



Doppel-Heissluftfritteuse

Grosse Kapazität und wenig Platzbedarf dank übereinander angeordneten Frittierkörben

Friteuse à air chaud double

Grande capacité et faible encombrement grâce aux deux paniers à frire superposés

Friggitrice ad aria calda doppia

Grande capacità e poco ingombro grazie ai due cestelli per friggere disposti uno sopra l'altro

Sicherheitshinweise	4–8	Allgemeine Hinweise	14
Consignes de sécurité		Remarques générales	
Avvertenze di sicurezza		Indicazioni generali	
Vor dem Erstgebrauch	9	Reinigung	15
Avant la première utilisation		Nettoyage	
Prima del primo impiego		Pulitura	
Geräteübersicht	10	Verwendung	16–21
Présentation de l'appareil		Utiliser	
Panoramica apparecchio		Utilizzo	
Digital-Display	11	Was tun wenn	22–23
Display digital		Que faire lorsque	
Display digitale		Cosa fare se	
Zubereitungstipps	12	Garantie	24
Conseils de préparation		Garantie	
Consigli per la preparazione		Garanzia	
Voreingestellte Programme	13	Adresse	24
Programmes prédéfinis		Adresse	
Programmi preimpostati		Indirizzo	

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

 Zuvor beachten
A observer préalablement
Osservare precedentemente

 Stromschlag vermeiden
Éviter un choc électrique
Evitare scossa elettrica

 Hilfreiche Information
Information utile
Informazione utile

 Entsorgung
Élimination
Smaltimento

 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

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.



Duo-Nutzung: zwei Frittierkörbe, in denen individuell verschiedene Speisen zubereitet werden können.

Utilisation en duo: deux paniers à frire dans lesquels des mets différents peuvent être préparés de manière individuelle.

Utilizzo in duo: due cestelli per friggere in cui è possibile cucinare singolarmente piatti diversi.



Einklappbares Farbdisplay mit 10 voreingestellten Programmen.

Display en couleurs rabattable avec 10 programmes prédéfinis.

Display a colori pieghevole con 10 programmi preimpostati.



Perfekt auch zum Backen von Kuchen, Muffins, Cupcakes etc.

Parfaite également pour la cuisson de gâteaux, muffins, cupcakes, etc.

Perfetto anche per la cottura di torte, muffin, cupcake ecc.



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.



Nur vom Hersteller empfohlenes/verkaufte Zubehör verwenden.
Utiliser uniquement les accessoires recommandés/vendus par le fabricant.
Utilizzare solo accessori consigliati/venduti dal produttore.



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.



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 (p.es. buste di plastica) devono stare lontano dai bambini.



Gerät nicht an Zeitschaltuhr/fernbedienbarem Schalter betreiben/anschließen.

Ne pas opérer/brancher l'appareil sur une minuterie/un interrupteur télé-commandé.

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



Gerät nie mit nassen/feuchten Händen benutzen.
Ne jamais utiliser l'appareil avec les mains mouillées/humides.
Non utilizzare mai l'apparecchio con le mani bagnate/umide.



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/câble 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.



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.



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 ist für die Verwendung im Haushalt bestimmt, nicht für gewerbliche Nutzung. Gerät nicht im Freien betreiben. Gerät nie unbeaufsichtigt stehen lassen.

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

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



Gerät stehend auf trockenem, ebenem, stabilem und hitzebeständigem Untergrund 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.



Damit die Luft zirkulieren kann, muss das Gerät allseitig mindestens 10cm (30cm oben) Abstand zu Wänden haben. Nie über Tischkanten/-ecken hinausstellen.

Afin que l'air puisse librement circuler, l'appareil doit être placé à au moins 10cm (30cm vers le haut) des murs, dans toutes les directions. Ne jamais placer l'appareil sur le rebord ou le coin d'une table.

Per far circolare l'aria ogni lato dell'apparecchio deve mantenere una distanza minima di 10cm (30 cm in alto) dalle pareti. Mai fare sporgere dai lati o dagli angoli di tavoli.



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

L'appareil en fonctionnement est brûlant – risque de brûlure! Tenir l'appareil uniquement par la poignée.

Durante il funzionamento l'apparecchio diventa particolarmente caldo – pericolo di ustioni! Afferrare l'apparecchio solo dall'impugnatura.



Kein Öl oder andere Flüssigkeiten in die beiden Frittiekörbe einfüllen – Brandgefahr!

Ne pas verser d'huile ni d'autres liquides dans les paniers à frire – risque d'incendie!

Non riempite olio o altri liquidi nei due cestelli di friggere – pericolo d'incendio!



Flammen im Brandfall mit einer Löschdecke ersticken. Nie mit Wasser löschen. En cas d'incendie, jeter une couverture isolante sur les flammes. Ne jamais utiliser de l'eau pour éteindre les flammes.

In caso di fuoco, soffocare le fiamme con una coperta d'amianto. Non versare mai dell'acqua.



Bei übermässiger Rauchentwicklung sofort Netzstecker ziehen und Gerät abkühlen lassen.

Débrancher immédiatement la fiche secteur et laisser refroidir l'appareil en cas de dégagement de fumée excessif.

Staccare la spina immediatamente in caso in cui si sviluppi del forte fumo e fare raffreddare l'apparecchio.



