

KOENIG





Edelstahl Fritteuse 3,5 Liter
mit automatischem Öl-Filtersystem

Friteuse en inox 3,5 litres
avec système automatique de filtration de l'huile


Friggitrice in inox 3,5 litri
con sistema automatico di filtrazione dell'olio


Sicherheitshinweise 4 Consignes de sécurité Avvertenze di sicurezza	Öl-Filterssystem 14 Filtration de l'huile Filtrazione dell'olio
Geräteübersicht 8 Présentation de l'appareil Panoramica apparecchio	Reinigung 15 Nettoyage Pulitura
Vor dem Erstgebrauch 10 Avant la première utilisation Prima del primo impiego	Anwendungstipps 16 Conseils d'utilisation Consigli applicativi
Allgemeine Hinweise 11 Remarques générales Indicazioni generali	Rezepte 16 Recettes Ricette
Gebrauchen 12 Utiliser Utilizzo	Garantie 20 Garantie Garanzia


 **Wichtig! Unbedingt beachten**
Important! A respecter impérativement
Importante! Osservare assolutamente

 **Stromschlag vermeiden**
Éviter un choc électrique
Evitare scossa elettrica

 **In Übereinstimmung mit den Europäischen Richtlinien für Sicherheit und EMV.**
Conforme aux Directives européennes en matière de sécurité et de CEM.
In conformità alle Direttive Europee per la Sicurezza e EMC.

 **Hilfreiche Information**
Information utile
Informazione utile

 **Zuvor beachten**
A observer préalablement
Osservare precedentemente

 **Der Grüne Punkt – europaweites Kennzeichnungssystem für Verpackungsrecycling**
Le point vert – label marquant l'adhésion à un système de contribution au recyclage des déchets
Punto verde – logo utilizzato per individuare un particolare sistema per lo smaltimento degli imballaggi

 **Entsorgung**
Élimination
Smaltimento

Verehrte Kundin, verehrter Kunde Chère Cliente, cher Client Caro Cliente

Mit dem Kauf dieses Gerätes haben Sie eine gute Wahl getroffen. Es wird Ihnen bei richtiger Pflege während Jahren gute Dienste erweisen. Vor der ersten Inbetriebnahme bitten wir Sie jedoch, die vorliegende Gebrauchsanweisung gut durchzulesen und vor allem die nachfolgenden Sicherheitshinweise zu beachten. Personen, die mit der Bedienungsanleitung nicht vertraut sind, dürfen dieses Gerät nicht benutzen. Bewahren Sie die Verpackung für eine spätere Verwendung auf, vernichten Sie aber sämtliche Plastikbeutel, da diese für Kinder zu einem gefährlichen Spielzeug werden könnten.

Vous avez fait le bon choix en achetant cet appareil. S'il est entretenu correctement, il vous rendra service pendant de longues années. Lisez attentivement la notice d'utilisation avant la première mise en service de l'appareil et respectez les instructions de sécurité indiquées ci-dessous. Les personnes qui ne connaissent pas le mode d'emploi de l'appareil ne doivent pas l'utiliser. Gardez l'emballage pour une utilisation ultérieure, mais détruisez tous les sacs en plastique qui, utilisés comme jouets, sont très dangereux pour les enfants.

Acquistando questo apparecchio, ha fatto una buona scelta. Con la giusta cura, risulterà assai utile negli anni. Prima della messa in funzione, leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso e soprattutto le indicazioni di sicurezza che seguono. Le persone che non hanno dimestichezza con le istruzioni per l'uso, non possono utilizzare l'apparecchio. Conservare la confezione per un utilizzo futuro. Eliminare comunque tutti i sacchetti di plastica, perché possono essere un gioco pericoloso per i bambini.



Filterung des Öls auf Knopfdruck. Nach abgeschlossenem Filtrierungsprozess befindet sich das Öl im praktischen Aufbewahrungsbehälter.

Filtrage de l'huile sur simple pression d'une touche. L'huile s'écoule dans le récipient de récupération une fois le processus terminé.

Filtraggio dell'olio con il semplice tocco di un pulsante. L'olio fluisce nel recipiente di raccolta una volta che il processo è completato.



Profi-Heizsystem: Rückstände lagern sich in der «Kaltzone» unter der Heizung ab und verbrennen nicht

Système de chauffage professionnel: les résidus se déposent dans la «zone froide» sous le chauffage et ne brûlent pas

Sistema di riscaldamento professionale: i residui si depositano nella «zona fredda» sotto l'elemento riscaldante, e quindi non bruciano



Einfache Reinigung: Fritteuse komplett zerlegbar

Nettoyage simple: friteuse complètement démontable

Facile da pulire: la friggitrice può essere completamente smontata

Weitere Informationen zu unseren Produkten und dem Sortiment finden Sie unter:
Pour de plus amples informations sur nos produits ou notre assortiment, veuillez consulter:
Per ulteriori informazioni sui nostri prodotti o la nostra serie, volete consultare:

www.koenigworld.com

Sicherheitshinweise
Indications pour la sécurité
Avvertenze di sicurezza



Kinder ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, mangelnder Erfahrung und Kenntnisse dürfen das Gerät nur gebrauchen, wenn sie von einer für ihre Sicherheit zuständigen Person beaufsichtigt werden oder ihnen der sichere Gebrauch des Gerätes gezeigt wurde und sie die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

Les enfants âgés de 8 ans et plus et les personnes ayant des déficiences physiques, sensorielles ou mentales, ou qui ne possèdent pas l'expérience et la connaissance nécessaires, ne doivent utiliser l'appareil que s'ils sont supervisés ou que des instructions leur ont été fournies par une personne responsable de leur sécurité pour l'utilisation sûre de l'appareil et après avoir compris les dangers y associés. Les opérations de nettoyage et de maintenance ne doivent pas être effectuées par des enfants sans surveillance.

L'utilizzo di questo apparecchio non è previsto da parte di bambini a partire dagli 8 anni e persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con esperienza e conoscenza inadeguate, se non dietro supervisione o istruzione iniziale sull'utilizzo dell'apparecchio da parte di chi è responsabile della loro sicurezza e illustrazione degli eventuali pericoli collegati. Gli interventi di pulizia e manutenzione non possono essere svolti da bambini senza sorveglianza.



Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Gerät und Netzkabel von Kindern unter 8 Jahren fernhalten. Gerät im Betrieb nie unbeaufsichtigt lassen.

Il est interdit aux enfants de jouer avec l'appareil. Tenir l'appareil et le câble d'alimentation hors de la portée des enfants de moins de 8 ans. Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsque celui-ci est en fonctionnement.

I bambini non possono giocare con l'apparecchio. Tenere l'apparecchio ed il cavo di rete lontano dalla portata dei bambini al di sotto di 8 anni. Non lasciare in moto l'apparecchio incustodito.

Nur vom Hersteller empfohlenes/verkauftes Zubehör verwenden. Utiliser uniquement les accessoires recommandés/vendus par le fabricant.

Utilizzare solo accessori consigliati/venduti dal produttore.

