

Betty Bossi

Airfryer mit Sichtfenster, 8 l
Airfryer avec hublot de contrôle, 8 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. 32381

Inhalt

| | |
|---|----|
| Sicherheitshinweise..... | 4 |
| Sicherheitsausstattung..... | 11 |
| Vor der Inbetriebnahme | 12 |
| Gerätebeschreibung..... | 13 |
| Bedienfeld: Funktionstasten, Regler und Display | 14 |
| Inbetriebnahme | 15 |
| Tipps..... | 20 |
| Reinigung / Lagerung | 21 |
| Problembehebung | 22 |
| Service | 23 |
| Entsorgung | 23 |
| Technische Daten | 24 |

Sommaire

| | |
|--|----|
| Directives de sécurité | 26 |
| Équipement de sécurité..... | 33 |
| Avant la première utilisation | 34 |
| Description de l'appareil..... | 35 |
| Tableau de commande: | |
| Touches de fonction, bouton régulateur et écran..... | 36 |
| Mise en service | 37 |
| Conseils..... | 42 |
| Nettoyage / Rangement | 43 |
| Dépannage..... | 44 |
| Service | 45 |
| Mise au rebut..... | 45 |
| Données techniques | 46 |

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 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, solange 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 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.
- 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!
- 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,

Sicherheitshinweise

- 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 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;
 - Bed-and-Breakfast-Umgebungen.
- Verwenden Sie das Gerät immer in aufrecht stehender Position auf einer trockenen, ebenen, stabilen, feuchtigkeits- und hitzebeständigen Arbeits-

Sicherheitshinweise

- fläche. 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, über dem Gerät 50 cm freihalten. **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 Zubehöerteile 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.
 - 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.

Sicherheitshinweise



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 am Griff 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.
 - 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. Die Luftauslässe befinden sich auf Rückseite und Oberseite des Geräts.
 - 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 des Betriebs entweicht heisser Dampf aus den Luftauslassöffnungen auf der Geräterückseite und Oberseite. Halten Sie ausreichend Abstand zu den Luftaus-

Sicherheitshinweise

- lassöffnungen, um sich nicht zu verbrennen. Achten Sie auch auf den heißen Dampf und die heiße, entweichende Luft, wenn Sie die Fritterschublade 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 mit zirkulierender Heissluft und benötigt kein zusätzliches Öl in der Schublade.** Lebensmittel können jedoch leicht mit Öl bepinselt oder benetzt werden, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen. Bitte **kein Öl direkt in die Frittierschublade gießen** – Brand- und Geräteschäden möglich!
 - Niemals andere Kochutensilien in diesem Gerät verwenden. Das mitgelieferte Frittiergitter immer in die Fritterschublade legen und niemals in einem anderen Gerät verwenden.
 - Die Heissluft-Fritteuse darf nicht zum Kochen von Wasser benutzt werden.
 - Eine zu geringe oder zu hohe Befüllung der Fritterschublade kann die Fritteuse beschädigen und zu schweren Verletzungen führen.
 - Am Boden der Frittierschublade kann sich heißes Öl ansammeln. Seien Sie beim Herausnehmen der gegarten Speisen vorsichtig, um Spritzer und Verbrennungen zu vermeiden.
 - Die Fritteuse funktioniert nur dann, wenn die Fritterschublade vollständig in das Gerät eingeschoben wurde.
 - Niemals mit scharfkantigen Küchenutensilien aus Metall in der Fritterschublade hantieren. Benutzen Sie zum Entnehmen der Lebensmittel immer Küchenutensilien aus Holz oder hitzebeständigem Kunststoff, um die Antihaft-Be-

Sicherheitsausstattung

- schichtung nicht zu beschädigen.
- 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.
- ### Überhitzungsschutz
- Sollte der Überhitzungsschutz auslösen, schaltet sich das Gerät automatisch ab. In diesem Fall ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es neu starten oder reinigen.
- ### Automatische Abschaltung
- Das Gerät verfügt über eine integrierte Abschaltvorrichtung, die das Gerät automatisch abschaltet, wenn die Timer-LED Null erreicht.
 - Sie können das Gerät manuell ausschalten, indem Sie die EIN/AUS-Taste drücken. Der Ventilator läuft etwa 30 Sekunden weiter, um das Gerät abzukühlen.

