

# Heissluft-Fritteuse «Kompakt», 2.5 l

## Friteuse à air chaud

## Friggitrice ad aria calda

## «Compact», 2.5 l



**FUST Service**  
0848 559 111 • [www.fust.ch](http://www.fust.ch)

**Betty Bossi**

# Inhalt / Sommaire

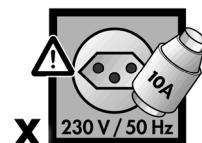
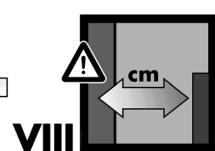
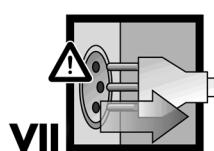
Sicherheit.....	4
Sicherheitshinweise .....	7
Vor der ersten Inbetriebnahme.....	13
Sicherheitsausstattung .....	14
Übersicht/Gerätebeschreibung .....	15
Die Funktionstasten und das LCD-Display .....	16
Voreingestellte Programme .....	17
Gerät vorbereiten.....	18
Inbetriebnahme.....	19
Einstellungen/Wichtige Hinweise.....	22
Reinigung und Aufbewahrung .....	23
Problembehebung .....	24
Service .....	67
Reparatur .....	68
Technische Daten .....	69

Sécurité .....	5
Directives de sécurité.....	27
Avant la mise en service .....	33
Dispositifs de sécurité .....	34
Description de l'appareil.....	35
Les touches de fonction et l'écran LCD.....	36
Programmes préprogrammés.....	37
Préparation de l'appareil .....	38
Mise en service.....	39
Réglages/Remarques importants.....	42
Nettoyage et rangement .....	43
Dépannage .....	44
Service .....	67
Réparation .....	68
Dates techniques.....	70

# Indice

Sicurezza.....	6
Istruzioni di sicurezza.....	47
Prima della messa in funzione .....	53
Equipaggiamento di sicurezza .....	54
Descrizione dell'apparecchio .....	55
I tasti di funzione e il display LCD.....	56
Programmi preimpostati .....	57
Preparare il dispositivo .....	58
Messa in funzione.....	59
Impostazioni/Note importanti.....	62
Pulizia e deposito .....	63
Risoluzione problemi .....	64
Servizio .....	67
Riparazione .....	68
Dati tecnici.....	71

## Sicherheit / Sécurité / Sicurezza



## Hinweise zum Verständnis

Die nummerierten Warnbilder zeigen Ihnen Hinweise, die für Ihre Sicherheit wichtig sind. Bitte befolgen Sie diese, um allfällige Verletzungen zu vermeiden.

- I.** Bei beschädigtem Netzkabel Gerät zum nächsten FUST-Reparaturdienst bringen.
- II.** Gerät nicht auf heisse Flächen stellen.
- III.** Gerät nicht unter fliessendes Wasser halten oder in Wasser tauchen.
- IV.** Keine scharfen Gegenstände verwenden.
- V.** Netzkabel nicht einklemmen.

**VI.** Gerät nicht selbst reparieren.

**VII.** Netzstecker aus der Steckdose ziehen.

**VIII.** Raum freihalten für das Gerät.

**IX.** Gerät nicht bedecken.

**X.** Gerät nur an Steckdosen mit der vorgesehenen Spannung hängen, siehe „Stroman schluss“ / Seite 10.

**XI.** Ausgediente Geräte müssen unbrauchbar gemacht und dürfen nicht im Hausmüll entsorgt werden. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und trennen Sie das Netzkabel vom Gerät. Bringen Sie das Gerät zur nächsten FUST-Filiale.

## Sécurité

### Remarques pour la comprehension

Les symboles d'avertissement numérotés du rabat de couverture vous montrent des directives qui sont importantes pour votre sécurité. Veuillez les observer pour éviter des blessures éventuelles.

- I.** Si le cordon est défectueux, apporter l'appareil au service de réparation FUST le plus proche.
- II.** Ne pas poser l'appareil sur des surfaces brûlantes.
- III.** Ne pas passer l'appareil sous l'eau courante ni le plonger dans l'eau.
- IV.** N'utilisez pas des objets coupants.
- V.** Veiller à ne pas coincer le cordon.
- VI.** Ne pas réparer vous-même l'appareil.

**VII.** Tirer la fiche hors de la prise.

**VIII.** Veiller à ce qu'il y ait suffisamment d'espace autour de l'appareil.

**IX.** Ne pas couvrir l'appareil.

**X.** Brancher l'appareil uniquement à une prise de courant de la tension indiquée, voir paragraphe „Branchement électrique” / page 30.

**XI.** Les appareils usagés doivent être rendus inutilisables. On n'a pas le droit de rejeter les appareils électriques dans les ordures ménagères. Débranchez la fiche de la prise et détachez le cordon d'alimentation de l'appareil. Apportez l'appareil à la prochaine succursale FUST.

### Notizie per la comprensione

I segni d'avvertimento numerati al risvolto di copertina Le mostrano istruzioni importanti per la Sua sicurezza. Le rispetti, per favore, per evitare eventuali ferimenti.

- I.** In caso di un danneggiamento del cavo d'alimentazione consegnare l'apparecchio al più vicino centro di riparazione FUST.
- II.** Non posizionare l'apparecchio su una superficie calda.
- III.** Non porre l'apparecchio sotto l'acqua corrente né immergerlo in acqua.
- IV.** Non utilizzare oggetti taglienti.
- V.** Non incastrare il cavo d'alimentazione.
- VI.** Non eseguire alcuna riparazione sull'apparecchio.

**VII.** Estrarre la spina dalla presa di corrente.

**VIII.** Lasciare spazio libero attorno all'apparecchio.

**IX.** Non coprire l'apparecchio.

**X.** Allacciare l'apparecchio solamente a una presa di corrente con la tensione prevista, veda il paragrafo „Allacciamiento elettrico“ / pg. 50.

**XI.** Gli apparecchi diventati inservibili devono essere resi inutilizzabili e non possono essere gettati nelle immondizie. Estragga la spina dalla presa di corrente e separi il cavo d'alimentazione dall'apparecchio. Consegni l'apparecchio alla succursale FUST più vicina.

## Sicherheitshinweise

Liebe Kundin, lieber Kunde

Wir gratulieren Ihnen zum Kauf dieser modernen Heissluft-Fritteuse von Betty Bossi und FUST, mit der Sie Ihre Gerichte, die normal in Fett frittiert werden, nun gesünder zubereiten können. Die Heissluft-Fritteuse funktioniert in der Kombination mit Heissluft, extra-effizienter Luftzirkulation und Oberhitze, damit Sie schnell, unkompliziert und gesund Ihre Lieblingsgerichte zubereiten können. Ihre Zutaten werden gleichmässig von allen Seiten erhitzt, ohne Öl oder Fett.



**Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung vor der Installation und der ersten Inbetriebnahme des Gerätes aufmerksam durch. Nur dann können Sie beste Ergebnisse und höchste Betriebssicherheit erzielen.**

**Beachten Sie unbedingt alle Sicherheitshinweise um Unfälle und Schäden zu vermeiden.**

**Bitte bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachlesen sorgfältig auf.**

 **Bringen Sie die stromführenden Teile niemals mit Wasser in Kontakt und bedecken Sie das Gerät nie. Verwenden Sie das Gerät nur mit dem mitgelieferten Frittierkorb und verwenden Sie diesen nicht für andere Zwecke. Schalten Sie die Heissluft-Fritteuse nie ein, wenn sie leer ist.**

### Gebrauch

- Die Heissluft-Fritteuse ist ausschliesslich für den privaten Gebrauch bestimmt. Verwenden Sie die Heissluft-Fritteuse nur zum Frittieren oder Backen von Lebensmitteln.
- Wird das Gerät für gewerbliche Zwecke eingesetzt, erlischt jeder Garantieanspruch.
- Verwenden Sie das Gerät nur gemäss der in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen Vorschriften. Jeglicher Missbrauch oder jede Veränderung des Gerätes ist wegen der damit verbundenen Gefahren strengstens verboten! Wird das Gerät zweckentfremdet oder falsch bedient, kann keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden.
- Bitte achten Sie darauf, dass das Gerät niemals in Wasser getaucht werden oder auf einer nassen Oberfläche stehen darf.

- Wartung und Reparaturen, einschliesslich Austausch des Netzkabels, nur von Ihrem FUST-Reparaturdienst durchführen lassen. Für Reparaturen dürfen nur Original-Ersatzteile benutzt werden, anderenfalls könnte Ihr Gerät beschädigt oder Sie selbst verletzt werden.
- Gerät nie mit einer externen Zeitschaltuhr oder Fernbedienung in Betrieb nehmen.

## Benutzer

Das Gerät darf nur von Personen bedient werden, die mit dem Inhalt dieser Gebrauchsanweisung vertraut sind. Personen unter Alkohol- oder Medikamenteneinfluss sind nicht befugt, die Heissluft-Fritteuse zu benutzen.

- Gerät nie unbeaufsichtigt in Betrieb lassen.
- **Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung bzw. Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die Gefahren, die bei der Benutzung entstehen könnten, verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.**

- **Die Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt.**

- Das Gerät und dessen Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahren fernzuhalten.
- Entfernen Sie sich nie vom Gerät, solange der Netzstecker in der Steckdose steckt.

## Schutz für Kinder

**Elektrische Geräte sind kein Spielzeug für Kinder. Lassen Sie die Heissluft-Fritteuse deshalb nie unbeaufsichtigt, während sie angeschlossen ist.**

- Kinder dürfen nicht mit den Klebebändern und Verpackungsmaterialien des Gerätes spielen, da Lebensgefahr durch Ersticken droht.
- **Das Netzkabel ausser Reichweite von Kindern verlegen!** Achten Sie darauf, dass Kinder das Gerät nicht am Netzkabel herunterziehen können. Gefahr von Verbrennungen!
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.

## Sicherheitshinweise

### Stromschlag (X)

Achten Sie darauf, dass Sie die unter Spannung stehenden Teile nie berühren. Ein elektrischer Schlag kann zu schweren Verletzungen oder sogar zum Tod führen. Bitte beachten Sie die nachfolgenden Vorschriften.

• **Prüfen Sie Ihre Heissluft-Fritteuse vor jedem Gebrauch. Um einen Stromschlag zu vermeiden, verwenden Sie das Gerät nicht, wenn Kabel oder Netzstecker beschädigt sind oder das Gerät anderweitige Störungen aufweist, heruntergefallen oder beschädigt ist. Führen Sie Reparaturen niemals selbst durch sondern bringen Sie das Gerät zum nächsten FUST-Reparaturdienst, damit es überprüft und gegebenenfalls repariert werden kann.**

- Halten Sie das Gerät von Hitze, direkter Sonneneinstrahlung und scharfen Kanten fern.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen.
- Tauchen Sie das Netzkabel, den Netzstecker oder das Gerät selbst niemals ins Wasser oder in andere Flüssigkeiten. Bei feucht oder nass gewordenem Gerät oder Netzkabel, sofort mit Gummihandschuhen den Netzstecker ziehen. Nicht ins Wasser greifen.

### Netzkabel (I, II, III, IV, V, VI, VII)

- Im Falle eines beschädigten Netzkabels muss dieses durch den FUST-Reparaturdienst ersetzt werden, da dazu Spezialwerkzeug erforderlich ist. Klemmen Sie das Netzkabel nicht ein und schützen Sie es vor heißen Gegenständen.
- Ziehen Sie den Stecker niemals am Netzkabel oder mit nassen Händen aus der Steckdose.
- Eine Beschädigung des Netzkabels kann Kurzschluss, Feuer und/oder Stromschlag verursachen.
- Ziehen Sie nie den Netzstecker, um die Heissluft-Fritteuse auszuschalten, dadurch könnte das Gerät beschädigt werden. Schalten Sie die Heissluft-Fritteuse immer mit der EIN/AUS-Taste (H) aus.
- Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist.
- Keine schweren Gegenstände bzw. das Gerät selbst auf das Netzkabel stellen. Kurzschluss- und Brandgefahr!
- Verlegen Sie das Netzkabel immer so, dass niemand darüber stolpern kann. Es könnten Verletzungen auftreten oder

das Gerät könnte beschädigt werden.

- Lassen Sie das Netzkabel nicht herunterhängen, damit niemand das Gerät herunterziehen oder sich daran verletzen kann. Gefahr von Verbrennungen!
- Das Netzkabel darf nicht mit den heißen Geräteteilen in Berührung kommen.
- Knicken Sie das Netzkabel nicht und wickeln Sie es nicht um das Gerät.

## Stromanschluss (I, X)



**Ein nicht ordnungsgemässer Umgang mit Strom kann tödliche Folgen haben.**

- Schliessen Sie die Heissluft-Fritteuse nur an eine Steckdose mit Wechselstrom mit einer Spannung von 230 V / 50 Hz an. Als Mindestabsicherung der Steckdose gilt 10 Ampère (siehe auch Angaben auf dem Typenschild).
- Die Heissluft-Fritteuse benötigt im Betrieb kurzzeitig 10 Ampère. Wenn gleichzeitig weitere Geräte mit grossem Strombedarf (Mikrowelle, Kaffeemaschine) betrieben werden, kann die Sicherung auslösen (Stromausfall).
- Den Netzstecker niemals in eine lockere oder beschädigte Steckdose stecken. Stromschlag- und Brandgefahr!
- Schliessen Sie das Gerät niemals an einen Mehrfachstecker an oder an eine Steckdose, an der auch noch andere Geräte angeschlossen sind.
- Verwenden Sie niemals ein defektes Netzkabel. Im Falle einer Beschädigung kontaktieren Sie bitte den FUST-Reparaturdienst.
- Ein Verlängerungskabel sollten Sie nur verwenden, wenn sich dieses in einwandfreiem Zustand befindet.
- Vor dem Reinigen, Warten oder Aufbewahren immer Gerät ausschalten und vom Netz trennen.
- Bei Nichtbenutzung der Heissluft-Fritteuse sollte diese ausgesteckt werden.
- Prüfen Sie Gerät und Kabel regelmässig auf Schäden. Ein beschädigtes Gerät nicht in Betrieb nehmen.
- Greifen Sie keinesfalls nach einem Gerät, das ins Wasser gefallen ist. Ziehen Sie immer erst den Netzstecker, bevor Sie es herausnehmen.
- Als zusätzlichen Schutz empfehlen wir die Installation eines Fehlerstrom-Schutzschalters (max. 30mA). Ihr Elektroinstallateur berät Sie gerne.

## Sicherheitshinweise

### **Standort (II, III, VIII, IX)**

- Benutzen Sie die Heissluft-Fritteuse nur im Trockenen, auf einer ebenen, stabilen und hitzebeständigen Auflagefläche ausser Reichweite von Kindern.
- Halten Sie das Gerät von Hitze und offenen Flammen fern. Benutzen Sie es daher nicht auf einem Herd oder Backofen.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht herunterhängen, damit niemand das Gerät herunterziehen oder sich daran oder am heissen Inhalt verletzen kann.
- Während des Betriebs ist das Gerät ausserhalb der Reichweite von Kleinkindern, Tieren oder Personen mit Beeinträchtigungen zu halten.
- Stellen Sie das Gerät auf eine feste Oberfläche, nicht auf einen weichen Untergrund wie z.B. auf eine Kunststofftischdecke. Das Gerät darf auch nicht auf einen empfindlichen Untergrund wie einen Glastisch, ein Tischtuch, lackierte Möbel etc. gestellt werden.
- Stellen Sie das Gerät niemals in der Nähe von Apparaten auf, die Wärme abgeben wie z.B. Öfen, Gasherde, Kochplatten, etc.. Stellen Sie das Gerät in sicherem Abstand zu Wänden oder anderen Objekten auf, die in Brand geraten

können wie beispielsweise Gardinen, Handtücher (Baumwolle oder Papier etc.).

