

Betty Bossi

Airfryer, Ober- und Unterhitze, schwarz, 6.5 l
Airfryer, chaleur supérieure et inférieure, noir, 6.5 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

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

Art.-Nr. / Nr. d'art. 32465

Inhalt

Sicherheitshinweise.....	4
Sicherheitsausstattung.....	11
Vor der Inbetriebnahme	12
Gerätebeschreibung.....	13
Die Einsatzmöglichkeiten des Airfryers	14
Bedienfeld: Funktionstasten und Display.....	15
Inbetriebnahme	16
Popcorn zubereiten	19
Tipps.....	20
Reinigung/Lagerung	21
Problembehebung	22
Fehlercodes und deren Bedeutung.....	24
Service/Entsorgung	24
Technische Daten	25

Sommaire

Directives de sécurité	26
Équipement de sécurité.....	33
Avant la première utilisation	34
Description de l'appareil.....	35
Les différentes possibilités d'utilisation de la friteuse à air chaud.....	36
Tableau de commande: Touches de fonction et écran	37
Mise en service	38
Préparation de popcorns	41
Conseils.....	42
Nettoyage/Rangement	43
Dépannage.....	44
Codes d'erreurs et leur signification.....	46
Service/Mise au rebut.....	46
Données techniques	47

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. Stromschlaggefahr!
- 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. Mindestabstand von 30 cm einhalten! Gerät nie starker Hitze wie Heizquellen, Feuer oder Sonnenbestrahlung aussetzen. Brennende Geräte nur mit einer Löschdecke löschen.
- Das Gerät muss immer komplett abgekühlt und ausgesteckt sein, bevor Sie Geräteteile entnehmen oder einsetzen.

Sicherheitshinweise

- Während des Betriebs niemals das Gerät oder das inliegende Zubehör ohne Ofenhandschuhe berühren. Verletzungsgefahr!
- Keine Finger oder Gegenstände in die Geräteöffnungen stecken und diese niemals abdecken. Es dürfen keine Flüssigkeiten in das Innere des Geräts gelangen. Gerät nie leer in Betrieb nehmen und das heiße Gerät nicht umplatzen.
- Überfüllen Sie die Fritierschublade 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, damit Sie im Notfall sofort den Stecker ziehen können.
- Kontrollieren Sie regelmässig, ob sich das Netz-

Sicherheitshinweise

- kabel in einwandfreiem Zustand befindet. Lassen Sie das Kabel bei Beschädigung durch einen Fachmann ersetzen (es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags!).
- Gerät nie am Netzkabel tragen oder ziehen. Netzkabel nicht knicken, einklemmen oder über scharfe Kanten ziehen. Netzkabel nicht um das Gerät wickeln. Stromschlaggefahr durch Kabelbruch!
- Kontrollieren Sie, ob das Gerät richtig zusammengesetzt wurde, bevor Sie es an die Steckdose anschliessen.
- Das Gerät ist ausschliesslich für den privaten Gebrauch bestimmt, und nicht für den kommerziellen Gebrauch. Verwenden Sie das Gerät nur gemäss der in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen Vorschriften. Jeglicher Missbrauch des Geräts ist wegen der damit verbundenen Gefahren strengstens verboten! Wird das Gerät zweckentfremdet oder falsch bedient, kann keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden.
- Wird das Gerät für gewerbliche Zwecke eingesetzt, erlischt jeder Garantieanspruch.
- 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 Arbeitsfläche. Gerät nicht auf brennbare Materialien wie Plastikdecken, Stofftischdecken, Papier o.ä. stellen. Stellen Sie es

Sicherheitshinweise

- 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 entflammbaren Gegenständen in Berührung kommt. Halten Sie rundum einen Mindestabstand von 10 cm zum nächsten Gegenstand ein, über dem Gerät 50 cm freihalten. **Stellen Sie das Gerät nicht unter einen Hängeschrank oder unter andere brennbare Materialien oder in ein Regal.**
 - Vermeiden Sie, das Gerät fallen zu lassen und harten Schlägen auszusetzen.
 - Verwenden Sie nur das im Lieferumfang enthaltene oder von Betty Bossi zu diesem Produkt angebotene Zubehör. Anderes Zubehör aus Sicherheitsgründen nicht verwenden.
 - Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Gehäuse, das Netzkabel oder eines der Zubehöerteile beschädigt ist oder nachdem Defekte aufgetreten sind.
 - Versuchen Sie niemals, das Gerät selbst zu reparieren. Bauen Sie das Gerät nicht selbst auseinander und reparieren Sie es nicht. Gefahr von Stromschlägen! Wenden Sie sich bei Funktionsstörungen nur an qualifiziertes Fachpersonal oder an den Betty Bossi Kundenservice. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, dessen Vertreter oder entsprechend qualifiziertes Personal ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
 - Angesichts der Vielfalt an Oberflächenmaterialien von Möbeln ist es nicht ausgeschlossen, dass diese durch Kontakt mit dem Gerät Spuren erhalten. Der Hersteller kann nicht für Schäden oder Rückstände an Möbeln u. Ä. haftbar gemacht werden.