Gefüllte Geräte nicht versetzen.
Ne pas déplacer des appareils remplis.
Non spostare l'apparecchio pieno.



Vorsicht vor aufsteigendem, heissen Dampf beim Speisen entnehmen – Verbrühungsgefahr!

Attention à la vapeur brûlante qui s'élève en retirant les plats: risque de brûlures!

Attenzione all'aumento di vapore bollente, quando si tolgon le pietanze: pericolo di ustione!



Gerät vor dem Verstauen abkühlen lassen.
Laisser refroidir l'appareil avant de le ranger.
Fare raffreddare l'apparecchio prima di riporlo.



Gerät nie in der Nähe von leicht entflammbaren Materialien oder unter Oberschränken aufstellen. Lüftungsöffnungen und Gerät im Betrieb nicht mit Decken, Tüchern oder Gegenständen bedecken – Brandgefahr!

Ne placez jamais l'appareil près de matériaux facilement inflammables ou sous les éléments de cuisine supérieurs. Ne pas couvrir les ouvertures d'aération et l'appareil en fonctionnement avec des couvertures, tissus ou objets – risque d'incendie!

Perciò non posizionare mai il tostapane vicino a materiali facilmente infiammabili o sotto a elementi pensili. Non coprire le aperture di aerazione e l'apparecchio in funzione con tovaglie, panni od oggetti – pericolo di incendio!



Während dem Betrieb tritt heißer Dampf aus den Luftauslassöffnungen. Hände und Gesicht von Öffnungen fernhalten – Verbrühungsgefahr!

Une vapeur brûlante s'échappe des orifices de sortie d'air pendant l'utilisation. Tenir les mains et le visage éloignés des orifices – risque de brûlure!

Durante il funzionamento fuoriesce di vapore caldo dall'uscita aria. Tenere lontani mani e viso dalle aperture – pericolo di ustione!



Bereiten Sie keine extrem fettigen Zutaten wie Würstchen in der Heissluftfritteuse zu.

Ne pas préparer de plats extrêmement gras (par exemple des saucisses) dans la friteuse à air chaud.

Non preparare cibi estremamente grassi (per esempio wurstel) nella friggitrice ad aria calda.



Es darf keine Flüssigkeit in das Innere des Gerätes gelangen.
Veillez à ce qu'aucun liquide ne pénètre à l'intérieur de l'appareil.

All'interno dell'apparecchio non deve penetrare alcun liquido.



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 né alla pioggia né ad altra umidità. Utilizzare l'apparecchio solo con le mani asciutte!



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!



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.



Gerät nie in Wasser/andere Flüssigkeiten tauchen. Kurzschlussgefahr!

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

Non immergere l'apparecchio in acqua/altri liquidi. Pericolo di corto circuito!

⚡ Gerät nur an fachgerecht installierter Steckdose mit korrekter Spannung betreiben. Keine Verlängerungskabel verwenden. Gerät am besten an Fl-Schutzschalter (max. 30 mA) betreiben. Die benutzte Steckdose muss jederzeit zugänglich bleiben.

Utiliser l'appareil en respectant le voltage correct et uniquement sur une prise installée par un professionnel. Ne pas utiliser de rallonge électrique. Brancher de préférence l'appareil sur une prise sécurité FI (max. 30 mA). La prise de courant utilisée doit rester accessible en tout temps.

Usare l'apparecchio solo in una presa installata correttamente e con la giusta tensione. Non utilizzare alcuna prolunga. Usare l'apparecchio con un interruttore di circuito FI (max. 30 mA). La presa usata deve essere sempre lasciata accessibile.

⚡ 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 scollarlo 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.

⚡ 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.

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

Rendre inutilisable l'appareil avant de le mettre en décharge, couper le cordon électrique et apporter l'appareil en déchetterie.

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

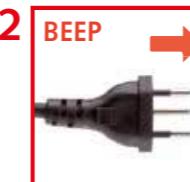
⚠ Gerät und Zubehör auf Vollständigkeit/Schäden und Funktionalität prüfen!

Vérifier que l'appareil et les accessoires sont au complet/non endommagés et fonctionnent!

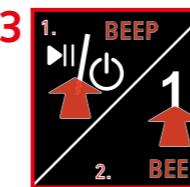
Controllare che l'apparecchio e gli accessori siano integri/indenni e funzionanti!



Die beiden Frittierkörbe (mit den Gittern) einschieben und das Farbdisplay ausklappen
Insérer les deux paniers à frire (avec les grilles) et déplier le display en couleurs
Inserire i due cestelli per friggere (con le griglie) e piegare il display a colori



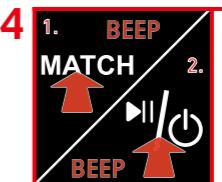
Gerät einstecken
Brancher l'appareil
Collegare la spina



Einschalten und Korb 1 wählen
Mettre sous tension et sélectionner panier 1
Accendere e selezionare cestello 1

⚠ Sämtliches Verpackungsmaterial am und im Gerät entfernen!
Retirer l'intégralité de l'emballage situé sur l'appareil et à l'intérieur de ce dernier!

