

Betty Bossi

**Heissluft-Fritteuse, Ofen und Grill
Friteuse à air chaud, four et grill**



**Betriebs- und Montageanleitung
Instructions de montage et mode d'emploi**

Erfahren Sie mehr über unsere cleveren Produkte
und entdecken Sie leckere Rezepte:
www.bettybossi.ch

Pour en savoir plus sur nos idées ingénieuses
et découvrir de délicieuses recettes:
www.bettybossi.ch

Art.-Nr./Nr. d'art. 32053

Inhalt

Sicherheitshinweise.....	4
Vor der Inbetriebnahme	10
Gerätebeschreibung.....	11
Das Zubehör	12
Das Bedienfeld	14
Inbetriebnahme	16
Reinigung	19
Lagerung	19
Problembehebung	20
Service	21
Entsorgung	21
Technische Daten	22

Sommaire

Directives de sécurité	24
Avant la première utilisation.....	30
Description de l'appareil.....	31
Description de l'appareil: Les accessoires	32
Le tableau de commande.....	34
Mise en service	36
Nettoyage	40
Rangement	40
Dépannage.....	41
Service	42
Mise au rebut.....	42
Données techniques	43

Sicherheitshinweise

Bitte lesen Sie diese Gebrauchsanleitung vor der Inbetriebnahme des Gerätes genau durch. Bewahren Sie die Anleitung für späteres Nachschlagen an einem sicheren Ort auf. Wenn Sie das Gerät an eine andere Person weitergeben, denken Sie daran, auch die Gebrauchsanleitung beizulegen.

- Wird dieses Produkt zweckentfremdet, falsch bedient oder nicht fachgerecht repariert, kann keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden. In diesem Fall entfällt der Garantieanspruch.
- Dieses Gerät ist nicht für die Benutzung durch Personen mit verminderter körperlicher, sensorischer oder mentaler Fähigkeiten bestimmt, und nicht für Personen, die nicht über die nötige Erfahrung und das nötige Wissen für die Benutzung verfügen, es sei denn, sie werden überwacht oder ihnen wurde die entsprechende Anweisung zum sicheren Betrieb durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person gegeben und sie wurden auf die möglichen Gefahren hingewiesen.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen. Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- Kinder dürfen nicht mit den Klebebändern und Verpackungsmaterialien des Gerätes spielen, da Lebensgefahr durch Ersticken droht.
- Bewahren Sie das Gerät und das Kabel immer ausserhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Das Gerät ist nur für den Gebrauch in Privathaushalten und in Innenräumen bestimmt. Setzen Sie das Gerät weder Regen noch Feuchtigkeit aus und verwenden Sie es nicht im Freien oder in Fahrzeugen (z. B. in Wohnmobilen oder auf Booten). Schliessen Sie das Gerät nur in Innenräumen an die Steckdose

Sicherheitshinweise

an. Jede abweichende Verwendung führt zum Verlust der Garantie.

- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von Spülbecken und an anderen Orten, wo es mit Wasser in Kontakt kommen könnte. Das Ofengehäuse, das Netzkabel und der Netzstecker dürfen nicht mit Wasser in Kontakt kommen. Stromschlaggefahr!
- Fassen Sie das Gerät, das Netzkabel und den Netzstecker nicht mit nassen Händen an.
- Sollte das Gerät ins Wasser fallen, vor dem Herausnehmen immer den Netzstecker ziehen. Das Gerät muss in diesem Fall vor der nächsten Benutzung von einem qualifizierten Fachpersonal überprüft werden.
- Tauchen Sie das Ofengehäuse zur Reinigung nicht ins Wasser.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es an der Steckdose angeschlossen ist.
- Ziehen Sie in folgenden Fällen immer den Netzstecker:
 - bei Störungen während des Gebrauchs,
 - vor der Montage und dem Entfernen der Zubehörteile,
 - vor der Reinigung des Geräts,
 - nach dem Gebrauch,
 - wenn Sie das Gerät verstellen,
 - wenn Sie das Gerät nicht verwenden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen wie Kochherd und Backofen. Gerät nie starker Hitze wie Heizquellen, Feuer oder Sonnenbestrahlung aussetzen. Brennende Geräte nur mit einer Löschdecke löschen.
- Das Gerät muss immer komplett abgekühlt und ausgesteckt sein, bevor Sie Geräteteile entnehmen oder einsetzen.

Sicherheitshinweise

- Während des Betriebs niemals das Gerät oder das inliegende Zubehör ohne Ofenhandschuhe berühren. Verletzungsgefahr!
- Keine Finger oder Gegenstände in die Geräteöffnungen stecken und diese niemals abdecken. Es dürfen keine Flüssigkeiten in das Innere des Geräts gelangen. Gerät nie leer in Betrieb nehmen und das heisse Gerät nicht umplatzen.
- Überfüllen Sie das Gerät nicht! Die eingelegten Lebensmittel sollten nicht die Innenwände berühren!
- Seien Sie besonders aufmerksam, wenn Sie das Gerät in Gegenwart von Kindern und Haustieren verwenden.
- Vergewissern Sie sich vor dem Anschliessen des Geräts an der Steckdose, dass die auf dem Typenschild angezeigte Nennspannung mit der hausinternen Nennspannung übereinstimmt.
- Halten Sie das Netzkabel beim Ein- und Ausstecken immer am Stecker fest. Nie am Kabel ziehen.
- Das Gerät sollte nicht mit einem externen Timer oder mit einer separaten Fernsteuerung verwendet werden.
- Verlegen Sie das Netzkabel so, dass es nirgends eingeklemmt und nicht durch spitze oder scharfe Gegenstände beschädigt wird.
- Lassen Sie das Kabel nicht von der Arbeitsfläche herabhängen.
- Verwenden Sie mit diesem Gerät kein Verlängerungskabel.
- Bringen Sie das Netzkabel nicht mit Wärmequellen (z. B. Herdplatten) und mit dem heissen Gerät selber in Berührung.
- Schliessen Sie das Netzkabel an eine leicht zugängliche Steckdose an, damit Sie im Notfall sofort den Stecker ziehen können.
- Kontrollieren Sie regelmässig, ob sich das Netz-

Sicherheitshinweise

- kabel in einwandfreiem Zustand befindet. Lassen Sie das Kabel bei Beschädigung durch einen Fachmann ersetzen (es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags!).
- Gerät nie am Netzkabel tragen oder ziehen. Netzkabel nicht knicken, einklemmen oder über scharfe Kanten ziehen. Netzkabel nicht um das Gerät wickeln. Stromschlaggefahr durch Kabelbruch!
- Kontrollieren Sie, ob das Gerät richtig zusammengesetzt wurde, bevor Sie es an die Steckdose anschliessen.
- Das Gerät ist ausschliesslich für den privaten Gebrauch bestimmt, und nicht für den kommerziellen Gebrauch. Verwenden Sie das Gerät nur gemäss der in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen Vorschriften. Jeglicher Missbrauch des Geräts ist wegen der damit verbundenen Gefahren strengstens verboten! Wird das Gerät zweckentfremdet oder falsch bedient, kann keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden.
- Wird das Gerät für gewerbliche Zwecke eingesetzt, erlischt jeder Garantieanspruch.
- Verwenden Sie das Gerät immer in aufrecht stehender Position auf einer trockenen, ebenen, stabilen, feuchtigkeits- und hitzebeständigen Unterlage. Stellen Sie es nicht nahe einer Kante. Lassen Sie das Gerät vor dem Verstauen immer abkühlen.
- **Achtung:** Das Gerät wird während des Gebrauchs heiss, zudem entweicht heisser Dampf! Achten Sie deshalb darauf, dass das Gerät nicht mit Wänden, Vorhängen oder anderen, hitzeempfindlichen oder entflammabaren Gegenständen in Berührung kommt. Halten Sie rundum einen Mindestabstand von 20 cm zum nächsten Gegenstand ein. Stellen Sie das Gerät nicht unter einen Hängeschrank oder unter

Sicherheitshinweise

- andere brennbare Materialien oder in ein Regal.
- Vermeiden Sie, das Gerät fallen zu lassen und harten Schlägen auszusetzen.
- Verwenden Sie nur das im Lieferumfang enthaltene oder von Betty Bossi zu diesem Produkt angebotene Zubehör. Anderes Zubehör aus Sicherheitsgründen nicht verwenden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Ofengehäuse, das Netzkabel oder eines der Zubehörtteile beschädigt ist oder nachdem Defekte aufgetreten sind.
- Versuchen Sie niemals, das Gerät selbst zu reparieren. Bauen Sie das Gerät nicht selbst auseinander und reparieren Sie es nicht. Gefahr von Stromschlägen! Wenden Sie sich bei Funktionsstörungen nur an qualifiziertes Fachpersonal oder an den Betty Bossi Kundendienst. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, dessen Vertreter oder entsprechend qualifiziertes Personal ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Angesichts der Vielfalt an Oberflächenmaterialien von Möbeln ist es nicht ausgeschlossen, dass diese durch Kontakt mit dem Gerät Spuren erhalten. Der Hersteller kann nicht für Schäden oder Rückstände an Möbeln u. Ä. haftbar gemacht werden.



