

***Betty Bossi***

**Airfryer und Steamer, 4.5 l**  
**Friteuse à air chaud et steamer, 4,5 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](http://www.bettybossi.ch)

Pour en savoir plus sur nos idées ingénieuses  
et découvrir de délicieuses recettes:  
[www.bettybossi.ch](http://www.bettybossi.ch)

Art.-Nr. / Nr. d'art. 32298

## Inhalt

|                                                      |    |
|------------------------------------------------------|----|
| Sicherheitshinweise.....                             | 4  |
| Vor der Inbetriebnahme / Sicherheitsausstattung..... | 11 |
| Gerätebeschreibung.....                              | 12 |
| Betrieb mit Wassertank.....                          | 13 |
| Bedienfeld.....                                      | 14 |
| Inbetriebnahme .....                                 | 15 |
| Reinigung .....                                      | 20 |
| Entkalkung / Lagerung .....                          | 21 |
| Problembehebung .....                                | 22 |
| Service .....                                        | 23 |
| Entsorgung .....                                     | 23 |
| Technische Daten .....                               | 24 |

## Sommaire

|                                                              |    |
|--------------------------------------------------------------|----|
| Directives de sécurité .....                                 | 26 |
| Avant la première utilisation / Equipement de sécurité ..... | 33 |
| Description de l'appareil.....                               | 34 |
| Fonctionnement avec le réservoir d'eau .....                 | 35 |
| Tableau de commande .....                                    | 36 |
| Mise en service .....                                        | 37 |
| Nettoyage .....                                              | 42 |
| Détartrage / 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 körperlichen, sensorischen oder mentalen 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 Erstickern 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 Start/Cancel-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-

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.



### **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 Frittivorgangs 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.
- 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 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 Frit-tierschublade öffnen.
- Der Wassertank und die Auffangschale dürfen während des Gebrauchs nie abgenommen werden.  
**Verletzungsgefahr!**
- Achten Sie darauf, die Lebensmittel so zuzube-reiten, dass sie goldbraun aus der Heissluft-Frit-teuse kommen und nicht dunkelbraun und ver-brannt.
- **Diese Heissluft-Fritteuse funktioniert mit zirkulie-render Heissluft und be-nötigt kein zusätzliches Öl in der Schublade.**  
Lebensmittel können je-doch leicht mit Öl bepin-selt oder benetzt werden, um ein knusprigeres Er-gebnis zu erzielen.  
Bitte **kein Öl direkt in die Frit-tierschublade gie-sen** – Brand- und Geräte-schäden möglich!
- Niemals andere Koch-utensilien in diesem Gerät verwenden. Das mitgelieferte Frittier-gitter immer in die Frit-tierschublade legen und niemals in einem anderen Gerät verwenden.
- Niemals mit scharfkan-tigen Küchenutensilien aus Metall in der Frit-tierschublade hantieren. Benutzen Sie zum Ent-nehmen der Lebensmittel immer Küchenutensilien aus Holz oder hitzebe-ständigem Kunststoff, um die Antihaft-Be-schichtung nicht zu be-schädigen.
- Sollte während des Be-triebs viel Rauch entwei-chen, schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Netzstecker und nehmen Sie es nicht wieder in Be-trieb, 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 anwe-send, solange das Gerät eingeschaltet und einge-steckt ist.

1. Packen Sie das Gerät aus und vergewissern Sie sich, dass alle Teile vorhanden und unbe-schädigt sind.  
Bei Transportschäden oder unvollständiger Lieferung schicken Sie das Produkt zurück an den Betty Bossi Kunden-service.
2. Entfernen Sie alle Ver-packungsmaterialien und Folien. Eventuelle Sicherheitsaufkleber vom Gerät nicht ent-fernen.
3. Reinigen Sie alle Teile der Heissluft-Fritteuse vor der ersten Benut-zung wie im Kapitel „Reinigung“ auf Seite 20 beschrieben.

### Hinweis:

Sollte bei der ersten Benutzung etwas Rauch entweichen, ist dies völlig normal und verschwindet nach wenigen Minuten. Sor-gen Sie für eine ausrei-chende Belüftung des Raumes.

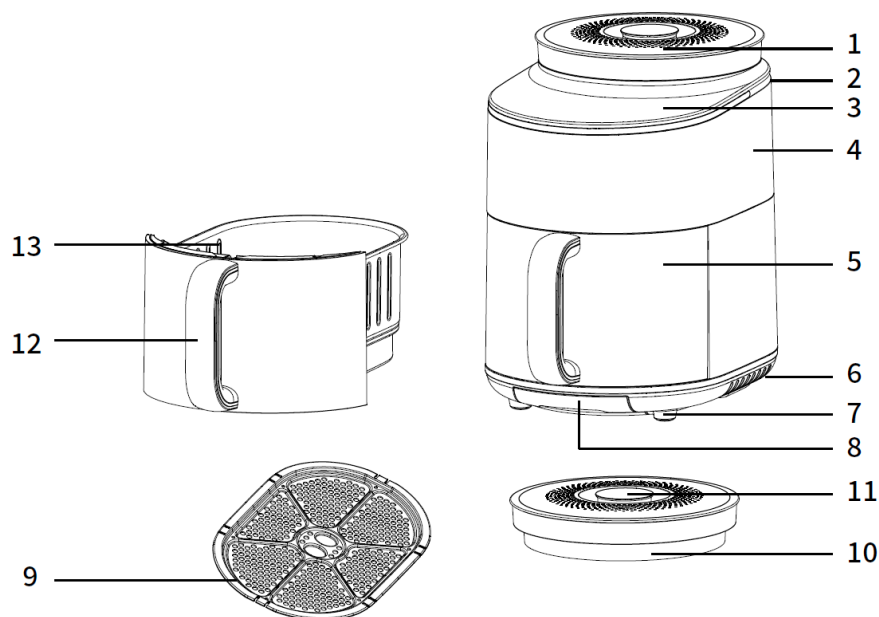
### Überhitzungsschutz

- Sollte der Überhitzungs-schutz auslösen, schaltet sich das Gerät automa-tisch ab. In diesem Fall ziehen Sie den Netzste-cker und lassen Sie das Gerät vollständig abküh-len, bevor Sie es neu star-ten oder reinigen.

### Automatische Abschaltung

- Das Gerät verfügt über eine integrierte Abschalt-vorrichtung, die das Gerät automatisch ab-schaltet, wenn die Timer-LED Null erreicht.
- Sie können das Gerät manuell ausschalten, indem Sie die Start/Can-cel-Taste drücken. Der Ventilator läuft etwa 30 Sekunden weiter, um das Gerät abzukühlen.