Verpackungsmaterial (z.B. Folienbeutel) gehört nicht in Kinderhände.

Ne pas laisser le matériel d'emballage (tel que les sachets en plastiques) entre les mains des enfants.

Materiale d'imballaggio (per esempio buste di plastica) devono stare lontano dai bambini.

Gerät nicht an Zeitschaltuhr oder fernbedienbarem Schalter betreiben/anschliessen.

Ne pas opérer/brancher l'appareil sur une minuterie ou un interrupteur télécommandé.

Non azionare/collegare l'apparecchio al timer all'interruttore controllabile a distanza.



Gerät/Anschlussleitung nie auf heisse Flächen (Herdplatte) stellen/legen oder in die Nähe von offenem Feuer bringen. Gerät nicht starker Hitze (Heizquellen, -körper, Sonnenbestrahlung) aussetzen. Ne mettez jamais l'appareil/cable sur des surfaces chaudes, ni à proximité de vives flammes. Ne pas exposer l'appareil à une forte chaleur (sources de chaleur, radiateurs, rayonnement du soleil) pendant une période prolongée.

Mai mettere l'apparecchio/spina sopra superfici calde nè vicino a fiamme aperte. Proteggere l'apparecchio da fonti di calore, per esempio corpi caldi o esposizione ai raggi solari.

Gerät ist für die Verwendung im Haushalt bestimmt, nicht für gewerbliche Nutzung. Gerät nicht im Freien betreiben.

L'appareil est destiné à un usage ménager et non à une utilisation professionnelle. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.

L'apparecchio è stato costruito per l'uso domestico e non per l'uso professionale. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.

Keine Finger und Gegenstände in Geräteöffnungen stecken.

Ne pas mettre des doigts ou des objets dans les ouvertures de l'appareil.

Non inserire dita e oggetti nelle aperture dell'apparecchio.

Gerät stehend auf trockener, ebener, stabiler und hitzebeständiger Unterlage betreiben.

Utiliser l'appareil debout sur une surface sèche, plane, stable et résistante à la chaleur.

Far funzionare l'apparecchio su una superficie asciutta, piana, stabile e resistente al calore.



Wird das Gerät zweckentfremdet, falsch bedient oder nicht fachgerecht repariert, kann keine Haftung für auftretende Schäden übernommen werden. In diesem Fall entfällt der Garantieanspruch.

Au cas où l'appareil serait utilisé pour un autre usage, manié ou réparé d'une manière incorrecte, nous déclinons la responsabilité de dommages éventuels. Dans ce cas, le droit de garantie s'annule.

Nel caso in cui l'apparecchio venga usato a scopi originalmente non previsti, usato o riparato in modo improprio, non è possibile assumere alcuna responsabilità per eventuali danni. In questo caso decade la rivendicazione di garanzia.

Gerät nie leer betreiben, nicht überfüllen und gefüllte Geräte nicht versetzen.

Ne jamais utiliser l'appareil à vide, ne pas surcharger et ne pas déplacer des appareils remplis.

Non mettere in funzione l'apparecchio se vuoto, non riempirlo eccessivamente né spostare l'apparecchio se pieno.

Gerät wird im Betrieb sehr heiss – Verbrennungsgefahr! Nur am Handgriff anfassen.

L'appareil en fonctionnement est brûlant – ne pas toucher, risque de brûlure. Ne toucher que la poignée.

Durante il funzionamento l'apparecchio diventa particolarmente caldo – non toccare: pericolo di ustione. Afferrare solo dal manico.

Gerät vor dem Verstauen abkühlen lassen.

Laisser refroidir l'appareil avant de le ranger.

Fare raffreddare l'apparecchio prima di riporlo.

Sicherheitshinweise Indications pour la sécurité Avvertenze di sicurezza



Lüftungsöffnungen und Gerät im Betrieb nicht mit Decken, Tüchern oder Gegenständen bedecken – Brandgefahr!

Ne pas couvrir les ouvertures d'aération et l'appareil en fonctionnement avec des couvertures, tissus ou objets – risque d'incendie!
Non coprire le aperture di aerazione e l'apparecchio in funzione con tovaglie, panni od oggetti – pericolo di incendio!

Gerät nie in der Nähe von leicht entflammbaren Materialien oder unter Oberschränken aufstellen.

Ne placez jamais l'appareil près de matériaux facilement inflammables ou sous les éléments de cuisine supérieurs.

Non posizionare mai l'apparecchio vicino a materiali facilmente infiammabili o sotto a elementi pensili.

Flammen im Brandfall mit einer Löschdecke ersticken. Feuer niemals mit Wasser löschen, dies würde eine Explosion verursachen.
En cas d'incendie, jeter une couverture isolante sur les flammes. N'éteignez jamais un incendie avec de l'eau, cela pourrait provoquer une explosion.

In caso di fuoco, soffocare le fiamme con una coperta d'amianto. In caso di fuoco non estinguere mai con acqua. Pericolo di esplosione!



Geräte vor dem Entsorgen unbrauchbar machen, Netzkabel abschneiden und zur offiziellen Entsorgungstelle bringen.

Rendre inutilisable les appareils avant de les mettre en décharge, couper les cordons électriques et apporter les appareils en déchetterie.

Rendere inutilizzabile l'apparecchio prima di smaltirlo, tagliare il cavo e portarlo presso la discarica ufficiale.



Nie in der Nähe von Wasser (Spüle etc.) benutzen. Nicht Regen/Feuchtigkeit aussetzen. Gerät nur mit trockenen Händen benutzen!

Ne pas employer cet appareil à proximité d'eau (évier etc.). Ne pas l'exposer à la pluie/humidités. Utiliser l'appareil uniquement avec des mains sèches!

Non utilizzare quest' apparecchio vicino ad acqua (lavello etc.) e non esporlo nè alla pioggia nè ad altra umidità. Utilizzare l'apparecchio solo con le mani asciutte!

Sollte das Gerät ins Wasser fallen, vor dem Herausnehmen Netzstecker ziehen. Das Gerät muss vor dem nächsten Einsatz von einer Fachkraft überprüft werden.

Au cas où l'appareil serait tombé dans l'eau, ne le sortez qu'après avoir retiré la fiche. Avant de réutiliser l'appareil le faire contrôler par un magasin spécialisé autorisé.

Se però è caduto una volta nell'acqua, non estrarlo dall'acqua prima di aver staccato la spina dalla presa di corrente. Poi non utilizzare più l'apparecchio, ma lasciarlo controllare da un negozio specializzato autorizzato.

Reparatur defekter Geräte und Netzkabel nur durch Fachleute.

Réparation de l'appareil et de câbles de réseau défectueux uniquement par des spécialistes.

Riparazione di l'apparecchio e di cavi di alimentazione difettosi solo da parte di tecnici.

Nie unter Spannung stehende Teile berühren.

Ne jamais toucher des pièces se trouvant sous tension.

Non toccare i componenti sotto tensione.



Netzkabel nie herunterhängen lassen, am Stecker/mit nassen Händen herausziehen, über heiße Flächen legen/hängen, mit Ölen in Berührung bringen.