Achtung, Verletzungsgefahr:

- Heisse Oberflächen!
Das Gerät und das Zubehör werden während des Gebrauchs extrem heiss und bleiben es auch noch einige Zeit nach dem Ausschalten. Berühren Sie das Zubehör nicht während des Kochvorgangs und kurz danach. Öffnen Sie die Ofentür nur am Griff und entnehmen Sie die Lebensmittel nur mit Ofenhandschuhen und den mitgelieferten Zangen sowie mit grosser Vorsicht. Vor

Sicherheitshinweise

- der Reinigung muss das Gerät komplett abgekühlt sein.
 - Beachten Sie unbedingt die nachfolgenden, speziellen Sicherheitshinweise zur Heissluft-Fritteuse.
 - Für Schäden, die durch Nichtbeachten dieser Gebrauchsanleitung entstehen, lehnt Betty Bossi jegliche Haftung ab.
- ### **Spezielle Sicherheitshinweise zu diesem Gerät**
- Gerät nicht bewegen, während es in Gebrauch ist. Lassen Sie das Gerät immer komplett abkühlen, bevor Sie es verstellen.
 - Niemals die Lufteinlass- oder auslassöffnungen abdecken, während das Gerät eingeschaltet ist oder abkühlt.
 - Niemals in das eingeschaltete und heisse Gerät fassen.
 - Stellen Sie nichts auf das Gerät. Dies gilt sowohl während des Betriebs als auch während der Lagerung.
 - Prüfen Sie immer, ob das Gerät aussen und innen sauber ist, bevor Sie es einschalten.
 - Während die Heissluft-Funktion eingeschaltet ist, entweicht heisser Dampf aus den Luftauslassöffnungen auf der Geräterückseite. Halten Sie ausreichend Abstand zu den Luftauslassöffnungen, um sich nicht zu verbrennen. Achten Sie auch auf den heissen Dampf und die heisse, entweichende Luft, wenn Sie das Gerät öffnen.
 - Achten Sie darauf, die Lebensmittel so zuzubereiten, dass sie goldbraun aus der Heissluft-Fritteuse kommen und nicht dunkelbraun und verbrannt.
 - Diese Heissluft-Fritteuse funktioniert allein mit heisser Luft. Sie darf niemals mit Öl in Betrieb genommen werden.

Sicherheitshinweise

- Niemals andere Kochutensilien in diesem Gerät verwenden. Die mitgelieferten Gitter, Bleche, den Rotisserie-Drehspieß etc. niemals in einem anderen Gerät verwenden.
- Sollte während des Betriebs viel Rauch entweichen, schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Netzstecker und nehmen Sie es nicht wieder in Betrieb, bevor Sie nicht die Ursache abgeklärt haben.
- Halten Sie das Gerät während des Gebrauchs und bei der Lagerung immer ausser Reichweite von Kindern.
- Bleiben Sie immer anwesend, solange das Gerät eingeschaltet und eingesteckt ist.

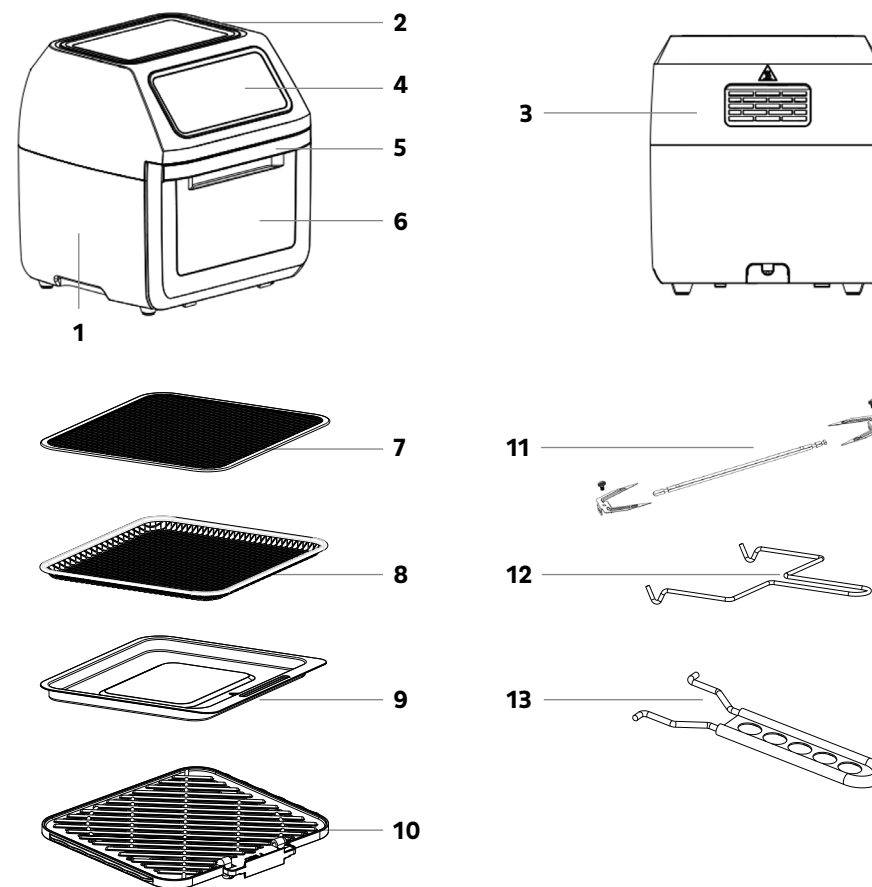
Vor der Inbetriebnahme

1. Packen Sie das Gerät aus und vergewissern Sie sich, dass alle Teile vorhanden und unbeschädigt sind. Bei Transportschäden oder unvollständiger Lieferung schicken Sie das Produkt zurück an den Betty Bossi Kundenservice.
2. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und Folien. Eventuelle Sicherheitsaufkleber vom Gerät nicht entfernen.
3. Reinigen Sie alle Teile der Heissluft-Fritteuse vor der ersten Benutzung wie im Kapitel „Reinigung“ auf Seite 19 beschrieben.

Hinweis:

Sollte bei der ersten Benutzung etwas Rauch entweichen, ist dies völlig normal und verschwindet nach wenigen Minuten. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung des Raumes.

Gerätebeschreibung



- 1 Ofengehäuse
- 2 Lufteinlass
- 3 Heissluftauslass
- 4 Bedienfeld und Display
- 5 Griff der Ofentür
- 6 Ofentür mit Sichtfenster
- 7 Schutzgitter für Heizspirale
- 8 Gitter für Lebensmittel (3 Stück: ein flaches Gitter, zwei tiefe Gitter)

- 9 Auffangblech
- 10 Grill- und Pizzaplatte
- 11 Rotisserie-Drehspieß (Set)
- 12 Zange zum Entnehmen des Rotisserie-Drehspießes
- 13 Griff, der zum Entnehmen der Grill- und Pizzaplatte verwendet werden kann

Gerätebeschreibung: das Zubehör

Das Zubehör

Mit dieser praktischen Heissluft-Fritteuse können Sie durch die effektive Luftzirkulation ab sofort ohne Öl gesund und schnell Ihre Gerichte zubereiten. Dank der eingebauten Heizspirale und dem Rotisserie-Drehspiess können Sie Ihre Speisen zusätzlich auch noch innerhalb kurzer Zeit knusprig grillen.

Diese beiden Teile sollten bei jedem Gebrauch eingesetzt werden:

Schutzgitter für Heizspirale (7)

- Das Schutzgitter verhindert, dass die Lebensmittel mit der Heizspirale in Kontakt kommen und sollte immer eingelegt werden.
- Setzen Sie das Schutzgitter so ein, dass der Drahtgriff vorne liegt und nach unten zeigt. Schieben Sie das Schutzgitter in der obersten Schiene, welche aus Kunststoff ist, ein, so dass es unmittelbar unter der Heizspirale liegt.
- Um das Schutzgitter wieder aus dem Gerät zu nehmen, warten Sie, bis das Gerät komplett abgekühlt ist und ziehen es am Drahtgriff wieder heraus.

Auffangblech (9)

- Legen Sie das Auffangblech bei jeder Zubereitung auf den Boden des Backraumes, damit dieser leichter gereinigt werden kann und nicht verschmutzt.
- Zum Reinigen kann das Auffangblech problemlos herausgezogen und ausserhalb des Backraums gereinigt werden.

Je nach Einsatz können Sie folgendes Zubehör verwenden:

Gitter für Lebensmittel (8)

- Es stehen Ihnen drei Gitter zur Verfügung: ein flaches und zwei tiefe Gitter. Diese Gitter können zum Dörren von Lebensmitteln verwendet werden und zum knusprigen Backen von Snacks. Auch ideal zum Aufwärmen von Pizzastücken.
- Schieben Sie die Gitter einfach an den seitlichen Gitterschienen in der gewünschten Höhe ein.

Achtung: Die Gitter dürfen mit einem Gewicht von maximal 1,5 kg beladen werden.

Rotisserie-Drehspiess (Set) (11)

- Mit dem Drehspiess können grössere Fleischstücke und ganze Poulets gegrillt werden.
- Schieben Sie eine Gabel auf den Drehspiess, dazu müssen Sie erst die Schraube an der Gabel lockern. Schieben Sie die Gabel so auf den Drehspiess, dass die Zinken nach innen zeigen und die Gabel über dem dickeren, eckigen Schaft liegt. Stecken Sie nun den Drehspiess-Schaft durch das Poulet. Stecken Sie die zweite Gabel auf den Drehspiess, so dass die Zinken ebenfalls nach innen, zum Poulet zeigen. Stecken Sie die Gabeln links und rechts in das Poulet, so dass es fest gehalten wird, und schieben Sie das Poulet in die Mitte des Drehspiesses. Drehen Sie dann die Schrauben der beiden Gabeln zu, so dass die Gabeln fest auf dem Drehspiess arretiert sind. **Achtung:** Die Gabeln müssen immer am eckigen Spiess-Schaft arretiert werden, nicht an dessen schmalen Enden.

