

Betty Bossi

Heissluft-Fritteuse mit Trennwand, 11 l Friteuse à air chaud avec séparateur, 11 l



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. 32201

Inhalt

Sicherheitshinweise.....	4
Vor der Inbetriebnahme	11
Gerätebeschreibung.....	12
Das Bedienpanel	12
Voreingestellte Programme.....	14
Gerät vorbereiten.....	16
Inbetriebnahme	17
Zusätzliche Funktionen	20
Tipps.....	21
Speisen entnehmen.....	22
Reinigung / Lagerung	23
Problembeseitigung	24
Service	26
Entsorgung	26
Technische Daten	27

Sommaire

Directives de sécurité	28
Avant la première utilisation.....	35
Description de l'appareil.....	36
Le tableau de commande.....	36
Programmes prééglés	38
Préparation de l'appareil.....	40
Mise en service	41
Programmes supplémentaires.....	44
Conseils	45
Retirer les aliments	46
Nettoyage / Rangement	47
Dépannage.....	48
Service	50
Mise au rebut.....	50
Données techniques.....	51

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. Das Gerät darf auch nicht von Kindern gereinigt oder gewartet werden.
- Kinder dürfen nicht mit den Klebebändern und Verpackungsmaterialien des Gerätes spielen, da Lebensgefahr durch Erstickung 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

Sicherheitshinweise

Booten). Schliessen Sie das Gerät nur in Innenräumen an die Steckdose an. Jede abweichende Verwendung führt zum Verlust der Garantie.

- Das Gerät kann beschädigt werden oder Verletzungen verursachen, wenn es nass wird. Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von Spülbecken und an anderen Orten, wo es mit Wasser in Kontakt kommen könnte. Das Gehäuse, 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 Gehäuse zur Reinigung nicht ins Wasser.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es an der Steckdose angeschlossen ist.
- Schalten Sie in folgenden Fällen immer das Gerät mit der EIN/AUS-Taste aus und ziehen Sie den Netzstecker:
 - bei Störungen während des Gebrauchs,
 - vor der Montage und dem Entfernen der Zubehörteile,
 - vor dem Entnehmen der Speisen,
 - 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

Sicherheitshinweise

- nur mit einer Löschdecke löschen.
- Das Gerät muss immer komplett abgekühlt und ausgesteckt sein, bevor Sie Geräteteile entnehmen oder einsetzen.
- 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 umplatzieren.
- Legen Sie die Lebensmittel immer in die Frittierschublade, in welche Sie zuvor das Frittiergitter gelegt haben. Überfüllen Sie die Frittierschublade nicht! Die eingelegten Lebensmittel dürfen nicht das Heizelement berühren! Feuer- und Stromschlaggefahr!
- 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.

Sicherheitshinweise

- 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 Netzkabel 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.
- Dieses Gerät ist **NICHT** für die Verwendung in Haushalten und ähnlichen Anwendungen vorgesehen, wie z.B.:
 - Personalküchen in Geschäften,
 - Büros und anderen Arbeitsbereichen;
 - Bauernhöfen;
 - von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnbereichen;

Sicherheitshinweise

- Bed-and-Breakfast-Umgebungen.
- Verwenden Sie das Gerät immer in aufrecht stehender Position auf einer trockenen, ebenen, stabilen, feuchtigkeits- und hitzebeständigen Arbeitsfläche. 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 entflammaren 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 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 Gehäuse, das Netzkabel oder eines der Zubehörteile 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 Kundenservice. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, dessen Vertreter oder entsprechend qualifiziertes Personal ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.

Sicherheitshinweise

- 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.
- Beachten Sie unbedingt die nachfolgenden, speziellen Sicherheitshinweise zur Heissluft-Fritteuse.
- Für Schäden, die durch Nichtbeachten dieser Gebrauchsanleitung entstehen, lehnt Betty Bossi jegliche Haftung ab.



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 Frittiervorgangs und kurz danach. Öffnen Sie die Frittierschublade nur an den Griffen und entnehmen Sie die Lebensmittel nur mit Ofenhandschuhen und einem Küchenwerkzeug aus Holz oder hitzebeständigem Kunststoff. Vor der Reinigung muss das Gerät komplett abgekühlt sein.
- 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. Wenn Sie die Speisen in der Heissluft-Fritteuse überprüfen wollen, ziehen Sie die Frittierschublade mit Ofenhandschuhen nur teilweise aus dem Gerät.
- Stellen Sie nichts auf das Gerät. Dies gilt sowohl

Sicherheitshinweise

- während des Betriebs als auch während der Lagerung.
- Prüfen Sie immer, ob das Gerät aussen und innen sauber ist, bevor Sie es einschalten.
 - Während des Betriebs entweicht heisser Dampf aus den Luftauslassöffnungen auf der Geräte-rückseite. 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 die Frittierschublade öffnen. Lassen Sie die Heissluft-Fritteuse immer mindestens 30 Minuten abkühlen, bevor Sie sie auseinanderbauen oder reinigen.
 - Achten Sie darauf, die Lebensmittel so zuzubereiten, dass sie goldbraun aus der Heissluft-Fritteuse kommen und nicht dunkelbraun und verbrannt.
 - Bevor Sie die Frittierschublade entnehmen, muss das Gerät ausgeschaltet und der Netzstecker gezogen sein.
 - **Diese Heissluft-Fritteuse funktioniert allein mit heisser Luft. Sie darf niemals mit Öl in Betrieb genommen werden.**
 - Niemals andere Kochutensilien in diesem Gerät verwenden. Das mitgelieferte Frittiergitter immer in die Frittierschublade legen und niemals in einem anderen Gerät verwenden. Die Frittierschublade muss während des Betriebs immer komplett eingeschoben sein, sonst lässt sich das Gerät nicht in einschalten.
 - Niemals mit scharfkantigen Küchenutensilien aus Metall in der Frittierschublade hantieren. Benutzen Sie zum Entnehmen der Lebensmittel immer Küchenutensilien aus Holz oder hitzebeständigem Kunststoff, um die Antihaft-Be-

Sicherheitshinweise

- schichtung nicht zu beschädigen. Niemals Alufolie in das Gerät legen.
- 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.
 - Halten Sie einen Feuerlöscher immer in der Nähe.

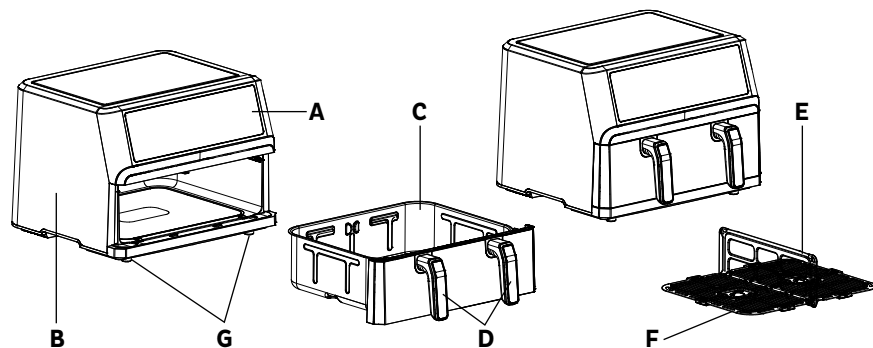
Vor der Inbetriebnahme

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 23 beschrieben.

Hinweis:

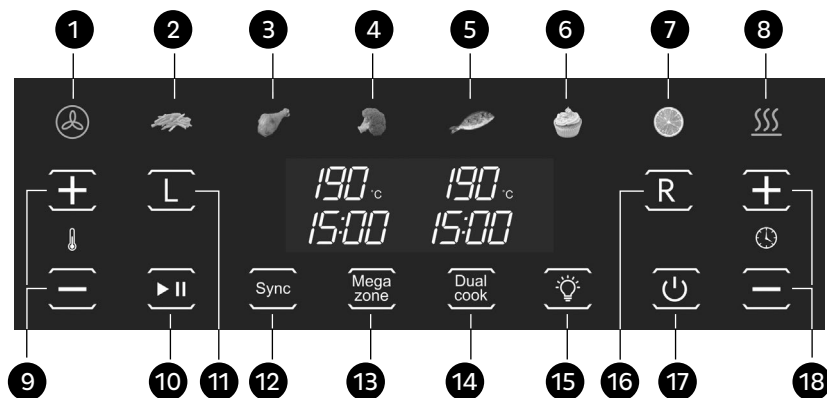
Sollte bei der ersten Benutzung etwas Rauch entweichen, ist dies völlig normal und verschwindet nach wenigen Minuten. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung des Raumes.

