

# KÖENIG

SIQT | Schweizer Institut  
für Qualitätstests GmbH +



SCHWEIZER MARKEN-MONITOR  
**HERAUSRAGENDE  
KUNDENZUFRIEDENHEIT**  
KÖENIG

Segmentübergreifende Marken-Befragung  
Auszeichnung: TOP 201, 08/2023, siqt.ch/4524

ISTQ | Institut Suisse des  
Tests Qualité Sàrl +



MONITEUR DES MARQUES SUISSE  
**SATISFACTION CLIENT  
EXCEPTIONNELLE**  
KÖENIG

Étiquette interactive sur les marques  
Récompense: TOP 201, 08/2023, istq.ch/4366



**Fritteuse INOX, 3 Liter**  
Mit Profi-Heizsystem

**Friteuse INOX, 3 litres**  
Avec corps de chauffe professionnel

**Friggitrice INOX, 3 litri**  
Con sistema di riscaldamento professionale

Sicherheitshinweise ..... 4–7 Consignes de sécurité Avvertenze di sicurezza	Gebrauchen ..... 12–13 Utiliser Utilizzo
Geräteübersicht ..... 8 Présentation de l'appareil Panoramica apparecchio	Reinigung ..... 14 Nettoyage Pulitura
Allgemeine Hinweise ..... 9 Remarques générales Indicazioni generali	Öl filtern/aufbewahren   Dauerfilter wechseln ..... 15 Filtrer/conservar l'huile   Changement du filtre permanent Filtrare/Conservare l'olio   Cambio del filtro permanente
Vor dem Erstgebrauch ..... 10 Avant la première utilisation Prima del primo impiego	Rezepte ..... 16–19 Recettes Ricette
In der Fritteuse erstarrtes Frittierfett schmelzen ..... 11 Faire fondre la graisse solidifiée dans la friteuse Sciogliere il grasso indurito nella friggitrice	Was tun wenn ..... 19 Que faire lorsque Cosa fare se
Frittirtabelle ..... 11 Tableau de friture Tabella di frittura	Technische Daten   Garantie ..... 20 Caractéristiques techniques   Garantie Dati tecnici   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

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.

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](http://www.koenigworld.com)



**Einfache Reinigung: Fritteuse komplett zerlegbar.**  
Nettoyage simple: friteuse complètement démontable.  
Facile da pulire: la friggitrice può essere completamente smontata.



**Stufenlose Temperaturwahl, Filter, Griffe und Sichtfenster.**  
Réglage de la température en continu, filtre, poignées et fenêtre de visualisation.  
Regolazione continua della temperatura, filtro, maniglie e finestra di osservazione.



**Profi-Heizsystem: Rückstände lagern sich in der «Kaltzone» unter der Heizung ab und verbrennen nicht.**  
Corps de chauffe professionnel: les résidus se déposent dans la «zone froide» sous le corps de chauffe et ne brûlent pas.  
Sistema di riscaldamento professionale: i residui si depositano nella «zona fredda» sotto l'elemento riscaldante, e quindi non bruciano.



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/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.

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.



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 entflammaren 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. 30 mA).

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



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!

