule Utilizzare una teglia

## Bedienung | Utilisation de l'appareil | Utilizzo

### Tipps für ein besseres Frittierergebnis | Conseils pour obtenir les meilleurs résultats | Consigli per una migliore frittura

- Kleinere Zutaten benötigen in der Regel eine etwas kürzere Zubereitungszeit als grössere Zutaten.
  - Das Schütteln der Zutaten nach der Hälfte der Zubereitungszeit optimiert das Endergebnis und sorgt für gleichmässiges Braten.
  - Verwenden Sie etwas Öl, um ein knuspriges Ergebnis bei frischen Kartoffeln oder panierten Zutaten zu erzielen.
  - Die optimale Menge für die Zubereitung von knusprigen Pommes frites beträgt 500 Gramm.
  - Verwenden Sie bei der Zubereitung von Kuchen, Quiches oder beim Frittieren zerbrechlicher oder gefüllter Zutaten ein geeignetes Backpapier oder eine Backform in den Frittierkorb.
  - Sie können die Heissluftfritteuse auch zum Aufwärmen von Speisen verwenden. Stellen Sie dazu die Temperatur für bis zu 10 Minuten auf 150°C ein.
  - Bereiten Sie keine sehr fettigen Speisen, wie zum Beispiel Würstchen, in dem Gerät zu.
  - Das Ergebnis ist besser, wenn sich die Speisen nicht überlagern (z.B. Steak, Chicken-Wings, Hamburger etc.)
- 
- Les ingrédients de petite taille nécessitent généralement un temps de préparation un peu plus court que les ingrédients de grande taille.
  - Le fait de secouer les ingrédients à mi-cuisson permet d'optimiser le résultat final et d'éviter que les ingrédients ne soient pas uniformément frits.
  - Utilisez un peu d'huile pour la cuisson des pommes de terre fraîches ou des ingrédients panés pour obtenir un résultat croustillant.
  - Pour des frites bien croustillantes, faites-en cuire au maximum 500 g à la fois.
  - Pour la préparation de gâteaux, de quiches ou pour faire frire des ingrédients fragiles ou fourrés, veuillez utiliser un papier cuisson adapté ou placer un moule dans le panier de la friteuse.
  - Vous pouvez également utiliser la friteuse à air chaud pour réchauffer des plats en réglant la température sur 150°C et la minuterie sur 10 minutes au maximum.
  - N'utilisez pas cet appareil pour la cuisson d'aliments très gras tels que les saucisses.
  - Le résultat est préférable lorsque les plats ne se chevauchent pas (par exemple Steak, Chicken Wings, hamburger etc.)
- 
- Di solito, ingredienti di dimensioni più piccole richiedono un tempo di preparazione leggermente più breve rispetto a quelli più grandi.
  - Scuotere gli ingredienti a metà cottura ottimizza il risultato finale e garantisce una cottura uniforme.
  - Usare un po' d'olio per ottenere una consistenza croccante con patate fresche o ingredienti impanati.
  - La quantità ottimale per preparare patate fritte croccanti è di 500 grammi.
  - Quando si preparano torte o quiche o si friggono ingredienti delicati o con ripieno, utilizzare un'apposita carta da forno o una teglia adatta nel cestello della friggitrice.
  - La friggitrice ad aria calda può essere utilizzata anche per riscaldare le pietanze. Impostare la temperatura a 150°C per al massimo 10 minuti.
  - Non preparare nell'apparecchio alimenti molto grassi, come le salsicce.
  - Il risultato è migliore se i cibi non si sovrappongono (per es. Steak, alette di pollo, hamburger ecc.)

# Bedienung | Utilisation de l'appareil | Utilizzo

! Vermeiden Sie das Eindringen von Flüssigkeiten in das Gerät, um Stromschläge und Kurzschlüsse zu verhindern.

Geben Sie die Zutaten ausschliesslich in den Frittierkorb, um zu vermeiden, dass sie mit den Heizelementen in Kontakt kommen.

Der Luftein- und -auslass darf während der Betriebszeit des Geräts nicht abgedeckt werden. Lassen Sie rund um und über dem Gerät mindestens 10 cm Platz. Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.