Ne jamais laisser pendre le cordon électrique, ne pas le tirer de la prise/ne pas le toucher avec des mains mouillées, ne pas le poser ou le suspendre sur ou au-dessus des surfaces chaudes, éviter tout contact avec des huiles.

Non lasciare mai penzolare il cavo, non appenderlo per la spina/non scollegarlo con le mani bagnate, non lasciarlo su superfici calde/non farlo entrare in contatto con oli.

Gerät immer ausschalten und Netzstecker ziehen vor: der Montage/Demontage, der Reinigung und wenn Gerät unbeaufsichtigt ist oder nicht normal funktioniert.

Toujours éteindre l'appareil et le débrancher avant: le montage/démontage, le nettoyage et si l'appareil est sans surveillance ou ne fonctionne pas normalement.

Scollegare sempre l'apparecchio ed estrarre il cavo prima: del montaggio/ dello smontaggio, della pulizia e se l'apparecchio è incustodito o non funziona normalmente.

Die benutzte Steckdose muss jederzeit zugänglich bleiben.

La prise de courant utilisée doit rester accessible en tout temps. La presa usata deve essere sempre lasciata accessibile.

Gerät am besten an FI-Schutzschalter (max. 30mA) betreiben. Brancher de préférence l'appareil sur une prise sécurité FI (max. 30mA).

Usare l'apparecchio con un interruttore di circuito FI (max. 30mA).



Gerät nie in Wasser/andere Flüssigkeiten tauchen. Kurzschlussgefahr!

Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau/d'autres liquides. Danger de court-circuit!

Non mettere mai l'apparecchio sotto l'acqua corrente, né immergerlo in acqua. Pericolo di corto circuito!

Beschädigte Geräte (inkl. Netzkabel) nie in Betrieb nehmen – vom Hersteller, dessen Servicestelle oder qualifizierten Fachleuten reparieren/ersetzen lassen. Gerät nie selber öffnen – Verletzungsgefahr!

Ne jamais mettre en service les appareils endommagés (y compris cordons électriques) – les faire réparer/remplacer par le fabricant, son service après-vente ou par des spécialistes qualifiés. Ne jamais ouvrir l'appareil soi-même – danger de blessure!

Non mettere in funzione apparecchi danneggiati (compreso il cavo) – far riparare/sostituire dal produttore, dal suo servizio assistenza o da tecnici qualificati. Non aprire da soli l'apparecchio – Pericolo di lesione!

Gerät nur an fachgerecht installierter Steckdose mit korrekter Spannung betreiben. Keine Verlängerungskabel verwenden. Utiliser l'appareil en respectant le voltage correct et uniquement sur une prise installée par un professionnel. Ne pas utiliser de rallonge électrique.

Usare l'apparecchio solo in una presa installata correttamente e con la giusta tensione. Non utilizzare alcuna prolunga.

Dauerfilter
Filtre permanent
Filtro permanente

Frittierkorb
Panier à frire
Cestello per il fritto

Handgriff
Manche
Impugnatura

Frittierbehälter
Bac à frire
Contenitore per il fritto

Gehäuse
Cuve
Involucro



Sichtfenster
Fenêtre de contrôle
Finestrella

Deckel
Couvercle
Coperchio

Anzeige/Bedientasten
Écran d'affichage/Touches de commande
Pannello spie/Tasti funzione

LED-Beleuchtung (blau)
Affichage LED (bleu)
Illuminazione a LED (blu)

Öltank
Réservoir d'huile
Serbatoio d'olio



230 V

Spannung
Tension
Tensione



2300 W

Leistung
Puissance
Potenza



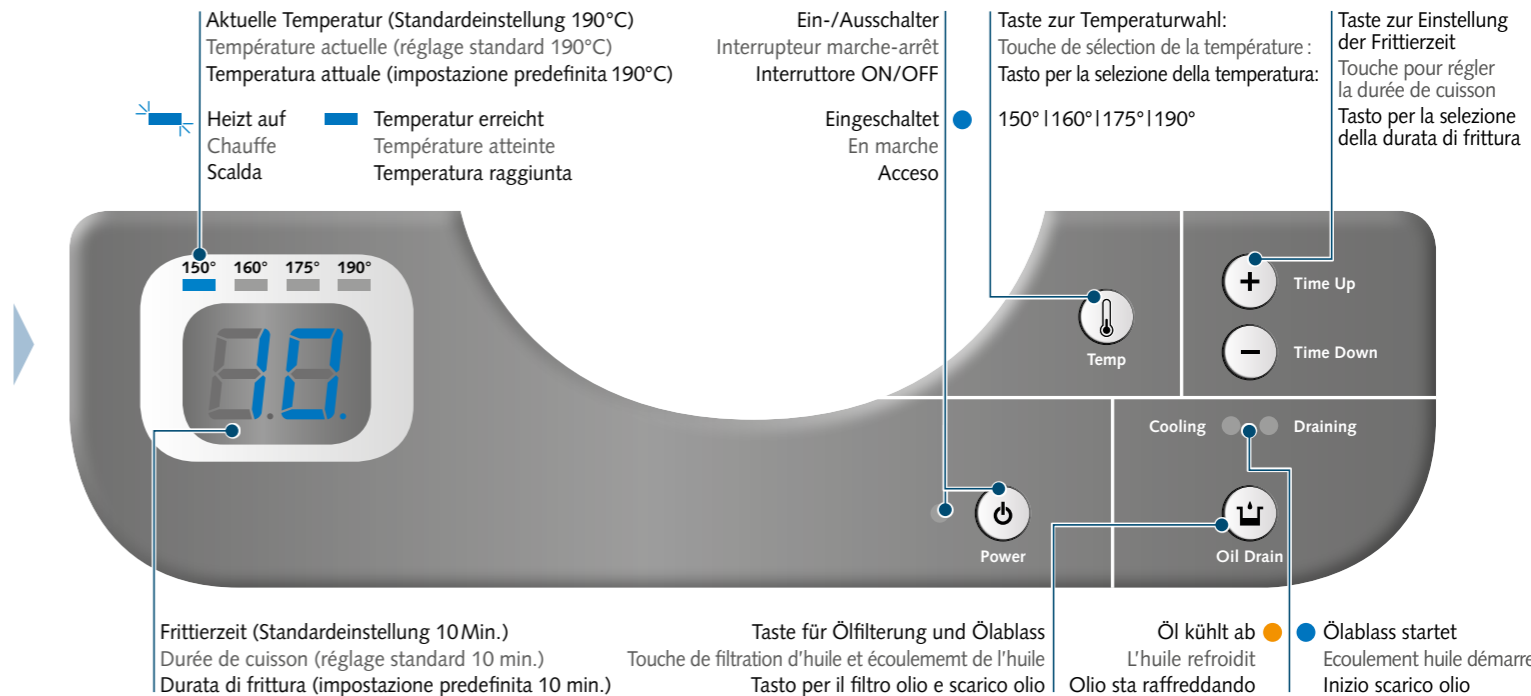
1.1 m

Kabellänge
Longueur du
câble
Lunghezza del
cavo



max. 3.5 l

Öl-Füllmenge
Quantité de
remplissage d'huile
Livello di
riempimento dell'olio



	E1/E2/E6	E4	E5	E3
Fehlerbeschreibung Description du problème Descrizione errore	Temperatursonde defekt Sonde de température défectueuse Sonda della temperatura difettosa	Gerät heizt nicht L'appareil ne chauffe pas Apparecchio non riscalda	Zu schneller Temperaturanstieg Accroissement trop rapide de la température Aumento temperatura troppo rapida	Gerät überhitzt Appareil en surchauffe Apparecchio surriscaldato
Was tun Que faire Cosa fare	Gerät ausschalten und Servicestelle informieren Éteindre l'appareil et contacter le service après-vente Spegnere l'apparecchio e contattare il punto di assistenza			Gerät ausschalten und abkühlen lassen Arrêter l'appareil et le laisser refroidir Spegnere l'apparecchio e lasciare raffreddare