Gerätebeschreibung



- A** Bedienpanel mit Touch-Screen-Tasten und Display für Zeit und Temperatur
B Gehäuse
C Frittierschublade
D Griffe der Frittierschublade
E Trennwand (kann bei Bedarf eingelegt werden, um die Frittierschublade in zwei Teile zu trennen; Sie können beide Seiten unabhängig voneinander programmieren)
F Frittiergitter
G Rutschfeste Füße

Das Bedienpanel



Programm-Tasten:

- | | |
|----------------------------|-----------------------------|
| 1 Heissluft | 5 Fisch |
| 2 Pommes frites | 6 Muffins |
| 3 Poulet | 7 Dörren |
| 4 Gemischtes Gemüse | 8 Warmhalte-Funktion |

Das Bedienpanel









Funktions-Tasten:

- 9 Temperatur-Taste:**
Mit den beiden + und - Tasten kann eine Temperatureinstellung in 5 °C-Schritten, von 35 °C bis 200 °C erfolgen.
- 10 Start/Pause-Taste:**
Wenn die Einstellungen getätigt sind, startet man mit dieser Taste den Betrieb bzw. pausiert ihn.
- 11 Einstelltaste L:**
Zum Einstellen des linken Teils der Frittierschublade.*
- 12 Sync-Taste:**
Wenn die Einstellungen für den linken und rechten Teil der Frittierschublade abgeschlossen sind, können Sie durch Drücken dieser Taste die beiden unterschiedlichen Programme so programmieren, dass der Frittierprozess für beide Schubladenhälften zur gleichen Zeit fertig ist. Danach zum Programmstart noch die Start-Taste drücken.
- 13 Mega Zone-Taste:**
Wenn Sie keine Trennwand einlegen und alle Speisen in der Frittierschublade gleichzeitig und mit der gleichen Temperatur frittieren werden, drücken Sie diese Taste: Die LEDs von L/R, Sync und Dual Cook erlöschen, da sie für dieses Programm nicht relevant sind. Nur der Timer und die Temperatur leuchten.
- 14 Dual Cook-Taste:**
Wenn Sie die Lebensmittel in beiden Teilen der Frittierschublade mit der gleichen Einstellung frittieren wollen, drücken Sie einfach die Taste Dual Cook, und die Einstellung wird für beide Teile identisch übernommen.
- 15 Licht-Taste:**
Zum Beleuchten des Schubladen-Innenraums. Das Licht kann für die linke und rechte Seite auch getrennt gesteuert werden, dazu vor der Taste erst die Taste L oder R drücken.
- 16 Einstelltaste R:**
Zum Einstellen des rechten Teils der Frittierschublade.*
- 17 EIN/AUS-Taste:**
Wenn die Heissluftfritteuse eingesteckt ist, ertönt ein Signalton, die EIN/AUS-Taste leuchtet auf und zeigt so an, dass sich das Gerät im Standby-Modus befindet. Wenn Sie die EIN/AUS-Taste berühren, leuchten alle Tasten auf. Während des Betriebs können Sie durch Berühren der EIN/AUS-Taste die Einstellungen/das Programm des linken und rechten Teils der Frittierschublade beenden.
- 18 Timer-Taste:**
Mit den beiden + und - Tasten kann eine Zeiteinstellung in 1-Minuten-Schritten von 1 Minute bis 60 Minuten erfolgen. Hinweis: In der Dörrfunktion erfolgt die Zeiteinstellung in 1-Stunden-Schritten, von min. 1 bis max. 24 Stunden.

* Die Einstellung für den rechten und linken Teil der Frittierschublade kann unabhängig voneinander erfolgen, sowohl vor als auch während des Betriebs. Wenn der linke Teil eingeschaltet ist, leuchtet „L“ konstant auf dem Display, wenn der rechte Teil einge-

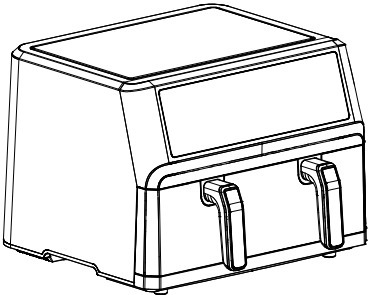
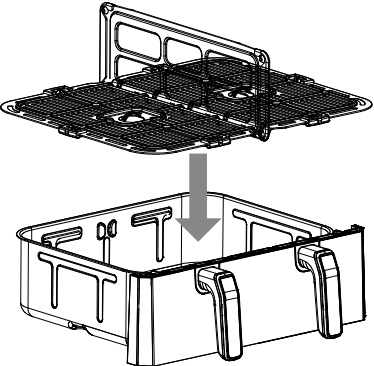
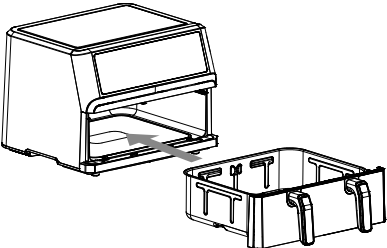
schaltet ist, dann leuchtet „R“ konstant. Sie müssen zum Einstellen immer erst die L- oder R-Taste drücken, sobald „L“ oder „R“ auf dem Display blinken, kann die Temperatur oder der Timer und das Licht der jeweiligen Seite eingestellt werden.

Voreingestellte Programme

Programm	Symbol	Geeignet für	maximale Menge ohne Abtrennung	maximale Menge mit Abtrennung	Dauer	Temperatur in °C	Hinweis	Anzeige SHK als Erinnerung zum Schütteln/Drehen
Heissluft		manuelles Programm	-	-	-	-	-	nein
Pommes frites		Pommes frites (frisch oder tiefgefroren), gefrorene Snacks aus Kartoffeln	1.5 kg	750 g	30 Min.	200	Nach der Hälfte der Zeit schütteln, wenden oder umrühren	ja
Poulet		Pouletflügel, Pouletschenkel	1.2 kg (16 Stk), 1.2 kg (6 Stk)	600 g	25 Min.	200	Nach der Hälfte der Zeit schütteln, wenden oder umrühren	ja
Gemischtes Gemüse		grob geschnittenes Gemüse	1.2 kg	600 g	15 Min.	180	Nach der Hälfte der Zeit schütteln, wenden oder umrühren	ja
Fisch		Fischfilet	1 kg (8 Stk à 125 g)	500 g (4 Stk à 125 g)	15 Min.	180		nein
Muffins		Muffins backen	12 Stk	6 Stk	20 Min.	180	Muffinförmchen verwenden	nein
Dörren		Obst/Kräuter	-	-	1-24 Std.	35-80	Zeiteinstellung im Stundentakt	nein
Warmhalten		Warmhalten von Speisen	-	-	30 Min.	80		nein

Sie können jedes vorprogrammierte Programm auch noch den individuellen Bedürfnissen anpassen und die Temperatur und/oder die Dauer manuell durch Berühren der entsprechenden Tasten anpassen. Bitte beachten Sie, dass die Programm-Einstellungen nicht verbindlich sind, da die Konsistenz, die Grösse und die Form der Lebensmittel Auswirkungen auf die Frittierdauer und -temperatur haben.