Gerätebeschreibung: das Zubehör

- Installieren Sie nun den Drehspiess: Setzen Sie das eckige Spiessende in die linke Öffnung im Backraum, dann legen Sie das andere Ende in die rechte Rotierhalterung im Backraum.

Wichtig:

Prüfen Sie im Vorfeld immer, dass das Poulet von der Grösse her auch wirklich in den Ofen passt und sich dort frei drehen kann. Maximal darf das Poulet ein Gewicht von 1 kg haben. Für ein optimales Grillresultat ist es empfehlenswert, die Flügel und Beine des Poulets mit einem Kochgarn fest an den Körper bzw. zusammen zu binden, damit sich das Poulet frei drehen kann.

Grill- und Pizzaplatte (10)

- Ideal zum Grillen und Backen von Pizzastücken.

Zange (12) zum Entnehmen des Rotisserie-Drehspiesses

- Mit der Zange können Sie den Rotisserie-Drehspiess aus dem Gerät heben.
- Legen Sie die Zange so an, dass die äusseren Knicke genau links und rechts unter den Schaftenden des Rotisserie-Drehspiesses platziert sind. Dann heben Sie die Zange an und können nun den Rotisserie-Drehspiess herausnehmen.

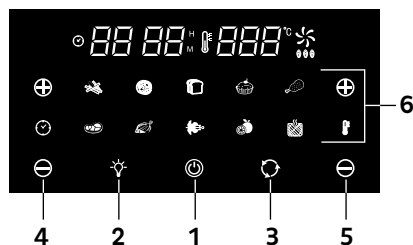
Griff (13) zum Einsetzen und Entnehmen der Grill- und Pizzaplatte

- Ideal zum Einsetzen und Entnehmen der Grill- und Pizzaplatte. Drücken Sie den Griff vorne an den Stangen etwas zusammen und setzen Sie die beiden Enden links und rechts in die Vorrichtung an der Pizzaplatte, so dass sie dort einrasten. Nun ist der Griff stabil befestigt und die Platte kann damit hochgehoben werden.

Ofentür mit Sichtfenster (6)

- Die Ofentür mit Sichtfenster kann zur leichten Reinigung abgenommen werden.
- Öffnen Sie die Ofentür in einem Winkel von 30° zum Gerät und nehmen Sie die Tür aus der Verankerung bzw. setzen Sie sie wieder ein.

Das Bedienfeld



Das Bedienfeld

Das Bedienfeld ist mit berührungsempfindlichen Tasten ausgestattet. Im Digital-Display wird die Zeit und die Temperatur sowie der Betriebsstatus des Ventilators und des Heizelements sowie das ausgewählte Programm angezeigt.

1. EIN/AUS-Taste

- Sobald der Netzstecker eingesteckt ist, leuchtet die EIN/AUS-Taste auf und das Gerät befindet sich im Standby-Modus.
- Wenn Sie die EIN/AUS-Taste lange berühren, leuchtet das gesamte Bedienfeld auf. Die Standardeinstellung 15:00 (für 15 Minuten) und 180 °C leuchten auf. Wählen Sie das passende, voreingestellte Automatik-Programm anhand der Symbole (Erklärung siehe S. 15) oder stellen Sie Temperatur und Timer manuell ein.
- Berühren Sie nun nochmals kurz die EIN/AUS-Taste, damit das gewählte Programm startet. **Achtung:** Wenn Sie die EIN/AUS-Taste nicht innerhalb von einer Minute berühren, erlischt das Bedienfeld automatisch.
- Wenn Sie während des Betriebs zu irgendeinem Zeitpunkt die EIN/AUS-Taste lange berühren, schaltet

sich das Bedienfeld bzw. das Gerät sofort aus. Im Display erscheint OFF. Der Ventilator läuft noch weitere 20 Sekunden nach, bevor auch dieser sich ausschaltet.

2. Backraumlicht-Taste

- Mit Hilfe des Backraumlichts können Sie den Grill- und Frittierprozess jederzeit überprüfen.
- Sobald Sie die Licht-Taste berühren, blinkt das entsprechende Symbol und das Backraumlicht leuchtet. Das Licht bleibt für 30 Sekunden eingeschaltet.
- Wenn Sie die Ofentür öffnen, leuchtet das Backraumlicht für 3 Minuten. Sobald die Ofentür geschlossen wird, erlischt das Licht automatisch.

3. Rotations-Taste

- Wenn Sie den Rotisserie-Drehspieß eingesetzt haben, berühren Sie die Rotations-Taste, um die Rotation zu starten. Diese Funktion kann zu jedem Programm gewählt werden. Das entsprechende Symbol blinkt, solange die Rotations-Funktion eingeschaltet ist. Sie können diese Funktion jederzeit stoppen, indem Sie das blinkende Rotations-Symbol erneut berühren.

Das Bedienfeld

4. Timer-Tasten











- Dank der Timer-Tasten + und - können Sie eine exakte Mindendauer für den Betrieb festlegen. Beim Dörr-Programm können Sie eine Zeit von 1 Stunde bis 24 Stunden in 30-Minuten-Schritten einstellen. Ansonsten kann eine Zeit von 1 bis 60 Minuten bzw. für die einzelnen Preset-Programme wie in der untenstehenden Tabelle aufgeführt, in 1-Minuten-Schritten eingestellt werden. Wenn Sie die + oder - Tasten länger berühren, zählen die Minuten schnell nach oben bzw. unten.

5. Temperatur-Tasten

- Sie können die Temperatur in 5 °C-Schritten mit den + und - Tasten nach oben oder unten verändern, in den normalen Funktionen von 160 °C bis 200 °C, im Dörr-Programm von 35 °C bis 80 °C. Wenn Sie die + oder - Tasten länger berühren, zählt die Temperatur schnell nach oben bzw. unten.

6. Preset-Programme (voreingestellte Automatik-Programme)

- Mit den Preset-Programmen können Sie effizient kochen, indem Sie einfach das für Ihr Lebensmittel passende Symbol wählen.
- Sobald Sie ein Programm gewählt haben, wird der Timer und die Temperatur automatisch eingestellt. Sie können aber beide Parameter oder auch nur einen zusätzlich verändern, indem Sie die Timer- oder/und Temperatur-Tasten betätigen. Während des Backvorgangs blinkt das gewählte Programm-Symbol, nach Ablauf des Timers erlischt das Symbol.
- Folgende Automatik-Programme stehen zur Auswahl. Allerdings können die Zeiten und Temperaturen auch immer dem Lebensmittel, welches zubereitet wird, angepasst werden, abhängig von der Menge und der Größe.

Symbol	Programm	Timer/Dauer	Temperatur	mögliche Zeit-einstellung	mögliche Temperatur-einstellung
	Pommes	30 Min.	200 °C	10-45 Min.	160-200 °C
	Pizza	10 Min.	200 °C	5-35 Min.	160-200 °C
	Toast	5 Min.	200 °C	1-15 Min.	160-200 °C
	Backen	30 Min.	160 °C	10-50 Min.	160-200 °C
	Pouletschenkel	25 Min.	200 °C	10-35 Min.	160-200 °C
	Steak	10 Min.	200 °C	5-30 Min.	160-200 °C
	Fisch	15 Min.	180 °C	5-30 Min.	160-200 °C
	ganzes Poulet	45 Min.	200 °C	15-60 Min.	160-200 °C
	Dörren	8 Stunden	70 °C	1-24 Stunden	35-80 °C
	Grill	15 Min.	200 °C	5-30 Min.	160-200 °C

Inbetriebnahme

Inbetriebnahme



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

1. Stellen Sie die Heissluft-Fritteuse auf eine stabile, ebene und hitzebeständige Arbeitsfläche und achten Sie auf einen Abstand von rundum 20 cm zu anderen Gegenständen. Stellen Sie das Gerät nicht unter einen Küchenschrank oder in ein Regal.

Achtung:

Der Untergrund, auf welchem das Gerät steht, muss in jedem Fall hitzebeständig sein. Stellen Sie das Gerät niemals auf einen laminierten Tisch oder eine Vinylfläche. Um Schäden vorzubeugen empfehlen wir, das Gerät auf eine hitzeisolierende Unterlage zu stellen.


Legen Sie niemals etwas auf das Gerät. Die Lufteinlass- und -auslassöffnungen müssen jederzeit frei bleiben.

Stellen Sie niemals Behälter mit Öl oder Flüssigkeit in den Backraum. Dieses Gerät arbeitet nur mit heisser Luft.


Stellen Sie niemals etwas auf die offene Gerätetür! Ein heisses Gefäss oder Gitter könnte die Ofentür beschädigen oder das Gerät zum Kippen bringen. Verletzungsgefahr!

Achtung:

Der Drehspieß (11) ist scharfkantig und die Bleche und Gitter sowie das Rotisserie-Zubehör werden während des Gebrauchs sehr heiss. Immer Ofenhandschuhe tragen bzw. die Zange (12) und den Griff (13) zum Herausnehmen benutzen.