Füllen Sie den Frittierkorb nicht mit Öl. Es besteht sonst die Gefahr eines Feuers.

Berühren Sie die Innenseite des Gerätes nicht, während es in Betrieb ist.

Vorsicht mit heissem Dampf und heisser Luft, wenn der Frittierkorb aus dem Gerät genommen wird!

Schalten Sie das Gerät sofort aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie dunklen Rauch aus dem Gerät quellen sehen. Dies kann bedeuten, dass die Speisen verbrannt sind oder dass Fehlfunktionen auftreten.

Évitez toute infiltration de liquide à l'intérieur de l'appareil sous peine d'électrocution ou de court-circuit.

Placez toujours les ingrédients dans le panier à friture afin d'éviter qu'ils n'entrent en contact avec les éléments chauffants.

Veillez à ne jamais couvrir l'entrée d'air ni la sortie d'air pendant que l'appareil est en marche.

Laissez un espace d'au moins 10 cm tout autour et au-dessus de l'appareil. Ne placez pas d'objet sur l'appareil.

Ne remplissez jamais le panier d'huile: vous risqueriez de provoquer un incendie!

Ne touchez pas l'intérieur de l'appareil lorsqu'il est en marche.

Retirez le panier de l'appareil avec précaution: la vapeur et l'air qui s'échappent sont chauds.

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.

Evitare l'ingresso di liquidi nell'apparecchio per evitare scosse elettriche o cortocircuiti.

Mettere gli ingredienti esclusivamente nel cestello per friggere, per evitare che entrino in contatto con le resistenze.

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. Non appoggiare alcun oggetto sull'apparecchio.

Non riempire il cestello della friggitrice con olio: pericolo di incendio.

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

Fare attenzione al vapore e all'aria caldi quando si estrae il cestello dall'apparecchio.

Spegnere immediatamente l'apparecchio e staccare la spina dalla presa se si nota la fuoriuscita di fumo scuro dall'apparecchio. Ciò può significare che il cibo è bruciato oppure che si sono verificati dei malfunzionamenti.

# Bedienung | Utilisation de l'appareil | Utilizzo

## Reinigung | Nettoyage | Pulizia

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät für ca. 30 Minuten abkühlen, bevor Sie es anfassen oder säubern. Reinigen Sie es nach jedem Gebrauch. Nehmen Sie den Frittierkorb heraus, damit sich das Gerät schneller abkühlen kann.
  2. Wischen Sie die Aussenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.
  3. Waschen Sie den Frittierkorb und Grillrost in heissem Wasser mit Geschirrspülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm ab oder geben sie diese in die Spülmaschine. Vor dem erneuten Gebrauch gründlich abtrocknen.
  4. Entfernen Sie die Speisereste vom Heizelement im Gehäuse, das nach der Entnahme des Frittierkorbs sichtbar wird, vorsichtig mit einer Reinigungsbürste.
- 
1. Débranchez l'appareil et retirez le panier de l'appareil pour permettre à ce dernier de refroidir plus vite. Laissez refroidir l'appareil pendant une trentaine de minutes avant de le toucher ou de le nettoyer. Il convient de le nettoyer après chaque utilisation.
  2. Essuyez la surface extérieure de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide.
  3. Lavez le panier et la grille dans de l'eau bien chaude additionnée de produit vaisselle, à l'aide d'une éponge non abrasive, ou mettez-les au lave-vaisselle. Séchez-les soigneusement avant de les réutiliser.
  4. Si nécessaire, nettoyez prudemment la résistance (accessible une fois le panier retiré) avec une brosse.
- 
1. Estrarre la spina dalla presa della corrente. Lasciare raffreddare l'apparecchio per circa 30 minuti prima di toccarlo o pulirlo. Pulirlo dopo ogni utilizzo. Rimuovere il cestello di cottura per consentire all'apparecchio di raffreddarsi più rapidamente.
  2. Pulire l'esterno dell'apparecchio con un panno morbido e umido.
  3. Lavare il cestello e la griglia in acqua calda con detersivo per i piatti e una spugna non abrasiva oppure metterli in lavastoviglie. Asciugare accuratamente prima di un nuovo utilizzo.
  4. Rimuovere con cautela eventuali residui di cibo dall'elemento riscaldante (visibile dopo aver rimosso il cestello di cottura) con una spazzola adatta.