Gerät vorbereiten

	<ol style="list-style-type: none"> 1. Stellen Sie die Heissluft-Fritteuse auf eine hitzeempfindliche, stabile, ebene und trockene Arbeitsfläche. Stellen Sie das Gerät keinesfalls auf eine Oberfläche, welche nicht hitzeresistent ist! Da sich am Boden des Geräts Luftauslass-Öffnungen befinden, und das Gerät dadurch auch dort sehr heiss wird, empfehlen wir generell, das Gerät auf eine isolierende, hitzebeständige Matte zu stellen.
	<ol style="list-style-type: none"> 2. Legen Sie das Frittiergitter mit oder ohne Trennwand in die Frittierschublade. Bei Bedarf wird die Trennwand in die mittlere Schiene im Frittiergitter gesteckt.
	<ol style="list-style-type: none"> 3. Schieben Sie die Frittierschublade in das Gerät.
<p>Achtung!</p> <p>Niemals die Frittierschublade ohne Frittiergitter benutzen! Wenn die Frittierschublade nicht komplett im Gerät eingeschoben ist, lässt sich das Gerät nicht in Betrieb nehmen.</p>	

Inbetriebnahme

Inbetriebnahme



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

- 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. Achten Sie darauf, dass die Frittierschublade komplett eingeschoben und eingerastet ist, andernfalls kann das Gerät nicht in Betrieb genommen werden.

Achtung:

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

Füllen Sie niemals Öl, Fett oder Flüssigkeit in die Frittierschublade. Dieses Gerät arbeitet nur mit heisser Luft.

Gerät nicht zum Erhitzen von Wasser benutzen.

Maximal dürfen Lebensmittel bis zur MAX-Markierung in die Schublade eingefüllt werden. Bitte beachten Sie die Progammtabelle, in welcher die maximalen Mengen für jedes Programm angegeben sind.

Möglichkeit 1: Frittieren ohne Trennwand (alle Lebensmittel in die grosse, nicht geteilte Frittierschublade füllen)

1. Stecken Sie das Netzkabel ein, wenn das Gerät korrekt zusammengebaut ist. Die EIN/AUS-Taste leuchtet weiss auf.
2. Ziehen Sie die Frittierschublade aus dem Gerät und legen Sie die Lebensmittel auf das Frittiergitter.

Achtung:

Das Gerät nicht überfüllen, die Frittierschublade darf maximal zu 2/3 gefüllt werden (MAX-Markierung beachten), sonst wirkt sich das negativ auf das Frittierergebnis aus.

3. Schieben Sie die Frittierschublade wieder in das Gerät, bis sie einrastet.
4. Drücken Sie die EIN/AUS-Taste, das Bedienfeld leuchtet auf.
5. Drücken Sie die Taste Mega Zone, da Sie keine Trennwand eingelegt haben: Die LEDs von L/R, Sync und Dual Cook erlöschen, da sie für dieses Programm nicht relevant sind. Nur der Timer und die Temperatur leuchten.
6. Tippen Sie die gewünschte Programm-Taste an. Die Standard-Dauer und die Standard-Temperatur blinken.
7. Wenn nötig, verändern Sie den Timer oder die Temperatur, indem Sie die jeweilige + oder -Taste drücken. (Timer im 1-Minuten-Intervall, Temperatur im 5-Grad-Intervall)

Inbetriebnahme

Hinweis:

Beim Dörr-Programm lassen sich die Zeiten nur im 1-Stunden-Rhythmus verstellen.

- Drücken Sie die Start/Pause-Taste, um das Programm zu starten.

Hinweis:

Wenn Sie die Start/Pause-Taste erneut drücken, pausiert das Programm, der Timer zählt nicht weiter nach unten. Durch ein nochmaliges Drücken setzen Sie das Programm wieder fort, der Timer zählt weiter.

Wichtig:

Nach Ablauf der Hälfte der Frittierdauer ertönt ein Signal und im Display wird SHK angezeigt. Dies bedeutet, dass Sie nun die Lebensmittel in der Frittierschublade wenden sollen, damit sie gleichmässig gebräunt und frittiert werden.

- Wenn der Timer bei 00:00 angelangt ist, zählt das Display in einem Countdown bis 20 Sekunden abwärts, dann ertönt ein 5-maliges Piepsignal und die Heissluft-Fritteuse schaltet sich aus.

Möglichkeit 2: Frittieren mit Trennwand (Lebensmittel in beide Frittierschubladen-Teile füllen)

- Stecken Sie das Netzkabel ein, wenn das Gerät korrekt zusammengesetzt ist. Die EIN/AUS-Taste leuchtet weiss auf.
- Ziehen Sie die Frittierschublade mit der eingelegten Trennwand aus dem Gerät und legen Sie die Lebensmittel in beide Hälften der Schublade je auf das Frittiergitter.

Achtung:

Das Gerät nicht überfüllen, die beiden Teile der Frittierschublade dürfen maximal zu 2/3 gefüllt werden (MAX-Markierung beachten), sonst wirkt sich das negativ auf das Frittierergebnis aus.

- Schieben Sie die Frittierschublade wieder in das Gerät, bis sie einrastet.
- Drücken Sie die EIN/AUS-Taste, das Bedienfeld leuchtet auf.
- Drücken Sie die Taste L, um die Einstellungen für die linke Hälfte vorzunehmen.
- Tippen Sie die gewünschte Programm-Taste an. Die Standard-Dauer und die Standard-Temperatur blinken.
- Wenn nötig, verändern Sie den Timer oder die Temperatur, indem Sie die jeweilige + oder -Taste drücken. (Timer im 1-Minuten-Intervall, Temperatur im 5-Grad-Intervall)
- Drücken Sie nun die Taste R, um die Einstellungen für die rechte Hälfte vorzunehmen.

Inbetriebnahme

- Tippen Sie die gewünschte Programm-Taste an. Die Standard-Dauer und die Standard-Temperatur blinken.
- Wenn nötig, verändern Sie den Timer oder die Temperatur, indem Sie die jeweilige + oder -Taste drücken. (Timer im 1-Minuten-Intervall, Temperatur im 5-Grad-Intervall)

Tipp: Drücken Sie die Taste Sync, damit die beiden Programme synchronisiert werden und am Ende gleichzeitig fertig werden.

- Drücken Sie die Start/Pause-Taste, um das Programm zu starten.

Hinweis:

Wenn Sie die Start/Pause-Taste erneut drücken, pausiert das Programm, der Timer zählt nicht weiter nach unten. Durch ein nochmaliges Drücken setzen Sie das Programm wieder fort, der Timer zählt weiter.

Wichtig:

Nach Ablauf der Hälfte der Frittierdauer ertönt ein Signal und im Display wird SHK angezeigt. Dies bedeutet, dass Sie nun die Lebensmittel in der Frittierschublade wenden sollen, damit sie gleichmässig gebräunt und frittiert werden.

- Wenn der Timer bei 00:00 angelangt ist, zählt das Display in einem Countdown bis 20 Sekunden abwärts, dann ertönt ein 5-maliges Piepsignal und die Heissluft-Fritteuse schaltet sich aus.

Möglichkeit 3: Frittieren mit Trennwand in nur einem Fach der Frittierschublade (alle Lebensmittel in eine Hälfte der geteilten Frittierschublade füllen)

- Stecken Sie das Netzkabel ein, wenn das Gerät korrekt zusammengesetzt ist. Die EIN/AUS-Taste leuchtet weiss auf.
- Ziehen Sie die Frittierschublade mit eingelegter Trennwand aus dem Gerät und legen Sie die Lebensmittel auf das Frittiergitter von einer Schubladenhälfte.

Achtung:

Das Gerät nicht überfüllen, die Frittierschublade darf maximal zu 2/3 gefüllt werden (MAX-Markierung beachten), sonst wirkt sich das negativ auf das Frittierergebnis aus.

- Schieben Sie die Frittierschublade wieder in das Gerät, bis sie einrastet.
- Drücken Sie die EIN/AUS-Taste, das Bedienfeld leuchtet auf.
- Drücken Sie die Taste L oder R, je nachdem, in welcher Hälfte sich die Lebensmittel befinden.
- Tippen Sie die gewünschte Programm-Taste an. Die Standard-Dauer und die Standard-Temperatur blinken.
- Wenn nötig, verändern Sie den Timer oder die Temperatur, indem Sie die jeweilige + oder -Taste drücken. (Timer im 1-Minuten-Intervall, Temperatur im 5-Grad-Intervall)

Inbetriebnahme

8. Drücken Sie die Start/Pause-Taste, um das Programm zu starten.

Hinweis:

Wenn Sie die Start/Pause-Taste erneut drücken, pausiert das Programm, der Timer zählt nicht weiter nach unten. Durch ein nochmaliges Drücken setzen Sie das Programm wieder fort, der Timer zählt weiter.