- Sorgen Sie dafür, dass nichts auf das Gerät fallen kann und das Gerät selbst nirgends herunterfallen kann.
- Beachten Sie, dass die Heissluft-Fritteuse rundum einen Mindestabstand von 10 cm zum nächsten Gegenstand oder zur Wand benötigt, d.h. je 10 cm an der Geräterückseite, an den Seiten und über dem Gerät.
- Niemals etwas auf das Gerät legen oder stellen.
- Benutzen Sie die Heissluft-Fritteuse nicht im Freien.
- Die Funktionstasten und das Gehäuse (inkl. Netzkabel und Stecker) sollten niemals mit Wasser, Flüssigkeiten oder Dampf in Berührung kommen.
- **Tauchen Sie die Heissluft-Fritteuse niemals ins Wasser und halten Sie sie nie unter fliessendes Wasser.**

### **Besondere Sicherheitsvorkehrungen für Ihre Heissluft-Fritteuse**

- Das Gehäuse niemals in Wasser tauchen oder unter fliessendes Wasser halten, die Elektronik und die Heizelemente könnten dadurch beschädigt werden.

- Legen Sie die zu frittierenden Lebensmittel immer in den Frittierkorb, nicht direkt in den Frittierbehälter, damit sie nicht mit den Heizelementen in Kontakt kommen.
- Decken Sie den Lufteinlass und Luftauslass niemals ab, während das Gerät in Betrieb ist.
- Füllen Sie niemals Öl in den Frittierbehälter, dies könnte Feuer verursachen.



**Niemals die Innenseiten oder generell Teile des Geräts berühren, während die Heissluft-Fritteuse in Betrieb ist sowie einige Zeit nach dem Gebrauch. Alle Oberflächen werden während des Frittievorgangs sehr heiss, dies gilt vor allem für alle Teile aus Metall im Frittierraum.  
Sie sollten den Frittierbehälter deshalb nur vorsichtig am thermoisierten Griff aus dem Gerät nehmen.**

- Den heissen Frittierkorb und Frittierbehälter nur mit Ofenhandschuhen berühren!
- Während des Betriebs entweicht heißer Dampf aus den Luftpuffern. Deshalb Hände und Gesicht immer von den Luftpuffern fern halten. Seien Sie auch vorsichtig und achten Sie auf den

heissen Dampf, wenn Sie den Frittierbehälter aus dem Gerät nehmen.

• **Achtung:** Nach dem Frittievorgang muss das Gerät abkühlen. Der Abkühlvorgang wird automatisch in Gang gesetzt, sobald der Timer abgelaufen ist bzw. Sie das Gerät ausgeschaltet haben, im Display leuchtet das Gebläse-Symbol auf. Solange dieser Abkühlvorgang andauert, dürfen Sie nicht den Netzstecker ziehen, da die verbleibende heiße Luft sonst das Gerät beschädigen könnte. Warten Sie immer, bis das Gebläse-Symbol im Display erloschen ist und das Gerät ganz abschaltet, bevor Sie den Netzstecker ziehen.

- Lassen Sie das Gerät nach dem Gebrauch mindestens 30 Minuten abkühlen, bevor Sie es verstellen oder reinigen.
- Sollte dunkler Rauch aus dem Gerät entweichen, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Warten Sie, bis sich der Rauch verzogen hat, bevor Sie den Frittierbehälter aus dem Gerät entnehmen.
- Um zu verhindern, dass sich das Essen während des Frittirens entzündet, sollten Sie nie mehr als einen Teelöffel Öl zum Bestreichen der Lebensmittel

## Vor der ersten Inbetriebnahme

verwenden und kein zu fettes Fleisch braten. Auch sollte kein Wasser in den Frittierbehälter gegeben werden.

- Prüfen Sie immer, dass die Lebensmittel nach dem Frittieren gold-braun sind, nicht dunkel oder braun. Verbrannte Stellen immer entfernen, niemals essen.
- Gerät stets nur mit trockenen Händen einschalten oder berühren. Mit nassen oder feuchten Händen niemals den Netzstecker einstecken oder das Gerät bedienen.
- Sollte das Gerätegehäuse einen Riss aufweisen, schalten Sie das Gerät umgehend aus und ziehen Sie den Netzstecker. Gefahr von Stromschlag!

### Vor der ersten Inbetriebnahme

- Nehmen Sie die Heissluft-Fritteuse aus der Verpackung und entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien. Achten Sie darauf, dass mit diesen keine Kinder spielen, vor allem nicht mit Plastiktüten (Erstickungsgefahr).
- Überprüfen Sie, ob die Heissluft-Fritteuse unbeschädigt ist. Wenn nicht, wenden Sie sich an den nächsten FUST-Kundendienst.

- Überprüfen Sie vor Gebrauch immer, ob sich der Gerätestecker und die Steckdose in einwandfreiem Zustand befinden. Ungenügender Kontakt könnte das Gerät beschädigen.
- Spülen Sie den Frittierkorb und den Frittierbehälter mit heissem Spülwasser und einem weichen Schwamm oder Lappen. Danach trocknen Sie beide Teile sorgfältig, vor allem den Bereich rund um die Abdeckung der Entriegelungstaste.
- Wischen Sie die Innenseiten und Aussenseiten des Gehäuses mit einem leicht feuchten, weichen Lappen sauber.

#### Achtung!

Diese Heissluft-Fritteuse arbeitet mit Heissluft, deshalb niemals Öl oder Frittiefett in den Frittierbehälter geben!

## Die Sicherheitsausstattung Ihrer Heissluft-Fritteuse

### Abschaltautomatik bei herausgezogenem Frittierbehälter

Das Gerät ist mit einem Mikro-Schalter ausgestattet. Sobald Sie bei laufendem Betrieb den Frittierbehälter herausnehmen, schaltet sich das Gerät automatisch ab. Sobald Sie den Frittierbehälter wieder in das Gerät schieben, setzt das Gerät den Betrieb fort, sofern Sie es nicht manuell ausgeschaltet haben.

### Abschaltautomatik nach Ablauf der eingestellten Zeit

Diese Heissluft-Fritteuse ist mit einem Timer ausgestattet. Sobald der Timer auf „0“ heruntergezählt hat, ertönt ein Signal und das Gerät schaltet sich automatisch aus. Wollen Sie das Gerät schon vor Ablauf der Zeit manuell ausschalten, so drücken Sie die EIN/AUS-Taste **N**. Es schaltet dann nach 20 Sekunden ab.

### Überhitzungsschutz

Diese Heissluft-Fritteuse ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet. Sobald die Innentemperatur zu sehr ansteigt, schaltet sich der Überhitzungsschutz-Mechanismus automatisch ein und das Gerät kann nicht mehr weiter benutzt werden. In diesem Fall ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät komplett abkühlen. Wenn das Gerät abgekühlt ist, kann Ihre Heissluft-Fritteuse wieder in Betrieb genommen werden.

# Übersicht / Gerätebeschreibung

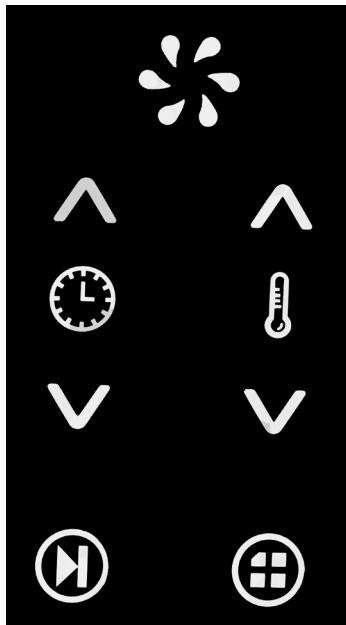


## Übersicht der Geräteteile

- A** Bedienfeld mit berührungsempfindlichen Funktionstasten und LCD-Display
- B** Entriegelungsknopf mit Abdeckung zur Entnahme des Frittierkorbes
- C** Griff des Frittierkorbes
- D** Frittierkorb
- E** Frittierbehälter
- F** Frittieraum mit Heizschlange
- G** Lufteinlass-Öffnung
- H** Luftauslass-Öffnungen
- I** Netzkabel



# Die Funktionstasten und das LCD-Display



## ① EIN/AUS-Taste

Mit dieser Taste schalten Sie das Gerät ein bzw. aus.

## ② Menü-Taste

Durch Drücken dieser Taste können Sie zwischen den verschiedenen Frittier-Programmen wählen.

## ⌚ Timer-Tasten

Mit den beiden Pfeil-Tasten können Sie eine Betriebszeit zwischen 1 bis 30 Minuten einstellen. Die eingestellte Zeit leuchtet abwechselnd mit der eingestellten Temperatur im Display auf und zählt abwärts.

Mit dieser Taste **▲** können Sie die Betriebszeit erhöhen.

Mit dieser Taste **▼** können Sie die Betriebszeit verringern.

## 🌡 Temperatur-Tasten

Mit den beiden Pfeil-Tasten können Sie eine Temperatur zwischen 80° bis 200°C einstellen. Die eingestellte Temperatur leuchtet abwechselnd mit der eingestellten Zeit im Display auf.

Mit dieser Taste **▲** können Sie die Temperatur erhöhen.

Mit dieser Taste **▼** können Sie die Temperatur verringern.

## ✿ Aufheiz/Gebläse-Symbol

Sobald das Gerät aufheizt bzw. solange es in Betrieb ist oder abkühlt und das Gebläse eingeschaltet ist, leuchtet dieses Symbol im Display des Bedienpanels auf.

## Voreingestellte Programme

Symbol	Für die Zubereitung von	Dauer	Temperatur
	Pommes	15 Min.	200°C
	Steak	25 Min.	180°C
	Fisch	20 Min.	160°C
	Krustentiere	20 Min.	160°C
	Poulet-Unterschenkel	20 Min.	200°C
	Kuchen	30 Min.	160°C
	Poulet	30 Min.	200°C
	Quiche	20 Min.	170°C

Sie können jedes voreingestellte Programm auch noch den individuellen Bedürfnissen anpassen und die Temperatur und/oder die Dauer manuell durch Berühren der entsprechenden Tasten anpassen.

## Gerät vorbereiten

### Gerät vorbereiten

1. Stellen Sie die Heissluft-Fritteuse auf eine hitzeunempfindliche, stabile, ebene und trockene Arbeitsfläche. Stellen Sie das Gerät keinesfalls auf eine Oberfläche, welche nicht hitzeresistent ist!

2. Legen Sie den Frittierkorb in den Frittiergehäler, der Griff des Frittierkorbes muss an der Vorderseite des Frittiergehälers hörbar einrasten. Schieben Sie die Abdeckung des Entriegelungsknopfes immer über den Entriegelungsknopf zurück, damit dieser nicht versehentlich gedrückt wird und sich der Frittierkorb darin löst.



3. Schieben Sie den Frittiergehäler in das Gerät bzw. in den Frittieraum.

#### Achtung!

Nur wenn der Frittiergehäler komplett im Gerät eingeschoben ist, lässt sich das Gerät in Betrieb nehmen.



4. Stecken Sie den Netzstecker in eine passende Steckdose.

#### Bitte beachten Sie:

- Frittiergehäler niemals mit Öl, Fett oder Flüssigkeit füllen.
- Gerät nicht zum Erhitzen von Wasser benutzen.
- Nichts auf das Gerät stellen oder legen.
- Luftöffnungen an der Geräterückseite und -oberseite niemals abdecken, sonst wird die Luftzirkulation beeinträchtigt und das Gerät kann nicht frittieren bzw. kann sich überhitzen. Mindestabstand von 10 cm rund um das Gerät zum nächsten Gegenstand / zur nächsten Wand unbedingt einhalten.

# Inbetriebnahme

## Inbetriebnahme



**Ein Stromschlag kann tödlich sein! Befolgen Sie bitte die Sicherheitsvorschriften.**

Mit dieser Heissluft-Fritteuse können Sie viele verschiedene Lebensmittel frittieren oder backen. Rezepte entnehmen Sie dem Rezeptbüchlein von Betty Bossi.

- 1.** Der Netzstecker ist eingesteckt, der Frittierkorb befindet sich eingestastet im Frittierbehälter.
- 2.** Ziehen Sie den Frittierbehälter aus dem Gerät und legen Sie die Lebensmittel in den Frittierkorb.

### Achtung!

Der Frittierkorb darf nicht überfüllt werden (höchstens zu 2/3 füllen)! Bitte immer Mengenangaben im Betty Bossi Rezeptbüchlein beachten, sonst könnte sich dies negativ auf das Frittierergebnis auswirken.

- 3.** Schieben Sie den gefüllten Frittierbehälter mit Frittierkorb bis zum Anschlag zurück in das Gerät.

### Achtung!

Niemals den Frittierbehälter ohne Frittierkorb benutzen! Wenn der Frittierbehälter nicht komplett im Gerät eingeschoben ist, lässt sich das Gerät nicht in Betrieb nehmen.

**4.** Um das Gerät einzuschalten, berühren Sie die EIN/AUS-Taste . Das Bedienfeld mit allen Funktions-tasten und Programmen sowie das Display leuchten auf.

**5.** Stellen Sie nun die Frittierdauer und die Temperatur ein (Standard-Einstellung: 15 Minuten/180°C) oder wählen Sie sofort das gewünschte Programm, indem Sie so oft die Menü-Taste berühren, bis das gewünschte Programm blinkt (manuelle Anpassung von Temperatur und/oder Dauer sind möglich). Die Einstellungen für die Temperatur und Betriebsdauer leuchten abwechselnd im Display auf.

### Betriebsdauer mit den Timer-Tasten einstellen:

Mit den beiden Pfeil-Tasten können Sie eine Betriebszeit zwischen 1 bis 30 Minuten einstellen. Die eingestellte Zeit leuchtet abwechselnd mit der eingestellten Temperatur im Display auf und zählt abwärts, bis sie bei „0“ angelangt ist.

Mit dieser Taste können Sie die Betriebszeit in 1-Minuten-Intervallen erhöhen.

Mit dieser Taste können Sie die Betriebszeit in 1-Minuten-Intervallen verringern.

Wenn Sie die Tasten länger berühren, verändert sich die Zeit schneller.

### Temperatur mit den Temperatur-Tasten einstellen:

Mit den beiden Pfeil-Tasten können Sie eine Temperatur zwischen 80°

bis 200°C einstellen. Die eingestellte Temperatur leuchtet abwechselnd mit der eingestellten Zeit im Display auf.

Mit dieser Taste **▲** können Sie die Temperatur in 5°C-Schritten erhöhen.

Mit dieser Taste **▼** können Sie die Temperatur in 5°C-Schritten verringern.

Wenn Sie die Tasten länger berühren, verändert sich die Temperatur schneller.

**6.** Berühren Sie nochmals die EIN/AUS-Taste , um den Betrieb zu starten. Der Aufheizprozess startet sofort, das Gebläse-Symbol  leuchtet im Bedienfeld-Display.