Vor dem Erstgebrauch Avant la première utilisation Prima del primo impiego



Gerät und Zubehör auf Vollständigkeit/Schäden und Funktionalität prüfen.
Vérifier que l'appareil et les accessoires sont au complet/non endommagés et fonctionnent.
Controllare che l'apparecchio e gli accessori siano integri/indenni e funzionanti.

Sämtliches Verpackungsmaterial am und im Gerät entfernen.
Enlever l'ensemble du matériel d'emballage qui se trouve sur et dans l'appareil.
Rimuovere tutto il materiale d'imballaggio dall'apparecchio.

1



Gerät reinigen
Nettoyer l'appareil
Pulire apparecchio



Siehe Reinigung Schritt 2–4 → S. 15
Voir étape de nettoyage 2–4 → p. 15
Vedere il passo 2–4 pulizia → p. 15

2

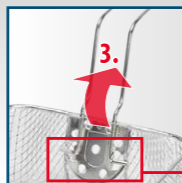


Frittierbehälter, Heizelement und Öltank einsetzen
Insérer le bac à frire, l'élément de chauffe
et le réservoir d'huile
Inserire contenitore per il fritto, elemento
riscaldante e serbatoio dell'olio

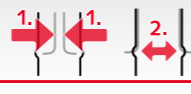


Heizelement vollständig einsetzen
Insérer complètement l'élément de chauffe
Inserire completamente l'elemento riscaldante

3



Frittierkorb zusammensetzen
Assembler le panier à frire
Montare insieme il cestello per il fritto



4



Frittierbehälter, Heizelement, Frittierkorb
einsetzen, Deckel aufsetzen
Insérer le bac à frire, l'élément de chauffe,
le panier à frire, mettre le couvercle en place
Inserire contenitore per il fritto, elemento riscaldante,
cestello per il fritto, montare il coperchio



Allgemeine Hinweise Remarques générales Indicazioni generali

- Sicherheitshinweise beachten und sich jederzeit bewusst sein, dass mit heissem Öl gearbeitet wird. Zur persönlichen Sicherheit, der Sicherheit von weiteren Personen und Kindern sowie der Umwelt entsprechend vorsichtig sein!
Respectez les consignes de sécurité et n'oubliez jamais que vous utilisez de l'huile chaude. Pour votre sécurité personnelle, celle des autres personnes et des enfants ainsi que celle de l'environnement, soyez prudent !
Osservare le avvertenze di sicurezza e tenere sempre a mente che si lavora con olio caldissimo. Procedere con la massima cautela per la propria sicurezza, la sicurezza di altre persone e bambini come anche a protezione dell'ambiente!
- Wird das Gerät mit zu wenig oder keinem Öl betrieben, schaltet der Überhitzungsschutz das Gerät aus. Netzstecker ausstecken und Gerät auskühlen lassen. Zur Fehlerbehebung den Resetknopf im Kabelstaufach drücken.
Si l'appareil est utilisé avec trop peu ou sans d'huile, la protection contre la surchauffe éteint l'appareil. Retirer la prise de courant et laisser refroidir l'appareil. Appuyez sur le bouton de réinitialisation dans le compartiment de rangement du câble pour corriger le défaut.
Mettendo in funzione l'apparecchio senza o con poco olio, la protezione anti-surriscaldamento provvede al relativo spegnimento. Scollegare la spina dalla rete e lasciare raffreddare l'apparecchio. Per eliminare il guasto, premere il pulsante di reset presente nel vano per cavo.
- Geeignet sind gehärtete, hochoerhitzbare Pflanzenfette/-öle z.B. Kokosfett oder Erdnussöl.
Sont appropriées les huiles/grasses végétales haute température, durcies, telles que la graisse de coco ou l'huile d'arachide.
Si prestano oli/grassi vegetali induriti per alte temperature come ad es. grasso di cocco o olio di arachidi.
- Nicht geeignet sind kaltgepresste und ungehärtete Öle/Fette wie z.B. Oliven-, Weizenkeim- oder Leinöl, Schweinefett und Butter. Niemals Öl und Fett mischen. Auch das Mischen verschiedener Öl- und Fettsorten untereinander ist gefährlich.
Ne sont pas appropriées les huiles/grasses pressées à froid et non hydrogénées telles que l'huile d'olive, de germe de blé ou de lin, la graisse de porc et le beurre. Ne jamais mélanger de l'huile et de la graisse. Mélanger différents types d'huiles et de grasses entre eux est également dangereux.
Non utilizzare oli pressati a freddo e grassi non induriti come ad es. olio di oliva, di germe di grano o lino, grasso di maiale e burro. Non mischiare mai olio e grasso. Anche mischiare tra loro diversi tipi di olio e grasso è pericoloso.
- Während dem Frittieren von gefrorenen Lebensmitteln entstehen Knackgeräusche. La cuisson d'aliments surgelés s'accompagne de grésillements.
La frittura di cibi surgelati può causare scricchiolio.
- Gefiltertes Öl nie im Kühlschrank aufbewahren.
Ne jamais conserver l'huile filtrée dans le réfrigérateur.
Non conservare l'olio filtrato in frigorifero.
- Vorgehen im Falle von Flammen: Personen in Sicherheit bringen und Netzkabel ausstecken. Grosses feuchtes (aber nicht durchnässtes) Tuch oder eine Decke um Hände wickeln und ohne Hast auf die Fritteuse legen. Warten bis die Fritteuse vollständig abgekühlt ist. Procédure en cas de flammes: Mettez les personnes en sécurité et débranchez le cordon d'alimentation. Enroulez un grand chiffon humide (mais non trempé) ou une couverture autour de vos mains et mettez-le sur la friteuse sans hâte. Attendez que la friteuse soit complètement refroidie.
Comportamento in presenza di fiamme: mettere in sicurezza le persone e scollegare il cavo di alimentazione. Avvolgere le mani con una coperta o un grande panno umido (ma non bagnato), quindi utilizzarlo per coprire la friggitrice con cautela. Attendere finché la friggitrice è completamente raffreddata.
- Flammen im Brandfall mit einer Löschdecke erstickern. Feuer niemals mit Wasser löschen, dies würde eine Explosion verursachen.
En cas d'incendie, étouffer les flammes avec une couverture de feu. N'éteignez jamais un incendie avec de l'eau, cela pourrait provoquer une explosion.
In caso di incendio, soffocare le fiamme con una coperta antifuoco. In caso di fuoco non estinguere mai con acqua. Pericolo di esplosione!
- Heizelement korrekt in Führungsschienen einschieben, damit der Sicherheitskontakt ausgelöst wird. Gerät heizt sonst nicht.
Insérer correctement l'élément de chauffe dans les rails de guidage afin que le contact de sécurité soit déclenché. Sinon, l'appareil ne chauffe pas.
Introdurre l'elemento riscaldante correttamente nelle rispettive guide, facendo scattare il contatto di sicurezza. In caso contrario l'apparecchio non riscalda.