Wichtig:

Nach Ablauf der Hälfte der Frittierdauer ertönt ein Signal und im Display wird SHK angezeigt. Dies bedeutet, dass Sie nun die Lebensmittel in der Frittierschublade wenden sollen, damit sie gleichmässig gebräunt und frittiert werden.

9. Wenn der Timer bei 00:00 angelangt ist, zählt das Display in einem Countdown bis 20 Sekunden abwärts, dann ertönt ein 5-maliges Piepsignal und die Heissluft-Fritteuse schaltet sich aus.

Zusätzliche Funktionen

Funktion Sync (Frittier-Ende synchronisieren)

- Dank der Synchronisationsfunktion können auch 2 unterschiedliche Frittierprogramme so aufeinander abgestimmt werden, dass sie am Ende gleichzeitig fertig sind. Dies macht das Gerät ganz ohne Ihr Zutun, Sie müssen nach den Einstellungen nur die Taste Sync drücken und dann das Programm mit der Start/Stop-Taste starten.
- Die Frittierdauer erscheint auf beiden Displayseiten, bei L und bei R, und der Countdown startet erst auf der Seite, welche die längere Frittierdauer hat. Sobald auf beiden Seiten die gleiche

Frittierdauer verbleibt, zählt auch der Timer der anderen Seite abwärts.

- **Hinweis:** Wenn der Frittierprozess bereits gestartet ist, kann die Sync-Funktion nicht mehr eingeschaltet werden.

Funktion Dual Cook (die Einstellung einer Seite wird auch für die andere Seite übernommen)

- Mit dieser Funktion können Sie nur durch Antippen der Taste Dual Cook die Einstellung von einer Schubladenhälfte auf die andere Schubladenhälfte übertragen. Programmieren Sie also die eine Schubladenhälfte

Zusätzliche Funktionen / Tipps

te und drücken Sie am Ende einfach die Taste Dual Cook: Die Programmierung wird auch auf die andere Schubladenhälfte übertragen. Am Ende müssen Sie auch hier die Start/Stop-Taste drücken, um den Frittierprozess zu starten.

Anzeige Shake (Lebensmittel nach der Hälfte der Zeit wenden)

- Bei den Programmen „Pommes frites“, „Poulet“ und „Gemischtes Gemüse“ erscheint die Anzeige SHK im Display, verbunden mit dem Signalton. Dies zeigt Ihnen nach der Hälfte der Frittierdauer an, dass es Zeit ist, die Lebensmittel in der Frittierschublade mit einem Spatel aus Holz oder hitzebeständigem Kunststoff zu wenden, damit Sie ein perfekt gleichmässiges Frittierergebnis bekommen. Diese Funktion wird automatisch und für jede Schubladenhälfte getrennt angezeigt, sie muss nicht extra eingestellt werden.

Extra Tipps zum Frittieren in der Heissluft-Fritteuse

- Wir empfehlen, dass Sie entweder eines der vorprogrammierten Programme wählen oder sich an die Angaben auf der Lebensmittelpackung halten, um die richtige Dauer und Temperatur einzustellen.
- Feuchte Lebensmittel immer mit einem Küchenpapier trocken tupfen, bevor Sie sie in die Frittierschublade legen. So werden die Lebensmittel optimal braun und Sie vermeiden, dass sich Rauch entwickelt.

- Unabhängig von der Anzeige SHK können Sie die Schubladen auch davor oder danach öffnen, um die Lebensmittel zu wenden oder zu schütteln, um ein extra knuspriges Ergebnis zu erhalten.
- Bei manchen Rezepten wird empfohlen, nach der halben Frittierzeit etwas Speiseöl (Oliven-, Kokos- oder Erdnussöl) auf die Lebensmittel zu sprühen oder pinseln. Dies können Sie zum Beispiel machen, wenn SHK im Display angezeigt wird. Achtung: Denken Sie immer daran, dass die Lebensmittel und das Innere der Heissluft-Fritteuse extrem heiss sind, wenn Sie die Frittierschublade während des Backens öffnen. Achten Sie auf den heissen Dampf, der entweichen kann! Wir empfehlen, immer Ofenhandschuhe zu tragen.
- Denken Sie daran, dass sich am Boden der Frittierschublade das Fett sammelt, das aus den Lebensmitteln geflossen ist. Deshalb sollten Sie die Frittierschublade nicht umkippen, um die Lebensmittel zu entnehmen, sondern diese immer mit einer Holzgabel oder einem Spatel herausnehmen.
- Damit die Speisen besonders knusprig werden, sollte die Oberfläche der Lebensmittel trocken sein. Kleinere Portionen werden knuspriger als grosse Lebensmittelmengen. Das gleiche gilt für kleingeschnittene Lebensmittel.
- Wenn Sie Lebensmittel mit Panade machen: Drücken Sie die Panade auf die Lebensmittel, damit sie besser anhaften. Kühlen Sie die Lebensmittel anschliessend für mindestens

Tipps / Speisen entnehmen

30 Minuten, bevor Sie sie in die Heissluft-Fritteuse geben. Legen Sie die panierten Lebensmittel so in die Frittierschublade, dass sie nicht übereinander liegen oder sich überlappen, damit die Luft rundum zirkulieren kann. Für eine knusprige Panade mischen Sie feine Semmelbrösel mit einem Esslöffel Olivenöl und geben Sie dies auf die Lebensmittel.

- Fertig abgepackte Fischstäbchen oder Chicken Nuggets können mit etwas Olivenöl beträufelt werden.
- 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.
- Sie können auch Quiche oder kleine Kuchen/Tartes in der Heissluft-Fritteuse backen, dazu müssen Sie diese Gerichte in einer Form, die von der Grösse her in die Frittierschublade passt, in die Heissluft-Fritteuse stellen.
- Alle Speisen, die normalerweise in einem Backofen zubereitet werden, können auch in diesem Gerät zubereitet werden.
- Sie können mit dem Gerät auch **Gerichte erwärmen**. Wählen Sie das „Heissluft“-Programm und stellen Sie in diesem Fall eine Temperatur von 160 °C und eine Dauer von 10 Minuten ein.

Speisen entnehmen

1. Wenn die Lebensmittel gar sind, schalten Sie das Gerät entweder manuell aus (EIN/AUS-Taste drücken) oder es hat sich nach Programmende selbst ausgeschaltet. Ziehen Sie den Netzstecker.
2. Ziehen Sie die Frittierschublade an den Griffen mit Ofenhandschuhen aus dem Gerät und stellen Sie die Frittierschublade auf eine hitzebeständige Arbeitsfläche.
3. Wenn Sie die Speisen aus der Frittierschublade holen wollen, ist es empfehlenswert, die Frittierschublade nicht umzukippen, da sonst auch das ganze Öl, das aus den Lebensmitteln geflossen ist, wieder über die Lebensmittel gegossen wird. Sie sollten vielmehr die Lebensmittel mit einer Zange oder einem Spatel aus hitzebeständigem Kunststoff oder aus Holz aus der Frittierschublade nehmen.

Achtung:

Schublade nur an den Griffen anfassen, die anderen Teile sind während und nach dem Betrieb extrem heiss!

Hantieren Sie nur mit Küchenutensilien aus Holz oder hitzebeständigem Kunststoff in der Frittierschublade, um die Antihaft-Beschichtung nicht zu beschädigen.

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 mindestens 30 Minuten abkühlen.