**7.** Der Timer zählt die eingestellte Zeit im Display nach unten.

**8.** Einige Zutaten müssen von Zeit zu Zeit geschüttelt bzw. gewendet werden, damit sie gleichmäßig frittieren. Dazu nehmen Sie den Frittierbehälter am Griff aus dem Gerät (der Frittierzorgang pausiert) und schütteln ihn vorsichtig. Dann schieben Sie den Frittierbehälter wieder bis zum Anschlag zurück in das Gerät. Der Timer zählt die Zeit weiter nach unten sobald der Frittierbehälter wieder eingeschoben ist.

## Achtung!

Niemals auf den Entriegelungsknopf drücken, während Sie den Frittierbehälter schütteln! Der Frittierkorb darin würde sich lösen und der Frittierbehälter würde zu Boden fallen!

## Tipp

Wenn Ihnen der Frittierbehälter zum Schütteln der Lebensmittel zu schwer ist, können Sie den Frittierkorb auch entriegeln und aus dem Frittierbehälter heben. Dazu sollten Sie den Frittierbehälter mit Korb erst auf eine hitzeresistente Arbeitsfläche stellen, dann den Entriegelungsknopf am Korbgriff drücken und den Frittierkorb herausheben. Nach dem Schütteln legen Sie den Frittierkorb wieder in den Behälter zurück, so dass er einrastet, und schieben den Frittierbehälter zusammen mit dem Korb wieder in das Gerät zurück, so dass der Frittierzorgang fortgesetzt wird.

**9.** Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist erlischt das Display, nur das Symbol der EIN/AUS-Taste  leuchtet weiter. Das Gebläse stoppt nach weiteren 20 Sekunden, ein 5-maliger Signalton ertönt und das Gerät schaltet sich aus. Ziehen Sie den Frittierbehälter aus dem Gerät und stellen Sie ihn auf eine hitzeresistente Arbeitsfläche.

## Inbetriebnahme

### Hinweis

Sie können die Heissluft-Fritteuse auch jederzeit von Hand ausschalten, indem Sie die EIN/AUS-Taste  berühren.

**10.** Prüfen Sie, ob die Lebensmittel gar sind. Sollten sie noch nicht fertig frittiert sein, schieben Sie den Frittierbehälter einfach wieder zurück in das Gerät und stellen den Timer nochmals auf einige Minuten ein und stellen auch die Temperatur nochmals ein.

**11.** Um kleinformatige Lebensmittel aus dem Frittierbehälter zu nehmen, drücken Sie die Entrieglungstaste am Griff (vorher Abdeckung zurückschieben) und heben Sie den Frittierkorb am Griff aus dem Frittierbehälter. Dann können Sie den Inhalt des Frittierkorbs in eine Schüssel oder Schale kippen.

### Achtung!

Kippen Sie den Frittierkorb niemals, wenn er noch im Frittierbehälter steckt, da das Öl, das sich eventuell im Frittierbehälter gesammelt hat, sonst über die Lebensmittel gegossen wird.

**12.** Um grossformatige oder empfindliche Lebensmittel aus dem Frittierkorb zu nehmen, können Sie auch eine Servier-Zange verwenden.

### Achtung!

Keine spitzen oder abrasiven Gegenstände verwenden, da sonst die Beschichtung beschädigt werden könnte.

**13.** Sobald eine Portion frittiert ist, können Sie sofort die nächste Portion in den Frittierkorb geben und erneut frittiieren.

**14.** Um das Gerät während des Betriebs auszuschalten, berühren Sie die EIN/AUS-Taste .

**15.** Ziehen Sie nach Gebrauch immer den Netzstecker, um das Gerät ganz auszuschalten.



Nach dem Heissluft-Frittieren sind sowohl der Frittierbehälter als auch der Frittierkorb und die Lebensmittel extrem heiß. Auch das Geräteinnere, die Heizschlange bzw. die Metallabdeckung im Inneren sind sehr heiß. Es könnte, je nach verarbeitetem Lebensmittel, auch heißer Dampf aus dem Frittierbehälter aufsteigen, seien Sie vorsichtig.

## Einstellungen

- Rezepte entnehmen Sie dem bei-gelegten Betty Bossi Rezeptbüchlein.
- Bitte beachten Sie auch, dass die Schnell-Heisslufttechnik die Luft im Gerätinneren sehr schnell erhitzt und jedes Herausnehmen des Frittierbehälters den Frittierprozess unter-bricht bzw. die Temperatur absenkt.

## Wichtige Hinweise

- Kleinere Lebensmittel brauchen in der Regel weniger lange als grosse Lebensmittel.
- Eine grössere Menge an Lebens-mittel braucht vergleichsweise nur wenig länger als eine kleine Menge an Lebensmittel.
- Wenn Sie kleine Lebensmittel wäh-rend des Frittierens von Zeit zu Zeit schütteln bzw. wenden, verbessert sich das Frittier-Resultat und verhin-dert, dass die Lebensmittel ungleich-mässig frittiert werden.
- Feuchte Lebensmittel vor dem Frittieren immer mit einem Küchen-papier trockentupfen, dann werden sie besser gebräunt.
- Wenn Sie frische Kartoffeln mit etwas Öl bestreichen, werden sie knuspriger. Frittieren Sie die Zutaten kurz nachdem Sie sie mit Öl beträu-felt oder bestrichen haben.

- Füllen Sie den Frittierkorb maximal zu 2/3! Frittierkorb nicht überfüllen!
- Keine Lebensmittel mit sehr hohem Fettgehalt (z.B. Würste) in diesem Gerät frittieren. Wenn Sie Lebенs-mittel mit einem höheren Fettgehalt frittieren, sollten Sie zwischen zwei Frittievorgängen das Öl aus dem Frittierbehälter ausgiessen.
- Snacks, welche in einem klassi-schen Backofen zubereitet werden, können auch in der Heissluft-Fritteuse zubereitet werden.
- Für knusprige Pommes ist eine Zu-bereitungsmenge von 500g optimal.
- Sie können z.B. ein Backblech oder eine Auflaufform in den Frit-tierkorb stellen, wenn Sie Kuchen, Muffins oder eine Quiche zubereiten möchten, oder wenn die Zutaten besonders empfindlich oder gefüllt sind.
- Mit der Heissluft-Fritteuse können Sie auch Lebensmittel erwärmen. Zum Aufwärmen stellen Sie die Tem-peratur auf 150°C und den Timer auf 10 Minuten.

# Reinigung und Aufbewahrung

## Reinigung und Aufbewahrung

### Wichtig

- Reinigen Sie das Gerät nach jeder Benutzung.
- Niemals die inneren Metall-Abdeckungen bzw. die Heizschlange berühren, solange das Gerät heiss ist oder abkühlt. Sie sind extrem heiss, Verletzungsgefahr! Lassen Sie das Gerät immer komplett abkühlen, bevor Sie es reinigen!
- Vor Beginn der Reinigung achten Sie bitte darauf, dass das Gerät vollständig abgekühlt und nicht ans Netz angeschlossen ist.

**1.** Entnehmen Sie den Frittierbehälter mit dem Frittierkorb, damit das Gerät schneller abkühlt.

**2.** Spülen Sie den abgekühlten Frittierbehälter und den Frittierkorb mit einem weichen Lappen oder Schwamm in warmem Spülwasser. Verwenden Sie niemals Scheuerlappen oder scheuernde Reinigungsmittel, diese könnten die Antihafbeschichtung beschädigen.

**3.** Anschliessend sorgfältig nachspülen und trocknen. Achten Sie besonders darauf, dass auch die Verriegelungsmechanik am Griff gut getrocknet wird.

### Tipp

Hartnäckigen oder anhaftenden Schmutz am Frittierkorb oder Boden des Frittierbehälters entfernen Sie am besten so: Füllen Sie heisses Wasser und einen Spritzer mildes Spülmittel in den Frittierbehälter. Stellen Sie den Frittierkorb in den Frittierbehälter und lassen Sie die Spülösung ca. 10 Minuten einwirken. Danach wie beschrieben reinigen.

**4.** Der Frittieraum sollte auch mit einem weichen, feuchten Schwamm und etwas Spülmittel gereinigt werden. Sollte an der Heizschlange hartnäckiger Schmutz anhaften, können Sie diesen auch mit einem Schwamm oder einer Bürste entfernen.

• Verwenden Sie keine Scheuerlappen, Stahlwolle, scheuernde Reinigungsmittel, Lösungsmittel oder Azeton bzw. Alkohol, um das Gerät zu reinigen.

**Tauchen Sie das Gerät niemals ins Wasser und halten Sie es niemals unter fliessendes Wasser.**

**5.** Lagern Sie das Gerät an einem trockenen Ort, am besten in der Originalverpackung um es vor Staub zu schützen, ausserhalb der Reichweite von Kindern.

## Problembehebung

Problem	mögliche Ursache	Lösung
<b>Die Heissluft-Fritteuse funktioniert nicht.</b>	Gerät nicht am Strom angeschlossen. Das Gerät wurde nicht eingeschaltet. Der Frittierbehälter wurde nicht korrekt eingeschoben. Der Überhitzungsschutz wurde ausgelöst.	Stecken Sie den Netzstecker in eine funktionierende Steckdose. Berühren Sie nochmals die EIN/AUS-Taste, nachdem Sie das Programm eingestellt bzw. Zeit und Temperatur eingegeben haben. Erst damit starten Sie das Gerät. Schieben Sie den Frittierbehälter bis zum Anschlag in das Gerät. Lassen Sie das Gerät komplett abkühlen, bevor Sie es wieder in Betrieb nehmen.
<b>Die Lebensmittel sind nicht gar.</b>	Es wurden zu viele Lebensmittel in den Frittierkorb gefüllt. Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig. Die Zubereitungszeit ist zu kurz.	Frittieren Sie immer kleinere Portionen, so werden sie auch gleichmässiger frittiert. Stellen Sie eine höhere Temperatur ein. Stellen Sie eine höhere Zeit ein.
<b>Die Lebensmittel wurden nicht gleichmässig frittiert.</b>	Manche Lebensmittel müssen während des Frittierprozesses von Zeit zu Zeit geschüttelt bzw. gewendet werden.	Wenn Lebensmittel in mehreren Lagen im Frittierkorb liegen (z. B. Pommes frites) und einander abdecken, müssen sie während des Frittierens von Zeit zu Zeit etwas gemischt bzw. gewendet werden, damit sie sich neu verteilen und auch die Stellen, die zuvor abgedeckt waren, frittiert werden.

## Problembehebung

Problem	mögliche Ursache	Lösung
<b>Die Lebensmittel sind nicht knusprig, wenn Sie aus der Heissluft-Fritteuse kommen.</b>	Manche Lebensmittel müssen in einer klassischen Fritteuse zubereitet werden.	Verwenden Sie Ofen-Gerichte oder streichen Sie die Lebensmittel mit etwas Speiseöl ein, damit sie knuspriger werden.
<b>Der Frittierbehälter lässt sich nicht korrekt einschieben.</b>	Es befindet sich eine zu grosse Menge an Lebensmitteln im Frittierkorb.	Überfüllen Sie den Frittierkorb nicht! Mengenangaben in den Betty Bossi Rezepten beachten.
	Der Frittierkorb befindet sich nicht korrekt im Frittierbehälter.	Drücken Sie den Frittierkorb in den Frittierbehälter, bis der Griff hörbar einrastet.
<b>Weisser Rauch kommt aus dem Gerät.</b>	Sie frittieren fetthaltige Lebensmittel.	Wenn Sie fetthaltige Lebensmittel in der Heissluft-Fritteuse zubereiten, gelangt eine grosse Menge Öl in den Frittierbehälter. Dieses Öl produziert weissen Rauch und der Frittierbehälter muss mehr als üblich erhitzt werden. Dies hat aber keinen Einfluss auf das Frittier-Resultat.
	Im Frittierbehälter ist noch Fett vom letzten Frittier-Vorgang.	Weisser Rauch entsteht durch Fett, das in dem Frittierbehälter erhitzt wird. Sie sollten den Frittierbehälter nach jeder Benutzung reinigen.
<b>Dampf kommt aus dem Gerät.</b>	Die Feuchtigkeit in den Lebensmitteln verdampft.	Dies ist normal.

## Problembehebung

Problem	mögliche Ursache	Lösung
<b>Frisch zubereitete Pommes werden unregelmäßig frittiert.</b>	Sie haben die falsche Kartoffel-Sorte verwendet.  Sie haben die Kartoffel-Stücke vor dem Frittieren nicht unter klarem Wasser gespült und getrocknet.	Verwenden Sie eine festkochende Kartoffel-Sorte, die Kartoffeln sollten frisch sein.  Spülen Sie die Kartoffel-Stücke vor dem Frittieren unter klarem Wasser, damit die Stärke entfernt wird. Danach mit Küchentuch trocknen.
<b>Frische Pommes sind nicht knusprig, wenn sie aus der Heissluft-Friteuse kommen.</b>	Wie knusprig die Pommes werden, hängt von der Ölmenge und dem Wassergehalt in den Kartoffeln ab.	Die Kartoffel-Stücke müssen sorgfältig getrocknet werden, bevor Sie in Öl geschwenkt werden.  Wenn die Kartoffel-Stücke kleiner geschnitten sind, werden sie knuspriger.  Eventuell Kartoffel-Stücke etwas mehr einölen, damit sie knuspriger werden.

Chère cliente, cher client

Nous vous félicitons pour l'achat de cette friteuse à air chaud moderne de Betty Bossi et FUST avec laquelle vous pourrez préparer de manière plus saine vos plats que vous faites normalement frire dans de l'huile. La friteuse à air chaude fonctionne en combinant l'air chaud, une circulation de l'air particulièrement efficace et la chaleur supérieure, afin que vous puissiez préparer vos plats préférés rapidement, en toute simplicité et de manière saine. Vos ingrédients seront chauffés de manière homogène de tous les côtés, sans huile ou graisse.



**Avant d'installer et d'utiliser votre nouvel appareil, nous vous conseillons de lire attentivement ce mode d'emploi. Cela vous permettra d'en tirer les meilleurs résultats et de garantir une utilisation en toute sécurité.**

**Veuillez respecter impérativement toutes les consignes de sécurité pour éviter tout risques d'accidents et dommages. Nous vous prions de conserver cette notice**

**d'utilisation, afin de vous permettre de vous y référer éventuellement plus tard.**

 **Ne mettez jamais les pièces conductrices de courant électrique en contact avec de l'eau et ne couvrez jamais la friteuse à air chaud. Utilisez l'appareil exclusivement avec le panier à frire fourni et ne l'utilisez pas à d'autres fins. Ne mettez jamais la friteuse à air chaud en service quand elle est vide.**

### Usage

- La friteuse à air chaud est destinée exclusivement à l'usage ménager. Utilisez la friteuse à air chaud exclusivement pour faire frire ou cuire des aliments.
- Si l'appareil est utilisé à des fins professionnelles, ceci met fin à toute garantie.
- N'utilisez l'appareil que comme indiqué dans ce mode d'emploi. Tout emploi abusif ou modification est strictement interdit en raison des risques éventuels! En cas d'une utilisation abusive ou d'une fausse manipulation de l'appareil, aucune responsabilité ne peut être assumée pour des dommages éventuels.

