



Betty Bossi

Airfryer und Steamer

Gebrauchsanleitung und Rezepte
Mode d'emploi et recettes
Instructions and recipes

Der einfachste Weg zum Genuss

Step by step

DE



Für ausführliche Informationen die beigelegte Gebrauchsanweisung beachten.

1. Vorbereiten

Frittiergitter in die Frittierschublade setzen. **Wassertank füllen**, Deckel auflegen und in das Gerät einsetzen. Lebensmittel wie im Rezept beschrieben vorbereiten, auf dem Frittiergitter verteilen. Frittierschublade in das Gerät einschieben.

2. Programm, Temperatur und Zeit wählen

Gerät durch Berühren der Start/Cancel-Taste einschalten. Die Tasten Air Fry, Steam oder Kombi berühren und durch mehrmaliges Drücken der Taste das Programm gemäss Rezept auswählen. Programm durch erneutes Berühren der Start/Cancel-Taste starten.

Das Gerät lässt sich auch individuell über die Taste Manual Mode einstellen (siehe Gebrauchsanweisung).

3. Frittierschublade entfernen

Nach Ablauf der Garzeit die Frittierschublade herausnehmen, das Gericht wie im Rezept beschrieben fertig zubereiten und anrichten.

Hinweis: Wassertank und Auffangschale nach jedem Gebrauch entleeren und trocknen.

Tipps für das Programm Air Fry

- Die Zugabe von 1–2 EL Öl macht die Lebensmittel noch knuspriger.
- Halbfertigprodukte (z. B. Pommes frites) nach Angabe auf der Verpackung heissluft-frittieren.

Airfryer und Steamer, 4.5l (Art.-Nr. 32298)

Frittiergitter und -schublade sind spülmaschinengeeignet. Vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen. Keine Scheuermittel, starken Reinigungsmittel oder Stahlwatte verwenden.

Consulter le mode d'emploi livré avec l'appareil pour des informations détaillées.

1. Mise en place

Placer la grille dans le tiroir de la friteuse.

Remplir le réservoir d'eau, remettre le couvercle, insérer dans l'appareil. Préparer les aliments comme indiqué dans la recette, les répartir sur la grille. Insérer le tiroir dans l'appareil.

2. Programme, température et durée

Mettre l'appareil en marche en appuyant sur la touche Start/Cancel. Appuyer sur la touche Air Fry, Steam ou Kombi et sélectionner le programme correspondant à la recette en pressant plusieurs fois sur la touche. Appuyer à nouveau sur la touche Start/Cancel pour mettre le programme en marche.

L'appareil peut aussi être réglé de façon personnalisée à l'aide de la touche Manual Mode (voir mode d'emploi).

3. Retrait du tiroir

Une fois le temps de cuisson écoulé, retirer le tiroir de la friteuse, terminer la préparation selon la recette et servir.

Remarque: vider et sécher le réservoir d'eau et le bac de récupération après chaque utilisation.

Suggestions pour le programme Air Fry

- L'ajout de 1 ou 2 c. s. d'huile rend les aliments encore plus croustillants.
- Pour frire à air chaud des produits semi-finis (p. ex. frites), se conformer aux indications sur l'emballage.

Friteuse à air chaud et steamer, 4.5 l
(n° d'art. 32298)

La grille et le tiroir de la friteuse passent au lave-vaisselle. Avant la première utilisation, laver à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle. N'utiliser ni détergent puissant, ni poudre à récurer, ni ouate d'acier.

For detailed information, please refer to the enclosed instructions for use.

1. Prepare equipment and ingredients

Place the frying rack in the frying drawer.

Fill the water tank, cover with the lid and insert into the appliance. Prepare the ingredients as described in the recipe and place on the frying rack. Slide the frying drawer into the appliance.

2. Select programme, temperature and time

Switch on the appliance by pressing the Start/Cancel button. Press the Air Fry, Steam or Kombi* button and continue pressing until you reach the programme specified in the recipe. Start the programme by pressing again on the Start/Cancel button.

The appliance can also be set individually using the Manual Mode button (see instructions for use).

3. Remove the frying drawer

Once cooking is complete, remove the frying drawer. Finish preparing the recipe as described and serve.