2. Prüfen Sie, ob das Auffangblech (9) und das Schutzgitter für die Heizspirale (7) im Gerät eingelegt sind.
3. Wählen Sie das richtige Zubehör für Ihre Lebensmittel aus. Legen Sie das Lebensmittel in das Zubehör bzw. spießen Sie es auf, wenn Sie den Drehspieß verwenden. Legen Sie das Zubehör mit Lebensmittel an den richtigen Platz im Backraum.
4. Schliessen Sie die Ofentür.
5. Stecken Sie den Netzstecker in eine passende Steckdose. Die EIN/AUS-Taste auf dem Bedienfeld leuchtet auf.
6. Berühren Sie lange die EIN/AUS-Taste, um das Bedienfeld zum Leuchten zu bringen. Die Standardeinstellung 15:00 (für 15 Minuten) und 180 °C leuchten auf.
7. Wählen Sie eines der Preset-Programme (siehe S. 15) oder stellen Sie Zeit und Temperatur manuell mit den beiden entsprechenden + und - Tasten ein, dann drücken Sie zum Start nochmals die EIN/AUS-Taste. Wenn Sie den Drehspieß verwenden, müssen Sie auch die Rotations-Taste  betätigen.

Inbetriebnahme

8. Wenn Sie in den Backraum sehen wollen, berühren Sie kurz die Licht-Taste : Nun können Sie den Backprozess für 30 Sekunden überprüfen.

Hinweis:

Sie können jederzeit auch die Ofentür öffnen, um den Backprozess zu überprüfen. Das Licht schaltet sich für bis zu 3 Minuten ein.

Das Gerät pausiert, solange die Tür geöffnet ist oder das Gerät ausgeschaltet ist. Das Gerät nimmt den Backprozess wieder auf, wenn innerhalb von 2 Stunden die Tür wieder geschlossen wird oder das Gerät erneut eingeschaltet wird. Sollte die Tür länger als 2 Stunden geöffnet sein oder das Gerät länger ausgeschaltet sein, kehrt das Gerät automatisch in den Standby-Modus zurück.

Achtung:

Denken Sie daran, das alles, was im Ofen steht, sehr heiss wird. Wenn Sie etwas kurz aus dem Ofen nehmen wollen, benutzen Sie die Zange/den Griff und Ofenhandschuhe. Stellen Sie das entnommene Zubehör niemals direkt auf eine Arbeitsfläche oder auf einen Tisch, sondern immer nur auf eine hitzebeständige Auflage.

9. Sollten Sie die Zeit oder Temperatur während des Betriebs verändern wollen, können Sie dies jederzeit mit den + und - Tasten tun.

10. Wenn der Timer abgelaufen ist, stoppt das Gerät automatisch das Heizelement und 5 Pieptöne ertönen. Auf dem Display leuchtet OFF auf. Der Ventilator läuft noch für 20 Sekunden nach, dann schaltet auch er sich aus. Sie können aber das Gerät auch jederzeit manuell ausschalten, indem Sie die EIN/AUS-Taste lange berühren.
11. Öffnen Sie die Ofentür und nehmen Sie die Lebensmittel aus dem Ofen.

Achtung:

Das Gerät, das Zubehör und die Speisen sind extrem heiss! Verwenden Sie die Zange oder den Griff und Ofenhandschuhe zum Entnehmen! Verletzungsgefahr!

Tipps:

- Kleinere Lebensmittel sind in der Regel schneller gar als grosse Lebensmittel.
- Wenn Sie die Lebensmittel nach Ablauf der halben Backzeit umdrehen, werden sie noch gleichmässiger frittiert/gebacken/gebraten.
- Wenn Sie frische Kartoffel zubereiten, können Sie diese vor dem Backen etwas mit Pflanzenöl benetzen, damit sie noch knuspriger werden. Optimal ist es, die Kartoffelstücke nach dem Schälen und Schneiden mit kaltem Wasser abzubrausen, dann mit einem Küchentuch zu trocknen und dann erst mit Pflanzenöl zu benetzen. Dadurch wird die Stärke entfernt.

Inbetriebnahme

- Alle Speisen, die normalerweise in einem Backofen zubereitet werden, können auch in diesem Gerät zubereitet werden.
- Sie können mit dem Gerät auch **Gerichte erwärmen**. Stellen Sie in diesem Fall eine Temperatur von 150 °C und eine Dauer von 10 Minuten ein.
- **Zum Dörren:** Schneiden Sie die Zutaten in 8 mm dicke Scheiben und verteilen Sie sie gleichmäßig und nebeneinander auf dem Gitter. Wenn Sie beide Gitter einlegen, sollte etwas Abstand zwischen den Gittern sein, damit die Luft gut zirkulieren kann.

Kategorie	Speisen	Menge (g)	Zeit (Min.)	Temperatur (°C)
Kartoffel und Pommes	dünne, gefrorene Pommes	600-700	15-20	200
	dicke, gefrorene Pommes	600-700	20-25	200
	Kartoffelgratin	800-1000	25-30	200
	Frische Kartoffeln in Pommesform	600-700	30-35	200
Fleisch und Geflügel	Steak	500-800	10-15	200
	Schweinekoteletts	500-800	15-20	200
	Hamburger	400-800	10-15	180
	Würste	400-800	13-15	200
	Pouletschenkel	400-800	25-30	200
	Pouletbrust	400-800	15-20	180
Snacks	Ganzes Poulet	500-1000	40-50	200
	Frühlingsrollen	500-800	8-10	200
	gefrorene Chicken Nuggets	500-1000	6-10	200
	gefrorene Fischstäbchen	500-800	6-10	200
	gefülltes Gemüse	400-800	10	160
Gebäck	Trockenfrüchte	/	240-480	70
	Kuchen	800	20-40	160
	Quiche	800	20-22	180
	Muffins	800	15-18	200
Süsse Snacks	800	20	160	

Reinigung / Lagerung

Reinigung

Das Gerät sollte nach jeder Benutzung gereinigt werden.

Bevor Sie das Gerät reinigen, stellen Sie sicher, dass es ausgeschaltet ist und der Netzstecker gezogen ist. Lassen Sie das Gerät abkühlen.

1. Nehmen Sie alle Zubehörteile, Gitter, Bleche und das Schutzgitter für die Heizspirale aus dem Gerät.
2. Spülen Sie alle Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt gekommen sind, in warmem Spülwasser mit einem weichen Schwamm oder Tuch. Danach spülen Sie alles unter klarem Wasser nach. Trocknen Sie alle Teile sorgfältig.

Hinweis:

Alle abnehmbaren Teile sind auch für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet!

3. Reinigen Sie die Ofentür innen wie aussen mit einem leicht feuchten Tuch oder einem weichen Schwamm. Trocknen Sie die Ofentür anschliessend mit einem weichen Tuch. Sollte die Ofentür sehr verschmutzt sein, können Sie sie aus der Verankerung ziehen: Öffnen Sie dazu die Ofentür in einem Winkel von 30 ° zum Gerät und nehmen Sie die Tür aus der Verankerung bzw. setzen Sie sie nach der Reinigung genauso wieder ein.

4. Das Ofengehäuse mit Netzkabel und Netzstecker darf nur mit einem leicht feuchten Tuch gereinigt werden, danach trocknen lassen.
5. Lassen Sie alle Teile komplett trocknen, bevor Sie sie wieder zusammensetzen.

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

Tauchen Sie das Gehäuse mit Netzkabel und Netzstecker niemals ins Wasser und halten Sie es niemals unter fließendes Wasser.

Lagerung

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

Problembehebung

Problem	mögliche Ursache	Lösung
Die Heissluft-Fritteuse funktioniert nicht.	Der Netzstecker steckt nicht.	Stecken Sie den Netzstecker in eine funktionierende Steckdose.
Die Lebensmittel werden nicht gut gebacken.	Sie haben zu viele Lebensmittel in den Backraum gestellt. Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig. Die eingestellte Betriebsdauer ist zu kurz.	Kleinere Portionen in den Backraum stellen; kleinere Portionen werden gleichmässiger frittiert. Höhere Temperatur einstellen. Timerzeit höher einstellen.
Die frittierten Snacks sind nicht knusprig.	Es gibt Snacks, die müssen in einer klassischen Fritteuse zubereitet werden. In dem verwendeten Behälter befinden sich noch Fettreste von einer vorherigen Zubereitung.	Bereiten Sie in diesem Gerät Ofensnacks vor; knuspriger werden die Lebensmittel auch, wenn sie leicht mit Öl bestrichen werden. Stellen Sie sicher, dass das Zubehör nach jedem Gebrauch sorgfältig gereinigt wird.
Frische Pommes sind ungleichmässig gebräunt / nicht knusprig.	Falsche Kartoffelsorte. Sie haben die Kartoffelstücke vor dem Frittieren nicht mit Wasser abgebraust (um die Stärke zu entfernen) und anschliessend getrocknet. Wie knusprig die Kartoffeln werden hängt vom Wassergehalt der Kartoffeln und von der Ölmenge ab, mit der sie beträufelt wurden.	Verwenden Sie frische, festkochende Kartoffeln um sicherzustellen, dass sie fest bleiben. Kartoffelstücke nach dem Schneiden immer mit Wasser abbrausen, mit Küchentuch trocknen und dann mit einigen Tropfen Öl bestreichen. Stellen Sie sicher, dass die Kartoffeln nach dem Abbrausen sorgfältig mit einem Küchentuch getrocknet wurden, bevor sie mit Öl beträufelt werden; schneiden Sie die Kartoffelstücke in schmalere Stücke, dann werden sie knuspriger.