1. Nehmen Sie die Frittierschublade aus dem Gerät.
2. Sollte die Frittierschublade sehr schmutzig sein und sich Speisereste und Fett eingebakken haben, können Sie auch heisses Wasser mit etwas Spülmittel in die Frittierschublade geben und diese für ca. 10 Minuten einweichen lassen.
3. Spülen Sie die Frittierschublade und das Frittiergitter mit Trennwand in warmem Spülwasser mit einem weichen Schwamm oder Tuch. Danach unter klarem Wasser nachspülen. Trocknen Sie alles sorgfältig.

Hinweis:

Trennwand und Frittiergitter sind auch für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet! Alle anderen Teile müssen von Hand gespült werden.

4. Wenn nötig, können Sie auch das Hezelement mit einer weichen Bürste reinigen.
5. Reinigen Sie das Gerät innen mit einem leicht feuchten Tuch oder einem weichen Schwamm. Trocknen Sie das Innere anschliessend mit einem weichen Tuch.

6. Das Gehäuse mit Netzkabel und Netzstecker darf nur mit einem leicht feuchten Tuch gereinigt werden, danach trocknen lassen.
7. 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, mit eingelegtem Frittiergitter und eingelegter Trennwand, 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 Frittierschublade wurde nicht korrekt bis zum Anschlag eingeschoben.	Schieben Sie die Frittierschublade bis zum Anschlag in das Gerät.
Die Lebensmittel werden nicht gut gebacken.	Sie haben zu viele Lebensmittel in die Frittierschublade gefüllt.	Kleinere Portionen in die Frittierschublade legen; kleinere Portionen werden gleichmässiger frittiert.
	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.	Höhere Temperatur einstellen.
	Die eingestellte Betriebsdauer ist zu kurz.	Timerzeit höher einstellen.
Die frittierten Snacks sind nicht knusprig.	Es gibt Snacks, die müssen in einer klassischen Fritteuse zubereitet werden.	Bereiten Sie in diesem Gerät Ofensnacks vor; knuspriger werden die Lebensmittel auch, wenn sie leicht mit Öl bestrichen werden.
	In der Frittierschublade befinden sich noch Fettreste von einer vorherigen Zubereitung.	Stellen Sie sicher, dass die Frittierschublade mit Frittiergitter und Trennwand nach jedem Gebrauch sorgfältig gereinigt wird.
Frische Pommes sind ungleichmässig gebräunt / nicht knusprig.	Falsche Kartoffelsorte.	Verwenden Sie frische, festkochende Kartoffeln um sicherzustellen, dass sie fest bleiben.
	Sie haben die Kartoffelstücke vor dem Frittieren nicht mit Wasser abgebraust (um die Stärke zu entfernen) und anschliessend getrocknet.	Kartoffelstücke nach dem Schneiden immer mit Wasser abbrausen, mit Küchentuch trocknen und dann mit einigen Tropfen Öl bestreichen.

Problembehebung

Problem	mögliche Ursache	Lösung
Frische Pommes sind ungleichmässig gebräunt / nicht knusprig.	Wie knusprig die Kartoffeln werden hängt vom Wassergehalt der Kartoffeln und von der Ölmenge ab, mit der sie beträufelt wurden.	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.
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. 21/22.

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 mit Trennwand, 11 l
Artikel-Nummer	32201
Nennspannung	220-240 V ~ 50-60 Hz
Nennleistung	2400 W (2x 1200 W)
Abmessungen (L x B x H)	407x422x304 mm
Kabellänge	1 m
Fassungsvermögen der Frittierschublade	11 Liter (2x 5.5 l)
Gewicht (mit Zubehör)	8.6 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. L'entretien et le nettoyage ne doivent également pas être effectués 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

Directives de sécurité

une pièce. Un non-respect de cette consigne entraîne l'annulation de la garantie.

- Risque d'endommagement ou de blessures si l'appareil est mouillé. 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.
- Dans les cas suivants, éteignez toujours l'appareil avec la touche MARCHE/ARRET et débranchez-le:
 - en cas de pannes pendant l'utilisation,
 - avant le montage et le démontage des accessoires,
 - avant de retirer les aliments,
 - 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

Directives de sécurité

- 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 jamais. 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.
 - Placez toujours les aliments dans le panier, après y avoir placé la grille. Ne remplissez pas de trop le panier! Les aliments ne doivent pas toucher l'élément chauffant! Risque d'incendie et d'électrocution!
 - Soyez particulièrement vigilant lorsque vous utilisez l'appareil en présence d'enfants ou d'animaux domestiques.
 - Avant de brancher l'appareil dans une prise sec-
- teur, 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

Directives de sécurité

- 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 coincez pas et ne le faites pas passer le long de rebords 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.
 - Cet appareil est **N'EST PAS** destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que:
 - les cuisines du personnel dans les magasins,
 - les bureaux et autres environnements de travail;
 - les fermes;
 - par les clients dans les hôtels, les motels et autres environnements de type résidentiel;
 - les environnements de type « bed and breakfast ».
 - Utilisez toujours l'appareil en position verticale,

Directives de sécurité

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.

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.

Directives de sécurité



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 et juste après. Sortez le panier en le tenant exclusivement au niveau des poignées et retirez les aliments en utilisant uniquement des gants de cuisine et un ustensile de cuisine en bois ou en plastique résistant à la chaleur. 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 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. Si vous voulez vérifier le niveau de cuisson des aliments, sortez seulement partiellement le panier de l'appareil en utilisant des gants de cuisine.
- Ne placez rien sur l'appareil. Cela vaut aussi bien lorsque l'appareil est en marche que lorsqu'il est rangé.

Directives de sécurité

- Vérifiez toujours que les parois intérieures et extérieures sont propres avant de mettre l'appareil en marche.
- Pendant que l'appareil 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 le panier à frire. Laissez toujours la friteuse à air chaud refroidir pendant au moins 30 minutes avant de retirer les éléments et de la nettoyer.
- Prenez soin que les aliments que vous préparez sortent dorés de la friteuse à air chaud et non pas trop foncés ou brûlés.
- Avant de retirer le panier, l'appareil doit être éteint et débranché.
- **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. Placez toujours la grille fournie dans le panier et ne l'utilisez jamais dans un autre appareil. Pendant la cuisson, le panier doit être entièrement inséré dans la friteuse, sinon elle ne peut pas être mise en marche.
- N'utilisez jamais des ustensiles de cuisine tranchants en métal dans le panier. Pour retirer les aliments, utilisez toujours des ustensiles de cuisine en bois ou en plastique résistant à la chaleur, afin de ne pas endommager le revêtement antiadhésif. Ne mettez jamais de papier aluminium dans l'appareil.
- Si une fumée importante s'échappe pendant l'uti-

Directives de sécurité

- lisation, éteignez l'appareil, débranchez-le et ne le remettez pas en 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.
- Ayez toujours un extincteur à proximité.

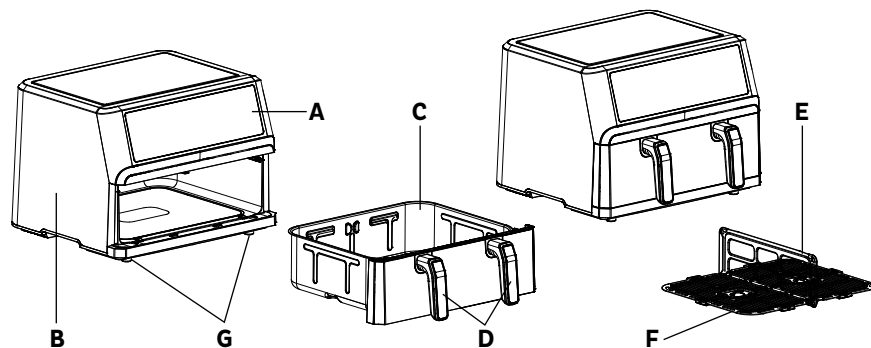
Avant la première utilisation

1. 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.
2. Retirez tous les matériaux d'emballage et les films. Ne retirez pas les éventuels autocollants de sécurité de l'appareil.
3. Avant la première utilisation, nettoyez tous les éléments de la friteuse à air chaud comme indiqué dans le chapitre « Nettoyage » page 47.