## Directives de sécurité

- Veuillez prendre soin de ne jamais plonger l'appareil dans de l'eau et de ne jamais le poser sur un plan de travail mouillé.
- Faites faire l'entretien et les réparations, incluant le remplacement du cordon d'alimentation, uniquement par votre service de réparation FUST. Lors des réparations il faut exclusivement utiliser des pièces de rechange originales FUST, sinon votre appareil risque d'être endommagé ou vous risquez d'être blessé.
- Ne mettez jamais l'appareil en marche au moyen d'une minuterie externe ou d'une télécommande.

### Utilisateurs

Cet appareil ne doit être utilisé que par des personnes familiarisées avec le contenu de ce mode d'emploi. Les personnes sous influence de l'alcool ou de médicaments ne sont pas autorisés à utiliser la friteuse à air chaud.

- Ne jamais laisser l'appareil en fonctionnement sans surveillance.
- **Les enfants à partir de 8 ans ainsi que les personnes avec des déficiences physiques, sensorielles ou intellectuelles et des personnes mal instruites ou mal**

**informées peuvent utiliser cet appareil lorsqu'ils sont supervisés ou instruits consciencieusement et qu'ils ont compris les risques y liés. Ne laissez jamais les enfants jouer avec l'appareil.**

- **Il est interdit aux enfants de moins de 8 ans de nettoyer ou entretenir l'appareil. Les enfants âgés de 8 ans ou plus doivent être supervisés.**
- Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation à l'écart des enfants moins de 8 ans.
- Ne vous éloignez jamais de l'appareil lorsqu'il est encore branché.

### Protection des enfants

**Les appareils électriques ne sont pas des jouets pour les enfants. C'est pourquoi vous ne devez jamais laisser la friteuse à air chaud sans surveillance lorsqu'elle est branchée.**

- Les enfants ne doivent pas jouer avec les bandes adhésives et les emballages de l'appareil, il y a risque de mort par étouffement.
- **Placez le cordon électrique hors portée des enfants ! Prenez soin que les enfants ne fassent pas tomber l'appareil en tirant sur le cordon. Risque de brûlures !**

- Les enfants doivent être surveillés afin de les empêcher de jouer avec l'appareil.

### Risque de décharge électrique (X)

Faites attention à ne pas toucher les pièces sous tension. Une secousse électrique peut provoquer de graves blessures ou même entraîner la mort. Veuillez-vous conformer aux directives suivantes.

- Vérifiez l'état de votre friteuse à air chaud avant chaque utilisation. Afin d'éviter un choc électrique, n'utilisez pas l'appareil lorsque le cordon ou la prise est endommagé ou lorsque l'appareil présente un quelconque anomalie ou a subi une chute. N'essayez jamais de réparer l'appareil vous-même. Apportez-le à la prochaine service après-vente FUST qui pourra le contrôler et, si nécessaire, réparer.

- Evitez d'exposer l'appareil directement aux rayons du soleil. Maintenez-le à l'écart de la chaleur et de rebords tranchants.
- N'utilisez pas l'appareil si vos mains sont humides.
- Ne plongez jamais le cordon, la prise ou l'appareil lui-même dans l'eau ou autre liquide. Si l'appareil ou le cor-

don est humide, enfilez aussitôt des gants en caoutchouc et débranchez-le. Ne cherchez pas à attraper l'appareil s'il est tombé dans l'eau.

### Cordon d'alimentation (I, II, III, IV, V, VI, VII)

- Si le cordon d'alimentation est défectueux vous devez le faire remplacer par le service après-vente FUST puisque cela nécessite des outils spéciaux. Ne pliez et ne tordez pas le cordon et protégez-le d'objets chauds.
- Ne retirez jamais la fiche de la prise en tirant le cordon ni en la touchant avec les mains mouillées.
- L'endommagement du cordon d'alimentation peut provoquer un court circuit, un incendie et/ou une décharge électrique.
- Ne débranchez jamais la friteuse à air chaud pour l'éteindre, car vous risqueriez de l'endommager. Eteignez toujours la friteuse à air chaud avec la touche MARCHE/ ARRET (N).
- Débranchez toujours l'appareil lorsque la friteuse à air chaud n'est pas en service.
- Ne posez pas d'objets lourds ou l'appareil lui-même sur le cordon d'alimentation. Risque de court circuit et d'incendie!

## Directives de sécurité

- Placez le cordon d'alimentation de telle façon que personne ne puisse pas trébucher. On pourrait se blesser ou bien l'appareil pourrait être endommagé.
- Ne pas laisser pendre le cordon d'alimentation afin que l'appareil ne tombe pas ou que personne ne se blesse. Risque de brûlures!
- Le cordon d'alimentation ne doit jamais toucher les surfaces et pièces chaudes de l'appareil.
- Ne pliez pas le cordon d'alimentation et ne l'enroulez pas autour de l'appareil.

### Branchement électrique (I, X)



**Une mauvaise utilisation du courant peut provoquer la mort.**

- Branchez la friteuse à air chaud exclusivement à une prise de courant alternatif avec une tension de 230 V / 50 Hz. Le fusible de protection de la prise doit être de 10 ampères au minimum (référez-vous aux données figurant sur la plaque signalétique).
- La friteuse à air chaud a besoin temporairement de 10 ampères pour fonctionner. Si d'autres appareils nécessitant beaucoup d'électricité (four

micro-ondes, machine à café) fonctionnent en même temps, cela risque d'entraîner un déclenchement du disjoncteur (coupure d'électricité).

- Ne branchez jamais la fiche réseau dans une prise endommagée ou qui bouge. Risque de décharge électrique et d'incendie!
- Ne branchez jamais l'appareil à une multiprise ou à une prise sur laquelle d'autres appareils sont également branchés.
- N'utilisez jamais de cordon d'alimentation défectueux. Contactez le service après-vente FUST en cas d'un mauvais fonctionnement.
- Utilisez seulement des rallonges électriques en bon état.
- Avant le nettoyage, l'entretien ou le rangement éteignez et débranchez toujours l'appareil.
- Lors de la non utilisation de la friteuse à air chaud, elle doit être débranché.
- Vérifiez de temps en temps que l'appareil et la fiche sont en bon état. Un appareil endommagé ne doit pas être mis en service.
- Ne portez en aucun cas la main à un appareil qui est tombé dans l'eau. Débranchez toujours d'abord la fiche réseau avant de le sortir.

## Directives de sécurité

- Afin de garantir une protection supplémentaire, nous vous recommandons d'utiliser un interrupteur de sécurité différentielle de maximum 30mA. Demandez conseil à votre électricien.

### **Emplacement (II, III, VIII, IX)**

- Installez la friteuse à air chaud dans un endroit sec, sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur hors de la portée des enfants.
- Tenez l'appareil éloigné de la chaleur et des flammes ouvertes. N'utilisez donc pas l'appareil sur des cuisinières ou des fours.
- Ne laissez pas pendre le cordon d'alimentation afin que personne ne puisse renverser l'appareil ni se blesser.
- Pendant son emploi, veillez à ce que l'appareil ne se trouve pas à portée de main des enfants, personnes présentant un handicap ou près des animaux familiers.
- Posez l'appareil sur une surface dure et étanche, pas sur une surface molle comme une nappe en plastique par exemple. L'appareil ne doit pas non plus être posé sur une surface sensible comme une table en verre, une nappe, des meubles laqués etc..

- Ne posez jamais l'appareil à proximité d'appareils qui produisent de la chaleur comme par exemple un four, une gazirière, une plaque de cuisson etc.. Respectez une distance de sécurité par rapport aux murs et autres objets qui risqueraient de prendre feu, comme par exemple du plastique, des rideaux, des serviettes (en coton ou en papier etc.).

- Assurez-vous que rien ne peut pas tomber sur l'appareil, et que l'appareil lui-même ne peut pas tomber.

- Prenez soin à respecter un écart d'au moins 10 cm tout autour de la friteuse à air chaud avec les objets à proximité ou les murs, c'est-à-dire qu'il doit y avoir un écart d'au moins 10 cm sur les faces avant, arrière et sur les côtés.

- Ne placez jamais rien sur l'appareil.

- N'utilisez pas la friteuse à air chaud à l'extérieur.

- Les touches de fonction et le châssis (y compris le cordon et la prise) ne doivent jamais entrer en contact avec de l'eau, des liquides ou de la vapeur.

- **Ne plongez jamais la friteuse à air chaud dans de l'eau et ne la tenez jamais sous de l'eau courante.**

### Consignes de sécurité particulières pour votre friteuse à air chaud

- Ne plongez jamais le châssis dans de l'eau et ne le tenez jamais sous de l'eau courante, l'électronique et les éléments chauffants risqueraient d'être endommagés.
- Placez toujours les aliments que vous souhaitez frire dans le panier de la friteuse et non pas directement dans la cuve afin qu'ils n'entrent pas en contact avec les éléments chauffants.
- Ne recouvrez jamais l'entrée et la sortie d'air lorsque l'appareil est en marche.
- Ne mettez jamais d'huile dans la cuve de la friteuse car cela risquerait d'entraîner un incendie.



**Ne touchez jamais les parois intérieures ou d'une manière générale une quelconque partie de l'appareil lorsque la friteuse à air chaud est en marche ainsi que pendant un certain temps après l'avoir utilisée. Tous les revêtements deviennent très chauds pendant l'utilisation de la friteuse à air chaud, cela vaut tout particulièrement pour les parties métalliques dans le compartiment à frire. C'est pourquoi nous vous recommandons de ne toucher la cuve**

**qu'au niveau de la poignée thermo-isolée pour la retirer prudemment de l'appareil.**

- Lorsqu'ils sont chauds, ne touchez le panier et la cuve qu'avec des gants de cuisine !
- De la vapeur chaude s'échappe des ouvertures de la sortie d'air pendant que l'appareil est en marche. C'est pourquoi vous devez toujours tenir vos mains et votre visage à l'écart des ouvertures de la sortie d'air. Soyez également prudent et prenez garde de la vapeur chaude lorsque vous retirez la cuve de la friteuse.

- **Attention :** Laissez l'appareil refroidir après utilisation. Le processus de refroidissement se met automatiquement en marche dès que la minuterie s'est écoulée ou que vous éteignez l'appareil.

Le symbole de ventilation s'affiche alors sur l'écran. L'appareil doit rester branché pendant tout le processus de refroidissement, car l'air chaud restant risquerait sinon d'endommager l'appareil. Patientez toujours jusqu'à ce que le symbole de la ventilation s'efface de l'écran et que l'appareil est entièrement éteint avant de le débrancher.

- Après son utilisation laissez l'appareil refroidir pendant au moins 30 minutes avant de le déplacer ou de le nettoyer.

## Avant la mise en service

- Si une fumée noire s'échappe de l'appareil, débranchez-le sans attendre. Patientez jusqu'à ce que la fumée disparaisse avant de retirer la cuve de l'appareil.
- Pour éviter que les aliments s'enflamment pendant la friture, nous vous recommandons de ne jamais utiliser plus d'une cuiller à café d'huile pour badigeonner les aliments et de ne pas frire de la viande trop grasse. Ne mettez pas de l'eau dans la cuve de la friteuse.
- Vérifiez toujours que les aliments sont bien dorés après les avoir frits, sans toutefois avoir une couleur trop foncée ou marron. Eliminez toujours les parties brûlées, ne les mangez jamais.
- Vos mains doivent toujours être sèches pour mettre l'appareil en marche ou le toucher. Ne branchez et ne manipulez jamais l'appareil avec des mains humides ou mouillées.
- Si vous constatez une fissure dans le châssis de l'appareil, éteignez-le immédiatement et débranchez-le. Risque d'électrocution !

### **Avant la mise en service**

- Sortez la friteuse à air chaud de l'emballage et retirez tous les matériaux d'emballage.

Assurez-vous que des enfants ne jouent pas avec, surtout avec les sacs plastiques (risque d'étouffement).

- Vérifiez que la friteuse à air chaud n'est pas endommagée. Si elle est endommagée, contactez votre service client FUST.
- Vérifiez toujours avant l'usage que la fiche et la prise électrique sont en bon état. Un contact insuffisant pourrait endommager l'appareil.
- Rincez le panier et la cuve avec de l'eau de vaisselle chaude et une éponge ou un chiffon. Séchez ensuite bien les deux éléments, tout particulièrement la zone tout autour du cache de la touche de déverrouillage.
- Nettoyez les parois intérieures et extérieures du châssis avec un chiffon doux légèrement humide.

### **Attention !**

Cette friteuse à air chaud fonctionne avec de l'air chaud, c'est pourquoi il est interdit de mettre de l'huile ou de la graisse pour frire dans la cuve !

### Les dispositifs de sécurité de votre friteuse à air chaud

#### Arrêt automatique en cas de retrait de la cuve de la friteuse

L'appareil est équipé d'un microrupteur. Dès que vous retirez la cuve de la friteuse alors que l'appareil est en marche, celui-ci s'arrête automatiquement. Dès que la cuve de la friteuse est à nouveau insérée dans l'appareil, celui-ci se remet en marche, si vous ne l'avez pas éteint manuellement.

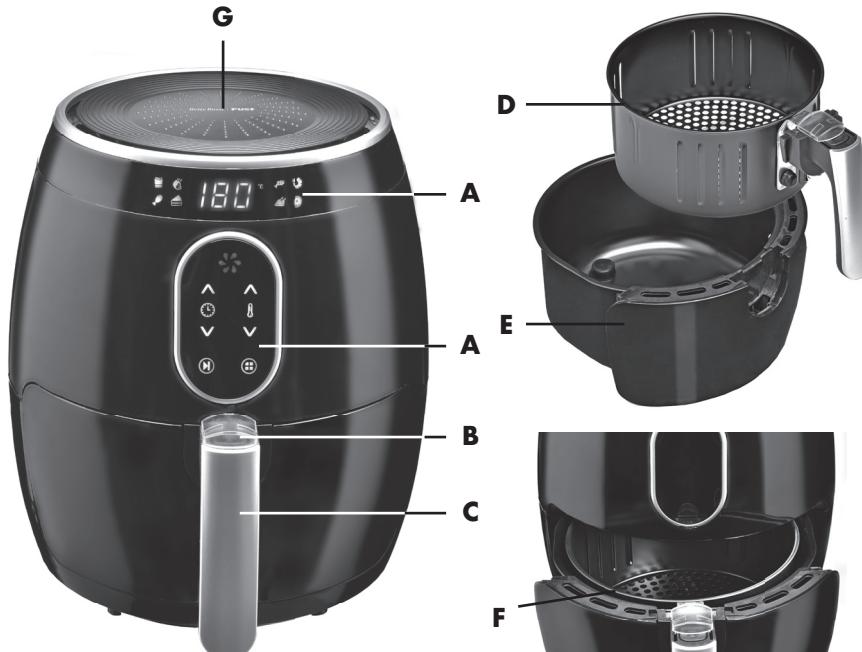
#### Arrêt automatique après écoulement de la minuterie

Cette friteuse à air chaud est équipée d'une minuterie. Dès que la minuterie est sur « 0 », un signal sonore retentit et l'appareil s'éteint automatiquement. Si vous voulez éteindre l'appareil avant que la minuterie soit sur « 0 », appuyez sur la touche MARCHE/ARRET . L'appareil s'éteint après 20 secondes.

#### Protection contre la surchauffe

Cette friteuse à air chaud est équipée d'une protection contre la surchauffe. Dès que la température intérieure monte de trop, le mécanisme de protection contre la surchauffe se déclenche automatiquement et l'appareil ne peut plus être utilisé. Dans ce cas, débranchez l'appareil et laissez-le entièrement refroidir. Lorsque l'appareil est refroidi, votre friteuse à air chaud peut être remise en marche.