Note: empty and dry the water tank and drip tray after each use.

Air Fry programme tips

- Adding 1–2 tbsp of oil makes foods even crispier.
- Air-fry ready-to-cook products (e.g. chips) according to the instructions on the packaging.

* Kombi: for combination of Air Fry and Steam ("Kombi" on appliance)

Airfryer and Steamer, 4.5 l (art. no. 32298)

Frying rack and drawer are dishwasher-safe. Clean with warm water and mild detergent before first use. Do not employ abrasive cleaners, harsh detergents or steel wool.

Fächerkartoffeln mit Quark-Dip

🕒 15 Min. + 35 Min. garen/heissluftfrittieren



vegetarisch



glutenfrei

Beilage für 4 Personen

8 fest kochende Kartoffeln (ca. 800 g) 1 Knoblauchzehe 2 Zweiglein Rosmarin 2 Zweiglein Thymian 3 EL Olivenöl ½ TL Salz wenig Pfeffer	Frittiergitter in die Frittierschublade setzen. Wassertank füllen, einsetzen. Kartoffeln gut waschen, mit der Schale im Abstand von ca. 5 mm fächerartig ein-, aber nicht durchschneiden. Kartoffeln auf das Frittiergitter legen. Knoblauch in ein Schälchen pressen. Rosmarinnadeln und Thymianblättchen abzupfen, mit dem Öl begeben, verrühren, würzen. Kräuteröl über die Kartoffeln träufeln. Schublade in das Gerät einschieben.
	Programm « Kombi → Baked Potato » auswählen (Dauer: ca. 35 Min.).
150 g Rahmquark 1 Bio-Zitrone wenig Cayennepfeffer 2 Prisen Salz	Quark in ein Schälchen geben. Von der Zitrone die Hälfte der Schale dazureiben, 2 TL Saft dazupressen, verrühren, würzen. Dip zu den Kartoffeln servieren.

Portion (¼): 501kcal, F 13 g, Kh 85 g, E 13 g



Pommes de terre en éventail, dip au séré

 15 min + 35 min de cuisson



végétarien



sans gluten

Accompagnement pour 4 personnes

8 pommes de terre à chair ferme
(env. 800 g)

1 gousse d'ail

2 brins de romarin

2 brins de thym

3 c. s. d'huile d'olive

½ c. c. de sel

un peu de poivre

Placer la grille dans le tiroir de la friteuse. Remplir le réservoir d'eau et l'insérer. Bien laver les pommes de terre, ne pas les peler, les entailler en éventail tous les env. 5 mm sans les couper complètement. Déposer les pommes de terre sur la grille. Presser l'ail dans un petit bol. Effeuer le romarin et le thym, les ajouter avec l'huile, mélanger, saler, poivrer. Arroser les pommes de terre d'un filet d'huile aux herbes. Insérer le tiroir dans l'appareil.

Sélectionner le programme «**Kombi → Baked Potato**» (durée: env. 35 min).

150 g de séré à la crème

1 citron bio

un peu de piment de Cayenne

2 pincées de sel

Mettre le séré dans une coupelle. Ajouter la moitié du zeste de citron râpé et 2 c. c. de jus, mélanger, assaisonner. Servir le dip avec les pommes de terre.

Portion (%): 501 kcal, lipides 13 g, glucides 85 g, protéines 13 g

Hasselback Potatoes with Quark Dip

🕒 15 mins. + 35 mins. to steam/air-fry



vegetarian



gluten-free

Side dish for four

8 potatoes, waxy variety (approx. 800 g) 1 garlic clove 2 sprigs rosemary 2 sprigs thyme 3 tbsp olive oil ½ tsp salt pinch pepper	Place frying rack in the frying drawer. Fill the water tank and insert. Wash potatoes thoroughly, leaving the skins on. Slice at approximately 5 mm intervals to form a fan shape, without cutting all the way through. Place potatoes on the frying rack. Press the garlic into a small bowl. Pluck the rosemary and thyme leaves, add to the oil, stir and season. Drizzle the herb oil over the potatoes. Slide drawer into the appliance.
	Select Combi → Baked Potato programme (duration: approx. 35 mins.).
150 g full-cream quark 1 organic lemon pinch cayenne pepper 2 pinches salt	Place the quark in a small bowl. Grate half the zest from the lemon, add to quark along with 2 tsp of juice. Stir to combine, season. Serve along with the potatoes.