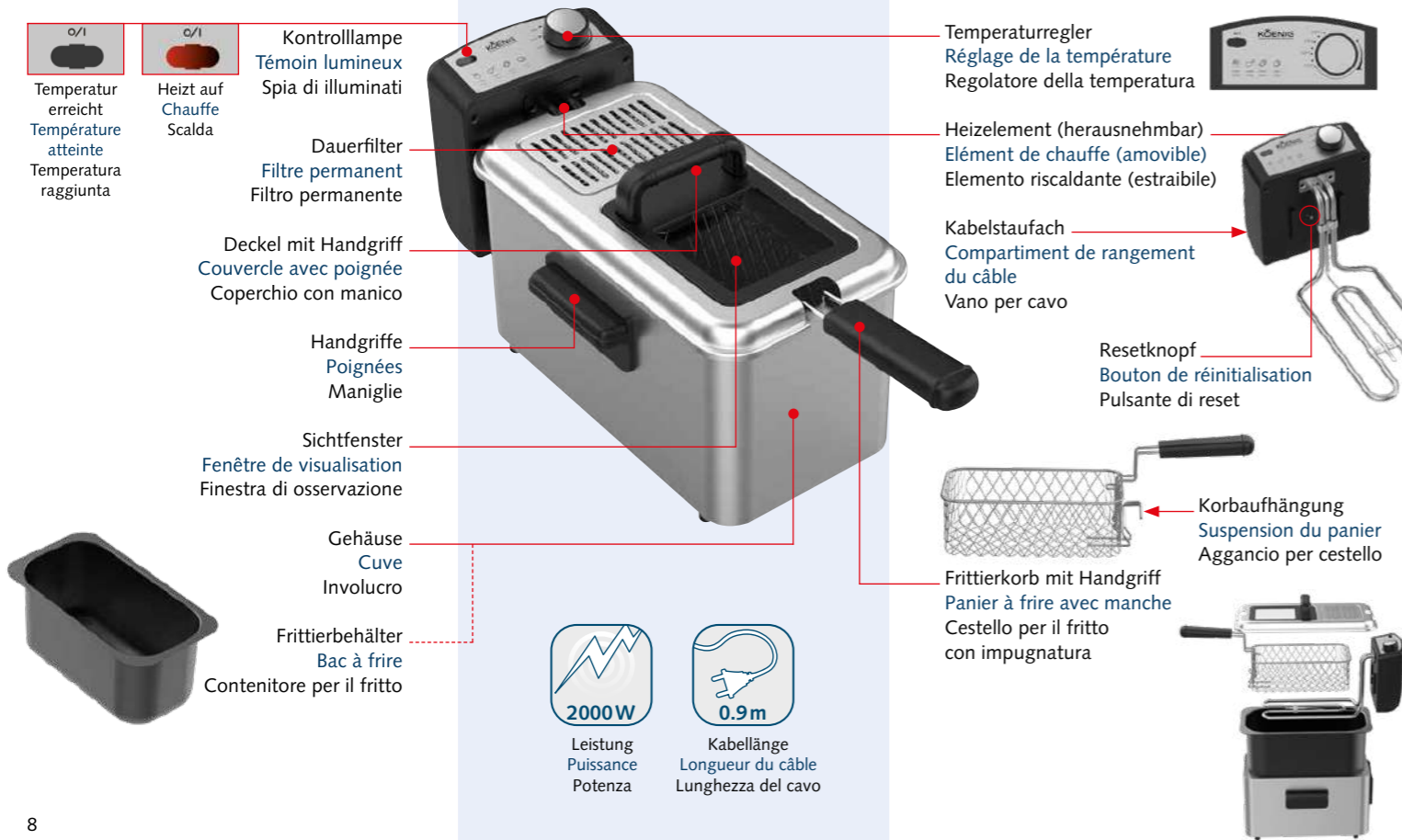
Beschädigte Geräte (inkl. Netzkabel) nie in Betrieb nehmen – vom Hersteller, dessen Servicestelle oder qualifizierten Fachleuten reparieren/ersetzen lassen. Gerät nie selber öffnen – Verletzungsgefahr! Ne jamais mettre en service les appareils endommagés (y compris cordons électriques) – les faire réparer/remplacer 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.





- **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-surrisaldamento 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.


-  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 (siehe Seite 14)  
 Nettoyer l'appareil (voir page 14)  
 Pulire apparecchio (vedi pagina 14)


**2**  Frittierbehälter einsetzen, Heizelement korrekt einschieben  
 Insérer le bac à frire, insérer correctement l'élément de chauffe  
 Inserire contenitore per il fritto, Introdurre l'elemento riscaldante correttamente


**3**  Wasser einfüllen, kurz aufkochen  
 Remplir l'eau, faire bouillir un instant  
 Riempire con acqua, fare bollire brevemente

 Herstellrückstände werden beseitigt.  
 Les résidus de fabrication sont éliminés.  
 Gli scarti di fabbricazione vengono eliminati.