## Description de l'appareil

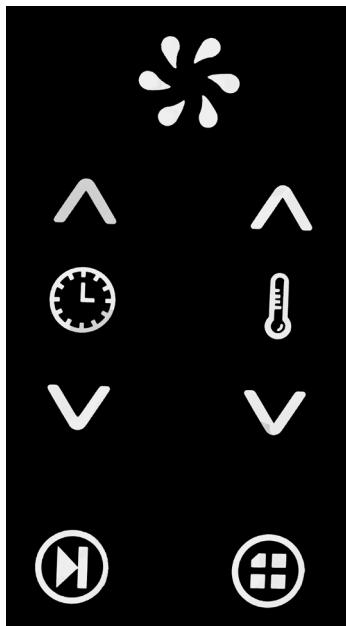


### Aperçu des éléments de l'appareil

- A** Tableau de commande avec touches tactiles et écran LCD
- B** Bouton de déverrouillage avec cache pour retirer le panier
- C** Poignée du panier
- D** Panier de la friteuse
- E** Cuve de la friteuse
- F** Compartiment à frire avec serpentin chauffant
- G** Orifice d'entrée d'air
- H** Orifice de sortie d'air
- I** Cordon



## Les touches de fonction et l'écran LCD



### ➊ Touche MARCHE/ARRET

L'appareil peut être mis en marche et éteint avec cette touche.

### ➋ Touche menu

En appuyant sur cette touche vous pouvez sélectionner un des programmes de la friteuse.

### ⌚ Touches timer

Avec les deux flèches vous pouvez sélectionner un temps de fonctionnement entre 1 et 30 minutes. La minuterie programmée s'affiche sur l'écran en alternance avec la température programmée et compte à rebours.

Avec la touche ⬆ vous pouvez augmenter la minuterie.

Avec la touche ⬇ vous pouvez diminuer la minuterie.

### ⌚ Touches de la température

Avec les deux flèches vous pouvez sélectionner une température entre 80° et 200°C. La température sélectionnée s'affiche sur l'écran en alternance avec la minuterie programmée.

Avec la touche ⬆ vous pouvez augmenter la température.

Avec la touche ⬇ vous pouvez diminuer la température.

### ✳ Symbole préchauffage/ventilation

Dès que l'appareil préchauffe / tant qu'il est en marche ou que la ventilation est en marche ce symbole s'affiche sur l'écran du tableau de commande.

## Programmes préprogrammés

Symbole	Pour la préparation de	Minuterie	Température
	Frites	15 min.	200°C
	Steak	25 min.	180°C
	Poisson	20 min.	160°C
	Crustacés	20 min.	160°C
	Cuisses de poulet	20 min.	200°C
	Gâteaux	30 min.	160°C
	Poulet	30 min.	200°C
	Quiche	20 min.	170°C

Vous pouvez aussi ajuster chaque programme préprogrammé en fonction de vos besoins individuels et adapter la température et / ou la minuterie manuellement en effleurant les touches correspondantes.

# Préparation de l'appareil

## Préparation de l'appareil

1. Placez la friteuse à air chaud sur un plan de travail stable, plat, sec et résistant à la chaleur. Ne placez en aucun cas l'appareil sur une surface ne pas résistant à la chaleur !
2. Placez le panier dans la cuve, la poignée du panier doit s'enclencher de manière audible sur la face avant de la cuve. Replacez toujours le cache du bouton de déverrouillage au-dessus du bouton de déverrouillage afin de ne pas appuyer par inadvertance sur le bouton et de détacher ainsi le panier.



3. Placez la cuve dans l'appareil / dans le compartiment à frire.

### Attention !

L'appareil ne peut être mis en marche que si la cuve est entièrement introduite dans l'appareil.



4. Branchez l'appareil dans une prise secteur appropriée.

### Merci de noter :

- Ne mettez jamais de graisse, d'huile ou d'autres liquides dans la cuve.
- N'utilisez pas l'appareil pour chauffer de l'eau.
- Ne placez jamais rien sur l'appareil.
- Ne recouvrez jamais les orifices d'air situés sur la face arrière et le dessus de l'appareil, sinon la circulation de l'air sera entravée et l'appareil ne pourra pas frire ou risque de surchauffer. Respectez un écart minimum de 10 cm tout autour de l'appareil avec les objets à proximité / les murs.

# Mise en service

## Mise en service



**Une décharge électrique peut être mortelle! Veuillez vous conformer aux directives de sécurité mentionnées au début de ce mode d'emploi.**

Il est possible de frire ou cuire de nombreuses variétés d'aliments avec cette friteuse à air chaud. Vous trouverez des recettes dans le livret de recettes de Betty Bossi.

1. L'appareil est branché, le panier est bien enclenché dans la cuve.
2. Retirez la cuve de l'appareil et placez les aliments dans le panier.

### Attention !

Ne remplissez pas trop le panier (au maximum au deux tiers). Veuillez toujours respecter les quantités indiquées dans le livret de recettes de Betty Bossi, sinon cela risquerait d'avoir des conséquences négatives sur les résultats de cuisson.

3. Replacez la cuve avec le panier rempli dans l'appareil jusqu'à la butée.

### Achtung!

N'utilisez jamais la cuve sans le panier ! Si la cuve n'est pas entièrement introduite dans l'appareil, celui-ci ne peut pas être mis en marche.

4. Pour mettre l'appareil en marche, effleurez la touche MARCHE/ARRET

. Le tableau de commande s'allume avec toutes les touches et les programmes ainsi que l'écran.

5. Programmez ensuite la durée de friture et la température (réglage standard : 15 minutes / 180°C) ou sélectionnez directement le programme souhaité en effleurant la touche menu

aussi souvent que nécessaire jusqu'à ce que le programme souhaité clignote (réglage manuel de la température et / ou de la minuterie est possible). Les réglages de la température et de la minuterie s'affichent en alternance sur l'écran.

### Réglage de la minuterie avec les touches timer

Vous pouvez régler la minuterie entre 1 et 30 minutes avec les deux flèches. La minuterie programmée s'affiche sur l'écran en alternance avec la température programmée et compte à rebours jusqu'à « 0 ».

Avec cette touche

vous pouvez augmenter la minuterie par intervalle d'1 minute.

Avec cette touche

vous pouvez diminuer la minuterie par intervalle d'1 minute.

Si vous maintenez les touches enfoncées la minuterie défile plus rapidement.

### Réglage de la température avec les touches de la température

Avec les deux flèches vous pouvez régler la température entre 80° et

## Mise en service

200°C. La température programmée s'affiche sur l'écran en alternance avec la minuterie programmée.

Avec cette touche **▲** vous pouvez augmenter la température par étape de 5°C.

Avec cette touche **▼** vous pouvez diminuer la température par étape de 5°C.

Si vous maintenez ces touches enfoncées, vous pouvez modifier la température plus rapidement.

**6.** Effleurez à nouveau la touche MARCHE/ARRET , pour mettre l'appareil en marche. Le processus de préchauffage se met immédiatement en place, le symbole de la ventilation  s'affiche sur l'écran du tableau de commande.

**7.** La minuterie compte le temps à rebours sur l'écran.

**8.** Certains aliments doivent être remués ou retournés de temps en temps afin qu'ils cuisent de manière homogène. Retirez pour cela la cuve de l'appareil en la tenant par la poignée (la cuisson s'interrompt momentanément) et secouez-la avec précaution. Replacez ensuite la cuve dans la friteuse jusqu'à la butée. La minuterie continue de compter à rebours dès que la cuve de la friteuse est à nouveau insérée dans l'appareil.

### Attention !

N'appuyez jamais sur le bouton de déverrouillage lorsque vous secouez la cuve ! Le panier se détacherait et la cuve risquerait de tomber par terre !

### Conseil

Si la cuve de la friteuse est trop lourde pour vous pour secouer les aliments, vous pouvez aussi déverrouiller le panier et le sortir de la cuve. Placez pour cela tout d'abord la cuve avec le panier sur un plan de travail résistant à la chaleur, puis appuyez sur le bouton de déverrouillage situé sur la poignée du panier et soulevez le panier pour le retirer. Après avoir secoué les aliments, replacez le panier dans la cuve de manière à ce qu'il s'enclenche et replacez la cuve avec le panier dans l'appareil pour reprendre la cuisson.

**9.** Lorsque la minuterie programmée est écoulée, l'écran s'éteint et seul le symbole de la touche MARCHE/ARRET  reste allumé. La ventilation s'arrête au bout de 20 secondes, un signal sonore retentit 5 fois et l'appareil s'éteint. Retirez la cuve de l'appareil et déposez-la sur un plan de travail résistant à la chaleur.

# Mise en service

français

## Remarque

Vous pouvez également éteindre à tout moment la friteuse manuellement en effleurant la touche MARCHE/ARRET .

**10.** Vérifiez si les aliments sont cuits. Si ce n'est pas le cas, remettez simplement la cuve dans l'appareil et reprogrammez la minuterie pour quelques minutes et réglez à nouveau la température.

**11.** Pour retirer des aliments de petite taille de la cuve, appuyez sur la touche de déverrouillage située sur la poignée (après avoir poussé en arrière le cache) et soulevez le panier en le tenant par la poignée pour le détacher de la cuve. Vous pouvez alors retourner le panier pour verser le contenu dans un saladier ou un bol.

## Attention !

Ne retournez jamais le panier lorsqu'il est encore attaché à la cuve, car la graisse qui se serait éventuellement déposée dans la cuve, se déverserait dans ce cas sur les aliments.

**12.** Pour retirer des aliments de grande taille ou sensibles du panier, vous pouvez également utiliser une pince de cuisine.

## Attention !

N'utilisez pas d'objets pointus ou abrasifs afin de ne pas endommager le revêtement.

**13.** Dès que la première portion est frite, vous pouvez mettre la prochaine portion dans le panier et la frire.

**14.** Pour éteindre l'appareil pendant le fonctionnement, effleurez la touche MARCHE/ARRET .

**15.** En fin d'utilisation débranchez toujours l'appareil pour qu'il soit vraiment éteint.



Lorsque vous venez d'utiliser l'appareil, la cuve ainsi que le panier et les aliments sont extrêmement chauds. Les parois intérieures de l'appareil, le serpentin chauffant et les couvertures métalliques sont également très chauds. Selon les aliments frits, de la vapeur chaude peut également s'échapper de la cuve. Soyez particulièrement prudent.

## Réglages / Remarques importantes

### Réglages

- Utilisez les recettes contenues dans le livret de recettes fourni de Betty Bossi.
- Veuillez également prendre note que la technique à air chaud rapide chauffe très rapidement l'air à l'intérieur de l'appareil et que le processus de cuisson est interrompu et la température réduite à chaque fois que vous retirez la cuve de la friteuse.

### Remarques importantes

- Les aliments de petite taille sont d'une manière générale cuits plus rapidement que ceux de plus grande taille.
- Une quantité plus importante d'aliments nécessite proportionnellement moins de temps qu'une petite quantité d'aliments.
- Si vous remuez ou retournez des aliments de petite taille de temps en temps pendant la cuisson, le résultat sera meilleur et vous éviterez que les aliments soient frits irrégulièrement.
- Séchez toujours les aliments humides avec du papier absorbant avant de les frire pour qu'ils soient mieux dorés.
- Si vous badigeonnez les pommes de terre fraîches avec un peu d'huile, elles seront plus croustillantes. Faites frire les ingrédients aussitôt après les avoir huiler.
- Remplissez le panier au maximum au 2/3 ! Ne le remplissez pas de trop !
- N'utilisez pas cet appareil pour frire des aliments à haute teneur en graisse (p.ex. des saucisses). Si vous voulez frire des aliments ayant une forte teneur en graisses, nous vous recommandons de retirer entre deux fritures la graisse qui s'est accumulée dans la cuve.
- Les snacks que vous préparez normalement dans un four classique peuvent également être préparés dans la friteuse à air chaud.
- Pour des frites croustillantes nous vous recommandons de frire une quantité de 500g.
- Vous pouvez p.ex. placer une plaque à cuisson ou un moule dans le panier de la friteuse, si vous souhaitez préparer des gâteaux, des muffins ou une quiche ou si les aliments sont particulièrement sensibles ou farcis.
- Vous pouvez également réchauffer des aliments avec la friteuse à air chaud. Pour ceci, réglez la température sur 150°C et la minuterie sur 10 minutes.

# Nettoyage et rangement

## Nettoyage et rangement

### Important

- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
- Ne touchez jamais les couvertures métalliques intérieures et le serpentin chauffant tant que l'appareil est chaud ou qu'il est en train de refroidir. Ils sont extrêmement chauds, risque de blessures ! Laissez toujours l'appareil entièrement refroidir avant de le nettoyer !
- Prenez soin que l'appareil soit entièrement refroidi et également débranché avant de commencer à le nettoyer.

**1.** Retirez la cuve et le panier de la friteuse afin que l'appareil refroidisse plus rapidement.

**2.** Lavez la cuve et le panier refroidis avec un chiffon doux ou une éponge dans de l'eau de vaisselle chaude. N'utilisez jamais d'éponges-grattoir ou de détergents récurant, ceux-ci risqueraient d'endommager le revêtement antiadhésif.

**3.** Rincez ensuite et séchez bien le tout. Prenez particulièrement soin que le mécanisme de verrouillage situé sur la poignée soit bien sec.

### Conseil

Pour éliminer des saletés résistantes et tenaces du panier ou du fond de la cuve, procédez de préférence comme suit : Remplissez la cuve avec de l'eau chaude et un peu de produit vaisselle doux. Placez le panier dans la cuve et laissez agir pendant env. 10 minutes. Nettoyer ensuite le panier et la cuve comme indiqué dans ce mode d'emploi.

**4.** Nous vous recommandons également de nettoyer le compartiment à frire de l'appareil avec une éponge douce et humide et un peu de produit vaisselle. Si des saletés résistantes collent au serpentin chauffant, vous pouvez les éliminer en utilisant également une éponge ou une brosse.

• N'utilisez pas d'éponges-grattoir, de laine d'acier, de détergents récurant, de solvants ou d'acétone et d'alcool pour nettoyer l'appareil.

**Ne plongez jamais l'appareil dans de l'eau et ne le tenez jamais sous de l'eau courante.**

**5.** Rangez l'appareil dans un endroit sec, hors portée des enfants, de préférence dans son emballage d'origine pour le protéger de la poussière.

## Dépannage

Problème	Cause possible	Dépannage
<b>La friteuse à air chaud ne fonctionne pas.</b>	<p>L'appareil n'est pas branché.</p> <p>L'appareil n'a pas été mis en place.</p> <p>La cuve n'a pas été correctement placée dans l'appareil.</p> <p>La protection contre la surchauffe s'est déclenchée.</p>	<p>Branchez l'appareil dans une prise secteur en bon état.</p> <p>Effleurez une nouvelle fois la touche MARCHE/ARRET après avoir réglé le programme souhaité / la minuterie et la température. Vous mettez l'appareil en marche seulement ainsi.</p> <p>Enfoncez la cuve dans l'appareil jusqu'à la butée.</p> <p>Laissez l'appareil refroidir entièrement avant de le remettre en marche.</p>
<b>Les aliments ne sont pas cuits.</b>	<p>Il y a trop d'aliments dans le panier.</p> <p>La température programmée est trop faible.</p> <p>Le temps de cuisson est trop court.</p>	<p>Ne préparez que des petites portions à la fois, ce qui garantit qu'elles seront bien frites de manière homogène.</p> <p>Sélectionnez une température plus élevée.</p> <p>Sélectionnez une minuterie plus élevée.</p>
<b>Les aliments n'ont pas été cuits de manière homogène.</b>	Certains aliments doivent être secoués de temps en temps pendant la cuisson.	Si les aliments sont sur plusieurs couches dans le panier (p.ex. les frites) et se recouvrent les uns les autres, ils doivent être secoués ou retournés de temps en temps pendant la cuisson afin de modifier leur répartition et que les parties qui étaient recouvertes avant soient alors frites.