Sicherheitshinweise



Achtung, Verletzungsgefahr:

- Heisse Oberflächen! Das Gerät und das Zubehör werden während des Gebrauchs extrem heiss und bleiben es auch noch einige Zeit nach dem Ausschalten. Berühren Sie das Zubehör nicht während des Frittierens und kurz danach. Öffnen Sie die Fritterschublade nur am Griff und entnehmen Sie die Lebensmittel nur mit Ofenhandschuhen und einem Küchenwerkzeug aus Holz oder hitzebeständigem Kunststoff. Vor der Reinigung muss das Gerät komplett abgekühlt sein.
 - Beachten Sie unbedingt die nachfolgenden, speziellen Sicherheitshinweise zur Heissluft-Fritteuse.
 - Für Schäden, die durch Nichtbeachten dieser Gebrauchsanleitung entstehen, lehnt Betty Bossi jegliche Haftung ab.
- ### Spezielle Sicherheitshinweise zu diesem Gerät
- Gerät nicht bewegen, während es in Gebrauch ist. Lassen Sie das Gerät immer komplett abkühlen, bevor Sie es verstellen.
 - Niemals die Lufteinlass- oder -auslassöffnungen abdecken, während das Gerät eingeschaltet ist oder abkühlt. Die Luftauslässe befinden sich auf der Rückseite des Geräts.
 - Niemals in das eingeschaltete und heisse Gerät fassen.
 - Stellen Sie nichts auf das Gerät. Dies gilt sowohl während des Betriebs als auch während der Lagerung.
 - Prüfen Sie immer, ob das Gerät aussen und innen sauber ist, bevor Sie es einschalten.
 - Während des Betriebs entweicht heisser Dampf aus den Luftauslassöffnungen auf der Geräte-rückseite. Halten Sie ausreichend Abstand zu den Luftauslassöffnungen,

Sicherheitshinweise

- um sich nicht zu verbrennen. Achten Sie auch auf den heissen Dampf und die heisse, entweichende Luft, wenn Sie die Fritterschublade öffnen.
- Folgende Materialien nicht in den Airfryer stellen:
 - Entflammbare Materialien wie Papier oder Plastik
 - Explosive Materialien wie Glas oder verschlossene Behälter
 - Achten Sie darauf, die Lebensmittel so zuzubereiten, dass sie goldbraun aus der Heissluft-Fritteuse kommen und nicht dunkelbraun und verbrannt.
 - **Diese Heissluft-Fritteuse funktioniert mit zirkulierender Heissluft und benötigt kein zusätzliches Öl in der Schublade.** Lebensmittel können jedoch leicht mit Öl bepinselt oder benetzt werden, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen. Bitte **kein Öl direkt in die Fritterschublade gießen** – Brand- und Geräteschäden möglich!
 - Niemals andere Kochutensilien in diesem Gerät verwenden. Das mitgelieferte Frittiergitter und den Grillrost niemals in einem anderen Gerät verwenden.
 - Die Heissluft-Fritteuse darf nicht zum Kochen von Wasser benutzt werden.
 - Eine zu geringe oder zu hohe Befüllung der Fritterschublade kann die Fritteuse beschädigen und zu schweren Verletzungen führen.
 - Am Boden der Frittierschublade kann sich heisses Öl ansammeln. Seien Sie beim Herausnehmen der gegarten Speisen vorsichtig, um Spritzer und Verbrennungen zu vermeiden.
 - Das Gerät darf max. 3 Stunden in Betrieb genommen werden (im Joghurt-Programm 8 Stunden), danach immer ausschalten, Netzstecker ziehen und abkühlen lassen.

Sicherheitsausstattung

- Die Fritteuse funktioniert nur dann, wenn die Fritterschublade vollständig in das Gerät eingeschoben wurde.
- Niemals mit scharfkantigen Küchenutensilien aus Metall in der Fritterschublade hantieren. Benutzen Sie zum Entnehmen der Lebensmittel immer Küchenutensilien aus Holz oder hitzebeständigem Kunststoff, um die Antihaft-Beschichtung nicht zu beschädigen.
- Sollte während des Betriebs viel Rauch entweichen, schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Netzstecker und nehmen Sie es nicht wieder in Betrieb, bevor Sie nicht die Ursache abgeklärt haben.
- Halten Sie das Gerät während des Gebrauchs und bei der Lagerung immer ausser Reichweite von Kindern.
- Bleiben Sie immer anwesend, solange das Gerät eingeschaltet und eingesteckt ist.