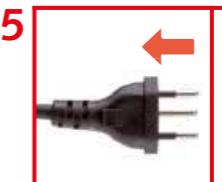
Disimballare completamente l'apparecchio e rimuovere il materiale d'imballaggi!



MATCH drücken und starten
Appuyer MATCH et démarrer
Premere MATCH e iniziare



Herstellerrückstände werden verbrannt.
Les résidus de fabrication sont brûlés.
Gli scarti si bruciano.



Gerät ausstecken
Débrancher l'appareil
Scollegare l'apparecchio



Gerät reinigen (siehe Seite 15)
Nettoyer l'appareil (voir page 15)
Pulire l'apparecchio (vedi pagina 15)

1 Sichtfenser
Fenêtres de visualisation
Finestre di osservazione

2 Handgriffe
Poignées
Maniglie



- i** Anzeigen zeigen abwechselnd die Temperatur und die verbleibende Zeit an.
Les affichages indiquent tour à tour la température et le temps restant.
I display alternano la temperatura impostata e l'ora.
I display alternano la temperatura impostata e l'ora.
- brown** Hinweis, dass die Lebensmittel geschüttelt/gewendet werden sollen.
Indique s'il est nécessaire de secouer/retourner les aliments.
Indica quando è necessario scuotere/voltare gli cibi.
- C** Programmierung der gleichen Einstellungen für beide Frittierkörbe.
Programmation des mêmes réglages pour les deux paniers à frire.
Programmazione delle stesse impostazioni per entrambi i cestelli per friggere.
- D** Zeit und Temperatur verringern.
Réduire le temps et la température.
Riduzione del tempo e della temperatura.
- EIN/AUS-Taste**
Zubereitung starten/stoppen.
Touche MARCHE/ARRET.
Démarrer/arrêter la préparation.
Pulsante ON/OFF.
Iniziare/fermare la preparazione.

Zubereitungstipps | Conseils de préparation | Consigli per la preparazione

Temperaturen und Zeitangaben sind Richtwerte. Bei noch kaltem Gerät die Zeit um 3 Minuten verlängern.
Les températures et durées sont données à titre indicatif. Prolonger le temps de 3 min. si l'appareil est encore froid.

Le temperature e i tempi sono valori indicativi. Quando l'apparecchio è ancora freddo il tempo si allunga di 3 min.

Tipp: Bessere Resultate mit kleinerer Füllmenge.
Conseil: les résultats sont meilleurs avec de petites quantités.

Consiglio: risultati migliori con quantità più minore.

Selbstgemachte Pommes frites: frische, festkochende Kartoffeln verwenden. Kartoffeln mit Wasser abspülen, abtrocknen, in Stücke schneiden.

Frites maison: prendre des pommes de terre fraîches à chair ferme. Rincer les pommes de terre à l'eau, sécher, couper en morceaux.

Patatine fritte fatte in casa: utilizzare patate fresche, che tengono bene la cottura. Risciacquare le patate con acqua, asciugare, tagliare a pezzi.

Gleichmäßig mit etwas Öl bestreichen.
Badigeonner uniformément avec un peu d'huile.
Cospargere uniformemente con olio.

* Je nach Dicke der Pommes frites

** Je nach Dicke und Form

Selon l'épaisseur des frites

Selon l'épaisseur et la forme

A seconda dello spessore delle patatine

Secondo lo spessore e la forma

* Menge für beide Körbe zusammen. | Quantité pour les deux paniers ensemble. | Quantità per entrambi i cestelli insieme.

Lebensmittel Aliments Commestibili	*Menge *Quantité *Quantità	Temperatur Température Temperatura	Zeit Durée Tempo	Schütteln/Wenden Secouer/Retourner Scuotere/Voltare
Tiefgefrorene Pommes Frites surgelées Patatine congelate	400–800 g	200 °C	16–27 min. *	Schütteln Secouer Scuotere
Selbstgemachte Pommes Frites maison Patatine fatte in casa	700–1000 g	180 °C	18–30 min. *	
Frühlingsrollen Rouleaux de printemps Involtini primavera	400–900 g	200 °C	10–16 min. **	Secouer Scuotere
Fertigrösti Rosti tout prêts Rosti pronti	700–1000 g	180 °C	15–20 min.	
Chicken Nuggets Nuggets de poulet Pepite di pollo	400–1200 g	180 °C	14–20 min.	2–4 x Wenden Retourner Voltare
Chicken Wings Ailes de poulet Alette di pollo	400–1200 g	200 °C	18–23 min.	Wenden Retourner Voltare
Cupcake Cupcake Cupcake	300–700 g	180 °C	18–24 min.	

Voreingestellte Programme | Programmes prédefinis | Programmi preimpostati

Menge für beide Körbe zusammen. | Quantité pour les deux paniers ensemble. | Quantità per entrambi i cestelli insieme.