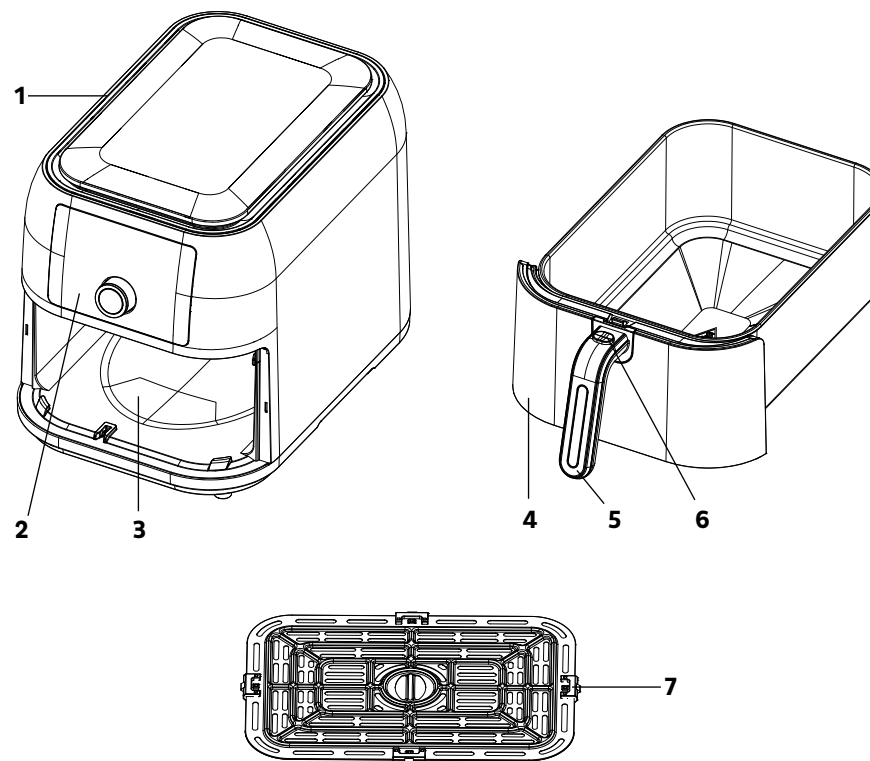
Vor der Inbetriebnahme

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 21 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 Lufteinlass-Öffnungen | 5 Griff der Frittierschublade |
| 2 Bedienfeld mit Display und Regler | 6 Entriegelungstaste zum Entnehmen der Frittierschublade |
| 3 Garraum zum Einschieben der Frittierschublade | 7 Frittiergitter |
| 4 Frittierschublade | |

Bedienfeld: Funktionstasten, Regler und Display



1 Anzeige der Kochprogramme

Folgende Kochprogramme können gewählt werden:

- Manuelles Programm – individuelle Einstellung von Temperatur und Frittierdauer
- Pommes frites
- Pouletschenkel
- Steak
- Fisch
- Brot
- Gemüse
- Backen

2 Display-Anzeige für Temperatur und Frittierdauer

3 Temperatur-Taste

Wenn Sie die Temperatur-Taste drücken, können Sie im Anschluss mit dem Regler die Temperatur einstellen.

4 Timer-Taste

Wenn Sie die Timer-Taste drücken, können Sie im Anschluss mit dem Regler die Frittierdauer einstellen.

5 Regler für Programmwahl, Temperatur und Betriebsdauer sowie Start/Stop-Funktion

Der Regler hat mehrere Funktionen, er kann gedrückt und gedreht werden.

- Sobald das gewünschte Programm ausgewählt ist und Sie drücken den Regler, beginnt der Frittiervorgang.
- Wenn Sie während des Betriebs den Regler drücken, wird der Frittiervorgang unterbrochen. Durch ein erneutes Drücken, wird der Frittiervorgang fortgesetzt.
- Durch Drehen des Reglers können Sie das Kochprogramm, die Temperatur und die Frittierdauer festlegen.

6 EIN/AUS-Taste

Die Taste hat mehrere Funktionen:

- Im Standby-Modus: Drücken Sie diese Taste, um in die Programmauswahl der Kochprogramme zu kommen.
- Im Betriebs-Modus: Drücken Sie diese Taste, um den Frittiervorgang zu beenden und in den Standby-Modus zu wechseln.

Inbetriebnahme

7 Licht-Taste

Wenn Sie die Licht-Taste drücken, wird der Garraum für 30 Sekunden erleuchtet, solange die Frittierschublade eingeschoben ist. Wenn Sie die Frittierschublade herausziehen, erlischt das Licht.

Wichtige Hinweise:

Dieses Gerät ist ideal zur Zubereitung von Pommes frites, Steaks, Pouletschenkel, Fisch, Gemüse, Brot oder Kuchen.

Wenn das Gerät noch kalt ist, sollten Sie für die Aufheizzeit noch 3 Minuten hinzurechnen.

Sie können das Gerät auch vor Ablauf des Timers jederzeit mit der EIN/AUS-Taste ausschalten.

Wenn sich das Gerät während des Betriebs ausschaltet, hat der Überhitzungsschutz ausgelöst. In diesem Fall ziehen Sie den Netzstecker und warten Sie, bis das Gerät komplett abgekühlt ist. Dann können Sie es erneut starten, indem Sie es wieder einstecken und durch Drücken des Reglers einschalten.

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, nach oben

benötigen Sie 50 cm Abstand. 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 nichts auf das Gerät. Die Lufteinlass- und -auslassöffnungen müssen jederzeit frei bleiben.

Füllen Sie niemals Öl in die Frittierschublade. Dieses Gerät arbeitet nur mit heisser Luft.

Nehmen Sie das Gerät nie ohne dem in der Frittierschublade eingelegten Frittiergitter in Betrieb!

2. Ziehen Sie die Frittierschublade aus dem Gerät und legen Sie das Frittiergitter so in die Schublade, dass die Gummiseiten gut in der Schublade sitzen und einrasten.

Hinweis:

Das Gummi kann bei den ersten Malen, an denen es benutzt wird, etwas steif sein, das legt sich nach kurzer Zeit.