-  Vor dem Frittieren muss der Frittierbehälter und auch der Deckel komplett trocken sein!  
 Avant de frire, le réservoir d'huile et le couvercle doivent être complètement secs!  
 Prima dell'uso, accertarsi che non siano presenti residui di acqua nel contenitore per il fritto o sul coperchio!


**4**  Abkühlen lassen, ausgießen und trocknen  
 Laisser refroidir puis verser, sécher  
 Fare raffreddare e versare, seccare


**5**  Griff nach oben klappen  
 Rabattre la poignée vers le haut  
 Ribaltare in alto l'impugnatura


**6**  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


## In der Fritteuse erstarrtes Frittierfett schmelzen Faire fondre la graisse solidifiée dans la friteuse Sciogliere il grasso indurito nella friggitrice


-  Nie anders vorgehen als hier beschrieben!  
 Ne jamais procéder autrement que décrit ci-dessous!  
 Non procedere mai diversamente da come descritto qui!

**1**  Gerät einschalten, Regler auf 100 °C stellen  
 Allumer l'appareil, mettre le régulateur à 100 °C  
 Accendere l'apparecchio, impostare il regolatore a 100 °C

 Nie eine höhere Temperatur als 100 °C einstellen!  
 Ne jamais régler une température supérieure à 100°C!  
 Non impostare mai una temperatura superiore a 100 °C!


-  Mit Gegenstand aus Holz/Kunststoff einige Löcher in das Fett stechen. Heizelement nicht beschädigen!  
 Utiliser un objet en bois/plastique pour faire quelques trous dans la graisse. Ne pas endommager l'élément de chauffe!  
 Praticare alcuni fori nel grasso con un oggetto in legno/plastica. Non danneggiare l'elemento riscaldante!


**2**  Deckel aufsetzen, Fett schmelzen lassen  
 Mettre le couvercle, faire fondre la graisse  
 Applicare il coperchio, fare sciogliere il grasso

 Deckel während Schmelzvorgang nicht öffnen!  
 Ne pas ouvrir le couvercle pendant le processus de fonte!  
 Non aprire il coperchio durante lo scioglimento!

## Frittiertabelle Tableau de friture Tabella di frittura

Lebensmittel Aliments Comestibili	Temperatur Température Temperatura	Frittierzeit Durée de cuisson Tempo di frittura
Gemüse Légumes Verdure	150 °C	6–9 min.
Panierte Lebensmittel, Kartoffelprodukte, Partygebäck, Chips Aliments panés, produits à base de pommes de terre, petits fours salés, chips Alimenti impanati, prodotti a base di patate, pasticcini salati, patatine	160–170 °C	2–5 min.
Fisch, Rindfleisch, Schnitzel Poisson, bœuf, escalopes Pesce, carne di manzo, fettine	160–170 °C	5–10 min.
Pommes Frites (ideale Kartoffelsorten: Bintje, Agria) Frites (variétés de pommes de terre idéales: Bintje, Agria) Patate fritte (tipi di patata consigliati: Bintje, Agria)	170 °C	5–8 min.
Meeresfrüchte, Schalentiere, Steaks Fruits de mer, crustacés, biftecks Frutti di mare, crostacei, bistecche	170–180 °C	2–4 min.
Geflügel (ohne Panade) Volaille (sans panade) Carne di pollo (non impanata)	180–190 °C	20–25 min.

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

-  Tiefgekühltes Frittiergut nach Verpackungsangaben.  
 Produits surgelés selon les indications d'emballage.  
 Prodotti surgelati secondo le indicazioni sulla confezione.

1.

## Vorbereiten Préparer Preparazione



Vor dem Befüllen Eisrückstände und überschüssiges Paniermehl an Lebensmitteln entfernen und mit Küchenpapier abtrocknen!  
Avant de remplir, enlever les résidus de glace et l'excès de chapelure des aliments et les sécher avec du papier absorbant!  
Prima di introdurre i cibi, eliminare ghiaccio e pangrattato in eccesso e asciugarli con carta da cucina!