**I** Wenn sich Schmutz am Korb oder Grillrost festgesetzt hat, füllen Sie eine Pfanne mit heissem Wasser und etwas Spülmittel. Legen Sie den Rost hinein und lassen Sie alles etwa 10 Minuten lang einweichen.

Si de la saleté s'est déposée sur le panier ou la grille, remplissez le panier avec de l'eau très chaude et un peu de liquide vaisselle. Déposez-y la grille à l'intérieur et laissez tremper pendant environ 10 minutes.

Se si deposita dello sporco sul cestello o sulla griglia, riempire il contenitore con acqua calda e un po' di detersivo. Immergere la griglia e lasciare il tutto in ammollo per circa 10 minuti.

# Bedienung | Utilisation de l'appareil | Utilizzo

## Fehlerbehebung | Dépannage | Risoluzione dei problemi

<b>Problem</b>	<b>Mögliche Ursache</b>	<b>Lösung</b>
<b>Das Gerät funktioniert nicht.</b>	Das Gerät ist nicht am Strom angeschlossen.	Den Netzstecker an eine geerdete Wand-Steckdose anschließen.
	Das Programm wurde nicht gestartet.	Wählen Sie den Frittierkorb aus und starten Sie das Programm durch drücken des Drehknopfs.
<b>Die Zutaten sind nicht durchgegart.</b>	Die Menge der Lebensmittel im Frittierkorb 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.
<b>Die Zutaten sind ungleichmässig gebacken.</b>	Bestimmte Lebensmittel müssen in der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden.	Zutaten, die übereinander oder quer liegen (z. B. Pommes), müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden. Siehe Abschnitt " Voreingestellte Programme".
<b>Aus dem Gerät steigt weisser Rauch.</b>	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.
<b>Selbstgemachte Pommes Frites werden ungleichmässig zubereitet</b>	Sie haben nicht die richtige Kartoffelsorte oder ältere Kartoffeln verwendet.	FrISChe und festkochende Kartoffeln verwenden.
	Sie haben die Kartoffeln vor dem Frittieren nicht gründlich abgespült.	Spülen Sie die Kartoffeln richtig ab, um Stärke von der Aussenseite der Stäbchen zu entfernen

## Bedienung | Utilisation de l'appareil | Utilizzo

### **Selbstgemachte Pommes Frites 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.

<b>Problèmes</b>	<b>Causes possibles</b>	<b>Solutions</b>
<b>L'appareil ne fonctionne pas.</b>	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.
<b>Les aliments ne sont pas cuits.</b>	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.
<b>La cuisson n'est pas homogène.</b>	Les aliments n'ont pas été secoués ou se sont trop superposés.	Secouez le panier à mi-cuisson.
<b>L'appareil dégage de la fumée blanche.</b>	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.
<b>La cuisson de vos frites maison est inégale.</b>	Vous n'avez pas utilisé la bonne variété de pommes de terre ou les pommes de terre sont anciennes.	Utilisez des pommes de terre fraîches et fermes à la cuisson.
	Vous n'avez pas bien rincé les frites crues.	Rincez soigneusement les frites crues afin d'en éliminer l'amidon.

## Bedienung | Utilisation de l'appareil | Utilizzo

### **Vos frites maison 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.

<b>Problema</b>	<b>Possibili cause</b>	<b>Soluzione</b>
<b>L'apparecchio non funziona.</b>	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.
<b>Gli ingredienti non sono cotti.</b>	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.
<b>Gli ingredienti sono cotti in modo non uniforme.</b>	Diversi tipi di alimenti vanno scossi a metà cottura.	Scuotere il cibo a metà cottura.
<b>Dall'apparecchio esce del fumo bianco.</b>	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.