## Gerätebeschreibung



- 1 Wassertankhalterung
- 2 Heissluftauslass (an der Geräterückseite)
- 3 Bedienfeld
- 4 Gehäuse
- 5 Fritterschublade
- 6 Heissluftauslass (am Geräteboden)
- 7 Gerätefuss
- 8 Schmutzwasser-Auffangschale
- 9 Frittiergitter

- 10 Wassertank (wenn er nicht am Gerät montiert ist)
- 11 Deckel des Wassertanks
- 12 Griff der Fritterschublade
- 13 Fritterschublade (herausgenommen aus dem Gerät)

### Hinweis:

- Während des Betriebs kann die Kochzeit mit den Time-Tasten „^“ und „v“ angepasst werden.
- Die Heissluftfritteuse funktioniert nicht, wenn die Schublade nicht komplett geschlossen wurde.

## Betrieb mit Wassertank

- Wenn Sie die Dampffunktion oder die Kombifunktion nutzen wollen, muss der mit Wasser gefüllte Wassertank auf dem Gerät montiert sein.

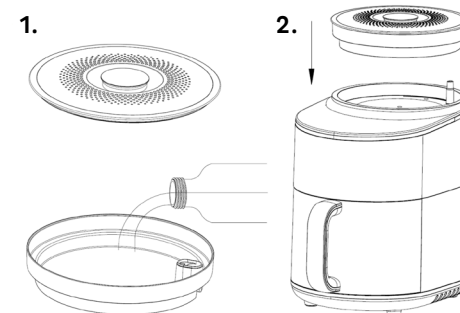
### Wasser in den Wassertank einfüllen:

- Stellen Sie sicher, dass ausreichend Wasser im Tank ist und dieser sicher eingesetzt wurde, wenn Sie die Dampffunktion

oder Kombifunktion einschalten wollen.

**1. Schritt:** Wassertank vom Gerät abnehmen, Deckel öffnen und kaltes Leitungswasser bis zur MAX-Markierung in den Wassertank giessen (max. 0,8 l).

**2. Schritt:** Deckel auf den Wassertank legen und Tank wieder in die Halterung auf dem Gerät setzen.



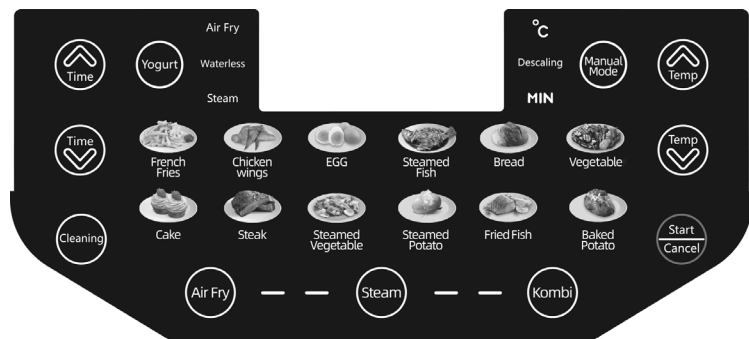
### Wichtige Hinweise:

- Wasser nach jedem Gebrauch aus dem Tank giessen und Tank auswischen.
- Giessen Sie nur reines Leitungswasser in den Tank, in sehr kalkhaltigen Gegenden wird destilliertes Wasser empfohlen, damit der Tank nicht so schnell verkalkt.
- Prüfen Sie immer, dass sich der Tank korrekt in der Halterung befindet.
- Nehmen Sie das Gerät nicht bei Raumtemperaturen unter 5 °C in Betrieb. Der Dampf würde sich dann viel langsamer entwickeln, und das Gerät funktioniert nicht optimal.

Bei Temperaturen um 0 °C oder darunter gefriert das Wasser im Tank und es wird überhaupt kein Dampf erzeugt.

- Am Ende des Dampfvorgangs sammelt sich heisses, kondensiertes Wasser in der Fritterschublade bzw. in der Auffangschale. Kippen Sie die Fritterschublade daher niemals, um die Speisen zu entnehmen – es besteht die Gefahr, dass heisses Wasser, Öl oder Fett über die Lebensmittel läuft. Entnehmen Sie die Speisen immer mit einer Holz- oder Kunststoffzange.

## Bedienfeld



Sobald der Heissluftfritteuse eingesteckt ist, ertönt ein Signalton, und das Start/Cancel-Symbol leuchtet auf.

### Folgende Programme stehen Ihnen zur Verfügung:

**Air Fry:** Damit starten Sie die klassische Heissluft-Funktion

**Steam:** Damit starten Sie die Dampf-Funktion

**Kombi:** Damit starten Sie eine kombinierte Heissluft-/Dampf-Funktion

**Manual Mode:** Damit können Sie individuell die Betriebsdauer und Temperatur einstellen. Drücken Sie diese Taste, bevor Sie eines der 3 Programme wählen (Air Fry, Steam oder Kombi) und wählen Sie im Anschluss die Betriebsdauer, und wenn im jeweiligen Programm möglich, die Temperatur.

**Yogurt:** Damit starten Sie die Joghurt-Funktion

**Cleaning:** Zum Start des Reinigungsprogramms

### Funktions-Tasten:

**Time  $\wedge$  / Time  $\vee$ :** Zum Erhöhen oder Reduzieren der Betriebsdauer im 1-Minuten-Intervall

**Temp  $\wedge$  / Temp  $\vee$ :** Zum Erhöhen oder Reduzieren der Temperatur

im 5 °C-Intervall (einstellbar von 50 °C bis 200 °C in der Heissluft-Funktion „Air Fry“ und „Kombi“-Funktion, nicht einstellbar in der Dampf-Funktion)

**Start/Cancel:** Zum Starten des Programms bzw. zum Abbrechen

### Wichtige Hinweise:

Dieses Gerät ist ideal zur Zubereitung von Pommes frites, Steaks, Chicken Wings, Fisch, Eier, 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 „Start/Cancel“-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 mit der „Start/Cancel“-Taste einschalten.

## Inbetriebnahme

### Inbetriebnahme



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

1. Stellen Sie die Heissluft-Fritteuse auf eine stabile, ebene und hitzebeständige Arbeitsfläche und achten Sie auf einen Abstand von rundum 20 cm zu anderen Gegenständen, 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 Fritterschublade. Dieses Gerät arbeitet nur mit heisser Luft.

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

2. Ziehen Sie die Fritterschublade aus dem Gerät und prüfen Sie, ob das Frittiergitter eingelegt ist. Stellen Sie die Fritterschublade auf eine Arbeitsfläche.