1



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

2

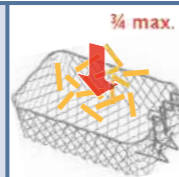


Frittieröl einfüllen  
Remplir d'huile à frire  
Introdurre l'olio per friggere



Nie ohne Frittieröl betreiben!  
Ne jamais utiliser sans huile de friture!  
Non mettere mai in funzione senza olio di frittura!

3



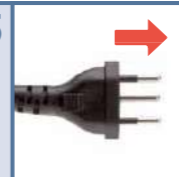
Frittiergut einfüllen  
Insérer les aliments à frire  
Insere il cibo da friggere

4



Deckel aufsetzen  
Placer le couvercle  
Insere il coperchio

5



Gerät einstecken  
Brancher l'appareil  
Collegare la spina



Vor dem Einfüllen des Öls 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!



Hartes Pflanzenfett zuerst in Pfanne schmelzen, dann flüssiges Fett in Frittierbehälter geben!  
Regelmässig die Qualität des Frittieröls kontrollieren, altes und verschmutztes Öl hat einen tieferen Selbstentzündungspunkt!

Faire d'abord fondre la graisse végétale solidifiée dans une poêle, puis verser la graisse liquide dans le bac à frire! Contrôlez régulièrement la qualité de l'huile de friture étant donné que l'huile usagée et sale s'enflamme même à une basse température!

Sciogliere il grasso vegetale indurito prima in una padella, quindi versare il grasso liquido nel contenitore per friggere! Controllare con regolarità la qualità dell'olio di frittura, in quanto l'olio usato e sporco ha un punto di autoaccensione più basso!

2.

## Gebrauchen Utiliser Utilizzo



Während Frittiervorgang Deckel nie öffnen – Verbrühungsgefahr durch Fettspritzer!  
Ne jamais ouvrir le couvercle pendant la friture – risque de brûlures dues aux éclaboussures de graisse!  
Durante la friggitura, non aprire mai il coperchio – pericolo di ustioni causato da spruzzi di grasso!

1

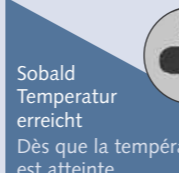


Einschalten  
Mettre en marche  
Accendere

2



Temperatur einstellen (siehe Frittiertabelle auf Seite 11)  
Régler la température (voir tableau de friture en page 11)  
Impostare la temperatura (vedi tabella di frittura a pagina 11)



Sobald Temperatur erreicht  
Dès que la température est atteinte  
Non appena la temperatura è OK

3



Deckel abnehmen, Frittierkorb einhängen  
Retirer le couvercle, accrocher le panier à frire  
Togliere il coperchio, agganciare cestello per il fritto

4



Frittierkorb absenken, Deckel absetzen → FRITTIEREN  
Abaisser le panier à frire, placer le couvercle → FRIRE  
Abbassare il cestello per il fritto, inserire il coperchio → FRIGGERE



Gerät wird im Betrieb sehr heiss – Verbrennungsgefahr! Nur am Handgriff anfassen! Gerät niemals bewegen, wenn das Öl heiss ist. Korb immer langsam absenken – Spritzgefahr!

L'appareil en fonctionnement est brûlant – risque de brûlure! Tenir l'appareil uniquement par la poignée! Ne jamais déplacer l'appareil lorsque l'huile est chaude! Toujours abaisser le bac lentement – risque de délaboussures!

Durante il funzionamento l'apparecchio diventa particolarmente caldo – pericolo di ustioni! Afferrare l'apparecchio solo dall'impugnatura. Non spostare mai il dispositivo quando l'olio è caldo! Abbassare il cestello lentamente. Pericolo di spruzzi!