Vorbereiten Préparer Preparazione



Hitzebeständiges Tuch unterlegen
Placer un tissu thermorésistant au-dessous
Poggiare sopra un panno termoresistente

1



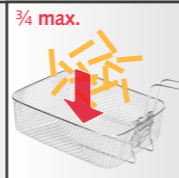
Gerät stabil hintellen
Poser l'appareil sur une surface stable
Poggiare l'apparecchio su un piano stabile

2



Frittieröl einfüllen
Remplir d'huile à frire
Introdurre l'olio per friggere

3



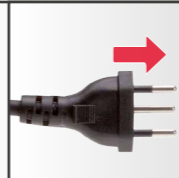
Frittiergut einfüllen
Insérer les aliments à frire
Insere il cibo da friggere

4



Deckel aufsetzen
Placer le couvercle
Insere il coperchio

5



Gerät einstecken
Brancher l'appareil
Collegare la spina



Vor dem Öl einfüllen vergewissern, dass kein Wasser im Frittierbehälter ist
Avant d'ajouter de l'huile, assurez-vous qu'il n'y a pas d'eau dans le bac à frire
Prima di riempire d'olio, assicuri che ci non è più acqua nel contenitori per friggere

Minimale/maximale Füllmenge beachten
Observer la quantité de remplissage minimale/maximale
Controllare la quantità minima/massima

INFO Regelmässig die Qualität des Frittieröls kontrollieren, altes und verschmutztes Öl hat einen tieferen Selbstentzündungspunkt

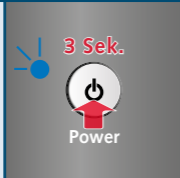
Contrôlez régulièrement la qualité de l'huile de friture étant donné que l'huile usagée et sale s'enflamme même à une basse température
Controllare con regolarità la qualità dell'olio di frittura, in quanto l'olio usato e sporco ha un punto di autoaccensione più basso

Gebrauchen Utiliser Utilizzo

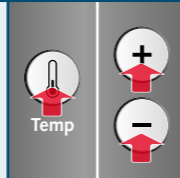


Standardeinstellung: 190°C | 10 Min.
Réglage standard : 190°C | 10 Min.
Impostazione predefinita: 190°C | 10 Min.

1



Gerät einschalten
Allumer l'appareil
Accendere l'apparecchio



Temperatur und Kochzeit anpassen → S.11
Adapter la température et le temps de cuisson → p.11
Regolare temperatura e tempo di cottura → p.11



Gerät heizt auf
L'appareil chauffe
L'apparecchio riscalda

2



Frittierkorb einsetzen, sobald gewünschte Temperatur erreicht
Insérer le panier à frire dès que la température souhaitée est atteinte
Insere cestello per il fritto, appena temperatura desiderata è raggiunta

3



Deckel aufsetzen, frittieren
Placer le couvercle, frire
Insere il coperchio, friggere



Vorzeitig abbrechen:
Interrompre prématurément :
Interrompere prematuramente:

INFO Vor dem Befüllen Eisrückstände an Lebensmitteln entfernen
Eliminer le givre sur les aliments avant de les plonger dans l'huile
Prima di riempire togliere i residui di ghiaccio dagli alimenti

Während dem Frittieren von gefrorenen Lebensmitteln entstehen Knackgeräusche
La cuisson d'aliments surgelés s'accompagne de grésillements
La frittura di cibi surgelati può causare scricchiolio

Wird während dem Frittieren die Ölblasstaste für 3 Sekunden gedrückt, stoppt der Frittierprozess automatisch

Si pendant la cuisson la touche d'écoulement d'huile est appuyée pendant 3 secondes, le processus de cuisson s'arrête automatiquement
Se durante il processo di frittura viene premuto il tasto di scarico olio per 3 secondi, il processo di frittura si ferma automaticamente

Nach dem Gebrauch Après utilisation Dopo l'uso



Öl in Aufbewahrungsbehälter ablassen und dabei filtern
Ecoulement de l'huile dans le bac de récupération et filtrage
Flusso d'olio nella recipiente di raccolta e filtro

1



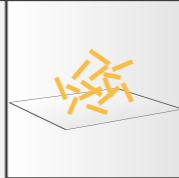
Deckel abnehmen
Retirer le couvercle
Togliere il coperchio

2



Frittierkorb einhängen, abtropfen lassen
Accrocher le panier à frire, laisser égoutter
Agganciare il cestello per il fritto, lasciare scolare

3

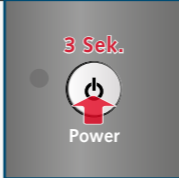


Inhalt anrichten
Dresser le contenu
Preparare contenuto



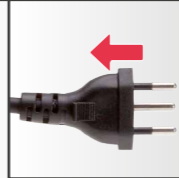
Bei Bedarf: Öl-Filtersystem starten
Si nécessaire : démarrer la filtration de l'huile
Se necessario: avvio sistema olio-filtro

4



Gerät ausschalten
Arrêter l'appareil
Spegner l'apparecchio

5



Ausstecken, Gerät abkühlen lassen
Débrancher, laisser refroidir l'appareil
Scollegare, lasciar raffreddare l'apparecchio



Gerät wird im Betrieb sehr heiss – Verbrennungsgefahr!
Gerät nur am Handgriff anfassen
L'appareil en fonctionnement est brûlant – Risque de brûlure!
Tenir l'appareil uniquement par les poignées
Durante il funzionamento l'apparecchio diventa particolarmente caldo – Pericolo di ustioni! Afferrare l'apparecchio solo dall'impugnatura

INFO Frittiergut bleibt knusprig und mit möglichst geringem Fettgehalt, wenn es zuerst kurz auf ein fettsaugendes Papier geschüttet wird

Déposer la friture sur du papier absorbant élimine l'excédent d'huile tout en gardant son côté croustillant
La frittura rimane croccante e con pochissimo grasso, se la si scuote prima brevemente su carta assorbente

Öl-Filtersystem Filtration de l'huile Filtrazione dell'olio



Ölablass starten, wenn das Öl im Tank noch heiss ist!
Démarrer l'écoulement d'huile lorsque l'huile dans le réservoir est encore chaude !
Avviare scarico olio quando l'olio nel serbatoio è ancora caldo!