3. Legen Sie die vorbereiteten Lebensmittel in die Fritterschublade und auf das Frittiergitter. Überfüllen Sie die Fritterschublade nicht!
4. Schieben Sie die Fritterschublade wieder zurück in die Heissluft-Fritteuse.
5. Stecken Sie den Netzstecker in eine passende Steckdose. Sobald die Heissluftfritteuse eingesteckt ist, ertönt ein Signalton, und das Start/Cancel-Symbol leuchtet auf.
6. Drücken Sie die „Start/Cancel“-Taste: Das Gerät befindet sich im Standby-Modus, das Display leuchtet auf. Drücken Sie auf „Air Fry“, „Steam“ oder „Kombi“.
7. Wählen Sie nun das gewünschte Kochprogramm, indem Sie die Programm-Taste wiederholt drücken, bis eines der 4 Gerichte blinkt, oder stellen Sie Zeit und Temperatur manuell ein, indem Sie vor der Programmwahl die Taste „Manual Mode“ drücken.
8. Drücken Sie die „Start/Cancel“-Taste, um das Programm zu starten.

### Tipp:

Während des Betriebs können Sie die „Start/Cancel“-Taste drücken, um das Programm zu beenden. Die Taste muss auch gedrückt werden, wenn Sie ein laufendes Programm wechseln wollen.

## Inbetriebnahme

### Programm „Air Fry“: Heissluft-Funktion

Für dieses Programm muss sich kein Wasser im Wassertank befinden. Die Heissluft-Funktion arbeitet klassisch mit sehr heisser, zirkulierender Luft, die in kurzer Zeit Ihre Lebensmittel knusprig frittiert und bäckt, ohne dass Sie Öl dafür benutzen müssen. Die Dampf-Funktion ist in diesem Programm ausgeschaltet.

#### Vorgehensweise:

1. Drücken Sie die „Air Fry“-Taste. Die 4 wählbaren Kochprogramme leuchten, die anderen sind erloschen.
2. Wählen Sie eines der vier voreingestellten Programme, indem Sie wiederholt die „Air Fry“-Taste drücken, bis das gewünschte Programm eingestellt ist.

#### Manuelle Einstellung anstatt voreingestelltem Programm:

Drücken Sie erst die Taste „Manual Mode“ und im Anschluss die Taste „Air Fry“ um die Betriebsdauer und Temperatur individuell mit den Tasten „Temp“ und „Time“ einzustellen. Wählbar sind: Eine Temperatur von 50 °C bis 200 °C (empfohlen wird 180 °C bis 200 °C für das Programm „Air Fry“) und eine Betriebsdauer von 1 bis 60 Minuten.

3. Drücken Sie die „Start/Cancel“-Taste, um das Programm zu starten. Die Leuchte „Air Fry“ und das Symbol des ausgewählten Programms blinken auf dem Bedienfeld.

Die verbleibende Betriebsdauer und die gewählte Temperatur leuchten abwechselnd im Display auf. Wenn das Display 00 für die Betriebsdauer anzeigt, schaltet sich das Gerät aus.

### Programm „Steam“: Dampf-Funktion

Für dieses Programm muss sich Wasser im Wassertank befinden. Dieses Wasser wird in den Dampfgenerator gepumpt und dort in Dampf verwandelt, der durch die Dampföffnungen auf die Lebensmittel gesprüht wird und die Lebensmittel dämpft. Die Heissluft-Funktion ist in diesem Programm ausgeschaltet.

#### Vorgehensweise:

1. Drücken Sie die „Steam“-Taste. Die 4 wählbaren Kochprogramme leuchten, die anderen sind erloschen.
2. Wählen Sie eines der vier voreingestellten Programme, indem Sie wiederholt die „Steam“-Taste drücken, bis das gewünschte Programm eingestellt ist.

**Manuelle Einstellung** anstatt voreingestelltem Programm: Drücken Sie erst die Taste „Manual Mode“ und im Anschluss die Taste „Steam“, um die Betriebsdauer individuell mit den Tasten „Time“ einzustellen. Wählbar ist eine Betriebsdauer von 1 bis 60 Minuten.

3. Drücken Sie die „Start/Cancel“-Taste, um das Programm zu starten. Die Leuchte „Steam“ und das Symbol des ausgewählten Programms blinken auf dem Bedienfeld.

#### Wichtig:

In der Dampf-Funktion können Sie keine Temperatur eingeben, diese beträgt immer 95 °C bis 100 °C.

## Inbetriebnahme

Die verbleibende Betriebsdauer können Sie im Display sehen. Wenn das Display 00 anzeigt, schaltet sich das Gerät aus.

### Programm „Kombi“: Kombinierte Dampf- und Heissluft-Funktion

Für dieses Programm muss sich Wasser im Wassertank befinden. Die Heissluft-Funktion arbeitet klassisch mit sehr heisser, zirkulierender Luft und kombiniert dies mit der Dampf-Funktion.

#### Vorgehensweise:

1. Drücken Sie die „Kombi“-Taste. Die 4 wählbaren Kochprogramme leuchten, die anderen sind erloschen.
2. Wählen Sie eines der vier voreingestellten Programme, indem Sie wiederholt die „Kombi“-Taste drücken, bis das gewünschte Programm eingestellt ist.

**Manuelle Einstellung** anstatt voreingestelltem Programm: Drücken Sie erst die Taste „Manual Mode“ und im Anschluss 2–3 Sekunden die Taste „Kombi“ um die Betriebsdauer für das Dämpfen einzustellen (die Dämpf-Temperatur kann nicht eingestellt werden). Dann drücken Sie erneut 2–3 Sekunden die Taste „Kombi“, nun können Sie die Betriebsdauer und die Temperatur für die Heissluft-Funktion individuell mit den Tasten „Temp“ und „Time“ einstellen. Wählbar sind: Eine Temperatur von 50 °C bis 200 °C (empfohlen wird 180 °C bis 200 °C für das Programm „Air Fry“) und eine Betriebsdauer von 1 bis 60 Minuten.

3. Drücken Sie die „Start/Cancel“-Taste, um das Programm zu starten. Die Leuchte „Kombi“ und das Symbol des ausgewählten Programms blinken auf dem Bedienfeld.

Die verbleibende Betriebsdauer und die eingestellte Temperatur leuchten abwechselnd im Display auf. Wenn das Display 00 für die Betriebsdauer anzeigt, schaltet sich das Gerät aus.