Schäumt Fett stark auf, Korb mehrmals kurz eintauchen bis Schäumen nachlässt.  
Si la graisse mousse fortement, immerger le panier plusieurs fois brièvement jusqu'à ce que la mousse s'affaiblisse.  
Utilizzando grasso inizialmente si forma schiuma, pertanto sollevare e immergere il cestello alcune volte finché la schiuma diminuisce.

3.

## Nach dem Gebrauch Après utilisation Dopo l'uso



Unbedingt darauf achten, dass kein Kondenswasser in das Öl tropft!  
Assurez-vous que l'eau de condensation ne coule pas dans l'huile!  
Fare attenzione a non fare cadere gocce d'acqua di condensa nell'olio!

1



Gerät ausschalten  
Arrêter l'appareil  
Spegner l'apparecchio

2



Deckel abnehmen  
Retirer le couvercle  
Togliere il coperchio

3



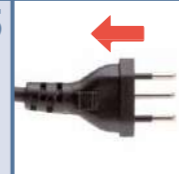
Frittierkorb einhängen, Öl abtropfen lassen  
Accrocher le panier à frire, laisser égoutter  
Agganciare il cestello per il fritto, lasciare scolare

4



Speisen anrichten  
Dresser le contenu  
Preparare contenuto

5



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




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.





Frittiergut nicht über Fritteuse würzen, so bleibt Öl länger verwendbar.  
Ne pas assaisonner les aliments à frire dans la friteuse, afin que l'huile puisse être utilisée plus longtemps.  
Evitare di condire il cibo sopra la friggitrice per prolungare la durata di utilizzo dell'olio.





Gerät reinigen: Siehe Seite 14.  
Nettoyer l'appareil: voir page 14.  
Pulire l'apparecchio: vedi pagina 14.


 Zuerst Netzstecker ziehen und Gerät abkühlen lassen.  
Retirer d'abord la prise et laisser refroidir l'appareil.  
Staccare prima la spina e lasciar raffreddare l'apparecchio.


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

**2**  Frittierbehälter entnehmen, Öl filtern → Seite 15  
Retirer le bac à frire et filtrer l'huile → page 15  
Rimuovere il contenitore per il fritto e filtrare l'olio → pagina 15

**3**  Feucht, nicht scheuernd, abwischen, trocknen lassen  
Essuyer avec une éponge humide, sans utiliser de produits abrasifs, laisser sécher  
Pulire con un panno umido senza strofinare e poi lasciare asciugare

 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.


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

**4**  Mit heissem Spülwasser abreiben, nachtrocknen  
Frotter avec de l'eau de vaisselle chaude, sécher  
Risciacquare strofinando con acqua calda, quindi asciugare


**5**  Gerät zusammensetzen  
Assembler l'appareil  
Montare l'apparecchio



**Unsere Empfehlung gegen Food Waste:**  Zum Vakuumieren von Lebensmitteln empfehlen wir die Produkte der Marke FoodSaver.  
[www.foodsaver.com.de](http://www.foodsaver.com.de)  
[www.foodsaver.fr](http://www.foodsaver.fr)  
**Notre recommandation contre Food Waste:** Pour la mise sous vide des aliments, nous recommandons les appareils de la marque FoodSaver.





 Nach jeder Anwendung Frittieröl vollständig abkühlen lassen und filtern!  
Laisser refroidir complètement l'huile de friture après chaque utilisation et la filtrer!  
Dopo ogni uso, fare raffreddare l'olio completamente e filtrarlo!

**Frittieröl ersetzen:** wenn es sehr dunkel ist, stark riecht, stark schäumt oder zu rauchen beginnt. Gemäss den lokalen Sammelstellen entsorgen!  
**Remplacer l'huile de friture:** lorsqu'elle est très sombre, dégage une forte odeur, mousse beaucoup et commence à fumer. Éliminer selon les points de collecte locaux!  
**Sostituire l'olio di frittura:** quando è molto scuro, ha un forte odore, schiuma molto ed inizia a far fumo. Smaltire conformemente alle norme locali!