Remarque:

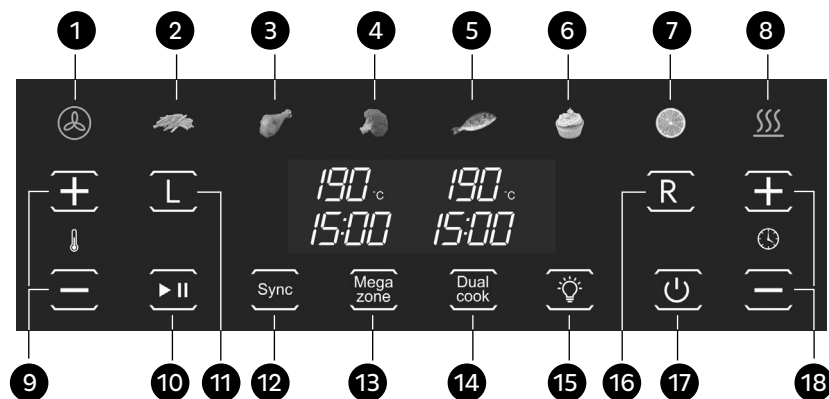
Si de la fumée se dégage lors de la première utilisation, ceci est normal et disparaît au bout de quelques minutes. Prenez soin de bien aérer la pièce.

Description de l'appareil



- A** Tableau de commande avec touches tactiles et écran pour la minuterie et la température
B Châssis
C Panier à frire
D Poignées du panier
E Paroi de séparation (peut être mise en place si nécessaire, pour séparer le panier en deux compartiments; Vous pouvez alors programmer les deux compartiments séparément)
F Grille de cuisson
G Pieds antidérapants

Le tableau de commande



Touches des programmes:

- 1** Air chaud
2 Frites
3 Poulet
4 Différents légumes
5 Poisson
6 Muffins
7 Déshydratation
8 Maintien au chaud

Le tableau de commande

Les touches des programmes:

- 9 Touche Température:** Avec les deux touches + et - vous pouvez effectuer le réglage de la température par étape de 5°C, de 35°C à 200°C.
- 10 Touche Start/Pause:** Une fois que les réglages ont été effectués, l'appareil se met en marche ou fait une pause lorsque vous appuyez sur cette touche.
- 11 Touche de réglage L:** Pour régler le compartiment de gauche du panier.*
- 12 Touche Sync:** Après avoir effectué les réglages des deux compartiments, vous pouvez appuyer sur cette touche afin que les deux programmes soient réglés de telle manière que la cuisson se termine en même temps dans les deux compartiments. Vous devez ensuite appuyer sur la touche Start pour mettre l'appareil en marche.
- 13 Touche Mega Zone:** Si vous n'utilisez pas de paroi de séparation et souhaitez cuire tous les aliments ensemble à la même température, appuyez sur cette touche: Les LEDs de L/R, Sync et Dual Cook s'effacent, étant donné que ces touches ne sont pas nécessaires pour ce programme. Seules la minuterie et la température restent allumées.
- 14 Touche Dual Cook:** Si vous voulez cuire les aliments dans









deux compartiments mais sur le même réglage, appuyez simplement sur la touche Dual Cook pour que le réglage soit identique pour les deux compartiments.

- 15 Touche Lumière:** Pour éclairer l'intérieur du panier. La lumière peut aussi être commandée séparément pour les compartiments gauche et droit en appuyant d'abord sur la touche L ou R avant d'appuyer sur la touche ☀.
- 16 Touche de réglage R:** Pour régler le compartiment de droite du panier.*
- 17 Touche MARCHE/ARRET:** Lorsque la friteuse à air chaud est branchée, un signal sonore retentit, la touche MARCHE/ARRET s'allume et indique que l'appareil se trouve sur le mode de veille. Lorsque vous effleurez la touche MARCHE/ARRET, toutes les touches s'allument. Pendant la cuisson, vous pouvez achever les réglages / le programme du compartiment de gauche et de droite du panier en effleurant la touche MARCHE/ARRET.
- 18 Touche Minuterie:** Avec les deux touches + et - vous pouvez régler la minuterie par étape d'1 minute, de 1 à 60 minutes. Remarque: Sur le programme de déshydratation, la minuterie peut être réglée par étape d'1 heure, d'au moins 1 heure à max. 24 heures.

* Les réglages du compartiment de droite et de celui de gauche du panier peuvent être effectués indépendamment l'un de l'autre, que ce soit avant ou pendant la cuisson. Lorsque le compartiment de gauche est en marche, « L » s'affiche en continu sur l'écran; Lorsque le compartiment de droite est en marche,

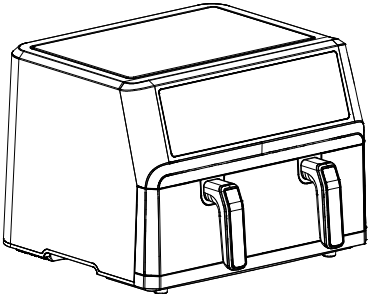
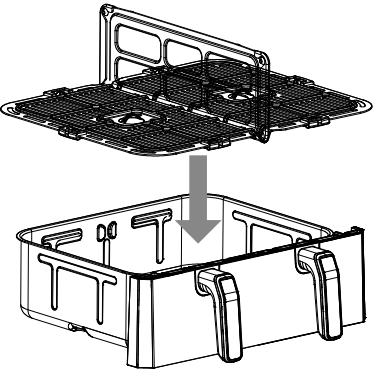
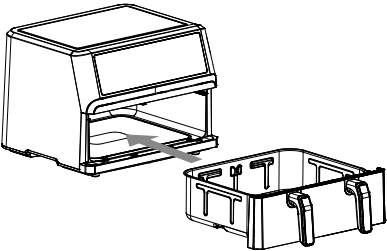
« R » s'affiche en continu sur l'écran. Pour les réglages, vous devez toujours tout d'abord appuyer sur la touche L ou R, dès que « L » ou « R » clignote sur l'écran, vous pouvez régler la température ou la minuterie ainsi que la lumière du compartiment correspondant.

Programmes pré-réglés

Programme	Symbole	Approprié pour	Quantité max sans paroi de séparation	Quantité max avec paroi de séparation	Durée	Température en °C	Remarque	Affichage SHK pour rappel pour retourner / secouer les aliments
Air chaud		Programme manuel	-	-	-	-	-	non
Frites		Frites (fraîches ou congelées), snacks congelés à base de pommes de terre	1,5 kg	750 g	30 min.	200	Secouer, retourner ou mélanger à mi-cuisson	oui
Poulet		Ailes de poulet, cuisses de poulet	1,2 kg (16 ailes)	600 g	25 min.	200	Secouer, retourner ou mélanger à mi-cuisson	oui
Différents légumes		Légumes coupés en gros morceaux	1,2 kg (6 cuisses)	600 g	15 min.	180	Secouer, retourner ou mélanger à mi-cuisson	oui
Poisson		Filets de poisson	1,2 kg	500 g (4 filets de 125 g)	15 min.	180		non
Muffins		Préparation de muffins	1 kg (8 filets de 125 g)	6 Stk	20 min.	180	Utiliser des moules à muffins	non
Déshydratation		Légumes/herbes	12 muffins	-	1 à 24 heures	35-80	Réglage de la minuterie en heures	non
Maintien au chaud		Maintien au chaud des aliments	-	-	30 min.	80		non

Vous pouvez adapter chaque programme pré-réglé à vos besoins personnels et adapter la température et/ou la minuterie manuellement en effleurant les touches correspondantes. Veuillez noter que les réglages des programmes sont donnés à titre indicatif, étant donné que la consistance, la taille et la forme des aliments ont une influence sur la durée et la température de cuisson.