Überhitzungsschutz

- Sollte der Überhitzungsschutz auslösen, schaltet sich das Gerät automatisch ab. In diesem Fall ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es neu starten oder reinigen.

Automatische Abschaltung

- Das Gerät verfügt über eine integrierte Abschaltvorrichtung, die das Gerät automatisch abschaltet, wenn die Timer-LED Null erreicht.
- Sie können das Gerät manuell ausschalten, indem Sie die „Start/Cancel“-Taste drücken. Der Ventilator läuft etwa 30 Sekunden weiter, um das Gerät abzukühlen.

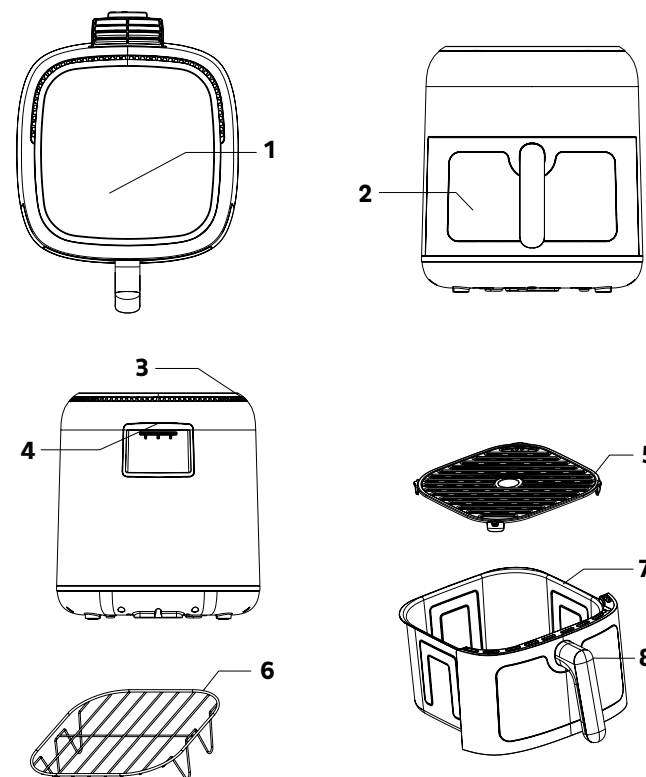
Vor der Inbetriebnahme

1. Packen Sie das Gerät aus und vergewissern Sie sich, dass alle Teile vorhanden und unbeschädigt sind. Bei Transportschäden oder unvollständiger Lieferung schicken Sie das Produkt zurück an den Betty Bossi Kundenservice.
2. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und Folien und entsorgen Sie sie sofort, damit sie nicht in die Hände von Kindern gelangen – Erstickungsgefahr! Eventuelle Sicherheitsaufkleber vom Gerät nicht entfernen.
Achtung: Wenn nicht das gesamte Verpackungsmaterial entfernt wurde, könnte das Gerät während des Betriebs zu brennen beginnen.
3. Reinigen Sie alle Teile der Heissluft-Fritteuse vor der ersten Benutzung wie im Kapitel „Reinigung“ auf Seite 21 beschrieben.
4. Nach der Reinigung legen Sie das Frittiergitter und den Grillrost in die Frittierschublade und schieben die Schublade in das Gerät. Heizen Sie den Airfryer für 10 Minuten bei höchster Temperatur auf, um eventuelle Produktionsrückstände zu beseitigen. Danach Gerät wieder ausschalten, Netzstecker ziehen und Gerät abkühlen lassen.

Hinweis:

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

Gerätebeschreibung



- 1 Bedienfeld
- 2 Sichtfenster
- 3 Lufteinlass
- 4 Luftauslass
- 5 Frittiergitter

- 6 Grillrost
- 7 Frittierschublade
- 8 Griff der Firttterschublade

Hinweis: Das tatsächliche Modell kann leicht von dieser Illustration abweichen.