Problembehebung

Problem	mögliche Ursache	Lösung
Weisser Rauch entweicht dem Gerät.	Sie haben Öl in der Fritteuse benutzt oder im verwendeten Zubehör befand sich Öl.	Überschüssiges Öl und Fett immer entfernen. Gerät und Zubehör nach jedem Gebrauch sorgfältig reinigen.
Die Speisen sind nicht gleichmässig frittiert.	Einige Lebensmittel müssen nach der Hälfte der Frittierdauer gewendet werden.	Siehe „Tipps“ auf S. 17/18.

Service


Kundenservice

- Bei Funktionsstörungen oder für Beratung hinsichtlich der Benutzung, wenden Sie sich bitte an das geschulte Personal des Betty Bossi Kundenservice:
Tel.: +41 (0) 44 209 19 29
Mail: info@bettybossi.ch

Garantie

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

Entsorgung

 Alle Elektrogeräte müssen im Interesse der Umwelt am Ende ihrer Lebensdauer einer ordnungsgemässen Entsorgung zugeführt werden. Ausgediente Geräte müssen durch Abtrennen des Netzkabels unbrauchbar gemacht werden und dürfen nicht

im Hausmüll entsorgt werden. Bringen Sie Ihr Gerät in die nächste Wertstoff-Sammlung oder zu Ihrer Verkaufsstelle, damit recyclebares Material wiederverwendet wird und Ihr Gerät einer umweltgerechten Entsorgung zugeführt wird.

Technische Daten

Produktbezeichnung	Heissluft-Fritteuse, Ofen und Grill
Artikel-Nummer	32053
Nennspannung	220-240 V ~ 50/60 Hz
Nennleistung	2000 W
Absicherung	6 A
Abmessungen (L x B x H)	325 x 365 x 340 mm
Kabellänge	1,0 m
Gewicht (mit Zubehör)	ca. 8 kg
Geprüft	CE, S+
Erfüllt EU-Vorschriften	Ja
Produkt-Garantie	2 Jahre

Technische Änderungen vorbehalten.



Directives de sécurité

Veillez lire attentivement ce mode d'emploi avant la mise en service de l'appareil. Conservez le mode d'emploi en lieu sûr pour pouvoir le relire ultérieurement. Si vous transmettez l'appareil à une autre personne, pensez à lui remettre également le mode d'emploi.

- Si cet appareil est détourné de sa fonction première, mal utilisé ou n'est pas réparé dans les règles de l'art, le fabricant ne peut pas être tenu pour responsable en cas d'endommagement. Dans ce cas la garantie est annulée.
 - Cet appareil ne peut pas être utilisé par des personnes aux capacités corporelles, sensorielles ou mentales réduites et par des personnes ne disposant pas de l'expérience nécessaire ou des connaissances nécessaires pour une bonne utilisation, sauf si une personne responsable de leur sécurité les surveille ou les instruit sur le bon fonctionnement et leur
- indique les dangers possibles.
- Les enfants doivent être surveillés pour garantir qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Cet appareil ne peut pas être utilisé par des enfants.
 - Les enfants ne doivent pas jouer avec les rubans adhésifs et les matériaux d'emballage de l'appareil. Danger de mort en cas d'étouffement.
 - Rangez toujours l'appareil et le cordon hors portée des enfants.
 - L'appareil est seulement conçu pour une utilisation à usage domestique et seulement pour une utilisation à l'intérieur. N'exposez pas l'appareil à la pluie ou à l'humidité et ne l'utilisez pas à l'extérieur ou dans un véhicule (p.ex. dans un camping-car ou sur un bateau). Ne branchez l'appareil à une prise secteur que s'il se trouve dans une pièce. Un non-respect de cette consigne entraîne l'annulation de la garantie.

Directives de sécurité

- N'utilisez pas l'appareil à proximité d'un évier ou d'un autre endroit où il risquerait d'entrer en contact avec de l'eau. Le châssis de l'appareil, le cordon et la prise ne doivent pas entrer en contact avec de l'eau. Risque d'électrocution!
- Ne touchez pas l'appareil, le cordon et la prise avec des mains humides.
- Si l'appareil devait tomber dans de l'eau, débranchez-le toujours avant de le retirer. Dans ce cas, l'appareil doit ensuite être vérifié par un professionnel qualifié avant d'être réutilisé.
- Ne plongez jamais le châssis de l'appareil dans de l'eau pour le nettoyer.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.
- Débranchez toujours l'appareil dans les cas suivants:
 - en cas de pannes pendant l'utilisation,
 - avant le montage et le démontage des accessoires,
 - avant le nettoyage de l'appareil,
 - après l'utilisation,
 - avant de déplacer l'appareil,
 - si vous n'utilisez pas l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil à proximité d'une source de chaleur comme une plaque de cuisson ou un four. N'exposez jamais l'appareil à une chaleur importante, comme un radiateur, un feu ou les rayons du soleil. Éteignez un appareil en feu uniquement avec une couverture anti-feu.
- L'appareil doit toujours être entièrement refroidi et débranché avant de le démonter ou de l'assembler.
- Ne touchez jamais l'appareil ou les éléments qui se trouvent à l'intérieur sans avoir préalablement mis des gants de cuisine. Risque de blessures!
- N'introduisez pas vos doigts ou des objets dans les orifices de l'appareil et ne les recouvrez ja-

Directives de sécurité

- mais. Aucun liquide ne doit être introduit à l'intérieur de l'appareil. Ne mettez jamais l'appareil en marche à vide et ne déplacez jamais l'appareil chaud.
- Ne remplissez pas de trop l'appareil! Les aliments placés dans l'appareil ne doivent pas toucher les parois intérieures!
 - Soyez particulièrement vigilant lorsque vous utilisez l'appareil en présence d'enfants ou d'animaux domestiques.
 - Avant de brancher l'appareil dans une prise secteur, vérifiez que la tension nominale indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension nominale du réseau électrique.
 - Tenez toujours le cordon au niveau de la prise pour brancher ou débrancher l'appareil. Jamais au niveau du cordon lui-même!
 - N'utilisez pas l'appareil avec une minuterie externe ou à l'aide des systèmes télécommandés.
 - Placez le cordon de manière qu'il ne puisse pas être coincé ou endommagé par des objets pointus ou tranchants.
 - Ne laissez pas le cordon pendre du plan de travail.
 - N'utilisez pas de rallonge électrique avec cet appareil.
 - Ne mettez pas le cordon en contact avec une source de chaleur (p.ex. une plaque de cuisson) et avec l'appareil chaud lui-même.
 - Branchez l'appareil à une prise facile d'accès pour pouvoir le débrancher en cas d'urgence.
 - Vérifiez régulièrement le bon état du cordon. En cas d'endommagement, demandez à un professionnel de remplacer le cordon (risque de choc électrique!).
 - Ne portez pas l'appareil en le tenant par le cordon et ne tirez pas dessus. Ne pliez pas le cordon, ne le coinciez pas et ne le faites pas passer le long de re-

Directives de sécurité

- bords tranchants. N'enroulez pas le cordon autour de l'appareil. Risque d'électrocution en cas de rupture du cordon!
- Vérifiez que l'appareil est correctement monté avant de le brancher dans une prise secteur.
 - L'appareil est exclusivement conçu pour un usage domestique et non pas pour un usage commercial. Utilisez l'appareil exclusivement conformément aux consignes indiquées dans ce mode d'emploi. Toute utilisation non-conforme de l'appareil est strictement interdite en raison des dangers qui peuvent en découler. En cas d'utilisation non conforme ou de mauvaise utilisation les dommages pouvant en résulter ne sont pas couverts par la garantie.
 - Si l'appareil est utilisé à un usage commercial, tout droit à la garantie est annulé.
 - Utilisez toujours l'appareil en position verticale, sur un plan de travail sec, plat, stable et résistant à l'humidité et à la chaleur. Ne le placez pas trop près du rebord du plan de travail. Laissez toujours l'appareil refroidir avant de le ranger.
 - **Attention:** Pendant son utilisation, l'appareil devient très chaud et de la vapeur chaude s'échappe! C'est pourquoi vous devez prendre soin que l'appareil ne touche pas des murs, rideaux ou autres objets inflammables ou sensibles à la chaleur. Maintenez un écart tout autour de l'appareil d'au moins 20 cm avec tout objet. Ne placez pas l'appareil sous une armoire suspendue, sous d'autres matériaux inflammables ou dans un placard.
 - Évitez de faire tomber l'appareil et de l'exposer à des chocs violents.
 - Utilisez exclusivement les accessoires fournis ou recommandés pour cet appareil par Betty Bossi.

Directives de sécurité

N'utilisez pas d'autres accessoires pour des raisons de sécurité.

- N'utilisez pas l'appareil si le châssis de l'appareil, le cordon ou un accessoire est endommagé ou après l'apparition d'un défaut.
- N'essayez jamais de réparer vous-même l'appareil. Ne démontez jamais vous-même l'appareil et ne le réparez pas. Risque d'électrocution! En cas de panne, prenez contact avec un professionnel qualifié ou avec le service client de Betty Bossi. Si le cordon est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son représentant ou une personne adéquatement qualifiée afin d'éviter tout risque.
- Étant donné la diversité des revêtements des meubles, il ne peut pas être exclu que l'appareil laisse des traces en cas de contact. Le fabricant ne peut pas être tenu pour responsable pour les dommages ou taches sur meubles.