Préparation de l'appareil

	<p>1. Placez la friteuse à air chaud sur un plan de travail stable, plat, sec et résistant à la chaleur. Ne placez jamais l'appareil sur une surface ne résistant pas à la chaleur! Etant donné qu'il y a des orifices d'aération en-dessous de l'appareil, ce qui fait que l'appareil est également très chaud en-dessous, nous vous recommandons d'une manière générale, de placer l'appareil sur un tapis isolant et résistant à la chaleur.</p>
	<p>2. Placez la grille de cuisson avec ou sans paroi de séparation dans le panier. Si nécessaire, la paroi de séparation est insérée dans le rail qui se trouve au milieu du panier.</p>
	<p>3 Faites glisser le panier dans l'appareil.</p>
<p>Attention! N'utilisez jamais le panier sans la grille de cuisson! Si le panier n'est pas correctement inséré dans l'appareil, celui-ci ne peut pas être mis en marche.</p>	

Mise en service

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 en respectant un écart tout autour de l'appareil de 20 cm avec tout autre objet. Ne placez pas l'appareil sous une armoire suspendue ou un placard. Prenez soin que le panier soit entièrement inséré et enclenché, sinon l'appareil ne peut pas être mis en marche.

Attention:

Ne placez rien sur l'appareil. Les orifices d'entrée et de sortie d'air doivent toujours être dégagés. Ne mettez jamais d'huile, de graisse ou de liquide dans le panier. Cet appareil fonctionne uniquement avec de l'air chaud. N'utilisez pas l'appareil pour chauffer de l'eau. Ne remplissez pas le panier avec des aliments au-delà du marquage MAX. Veuillez respecter le tableau des programmes dans lequel les quantités maximales selon le programme sont indiquées.

1^{ère} possibilité: Cuisson sans paroi de séparation (Tous les aliments sont mis dans le grand panier, sans séparateur)

- Branchez l'appareil après l'avoir correctement assemblé. La touche MARCHE/ARRET s'affiche en blanc.
- Retirez le panier de l'appareil et placez les aliments sur la grille de cuisson.

Attention:

Ne remplissez pas de trop l'appareil, le panier ne peut être rempli qu'au 2/3 au maximum (respectez le marquage MAX) afin de garantir une cuisson optimale.

- Insérez à nouveau le panier dans l'appareil jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
- Appuyez sur la touche MARCHE/ARRET, le tableau de commande s'affiche.
- Appuyez sur la touche Mega Zone étant donné qu'il n'y a pas de paroi de séparation: Les LEDs de L/R, Sync et Dual Cook s'effacent étant donné qu'elles ne sont pas nécessaires pour ce programme. Seules la minuterie et la température s'affichent.
- Appuyez sur la touche du programme souhaité. La minuterie par défaut et la température par défaut clignotent.

Mise en service

- Si nécessaire, modifiez la minuterie ou la température en appuyant sur les touches + ou - correspondantes. (Minuterie par étape d'1 minute, température par étape de 5 °C.)

Remarque:

Sur le programme Déshydratation, la minuterie peut être programmée par étape d'1 heure.

- Appuyez sur la touche Start/Pause pour mettre le programme en marche.

Remarque:

En appuyant une nouvelle fois sur la touche Start/Pause, le programme se met en pause, la minuterie ne compte plus à rebours. En appuyant une nouvelle fois, le programme se remet en marche, la minuterie compte à nouveau à rebours.

Important:

A mi-cuisson, un signal sonore retentit et SHK s'affiche sur l'écran. Cela signifie que vous devez alors retourner les aliments pour qu'ils soient bien cuits uniformément.

- Une fois la minuterie arrivée sur 00:00, l'écran commence un compte à rebours de 20 secondes, ensuite un signal sonore retentit 5 fois et la friteuse à air chaud s'éteint.

2^{ème} possibilité: Cuisson avec paroi de séparation (Les aliments sont placés dans les deux compartiments du panier)

- Branchez l'appareil après l'avoir correctement assemblé. La touche MARCHE/ARRET s'affiche en blanc.
- Retirez le panier avec la paroi de séparation de l'appareil et placez les aliments dans chacun des compartiments du panier sur la grille de cuisson.

Attention:

Ne remplissez pas de trop l'appareil, chaque compartiment du panier ne peut être rempli qu'au 2/3 au maximum (respectez le marquage MAX) afin de garantir une cuisson optimale.

- Insérez à nouveau le panier dans l'appareil jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
- Appuyez sur la touche MARCHE/ARRET, le tableau de commande s'affiche.
- Appuyez sur la touche L pour effectuer les réglages du compartiment de gauche.
- Appuyez sur la touche du programme souhaité. La minuterie par défaut et la température par défaut clignotent.
- Si nécessaire, modifiez la minuterie ou la température en appuyant sur les touches + ou - correspondantes. (Minuterie par étape d'1 Minute, température par étape de 5 °C.)
- Appuyez alors sur la touche R pour effectuer les réglages du compartiment de droite.

Mise en service

- Appuyez sur la touche du programme souhaité. La minuterie par défaut et la température par défaut clignotent.
- Si nécessaire, modifiez la minuterie ou la température en appuyant sur les touches + ou - correspondantes. (Minuterie par étape d'1 minute, température par étape de 5 °C.)

Conseil: Appuyez sur la touche Sync, pour que les deux programmes soient synchronisés et que la cuisson dans les deux compartiments se terminent en même temps.

- Appuyez sur la touche Start/Pause pour mettre le programme en marche.

Remarque:

En appuyant une nouvelle fois sur la touche Start/Pause, le programme se met en pause, la minuterie ne compte plus à rebours. En appuyant une nouvelle fois, le programme se remet en marche, la minuterie compte à nouveau à rebours.

Important:

A mi-cuisson, un signal sonore retentit et SHK s'affiche sur l'écran. Cela signifie que vous devez alors retourner les aliments pour qu'ils soient bien cuits uniformément.

- Une fois la minuterie arrivée sur 00:00, l'écran commence un compte à rebours de 20 secondes, ensuite un signal sonore retentit 5 fois et la friteuse à air chaud s'éteint.

3^{ème} possibilité: Cuisson avec paroi de séparation dans seulement un des compartiments (Tous les aliments sont placés dans un des deux compartiments du panier)

- Branchez l'appareil après l'avoir correctement assemblé. La touche MARCHE/ARRET s'affiche en blanc.
- Retirez le panier avec la paroi de séparation de l'appareil et placez les aliments dans un des compartiments du panier sur la grille de cuisson.

Attention:

Ne remplissez pas de trop l'appareil, le panier ne peut être rempli qu'au 2/3 au maximum (respectez le marquage MAX) afin de garantir une cuisson optimale.

- Insérez à nouveau le panier dans l'appareil jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
- Appuyez sur la touche MARCHE/ARRET, le tableau de commande s'affiche.
- Appuyez sur la touche L ou R, selon le compartiment dans lequel les aliments ont été placés.
- Appuyez sur la touche du programme souhaité. La minuterie par défaut et la température par défaut clignotent.
- Si nécessaire, modifiez la minuterie ou la température en appuyant sur les touches + ou - correspondantes. (Minuterie par étape d'1 minute, température par étape de 5 °C.)

Mise en service

- Appuyez sur la touche Start/Pause pour mettre le programme en marche.

Remarque:

En appuyant une nouvelle fois sur la touche Start/Pause, le programme se met en pause, la minuterie ne compte plus à rebours. En appuyant une nouvelle fois, le programme se remet en marche, la minuterie compte à nouveau à rebours.

Important:

A mi-cuisson, un signal sonore retentit et SHK s'affiche sur l'écran. Cela signifie que vous devez alors retourner les aliments pour qu'ils soient bien cuits uniformément.

- Une fois la minuterie arrivée sur 00:00, l'écran commence un compte à rebours de 20 secondes, ensuite un signal sonore retentit 5 fois et la friteuse à air chaud s'éteint.

Programmes supplémentaires

Programme Sync (synchronisation de la fin de cuisson)

- Grâce au programme de synchronisation vous pouvez régler 2 programmes différents de manière que la fin de cuisson des deux programmes soit en même temps. L'appareil effectue cette synchronisation de lui-même, sans que vous n'ayez à vous en occuper. Il suffit que vous appuyiez sur la touche Sync après avoir effectué les réglages des deux compartiments, appuyez ensuite sur la touche Start/Stop pour mettre l'appareil en marche.
- La durée de cuisson s'affiche sur les deux côtés de l'écran, sur L et R, et le compte à rebours se met en marche sur le côté qui nécessite une plus longue durée de cuisson. Dès que les deux côtés

nécessitent encore la même durée de cuisson, le compte à rebours de l'autre compartiment se met en marche.