Die Einsatzmöglichkeiten des Airfryers

- **Frittiergitter alleine:** Legen Sie das Frittiergitter in die Frittierschublade und platzieren die Lebensmittel auf dem Frittiergitter. Öl tropft dann während des Frittierens von den Lebensmitteln in den Frittierkorb.
- **Mit Papier-Einlagen:** Legen Sie die Papier-Einlagen auf das Frittiergitter und platzieren anschließend die Lebensmittel auf den Papier-Einlagen. Achtung: Papier-Einlagen immer zusammen mit den Lebensmitteln einlegen, nie alleine, da sie sonst herumgewirbelt werden und Feuer fangen könnten.
- **Ohne Frittiergitter und Grillrost:** Für Gerichte, die ohne Einsatz zubereitet werden, geben Sie die Lebensmittel direkt in die Frittierschublade, ohne Frittiergitter oder Grillrost.
- **Mit Frittiergitter und Grillrost:** Beides zusammen ergibt eine Doppel-Ebene, platzieren Sie dazu die Lebensmittel auf dem Frittiergitter und stellen darauf den Grillrost, auf welchem Sie nochmals Lebensmittel legen können. Wenn beide Ebenen mit Lebensmittel belegt sind, setzen Sie das Frittiergitter mit Grillrost in die Frittierschublade (Hinweis: Der Grillrost wird immer auf das untenliegende Frittiergitter gelegt).

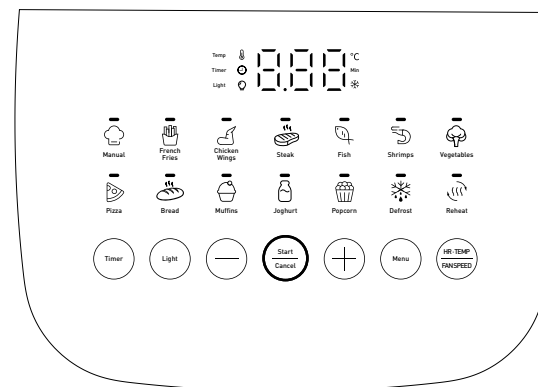
Wichtige Hinweise:

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

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.

Bedienfeld: Funktionstasten und Display



Timer

Mit der Timer-Funktion können Sie den Start der Zubereitung im Voraus planen.

Wählen Sie zuerst das gewünschte Programm aus.

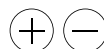
Halten Sie anschliessend die Timer-Taste gedrückt, um die Timer-Funktion zu aktivieren.

Stellen Sie dann die gewünschte Zeit ein (1 bis 16 Stunden im Voraus).

Sobald die eingestellte Zeit abgelaufen ist, endet die Zubereitung automatisch.

Light

Während des Frittiervorgangs können Sie durch Drücken der Taste die Innenbeleuchtung ein- und ausschalten. Die Beleuchtung schaltet sich nach 1 Minuten automatisch aus, wenn sie zuvor nicht manuell ausgeschaltet wurde.



Mit diesen Tasten können Sie die Temperatur, die Dauer und das Gebläse (in fünf Stufen) erhöhen oder reduzieren. Sie müssen mit der Taste „HR – TEMP – FAN SPEED“

erst den Parameter auswählen, welchen Sie verändern möchten.



Mit dieser Taste starten Sie das Programm oder beenden Sie es wieder.



Mit dieser Taste können Sie eines der 14 Programme auswählen. Das entsprechende Licht beim gewählten Symbol leuchtet im Display.



Um mit den + und – Tasten die Temperatur, Dauer oder die Gebläsestufe einzustellen, muss durch Drücken dieser Taste zuvor einer dieser drei Parameter ausgewählt werden.

Wenn die Timereinstellung gewählt wird, leuchtet ☺ auf.

Wenn die Temperatureinstellung gewählt wird, leuchtet ☺ auf.

Die Gebläsestufe wird von F1 bis F5 im Display angezeigt.

Stellen Sie danach mit den +/- Tasten die gewünschte Temperatur/Dauer/Gebläsestufe ein.

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 10 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.

2. Je nachdem, mit welchem Zubehör Sie frittieren wollen, legen Sie die Lebensmittel auf das Frittiergitter/den Grillrost oder direkt in die Fritterschublade bzw. auf die Papiereinlage.

Achtung:

Achten Sie darauf, dass die eingelegten Speisen nicht höher liegen als die Fritterschublade hoch ist. Die Lebensmittel dürfen nie das Heizelement über der Fritterschublade berühren.