## Dépannage

Problème	Cause possible	Dépannage
<b>Les aliments ne sont pas croustillants lorsqu'ils sortent de la friteuse à air chaud.</b>	Certains aliments ne peuvent être préparés que dans une friteuse classique.	Utilisez des plats au four ou badigeonnez les aliments avec un peu d'huile alimentaire pour les rendre plus croustillants.
<b>Il n'est pas possible d'encastrer correctement la cuve.</b>	Il y a trop d'aliments dans le panier.  Le panier est mal attaché dans la cuve.	Ne remplissez pas trop le panier ! Respectez les quantités indiquées dans le livret de recettes de Betty Bossi.  Enfoncez le panier dans la cuve jusqu'à ce que la poignée s'enclenche de manière audible.
<b>Une fumée blanche s'échappe de l'appareil.</b>	Vous utilisez des aliments ayant une forte teneur en graisse.  Il y a encore de la graisse de la friture précédente dans la cuve.	Si vous mettez des aliments à forte teneur en graisse dans la friteuse à air chaud, une importante quantité de graisse se dépose dans la cuve. Cette graisse dégage une fumée blanche et la cuve doit être plus chauffée qu'à l'habitude. Cela n'a toutefois aucune influence sur le résultat de la friture.  Une fumée blanche se forme avec la graisse qui chauffe dans la cuve. Nous vous recommandons de nettoyer la cuve après chaque utilisation.
<b>De la vapeur s'échappe de l'appareil.</b>	L'humidité présente dans les aliments s'évapore.	Ceci est normal.

## Dépannage

Problème	Cause possible	Dépannage
<b>Les frites faites maison ne sont pas cuites de manière homogène.</b>	<p>Vous n'avez pas utilisé la bonne variété de pommes de terre.</p> <p>Vous n'avez pas rincé les pommes de terre coupées en frites sous de l'eau courante et ne les avez pas séchées avant de les frire.</p>	<p>Utilisez des pommes de terre à chair ferme. Utilisez des pommes de terre bien fraîches.</p> <p>Avant de les frire, rincez les pommes de terre coupées en forme de frites sous de l'eau claire afin d'éliminer l'amidon. Séchez-les ensuite avec du papier absorbant.</p>
<b>Les frites ne sont pas croustillantes lorsqu'elles sortent de la friteuse à air chaud.</b>	Les frites sont plus ou moins croustillantes selon la teneur en eau des pommes de terre et la quantité d'huile.	<p>Les pommes de terre coupées en frites doivent être bien séchées avant de les badigeonner d'huile.</p> <p>Si les frites sont plus petites, elles sont plus croustillantes.</p> <p>Badigeonnez éventuellement les morceaux de pommes de terre coupés en frites avec plus d'huile afin que les frites soient plus croustillantes.</p>

## Istruzioni di sicurezza

Gentile cliente

Congratulazioni per l'acquisto di questa moderna friggitrice ad aria calda di Betty Bossi e FUST, con la quale è ora possibile preparare i vostri piatti, che normalmente vengono fritti in grasso, in modo più salutare. La friggitrice ad aria calda funziona in combinazione con aria calda, una circolazione d'aria extra-efficiente e calore superiore, in modo da poter preparare velocemente, facilmente e in modo salutare i vostri piatti preferiti. Gli ingredienti vengono riscaldati in modo uniforme da tutti i lati, senza olio o grasso.



**Leggere con attenzione questo libretto di istruzioni prima di installare e di usare l'apparecchio. Solo così è possibile ottenere i migliori risultati e la massima sicurezza d'uso.**

**Seguire le norme di sicurezza per evitare danni e incidenti.**

**Conservare sempre questo libretto di istruzioni.**

 **Non mettere mai le parti che conducono corrente a contatto con acqua e non copra mai la friggitrice ad aria calda. Utilizzare l'apparecchio solamente con il cestello per friggere fornito e non utilizzare il cestello per friggere per altri scopi. Non accendere la friggitrice quando è vuota.**

### **Uso**

- L'apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico. Utilizzare la friggitrice ad aria calda solo per friggere o cuocere alimenti.
- Se l'apparecchio viene utilizzato a scopo commerciale o industriale non potrà essere più data alcuna garanzia.
- Utilizzare l'apparecchio solamente nel modo illustrato in queste istruzioni. Ogni uso improprio o modificazione dell'apparecchio è severamente vietato a causa dei rischi ad esso collegati! Se l'apparecchio è usato per uno scopo diverso da quello previsto o abusato, non potrà essere assunta alcuna responsabilità per eventuali danni.
- Assicurarsi che l'apparecchio non venga mai immerso in acqua o appoggiato su una superficie bagnata.

- L'assistenza tecnica come riparazioni e cambio del cavo di alimentazione devono essere effettuate esclusivamente dal Suo servizio riparazione FUST. Per le riparazioni devono essere utilizzati soltanto pezzi di ricambio originali, altrimenti l'apparecchio potrebbe essere danneggiato o Lei potrebbe ferirsi.
- Non mettere mai in funzione l'apparecchio con un timer esterno o un telecomando.

### Utenti

L'apparecchio deve essere utilizzato solamente da persone che sono familiari con queste istruzioni per l'uso. Persone sotto l'influenza d'alcol o medicamenti non sono autorizzati ad utilizzare la friggitrice ad aria calda.

- Non lasciare mai incustodito l'apparecchio durante l'impiego.
- **Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensorie o mentali limitate, o da persone non a conoscenza dell'apparecchio o inesperte, se vengano sorvegliati o abbiano potuto beneficiare di istruzioni riguardanti l'uso dell'apparecchio e abbiano compreso i pericoli risultanti dall'impiego di questo. Bambini non devono giocare con l'apparecchio.**

**dall'impiego di questo. Bambini non devono giocare con l'apparecchio.**

- **La pulizia e manutenzione effettuate dall'utente non possono essere eseguite da bambini, a meno che questi abbiano 8 o più anni e vengano sorvegliati.**
- L'apparecchio e il suo allacciamento elettrico sono da tenere lontani da bambini sotto agli 8 anni.
- Non allontanarsi mai dall'apparecchio, mentre la spina è collegata alla presa di corrente.

### Protezione per bambini

**Apparecchi elettrici non sono giocattoli per bambini. Non lasciare, quindi, mai la friggitrice ad aria calda incustodita mentre è collegata alla rete elettrica.**

- Bambini non devono giocare con i nastri adesivi e il materiale di imballaggio dell'apparecchio perché ciò comporta un rischio di soffocamento.
- **Installare il cavo elettrico fuori dalla portata dei bambini! Fare attenzione che i bambini non possano tirare giù l'apparecchio dal cavo elettrico. Pericolo di ustioni!**
- **I bambini devono essere sorvegliati, affinché non giochino con l'apparecchio.**

### Scossa elettrica (X)

Fare attenzione di non toccare mai le parti sotto tensione. Una scossa elettrica può provocare gravi ferite o addirittura portare alla morte. Si prega di osservare le seguenti norme.

- **Esaminare la friggitrice ad aria calda prima di ogni uso. Per evitare una scossa elettrica, non utilizzare l'apparecchio quando il cavo elettrico o la spina di alimentazione sono danneggiati o l'apparecchio accusa altri disturbi, è caduto o è danneggiato. Non effettuare mai riparazioni da soli, ma portare l'apparecchio presso il prossimo servizio di riparazione FUST, in modo che possa essere esaminato e, eventualmente, venire riparato.**

- Tenere l'apparecchio lontano da calore, raggi diretti del sole e bordi appuntiti.
- Non utilizzare mai l'apparecchio con mani umide.
- Non immergere mai il cavo elettrico, la spina di alimentazione o l'apparecchio stesso in acqua o in altri liquidi. Se l'apparecchio o il cavo elettrico dovessero essere umidi o bagnati, staccare subito la spina di corrente con guanti in gomma. Non afferrare nell'acqua.

### Cavo di alimentazione (I, II, III, IV, V, VI, VII)

- In presenza di un cavo di alimentazione danneggiato, questo deve essere sostituito dal servizio di riparazione FUST poiché sono necessari degli attrezzi speciali. Non incastrare il cavo di alimentazione e proteggerlo da oggetti caldi.
- Non estrarre mai la spina dalla presa di corrente tirando il cavo né toccandola con le mani bagnate.
- Un danneggiamento del cavo elettrico può provocare un corto circuito, incendio e/o una scossa elettrica.
- Non tirare mai la spina dalla presa di corrente per spegnere la friggitrice ad aria calda in quanto ciò potrebbe danneggiarla. Spegnere la friggitrice ad aria calda sempre con il tasto ON/OFF (¶).
- Estrarre sempre la spina dalla presa di corrente quando l'apparecchio non viene utilizzato.
- Non appoggiare sul cavo elettrico oggetti pesanti così come l'apparecchio stesso. Pericolo di corto circuito e incendio!
- Collocare il cavo di alimentazione in modo che nessuno possa inciamparvi. Ciò po-

trebbe provocare ferimenti o l'apparecchio potrebbe essere danneggiato.

- Non lasciare pendere il cavo di alimentazione affinché nessuno possa tirare giù l'apparecchio e ferirsi. Pericolo di ustioni!
- Il cavo elettrico non deve venire a contatto con le parti caldi dell'apparecchio.
- Non schiacciare il cavo di alimentazione e non avvolgerlo intorno all'apparecchio.

### Allacciamento elettrico (I, X)



**Un uso improprio della corrente può avere conseguenze mortali.**

- Collegare la friggitrice ad aria calda solamente ad una presa di corrente alternata con una tensione di 230 V/50 Hz. La sicurezza minima della presa deve essere di 10 ampère (vedi le indicazioni nella targhetta di identificazione).
- La friggitrice ad aria calda in funzione necessita, per un breve periodo di tempo, di 10 ampère. Se allo stesso tempo sono in funzione altri dispositivi con requisiti di alimentazione di grandi dimensioni (forno a microonde, macchina

da caffè), potrebbe saltare la corrente (cortocircuito).

- La spina non deve mai essere inserita in una presa di corrente danneggiata o non fissata bene. Pericolo di scossa elettrica ed incendio!
- Non collegare mai l'apparecchio a una presa multipla o a una presa alla quale sono collegati altri apparecchi.
- Non utilizzare mai un cavo di alimentazione danneggiato. In presenza di un danno, si prega di contattare il servizio di riparazione FUST.
- Non utilizzare una prolunga che non si trovi in perfetto stato.
- Prima d'iniziare con la pulizia, la manutenzione o l'immagazzinazione fare attenzione che l'apparecchio sia spento e non sia collegato alla rete elettrica.
- Se la friggitrice ad aria calda non viene utilizzata, questa deve essere staccata dalla presa di corrente.
- Controllare sempre che l'apparecchio o il cavo siano in perfetto stato. Non mettere in funzione un apparecchio danneggiato.
- Non cercare mai di afferrare un apparecchio che è caduto

nell'acqua. Staccare sempre la spina prima di tirarlo fuori dall'acqua.

- Come protezione supplementare si raccomanda di installare un interruttore di protezione della corrente residua (30mA massimo). Si prega di rivolgersi ad un elettricista.

### **Collocazione (II, III, VIII, IX)**

- Utilizzare la friggitrice ad aria calda solo su una superficie asciutta, piana, stabile, resistente al calore e fuori dalla portata dei bambini.
- Tenere l'apparecchio lontano da fonti di calore e di fiamme aperte, quindi non mettere in funzione la friggitrice ad aria calda su un forno o su una cucina elettrica.
- Non lasciare pendere il cavo di alimentazione affinché nessuno possa tirare giù l'apparecchio e ferirsi.
- Durante il funzionamento l'apparecchio deve essere tenuto lontano dalla portata di bambini, animali o persone con disabilità.
- Collocare l'apparecchio su una superficie stabile. Non posizionarlo su un piano morbido, ad esempio su una tovaglia in plastica. L'apparecchio non deve essere posto neanche su

una superficie delicata come un tavolo in vetro, una tovaglia, mobili laccati ecc..

- Non posizionare mai l'apparecchio nelle vicinanze di apparecchi che emanano calore, per esempio forni, fornelli a gas, piastre elettriche ecc.. Posizionare l'apparecchio a una distanza di sicurezza da pareti o altri oggetti infiammabili come plastica, tende, asciugamani (cotone o carta ecc.).
- Assicurarsi che nulla possa cadere sull'apparecchio e che questo non possa cadere da nessuna parte.
- Si noti che la friggitrice ad aria calda richiede tutt'intorno una distanza minima di 10 cm dall'oggetto o parete più vicina, ciò significa una distanza di 10 cm sul retro, sui lati e sopra il dispositivo.
- Non appoggiare nulla sul dispositivo.
- Non utilizzare l'apparecchio all'esterno.
- I tasti di funzione o l'alloggiamento, inclusi il cavo elettrico e la spina, non devono mai venire a contatto con acqua, liquidi o vapore.
- **Non immergere mai la friggitrice ad aria calda in acqua e non tenere il dispositivo sotto l'acqua corrente.**

### Istruzioni di sicurezza speciali per la Vostra friggitrice ad aria calda

- Non immergere mai in acqua o tenere sotto acqua corrente l'alloggiamento, l'elettronica e gli elementi riscaldanti potrebbero venire danneggiati.
- Posizionare gli alimenti da friggere sempre nel cestello per friggere, non direttamente nel recipiente di cottura, per evitare che vengano a contatto con gli elementi riscaldanti.
- Non coprire mai le aperture di ingresso e uscita dell'aria mentre l'unità è in funzione.
- Non inserire mai olio nel recipiente di cottura, ciò potrebbe causare un incendio



**Non toccare mai le superfici interne o in generale le parti del dispositivo, mentre la friggitrice ad aria calda è in funzione e per qualche tempo dopo l'uso. Tutte le superfici diventano molto calde durante il processo di frittura, questo è particolarmente vero per tutte le parti metalliche nella camera di cottura. Pertanto, rimuovere il recipiente di cottura dal dispositivo solo per il manico termo-isolato.**

- Toccare il cestello per friggere e il recipiente di cottura caldi solo con un guanto da forno!
- Durante il funzionamento, vapore caldo fuoriesce dalle aperture di uscita dell'aria. Pertanto, tenere le mani e il viso sempre lontani delle aperture di uscita dell'aria. Fare anche attenzione al vapore caldo quando si estrae il recipiente di cottura dal dispositivo.
- **Attenzione:** dopo il processo di frittura, l'apparecchio deve raffreddarsi. Il processo di raffreddamento si avvia automaticamente non appena il conto alla rovescia del timer è terminato o l'apparecchio è stato spento. Il simbolo della ventola si illumina sul display. Finché il processo di raffreddamento è in funzione, non scollegare l'apparecchio, in quanto l'aria calda residua potrebbe danneggiare l'apparecchio. Attendere sempre fino a quando l'icona della ventola sul display si disattiva e il dispositivo si spegne completamente prima di scollegare la spina di alimentazione.
- Lasciare raffreddare l'apparecchio almeno 30 minuti dopo l'uso prima di spostarlo o pulirlo.