Inbetriebnahme

- Legen Sie die vorbereiteten Lebensmittel in die Frittierschublade und auf das Frittiergitter. Überfüllen Sie die Frittierschublade nicht! Maximal können 1,5 kg Lebensmittel eingefüllt werden, die Schublade darf maximal zu 2/3 gefüllt sein.
- Schieben Sie die Frittierschublade wieder zurück in die Heissluft-Fritteuse. Nur wenn die Schublade bis zum Anschlag eingeschoben wurde, lässt sich das Gerät in Betrieb nehmen.
- Stecken Sie den Netzstecker in eine passende Steckdose. Sobald die Heissluft-Fritteuse eingesteckt ist, ertönt ein Signalton, alle Lichter auf dem Display leuchten kurz für 1 Sekunde auf, dann leuchtet nur noch die EIN/AUS-Taste: das Gerät befindet sich nun im Standby-Modus.
- Drücken Sie im Standby-Modus die EIN/AUS-Taste, die Kochprogramme, die Tasten und das Display leuchten auf: das Gerät befindet sich im Einstell-Modus. Im Display wird abwechselnd 200 °C oder 15 Minuten angezeigt. Die Standard-Einstellung ist das „Manuelle Kochprogramm“. Nun können Sie das gewünschte Kochprogramm auswählen, indem Sie den Regler drehen. Das Symbollicht des ausgewählten Programms blinkt, im Display wird die Temperatur und Frittierdauer, die diesem Programm entspricht, angezeigt.

Hinweise:

Wollen Sie die voreingestellte Temperatur oder Frittierdauer manuell ändern, so verfahren Sie wie im Kapitel „Einstellung von Temperatur und Frittierdauer“ beschrieben. In jedem Kochprogramm kann dies je nach Zubereitung und Menge angepasst werden.

Wenn Sie im Einstell-Modus 5 Minuten keine Taste drücken oder den Regler bedienen, kehrt das Gerät in den Standby-Modus zurück. Um wieder in den Einstell-Modus zu gelangen, muss dann die EIN/AUS-Taste erneut gedrückt werden.

- Wenn Sie das gewünschte Kochprogramm ausgewählt haben, drücken Sie den Regler, und das Kochprogramm startet. Auf dem Display wird die Frittierdauer nach unten gezählt und die Temperatur angezeigt.

Inbetriebnahme

Einstellung von Temperatur und Frittierdauer

Sie können mit dem Kochprogramm 1, „Manuelles Frittieren“, ein individuelles Kochprogramm einstellen, oder aber in jedem vorgeprogrammierten Kochprogramm die Dauer und Temperatur individuell verändern.

Temperatur einstellen:

Berühren Sie die **Temperatur-Taste**, sie beginnt zu blinken, ebenso wie die voreingestellte Temperatur-Anzeige im Display. Drehen Sie nun den Regler, um die Temperatur in 5°C-Schritten nach oben oder unten zu verändern, ein Signalton ertönt bei jedem Schritt. Wenn der im Kochprogramm eingestellte Höchst- oder Mindestwert erreicht ist, ertönt der Signalton zweimal.

Die Temperatur ist eingestellt, wenn Sie innerhalb von 5 Sekunden den Regler nicht mehr bedienen. Die Display-Anzeige zeigt abwechselnd die eingestellte Temperatur und die verbleibende Frittierdauer an.

Frittierdauer einstellen:

Berühren Sie die **Timer-Taste**, sie beginnt zu blinken, ebenso wie die voreingestellte Frittierdauer-Anzeige im Display. Drehen Sie nun den Regler, um die Frittierdauer in 1-Minuten-Schritten von 1 Minute bis 60 Minuten nach oben oder unten zu verändern, jedes Mal ertönt ein Signalton. Wenn der im Kochprogramm eingestellte Höchst- oder Mindestwert erreicht ist, ertönt der Signalton zweimal.

Die Frittierdauer ist eingestellt, wenn Sie innerhalb von 5 Sekunden den Regler nicht mehr

bedienen. Die Display-Anzeige zeigt abwechselnd die eingestellte Temperatur und die verbleibende Frittierdauer an.

Hinweis:

Wenn Sie bei der Einstellung den Regler schnell drehen (schneller als 0,5 Sekunden pro Schritt), so ertönt kein Signalton.

Während des Betriebs

Frittiervorgang kurz unterbrechen: Wenn Sie den Regler drücken, wird der Frittiervorgang unterbrochen, die Displayanzeige und das ausgewählte Kochprogramm blinken. Drücken Sie den Regler erneut, wird der Frittiervorgang fortgesetzt.

Frittierschublade aus dem Gerät ziehen: Wenn Sie die Frittierschublade kurz aus dem Gerät nehmen müssen, z.B. um die Speisen zu wenden, wird der Betrieb unterbrochen, der Timer zählt nicht mehr abwärts. Wenn Sie die Frittierschublade innerhalb von 5 Minuten wieder in das Gerät zurückschieben, setzt die Fritteuse den Frittiervorgang fort. Sollte die Frittierschublade länger als 5 Minuten herausgezogen werden, wechselt das Gerät in den Standby-Modus.

Vom Betriebs-Modus in den Standby-Modus wechseln: Wenn Sie die EIN/AUS-Taste drücken, geht das Gerät vom Betriebs-Modus in den Standby-Modus.

Inbetriebnahme

Temperatur/Dauer anpassen:

Während des Frittiervorgangs können Sie die Frittierdauer und Temperatur jederzeit durch Drehen des Reglers einstellen, wenn Sie vorher die jeweilige Taste gedrückt haben.

Display-Anzeige: Während des Betriebs wird abwechselnd die Restdauer und die Temperatur angezeigt.

Licht im Garraum einschalten: Solange die Frittierschublade im Gerät ist, kann während des Betriebs das Licht für 30 Sekunden eingeschaltet werden, danach erlischt es wieder. Drücken Sie dazu einfach die Licht-Taste.