3. Schieben Sie die Fritterschublade wieder zurück in die Heissluft-Fritteuse. Nur wenn die Schublade bis zum Anschlag eingeschoben wurde, lässt sich das Gerät in Betrieb nehmen.
4. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose, das Display leuchtet auf und zeigt an, dass sich das Gerät im Standby-Modus befindet.
5. Wählen Sie mit der Taste „Menu“ das gewünschte Kochprogramm. Die Leuchte beim Kochprogramm leuchtet konstant.
6. Sobald das Programm gewählt ist, leuchtet im Display die vorprogrammierte Frittierdauer auf.
7. Diese Einstellung ist optional: Wenn Sie den Frittiervorgang zeitverzögert starten möchten, drücken Sie die Taste „Timer“ lange, um die Einstellung aufzurufen. Mit + oder -, können Sie die gewünschte Zeitverzögerung in Stunden eingeben und danach Start drücken. Sobald die eingestellte Zeit abgelaufen ist, endet die Zubereitung automatisch.
8. Sie können nun die Frittierdauer, die Temperatur und die Gebläsestufe einstellen. Wählen Sie dazu vorab mit der Taste „HR - TEMP - FAN SPEED“ den

Inbetriebnahme

gewünschten Parameter, dann stellen Sie diesen mit der + oder - Taste ein.

Es kann zwischen 5 unterschiedlichen Gebläsestufen gewählt werden, allerdings ist für jedes Programm eine Gebläsestufe auch voreingestellt. Im Display wird die Gebläsestufe von F0 (kein Gebläse) bis F5 (höchste Gebläsestufe) angezeigt.

9. Drücken Sie nun die Taste „Start/Cancel“, um das Programm zu starten.

Tipp: Lebensmittel bei halber Frittierzeit wenden

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

Hinweise:

Wenn eine Temperatur von über 200°C eingestellt ist, ist eine Gebläsestufe von F-1 oder F-2 nicht einstellbar, diese entsprechen dann der Gebläsestufe F-3. Es ist auch normal, dass das Gerät bei einer Gebläsestufe von F-4 startet und erst nach 1 Minute in die neue Gebläsestufe wechselt.

Frittiervorgang beenden

- Wenn der Timer abgelaufen ist, d.h. bis „0“ gezählt hat, ertönt ein Signalton und das Gerät wechselt automatisch für 15 Minuten in den Warmhalte-Modus, auf dem Display wird „b“ angezeigt.
- Wenn Sie keinen Warmhalte-Modus benötigen, drücken Sie die Taste „Start/Cancel“, um ihn abzubrechen.

Inbetriebnahme

Die voreingestellten Kochprogramme

Programm Symbol	Gericht	Temperatur	Zeit	Max. Menge
	Individuelle Speisen	40 °– 230 °C	1–60 Min.	–
	Pommes frites (frisch oder tiefgefroren)	200 °C	25 Min.	1 kg
	Pouletflügel	230 °C	10 Min.	650 g (8 Stk.)
	Steak	200 °C	8 Min.	700 g (4 Stk. je 175 g/Medium)
	Fisch	200 °C	15 Min.	560 g (4 Stk. je 140 g)
	Geschälte, rohe Crevetteschwänze	200 °C	8 Min.	600 g
	Gemüse	180 °C	10 Min.	800g
	Pizza	200 °C	14 Min.	Pizza frisch 8 Min. Pizza TK 14 Min. Max. ø 20 cm
	Brot	190 °C	20 Min.	
	Backen (Muffins)	160 °C	20 Min.	9 Stück Muffins
	Joghurt	40 °C	8 Std.	8 Joghurtgläser, z.B. 1dl 4 Stk. Art.-Nr. 25645
	Popcorn	230 °C	6 Min.	Max. 75 g Popcorn-Mais ohne Öl
	Auftauen	50 °C	15 Min.	
	Erhitzen	180 °C	30 Min.	

* Sie können wenn gewünscht die Temperatur anpassen. Es kann eine Temperatur von 40–230 °C manuell eingestellt werden.

** Sie können wenn gewünscht die Frittierdauer anpassen. Mögliche Frittierdauer: 1–60 Minuten, Joghurtprogramm 8 Stunden.

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

Popcorn zubereiten

Wichtiger Hinweis zur Zubereitung von Popcorn

- Damit das Popcorn nicht in die Heizspirale springt, können Sie den Grillrost und das Frittiergitter als Spritzschutz einsetzen.

Gehen Sie wie folgt vor:

Schritt 1: Max. 75 g Popcorn-Körner in die Schublade einfüllen.



Schritt 2: Grillrost in die Schublade einsetzen.



Schritt 3: Frittiergitter falsch herum einsetzen (die Silikonfüsse zeigen nach oben).



Schritt 4: Schublade im Gerät einsetzen und Programm „Popcorn“ starten.

Programm beendet

- 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.

Tipp:

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

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

Tipps

Achtung:

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

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

Tipps

- Kleinere Lebensmittel sind in der Regel schneller gar als grosse Lebensmittel.
- Wenn Sie frische Kartoffel zubereiten, können Sie diese vor dem Backen etwas mit Pflanzenöl benetzen, damit sie noch knuspriger werden. Optimal ist es, die Kartoffelstücke nach dem Schälen und Schneiden mit kaltem Wasser 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 1 kg Kartoffeln in dem Gerät frittieren.