Serving (¼): 501 kcal, fat 13 g, carbohydrates 85 g, protein 13 g

Lachs mit Tomaten

🕒 15 Min. + 15 Min. garen/heissluftfrittieren

 laktosefrei

 glutenfrei

- 4 Lachsfilets mit Haut**
(je ca. 150 g)
500 g Cherry-Tomaten
am Zweig
1½ EL Olivenöl
1 TL rosa Pfefferkörner
¾ TL Salz
4 Zweiglein Dill

Frittiergitter in die Frittierschublade setzen. Wassertank füllen, einsetzen. Lachs und Tomaten auf das Frittiergitter legen, beides mit dem Öl bestreichen. Pfeffer grob zerstoßen, mit dem Salz mischen, Lachs damit würzen, Dill darauflegen. Schublade in das Gerät einschieben.

Programm «**Kombi → Fried Fish**» auswählen
(Dauer: ca. 15 Min.).

- 2 TL grobkörniger Senf**
1 EL Olivenöl
1 EL flüssiger Honig
1 Bio-Zitrone
½ Bund Dill
20 g ungesalzene geschälte Pistazien

Senf, Öl und Honig in einem Schälchen verrühren. Von der Zitrone die Hälfte der Schale dazureiben, 1 EL Saft dazupressen. Dill fein schneiden, daruntermischen. Lachs und Tomaten anrichten, Sauce darüberträufeln. Pistazien grob hacken, darüberstreuen.

Dazu passt: Couscous.

Portion (%): 449 kcal, F 30 g, Kh 11 g, E 34 g



Saumon aux tomates

 15 min + 15 min de cuisson



sans lactose



sans gluten

**4 filets de saumon
avec la peau**
(d'env. 150 g)

**500 g de tomates cerises
en grappe**

1½ c. s. d'huile d'olive

1 c. c. de baies roses

¾ de c. c. de sel

4 brins d'aneth

Placer la grille dans le tiroir de la friteuse. Remplir le réservoir d'eau et l'insérer. Déposer le saumon et les tomates sur la grille, badigeonner les deux d'huile.

Piler grossièrement les baies roses, les mélanger avec le sel, en assaisonner le saumon, déposer l'aneth dessus. Insérer le tiroir dans l'appareil.

Sélectionner le programme «**Kombi → Fried Fish**»
(durée: env. 15 min).

**2 c. c. de moutarde
à l'ancienne**

1 c. s. d'huile d'olive

1 c. s. de miel liquide

1 citron bio

½ bouquet d'aneth

20 g de pistaches nature

Mélanger moutarde, huile et miel dans un petit bol. Ajouter la moitié du zeste de citron râpé et 1 c. s. de jus. Ciseler l'aneth, incorporer. Dresser le saumon et les tomates, arroser d'un filet de sauce. Hacher grossièrement les pistaches, parsemer.

Servir avec: couscous.

Portion (%): 449 kcal, lipides 30 g, glucides 11 g, protéines 34 g

Salmon with Tomatoes

 15 mins. + 15 mins. to steam/air-fry

 lactose-free

 gluten-free

4 salmon fillets with skin (each approx. 150 g) 500 g cherry tomatoes on the vine 1½ tbsp olive oil 1 tsp pink peppercorns ¾ tsp salt 4 sprigs dill	Place frying rack in the frying drawer. Fill the water tank and insert. Place the salmon and tomatoes on the frying rack, brush with oil. Coarsely crush the peppercorns, combine with salt. Season fillets with pepper mixture, top with dill. Slide drawer into the appliance.
	Select Combi → Fried Fish programme (duration: approx. 15 mins.).
2 tsp coarse-grained mustard 1 tbsp olive oil 1 tbsp liquid honey 1 organic lemon ½ bunch dill 20 g unsalted shelled pistachios	Mix the mustard, oil and honey in a small bowl. Grate half the zest from the lemon, add to bowl along with 1 tbsp of juice. Finely chop the dill, stir into mixture. Arrange the salmon and tomatoes, drizzle with the sauce. Coarsely chop the pistachios, sprinkle on top.