Tipp: Lebensmittel bei halber Frittierzeit wenden









Wenn Sie die Lebensmittel nach der Hälfte der Frittierzeit umdrehen oder wenden, werden sie noch gleichmässiger frittiert/gebacken. Entnehmen Sie dazu die Frittierschublade mit Ofenhandschuhen, stellen Sie sie auf eine hitzebeständige Arbeitsfläche und wenden Sie die Lebensmittel mit einer Zange oder einem Spachtel aus Holz oder hitzebeständigem Kunststoff. Dann schieben Sie die Frittierschublade wieder zurück in das Gehäuse.

Hinweis:

Da sich durch die Rapid Air-Technologie die Luft im Gerät sofort wieder aufheizt, wird der Frittierprozess kaum unterbrochen, wenn Sie die Schublade kurz aus dem Gerät nehmen. Achten Sie darauf, die Frittierschublade innerhalb von 5 Minuten wieder einzuschieben, sonst wechselt das Gerät in den Standby-Modus.

Inbetriebnahme

Die voreingestellten Kochprogramme

| Symbol | Programm | Standard-Temperatur* | Standard-Dauer** |
|---|--------------------|----------------------|------------------|
|  | Manuelles Programm | 200 °C | 15 Min. |
|  | Pommes frites | 200 °C | 30 Min. |
|  | Pouletschenkel | 200 °C | 25 Min. |
|  | Steak | 200 °C | 8 Min. |
|  | Fisch | 200 °C | 10 Min. |
|  | Brot | 160 °C | 30 Min. |
|  | Gemüse | 180 °C | 15 Min. |
|  | Backen | 160 °C | 40 Min. |

* Sie können wenn gewünscht die Temperatur anpassen. Es kann eine Temperatur von 50–200 °C manuell eingestellt werden.

** Sie können wenn gewünscht die Frittierdauer anpassen. Es kann eine Frittierdauer von 1–60 Minuten eingestellt werden.

Dies sind Richtwerte, die tatsächlich benötigte Temperatur und Frittierdauer hängt von der Grösse, Form und Menge der Lebensmittel ab. Die Temperatur und Dauer können manuell angepasst werden.

Programm beendet

- Wenn ein Programm beendet ist, d.h. die eingestellte Zeit abgelaufen ist, schaltet die Fritteuse automatisch das Display aus und Sie hören 5 Töne. Öffnen Sie die Frittierschublade und entnehmen Sie die zubereiteten Speisen am besten mit einer Holz- oder Kunststoff-Zange. Achten Sie auf den Dampf, der beim Öffnen der Frittierschublade entweichen kann. Prüfen Sie, ob die Speisen gar sind, wenn nicht, schieben Sie die Schublade wieder in das Gerät und starten Sie das Programm nochmals für einige Minuten.
- Wenn Sie die Speisen aus der Frittierschublade holen wollen, ist es empfehlenswert, die Frittierschublade nicht umzukippen, da sonst auch das ganze Öl / Fett, das aus den Lebensmitteln geflossen ist, wieder über die Lebensmittel gegossen wird. Sie sollten vielmehr die Lebensmittel mit einer Zange oder einem Spachtel aus hitzebeständigem Kunststoff oder aus Holz aus der Frittierschublade nehmen.

Tipps

Tipps:

Wenn Sie den Kochvorgang noch während des Programms stoppen wollen, können Sie dies jederzeit tun, indem Sie die EIN/AUS-Taste drücken.

- Nach dem Kochen hat sich das überschüssige Öl aus den Lebensmitteln am Boden der Frittierschublade gesammelt. Nehmen Sie die Frittierschublade nach dem Abkühlen vorsichtig aus dem Gerät und reinigen Sie diese.

Achtung:

Schublade nur am Griff anfassen, die anderen Teile sind extrem heiss während und nach dem Betrieb!

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

Tipps

- Kleinere Lebensmittel sind in der Regel schneller gar als grosse Lebensmittel.
- 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 abzubrasen, dann mit einem Küchentuch zu trocknen und dann erst mit Pflanzenöl zu benetzen. Dadurch wird die Stärke entfernt.

Extra-Tipp:

Für besonders knusprige Pommes frites können Sie die Kartoffelstücke mindestens 30 Minuten lang in einer Schüssel mit Wasser einweichen, herausnehmen und mit Küchenpapier trocknen. Danach mit Pflanzenöl benetzen.

- Damit die Kartoffeln knusprig werden, sollten Sie maximal 1 kg Kartoffeln in dem Gerät frittieren.
- Denken Sie daran, die Lebensmittel nach der Hälfte der Frittierdauer zu wenden (siehe S. 18).
- 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**. Stellen Sie in diesem Fall das manuelle Programm auf 160 °C und 10 Minuten ein.

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 komplett 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 in warmem Spülwasser mit einem weichen Schwamm oder Tuch. Danach unter klarem Wasser nachspülen. Trocknen Sie alles sorgfältig.
- Hinweis:** Frittierschublade und Frittiergitter sind auch für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet! Stellen Sie die Teile dazu in das obere Spülmaschinenfach und verwenden Sie eine Temperatur bis maximal 50 °C.
4. Wenn nötig, können Sie auch das Heizelement 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.
8. **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 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 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. |
| | 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. |

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 Tipp auf S. 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



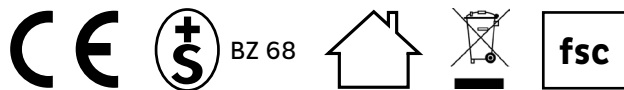
Alle Elektrogeräte müssen im Interesse der Umwelt am Ende ihrer Lebensdauer einer ordnungsgemässen Entsorgung zugeführt werden. Ausgediente Geräte müssen durch Abtrennen des Netzkabels unbrauchbar gemacht werden und dürfen nicht