Attention, risque de blessures:

- Revêtements très chauds!
L'appareil et les accessoires deviennent très chauds lors de l'utilisation de l'appareil et le restent un certain temps après que l'appareil soit éteint. Ne touchez pas les accessoires pendant la cuisson ou juste après. Ouvrez la porte de la friteuse en la tenant exclusivement au niveau de la poignée et retirez les aliments en mettant des gants de cuisine et en utilisant les pinces fournies. Soyez extrêmement prudent. L'appareil doit être entièrement refroidi avant de le nettoyer.
- Veuillez impérativement respecter les consignes de sécurité spéciales pour la friteuse à air chaud qui sont indiquées ci-dessous!
- Betty Bossi décline toute responsabilité en cas de dommages résultant

Directives de sécurité

d'un non-respect des consignes indiquées dans ce mode d'emploi.

Consignes de sécurité spéciales pour cet appareil

- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est en marche. Laissez toujours l'appareil entièrement refroidir avant de le déplacer.
- Ne recouvrez jamais les orifices d'entrée et de sortie d'air lorsque l'appareil est branché ou refroidi.
- Ne touchez jamais l'appareil branché et chaud.
- Ne placez rien sur l'appareil. Cela vaut aussi bien lorsque l'appareil est en marche que lorsqu'il est rangé.
- Vérifiez toujours que les parois intérieures et extérieures sont propres avant de mettre l'appareil en marche.
- Lorsque la fonction « air chaud » est en marche, de la vapeur chaude s'échappe des orifices de sortie d'air situés sur la

face arrière de l'appareil. Respectez un écart suffisamment grand avec les orifices de sortie d'air chaud pour ne pas vous brûler. Prenez également garde à la vapeur chaude et à l'air chaud qui s'échappent lorsque vous ouvrez l'appareil.

- Prenez soin que les aliments que vous préparez sortent dorés de la friteuse à air chaud et non pas trop foncés ou brûlés.
- Cette friteuse à air chaud fonctionne uniquement avec de l'air chaud. Ne mettez jamais d'huile pour la faire fonctionner.
- N'utilisez jamais d'autres ustensiles de cuisine dans cet appareil. N'utilisez jamais les grilles, la lèche-frite, la broche tournante de rôtisserie fournis dans un autre appareil.
- Si une fumée importante s'échappe pendant l'utilisation, éteignez l'appareil, débranchez-le et ne le remettez pas en

Directives de sécurité

- marche avant d'avoir détecté la cause de la fumée.
- Tenez toujours l'appareil à l'écart des enfants lorsqu'il est en marche ou même seulement rangé.
- Restez toujours à proximité lorsque l'appareil est en marche ou même seulement branché.

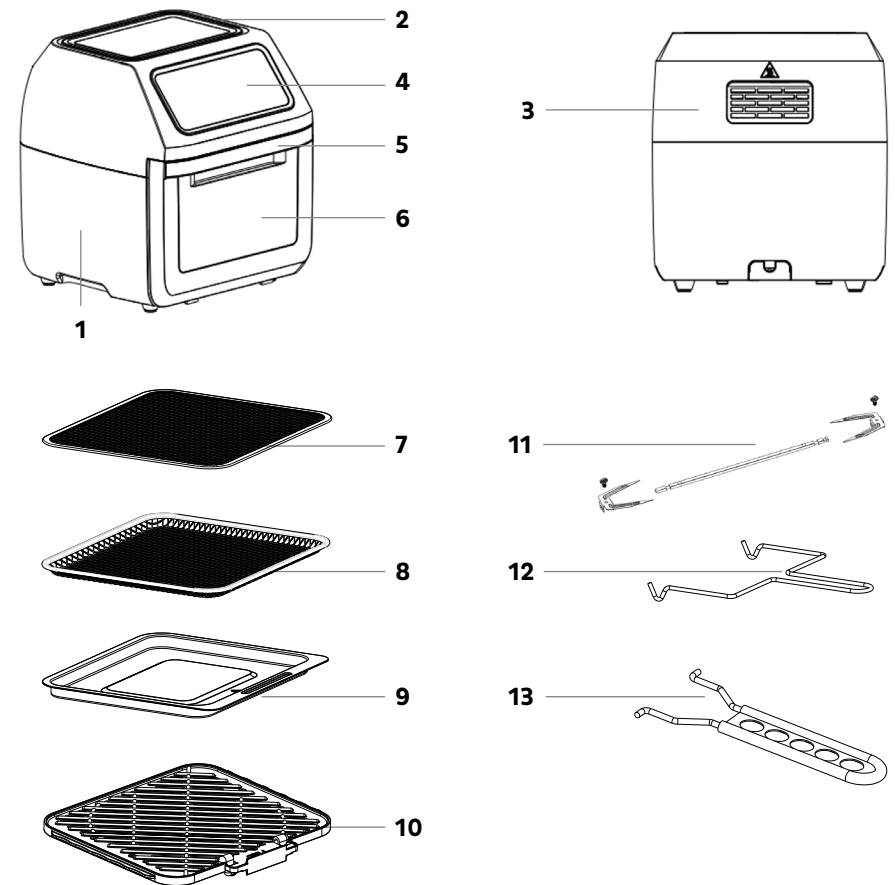
Avant la première utilisation

- Déballez l'appareil et vérifiez que toutes les pièces sont fournies et en bon état. En cas d'un endommagement pendant le transport ou de livraison incomplète, veuillez retourner le produit au service client de Betty Bossi.
- Retirez tous les matériaux d'emballage et les films. Ne retirez pas les éventuels autocollants de sécurité de l'appareil.
- Avant la première utilisation, nettoyez tous les éléments de la friteuse à air chaud comme indiqué dans le chapitre « Nettoyage » page 40.

Remarque:

Si de la fumée se dégage lors de la première utilisation, ceci est normal et disparaît au bout de quelques minutes. Prenez soin de bien aérer la pièce.

Description de l'appareil



- 1 Châssis de la friteuse
- 2 Entrée d'air
- 3 Sortie d'air chaud
- 4 Tableau de commande et écran
- 5 Poignée de la porte de la friteuse
- 6 Porte de la friteuse avec hublot
- 7 Grille de protection pour l'élément chaud
- 8 Grilles pour les aliments (3 grilles: une plate et deux creuses)

- 9 Lèche-frite
- 10 Plaque pour gril et pizza
- 11 Broche tournante de rôtisserie (set)
- 12 Pince pour retirer la broche tournante de rôtisserie
- 13 Poignée qui peut être utilisée pour retirer la plaque pour gril et pizza

Description de l'appareil: Les accessoires

Les accessoires

Grâce à la circulation efficace de l'air, cette friteuse à air chaud vous permet de préparer vos plats sans huile, de manière saine et rapidement. Grâce à l'élément chauffant intégré et à la broche tournante de rôtisserie vous pourrez également faire griller de manière croustillante vos plats dans un temps record.

Les deux accessoires suivants doivent toujours être placés dans l'appareil avant de le mettre en marche:

Grille de protection pour l'élément chauffant (7)

- La grille de protection permet d'éviter que des aliments entrent en contact avec l'élément chauffant et doit toujours être mise en place.
- Placez la grille de protection de manière que la poignée en fil métallique se trouve à l'avant et soit orientée vers le bas. Insérez la grille de protection sur le rail supérieur en plastique pour qu'elle soit directement placée sous l'élément chauffant.
- Pour retirer la grille de protection de l'appareil, patientez jusqu'à ce que l'appareil soit entièrement refroidi et tenez-la au niveau de la poignée en fil métallique pour la retirer de l'appareil.

Lèche-frite (9)

- Avant chaque utilisation, placez la lèche-frite dans le fond de la cavité de la friteuse afin de la nettoyer plus facilement et d'éviter de la salir.
- Pour le nettoyage, la lèche-frite peut être facilement retirée et nettoyée hors de l'appareil.

Selon les aliments que vous voulez cuire, vous pouvez utiliser les accessoires suivants:

Grilles pour les aliments (8)

- Vous disposez de trois grilles: 1 grille plate et 2 grilles creuses. Ces grilles peuvent être utilisées pour la déshydratation d'aliments et pour la cuisson croustillante d'en-cas. Également idéal pour réchauffer des parts de pizzas.
- Insérez simplement les grilles dans les rails situés sur les côtés à la hauteur désirée.

Attention: Les grilles ne doivent pas être chargées avec un poids supérieur à 1,5 kg.

Broche tournante de rôtisserie (set) (11)

- Cette broche tournante permet de griller des morceaux de viande plus gros ou un poulet entier.
- Insérez une fourche sur la broche tournante. Vous devez pour cela tout d'abord dévisser un peu la vis située sur la fourche. Placez la fourche sur la broche de manière que les dents soient orientées vers l'intérieur au-dessus de la grosse tige carrée. Embrochez ensuite le poulet à travers la tige de la broche. Insérez ensuite la deuxième fourche sur la tige, les dents doivent également être orientées vers l'intérieur, en direction du poulet. Accrochez les fourches à droite et à gauche dans le poulet pour bien le maintenir et poussez-le au milieu de la broche. Revissez ensuite les vis des deux fourches pour que les fourches soient bien fixées sur la broche.