French Fries Max. 1 kg	Chicken Max. 1.6 kg	Fish Max. 1 kg	Steak Max. 1.2 kg	Cake Max. 1 kg	Vegetables Max. 800 g	Chicken Wings Max. 1.2 kg	Shrimp Max. 800 g	Pizza Max. 800 g	Defrost Max. 1 kg
---------------------------	------------------------	-------------------	----------------------	-------------------	--------------------------	------------------------------	----------------------	---------------------	----------------------

Lebensmittel Aliments Commestibili	Programm Programme Programma	Temperatur Température Temperatura	Zeit Durée Tempo	Anmerkung Remarque Nota
Pommes frites Frites Patate fritte	200 °C	24 min.	Schütteln Secouer Scuotere	
Poulet Poulet Pollo	200 °C	45 min.	Wenden Retourner Voltare	
Fisch Poisson Pesce	200 °C	18 min.	Wenden Retourner Voltare	
Steak/Kotelett Steak/Côtelette Bistecca/Tagliata	200 °C	17 min.	Wenden Retourner Voltare	
Cake/Muffin Cake/Muffin Torta/Muffin	170 °C	18 min.		

Lebensmittel Aliments Commestibili	Programm Programme Programma	Temperatur Température Temperatura	Zeit Durée Tempo	Anmerkung Remarque Nota
Gemüse Légumes Verdure	160 °C	10 min.	Schütteln Secouer Scuotere	
Chicken Wings Ailes de poulet Ali di pollo	200 °C	22 min.	Wenden Retourner Voltare	
Meeresfrüchte Fruits de mer Frutti di mare	200 °C	14 min.	Schütteln Secouer Scuotere	
Pizza Pizza Pizza	180 °C	17 min.		
Auftauen Décongeler Sbrinamento	80 °C	5 min.	Schütteln Secouer Scuotere	

Kleine Zutaten erfordern in der Regel eine etwas kürzere Zubereitungszeit als größere Zutaten. Der Knuspergrad ist abhängig vom Wasseranteil der Kartoffeln, der Dicke sowie von der bestreichenen Ölmenge.

Les petits ingrédients nécessitent généralement un temps de préparation un peu plus court que les gros ingrédients. Le degré de croustillant dépend de la teneur en eau des pommes de terre, de leur épaisseur et de la quantité d'huile badigeonnée.

Gli ingredienti piccoli di solito richiedono un tempo di preparazione leggermente inferiore rispetto a quelli più grandi. Il grado croccante dipende dal contenuto d'acqua delle patate, lo spessore e la quantità di olio spalmato.

Kleine Snacks, die im Backofen zubereitet werden, können auch in der Heissluftfritteuse zubereitet werden. Die Heissluftfritteuse kann auch zum Erhitzen von Zutaten verwendet werden: Stellen Sie die Temperatur auf 150 °C für 10 Minuten ein.

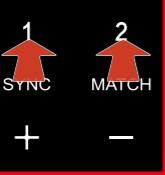
Les petits en-cas préparés au four peuvent l'être également dans la friteuse à air chaud. Vous pouvez également utiliser la friteuse à air chaud pour chauffer des ingrédients: réglez la température sur 150 °C pendant 10 min. Piccoli spuntini, quali vengono preparati nel forno, possono anche essere preparati nella friggitrice ad aria calda. È possibile utilizzare la friggitrice ad

Zeit und Temperatur anpassen (vor dem Start/ während Kochvorgang)

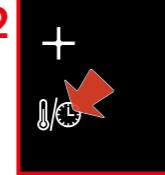
Modifier le temps/la température (avant le démarrage/pendant la cuisson)

Modificare tempo/temperatura (prima dell'avvio/ durante il processo di cottura)

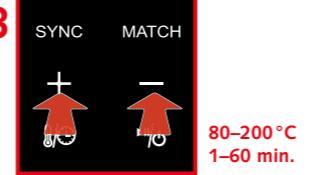
1



2



3



Taste Temperatur/Zeit drücken
Appuyer sur la touche température/temps
Premere il tasto temperatura/tempo

Temperatur/Zeit anpassen
(Tasten drücken)
Adapter la température et le temps (appuyer sur les touches)
Regolare la temperatura e il tempo (premere i pulsanti)

Zuerst Netzstecker ziehen und Gerät abkühlen lassen! Gerät nie unter laufendes Wasser halten oder im Wasser spülen!

Retirer d'abord la prise et laisser refroidir l'appareil! Ne jamais passer l'appareil sous l'eau, ne jamais rincer l'appareil dans l'eau!

Staccare prima la spina e lasciar raffreddare l'apparecchio! Non mettere mai l'apparecchio sotto l'acqua corrente, né immergerlo in acqua!

1



Frittöröke entnehmen
Retirer les paniers à frire
Togliere i cestelli per friggere

2



Gitter entnehmen
Retirer les grilles
Rimuovere le griglie

3



Frittöröke und Gitter mit Spülwasser waschen, trocknen
Nettoyer à l'eau savonneuse les paniers à frire et les grilles avant de bien sécher
Lavare con acqua e sapone i cestelli per friggere e i griglie, asciugare

Keine Metallgegenstände/-wolle verwenden – beschädigt Antihhaftbeschichtung! Keine scheuernden Reinigungsmittel/Gegenstände verwenden!

Ne pas utiliser d'objets métalliques ni de paille de fer – risque d'endommagement du revêtement antiadhésif! N'utiliser aucun détergent/objet abrasif!

Non utilizzare oggetti di metallo/lana – il rivestimento antiaderente si danneggia! Non utilizzare detergenti/oggetti abrasivi!