#### Funktion „Yogurt“

- Sie können mit diesem Gerät auch Joghurt zubereiten.
- Stellen Sie die gefüllten Gläser mit Joghurtmasse in die Frittierschublade, das Frittiergitter sollte nicht eingelegt sein.
- Drücken Sie die Taste „Yogurt“, das Gerät arbeitet in der voreingestellten Temperatur von 42 °C und mit der Betriebsdauer von 8 Stunden. Sie können aber die Betriebsdauer von 0,5 bis 24 Stunden im 30-Minuten-Intervall auch manuell verändern.

#### Generell gilt:

Wenn Sie die Frittierschublade öffnen, stoppt der Timer, die Zeit zählt nicht weiter. Sobald Sie die Schublade wieder einschieben, zählt der Timer weiter.

## Inbetriebnahme

| Programm | zur Zubereitung von  | Temperatur           | Betriebsdauer*           | mögl. Temperatur**   |                                 |
|----------|----------------------|----------------------|--------------------------|----------------------|---------------------------------|
| Air Fry  | Pommes frites        | 200 °C               | 30 Min.                  | 50–200 °C            |                                 |
| Air Fry  | Chicken wings        | 200 °C               | 25 Min.                  | 50–200 °C            |                                 |
| Air Fry  | Kuchen               | 160 °C               | 35 Min.                  | 50–200 °C            |                                 |
| Air Fry  | Steak                | 185 °C               | 20 Min.                  | 50–200 °C            |                                 |
| Programm | zur Zubereitung von  | Temperatur           | Betriebsdauer*           | Temperatur           |                                 |
| Steam    | Eier                 | 100 °C               | 12 Min.                  | nicht einstellbar    |                                 |
| Steam    | Gedämpfter Fisch     | 100 °C               | 15 Min.                  | nicht einstellbar    |                                 |
| Steam    | Gedämpftes Gemüse    | 100 °C               | 12 Min.                  | nicht einstellbar    |                                 |
| Steam    | Gedämpfte Kartoffeln | 100 °C               | 25 Min.                  | nicht einstellbar    |                                 |
| Programm | zur Zubereitung von  | Dampf-Betriebsdauer* | Heissluft-Betriebsdauer* | Heissluft-Temperatur | mögl. Temperatur f. Heissluft** |
| Kombi    | Brot                 | 3 Min.               | 20 Min.                  | 190 °C               | 50–200 °C                       |
| Kombi    | Gemüse               | 3 Min.               | 18 Min.                  | 200 °C               | 50–200 °C                       |
| Kombi    | Frittierter Fisch    | 5 Min.               | 10 Min.                  | 200 °C               | 50–200 °C                       |
| Kombi    | Ofenkartoffeln       | 20 Min.              | 15 Min.                  | 180 °C               | 50–200 °C                       |

\* Die Betriebsdauer kann in 1-Minuten-Schritten verstellt werden.

\*\* Die Temperatur kann in 5°C-Schritten verstellt werden.

Die Temperatur im Joghurt-Programm kann nicht verändert 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.

## Inbetriebnahme

### Tipp:

Wenn Sie den Kochvorgang noch während des Programms stoppen wollen, können Sie dies jederzeit tun, indem Sie die „Start/Cancel“-Taste 3 Sekunden gedrückt halten.

- Nach dem Kochen hat sich das überschüssige Öl aus den Lebensmitteln am Boden der Frittierschublade bzw. das kondensierte Wasser in der Schmutzwasser-Auffangschublade gesammelt. Nehmen Sie die Auffangschublade nach dem Abkühlen vorsichtig aus dem Gerät und reinigen Sie sie, ebenso die Frittierschublade.

### 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 Antihalt-Beschichtung nicht zu beschädigen.

### Tipps

- Kleinere Lebensmittel sind in der Regel schneller gar als grosse Lebensmittel.
- Wenn Sie die Lebensmittel nach der halben 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.

zebeständige 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.

- 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.

### 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 750 g Kartoffeln in dem Gerät frittieren.

- 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.

## Reinigung

- Sie können mit dem Gerät auch **Gerichte erwärmen**. Stellen Sie in diesem Fall das Programm „Air Fry“ und manuell 160 °C und 10 Minuten ein.

### Hinweis:

Das Gerät ist innen noch sehr heiss, und bleibt es auch einige Zeit nach dem Ausschalten. Berühren Sie es deshalb innen nicht, oder nur mit Kochhandschuhen. Achten Sie darauf, dass auch die Speisen sehr heiss sind.

### Warn-Hinweise am Gerät:

- Kein Wasser im Wassertank: Wenn die Anzeige „Waterless“ blinkt, ist der Tank leer und muss aufgefüllt werden.
- Gerät muss entkalkt werden: Wenn die Anzeige „Descaling“ blinkt, muss das Gerät entkalkt werden.

### Reinigungs-Programme

- Mit der „Cleaning“-Taste können Sie das Reinigungsprogramm für das Wassersystem in Gang setzen: Dampf wird dadurch in die Frittierschublade geleitet, um Verkrustungen und Verschmutzungen aufzuweichen und leichter zu reinigen. Deshalb ist es nötig, dass der Wassertank vorab mit Wasser gefüllt wird, sollte er leer sein. Während das Reinigungsprogramm läuft, ist die Wasserpumpe eingeschaltet aber das Heizelement ausgeschaltet. Nach 10 Minuten Pumpen geht das Gerät wieder in den Standby-Modus.
- Um in das „Descaling“ sprich Entkalkungs-Programm zu kommen, halten Sie die „Cleaning“-Taste 3 Sekunden gedrückt:

Während des Entkalkungsprogramms ist sowohl die Wasserpumpe als auch das Heizelement voll eingeschaltet. Die Temperatur beträgt während des gesamten Programms 100 °C und dauert 35 Minuten. Beachten Sie dazu auch das Kapitel „Reinigung“.

### Wichtig:

Bei beiden Programmen muss der Wassertank voll gefüllt sein. Prüfen Sie im Vorfeld, ob dies sichergestellt ist.

### Reinigung

- Das Gerät sollte nach jeder Benutzung gereinigt werden. Bevor Sie das Gerät reinigen, stellen Sie sicher, dass es ausgeschaltet ist und der Netzstecker gezogen ist. Lassen Sie das Gerät abkühlen.
1. Nehmen Sie 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 sowie die Auffangschale in warmem Spülwasser mit einem weichen Schwamm oder Tuch. Danach unter klarem Wasser nachspülen. Trocknen Sie alles sorgfältig.

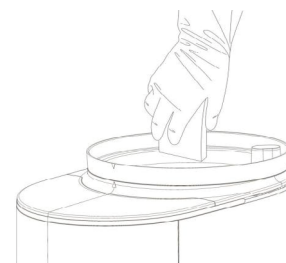
**Hinweis:** Frittierschublade, Frittiergitter und die Auffangschale sind auch für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet!