- Denken Sie daran, die Lebensmittel nach der Hälfte der Frittierdauer zu wenden (siehe S. 17).
- 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.
- Verwenden Sie nur hitzebeständige Behälter, keine Behälter aus Plastik oder Papier in dieser Heissluft-Fritteuse. Verwenden Sie keine Glas- oder Keramikteile oder -deckel.
- Die Gummifüsse am Frittiergitter sind lebensmittelecht und müssen nicht entfernt werden, sodass direktes Frittieren möglich ist.
- Die Zeit und Temperatur können nach persönlichen Vorlieben eingestellt werden, und der Frittiervorgang kann jederzeit durch Herausziehen der Frittierschublade überprüft werden, um ein Anbrennen der Lebensmittel zu vermeiden.
- Wenn Sie mehrere Frittiervorgänge in Folge durchführen wollen, entfernen Sie die Lebensmittel- und Fettrückstände nach jedem Frittiervorgang, damit die nachfolgenden Speisen nicht anbrennen bzw. das in der Schublade befindliche Fett nicht zu rauchen beginnt.

Reinigung / Lagerung

Achtung:

Während des Betriebs und der Abkühlphase können die Ausenflächen der Heissluft-Fritteuse sehr heiss sein. Berühren oder bewegen Sie das Gerät deshalb nicht, damit Sie sich nicht verbrennen!

Reinigung

Das Gerät sollte nach jeder Benutzung gereinigt werden. Bevor Sie das Gerät reinigen, stellen Sie sicher, dass es ausgeschaltet ist und der Netzstecker gezogen ist. Lassen Sie das Gerät komplett abkühlen.

1. Nehmen Sie die Frittierschublade aus dem Gerät.
2. Sollte die Frittierschublade sehr schmutzig sein und sich Speisereste und Fett eingebakken haben, können Sie auch heisses Wasser mit etwas Spülmittel in die Frittierschublade geben und diese für ca. 10 Minuten einweichen lassen.
3. Spülen Sie die Frittierschublade und das Frittiergitter/den Grillrost in warmem Spülwasser mit einem weichen Schwamm oder Tuch. Danach unter klarem Wasser nachspülen. Trocknen Sie alles sorgfältig.
4. Wenn nötig, können Sie auch das Heizelement mit einer weichen Bürste reinigen.
5. Reinigen Sie das Gerät innen mit einem leicht feuchten Tuch oder einem weichen Schwamm. Trocknen Sie das Innere anschliessend mit einem weichen Tuch.

6. Das Gehäuse mit Netzkabel und Netzstecker darf nur mit einem leicht feuchten Tuch gereinigt werden, danach trocknen lassen.
7. Lassen Sie alle Teile komplett trocknen, bevor Sie sie wieder zusammensetzen.
8. **Verwenden Sie keine Scheuerlappen, Stahlwolle, scheuernden Reinigungsmittel, Lösungsmittel oder Azeton bzw. Alkohol, um das Gerät zu reinigen.**

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

Lagerung

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

Problembehebung

Problem	mögliche Ursache	Lösung
Die Heissluft-Fritteuse funktioniert nicht.	Der Netzstecker steckt nicht.	Stecken Sie den Netzstecker in eine funktionierende Steckdose.
	Die Frittierschublade wurde nicht bis zum Anschlag eingeschoben, dadurch wurde der Mikroschalter nicht ausgelöst.	Schieben Sie die Frittierschublade bis zum Anschlag in das Gerät.
	Die Heissluft-Fritteuse wurde nicht gestartet.	Nachdem die Frittierschublade eingeschoben wurde, stellen Sie das Programm mit der Taste „Menu“ ein und starten Sie das Gerät mit der „Start/Cancel“-Taste.
	Gerät ist beschädigt.	Betty Bossi Kundenservice kontaktieren.
Die Frittierschublade lässt sich nicht reibungslos in das Gerät schieben.	Es befindet sich eine zu grosse Menge an Lebensmittel im Gerät.	Nehmen Sie einen Teil der Lebensmittel aus der Schublade.
	Die Frittierschublade ist verformt.	Betty Bossi Kundenservice kontaktieren.
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/Grillrost nach jedem Gebrauch sorgfältig gereinigt wird.

Problembehebung

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

Fehlercodes und deren Bedeutung

Wenn einer der folgenden Fehlercodes im Display aufleuchtet, sollten Sie das Gerät ausschalten, den Netzstecker ziehen und den Betty Bossi Kundenservice kontaktieren.