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 | Airfryer mit Sichtfenster, 8 l |
| Artikel-Nummer | 32381 |
| Nennspannung | 220 V–240 V; 50 Hz / 60 Hz |
| Nennleistung Heissluft | 1700 W |
| Leistungsaufnahme im OFF-Modus | 0.5 W |
| Zeit bis zum OFF-Modus | 20 Minuten |
| Leistungsaufnahme im Standby-Modus | N/A |
| Kabellänge | 1 m |
| Material | Kunststoff, Metall, Antihafbeschichtung |
| Abmessungen (L x B x H) | 470 x 260 x 300 mm |
| Gewicht | 5.2 kg |
| Volumen Frittierschublade | 8 l |
| 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.
- Dans les cas suivants, éteignez toujours l'appareil avec la touche Start/Cancel et débranchez-le:
 - 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.
- Pendant le fonctionnement, 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!

Directives de sécurité

- 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 tiroir à frire après y avoir préalablement placé la grille de cuisson. Ne remplissez pas de trop le tiroir à frire! Les aliments mis dans le tiroir à frire ne doivent pas toucher l'élément chauffant!
- 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 profes-

Directives de sécurité

- sionnel 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 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, 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.

Directives de sécurité

- **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, au-dessus de l'appareil d'au moins 50 cm. **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.
-  **Attention, risque de blessures:**
- Revêtements très chauds!
L'appareil et les accessoires deviennent très

Directives de sécurité

- 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. Tenez le tiroir à frire uniquement par la poignée pour le sortir de l'appareil et retirez les aliments en utilisant toujours des gants 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. Les orifices de sortie d'air se trouvent sur la face arrière et la face supérieure de l'appareil.
 - 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.
 - 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

Directives de sécurité

- 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 tiroir à frire.
- 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 avec de l'air chaud circulant et ne nécessite pas d'huile supplémentaire dans le tiroir.**
Les aliments peuvent toutefois être légèrement badigeonnés ou mouillés d'huile afin d'obtenir un résultat plus croustillant. Veuillez **ne pas verser d'huile** directement **dans le tiroir à frire** – risque d'incendie et de dommages à l'appareil!
 - N'utilisez jamais d'autres ustensiles de cuisine dans cet appareil. La grille de cuisson fournie doit toujours être placée dans le tiroir à frire, ne l'utilisez jamais dans un autre appareil.
 - La friteuse à air chaud ne doit pas être utilisée pour faire bouillir de l'eau.
 - Une aération trop faible ou trop importante du panier à frire peut entraîner un endommagement de l'appareil ainsi que de graves blessures.
 - De la graisse chaude peut s'accumuler dans le fond du panier à frire. Soyez particulièrement prudent lorsque vous retirez des aliments après leur cuisson, afin d'éviter des éclaboussures et des brûlures.
 - La friteuse ne peut fonctionner que lorsque le panier est parfaitement inséré dans l'appareil.
 - N'utilisez jamais d'ustensiles de cuisine en métal tranchants dans le tiroir à frire. Pour retirer les aliments, utilisez toujours des ustensiles de cuisine en bois ou en plastique résistant à la chaleur,

Equipement de sécurité

- afin de ne pas endommager le revêtement antiadhésif.
- Si une fumée importante s'échappe pendant l'utilisation, 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.
- Protection contre la surchauffe**
- Si la protection contre la surchauffe se déclenche, l'appareil s'éteint automatiquement. Dans ce cas, débranchez-le et laissez-le entièrement refroidir avant de le remettre en marche ou de le nettoyer.
- Arrêt automatique**
- L'appareil dispose d'un dispositif intégré d'arrêt automatique qui arrête l'appareil automatiquement lorsque la LED de la minuterie atteint zéro.
 - Vous pouvez éteindre l'appareil manuellement en appuyant sur la touche MARCHE/ARRET. Le ventilateur continue de fonctionner pendant environ 30 secondes pour refroidir l'appareil.

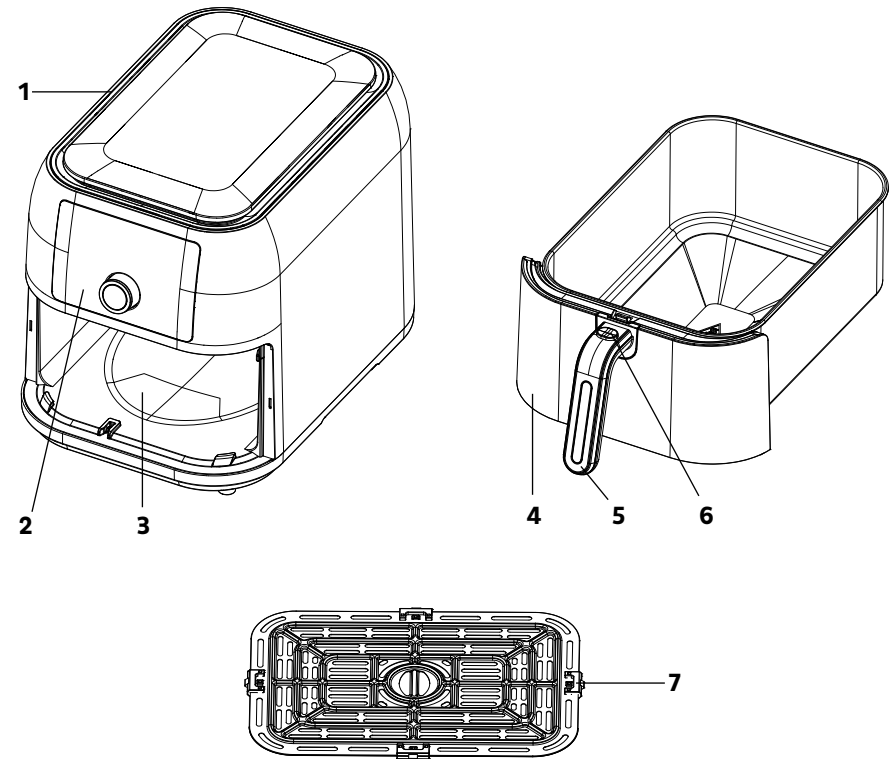
Avant la première utilisation

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 43.