Ölablass unterbrechen: Einschalter für 3 Sekunden gedrückt halten.
Interrompre l'écoulement d'huile : maintenir le bouton de marche enfoncé pendant 3 secondes.
Interrompere scarico olio: premere l'interruttore per 3 secondi.

Ölablass nur mit eingesetztem Ölbehälter durchführen.
Effectuer l'écoulement d'huile uniquement avec le réservoir d'huile inséré.
Effettuare scarico olio solo con il contenitore olio inserito.

1



Ölablass starten
Démarrer l'écoulement d'huile
Avvia scarico olio

Öl wird zuerst abgekühlt.
L'huile est d'abord refroidie.
Prima si raffredda l'olio.

Sobald Öl abgekühlt ist, beginnt der Ölablass
Dès que l'huile est refroidie, l'écoulement d'huile commence
Appena l'olio si è raffreddato, inizia scarico olio

Eine Stunde nach Ölablass geht das Gerät in den Standby-Modus.
Une heure après l'écoulement d'huile, l'appareil se met en mode veille.
Un ora dopo scarico olio, apparecchio cambia nel modo Standby.



Die Abkühlung des Öls dauert mehrere Stunden. Das Öl fließt erst nach vollständiger Abkühlung in den Öltank.
Le refroidissement de l'huile dure plusieurs heures. L'huile s'écoulera dans le réservoir d'huile seulement après le refroidissement complet.
Raffreddamento dell'olio richiede diverse ore. L'olio scorre solo dopo il completo raffreddamento nel serbatoio dell'olio.

2



Öl kann direkt im Öltank aufbewahrt werden
L'huile peut être conservée directement dans le réservoir d'huile
L'olio può essere conservato direttamente nel serbatoio dell'olio

3



Vor nächstem Gebrauch: Gefiltertes Öl zurück in den Frittierbehälter gießen
Avant la prochaine utilisation : verser l'huile filtrée dans le bac à frire
Prima dell'uso successivo: versare l'olio filtrato nel contenitore del fritto.

Reinigung Nettoyage Pulitura



Vor dem Reinigen immer den Netzstecker ausstecken und Öl/Gerät auskühlen lassen.
Avant le nettoyage, toujours retirer la prise de courant et laisser refroidir l'huile/l'appareil.
Prima della pulizia staccare il cavo della corrente e lasciare raffreddare l'olio/l'apparecchio.

Gerät nie unter laufendes Wasser halten/im Wasser spülen.
Ne jamais passer l'appareil sous l'eau, ne jamais rincer l'appareil dans l'eau.
Non mettere mai l'apparecchio sotto l'acqua corrente, né immergerlo in acqua.

1



Öltank entnehmen
Retirer le réservoir d'huile
Togliere il serbatoio dell'olio

2



Deckel, Frittierkorb, Heizelement und Frittierbehälter entnehmen
Retirer le couvercle, l'élément de chauffe et le bac à frire
Rimuovere coperchio, cestello per il fritto, elemento riscaldante e contenitore per il fritto

3



Feucht abwischen, trocknen lassen
Essuyer avec un chiffon humide et laisser sécher
Pulire con un panno umido e poi lasciare asciugare

Keine Lösungsmittel verwenden.
Ne pas employer de solvants.
Non usare mai soluzioni contenenti acidi.



Das Frittieröl muss ersetzt werden, wenn es sehr dunkel ist, stark riecht, stark schäumt oder zu rauchen beginnt. Nicht in den Ausguss schütten – Umweltverschmutzung!
Remplacer l'huile de friture lorsqu'elle est très sombre, dégage une forte odeur, mousse beaucoup et commence à fumer. Ne pas la verser dans l'évier – pollution!
L'olio di frittura deve essere sostituito, quando è molto scuro, ha un forte odore, schiuma molto ed inizia a far fumo. Non gettarlo nello scarico: inquina l'ambiente!

4



Mit heissem Spülwasser waschen, nachtrocknen
Laver à l'eau chaude savonneuse avant de bien sécher
Pulire con acqua di lavaggio calda, asciugare

Nicht spülmaschinenfest!
Ne pas mettre au lave-vaisselle!
Non lavare in lavastoviglie!

5



Frittierbehälter, Heizelement, Frittierkorb und Öltank einsetzen
Insérer le bac à frire, l'élément de chauffe, le panier à frire et le réservoir d'huile
Inserire contenitore per il fritto, elemento riscaldante, cestello per il fritto e serbatoio dell'olio

6



Deckel aufsetzen
Mettre le couvercle en place
Inserire il coperchio

Anwendungstipps Conseils d'utilisation Consigli applicativi

Lebensmittel Aliments Comestibili	Menge Quantité Quantità	Temperatur Température Temperatura	Frittierzeit Durée de cuisson Tempo di frittura
Pommes Frites Frites Patatine fritte	~ 1000 g ~ 800 g ❄️	~ 190 °C ~ 190 °C	~ 10–13 min. ~ 8–12 min. ❄️
Pouletschenkel Cuisses de poulet Cosce di pollo	~ 600 g	~ 190 °C	~ 12–20 min.
Nuggets/Frühlingsrollen Nuggets/Rouleaux de printemps Nuggets/involto primavera	~ 600 g	~ 190 °C	~ 3–5 min.
Crevetten Crevettes Gamberetti	~ 600 g	~ 175 °C	~ 3–5 min.
Pilze/Zwiebelringe Champignons/rondelles d'oignon Funghi / rondelle di cipolle	~ 600 g	~ 175 °C	~ 4–5 min.
Fischfilet Filet de poisson Filetto di pesce	~ 600 g	~ 160 °C	~ 5–7 min.
Donut Donut Ciambella	~ 500 g	~ 175 °C	~ 2–4 min.

I Bei den Temperaturen und Zeitangaben handelt es sich um Richtwerte.
Les températures et durées sont données à titre indicatif.
Le temperature e i tempi sono valori indicativi.

❄️ Gefrorene Lebensmittel
Aliment surgelés
Cibi surgelati



Cordon bleu Cordon bleu Cordon bleu

8 Min.
170 °C
4

Zutaten | Ingrédients | Ingredienti

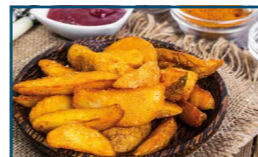
- 8 dünne Kalbsschnitzel
escalopes de veau minces
sottili fettine di manzo
- 8 Scheiben Emmentaler, 1 cm dick
tranches d'Emmental de 1 cm d'épaisseur
fette di Emmental con 1 cm di spessore
- 8 Scheiben Schinken
tranches de jambon
fette di prosciutto
- 2 Eier, verquirlt
œufs, battus
uova, sbattute

Gewürze | Épices | Spezie

- Salz | Pfeffer
Sel | poivre
Sale | pepe
- Paniermehl
Chapelure
Pangrattato

Zubereitung | Préparation | Preparazione

- 1 Kalbsschnitzel würzen. Emmentaler mit Schinken umwickeln und in die Mitte des Schnitzels legen.
Assaisonner les escalopes de veau. Enrouler le jambon autour de l'Emmental et le placer au milieu de l'escalope.
Aggiustare la fettina di manzo di sale e pepe. Avvolgere l'Emmental con il prosciutto, quindi posizionare al centro della fettina.
- 2 Schnitzel zusammenklappen und mit Zahnstocher fixieren.
Plier l'escalope et la fixer avec un cure-dent.
Piegarla la fettina in due e fissare il ripieno con uno stuzzicadenti.
- 3 In Ei und dann in Paniermehl wenden, gut andrücken.
Goldbraun frittieren. Zahnstocher vor dem Servieren entfernen.
Tourner dans l'œuf, puis dans la chapelure, bien presser.
Faire frire jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Retirer les cure-dents avant de servir.
Immergere nell'uovo, quindi passare nel pangrattato e picchiettare.
Friggere finché risulta dorata. Prima di servire, rimuovere gli stuzzicadenti.