4. Wenn Wasser im Wassertank eingefüllt war, entleeren Sie den Wassertank und reini-

## Entkalkung / Lagerung

gen Sie den Tank mit einem feuchten Tuch. Da sich nach längerem Gebrauch Bakterien im Tank bilden können, ist es wichtig, auch diesen nach dem Gebrauch zu leeren und sorgfältig zu reinigen. Öffnen Sie den Deckel und benutzen Sie ein feuchtes Tuch, um den Tank zu säubern.

**Hinweis:** Der Wassertank kann auch in der Spülmaschine gereinigt werden.



5. Wenn nötig, können Sie auch das Heizelement mit einer weichen Bürste reinigen.
6. Reinigen Sie das Gerät innen mit einem leicht feuchten Tuch oder einem weichen Schwamm. Trocknen Sie das Innere anschliessend mit einem weichen Tuch.
7. Das Gehäuse mit Netzkabel und Netzstecker darf nur mit einem leicht feuchten Tuch gereinigt werden, danach trocknen lassen.
8. Lassen Sie alle Teile komplett trocknen, bevor Sie sie wieder zusammensetzen.
9. **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.

### Dampfgenerator entkalken

- Wenn die Warnleuchte „Descaling“ aufleuchtet, muss der Dampfgenerator entkalkt werden.
- Füllen Sie den Wassertank mit einer Mischung aus Leitungswasser und Entkalkungsmittel gemäss den Herstellerangaben, beachten Sie dabei die auf der Verpackung oder dem Etikett des verwendeten Produkts empfohlene Menge. Drücken Sie die Taste „Cleaning“ für 3 Sekunden und drücken Sie zum Start des Programms die „Start/Cancel“-Taste. Nach 15 Minuten ertönt ein Signalton. Entfernen Sie die restliche Entkalkungslösung, die sich noch im Wassertank befindet, und füllen Sie den Wassertank mit Leitungswasser. Drücken Sie nochmals die „Start/Cancel“-Taste, um die Entkalkungslösung aus dem Dampfgenerator zu spülen. Nach 30 Minuten ist die Entkalkung abgeschlossen.

### 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 „Tipps“ auf S. 19.                                                                               |

## 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



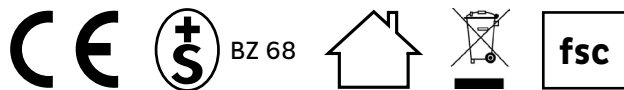
Alle Elektrogeräte müssen im Interesse der Umwelt am Ende ihrer Lebensdauer einer ordnungsgemässen Entsorgung zugeführt werden. Ausgediente Geräte müssen durch Abtrennen des Netzkabels unbrauchbar gemacht werden und dürfen nicht

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 und Steamer, 4.5 l                                       |
| Artikel-Nummer            | 32298                                                             |
| Nennspannung              | 220-240 V ~ 50/60 Hz                                              |
| Nennleistung Heissluft    | 1500 W, Dampf: 900 W                                              |
| Kabellänge                | 1.1 m                                                             |
| Material                  | PP, ABS etc; Frittierschublade:<br>schwarzbeschichtetes Aluminium |
| Abmessungen (L x B x H)   | 388 x 242 x 347 mm                                                |
| Gewicht                   | 5.3 kg                                                            |
| Volumen Frittierschublade | 4.5 l                                                             |
| Volumen Wassertank        | 800 ml                                                            |
| 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.
- 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 chauds lors de l'utili-

## Directives de sécurité

- sation 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 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.
  - 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 un écart suffisamment grand avec les orifices de sortie d'air chaud pour

## Directives de sécurité

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.

- Le réservoir d'eau et le bac de récupération ne doivent jamais être retirés de l'appareil pendant que celui est en marche.
- Prenez soin que les aliments que vous préparez sortent dorés de la friteuse à air chaud et non pas trop foncés ou brûlés.

**Risque de blessures!**  
**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.

- 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, 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.

## Avant la première utilisation / Equipement de sécurité

1. Déballiez 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 42.

### 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.

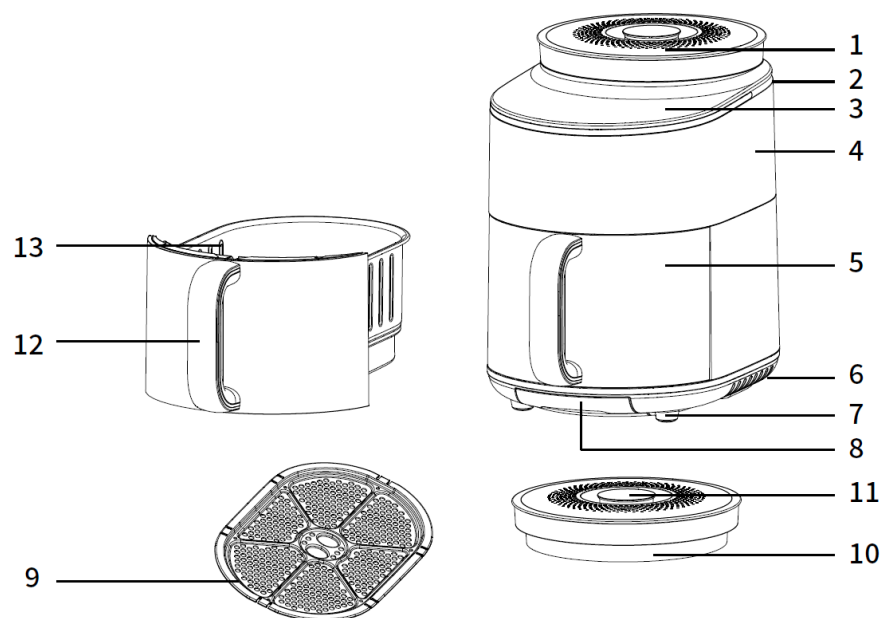
### Protection contre la surchauffe

- 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 Start/Cancel. Le ventilateur continue de fonctionner pendant environ 30 secondes pour refroidir l'appareil.

## Description de l'appareil



- 1 Support du réservoir d'eau
- 2 Sortie d'air chaud (situé sur la face arrière de l'appareil)
- 3 Tableau de commande
- 4 Chassis de l'appareil
- 5 Tiroir à frire
- 6 Sortie d'air chaud (situé dans le fond de l'appareil)
- 7 Pied de l'appareil
- 8 Bac de récupération de l'eau sale
- 9 Grille de la friteuse
- 10 Réservoir d'eau (lorsqu'il n'est pas installé dans l'appareil)

- 11 Couverture du réservoir d'eau
- 12 Poignée du tiroir à frire
- 13 Tiroir à frire (sortie de l'appareil)

### Remarque:

Lorsque l'appareil est en marche, la durée de cuisson peut être adaptée avec les touches « **A** » et « **V** ».