Remarque:

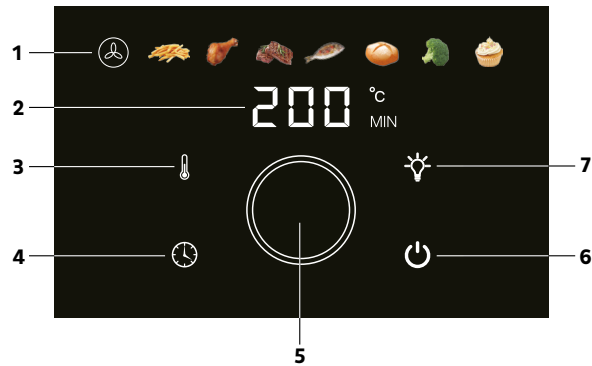
Si de la fumée se dégage lors de la première utilisation, ceci est normal et disparaît au bout de quelques minutes. Prenez soin de bien aérer la pièce.

Description de l'appareil



- | | |
|--|---|
| 1 Orifices pour l'entrée d'air | 4 Tiroir à frire |
| 2 Tableau de commande avec écran et régulateur | 5 Poignée du tiroir à frire |
| 3 Compartiment de cuisson dans lequel le tiroir à frire doit être inséré | 6 Touche de déverrouillage pour retirer le tiroir à frire |
| | 7 Grille de cuisson |

Tableau de commande: Touches de fonction, bouton régulateur et écran



1 Témoin du programme de cuisson

Les programmes de cuisson suivants peuvent être sélectionnés:

- Programme manuel - réglage individuel de la température et de la durée de cuisson
- Frites
- Cuisses de poulet
- Steak
- Poisson
- Pain
- Légumes
- Gâteaux

2 Affichage sur l'écran pour la température et la durée de cuisson

3 Touche de la température

Si vous appuyez sur la touche de la température, vous pouvez ensuite régler la température avec le bouton régulateur.

4 Touche de la minuterie

Si vous appuyez sur la touche de la minuterie, vous pouvez ensuite régler la durée de cuisson avec le bouton régulateur.

5 Bouton régulateur pour la sélection du programme, de la température et de la minuterie ainsi que pour la fonction Start/Stop

Le bouton régulateur a différentes fonctions, il peut être utilisé de deux manières: en appuyant dessus et en le tournant.

- Dès que le programme souhaité a été sélectionné et que vous appuyez sur le bouton régulateur, la cuisson démarre.
- Si vous appuyez sur le bouton régulateur pendant que l'appareil est en marche, la cuisson est interrompue. En appuyant une nouvelle fois sur le bouton régulateur, la cuisson se remet en marche.
- En tournant le bouton régulateur vous pouvez régler la température et la durée de cuisson.

6 Touche MARCHE/ARRÊT

La touche a plusieurs fonctions:

- Sur le mode de veille: Appuyez sur cette touche pour passer sur la sélection du programme de cuisson.
- Sur le mode de fonctionnement: Appuyez sur cette touche pour interrompre la cuisson et repasser sur le mode de veille.

Mise en service

7 Touche de la lumière

Lorsque vous appuyez sur la touche de la lumière, l'intérieur de la friteuse s'allume pendant 30 secondes, tant que le tiroir à frire est inséré. Lorsque vous retirez le tiroir, la lumière s'éteint.

moins 20 cm tout autour de l'appareil avec tout autre objet et 50 cm au-dessus de l'appareil. Ne placez pas l'appareil sous une étagère ou un placard.

Attention:

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

Ne placez rien sur l'appareil. Les orifices d'entrée ou de sortie d'air doivent être dégagés à tout moment.

Ne mettez jamais d'huile dans le tiroir de la friteuse. Cet appareil fonctionne seulement avec de l'air chaud.

Ne mettez jamais l'appareil en marche sans avoir placé la grille dans le tiroir.

2. Retirez le tiroir à frire de l'appareil et placez la grille dans le tiroir de manière que les côtés en caoutchouc soient bien placés et enclenchés dans le tiroir.

Remarques importantes:

Cet appareil est idéal pour la préparation de frites, steaks, cuisses de poulet, poisson, légumes, pain et gâteaux.

Si l'appareil est encore froid, nous vous recommandons d'ajouter 3 minutes pour le préchauffage.

Vous pouvez également éteindre l'appareil avec la touche MARCHE/ARRÊT même avant que la minuterie se soit écoulée.

Si l'appareil s'éteint pendant qu'il est en marche, cela signifie que la protection contre la surchauffe s'est déclenchée. Dans ce cas, débranchez l'appareil et patientez jusqu'à ce qu'il soit complètement refroidi. Vous pouvez alors le remettre en marche, en le rebranchant et en le mettant en marche en appuyant sur le bouton régulateur.