Description de l'appareil: Les accessoires

Attention: Les fourches doivent toujours être fixées sur la tige carrée de la broche, et non pas au niveau des extrémités étroites.

- Installez ensuite la broche tournante: Insérez l'extrémité carrée de la broche dans l'orifice à gauche situé dans la cavité de la friteuse, puis l'autre extrémité dans le support de rotation à droite dans la cavité de la friteuse.

Important:

Vérifiez toujours auparavant que le poulet n'est pas trop gros pour la friteuse et qu'il puisse tourner sans problème. Le poulet doit avoir un poids maximal de 1 kg. Pour un résultat de cuisson optimal, nous vous recommandons de tenir les ailes et les cuisses du poulet avec du fil de cuisson près du corps pour que le poulet puisse tourner sans problème.

Plaque pour gril et pizza (10)

- Idéal pour griller des aliments et cuire des morceaux de pizzas.

Pince (12) pour retirer la broche tournante de rôtisserie

- Cette pince vous permet de retirer la broche tournante de rôtisserie de l'appareil.
- Placez la pince de manière que les courbes extérieures soient placées exactement à droite et à gauche en-dessous de l'extrémité de la tige de la broche tournante de rôtisserie. Soulevez ensuite la pince, vous pouvez alors retirer la broche tournante de rôtisserie.

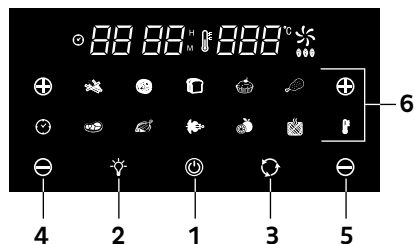
Poignée (13) pour retirer ou mettre en place la plaque gril et pizza

- Idéal pour mettre en place ou retirer la plaque pour gril et pizza. Serrez un peu la poignée pour rapprocher les deux branches l'une de l'autre et insérez les deux extrémités à droite et à gauche dans le dispositif de la plaque pour gril et pizza de manière à ce qu'elles s'enclenchent. La poignée est alors correctement fixée et la plaque peut être soulevée avec la poignée.

Porte de la friteuse avec hublot (6)

- La porte de la friteuse avec hublot peut être retirée pour la nettoyer facilement.
- Ouvrez la porte de la friteuse dans un angle de 30° par rapport à l'appareil et décrochez-la de son ancrage ou remettez-la en place.

Le tableau de commande



Le tableau de commande

Le tableau de commande est équipé de touches tactiles. La minuterie et la température ainsi que l'état de fonctionnement du ventilateur et de l'élément chauffant et le programme sélectionné s'affichent sur l'écran numérique.

1. Touche MARCHE/ARRET

- Dès que l'appareil est branché, la touche MARCHE/ARRET s'allume et l'appareil se trouve sur le mode de veille.
- Lorsque vous maintenez la touche MARCHE/ARRET enfoncée, l'ensemble du tableau de commande s'allume. Le programme par défaut 15:00 (pour 15 minutes) et 180 °C s'affiche. Sélectionnez un programme automatique pré-réglé avec les symboles (explication des symboles page 36) ou réglez la température et la minuterie manuellement.
- Effleurez alors une nouvelle fois brièvement la touche MARCHE/ARRET pour mettre le programme en marche.
Attention: Si vous n'effleurez pas la touche MARCHE/ARRET dans un laps de temps d'une minute, le tableau de commande s'éteint automatiquement.

- Lorsque l'appareil est en marche et vous appuyez sur la touche MARCHE/ARRET et la maintenez enfoncée, le tableau de commande / l'appareil s'éteint immédiatement. OFF s'affiche sur l'écran. Le ventilateur continue de fonctionner pendant 20 secondes avant de s'éteindre également.

2. Touche pour la lumière de la cavité de la friteuse

- Vous pouvez vérifier la cuisson à tout moment grâce à la lumière à l'intérieur de la friteuse.
- Dès que vous effleurez la touche de la lumière, le symbole correspondant clignote et la lumière s'allume à l'intérieur de la friteuse. La lumière reste allumée pendant 30 secondes.
- Lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil, la lumière s'allume pendant 3 minutes. Dès que vous refermez la porte, la lumière s'éteint automatiquement.

3. Touche rotation

- Si vous voulez utiliser la broche tournante de rôtisserie, effleurez la touche rotation pour mettre la rotation en marche. Cette fonction peut être utilisée avec tous les

Le tableau de commande

programmes. Le symbole correspondant clignote lorsque la fonction rotation est en marche. Vous pouvez interrompre cette fonction à tout moment en effleurant une nouvelle fois le symbole clignotant de rotation.

4. Touches de la minuterie

- Les touches de la minuterie + et - permettent de régler la cuisson à la minute près. Pour le programme déshydratation, vous pouvez régler une minuterie entre 1 heure et 24 heures par étape de 30 minutes. Dans les autres cas, vous pouvez régler une minuterie entre 1 minute et 60 minutes par étape d'1 minute ou comme indiqué dans le tableau page 36 pour les programmes pré-réglés. Si vous maintenez la touche + ou - enfoncée, les minutes défilent plus rapidement.











5. Touches de la température

- Vous pouvez modifier la température par étape de 5 °C avec les touches + et -, pour les programmes normaux de 160 °C à 200 °C et pour le programme déshydratation de 35 °C à 80 °C. Si vous maintenez la touche + ou - enfoncée, la température augmente ou diminue plus rapidement.

6. Programmes Preset (programmes automatiques pré-réglés)

- Avec les programmes Preset vous obtiendrez une cuisson efficace en sélectionnant simplement le symbole correspondant à vos aliments.
- Dès que vous avez sélectionné un programme, la minuterie et la température sont réglées automatiquement. Vous pouvez toutefois modifier les deux paramètres ou seulement un seul en appuyant sur la touche de la minuterie et/ou de la température. Pendant la cuisson, le symbole du programme sélectionné clignote, puis s'éteint une fois le programme écoulé.
- Les programmes automatiques suivants sont disponibles. Toutefois la minuterie et la température peuvent toujours être adaptées aux aliments que vous préparez, selon leur quantité et leur taille.

Mise en service

Symbole	Programme	Minuterie/ Durée	Tempé- rature	Minuterie réglable	Température réglable
	Frites	30 min.	200 °C	10-45 min.	160-200 °C
	Pizza	10 min.	200 °C	5-35 min.	160-200 °C
	Toast	5 min.	200 °C	1-15 min.	160-200 °C
	Gâteau	30 min.	160 °C	10-50 min.	160-200 °C
	Cuisse de poulet	25 min.	200 °C	10-35 min.	160-200 °C
	Steak	10 min.	200 °C	5-30 min.	160-200 °C
	Poisson	15 min.	180 °C	5-30 min.	160-200 °C
	Poulet entier	45 min.	200 °C	15-60 min.	160-200 °C
	Déshydrater	8 heures	70 °C	1-24 heures	35-80°C
	Gril	15 min.	200 °C	5-30 min.	160-200 °C

Mise en service



Une électrocution peut être mortelle! Veuillez respecter les consignes de sécurité!

- Placez la friteuse à air chaud sur un plan de travail stable, plat et résistant à la chaleur et prenez soin de maintenir un écart de 20 cm tout autour avec d'autres objets. Ne placez pas l'appareil sous une armoire suspendue ou dans un placard.

Attention:

Le support, sur lequel l'appareil est placé, doit dans tous les cas être résistant à la chaleur. Ne placez jamais l'appareil sur une table stratifiée ou un support en vinyle. Afin d'éviter tout endommagement, nous vous recommandons de placer l'appareil sur un support thermo-isolé.

Attention:



Ne placez jamais quelque chose sur l'appareil. Les orifices d'entrée et de sortie d'air doivent toujours être dégagés.

Ne placez jamais un récipient avec de l'huile ou un liquide dans l'appareil. Cet appareil fonctionne uniquement avec l'air chaud.

Ne placez jamais quelque chose sur la porte ouverte de l'appareil! Un récipient chaud ou une grille chaude pourrait endommager la porte de l'appareil ou faire culbuter l'appareil. Risque de blessures!

Les rebords de la broche tournante de rôtisserie (11) sont tranchants, la lèchefrite et les grilles ainsi que les accessoires de rôtisserie deviennent très chauds pendant l'utilisation. Mettez toujours des gants de cuisine ou utilisez la pince (12) et la poignée (13) pour retirer les aliments de l'appareil.

Mise en service

- Vérifiez que la lèchefrite (9) et la grille de protection pour l'élément chauffant (7) sont bien placées dans l'appareil.
- Sélectionnez l'accessoire correspondant aux aliments à préparer. Placez les aliments dans l'accessoire ou embrochez-les si vous voulez utiliser la broche tournante. Placez l'accessoire avec les aliments correctement dans l'appareil.
- Fermez la porte de l'appareil.
- Branchez l'appareil dans une prise secteur appropriée. La touche MARCHE/ARRET s'allume sur le tableau de commande.
- Maintenez la touche MARCHE/ARRET enfoncée pour que le tableau de commande s'allume. Le réglage standard 15:00 (pour 15 minutes) et 180 °C s'affiche.
- Sélectionnez un des programmes Preset (voir page 36) ou réglez la minuterie et la température manuellement avec les touches correspondantes + et -, puis appuyez une nouvelle fois sur la touche MARCHE/ARRET pour mettre l'appareil en marche. Si vous utilisez la broche tournante de rôtisserie, vous devez activer la touche rotation .
- Si vous voulez regarder dans l'appareil, effleurez brièvement la touche de la lumière : Vous pouvez alors vérifier la cuisson pendant 30 secondes.