Fehlercode	Ursache	Lösung
E51	Offener Stromkreis des Hohlraum-Sensors	Betty Bossi Kundenservice kontaktieren.
E52	Kurzschluss des Hohlraum-Sensors	
E53	Offener Stromkreis des Gehäuse-Sensors	
E54	Kurzschluss des Gehäuse-Sensors	
E14	Überhitzungsschutz-Alarm	
E13	Langfristiges Nichterreichen des Vorheiztemperaturpunkts	
E19	Alarm wegen Motorstörung.	

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



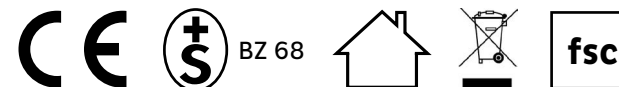
Alle Elektrogeräte müssen im Interesse der Umwelt am Ende ihrer Lebensdauer einer ordnungsgemässen Entsorgung zugeführt werden. Ausgediente Geräte müssen durch Abtrennen des Netzkabels unbrauchbar gemacht werden und dürfen nicht

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, Ober- und Unterhitze, schwarz, 6.5 l
Artikel-Nummer	32465
Voltage	220 V-240 V / 50-60 Hz
Nennleistung	2300 W
Leistungsaufnahme Aus-Zustand	0,55 W (Display aus, zeigt „-“ an)
Zeit zum Aus-Zustand	5 Min. (Das Gerät wechselt nach 5 Minuten Standby ohne Bedienung in den Aus-Zustand)
Leistungsaufnahme im Standby-Modus	0,66 W (Display zeigt „- - -“ an)
Zeit zum Standby-Modus	n/a
Kabellänge	≥ 90 cm
Material Gehäuse	PP
Abmessungen (L x B x H)	37,5 x 27,6 x 30,7 cm
Gewicht	4,3 kg
Volumen Frittierschublade	6,5 l
Geprüft	CE, S+
Erfüllt EU-Vorschriften	Ja
Produkt-Garantie	2 Jahre

Technische Änderungen vorbehalten.



Directives de sécurité

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

- Si cet appareil est détourné de sa fonction première, mal utilisé ou n'est pas réparé dans les règles de l'art, le fabricant ne peut pas être tenu pour responsable en cas d'endommagement. Dans ce cas la garantie est annulée.
- Cet appareil ne peut pas être utilisé par des personnes aux capacités corporelles, sensorielles ou mentales réduites et par des personnes ne disposant pas de l'expérience nécessaire ou des connaissances nécessaires pour une bonne utilisation, sauf si une personne responsable de leur sécurité les surveille ou les instruit sur le bon fonctionnement et leur

indique les dangers possibles.

- Les enfants doivent être surveillés pour garantir qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Cet appareil ne peut pas être utilisé par des enfants.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec les rubans adhésifs et les matériaux d'emballage de l'appareil. Danger de mort en cas d'étouffement.
- Rangez toujours l'appareil et le cordon hors portée des enfants.
- L'appareil est seulement conçu pour une utilisation à usage domestique et seulement pour une utilisation à l'intérieur. N'exposez pas l'appareil à la pluie ou à l'humidité et ne l'utilisez pas à l'extérieur ou dans un véhicule (p.ex. dans un camping-car ou sur un bateau). Ne branchez l'appareil à une prise secteur que s'il se trouve dans une pièce. Un non-respect de cette consigne entraîne l'annulation de la garantie.

Directives de sécurité

- N'utilisez pas l'appareil à proximité d'un évier ou d'un autre endroit où il risquerait d'entrer en contact avec de l'eau. Le châssis de l'appareil, le cordon et la prise ne doivent pas entrer en contact avec de l'eau. Risque d'électrocution!
- Ne touchez pas l'appareil, le cordon et la prise avec des mains humides. Risque d'électrocution!
- 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 pen-

- dant 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. Tenir un écart minimum de 30 cm! N'exposez jamais l'appareil à une chaleur importante, comme un radiateur, un feu ou les rayons du soleil. Éteignez un appareil en feu uniquement avec une couverture anti-feu.
- L'appareil doit toujours être entièrement refroidi et débranché avant de le démonter ou de l'assembler.
- Pendant le fonctionnement, ne touchez jamais l'appareil ou les éléments qui se trouvent à l'intérieur sans avoir préalablement l'utilisation,

Directives de sécurité

- blement mis des gants de cuisine. Risque de blessures!
- N'introduisez pas vos doigts ou des objets dans les orifices de l'appareil et ne les recouvrez jamais. Aucun liquide ne doit être introduit à l'intérieur de l'appareil. Ne mettez jamais l'appareil en marche à vide et ne déplacez jamais l'appareil chaud.
 - Ne remplissez pas de trop le tiroir à frire! Les aliments mis dans le tiroir à frire ne doivent pas touchés 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 professionnel de remplacer le cordon (risque de choc électrique!).