Mise en service



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

1. Placez la friteuse sur un plan de travail stable, plat et résistant à la chaleur et prenez soin de respecter un écart d'au

Mise en service

- Placez les aliments préparés dans le tiroir, sur la grille. Ne remplissez pas de trop le tiroir. Le poids maximal des aliments est de 1,5 kg, le tiroir ne doit pas être rempli à plus des 2/3.
- Insérez ensuite le tiroir dans la friteuse à air chaud. L'appareil ne peut être mis en marche que si le tiroir est parfaitement inséré dans la friteuse.
- Branchez la friteuse dans une prise secteur appropriée. Dès que la friteuse est branchée, un signal sonore, retentit, tous les voyants de l'écran s'affichent pendant 1 seconde puis seul la touche MARCHE/ARRET reste allumée: L'appareil se trouve alors sur le mode de veille.
- Sur le mode de veille, appuyez sur la touche MARCHE/ARRET, les programmes de cuisson, les touches et l'écran s'affichent: L'appareil se trouve alors sur le mode de réglage. 200 °C et 15 minutes s'affichent en alternance sur l'écran. Le réglage par défaut est le « programme manuel de cuisson ». Vous pouvez alors sélectionner le programme de cuisson souhaité en tournant le bouton régulateur. Le voyant du programme sélectionné clignote, la température et la durée de cuisson, qui correspondent à ce programme, s'affichent sur l'écran.

Remarques:

Si vous souhaitez modifier manuellement la température et la durée de cuisson pré-réglées, procédez comme indiqué dans le chapitre « Réglage de la température et de la durée de cuisson ». Ceci peut être adapté pour chaque programme, selon la préparation et la quantité d'aliments.

Si vous n'appuyez sur aucune touche ou ne touchez pas le bouton régulateur pendant 5 minutes sur le mode de réglage, l'appareil repasse sur le mode de veille. Pour repasser sur le mode de réglage, vous devez appuyer une nouvelle fois sur la touche MARCHE/ARRET.

- Une fois le programme de cuisson souhaité sélectionné, appuyez sur le bouton régulateur pour démarrer le programme de cuisson. La durée de cuisson et la température s'affichent sur l'écran.

Mise en service

Régale de la température et de la durée de cuisson

Sur le programme de cuisson 1 « cuisson manuelle », vous pouvez régler vous-même un programme de cuisson ou, sur les autres programmes, modifier individuellement la durée de cuisson et la température pré-réglées.

Réglage de la température:

Effleurez la **touche de la température**, elle se met à clignoter ainsi que l'affichage de la température pré-réglée sur l'écran. Tournez alors le bouton régulateur pour augmenter ou diminuer la température par étape de 5°C. Un signal sonore retentit à chaque étape. Une fois la température maximale ou minimale du programme de cuisson atteinte, un signal sonore retentit deux fois.

La température est réglée lorsque vous ne touchez plus le bouton régulateur pendant 5 secondes. La température réglée et la durée de cuisson restante s'affichent en alternance sur l'écran.

Réglage de la durée de cuisson:

Effleurez la **touche de la minuterie**, elle se met à clignoter ainsi que l'affichage de la durée de cuisson pré-réglée sur l'écran. Tournez alors le bouton régulateur pour augmenter ou diminuer la durée de cuisson par étape d'1 minute de 1 à 60 minutes. Un signal sonore retentit à chaque étape. Une fois la durée de cuisson maximale ou minimale du programme de cuisson atteinte, un signal sonore retentit deux fois.

La durée de cuisson est réglée lorsque vous ne touchez plus le bouton régulateur pendant 5 se-

condes. La température réglée et la durée de cuisson restante s'affichent en alternance sur l'écran.

Remarque:

Si vous tournez rapidement le bouton régulateur pendant le réglage (plus rapidement qu'une demie seconde par étape), aucun signal sonore ne retentit.

Pendant la cuisson

Interruption brève de la cuisson:

Si vous appuyez sur le bouton régulateur, la cuisson est interrompue, l'affichage sur l'écran et le programme de cuisson sélectionné clignotent. Si vous appuyez une nouvelle fois sur le bouton régulateur, la cuisson reprend.

Sortir le tiroir à frire de l'appareil:

Si vous devez sortir brièvement le tiroir à frire de l'appareil, p.ex. pour retourner les aliments, la cuisson s'interrompt, la minuterie ne compte plus à rebours. Si vous remettez le tiroir en place dans les 5 minutes, la friteuse se remet en marche. Si le tiroir est retiré de la friteuse pendant plus de 5 minutes, l'appareil passe sur le mode de veille.

Passer du mode de fonctionnement sur le mode de veille:

Lorsque vous appuyez sur la touche MARCHE/ARRET l'appareil passe du mode de fonctionnement au mode de veille.

Mise en service

Adapter la température / la durée de cuisson: Pendant la cuisson il est possible de régler la durée de cuisson et la température à tout moment en tournant le bouton régulateur après avoir préalablement appuyé sur la touche correspondante.

Affichage sur l'écran: La durée de cuisson restante et la température s'affichent en alternance pendant la cuisson.

Allumer la lumière dans le compartiment de cuisson: Si le tiroir à frire est placé dans l'appareil, il est possible d'allumer la lumière pendant 30 secondes lorsque l'appareil est en marche. Ensuite la lumière s'éteint. Appuyez pour cela simplement sur la touche de la lumière.