La friteuse à air chaud ne fonctionne pas si le tiroir n'est pas correctement inséré dans l'appareil.

## Fonctionnement avec le réservoir d'eau

- Si vous voulez utiliser le programme vapeur ou combiné, le réservoir d'eau doit être rempli et placé sur l'appareil.

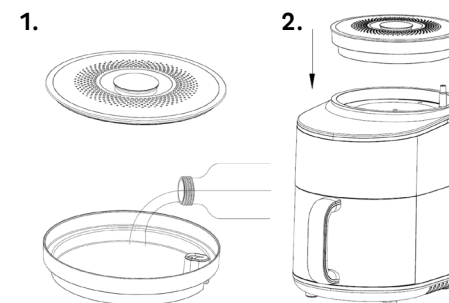
### Remplir le réservoir avec de l'eau

- Prenez soin qu'il y ait suffisamment d'eau dans le réservoir et que celui-ci soit correctement mis en place lorsque vous mettez

le programme vapeur ou combiné en marche.

**1<sup>ère</sup> étape:** Retirez le réservoir d'eau de l'appareil. Ouvrez le couvercle et remplissez-le jusqu'au marquage MAX avec de l'eau du robinet froide (max. 0,8 litre).

**2<sup>ème</sup> étape:** Remplacez le couvercle sur le réservoir puis remettez le réservoir en place dans le support sur l'appareil.



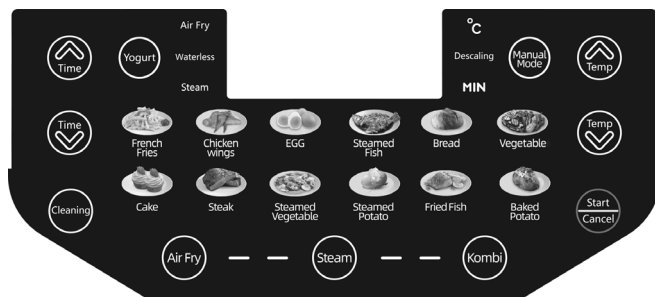
### Remarques importantes:

- Après chaque utilisation videz le réservoir et nettoyez-le.
- Ne mettez que de l'eau du robinet pure dans le réservoir. Si l'eau est très calcaire dans votre région, nous vous recommandons d'utiliser de l'eau distillée pour que le réservoir ne s'entarte pas trop vite.
- Vérifiez toujours que le réservoir est correctement placé dans le support.
- Ne mettez pas l'appareil en marche si la température ambiante est inférieure à 5 °C. La vapeur ne se diffuserait que beaucoup trop lentement et l'appareil ne fonctionnerait pas de manière optimale.

Si la température est inférieure ou égale à 0 °C, l'eau gèle dans le réservoir et aucune vapeur n'est produite.

- En fin d'utilisation avec le programme vapeur, de l'eau chaude, condensée se dépose sur le tiroir à frire et dans le bac de récupération. C'est pourquoi vous ne devez jamais incliner le tiroir à frire pour retirer les aliments – Risque que de l'eau chaude, de l'huile / de la graisse chaude coule sur les aliments. Retirez les aliments toujours en utilisant une pince en plastique ou en bois.

## Tableau de commande



Dès que la friteuse est branchée, un signal sonore retentit et le symbole Start/Cancel s'allume.

**Les programmes suivants sont alors disponibles:**

**Air Fry:** Pour mettre en marche le programme classique d'air chaud.

**Steam:** Pour mettre en marche le programme vapeur.

**Kombi:** Pour mettre en marche un programme combiné air chaud / vapeur.

**Mode manuel:** Ce mode vous permet de régler individuellement la durée de fonctionnement et la température. Appuyez sur cette touche avant de sélectionner un des 3 programmes (Air Fry, Steam ou Kombi) puis réglez la durée de fonctionnement ainsi que la température, si celle-ci est réglable sur le programme sélectionné.

**Yogurt:** Pour mettre en marche le programme yaourt.

**Cleaning:** Pour mettre en marche le programme de nettoyage.

**Touches de fonction:**

**Time  $\wedge$  / Time  $\vee$ :** Pour augmenter ou diminuer la durée de fonctionnement par intervalle d'1 minute.

**Temp  $\wedge$  / Temp  $\vee$ :** Pour augmenter ou diminuer la température par intervalle de 5 °C (réglable de 50 °C

à 200 °C sur les programmes «Air Fry» et «Kombi», non réglable sur le programme vapeur).

**Start/Cancel:** Pour mettre en marche / arrêter un programme.

### Remarques importantes:

Cet appareil est idéal pour la préparation de frites, steaks, chicken wings, poisson, œufs, 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 «Start/Cancel» 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 branchant à nouveau et en appuyant sur la touche «Start/Cancel».

## Mise en service

### 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 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 de l'appareil et vérifiez que la grille est bien mise en place. Placez le tiroir sur un plan de travail.
3. Placez les aliments préparés dans le tiroir, sur la grille. Ne remplissez pas de trop le tiroir.
4. Insérez ensuite le tiroir dans la friteuse à air chaud.
5. Branchez la friteuse dans une prise secteur appropriée. Dès que la friteuse est branchée, un signal sonore retentit et le symbole Start/Cancel s'allume.
6. Appuyez sur la touche «Start/Cancel»: L'appareil se trouve sur le mode de veille, l'écran s'allume. Appuyez sur «Air Fry», «Steam» ou «Kombi».
7. Sélectionnez alors le programme souhaité en appuyant autant de fois sur la touche du programme jusqu'à ce qu'un des 4 plats clignote ou réglez manuellement la minuterie et le programme en appuyant sur la touche «Manual Mode» avant la sélection du programme.
8. Appuyez sur la touche «Start/Cancel» pour mettre le programme en marche.

### Conseil:

Lorsque l'appareil est en marche, vous pouvez appuyer sur la touche «Start/Cancel» pour interrompre le programme. Vous devez maintenir la touche enfoncée si vous voulez changer de programme.

## Mise en service

### Programme « Air Fry » : Programme air chaud

Pour ce programme, il n'est pas nécessaire de remplir le réservoir d'eau. Le programme air chaud fonctionne de manière classique avec de l'air très chaud qui circule et qui frit les aliments de manière croustillante et les cuit sans avoir à utiliser de l'huile. Le programme vapeur est désactivé sur ce programme.