Remarque:

Vous pouvez également à tout moment ouvrir la porte de l'appareil pour vérifier la cuisson. La lumière s'allume alors pendant 3 minutes.

L'appareil se met en pause tant que la porte est ouverte ou lorsque l'appareil est éteint. L'appareil reprend la cuisson si la porte est refermée ou si l'appareil est remis en marche dans les 2 heures qui suivent. Si la porte reste ouverte pendant plus de 2 heures ou si l'appareil reste éteint plus longtemps, l'appareil repasse automatiquement sur le mode de veille.

Attention:

N'oubliez pas que tout ce qui est dans l'appareil est très chaud. Si vous voulez retirer brièvement quelque chose de l'appareil, utilisez la pince ou la poignée et des gants de cuisine. Ne placez jamais ce que vous retirez de l'appareil directement sur un plan de travail ou une table, placez-les sur un support thermo-isolé.

- Si vous voulez modifier la minuterie ou la température pendant que l'appareil est en marche, vous pouvez le faire à tout moment avec les touches + et -.
- Lorsque la minuterie s'est écoulee, l'appareil arrête automatiquement l'élément chauffant et un signal sonore retentit 5 fois. OFF s'affiche sur

Mise en service

l'écran. Le ventilateur continue encore de fonctionner pendant 20 secondes puis il s'éteint également. Vous pouvez également arrêter l'appareil manuellement à tout moment en effleurant la touche MARCHE/ARRET.

- Ouvrez la porte de l'appareil et retirez les aliments qui se trouvent à l'intérieur.

Attention:

L'appareil, les accessoires et les aliments sont extrêmement chauds! Utilisez la pince ou la poignée et des gants de cuisine pour sortir les aliments de l'appareil! Risque de blessures!

Conseils:

- Des aliments de petite taille sont en général cuits plus rapidement que des plus gros.
- Si vous retournez les aliments à mi-cuisson, ils seront frits / cuits plus uniformément.
- Si vous préparez des pommes de terre fraîches, vous pouvez les humecter avec un peu d'huile végétale avant de les cuire pour qu'elles soient encore plus croustillantes. C'est encore mieux d'éplucher et de couper les pommes de terre, puis de les rincer sous de l'eau froide, de les sécher avec un torchon puis de les humecter avec de l'huile végétale. Vous éliminerez ainsi l'amidon.
- Tous les aliments qui sont normalement cuits dans un four, peuvent être préparés avec cet appareil.
- Vous pouvez également **réchauffer des plats** avec cet appareil. Dans ce cas, sélectionnez une température de 150°C et une minuterie de 10 minutes.
- **Pour déshydrater:** Coupez les ingrédients en tranches de 8 mm d'épaisseur et répartissez-les uniformément, les unes à côté des autres, sur la grille. Si vous utilisez les deux grilles, nous vous recommandons de laisser un certain écart entre les grilles pour que l'air puisse circuler.

Mise en service

Catégorie	Aliments	Quantité (g)	Minuterie (min.)	Température (°C)
Pommes de terre et frites	Frites congelées fines	600-700	15-20	200
	Frites congelées épaisses	600-700	20-25	200
	Gratin de pommes de terre	800-1000	25-30	200
	Frites fraîches maison	600-700	30-35	200
Viande et volaille	Steak	500-800	10-15	200
	Côtelettes de porc	500-800	15-20	200
	Steak haché	400-800	10-15	180
	Saucisses	400-800	13-15	200
	Cuisses de poulet	400-800	25-30	200
	Blanc de poulet	400-800	15-20	180
	Poulet entier	500-1000	40-50	200
En-cas	Nem / Rouleaux de printemps	500-800	8-10	200
	Nuggets congelés de poulet	500-1000	6-10	200
	Bâtonnets de poisson congelés	500-800	6-10	200
	Légumes farcis	400-800	10	160
	Fruits secs	/	240-480	70
Pâtisserie	Gâteau	800	20-40	160
	Quiche	800	20-22	180
	Muffins	800	15-18	200
	En-cas sucrés	800	20	160

Nettoyage / Rangement

Nettoyage

Nous vous recommandons de nettoyer l'appareil après chaque utilisation.

Avant de nettoyer l'appareil, prenez soin qu'il soit éteint et débranché. Laissez l'appareil refroidir.

1. Retirez tous les accessoires, grilles, lèchefrite et grille de protection pour l'élément chauffant de l'appareil.
2. Lavez tous les éléments qui sont entrés en contact avec les aliments dans de l'eau de vaisselle chaude avec une éponge douce ou un chiffon. Rincez ensuite le tout sous de l'eau claire. Séchez bien tous les éléments.

Remarque:

Tous les éléments amovibles peuvent également être lavés en machine!

3. Nettoyez les parois intérieures et extérieures de la porte de l'appareil avec un chiffon légèrement humide ou une éponge douce. Séchez ensuite la porte avec un chiffon doux. Si la porte est très sale, vous pouvez la démonter: Ouvrez pour cela la porte dans un angle de 30° par rapport à l'appareil et décrochez-la, remettez-la en place après le nettoyage en procédant de la même manière.

4. Le châssis de l'appareil et le cordon / la prise ne peuvent être nettoyés qu'avec un chiffon légèrement humide puis séchez-les.
5. Laissez tous les éléments entièrement sécher avant de les remettre en place.

N'utilisez pas d'éponge-grattoir, de laine d'acier, de détergents agressifs, de dissolvants ou d'acétone / d'alcool pour nettoyer l'appareil.

Ne plongez jamais le châssis et le cordon / la prise dans de l'eau et ne les maintenez jamais sous de l'eau courante.

Rangement

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

Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
La friteuse à air chaud ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché.	Branchez l'appareil dans une prise en bon état de fonctionnement.
Les aliments ne cuisent pas bien.	Vous avez mis trop d'aliments dans l'appareil. La température réglée est trop basse. La minuterie réglée est trop brève.	Mettez de plus petites portions dans l'appareil; des plus petites portions seront cuites de manière plus homogène. Réglez une température plus élevée. Réglez une minuterie plus élevée.
Les en-cas frits ne sont pas croustillants.	Il y a des en-cas qui sont plus adaptés pour une cuisson dans une friteuse classique. Il y a des résidus de graisse de la cuisson précédente dans le récipient utilisé.	Dans cet appareil, préparez des en-cas pouvant être cuits au four; les aliments seront également plus croustillants si vous les humecter avec de l'huile. Prenez soin de bien nettoyer les accessoires après chaque utilisation.
Les frites maison à base de pommes de terre fraîches ne sont pas cuites / croustillantes uniformément.	Mauvaise variété de pommes de terre. Vous n'avez pas rincé puis séché les pommes de terre avant de les frire (pour éliminer l'amidon). Les pommes de terre seront plus ou moins croustillantes selon leur teneur en eau et la quantité d'huile utilisée pour les humecter.	Utilisez des pommes de terre fraîches à chair ferme pour être sûre qu'elles restent bien fermes. Rincez toujours les pommes de terre après les avoir coupées, puis séchez-les avec un torchon et humectez-les avec quelques gouttes d'huile. Prenez soin de bien sécher les pommes de terre après les avoir rincées et avant de les humecter avec de l'huile; coupez les pommes de terre en plus petits morceaux, elles seront ainsi plus croustillantes.

Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
De la fumée blanche s'échappe de l'appareil.	Vous avez utilisé de l'huile dans la friteuse ou de l'huile se trouvait dans les accessoires utilisés.	Éliminez toujours l'huile ou la graisse en surplus. Nettoyez soigneusement l'appareil et les accessoires après chaque utilisation.
Les aliments ne sont pas frits uniformément.	Certains aliments doivent être retournés à mi-cuisson.	Voir le paragraphe «Conseils» page 38.

Service


Service client

- En cas de pannes ou si vous avez besoin d'un conseil sur l'utilisation de l'appareil, veuillez prendre contact avec le personnel qualifié du service client de Betty Bossi:
Tél.: +41 (0) 44 209 19 29
Mail: info@bettybossi.ch

Garantie

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

Mise au rebut

 Dans l'intérêt de l'environnement, tous les appareils électriques en fin de vie doivent être mis au rebut de manière appropriée. Les appareils usagés doivent être mis hors service en sectionnant le cordon électrique et ne doivent pas être

jetés avec les ordures ménagères. Rapportez votre appareil au centre de tri sélectif le plus proche ou à votre point de vente pour que les matériaux recyclables puissent être réutilisés et votre appareil puisse être mis au rebut en respectant l'environnement.

Données techniques

Déclaration du produit	Friteuse à air chaud, four et grill
No. d'article	32053
Tension nominale	220-240 V ~ 50/60 Hz
Puissance nominale	2000 W
Fusible	6 A
Dimensions (l x l x h)	325 x 365 x 340 mm
Longueur du câble	1,0 m
Poids (avec accessoires)	env. 8 kg
Certifié	CE, S+
Conforme aux normes EU européennes	oui
Durée de la garantie	2 ans

Modifications techniques réservées.



version 05/2023