- Remarque:** Le programme Sync ne peut plus être activé lorsque la cuisson a déjà commencé.

Programme Dual Cook (le réglage d'un côté est repris pour le réglage de l'autre côté)

- En appuyant simplement sur la touche Dual Cook, le réglage d'un compartiment est transféré sur l'autre compartiment du panier. Il vous suffit donc de programmer un compartiment du panier et d'appuyer ensuite sur la touche Dual Cook: La programmation est alors reprise pour l'autre compartiment. Appuyez finalement également sur

Programmes supplémentaires / Conseils

la touche Start/Stop pour mettre l'appareil en marche.

Affichage Shake (retourner les aliments à mi-cuisson)

- Sur les programmes « Frites », « Poulet » et « Légumes », SHK s'affiche sur l'écran, accompagné d'un signal sonore. Cela vous indique la mi-cuisson et qu'il est temps de retourner les aliments avec une spatule en bois ou en plastique résistant à la chaleur afin d'obtenir une cuisson optimale. Ce programme s'affiche automatiquement et individuellement pour chaque compartiment, il n'est pas nécessaire de l'activer séparément.

Conseils supplémentaires pour une cuisson avec la friteuse à air chaud

- Nous vous recommandons de sélectionner un des programmes pré-réglés ou de respecter les données indiquées sur les emballages des aliments, pour régler une minuterie et température correctes.
- Séchez toujours les aliments humides avec du papier absorbant avant de les placer dans le panier. Les aliments seront ainsi plus croustillants et vous éviterez un développement de fumée.
- Indépendamment de l'affichage SHK, vous pouvez ouvrir le panier avant ou après la mi-cuisson, pour retourner ou secouer les aliments afin d'obtenir un résultat plus croustillant.
- Dans certaines recettes il est recommandé de vaporiser ou de badigeonner un peu d'huile alimentaire (huile d'olive, de

noix de coco ou de cacahuète) sur les aliments à mi-cuisson. Vous pouvez le faire par exemple lorsque SHK s'affiche sur l'écran. Attention: Prenez toujours en compte que les aliments et les parois intérieures de la friteuse sont extrêmement chauds lorsque vous ouvrez le panier pendant la cuisson. Faites attention à la vapeur chaude qui peut s'échapper! Nous vous recommandons de mettre des gants de cuisine.

- Prenez en compte que de la graisse, qui s'est écoulée des aliments, s'accumule dans le fond du panier. C'est pourquoi nous vous recommandons de ne pas retourner le panier pour retirer les aliments. Préférez une pince en bois ou une spatule pour les retirer.
- Afin que les aliments soient bien croustillants, ils doivent être secs. Des petites portions sont plus croustillantes que des grandes quantités d'aliment. Il en va de même pour les aliments coupés en petits morceaux.
- En cas d'utilisation de chapelure sur les aliments: Pressez bien la chapelure sur les aliments pour qu'elle tienne mieux. Refroidissez ensuite les aliments pendant au moins 30 minutes avant de les mettre dans la friteuse. Placez les aliments panés dans la friteuse sans qu'ils se chevauchent afin que l'air puisse bien circuler autour. Pour une panure croustillante, mélangez de la chapelure fine avec une cuillère d'huile d'olive et enrobez les aliments avec.

Conseils / Retirer les aliments

- Vous pouvez ajouter quelques gouttes d'huile d'olive sur des bâtonnets de poisson panés ou des chicken nuggets industriels.
- 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.
- Vous pouvez également cuire des quiches ou des petits gâteaux / tartes dans cet appareil. Vous devez pour cela les placer dans un plat dont la taille est adaptée au panier à frire.
- 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 le programme « Air chaud » et réglez une température de 160 °C et une minuterie de 10 minutes.

Retirer les aliments

1. Lorsque les aliments sont cuits, éteignez l'appareil manuellement (en appuyant sur la touche MARCHÉ/ARRET) ou automatiquement lorsque le programme est fini. Débranchez l'appareil.
2. Retirez le panier à frire de l'appareil en le tenant par la poignée en utilisant des gants de cuisine et placez-le sur un support résistant à la chaleur.
3. Lorsque vous voulez retirer les aliments du panier à frire, nous vous recommandons de ne pas renverser le panier à frire afin que l'huile / la graisse qui s'est écoulée des aliments ne coulent pas à nouveau sur les aliments. Nous vous recommandons d'utiliser une pince ou une spatule en bois ou en plastique résistant à la chaleur pour retirer les aliments du panier à frire.

Attention:

Tenez le panier à frire seulement au niveau des poignées, les autres parties du panier à frire sont extrêmement chaudes pendant et après l'utilisation de la friteuse!

Utilisez toujours des ustensiles de cuisine en bois ou en plastique résistant à la chaleur dans le panier à frire pour ne pas endommager le revêtement antiadhésif.

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 pendant au moins 30 minutes.

1. Retirez le panier à frire de l'appareil.
2. Si le panier à frire est très sale et des résidus alimentaires et de la graisse restent incrustés dans le panier à frire, vous pouvez aussi mettre de l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle dans le panier à frire et le laisser tremper pendant env. 10 minutes.
3. Lavez le panier à frire et la grille de cuisson avec la paroi de séparation dans de l'eau de vaisselle chaude avec une éponge douce ou un chiffon. Rincez-les ensuite sous de l'eau claire. Séchez-les enfin soigneusement.

Remarque:

La paroi de séparation et la grille de cuisson peuvent également être lavées en machine! Tous les autres éléments doivent être lavés à la main.

4. Si nécessaire, vous pouvez également nettoyer l'élément chauffant avec une brosse douce.
5. Nettoyez les parois intérieures de l'appareil avec un chiffon légèrement humide ou une éponge douce. Séchez ensuite les parois intérieures avec un chiffon doux.

6. Le châssis de l'appareil et le cordon / la prise ne peuvent être nettoyés qu'avec un chiffon légèrement humide puis séchez-les.
7. 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, avec la grille de cuisson et la paroi de séparation mises en place, 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.
	Le panier n'a pas été correctement inséré et enclenché dans l'appareil.	Insérez le panier dans l'appareil jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
Les aliments ne cuisent pas bien.	Vous avez mis trop d'aliments dans le panier.	Mettez de plus petites portions dans l'appareil; des plus petites portions seront cuites de manière plus homogène.
	La température réglée est trop basse.	Réglez une température plus élevée.
	La minuterie réglée est trop brève.	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.	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.
	Il reste de la graisse dans le compartiment à frire de la cuisson antérieure.	Prenez soin de bien nettoyer le panier à frire, la grille de cuisson et le séparateur 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.	Utilisez des pommes de terre fraîches à chair ferme pour être sûre qu'elles restent bien fermes.
	Vous n'avez pas rincé puis séché les pommes de terre avant de les frire (pour éliminer l'amidon).	Rincez toujours les pommes de terre après les avoir coupées, puis séchez-les avec un torchon et humectez-les avec quelques gouttes d'huile.

Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
Les frites maison à base de pommes de terre fraîches ne sont pas cuites / croustillantes uniformément.	Les pommes de terre seront plus ou moins croustillantes selon leur teneur en eau et la quantité d'huile utilisée pour les humecter.	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.
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 45 / 46.

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 avec séparateur, 11 l
No. d'article	32201
Tension nominale	220-240 V ~ 50/60 Hz
Puissance nominale	2400 W (2x 1200 W)
Dimensions (l x l x h)	407x422x304 mm
Longueur du câble	1 m
Capacité du panier à frire	11 litres (2x 5.5 l)
Poids (avec accessoires)	8.6 kg
Certifié	CE, S+
Conforme aux normes EU européennes	oui
Durée de la garantie	2 ans

Modifications techniques réservées.



version 07/2024