#### Procédé:

1. Appuyez sur la touche « Air Fry ». Les 4 programmes de cuisson sélectionnables s'affichent, les autres sont éteints.
2. Sélectionnez un des quatre programmes pré-régés en appuyant autant de fois que nécessaire sur la touche « Air Fry ».

**Réglage manuel** au lieu d'un programme pré-régé: Appuyez tout d'abord sur la touche « Manual Mode » puis sur la touche « Air Fry » pour régler individuellement la durée de fonctionnement et la température avec les touches « Temp » et « Time ». Sélectionnables sont une température de 50 °C à 200 °C (température recommandée pour le programme « Air Fry » 180 °C à 200 °C) et une durée de fonctionnement de 1 à 60 minutes.

3. Appuyez sur la touche « Start/Cancel » pour mettre le programme en marche. Le voyant « Air Fry » et le symbole du programme sélectionné clignotent sur le tableau de commande.

La durée de fonctionnement restante et la température sélectionnée s'affichent en alternance sur l'écran. Lorsque 00 pour la minuterie s'affiche sur l'écran, l'appareil s'éteint.

### Programme « Steam » : Programme vapeur

Pour ce programme le réservoir doit être rempli d'eau. Cette eau est alors pompée dans le générateur de vapeur puis transformée en vapeur qui est ensuite vaporisée sur les aliments à travers les orifices de la vapeur. Les aliments sont ainsi cuits à la vapeur. Le programme air chaud est désactivé sur ce programme.

#### Procédé:

1. Appuyez sur la touche « Steam ». Les 4 programmes de cuisson sélectionnables s'affichent, les autres sont éteints.
2. Sélectionnez un des quatre programmes pré-régés en appuyant autant de fois que nécessaire sur la touche « Steam ».

**Réglage manuel** au lieu d'un programme pré-régé: Appuyez tout d'abord sur la touche « Manual Mode » puis sur la touche « Steam » pour régler individuellement la durée de fonctionnement avec les touches « Time ». Sélectionnables est une durée de fonctionnement de 1 à 60 minutes.

3. Appuyez sur la touche « Start/Cancel » pour mettre le programme en marche. Le voyant « Steam » et le symbole du programme sélectionné clignotent sur le tableau de commande.

#### Important:

Sur le programme vapeur vous ne pouvez pas régler la température, celle-ci est toujours entre 95 °C et 100 °C.

## Mise en service

La durée de fonctionnement restante s'affiche sur l'écran. Lorsque 00 s'affiche sur l'écran, l'appareil s'éteint.

### Programme « Kombi » : Programme combiné vapeur/air chaud

Pour ce programme le réservoir doit être rempli d'eau. Le programme air chaud fonctionne de manière classique avec de l'air très chaud et le combine avec le programme vapeur.

#### Procédé:

1. Appuyez sur la touche « Kombi ». Les 4 programmes de cuisson sélectionnables s'affichent, les autres sont éteints.
2. Sélectionnez un des quatre programmes pré-régés en appuyant aussi souvent que nécessaire sur la touche « Kombi ».

**Réglage manuel** au lieu d'un programme pré-régé: Appuyez tout d'abord sur la touche « Manual Mode » puis 2 à 3 secondes sur la touche « Kombi », vous pouvez alors régler individuellement la durée de fonctionnement et la température pour le programme air chaud avec les touches « Temp » et « Time ». Sélectionnables sont une température de 50 °C à 200 °C (température recommandée pour le programme « Air Fry » 180 °C à 200 °C) et une durée de fonctionnement de 1 à 60 minutes.

3. Appuyez sur la touche « Start/Cancel » pour mettre le programme en marche. Le voyant « Kombi » et le symbole du programme sélectionné clignotent sur le tableau de commande.

La durée de fonctionnement restante et la température sélectionnée s'affichent en alternance sur l'écran. Lorsque 00 pour la minuterie s'affiche sur l'écran, l'appareil s'éteint.

### Programme « Yogurt »

- Vous pouvez faire des yaourts avec cet appareil.
- Placez les pots à yaourt remplis dans le tiroir de la friteuse. Retirez préalablement la grille du tiroir.
- Appuyez sur la touche « Yogurt », l'appareil se met en marche sur la température pré-régée de 42 °C et la minuterie de 8 heures. Vous pouvez toutefois modifier la minuterie manuellement d'une demi-heure à 24 heures, par intervalle de 30 minutes.

#### En règle générale:

Lorsque vous sortez le tiroir de l'appareil, la minuterie se met en pause et ne compte plus à rebours. Dès que le tiroir est remis en place dans la friteuse, la minuterie compte à nouveau à rebours.

## Mise en service

| Programme | Pour la préparation de  | Température                     | Durée de fonctionnement*           | Température possible** |                                  |
|-----------|-------------------------|---------------------------------|------------------------------------|------------------------|----------------------------------|
| Air Fry   | Frites                  | 200 °C                          | 30 min.                            | 50-200 °C              |                                  |
| Air Fry   | Chicken wings           | 200 °C                          | 25 min.                            | 50-200 °C              |                                  |
| Air Fry   | Gâteaux                 | 160 °C                          | 35 min.                            | 50-200 °C              |                                  |
| Air Fry   | Steaks                  | 185 °C                          | 20 min.                            | 50-200 °C              |                                  |
| Programme | Pour la préparation de  | Température                     | Durée de fonctionnement*           | Température            |                                  |
| Steam     | Œufs                    | 100 °C                          | 12 min.                            | non réglable           |                                  |
| Steam     | Poisson vapeur          | 100 °C                          | 15 min.                            | non réglable           |                                  |
| Steam     | Légumes vapeur          | 100 °C                          | 12 min.                            | non réglable           |                                  |
| Steam     | Pommes de terre vapeur  | 100 °C                          | 25 min.                            | non réglable           |                                  |
| Programme | Pour la préparation de  | Durée de fonctionnement vapeur* | Durée de fonctionnement air chaud* | Température air chaud  | Température possible air chaud** |
| Kombi     | Pain                    | 3 min.                          | 20 min.                            | 190 °C                 | 50-200 °C                        |
| Kombi     | Légumes                 | 3 min.                          | 18 min.                            | 200 °C                 | 50-200 °C                        |
| Kombi     | Poisson frit            | 5 min.                          | 10 min.                            | 200 °C                 | 50-200 °C                        |
| Kombi     | Pommes de terre au four | 20 min.                         | 15 min.                            | 180 °C                 | 50-200 °C                        |

\* La durée de fonctionnement peut être réglée par étape d'1 minute.