4



Gehäuse mit einem feuchten und nicht scheuernden Tuch abwischen
Essuyer l'appareil avec une éponge humide, sans utiliser de produits abrasifs
Pulire con un panno umido senza strofinare

5



Gitter in Frittöröke einsetzen
Introduire les grilles dans les paniers à frire
Inserire i griglie nei i cestelli per friggere

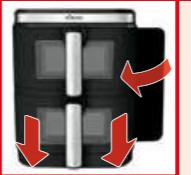
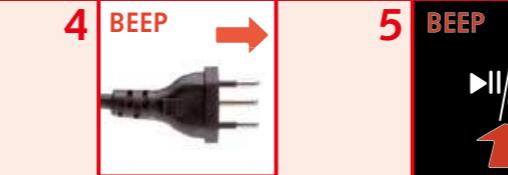
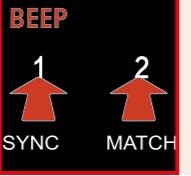
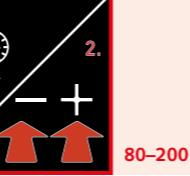
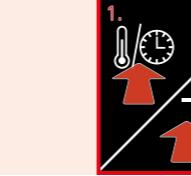
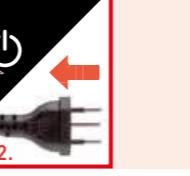
6



Frittöröke einschieben
Insérer les paniers à frire
Inserire i cestelli per friggere

Nur ein Frittierkorb verwenden | Utiliser un seul panier à frire | Utilizzare un solo cestello per friggere



1.	Vorbereiten Préparer Preparazione	1 	2 	3 	4 	5 	 Maximale Füllmenge beachten! Observer la quantité de remplissage maximale! Rispettare la quantità massima di riempimento!	 Kein Öl oder andere Flüssigkeiten in Frittierkorb einfüllen – Brandgefahr! Ne pas verser d'huile ni d'autres liquides dans le panier à frire – risque d'incendie! Non riempite olio o altri liquidi nel cestello per friggere – pericolo d'incendio!	 Frittierkorb nie ohne eingesetztes Gitter einschieben! Ne jamais insérer le panier à frire sans avoir introduit la grille! Mai inserire cestello per friggere senza il griglia!								
 Sie können den oberen oder den unteren Korb benutzen. Vous pouvez utiliser le panier supérieur ou le panier inférieur. È possibile utilizzare il cestello superiore o inferiore.			Gerät stabil hinstellen Placer l'appareil en position stable Posizionare l'apparecchio in modo stabile			Korb entnehmen, Speisen einfüllen Retirer le panier à frire, remplir les aliments Togliere cestello per friggere, riempire alimenti			Frittierkorb einschieben Insérer le panier à frire Inserire il cestello per friggere			Gerät einstecken Brancher l'appareil Collegare la spina			Einschalten Enclencher Accendere		
2.	Gebrauchen Utiliser Uso	1 	2 	3 	4 	5 	6 	Zeit stoppt beim Entnehmen des Korbes und läuft nach dem Einschieben weiter Le temps s'arrête lorsque le panier est retiré et continue de s'écouler après l'introduction du récipient Il tempo si ferma quando il cestello viene rimosso e continua a scorrere dopo l'inserimento									
 Zubereitungstipps/voreingestellt Programme: Seiten 12–13. Conseils de préparation / programmes prédéfinis: pages 12–13.			Korb wählen: 1 oder 2 Sélectionner le numéro du panier: 1 ou 2 Selezionare il numero di cestello: 1 o 2			Programm/Speise wählen Sélectionner un programme/les aliments Selezionare un programma/i cibi			Temperatur anpassen Adapter la température Regolare la temperatura			Zeit anpassen Adapter le temps Regolare il tempo			Zubereitung starten Démarrer la préparation Iniziare la preparazione		
 Consigli per la preparazione/programmi preimpostati: pagine 12–13.																	
3.	Nach dem Gebrauch Après utilisation Dopo l'uso	1 	2 	3 	4 	Reinigung: Seite 15 Nettoyage: page 15 Pulire: pagina 15						 Manuell stoppen: Arrêter manuellement: Arrestare manualmente:					
												 Gerät wird im Betrieb heiß – Verbrennungsgefahr! Nur am Handgriff anfassen! L'appareil en fonctionnement est brûlant – risque de brûlure! Tenir l'appareil uniquement par la poignée! Durante il funzionamento l'apparecchio diventa caldo – pericolo di ustioni! Afferrare l'apparecchio solo dall'impugnatura!					
 Nach Ablauf der Zubereitungszeit ertönt ein Signalton und das Display zeigt OFF. Un signal sonore retentit après expiration du temps de préparation et l'écran affiche OFF.			Frittierkorb entnehmen Retirer le panier à frire Togliere il cestello per friggere			Speisen entnehmen Retirer les aliments Prelevare i cibi			Gerät ausschalten und ausstecken Éteindre et débrancher l'appareil Spegnere e collegare l'apparecchio			Gerät 30 Minuten abkühlen lassen, Frittierkorb einschieben, Display einklappen Laissez refroidir l'appareil pendant 30 minutes, insérer le panier à frire, replier le display en couleurs Lasciar raffreddare l'apparecchio per 30 minuti, inserire il cestello per friggere, ripiegare il display a colori					
16													17				

Beide Frittierkörbe unabhängig voneinander programmieren | Programmer les deux paniers à friture indépendamment l'un de l'autre | Programmare entrambi i cestelli indipendentemente l'uno dall'altro

1. Vorbereiten Préparer Preparazione

! Gerät auf hitzebeständiger Unterlage betreiben!
Utiliser l'appareil sur une surface résistante à la chaleur!
Far funzionare l'apparecchio su una superficie resistente al calore!