Goes with: couscous.

Serving (¼): 449 kcal, fat 30 g, carbohydrates 11 g, protein 34 g

Doppel-Ruchbrot

🕒 20 Min. + 2 Std. aufgehen lassen + 25 Min. backen 🌱 **vegan** 🚫 **laktosefrei**

300 g Ruchmehl ¾ TL Salz ½ TL Zucker ¼ Würfel Hefe (ca. 10 g) 2 dl Wasser	Mehl, Salz und Zucker in der Schüssel der Küchenmaschine mischen. Hefe zerbröckeln, daruntermischen. Wasser dazugießen, mischen, mit dem Knethaken der Küchenmaschine auf niedriger Stufe ca. 10 Min. und auf hoher Stufe ca. 1 Min. kneten. Teig zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1½ Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.
10 g Sonnenblumenkerne 10 g schwarzer Sesam	Frittiergitter in die Frittierschublade setzen. Wassertank füllen, einsetzen. Teig auf die leicht bemehlte Arbeitsfläche geben. Teig in 2 Portionen teilen, etwas flach drücken, zu Kugeln formen. Kugeln mit etwas Abstand auf ein zugeschnittenes Backpapier auf das Frittiergitter legen. Teig mit wenig Wasser bestreichen, eine Teigkugel mit den Sonnenblumenkernen, die andere mit dem Sesam bestreuen, ca. 30 Min. aufgehen lassen. Schublade in das Gerät einschieben.
Programm «Kombi → Bread» auswählen (Dauer: ca. 25 Min.). Brote herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.	

Portion (¼): 287 kcal, F 4 g, Kh 52 g, E 11 g



Duo de pains bis



20 min + 2 h de levage + 25 min au four



végane



sans lactose

300 g de farine bise
 $\frac{3}{4}$ de c. c. **de sel**
 $\frac{1}{2}$ c. c. **de sucre**
 $\frac{1}{4}$ de cube **de levure** (env. 10 g)
2 dl d'eau

Mélanger farine, sel et sucre dans le bol du robot de cuisine. Émietter la levure, incorporer. Verser l'eau, mélanger, pétrir env. 10 min à vitesse lente avec le crochet du robot de cuisine, puis env. 1 min à vitesse rapide. Laisser doubler de volume env. 1½ h à couvert à température ambiante.

10 g de graines de tournesol

10 g de graines de sésame noir

Placer la grille dans le tiroir de la friteuse. Remplir le réservoir d'eau et l'insérer. Déposer la pâte sur le plan de travail légèrement fariné. La diviser en 2 pâtons, aplatir un peu, façonner des boules. Recouvrir la grille d'une feuille de papier cuisson ajustée, y déposer les boules de pâte en les espaçant. Les humecter, parsemer une boule de graines de tournesol, l'autre de graines de sésame, laisser lever env. 30 minutes. Insérer le tiroir dans l'appareil.

Sélectionner le programme «**Kombi → Bread**» (durée: env. 25 min). Retirer les pains, les laisser refroidir sur une grille.

Portion (%): 287 kcal, lipides 4 g, glucides 52 g, protéines 11 g

Double-Loaf Brown Bread

 20 mins. + 2 hrs. to rise + 25 mins. to bake  **vegan**  **lactose-free**

300 g brown flour
¾ tsp salt
½ tsp sugar
¼ cube fresh yeast
 (approx. 10 g)
2 dl water

Combine the flour, salt and sugar in the bowl of a stand mixer. Crumble in the fresh yeast, stir. Add the water, mix to combine. Using the dough hook, knead on low speed for approx. 10 mins., then on high speed for approx. 1 min. Cover and leave to rise at room temperature for approx. 1½ hrs., or until doubled in size.

10 g sunflower seeds
10 g black sesame seeds

Place frying rack in the frying drawer. Fill the water tank and insert. On a lightly floured surface, divide dough into 2 equal portions, flatten slightly and shape into balls. Line frying rack with baking paper and position the balls spaced slightly apart. Brush with a little water, sprinkle one ball of dough with sunflower seeds and the other with sesame seeds. Let rise for approx. 30 mins. Slide drawer into the appliance.

Select **Combi → Bread** programme (duration: approx. 25 mins.). Remove the loaves, leave to cool on a wire rack.