Potato Wedges Potato Wedges Spicchi di patate

4 Min.
170 °C
4

Zutaten | Ingrédients | Ingredienti

- 1 kg mittelgrosse/kleine neue Kartoffeln
moyennes/petites pommes de terre nouvelles
patate nuove di piccole/medie dimensioni

Gewürze | Épices | Spezie

- Salz | Paprika | Cayennepfeffer
Sel | paprika | poivre de Cayenne
Sale | paprika | pepe di Caienna

Zubereitung | Préparation | Preparazione

- 1 Kartoffeln waschen, abtropfen lassen. Längs halbieren und nach Belieben vierteln oder achten.
Laver et égoutter les pommes de terre. Couper en deux dans le sens de la longueur et couper en quarts ou en huitièmes au choix.
Lavare e asciugare le patate. Dividerle in lungo, quindi tagliarle in 4 o 8 spicchi.
- 2 Frittieren und nach Geschmack mit Gewürzen abschmecken.
Frire et assaisonner selon les goûts avec des épices.
Friggere e aggiustare di sale e pepe a piacere.
- 3 Tipp: Saure Sahne dazu servieren, abgeschmeckt mit Salz, Zucker und Zitronensaft.
Conseil: servir avec de la crème fraîche, assaisonnée de sel, de sucre et de jus de citron.
Consiglio: accompagnare le patate con panna acida alla quale è stato aggiunto sale, zucchero e succo di limone.



Auberginen Aubergines Melanzane

6 min.
160 °C
4

Zutaten | Ingrédients | Ingredienti

- 2 Auberginen
aubergines
melanzane
- 1 Limettensaft
jus d'un citron vert
succo di lime
- 1 grosse Kartoffel, gekocht und zerdrückt
grosse pomme de terre, bouillie et écrasée
grande patata, cotta e schiacciata
- ½ rote Chilischote, entkernt und fein gehackt
piment rouge, évidé et haché finement
peperoncino rosso, senza semi e sminuzzato
- 90 g Vollkornmehl
farine complète
farina intera
- 1 TL Backpulver
CC de poudre à lever
cucchiaio di lievito per dolci
- 2 EL Kokosmilch
CS de lait de coco
cucchiaio di latte di cocco
- 2 | 1 | 1 Knoblauchzehen, Zwiebel,
TL Schnittlauch, fein gehackt
gousses d'ail, oignon, CC de ciboulette, hachée finement
spicchio d'aglio, cipolla, erba cipollina, il tutto sminuzzato

Zubereitung | Préparation | Preparazione

- 1 Auberginen in Wasser kochen bis sie weich sind. Abgekühlte Auberginen halbieren und Fruchtfleisch herauslösen. Mit Gabel zerdrücken oder im Mixer pürieren.
Faire cuire les aubergines dans l'eau jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Couper les aubergines refroidies en deux et enlever la chair. Écraser avec une fourchette ou réduire en purée dans un mixeur.
Cuocere le melanzane in acqua finché risultano morbide. Dividere le melanzane raffreddate e rimuovere la polpa. Schiacciare la polpa con la forchetta o lavorare con il mixer.
- 2 Limettensaft begiessen. Knoblauch, Zwiebel, Schnittlauch und Chili zufügen.
Arroser de jus de citron vert. Ajouter l'ail, l'oignon, la ciboulette et le piment.
Versarvi il succo di lime. Aggiungere aglio, cipolla, erba cipollina e peperoncino.
- 3 Mehl und Backpulver darüber sieben. Mit gestampfter Kartoffel (Püree oder Mus) und Kokosmilch unterrühren, bis eine recht feste Masse entsteht.
Tamiser la farine et la levure chimique par-dessus. Incorporer la purée de pommes de terre et le lait de coco jusqu'à ce que le mélange soit assez ferme.
Passare al vaglio la farina e il lievito. Unirvi la patata schiacciata (purea) e il latte di cocco e amalgamare bene.
- 4 Mit einem Teelöffel kleine Klösschen abstechen, goldbraun frittieren.
À l'aide d'une cuillère à café, former de petites boules et les faire frire jusqu'à ce qu'elles soient dorées.
Con un cucchiaino formare piccoli gnocchetti, quindi friggerli finché risultano dorati.



Tintenfischringe Anneaux de calamars Anelli di calamari

1 min.
160°C
4

Zutaten | Ingrédients | Ingredienti

- | | |
|--|--|
| 500 g kleine, gesäuberte Calamarestrichter
petits calamars entiers, nettoyés
piccoli calamari interi già puliti | 1 Tasse Semmelbrösel
tasse de chapelure
tazza di pangrattato |
| 2 EL Maismehl
CS de farine de maïs
cucchiaio di farina di mais | 2 TL abgeriebene Zitronenschale
CC de zeste de citron râpé
cucchiaio di buccia di limone
grattugiata |
| 2 Eier, leicht verquirlt
œufs, légèrement battus
uova, leggermente sbattute | |
| 2 Knoblauchzehen, zerdrückt
gousses d'ail, écrasées
spicchio di aglio schiacciato | |

Zubereitung | Préparation | Preparazione

- Calamare in dünne Ringe schneiden. Maismehl auf einen Teller geben.
Couper les calamars en fines rondelles. Mettre la farine de maïs dans une assiette.
Tagliare i calamari in anelli sottili. Versare la farina di mais su un piatto.
- Eier, Knoblauch und Zitronenschale in einer Schüssel mischen.
Semmelbrösel auf einen dritten Teller geben.
Mélanger les œufs, l'ail et le zeste de citron dans un bol.
Mettre la chapelure dans une troisième assiette.
In una ciotola mescolare uova, aglio e buccia di limone.
Versare il pangrattato su un terzo piatto.
- Calamare in Maismehl wälzen, in Ei tauchen und in Semmelbröseln wenden.
Calamare vorsichtig portionweise ins Öl geben.
Rouler les rondelles de calamar dans la farine de maïs, les tremper dans l'œuf et les tourner dans la chapelure. Plonger le calmar délicatement par petites quantités dans l'huile.
Passare gli anelli di calamari nella farina di mais, quindi immergerli nell'uovo e passare nel pangrattato. Friggere in olio pochi calamari per volta.