## Prima della messa in funzione

- Se fumo nero dovesse uscire dalla macchina, staccare immediatamente il cavo di alimentazione dalla presa. Attendere fino a quando il fumo si dirada prima di rimuovere il recipiente di cottura dal dispositivo.
- Per evitare che gli alimenti si infiammino durante la frittura, non usare mai più di un cucchiaino di olio per condire gli alimenti e non friggere carne troppo grassa. Inoltre, non versare acqua nel recipiente di cottura.
- Controllare sempre che il cibo sia dorato dopo la frittura, non scuro o marrone. Rimuovere sempre gli alimenti bruciati, mai mangiarli.
- Accendere o toccare il dispositivo sempre con mani asciutte. Non collegare mai il cavo di alimentazione o azionare l'apparecchio con mani bagnate.
- Se l'alloggiamento del dispositivo presenta un'incrinatura, spegnere immediatamente il dispositivo e scollegare la spina di alimentazione. Rischio di scossa elettrica!
- Se ballaggio. Fare attenzione che i bambini non giochino con queste e soprattutto con le buste in plastica (Pericolo di soffocamento).
- Assicurarsi che la friggitrice ad aria calda non sia danneggiata. In caso contrario contattare il prossimo servizio clienti FUST.
- Controllare sempre prima dell'uso che il connettore dell'apparecchio e la presa di corrente siano in un buon stato. Un contatto elettrico insufficiente potrebbe danneggiare l'apparecchio.
- Lavare il cestello per friggere e il recipiente di cottura con acqua calda e una spugna o un panno morbido. Poi asciugare accuratamente entrambe le parti, in particolare l'area attorno al pulsante di rilascio.
- Pulire le superfici interne ed esterne dell'alloggiamento con un panno morbido leggermente inumidito.

### Prima della messa in funzione

- Estrarre la friggitrice ad aria calda dalla confezione ed eliminare tutte le parti dell'im-

#### Attenzione!

Questa friggitrice ad aria calda funziona con aria calda, quindi non inserire mai olio o grasso per friggere nel recipiente di cottura!

## Equipaggiamento di sicurezza

### Equipaggiamento di sicurezza della Vostra friggitrice ad aria calda

#### Arresto automatico quando si estraе il recipiente di cottura

Il dispositivo è dotato di un microinterruttore. Una volta che si estraе il recipiente di cottura durante il funzionamento, l'apparecchio si spegne automaticamente. Una volta reinserito il recipiente di cottura, il dispositivo si rimette in funzione fuorché non sia stato spento manualmente.

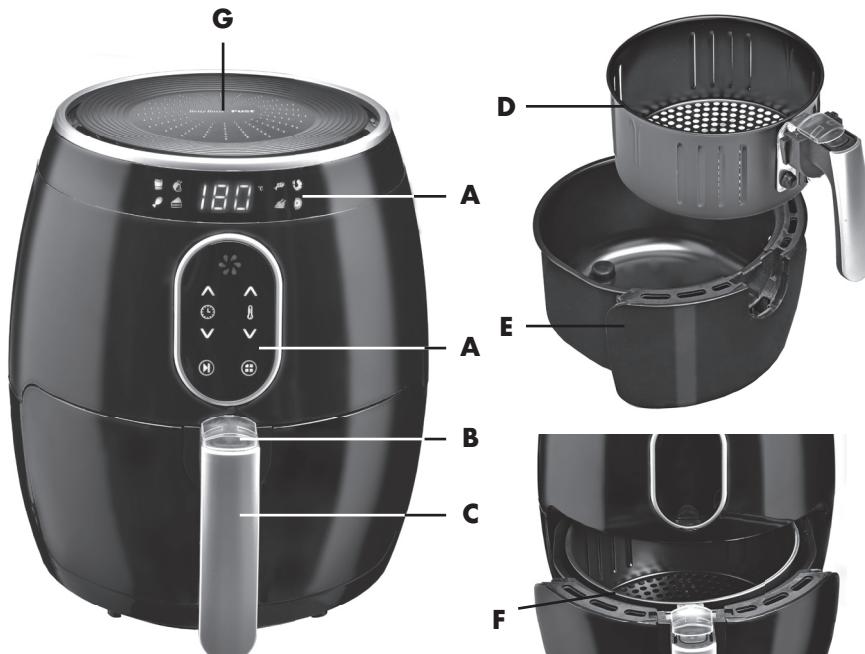
#### Arresto automatico al termine del tempo impostato

Questa friggitrice ad aria calda è dotata di un timer. Quando il timer ha contato fino a "0", risuona un segnale acustico e l'apparecchio si spegne automaticamente. Per spegnere l'unità manualmente prima della fine del tempo, premere il tasto ON/OFF . Il dispositivo si spegne dopo 20 secondi.

#### Protezione contro il surriscaldamento

Questa friggitrice ad aria calda è dotata di una protezione contro il surriscaldamento. Quando la temperatura interna aumenta troppo, il meccanismo di protezione contro il surriscaldamento si accende automaticamente e il dispositivo non può essere più utilizzato. In questo caso, scollegare il cavo di alimentazione e lasciare raffreddare completamente il dispositivo. Quando il dispositivo sarà raffreddato, è possibile riprendere in funzione la friggitrice ad aria calda.

## Descrizione dell'apparecchio

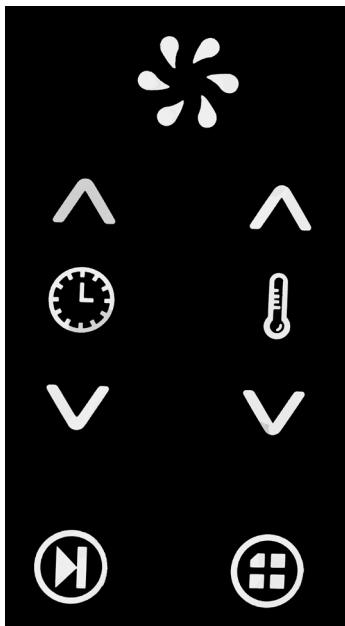


### Panoramica delle parti del dispositivo

- A** Pannello di controllo con tasti funzione a sfioramento e display LCD
- B** Pulsante di rilascio con copertura per la rimozione del cestello per friggere
- C** Manico del cestello per friggere
- D** Cestello per friggere
- E** Recipiente di cottura
- F** Camera di cottura con serpentina di riscaldamento
- G** Fessure presa dell'aria
- H** Fessure uscita dell'aria
- I** Cavo di alimentazione



## I tasti di funzione e il display LCD



### Ⓐ Tasto ON/OFF

Con questo tasto si accende o spegne il dispositivo.

### Ⓑ Tasto Menu

Premendo questo tasto, è possibile scegliere tra i vari programmi di frittura.



### Tasto Timer

Con i due tasti freccia è possibile impostare un tempo di funzionamento compreso tra 1 e 30 minuti. Il tempo impostato si illumina in alternanza con la temperatura impostata sul display e conta alla rovescia.

Con questo tasto ⬆ è possibile aumentare il tempo di funzionamento.

Con questo tasto ⬇ è possibile ridurre il tempo di funzionamento.



### Tasti temperatura

Con i due tasti freccia è possibile impostare una temperatura tra 80° e 200°C. La temperatura impostata si illumina sul display in alternanza con il tempo di funzionamento impostato.

Con questo tasto ⬆ è possibile aumentare la temperatura.

Con questo tasto ⬇ è possibile ridurre la temperatura.



### ✿ Simbolo di riscaldamento/ventola

Non appena il dispositivo si riscalda, mentre è in funzione o si trova nella fase di raffreddamento e la ventola è accesa, questo simbolo si illumina sul display del pannello di controllo.

## Programmi preimpostati

Simbolo	Per la preparazione di	Durata	Temperatura
	Patatine fritte	15 min.	200°C
	Bistecca	25 min.	180°C
	Pesce	20 min.	160°C
	Crostacei	20 min.	160°C
	Coscia di pollo	20 min.	200°C
	Torta	30 min.	160°C
	Pollo	30 min.	200°C
	Quiche	20 min.	170°C

È anche possibile personalizzare ciascun programma preimpostato secondo le proprie esigenze e regolare manualmente la temperatura e/o la durata toccando gli appositi tasti.

## Preparare il dispositivo

### Preparare il dispositivo

**1.** Appoggiare la friggitrice ad aria calda su una superficie resistente al calore, stabile, piana e asciutta. Non posizionare mai il dispositivo su una superficie che non è resistente al calore!

**2.** Posizionare il cestello per friggere nel recipiente di cottura, il manico del cestello deve essere ingranato nella parte anteriore del recipiente di cottura. Far scorrere la copertura del pulsante di rilascio sempre sul pulsante di rilascio in modo che non venga premuto accidentalmente e il cestello per friggere si stacchi.



**3.** Far scorrere il recipiente di cottura nel dispositivo, più precisamente nella camera di cottura.

#### Attenzione!

Solo quando il recipiente di cottura è completamente inserito, il dispositivo può essere messo in funzione.



**4.** Inserire il cavo di alimentazione in una presa adeguata.

#### Si prega di notare:

- Non inserire mai olio, grasso o liquido nel recipiente di cottura.
- Non utilizzare il dispositivo per il riscaldamento dell'acqua.
- Non appoggiare oggetti sul dispositivo.
- Non coprire mai le fessure dell'aria sul retro e sulla parte superiore dell'unità, altrimenti la circolazione dell'aria è compromessa e l'unità non può friggere o potrebbe surriscaldarsi. Osservare sempre la distanza minima di 10 cm attorno all'unità all'oggetto/parete più vicina.

# Messa in funzione

## Messa in funzione



**Una scossa elettrica può essere fatale! Si prega di seguire le norme di sicurezza.**

Con questa friggitrice ad aria calda si possono friggere o cuocere molti alimenti diversi. Le ricette possono essere trovate nel libretto di ricette di Betty Bossi.

**1.** Il cavo di alimentazione è inserito, il cestello per friggere è ingranato nel recipiente di cottura.

**2.** Estrarre il recipiente di cottura dall'unità e inserire gli alimenti nel cestello.

### Attenzione!

Il cestello non dovrebbe essere riempito troppo (al massimo per 2/3)! Si prega di osservare le quantità indicate nel ricettario Betty Bossi, altrimenti questo potrebbe avere un effetto negativo sul risultato di frittura.

**3.** Far scorrere il recipiente di cottura con il cestello per friggere riempito fino in fondo nel dispositivo.

### Attenzione!

Non usare mai il recipiente di cottura senza cestello per friggere! Se il recipiente di cottura non è completamente inserito nel dispositivo, l'apparecchio non può essere messo in funzione.

**4.** Per accendere l'unità, toccare il tasto ON/OFF . Il pannello di controllo con tutti i tasti funzione e programmi come anche il display si illuminano.

**5.** Impostare ora il tempo di frittura e la temperatura (impostazione predefinita: 15 minuti/180°C) o selezionare immediatamente il programma desiderato toccando il tasto menu fino a quando il programma desiderato lampeggia (regolazione manuale della temperatura e/o della durata sono possibili). Le impostazioni della temperatura e del tempo di funzionamento si illuminano in alternanza sul display.

### Impostare il tempo di funzionamento con i tasti del timer :

Con i due tasti freccia è possibile impostare un tempo di funzionamento compreso tra 1 e 30 minuti. Il tempo impostato si illumina sul display in alternanza alla temperatura impostata e conta alla rovescia fino a raggiungere "0".

Con questo tasto è possibile aumentare il tempo di funzionamento a intervalli di 1 minuto.

Con questo tasto è possibile ridurre il tempo di funzionamento a intervalli di 1 minuto.

Se si tengono premuti i tasti più a lungo, il tempo cambia più velocemente.

### Impostare la temperatura con i tasti temperatura :

Con i due tasti freccia è possibile impostare una temperatura tra 80° e

## Messa in funzione

200°C. La temperatura impostata si illumina sul display in alternanza con il tempo di funzionamento impostato.

Con questo tasto **▲** è possibile aumentare la temperatura in incrementi di 5°C.

Con questo tasto **▼** è possibile ridurre la temperatura in incrementi di 5°C.

Se si tengono premuti i tasti più a lungo, la temperatura cambia più velocemente.

**6.** Toccare nuovamente il tasto ON/OFF **(1)** per avviare il funzionamento. Il processo di riscaldamento inizia immediatamente, il simbolo della ventola  si illumina sul display del pannello di controllo.

**7.** Il timer esegue il conto alla rovescia del tempo impostato sul display.

**8.** Alcuni ingredienti devono essere scossi o girati di tanto in tanto in modo da friggere in modo uniforme. A questo fine, estrarre il recipiente di cottura dal dispositivo per il manico (il processo di frittura viene messo in pausa) e agitare delicatamente. Quindi far scorrere il recipiente di cottura nuovamente nel dispositivo. Il timer continua il conto alla rovescia del tempo non appena il recipiente di cottura viene inserito di nuovo.

### Attenzione!

Non premere il pulsante di rilascio mentre si agita il recipiente di cottura! Il cestello per friggere potrebbe staccarsi e il recipiente di cottura cadere a terra!

### Consiglio

Se il recipiente di cottura è troppo pesante per scuotere gli alimenti, è possibile sbloccare il cestello per friggere e sollevarlo dal recipiente di cottura. Per fare ciò, è necessario posizionare il recipiente di cottura con il cestello per friggere su un piano di lavoro resistente al calore, quindi premere il pulsante di rilascio sul manico del cestello e sollevare il cestello per friggere. Dopo averlo agitato, riporre il cestello nel recipiente di cottura in modo che scatti in posizione e spingere il recipiente di cottura insieme al cestello per friggere nell'apparecchio in modo che il processo di frittura possa continuare.

**9.** Quando il tempo impostato è scaduto, il display si spegne, rimane illuminato solo il simbolo del tasto ON/OFF **(1)**. La ventola si ferma dopo altri 20 secondi, vengono emessi 5 segnali acustici e l'unità si spegne. Estrarre il recipiente di cottura dal dispositivo e posizionarlo su una superficie di lavoro resistente al calore.

## Messa in funzione

### Nota

È possibile spegnere la friggitrice ad aria calda in qualsiasi momento manualmente, toccando il tasto ON/OFF .

**10.** Controllare che il cibo sia cotto. Se non dovesse essere fritto del tutto, far scorrere il recipiente di cottura nell'unità e impostare di nuovo il timer per qualche minuti e impostare nuovamente la temperatura.

**11.** Per rimuovere piccoli alimenti dal recipiente di cottura, premere il pulsante di rilascio sul manico (in precedenza spingere indietro la copertura) ed estrarre il cestello per friggere per il manico dal recipiente di cottura. In seguito rovesciare il contenuto del cestello per friggere in una ciotola o un piatto.

### Attenzione!

Non rovesciare mai il cestello per friggere quando è ancora nel recipiente di cottura, altrimenti l'olio che si è eventualmente raccolto nel recipiente di cottura, viene versato sul cibo.

**12.** Per estrarre alimenti di grandi dimensioni o delicati dal cestello, è possibile utilizzare una pinza da portata.

### Attenzione!

Non utilizzare oggetti appuntiti o abrasivi, altrimenti il rivestimento potrebbe danneggiarsi.