Serving (¼): 287 kcal, fat 4 g, carbohydrates 52 g, protein 11 g

Joghurt

 **5 Min. + 8 Std. reifen lassen + 6 Std. kühl stellen**



vegetarisch



glutenfrei

Ergibt 8 Gläser von je ca. 1 dl

6½ dl Vollmilch (Past)

120 g Joghurt nature
(stichfest)

Frittiergitter in die Frittierschublade setzen. Wassertank füllen, einsetzen. Milch und Joghurt in einen Messbecher geben, verrühren, in die Gläser giessen. Gläser mit den Deckeln verschliessen, auf das Frittiergitter stellen. Schublade in das Gerät einschieben.

Programm «**Yogurt**» auswählen (Dauer: ca. 8 Std.). Herausnehmen, Joghurt im Kühlschrank mind. 6 Std. fest werden lassen.

Hinweis: Grundsätzlich eignet sich jede Milch zur Joghurt-Herstellung. Die besten Resultate, auch hinsichtlich der Haltbarkeit, werden mit pasteurisierter Milch erzielt.

Tipps

- Für Fruchtjoghurt Früchte (z. B. Aprikosen, Trauben, Äpfel) in Stücke schneiden. Joghurt mit den Früchten anrichten und nach Belieben mit Honig, Zucker oder Vanillezucker süssen.
- Für Beerenjoghurt Beeren (z. B. Erdbeeren, Brombeeren, Himbeeren) in Stücke schneiden oder etwas zerdrücken. Joghurt mit den Beeren anrichten und nach Belieben mit Honig, Zucker oder Vanillezucker süssen.

Haltbarkeit: gut verschlossen im Kühlschrank ca. 3 Tage.

Glas: 64 kcal, F 4 g, Kh 5 g, E 3 g



Yogourt

 5 min + 8 h de repos + 6 h au frais



végétarien



sans gluten

Pour 8 pots avec couvercle d'env. 1 dl

6½ dl de lait entier
(pasteurisé)

120 g de yogourt nature
(ferme)

Placer la grille dans le tiroir de la friteuse. Remplir le réservoir d'eau et l'insérer. Verser le lait et le yogourt dans un bol gradué, mélanger, répartir dans les pots. Fermer avec les couvercles, déposer sur la grille. Insérer le tiroir dans l'appareil.

Sélectionner le programme «**Yogurt**» (durée: env. 8 h). Retirer, laisser raffermir les yogourts au moins 6 h au réfrigérateur.

Remarque: en principe, tout type de lait convient à la préparation de yogourt. Le lait pasteurisé donne les meilleurs résultats, y compris en termes de conservation.

Suggestions

- Pour du yogourt aux fruits, couper des fruits (p. ex. abricots, raisin, pommes) en morceaux. Dresser le yogourt avec les fruits et, selon goût, édulcorer de miel, sucre ou sucre vanillé.
- Pour du yogourt aux baies, couper des baies (p. ex. fraises, mûres, framboises) en morceaux ou les écraser un peu. Dresser le yogourt avec les baies et, selon goût, édulcorer de miel, sucre ou sucre vanillé.

Conservation: bien fermé, env. 3 jours au réfrigérateur.

Pot: 64 kcal, lipides 4 g, glucides 5 g, protéines 3 g

Yogurt

 **5 mins. + 8 hrs. to ferment + 6 hrs. to chill**



vegetarian



gluten-free

Makes 8 jars, approx. 1 dl each

6½ dl whole milk
(pasteurised)
120 g plain yogurt (firm)

Place frying rack in the frying drawer. Fill the water tank and insert. Combine milk and yogurt in a measuring jug, stir until smooth. Pour mixture into the jars and seal with the lids. Place jars on the frying rack and slide drawer into the appliance.

Select **Yogurt** programme (duration: approx. 8 hrs.).
Remove, leave to set in the refrigerator for at least 6 hrs.

Note: Any type of milk can be used to make yogurt, but pasteurised milk gives the best results, including a longer shelf life.