## Bedienung | Utilisation de l'appareil | Utilizzo

<b>Le patatine fritte fatte in casa risultano cotte in modo non uniforme</b>	Non è stato utilizzato il tipo di patate giusto o sono state utilizzate patate vecchie.	Utilizzate patate fresche e a pasta soda.
	Le patate non sono state sciacquate a fondo prima della frittura.	Sciacquare bene le patate per eliminare l'amido dalla parte esterna dei bastoncini.
<b>Le patatine fritte fatte in casa non sono croccanti.</b>	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.

# Garantie-Hinweis | Informations de garantie | Informazioni di garanzia

## Konsumenteninformation | Information consommateurs | Informazioni per i consumatori

Warendeklaration  
Heisluftfriteuse  
satrap Airfryer Leggero Vetro  
SAP: 7.478.594

Dichiarazione merceologica  
Friggitrice ad aria calda  
satrap Airfryer Leggero Vetro  
SAP: 7.478.594

Fiche technique  
Friteuse à air chaud  
satrap Airfryer Leggero Vetro  
SAP: 7.478.594

## Allgemeine Angaben | Informations générales | Informazioni generali

Herkunft: China  
Garantiezeit: 5 Jahre  
Service Garantie: 2 Jahre  
Service durch: Coop Service  
Gebrauchsanleitung: Ja

Provenienza: Cina  
Garanzia: 5 anni  
Garanzia Servizio dopo vendita: 2 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: 2 ans  
SAV assuré par: le Service après-vente Coop  
Mode d'emploi: oui

## Technische Daten | Caractéristiques techniques | Dati tecnici

Nennspannung: 220-240V-50-60Hz  
Nennleistung: 2200 Watt  
Stromverbrauch im ausgeschalteten Zustand: 0,5W  
Stromverbrauch im Standby-Modus: /  
Zeit bis zum Standby-Modus: 10 Minuten

Tension nominale: 220-240 V-50-60 Hz  
Puissance nominale: 2200 W  
Consommation électrique à l'arrêt: 0,5 W  
Consommation électrique en mode veille: /  
Temps de mise en veille: 10 minutes

Tensione nominale: 220-240V-50-60Hz  
Potenza nominale: 2200 W  
Consumo energetico sotto tensione: 0,5 W  
Consumo energetico in modalità stand-by: /  
Tempo fino alla modalità stand-by: 10 minuti

# Garantie-Hinweis | Informations de garantie | Informazioni di garanzia

## Geräte Daten | Données techniques | Dati dell'apparecchio | Appliance data

Abmessungen (H x B x T):	430 x 284 x 400 mm
Gewicht, komplett:	9,1kg
Kabellänge:	1,2 Meter
Fassungsvermögen:	3,5 & 6,5 Liter
Ein-/Ausschalter:	Ja
Display:	Touch-Display und Drehknopf
Automatische Abschaltung:	Ja
Dimensions (H x l x P):	430 x 284 x 400 mm
Poids total:	9,1kg
Longueur du cordon d'alimentation:	1,2 m
Capacité:	3,5 et 6,5 litres
Interrupteur marche/arrêt:	Oui
Écran:	écran tactile et bouton rotatif
Arrêt automatique:	Oui
Dimensioni (A x L x P):	430 x 284 x 400 mm
Peso complessivo:	9,1kg
Lunghezza del cavo:	1,2 m
Capacità:	3,5 & 6,5 litri
Interruttore ON/OFF:	Sì
Display:	Display touch e manopola
Spegnimento automatico:	Sì

# 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.

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.

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 vanno quindi 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 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.

## 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.

## Materialbeschaffenheit | Nature des matériaux | Caratteristiche del materiale

Ausrüstung, Energiekonsum, Zubehör und Besonderheiten der jeweiligen Geräte.

Équipement, consommation d'énergie, accessoires et particularités de chaque appareil.

Apparecchiature, consumo energetico, accessori e caratteristiche particolari dei rispettivi dispositivi.

# 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](http://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](http://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](http://www.satrap.ch)

# satrap

[satrap.ch](https://www.satrap.ch)

coop.ch · 0848 888 444  
Coop · Postfach · CH-4002 Basel