! Gerät stabil hinstellen
Placer l'appareil en position stable
Posizionare l'apparecchio in modo stabile

! Frittierkörbe entnehmen, Speisen einfüllen
Retirer les paniers à frire, remplir les aliments
Togliere i cestelli per friggere, riempire alimenti

! Frittierkörbe einschieben
Insérer les paniers à frire
Inserire i cestelli per friggere

! Gerät einstecken
Brancher l'appareil
Collegare la spina

! Einschalten
Enclencher
Accendere

! Maximale Füllmenge beachten!
Observer la quantité de remplissage maximale!
Rispettare la quantità massima di riempimento!

! Kein Öl oder andere Flüssigkeiten in Frittierkorb einfüllen – Brandgefahr!
Ne pas verser d'huile ni d'autres liquides dans le panier à frire – risque d'incendie!
Non riempite olio o altri liquidi nel cestello per friggere – pericolo d'incendio!

! Frittierkörbe nie ohne eingesetzte Gitter einschieben!
Ne jamais insérer les paniers à frire sans avoir introduit les grilles!
Mai inserire cestello per friggere senza le griglie!

2. Gebrauchen Utiliser Uso

! Zubereitungstipps/voreingestellt Programme: Seiten 12–13.
Conseils de préparation / programmes prédéfinis:
pages 12–13.

! Consigli per la preparazione/programmi preimpostati:
pagine 12–13.

! Korb 1 / Panier 1 / Cestello 1:
Programm/Speise wählen
Sélectionner un programme/
les aliments
Selezionare un programma/i cibi

! Korb 2 / Panier 2 / Cestello 2:
Programm/Speise wählen
Sélectionner un programme/
les aliments
Selezionare un programma/i cibi

! Temperatur/Zeit anpassen:
Siehe Seite 14
Adapter la température/
le temps: voir page 14
Regolare la temperatura/
il tempo: vedere pagina 14

! Dank der Taste SYNC können Sie mit einem Tastendruck die Frittierzeiten der beiden unterschiedlich programmierten Frittierkörbe so koordinieren, dass sie am Ende zur gleichen Zeit fertig sind.
Grâce à la touche SYNC, il suffit d'appuyer sur le bouton pour coordonner les temps de cuisson des deux paniers programmés différemment, de sorte que les aliments soient prêts au même moment.
Grazie al pulsante SYNC, basta premere un tasto per coordinare i tempi di cottura dei due cestelli programmati in modo diverso, in modo che le pietanze siano pronte nello stesso momento.

! Zeit stoppt beim Entnehmen des Korbes und läuft nach dem Einschieben weiter
Le temps s'arrête lorsque le panier est retiré et continue de s'écouler après l'introduction du récipient
Il tempo si ferma quando il cestello viene rimosso e continua a scorrere dopo l'inserimento

3. Nach dem Gebrauch Après utilisation Dopo l'uso

! Nach Ablauf der Zubereitungszeit ertönt ein Signalton und das Display zeigt OFF.
Un signal sonore retentit après expiration du temps de préparation et l'écran affiche OFF.
Dopo lo scadere del tempo di preparazione viene emesso un segnale acustico e il display visualizza OFF.

! Frittierkörbe entnehmen
Retirer les paniers à frire
Togliere i cestelli per friggere

! Speisen entnehmen
Retirer les aliments
Prelevare i cibi

! Gerät ausschalten und ausstecken
Éteindre et débrancher l'appareil
Spegnere e collegare l'apparecchio

! Reinigung: Seite 15
Nettoyage: page 15
Pulire: pagina 15

! Manuell stoppen:
Arrêter manuellement:
Arrestare manualmente:

! Gerät wird im Betrieb heiß – Verbrennungsgefahr! Nur am Handgriff anfassen!
L'appareil en fonctionnement est brûlant – risque de brûlure! Tenir l'appareil uniquement par la poignée!
Durante il funzionamento l'apparecchio diventa caldo – pericolo di ustioni!
Afferrare l'apparecchio solo dall'impugnatura!

Beide Frittierkörbe identisch programmieren | Programmer les deux paniers à friture de manière identique | Programmare entrambi i cestelli in modo identico