 Öl kann auch in der Fritteuse aufbewahrt werden. Fritteuse mit geschlossenem Deckel kühl und trocken lagern. Spätestens nach 6 Monaten Öl wechseln.  
L'huile peut être conservée dans le bac à frire au frais et au sec. Rangez la friteuse dans un endroit frais et sec avec le couvercle fermé. Changer l'huile au plus tard après 6 mois.  
L'olio può anche essere conservato nella friggitrice. Conservare la friggitrice con coperchio chiuso in luogo fresco e asciutto. Cambiare l'olio al massimo dopo 6 mesi.

**1**  Öl mittels Sieb in Behälter filtern  
Filtrer l'huile dans le récipient à l'aide d'un tamis  
Filtrare l'olio nel recipiente con un colino  
 Öl nach ca. 8 Anwendungen ersetzen.  
Remplacer l'huile après environ 8 applications.  
Dopo ca. 8 cicli di impiego, sostituire l'olio.

**2**  Vor nächstem Gebrauch: gefiltertes Öl zurück in 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

 Zuerst Netzstecker ziehen und Gerät abkühlen lassen.  
Retirer d'abord la prise et laisser refroidir l'appareil.  
Staccare prima la spina e lasciar raffreddare l'apparecchio.

**1**  Filterabdeckung abnehmen  
Retirer le cache du filtre  
Rimuovere la copertura del filtro  
Art. D0480.00010 

**2**  Filter wechseln  
Remplacer le filtre  
Sostituire il filtro  
 1 bis 2 x pro Jahr.  
1 à 2 fois par an.  
Da 1 a 2 volte all'anno.

**3**  Filterabdeckung aufsetzen  
Replacer le cache du filtre  
Inserire la copertura del filtro





## Cordon bleu Cordon bleu Cordon bleu

8 Min.  
170°C  
 4

### Zutaten | Ingrédients | Ingredienti

### Gewürze | Épices | Spezie

- |  |   |
|--|---|
| 8 dünne Kalbsschnitzel<br>escalopes de veau minces<br>sottili fettine di manzo                                     | Salz   Pfeffer<br>Sel   poivre<br>Sale   pepe |
| 8 Scheiben Emmentaler, 1cm dick<br>tranches d'Emmental de 1cm d'épaisseur<br>fette di Emmental con 1cm di spessore | Paniermehl<br>Chapelure<br>Pangrattato        |
| 8 Scheiben Schinken<br>tranches de jambon<br>fette di prosciutto   |   |
| 2 Eier, verquirlt<br>œufs, battus<br>uova, sbattute  |   |

### 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.  
Piegate 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.



## Tintenfischringe Anneaux de calamars Anelli di calamari

1 min.  
160°C  
 4

### Zutaten | Ingrédients | Ingredienti

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

### Zubereitung | Préparation | Preparazione

- 1 Calamars 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.
- 2 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.
- 3 Calamarsringe in Maismehl wälzen, in Ei tauchen und in Semmelbröseln wenden.  
Calamars 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 calmars 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.



## Potato Wedges Potato Wedges Spicchi di patate

4 Min.  
170°C  
 4

### Zutaten | Ingrédients | Ingredienti

### Gewürze | Épices | Spezie

- |  |  |
|--|--|
| 1 kg mittelgrosse/kleine neue Kartoffeln<br>moyennes/petites pommes de terre nouvelles<br>patate nuove di piccole/medie dimensioni | Salz   Paprika   Cayennepfeffer<br>Sel   paprika   poivre de Cayenne<br>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<br>aubergines<br>melanzane  | 90 g Vollkornmehl<br>farine complète<br>farina intera   |
| 1 Limettensaft<br>jus d'un citron vert<br>succo di lime  | 1 TL Backpulver<br>CC de poudre à lever<br>cucchiaino di lievito per dolci  |
| 1 grosse Kartoffel, gekocht und zerdrückt<br>grosse pomme de terre, bouillie et écrasée<br>grande patata, cotta e schiacciata        | 2 EL Kokosmilch<br>CS de lait de coco<br>cucchiaio di latte di cocco  |
| ½ rote Chilischote, entkernt und fein gehackt<br>piment rouge, évidé et haché finement<br>peperoncino rosso, senza semi e sminuzzato | 2   1   1 Knoblauchzehen, Zwiebel,<br>TL Schnittlauch, fein gehackt<br>gousses d'ail, oignon, CC de ciboulette, hachée finement<br>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 Klöschen 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.