**13.** Non appena una porzione è fritta, si può immediatamente inserire la porzione successiva nel cestello e friggere nuovamente.

**14.** Per spegnere l'unità durante il funzionamento, toccare il tasto ON/OFF .

**15.** Scollegare sempre il cavo di alimentazione dopo l'uso per spegnere completamente il dispositivo.



**Dopo la frittura ad aria calda il cestello per friggere e il recipiente di cottura sono estremamente caldi. Anche le superfici interne, la serpentina di riscaldamento e la copertura in metallo sono molto calde. A seconda degli alimenti preparati, potrebbe anche salire vapore caldo dal recipiente di cottura, si prega di fare attenzione.**

### Impostazioni

- Le ricette possono essere trovati nel ricettario Betty Bossi allegato.
- Si prega di osservare inoltre che la tecnologia ad aria calda riscalda l'aria all'interno dell'unità in modo rapido e ogni volta che si estrae il recipiente di cottura, si interrompe il processo di frittura e si riduce la temperatura.

### Note importanti

- Alimenti di piccole dimensioni necessitano di meno tempo di alimenti grandi.
- Una maggiore quantità di cibo necessita comparativamente di poco più tempo di una piccola quantità di cibo.
- Se di tanto in tanto si scuotono o girano alimenti piccoli durante il processo di frittura, viene migliorato il risultato di cottura e si evita che gli alimenti vengano fritti in modo irregolare.
- Asciugare sempre con un tovagliolo di carta gli alimenti umidi prima di friggerli, in questo modo vengono rosolati meglio.
- Se patate fresche vengono cosparse con un filo d'olio, diventano croccanti. Friggere gli ingredienti poco dopo averli cosparsi d'olio.

- Riempire il cestello al massimo per 2/3! Non riempire troppo il cestello!
- Non friggere cibi molto grassi (come i wurstel) in quest'apparecchio. Se vengono fritti alimenti con un alto contenuto di grassi, scolare, tra due processi di frittura, l'olio dal recipiente di cottura.
- Spuntini, che vengono cotti in un forno tradizionale possono anche essere preparati nella friggitrice ad aria calda.
- Per patatine croccanti, una quantità di preparazione di 500 g è ottimale.
- È possibile, ad esempio, posizionare una teglia o pirofila nel cestello per friggere, se si desidera preparare torte, muffin o torte salate, o se gli ingredienti sono particolarmente sensibili o ripieni.
- Con la friggitrice ad aria calda è anche possibile riscaldare alimenti. Per riscaldare, impostare la temperatura su 150°C e il timer su 10 minuti.

## Pulizia e deposito

### Importante

- Pulire l'unità dopo ogni utilizzo.
- Non toccare le coperture metalliche interne o serpentina di riscaldamento, quando il dispositivo è ancora caldo. Sono estremamente caldi, pericolo di lesioni! Lasciate sempre raffreddare completamente l'apparecchio prima di pulirlo!
- Prima della pulizia, assicurarsi che l'apparecchio è completamente raffreddato e scollegato dalla rete.

**1.** Rimuovere il recipiente di cottura con il cestello per friggere, in modo che l'unità si raffreddi più velocemente.

**2.** Lavare il recipiente di cottura e il cestello per friggere raffreddate con un panno morbido o una spugna in acqua tiepida e saponata. Non utilizzare pagliette o detergenti abrasivi che potrebbero danneggiare il rivestimento antiaderente.

**3.** In seguito risciacquare e asciugare accuratamente. Prestare particolare attenzione che il pulsante di rilascio sul manico sia ben asciutto.

### Consiglio

Sporco persistente sul cestello per friggere o sul fondo del recipiente di cottura può venire eliminato come segue: riempire il recipiente di cottura con acqua calda e un goccio di detergente delicato. Inserire il cestello per friggere nel recipiente di cottura e far agire la soluzione per circa 10 minuti. In seguito pulire come descritto.

**4.** Anche la camera di cottura deve essere pulita con una spugna umida morbida e un po' di detergente. Se sporco persistente dovesse aderire alla serpentina di riscaldamento, è possibile rimuoverlo con una spugna o una spazzola.

• Non utilizzare tele abrasive, lana d'acciaio, detergenti abrasivi, solventi, acetone o alcool per pulire il dispositivo.

**Non immergere mai l'apparecchio in acqua e non tenerlo mai sotto l'acqua corrente.**

**5.** Conservare il dispositivo in un luogo asciutto, possibilmente nella confezione originale per proteggerlo dalla polvere, lontano dalla portata di bambini.

## Risoluzione problemi

Problema	Possibile causa	Soluzione
<b>La friggitrice ad aria calda non funziona.</b>	<p>Dispositivo non è connesso alla rete elettrica.</p> <p>Il dispositivo non è stato acceso.</p> <p>Il recipiente di cottura non è stato inserito correttamente.</p> <p>La protezione contro il surriscaldamento è stata attivata.</p>	<p>Inserire il cavo di alimentazione in una presa elettrica funzionante.</p> <p>Dopo aver impostato il programma o inserito il tempo di funzionamento e la temperatura, toccare di nuovo il tasto ON/OFF. Solo così il dispositivo si avvia.</p> <p>Far scorrere il recipiente di cottura fino in fondo nel dispositivo.</p> <p>Lasciare raffreddare completamente l'unità prima di rimetterla in funzione.</p>
<b>Gli alimenti non sono cotti.</b>	<p>Sono stati inseriti troppi alimenti nel cestello per friggere.</p> <p>La temperatura impostata è troppo bassa.</p> <p>Il tempo di preparazione è troppo breve.</p>	<p>Friggere sempre porzioni piccole, in questo modo vengono fritti più uniformemente.</p> <p>Impostare una temperatura più alta.</p> <p>Impostare un tempo di funzionamento più lungo.</p>
<b>Gli alimenti non sono stati fritti in modo uniforme.</b>	Alcuni alimenti devono essere agitati di tanto in tanto durante il processo di frittura.	Quando si inseriscono alimenti in più strati nel cestello per friggere (per esempio patatine fritte) che si coprono a vicenda, questi devono venire mescolati o girati di tanto in tanto durante il processo di frittura, in modo che questi vengano ridistribuiti e che parti prima coperte possano poi venir fritti.

## Risoluzione problemi

Problema	Possibile causa	Soluzione
<b>Gli alimenti non sono croccanti quando escono dalla friggitrice ad aria calda.</b>	Alcuni alimenti devono essere preparati in un convenzionale friggitrice.	Utilizzare pietanze da forno o cospargere gli alimenti con un po' di olio per renderli croccanti.
<b>Il recipiente di cottura non si lascia inserire correttamente.</b>	Nel cestello per friggere si trova una quantità di alimenti troppo elevata.  Il cestello per friggere non è inserito correttamente nel recipiente di cottura.	Non sovraccaricare il cestello per friggere! Osservare le quantità nel ricettario di Betty Bossi.  Premere il cestello per friggere nel recipiente di cottura fino a quando il manico ingrana udibilmente.
<b>Fumo bianco proveniente dall'unità.</b>	Si stanno friggendo cibi grassi.  Nel recipiente di cottura si trova ancora grasso dell'ultimo processo di frittura.	Se si cuociono cibi grassi nella friggitrice ad aria calda, una grande quantità di olio cade nel recipiente di cottura. Quest'olio produce fumo bianco e il recipiente di cottura deve essere riscaldato più del solito. Ciò, comunque, non pregiudica il risultato di cottura.  Il fumo bianco è prodotto da grasso che viene riscaldato nel recipiente di cottura. Si consiglia di pulire il recipiente di cottura dopo ogni utilizzo.
<b>Vapore fuoriesce dal dispositivo</b>	L'umidità negli alimenti evapora.	Ciò è normale.

## Risoluzione problemi

Problema	Possibile causa	Soluzione
<b>Patatine fritte preparate al momento non sono fritte uniformemente.</b>	È stata utilizzata la varietà di patata sbagliata.  I pezzi di patata non sono stati lavati e asciugati prima di venire fritti.	Utilizzare una varietà di patata cerosa, le patate devono essere fresche.  Prima di friggerli, sciacquare i pezzi di patata in acqua pulita in modo che l'amido viene rimosso. Poi asciugare con carta da cucina.
<b>Le patatine fresche non sono croccanti quando escono dalla friggitrice ad aria calda.</b>	Quanto le patatine diventino croccanti dipende dalla quantità di olio usata e dalla quantità di acqua contenuto nelle patate.	I pezzi di patate devono essere accuratamente asciugati prima di essere cosparsi di olio.  Quando i pezzi di patata sono più piccoli, diventano più croccanti.  Eventualmente cospargere i pezzi di patate con un po' più di olio per renderli più croccanti.

### Ihr zuständiger FUST-Kundendienst bietet Ihnen folgende Leistungen:

- Die Reparatur und Instandsetzung des Gerätes mit und ohne Garantie.
- Den Verkauf von Ersatzteilen und Zubehör.
- Beratung hinsichtlich der Benutzung und Wartung der Geräte.
- Bei Funktionsstörungen wenden Sie sich bitte an das geschulte Personal des Kundendienstes.  
Unter Telefon-Nr. 0848 559 111 oder auf [www.fust.ch](http://www.fust.ch) erfahren Sie die Adresse der nächsten FUST-Filiale.

### Die Garantie:

- FUST übernimmt für Ihr Gerät zwei Jahre Garantie ab Verkaufsdatum.
- Die Garantiebedingungen entnehmen Sie bitte dem Kaufvertrag.

### Votre service FUST vous offre les services suivants:

- La réparation et la mise en état de l'appareil avec et sans garantie.
- La vente des pièces de rechange et d'accessoires.
- Conseils concernant l'utilisation et l'entretien des appareils.
- En cas de défaillances techniques, adressez-vous au personnel formé du service après-vente.

Téléphonez au numéro 0848 559 111 ou regardez sur [www.fust.ch](http://www.fust.ch) pour connaître l'adresse de la prochaine succursale FUST.

### La garantie:

- FUST vous offre une garantie valable de 2 ans à compter de la date d'achat de l'appareil.
- Vous trouverez les conditions de garantie dans le contrat de vente.

### Il Suo servizio FUST competente Le offre le prestazioni seguenti:

- La riparazione e la manutenzione correttiva dell'apparecchio con e senza garanzia.
- La vendita di pezzi di ricambio e d'accessori.
- La consulenza per quanto riguarda l'uso e la manutenzione dell'apparecchio.
- Si rivolga al personale qualificato del servizio dopo vendita nel caso di disturbi del funzionamento.  
Telefonate il numero 0848 559 111 o consultare presso [www.fust.ch](http://www.fust.ch) per apprendere l'indirizzo della prossima succursale FUST.

### Garanzia:

- FUST assume responsabilità per il Suo apparecchio per 2 anni a partire dalla data d'acquisto.
- Prenda le condizioni di garanzia dal contratto di compravendita.

### Les instructions en français suivant les instructions en allemand.

### Le istruzioni in italiano seguono le istruzioni in tedesco.

## Reparatur / Réparation / Riparazione

### Zur Gebrauchsanleitung

Selbstverständlich kann die Gebrauchsanleitung nicht alle Einsatzmöglichkeiten für dieses Gerät aufzeigen.

Sollten Sie also weitere Informationen benötigen, wenden Sie sich bitte an Ihre nächste FUST-Filiale.

Unter Telefon-Nr. 0848 559 111 erfahren Sie die Adresse der nächsten FUST-Filiale.

### A propos du mode d'emploi

Naturellement, le mode d'emploi ne peut pas décrire toutes les possibilités qu'offre cet appareil. Adressez-vous à la prochaine succursale FUST, si vous désirez plus d'informations.

Téléphonez au numéro 0848 559 111 pour connaître l'adresse de la prochaine succursale FUST.

### Sulle istruzioni per l'uso

Le istruzioni per l'uso non possono indicare ovviamente ogni possibile impiego dell'apparecchio. Si rivolga alla prossima succursale FUST se ha bisogno di più informazioni.

Telefoni il numero 0848 559 111 per apprendere l'indirizzo della prossima succursale FUST.

### Reparatur (VI, VII)

Bei Verdacht auf einen Gerätedefekt ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Kontaktieren Sie den nächsten FUST-Reparaturdienst und lassen Sie es überprüfen. Für allfällige Schäden, die durch unsachgemäße Behandlung entstanden sind, wird keine Haftung übernommen.

**Achtung:** Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.

### Réparation (VI, VII)

En cas de soupçon d'une défectuosité de l'appareil, débranchez aussitôt la fiche de la prise. Entrez en contact avec le service après-vente FUST le plus proche de chez vous et faites-le réviser. Il ne sera assumé aucune responsabilité de dommages éventuels provoqués par un traitement incorrect.

**Attention:** Des réparations incorrectes peuvent constituer un très grand danger pour l'utilisateur.

### Riparazione (VI, VII)

Nel caso di un sospetto di difetto all'apparecchio, stacchi immediatamente la spina dalla presa di corrente. Contattare il prossimo servizio dopo vendita FUST e lo faccia esaminare. Nessuna responsabilità sarà assunta per danni eventuali causati da un trattamento inappropriato.

**Attenzione:** Riparazioni non appropriate possono causare dei pericoli gravi per l'utente.

## Technische Daten

Modell	Betty Bossi   FUST Heissluft-Fritteuse «Kompakt», 2,5 l
Art.-Nr.	250'843
Netzspannung	220 - 240 V~ 50/60 Hz
Leistung	1350 Watt
Minimum Absicherung	10A
Abmessungen	312 x 265 x 304 mm
Fassungsvolumen	2,5 Liter
Kabellänge	ca. 1,2 m
Gewicht	3,86 kg
Material	Hitzebeständiges Polypropylen (PP), ABS, PC, Edelstahl, Carbonstahl
Überhitzungsschutz	vorhanden
Geprüft	S+ FO 7
Erfüllt EU-Vorschriften	Ja
Produkt-Garantie	2 Jahre

Technische Änderungen vorbehalten.



## Dates techniques

Modèle	Betty Bossi   FUST Friteuse à air chaud «Compact», 2.5 l
No. d'article	250'843
Tension nominale	220 - 240 V~ 50/60 Hz
Puissance nominale	1350 watt
Protection minimale	10A
Dimensions	312 x 265 x 304 mm
Volume	2,5 litres
Longueur du cordon	env. 1,2 m
Poids	3,86 kg
Matériau	Polypropylène résistant à la chaleur (PP), ABS, PC, acier affiné, acier au carbone
Protection contre la surchauffe	disponible
Homologation	S+ FO 7
Conforme aux prescriptions UE	oui
Garantie de produit	2 ans

Modifications techniques réservées.



## Dati tecnici

Tipo	Betty Bossi   FUST Friggitrice ad aria calda «Compact», 2.5 l
No.art.	250'843
Tensione nominale	220 - 240 V~ 50/60 Hz
Potenza nominale	1350 Watt
Protezione minima	10A
Dimensioni	312 x 265 x 304 mm
Capacità	2,5 litri
Lunghezza del cavo elettrico	ca. 1,2 m
Peso	3,86 kg
Materiale	Polipropilene (PP), ABS, PC, acciaio temperato ed acciaio a carbonio
Protezione contro il surriscaldamento	disponibile
Approvato	S+ FO 7
Conforme alle prescrizioni UE	Si
Garanzia di prodotto	2 anni

Salvo modificazione tecniche.



Version 11/2020