1.	Vorbereiten Préparer Preparazione	1 2 3 4 5	Für die Zubereitung einer grösseren Menge desselben Lebensmittels. Pour préparer une plus grande quantité du même aliment. Per la preparazione di una maggiore quantità dello stesso alimento.	Gerät stabil hinstellen Placer l'appareil en position stable Posizionare l'apparecchio in modo stabile	Frittierkörbe entnehmen, Speisen einfüllen Retirer les paniers à frire, remplir les aliments Togliere i cestelli per friggere, riempire alimenti	Frittierkörbe einschieben Insérer les paniers à frire Inserire i cestelli per friggere	Gerät einstecken Brancher l'appareil Collegare la spina	Einschalten Enclencher Accendere	Maximale Füllmenge beachten! Observer la quantité de remplissage maximale! Rispettare la quantità massima di riempimento!	Kein Öl oder andere Flüssigkeiten in Frittierkorb einfüllen – Brandgefahr! Ne pas verser d'huile ni d'autres liquides dans le panier à frire – risque d'incendie! Non riempite olio o altri liquidi nel cestello per friggere – pericolo d'incendio!	Frittierkörbe nie ohne eingesetzte Gitter einschieben! Ne jamais insérer les paniers à frire sans avoir introduit les grilles! Mai inserire cestello per friggere senza le griglie!
2.	Gebrauchen Utiliser Uso	1 2	Zubereitungstipps/voreingestelltProgramme: Seiten 12–13. Conseils de préparation / programmes prédéfinis: pages 12–13. Consigli per la preparazione/programmi preimpostati: pagine 12–13.	Auf MATCH drücken Appuyer sur MATCH Premere MATCH	Programm/Speise wählen Sélectionner un programme/les aliments Selezionare un programma/i cibi	Bei Bedarf Si nécessaire Se necessario 1. 2. 80–200°C 1–60 min.	Zubereitung starten Démarrer la préparation Iniziare la preparazione	Schütteln/Wenden Secouer/retourner Scuotere/voltare	Zeit stoppt beim Entnehmen des Korbes und läuft nach dem Einschieben weiter Le temps s'arrête lorsque le panier est retiré et continue de s'écouler après l'introduction du récipient Il tempo si ferma quando il cestello viene rimosso e continua a scorrere dopo l'inserimento		
3.	Nach dem Gebrauch Après utilisation Dopo l'uso	1 2 3 4	Nach Ablauf der Zubereitungszeit ertönt ein Signalton und das Display zeigt OFF. Un signal sonore retentit après expiration du temps de préparation et l'écran affiche OFF. Dopo lo scadere del tempo di preparazione viene emesso un segnale acustico e il display visualizza OFF.	Frittierkörbe entnehmen Retirer les paniers à frire Togliere i cestelli per friggere	Speisen entnehmen Retirer les aliments Prelevare i cibi	Gerät ausschalten und ausstecken Éteindre et débrancher l'appareil Spegnere e collegare l'apparecchio	Gerät 30 Minuten abkühlen lassen, Frittierkörbe einschieben, Display einklappen Laissez refroidir l'appareil pendant 30 minutes, insérer les paniers à frire, replier le display en couleurs Lasciare raffreddare l'apparecchio per 30 minuti, inserire cestelli per friggere, ripiegare il display a colori	Manuell stoppen: Arrêter manuellement: Arrestare manualmente: 	Gerät wird im Betrieb heiss – Verbrennungsgefahr! Nur am Handgriff anfassen! L'appareil en fonctionnement est brûlant – risque de brûlure! Tenir l'appareil uniquement par la poignée! Durante il funzionamento l'apparecchio diventa caldo – pericolo di ustioni! Afferrare l'apparecchio solo dall'impugnatura!		

Was tun wenn... | Que faire lorsque... | Cosa fare se...

	Problem / Problème / Problema	Mögliche Ursache / Cause possible / Possibile causa	Lösung / Dépannage / Soluzione
1	...das Gerät nicht funktioniert? ...l'appareil ne fonctionne pas? ...l'apparecchio non funziona?	<ul style="list-style-type: none"> Ist der Netzstecker eingesteckt? Ist das Gerät eingeschaltet? Sind die Frittierkörbe korrekt eingeschoben? La fiche de secteur est-elle branchée? L'appareil est allumé? Les paniers à friure sont-ils correctement insérés ? La spina è inserita nella presa? L'apparecchio è acceso? I cestelli sono inseriti correttamente? 	<ul style="list-style-type: none"> Netzstecker in Steckdose stecken. Gerät einschalten. Schieben Sie die Frittierkörbe komplett in das Gerät. Brancher la fiche d'alimentation dans la prise de courant. Mettre l'appareil en marche. Enfoncez les paniers à friure dans l'appareil jusqu'à la butée. Inserire la spina nella presa di corrente. Accendere l'apparecchio. Far scorrere completamente i cestelli di frittura nell'apparecchio.
2	...das Frittiergut nicht ausreichend frittiert ist? ...les aliments sont-ils suffisamment frits? ...il cibo non è sufficientemente fritto bene?	<ul style="list-style-type: none"> Frittiermenge zu gross? Zu niedrige Temperatur eingestellt? Ist die Zubereitungszeit zu kurz? La quantité d'aliments à frire est-elle trop importante? La température réglée est-elle trop basse? Le temps de préparation est-il trop court? Quantità del fritto è troppo grande? Temperatura impostata troppa bassa? Il tempo di preparazione è troppo breve? 	<ul style="list-style-type: none"> Kleinere Menge an Lebensmitteln zubereiten. Höhere Temperatur einstellen. Längere Zubereitungszeit einstellen. Préparer une plus petite quantité d'aliments. Régler une température plus élevée. Réglar un temps de préparation plus long. Preparare quantità minori di cibo. Impostate una temperatura più alta. Impostate un tempo di preparazione più lungo.
3	...das Frittiergut ungleichmäßig frittiert ist? ...les aliments sont-ils uniformément frits? ...il cibo non è uniformemente fritto?	<ul style="list-style-type: none"> Einige Zutaten müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt/gewendet werden. Certains ingrédients doivent être secoués/retournés à la moitié du temps de préparation. Alcuni tipi di ingredienti devono essere scuotere/voltare a metà del tempo di preparazione. 	<ul style="list-style-type: none"> Wenn Lebensmittel in mehreren Lagen in den Frittierkörben liegen (z.B. Pommes frites) und einander abdecken, müssen sie während des Frittierens von Zeit zu Zeit etwas gemischt bzw. gewendet werden, damit alle Stellen frittiert werden. Si les aliments sont sur plusieurs couches dans les paniers à frire (p.ex. les frites) et se recouvrent les uns les autres, ils doivent être secoués/retournés de temps en temps pendant la cuisson afin que toutes les parties soient frites. Quando si inseriscono alimenti in più strati nei cestelli di frittura (per esempio patatine fritte) che si coprono a vicenda, questi devono veni mescolati o girati di tanto in tanto durante il processo di frittura devono essere mescolati o girati di tanto in tanto in modo da friggere tutte le aree.