## 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 jaunes d'œuf tuorlo d'uovo
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 cucchiaino di zucchero
2 ganze Eier œufs entiers uova intere	1 Prise Salz pincée de sel pizzico di sale

### Gewürze | Épices | Spezie

Zitronenabrieb | Rum Aroma  
Zeste de citron | arôme rhum  
Buccia di limone | Aroma al rum



### 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 souple. 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 glace.  
Consiglio: con un sac à poche e un apposito beccuccio, farcire con marmellata o cannella e zucchero, quindi cospargere con zucchero a velo.



## 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 blancs d'œuf albume
250 ml helles Bier bière blonde birra bionda	2–3 Äpfel pommes mele
3 Eigelb jaunes d'œuf tuorlo d'uovo	
1 Prise Salz pincée de sel pizzico di sale	

### Gewürze | Épices | Spezie

Vanillemark/-zucker | Zucker  
Pulpe de vanille/sucre vanillé |  
sucre  
Midollo di vaniglia/zucchero  
vanigliato | zucchero

### 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.  
Battre 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.

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

das Gerät nicht funktioniert/  
Kontrolllampen nicht leuchten?

l'appareil ne fonctionne pas/les  
témoins de contrôle ne s'allument  
pas?

l'apparecchio non funziona/le spia  
di controllo non sono accese?

- Ist der Netzstecker eingesteckt?
- Ist das Gerät korrekt montiert und eingeschaltet?
- Ist das Heizelement korrekt eingeschoben?

- La fiche de secteur est-elle branchée?
- L'appareil est-il monté correctement et allumé?
- L'élément de chauffe est-il correctement inséré?

- La spina è inserita nella presa?
- L'apparecchio è montato e inserito correttamente?
- L'elemento riscaldante è stato inserito correttamente?

das Gerät nicht aufheizt?

l'appareil ne chauffe pas?

l'apparecchio non riscalda?

- Überhitzungsschutz ist aktiv. Reset-Taste 1x drücken und Hartfett schmelzen S. 11.

- La protection contre la surchauffe est activée. Appuyer une fois sur le bouton de réinitialisation et faire fondre la graisse dure. P. 11.

- Risulta attiva la protezione anti-surriscaldamento. Premere 1 volta il tasto di reset e sciogliere il grasso duro. Vedi 11.

das Frittiergut nicht  
ausreichend frittiert ist?

les aliments sont-ils suffisamment  
frits?

il cibo non è sufficientemente  
fritto bene?

- Frittiermenge zu gross?
- Zu niedrige Temperatur eingestellt?

- La quantité d'aliments à frire est-elle trop importante?
- La température réglée est-elle trop basse?

- Quantità del fritto è troppo grande?
- Temperatura impostata troppa bassa?

	Spannung Tension Tensione	230 V
	Leistung Puissance Potenza	2000 W
	Kabellänge Longueur du câble Lunghezza del cavo	0,9 m
	Öl-Füllmenge Quantité de remplissage d'huile Livello di riempimento dell'olio	MIN 2,8 l MAX 3,4 l
	Gewicht Poids Peso	2,8 kg
	Frittier Temperatur Température de friture Temperatura di frittura	130–190 °C
	Max. Menge Frittiertgut (frisch/tiefgekühlt) Quantité max. des aliments à frire (frais/congelés) Max. quantità di cibi da friggere (freschi/surgelati)	1000 g 700 g ❄️

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.

#### TAVORA Brands AG

Tramweg 35  
6414 Oberarth  
Switzerland

[www.koenigworld.com](http://www.koenigworld.com)  
[www.tavora.ch](http://www.tavora.ch)

**TAVORA**  
B R A N D S

*Best brands for your home*