Apfel in Bierteig Pomme en pâte à la bière Frittelle di mele

10 min.
170°C
4

Zutaten | Ingrédients | Ingredienti

- | | | |
|--|---|---|
| 250 g Mehl, gesiebt
farine, tamisée
farina, passata al vaglio | 3 Eiweiss
blanc d'œuf
albume | Vanillemark/-zucker Zucker
Pulpe de vanille/sucre vanillé sucre
Midollo di vaniglia/zucchero
vanigliato zucchero |
| 250 ml helles Bier
bière blonde
birra bionda | 2-3 Äpfel
pommes
mele | |
| 3 Eigelb
jaune d'œuf
tuorlo d'uovo | | |
| 1 Prise Salz
pincée de sel
pizzico di sale | | |

Gewürze | Épices | Spezie

Zubereitung | Préparation | Preparazione

- Mehl und Bier verrühren. Eigelbe, Salz und Vanille dazugeben, gut verrühren.
Mélanger la farine et la bière. Ajouter les jaunes d'œuf, le sel et la vanille et bien mélanger.
Mescolare farina e birra. Aggiungere i tuorli, sale e vaniglia, quindi mescolare bene.
- Vorsichtig geschlagenes Eiweiss und etwas Zucker dazugeben. Äpfel schälen, Kerngehäuse ausbohren und in 1–2 cm dicke Scheiben schneiden.
Batre délicatement les blancs d'œuf et ajouter un peu de sucre. Peler les pommes, les évider et les couper en tranches de 1 à 2 cm d'épaisseur.
Aggiungere l'albume montato a neve e lo zucchero. Sbucciare le mele, rimuovere il torsolo e tagliare in fette da 1–2 cm.
- Durch den Bierteig ziehen und goldbraun frittieren.
Tipp: Auch Erdbeeren können in Bierteig ausgebacken werden.
Passer dans la pâte à la bière et faire frire jusqu'à ce qu'elles soient dorées.
Conseil: vous pouvez également faire frire des fraises dans une pâte à la bière.
Passarle nell'impasto e friggere finché risultano dorate. Consiglio: l'impasto è anche ideale per la preparazione di fragole.

Berliner Boules de Berlins Bomboloni fritti e ripieni

3 Min.
170°C
4

Zutaten | Ingrédients | Ingredienti

- | | | |
|--|--|---|
| 42 g Hefe (ein Würfel)
levure (un cube)
lievito (un cubetto) | 2 Eigelb
jaune d'œuf
tuorlo d'uovo | Zitronenabrieb Rum Aroma
Zeste de citron arôme rhum
Buccia di limone Aroma al rum |
| 500 g Mehl, gesiebt
farine, tamisée
farina, passata al vaglio | 50 g Butter
beurre
burro | |
| 170 ml Milch
lait
latte | 1-2 TL Zucker
CC de sucre
cucchiaio di zucchero | |
| 2 ganze Eier
œufs entiers
uova intere | 1 Prise Salz
pincée de sel
pizzico di sale | |

Gewürze | Épices | Spezie



Zubereitung | Préparation | Preparazione

- 100 ml Milch auf 50°C erwärmen, Hefe hinein bröckeln, verrühren und 250 g Mehl zu Vorteig kneten. 10–15 Min. gehen lassen.
Chauffer 100 ml de lait à 50°C, y émietter la levure, mélanger et pétrir avec 250 g de farine pour obtenir un levain. Laisser lever 10 à 15 minutes.
Riscaldare 100 ml di latte a 50°C, unirvi il lievito a pezzetti, 250 g di farina e mescolare per ottenere un pre-impasto. Fare lievitare per 10–15 minuti.
- Eier und Eigelb mit Zucker aufschlagen. Damit und mit Vorteig, 70 ml Milch und 250 g Mehl einen Teig herstellen.
Fouetter les œufs et les jaunes d'œuf avec le sucre. Incorporer le levain, 70 ml de lait et 250 g de farine au mélange d'œufs, afin d'obtenir une pâte.
Montare le uova, il tuorlo e lo zucchero. Unire il composto al pre-impasto, quindi aggiungere 70 ml di latte e altri 250 g di farina.
- Butter, Zitrone und Salz hinzugeben und Teig solange kneten, bis er geschmeidig ist. Bei Zimmertemperatur zugedeckt 15–20 Min. aufgehen lassen.
Ajouter le beurre, le citron et le sel et pétrir la pâte jusqu'à ce qu'elle soit élastique.
Couvrir et laisser lever à température ambiante pendant 15 à 20 minutes.
Aggiungere burro, limone e sale, amalgamare fino ad ottenere un impasto morbido ed elastico. Fare lievitare coperto e a temperatura ambiente per 15–20 minuti.
- Ca. 30 g schwere Kugeln formen, nochmals abgedeckt gehen lassen bis zum Erreichen des doppelten Volumens. Von beiden Seiten goldbraun frittieren.
Former des boules d'environ 30 g, couvrez-les et les laisser reposer encore une fois jusqu'à ce que leur volume ait doublé. Frire des deux côtés jusqu'à ce qu'elles soient dorées.
Formare delle palline da ca. 30 g, fare lievitare ulteriormente finché avranno raggiunto il doppio del volume. Friggere da entrambi i lati.
- Tipp: Mit Dressierbeutel und spitzer Tülle mit Marmelade füllen und mit Zimt, Zucker oder Puderzucker bestreuen.
Conseil: les remplir de confiture avec une poche à douilles et saupoudrer de cannelle, de sucre ou de sucre à glace.
Consiglio: con un sac à poche e un apposito beccuccio, farcire con marmellata o cannella e zucchero, quindi cospargere con zucchero a velo.

Adresse
Adresse
Indirizzo

CH: TAVORA Brands AG
Sihlbruggstrasse 107
6340 Baar
Switzerland
www.koenigworld.com

Garantie
Garantie
Garanzia

Die Produktgarantie entspricht jeweils den lokalen, gesetzlichen Bestimmungen, mindestens aber 2 Jahre ab Kaufdatum. Sie umfasst Konstruktions-, Produktions- sowie Materialfehler. Ausgenommen sind sämtliche Verschleissteile und unsachgemässe Benutzung oder Pflege sowie Eingriffe von Drittpersonen. Bitte bewahren Sie Ihre Kaufquittung sorgfältig auf, sie gilt als Garantienachweis.

La garantie produit correspond aux dispositions légales à l'échelle locale pendant au minimum 2 ans à compter de la date d'achat. Elle couvre les défauts de conception, de production et de matériau. L'usure de l'ensemble des pièces, une utilisation ou un entretien non conformes, ainsi que toute intervention de tiers sont exclus de la garantie. Veuillez conserver précieusement votre facture. Elle sera considérée comme une preuve de votre garantie.

La garanzia del prodotto è conforme alle norme di legge e le leggi locali, ma almeno 2 anni dalla data di acquisto. Esso comprende difetti di progettazione, lavorazione e materiali. Sono esclusi, usura, uso improprio e manutenzione o se vengono effettuate riparazioni da terzi non autorizzati.

Conservare lo scontrino d'acquisto valevole come prova di garanzia.