Tips

- For fruit yogurt, cut fruit (e.g. apricots, grapes, apples) into small pieces. Serve yogurt with the fruit and sweeten to taste with honey, sugar or vanilla sugar.
- For berry yogurt, cut the berries (e.g. strawberries, blackberries, raspberries) into small pieces or mash slightly with a fork. Serve yogurt with the berries and sweeten to taste with honey, sugar or vanilla sugar.

Shelf life: approx. 3 days when refrigerated in well-sealed containers.

Jar: 64 kcal, fat 4 g, carbohydrates 5 g, protein 3 g

Steam-Gartabelle Table de cuisson vapeur

Gemüse	Légumes	Vegetable
Aubergine	Aubergine	Aubergine
Blumenkohl	Chou-fleur	Cauliflower
Bohnen	Haricots verts	Green beans
Broccoli	Brocoli	Broccoli
Erbsli	Petits pois	Peas
Fenchel	Fenouil	Fennel
Kabis	Chou cabus	Cabbage
Kefen	Pois mange-tout	Mangetout
Kohlrabi	Chou-rave	Kohlrabi
Kürbis	Courge	Pumpkin
Lauch	Poireau	Leek
Mais	Maïs	Sweetcorn
Baby-Kartoffeln	Pommes de terre grenaille	Baby potatoes
Pastinaken	Panais	Parsnips
Peperoni	Poiuron	Pepper
Randen	Betterave	Beetroot
Rosenkohl	Choux de Bruxelles	Brussels sprouts
Rüebli	Carottes	Carrots
Sellerie	Céleri-rave	Celeriac
Spargeln	Asperges	Asparagus
Stangensellerie	Céleri-branche	Celery
Wirz	Chou frisé	Savoy cabbage
Zucchini	Courgette	Courgette

Diverses	Divers	Miscellaneous
Lachs, in Tranchen, gewürzt	Saumon, en tranches, assaisonné	Salmon, sliced and seasoned
Schweinswürstli/Wienerli	Saucisses de porc / de Vienne	Pork sausages / frankfurters
Eier	Œufs	Eggs

Steam cooking chart

Menge Quantité Amount	Garzeit / ca. Min. Temps de cuisson / env. min Cooking time / approx. mins.
800 g	20
800 g	15
800 g	18
600 g	12
800 g	15
800 g	15
350 g	20
350 g	10
800 g	15
800 g	12
500 g	10
800 g	25
1 kg	15
500 g	15
800 g	15
500 g	15
800 g	15
800 g	12
500 g	12
800 g	10
350 g	15
200 g	20
800 g	10
600 g	15
1-8	12
1-12	12

Das Programm «Steamed Vegetables» ist mit einer Temperatur von 100 Grad und einer Zeit von 12 Min. programmiert. Die Garzeit kann je nach Schnittgrösse des Gemüses variieren. Das Gemüse nach dem Dämpfen mit Kernen, Nüssen, Butter oder Kräuteröl verfeinern.

Hinweise

- Bei der Funktion Steam muss der Wassertank immer befüllt sein.
- Wassertank und Auffangschale nach jedem Gebrauch entleeren und trocknen.

Le programme «Steamed Vegetable» est réglé par défaut sur une température de 100°C et une durée de 12 minutes. Cette durée peut varier en fonction de la taille des morceaux. Après cuisson, agrémenter les légumes avec des graines, des noix, du beurre ou une huile aux herbes.

Remarques

- Avec la fonction Steam, veiller à toujours remplir le réservoir d'eau.
- Vider et sécher le réservoir d'eau et le bac de récupération après chaque utilisation.

The "Steamed Vegetables" programme is preset to 100 °C for 12 minutes. Cooking time may vary depending on the size of the vegetable pieces. After steaming, toss the vegetables with seeds, nuts, butter or herb oil.

Note

- When using the Steam function, the water tank must always be filled.
- Empty and dry the water tank and drip tray after each use.







Betty Bossi

Manufactured for
Betty Bossi
Division of the Coop Genossenschaft
Baslerstrasse 52
CH-8021 Zurich
Switzerland



Erfahre mehr über unsere cleveren Produkte und entdecke leckere Rezepte:
Pour en savoir plus sur nos idées ingénieuses et découvrir de délicieuses recettes:
Find out more about our products and discover delicious recipes:

Switzerland: www.bettybossi.ch
International: www.bettybossi.de