\*\* La température peut être réglée par étape de 5°C.

La température dans le programme yaourt ne peut pas être modifiée.

### 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.

## Mise en service

### Conseil:

Si vous voulez interrompre la cuisson au milieu d'un programme, vous pouvez le faire à tout moment en maintenant la touche « Start/Cancel » enfoncée pendant 3 secondes.

- Après la cuisson, l'huile superflue des aliments s'est accumulée dans le fond du tiroir et l'eau condensée dans le bac de récupération des eaux sales. Laissez l'appareil refroidir puis retirez avec précaution le bac de récupération et nettoyez-le ainsi que le tiroir.

### 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 retournez les aliments à mi-cuisson, ils seront frits / cuits plus homogènement. 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.

- 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.

### 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 humectez-les avec un peu de l'huile végétale.

Pour que les pommes de terre soient croustillantes, n'en mettez pas plus de 750 g dans l'appareil.

- 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, réglez le programme

## Nettoyage

«Air Fry» et sélectionnez une température de 160 °C et une minuterie de 10 minutes.

### Remarque:

L'intérieur de l'appareil est encore très chaud et le reste un certain temps après l'avoir éteint. Ne le touchez donc pas à l'intérieur ou seulement avec des gants de cuisine. Veillez à ce que les aliments soient également très chauds.

### Messages d'avertissement sur l'appareil:

- Pas d'eau dans le réservoir: Lorsque «Waterless» clignote, cela signifie que le réservoir est vide et doit être rempli.
- L'appareil doit être détartré: Lorsque «Descaling» clignote, cela signifie que l'appareil doit être détartré.

### Programmes de nettoyage

- La touche «Cleaning» permet de mettre en place le programme de nettoyage du circuit d'eau: De la vapeur est projetée dans le tiroir afin de détacher les saletés et les incrustations et de le nettoyer ainsi plus facilement. C'est pourquoi il est nécessaire de tout d'abord remplir le réservoir avec de l'eau, s'il est vide. Pendant le programme de nettoyage, la pompe à eau est activée mais l'élément chauffant est désactivé. Au bout de 10 minutes, l'appareil repasse sur le mode de veille.
- Pour passer sur le programme «Descaling», c'est-à-dire détartrage, maintenez la touche «Cleaning» enfoncée pendant 3 secondes: Sur le programme de détartrage, la pompe à eau

ainsi que l'élément chauffant sont activés. La température est de 100 °C pendant tout le programme qui dure 35 minutes. Veuillez-vous référer également au chapitre «Nettoyage».

### Important:

Pour les deux programmes, le réservoir d'eau doit être rempli. Vérifiez que c'est le cas avant de mettre un des programmes en marche.

### Nettoyage

Nous vous recommandons de nettoyer l'appareil après chaque utilisation. Avant de nettoyer l'appareil, prenez soin qu'il soit éteint et débranché. Laissez l'appareil refroidir.

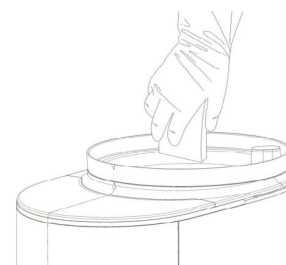
1. Retirez le tiroir à frire de l'appareil.
2. Si le tiroir à frire est très sale et des résidus alimentaires et de la graisse restent incrustés dans le tiroir à frire, vous pouvez aussi mettre de l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle dans le tiroir à frire et le laisser tremper pendant env. 10 minutes.
3. Lavez le tiroir à frire et la grille de cuisson ainsi que le bac de récupération 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:** Le tiroir à frire, la grille de cuisson amovible et le bac de récupération peuvent également être lavés en machine!

## Détartrage / Rangement

4. S'il y avait de l'eau dans le réservoir, videz-la et nettoyez le réservoir avec un chiffon humide. Étant donné que des bactéries peuvent se développer dans le réservoir après une utilisation prolongée, il est important de vider le réservoir après utilisation et de le nettoyer soigneusement. Ouvrez le couvercle et utilisez un chiffon humide pour nettoyer le réservoir.

**Remarque:** Le réservoir d'eau peut également être nettoyé en machine.



5. Si nécessaire, vous pouvez également nettoyer l'élément chauffant avec une brosse douce.
6. 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.
7. Le châssis de l'appareil et le cordon / la prise ne peuvent être nettoyés qu'avec un chiffon légèrement humide puis séchez-les.
8. Laissez tous les éléments entièrement sécher avant de les remettre en place.

9. **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.

### Détartrage du générateur de vapeur

- Lorsque «Descaling» s'allume, cela signifie que le générateur de vapeur doit être détartré.
- Remplissez le réservoir d'eau avec un mélange d'eau du robinet et de produit détartrant. Veuillez respecter le dosage du produit détartrant selon les indications du fabricant en tenant compte de la quantité recommandée sur l'emballage ou l'étiquette du produit utilisé. Maintenez la touche «Cleaning» enfoncée pendant 3 secondes et appuyez sur la touche «Start/Cancel» pour mettre le programme en marche. Au bout de 15 minutes un signal sonore retentit. Retirez le reste de la solution de détartrage qui se trouve encore dans le réservoir et remplissez-le avec de l'eau du robinet. Appuyez une nouvelle fois sur la touche «Start/Cancel» pour rincer le générateur de vapeur. Le détartrage est achevé au bout de 30 minutes.

### 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.                                                                                               | Régalez une température plus élevée.                                                                                                                                                                         |
|                                                                                                        | La minuterie réglée est trop brève.                                                                                                 | Régalez 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 paragraphe «Conseils» page 41.                                                                                             |

## 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             | Friteuse à air chaud et steamer, 4,5 l                 |
| No. d'article                      | 32298                                                  |
| Tension nominale                   | 220-240 V ~ 50/60 Hz                                   |
| Puissance nominale                 | air chaud: 1500 W, vapeur: 900 W                       |
| Longueur du câble                  | 1.1 m                                                  |
| Matériau                           | PP, ABS; tiroir à frire en aluminium à revêtement noir |
| Dimensions (l x l x h)             | 388 x 242 x 347 mm                                     |
| Poids                              | 5.3 kg                                                 |
| Volume tiroir à frire              | 4.5 l                                                  |
| Volume réservoir d'eau             | 800 ml                                                 |
| Certifié                           | CE, S+                                                 |
| Conforme aux normes EU européennes | oui                                                    |
| Durée de la garantie               | 2 ans                                                  |

Sous réserve de modifications techniques.