Was tun wenn... | Que faire lorsque... | Cosa fare se...

	Problem / Problème / Problema	Mögliche Ursache / Cause possible / Possibile causa	Lösung / Dépannage / Soluzione
4	...Frittierkorb nicht richtig eingesetzt werden kann? ...panier à frire ne peut pas être correctement introduit? ...cestello per friggere non può essere inserita bene?	<ul style="list-style-type: none"> Ist der Frittierkorb überfüllt? Le panier à frire est-il trop rempli? Il cestello per friggere è troppo pieno? 	<ul style="list-style-type: none"> Füllen Sie den Korb nicht über die MAX-Markierung. Ne remplissez pas le panier au-delà de l'indication MAX. Non riempire il cestello oltre l'indicazione MAX!
5	...weisser Rauch aus dem Gerät austritt? ...une fumée blanche sort-elle de l'appareil? ...fumo bianco fuoriesce dall'apparecchio?	<ul style="list-style-type: none"> Zutaten enthalten zu viel Fett. Das Öl tropft in den Frittierkorb und bildet beim Erhitzen weißen Rauch. Ist vielleicht noch Öl im Fritterkorb vom vorherigen Gebrauch? Les ingrédients contiennent trop de graisses. L'huile coule dans le panier à frire et forme une fumée blanche en cas de surchauffe. Le panier à frire contient-il de l'huile d'une précédente utilisation? Gli ingredienti sono troppi grassi? L'olio gocciola nel cestello per friggere e durante il riscaldamento fuoriesce fumo bianco. Si trova ancora olio nel cestello per friggere dall'uso precedente? 	<ul style="list-style-type: none"> Dies hat aber keinen Einfluss auf das Frittier-Resultat. Frittierkörbe nach jeder Benutzung reinigen. Cela n'a toutefois aucune influence sur le résultat de la friture. Nettoyer les paniers à frire après chaque utilisation. Ciò, comunque, non pregiudica il risultato di cottura. Pulire i cestelli di per friggere dopo ogni utilizzo.
6	...Dampf aus dem Gerät austritt? ...vapeur sort-elle de l'appareil? ...vapore fuoriesce dall'apparecchio?	<ul style="list-style-type: none"> Die Feuchtigkeit in den Lebensmitteln verdampft. L'humidité présente dans les aliments s'évapore. L'umidità negli alimenti evapora. 	<ul style="list-style-type: none"> Das ist normal. Ceci est normal. Ciò è normale.
7	...selbstgemachte Pommes frites unregelmässig frittiert werden ...les frites faites maison ne sont pas frites de manière homogène? ...le patatine fatte in casa non sono fritte uniformemente	<ul style="list-style-type: none"> Wurde eine ungeeignete Kartoffelsorte verwendet? Une variété de pomme de terre inadaptée a-t-elle été utilisée? È stata utilizzata una varietà di patate non adatta? 	<ul style="list-style-type: none"> Verwenden Sie eine festkochende Kartoffelsorte. Die Kartoffeln sollten frisch sein. Utilisez des pommes de terre à chair ferme. Utilisez des pommes de terre bien fraîches. Utilizzare una varietà di patata cerosa, le patate devono essere fresche.

TAVORA Brands AG
Tramweg 35
6414 Oberarth
Switzerland

www.koenigworld.com
www.tavora.ch



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.

SIQT | Schweizer Institut für Qualitätstests GmbH

SWISS BRAND OF THE YEAR 2024/25

SCHWEIZER MARKEN-MONITOR

HERAUSRAGEND KUNDENZUFRIEDENHEIT

KÖNIG

Segmentübergreifende Kundenbefragung zu Herstellermarken, TOP 20%, 10/24, sqt.ch/5014

ISTQ | Institut Suisse des Tests Qualité Sàrl

SWISS BRAND OF THE YEAR 2024/25

MONITEUR DES MARQUES SUISSE

EXCELLENTE SATISFACTION CLIENT

KÖNIG

Enquête intersectorielle sur les marques Récompense: TOP 20%, 10/2024, istq.ch/4709

TAVORA
BRANDS

Best brands for your home