Conseil: Retourner les aliments à mi-cuisson









Si vous retournez les aliments à mi-cuisson, ils seront cuits / frits de manière plus homogène. Retirez pour cela le tiroir en utilisant des gants de cuisine, placez-le sur un plan de travail résistant à la chaleur et retournez les aliments avec une pince ou une spatule en bois ou en plastique résistant à la chaleur. Remettez ensuite le tiroir dans l'appareil.

Remarque:

Etant donné que l'air à l'intérieur de l'appareil chauffe à nouveau immédiatement grâce à la technologie d'air rapide, le processus de cuisson n'est pratiquement pas interrompu lorsque vous retirez brièvement le tiroir de l'appareil. Prenez soin de remettre le tiroir en place dans les 5 minutes, sinon l'appareil passe sur le mode de veille.

Mise en service

Les programmes de cuisson pré-réglés

| Symboles | Programme | Température par défaut* | Durée de cuisson par défaut** |
|---|-------------------|-------------------------|-------------------------------|
|  | Programme manuel | 200 °C | 15 min. |
|  | Frites | 200 °C | 30 min. |
|  | Cuisses de poulet | 200 °C | 25 min. |
|  | Steak | 200 °C | 8 min. |
|  | Poisson | 200 °C | 10 min. |
|  | Pain | 160 °C | 30 min. |
|  | Légumes | 180 °C | 15 min. |
|  | Gâteaux | 160 °C | 40 min. |

* Si souhaité, vous pouvez modifier la température. Vous pouvez régler manuellement une température entre 50 et 200 °C.

** Si souhaité, vous pouvez modifier la durée de cuisson. Vous pouvez régler manuellement une durée de cuisson entre 1 et 60 minutes.

Il s'agit de valeurs indicatives. La température et la durée de cuisson vraiment nécessaires dépendent de la taille, de la forme et de la quantité des aliments. La température et la durée de cuisson peuvent être adaptées manuellement.

Fin de programme

- Lorsqu'un programme est achevé, c'est-à-dire que la minuterie est arrivée sur 0, l'appareil éteint automatiquement l'écran et un signal sonore retentit 5 fois. Sortez le tiroir de l'appareil et retirez les aliments cuits, de préférence avec une pince en bois ou en plastique. Faites attention à la vapeur qui peut s'échapper lorsque vous ouvrez le tiroir. Vérifiez si les aliments sont cuits. Si ce n'est pas le cas, remplacez le tiroir dans l'appareil

et remettez le programme en marche pendant quelques minutes.

- Si vous voulez retirer les aliments du tiroir, nous vous recommandons de ne pas le faire en retournant le tiroir, parce que l'huile ou la graisse qui s'est écoulée des aliments se déverserait à nouveau sur les aliments. C'est pourquoi nous vous recommandons de retirer les aliments en utilisant une pince ou une spatule en bois ou en plastique.

Conseils

Conseil:

Si vous voulez interrompre la cuisson au milieu d'un programme, vous pouvez le faire à tout, en appuyant sur la touche MARCHE/ARRET.

- Après la cuisson, l'excès de graisse provenant des aliments s'est déposé dans le fond du tiroir à frire. Après refroidissement, retirez avec précaution le tiroir de l'appareil et nettoyez-le.

Attention:

Tenez le tiroir à frire seulement au niveau de la poignée, les autres parties du tiroir 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 tiroir à frire pour ne pas endommager le revêtement antiadhésif.

Conseils

- Des aliments de petite taille sont en général cuits plus rapidement que des gros aliments.
- Si vous préparez des pommes de terre fraîches, vous pouvez les humidifier 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 humidifier avec de l'huile végétale. Vous éliminerez ainsi l'amidon.

Conseil supplémentaire:

Pour obtenir des frites particulièrement croustillantes, nous vous conseillons de faire tremper les morceaux de pommes de terre pendant au moins 30 minutes dans de l'eau, puis de les sortir et de les sécher avec du papier absorbant. Ensuite humidifiez-les avec un peu de l'huile végétale.

- Pour que les pommes de terre soient croustillantes, n'en mettez pas plus de 1 kg dans l'appareil.
- Pensez à retourner les aliments à mi-cuisson (voir page 40).
- 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 tiroir 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 manuel avec une température de 160 °C et une durée de cuisson de 10 minutes.

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 complètement.

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

Remarque: Le tiroir à frire et la grille peuvent également être placés dans le lave-vaisselle pour les nettoyer! Placez-les pour cela dans la partie supérieure du lave-vaisselle et réglez le lave-vaisselle sur une température maximale de 50 °C.

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.
8. **N'utilisez pas d'éponge-grat-toir, 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. | 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 tiroir à frire de la cuisson antérieure. | Prenez soin de bien nettoyer le tiroir à frire et la grille de cuisson 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. |
| | 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. |

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 conseil page 40. |

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 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 | Airfryer avec hublot de contrôle, 8 l |
| No. d'article | 32381 |
| Tension nominale | 220 V-240 V; 50 Hz / 60 Hz |
| Puissance air chaud | 1700 W |
| Puissance électrique sur le mode arrêt | 0.5 W |
| Laps de temps jusqu'à l'arrêt | 20 minutes |
| Puissance électrique sur le mode de veille | N/A |
| Longueur du câble | 1 m |
| Matériau | Plastique, métal, revêtement antiadhésif |
| Dimensions (l x l x h) | 470 x 260 x 300 mm |
| Poids | 5.2 kg |
| Volume tiroir à frire | 8 l |
| Certifié | CE, S+ |
| Conforme aux normes EU européennes | oui |
| Durée de la garantie | 2 ans |

Sous réserve de modifications techniques.