Directives de sécurité

- 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 pas placer l'appareil sur des matériaux inflammables comme une nappe en plastique, en tissu ou en papier ou similaire. Ne le placez pas trop près du

Directives de sécurité

rebord du plan de travail. Laissez toujours l'appareil refroidir avant de le ranger.

- **Attention: Pendant son utilisation, l'appareil devient très chaud et de la vapeur chaude s'échappe!** C'est pourquoi vous devez prendre soin que l'appareil ne touche pas des murs, rideaux ou autres objets inflammables ou sensibles à la chaleur. Maintenez un écart tout autour de l'appareil d'au moins 10 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 rai-

sons de sécurité.

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

Directives de sécurité



Attention, risque de blessures:

- Revêtements très chauds!
L'appareil et les accessoires deviennent très chauds lors de l'utilisation de l'appareil et le restent un certain temps après que l'appareil soit éteint. Ne touchez pas les accessoires pendant la cuisson 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. Les orifices de sortie d'air se trouvent sur la face arrière de l'appareil.
- Ne touchez jamais l'appareil branché et chaud.
- Ne placez rien sur l'appareil. Cela vaut aussi bien lorsque l'appareil est en marche que lorsqu'il est rangé.
- Vérifiez toujours que les parois intérieures et extérieures sont propres avant de mettre l'appareil en marche.

Directives de sécurité

- Pendant que l'appareil est en marche, de la vapeur chaude s'échappe des orifices de sortie d'air situés sur la face arrière de l'appareil. Respectez un écart suffisamment grand avec les orifices de sortie d'air chaud pour ne pas vous brûler. Prenez également garde à la vapeur chaude et à l'air chaud qui s'échappent lorsque vous ouvrez le tiroir à frire.
 - Les matériaux suivants ne peuvent pas être placés dans la friteuse:
 - matériaux inflammables comme du papier ou du plastique
 - matériaux explosifs comme du verre ou un récipient fermé
 - Prenez soin que les aliments que vous préparez sortent dorés de la friteuse à air chaud et non pas trop foncés ou brûlés.
 - **Cette friteuse à air chaud fonctionne avec de l'air chaud circulant et ne nécessite pas d'huile supplémentaire dans le tiroir.**
- Les aliments peuvent toutefois être légèrement badigeonnés ou mouillés d'huile afin d'obtenir un résultat plus croustillant. Veuillez **ne pas verser d'huile directement dans le tiroir à frire** – risque d'incendie et de dommages à l'appareil!
- N'utilisez jamais d'autres ustensiles de cuisine dans cet appareil. La grille air-fryer fournie et la grille de cuisson ne doivent jamais être utilisées dans un autre appareil.
 - La friteuse à air chaud ne doit pas être utilisée pour faire bouillir de l'eau.
 - Une charge trop faible ou trop importante du tiroir à frire peut entraîner un endommagement de l'appareil ainsi que de graves blessures.
 - De la graisse chaude peut s'accumuler dans le fond du tiroir à frire. Soyez particulièrement prudent lorsque vous retirez des aliments après leur cuisson, afin d'éviter des éclaboussures et des brûlures.

Equipement de sécurité

- L'appareil ne peut être mis en marche que pendant 3 heures maximum (sur le programme yaourt 8 heures), ensuite éteignez-le, débranchez-le et laissez-le refroidir.
 - La friteuse ne peut fonctionner que lorsque le tiroir est parfaitement inséré dans l'appareil.
 - N'utilisez jamais d'ustensiles de cuisine en métal tranchants dans le tiroir à frire. Pour retirer les aliments, utilisez toujours des ustensiles de cuisine en bois ou en plastique résistant à la chaleur, afin de ne pas endommager le revêtement antiadhésif.
 - Si une fumée importante s'échappe pendant l'utilisation, éteignez l'appareil, débranchez-le et ne le remettez pas en marche avant d'avoir détecté la cause de la fumée.
 - Tenez toujours l'appareil à l'écart des enfants lorsqu'il est en marche ou même seulement rangé.
 - Restez toujours à proximité lorsque l'appareil est en marche ou même seulement branché.
- ### Protection contre la surchauffe
- Si la protection contre la surchauffe se déclenche, l'appareil s'éteint automatiquement. Dans ce cas, débranchez-le et laissez-le entièrement refroidir avant de le remettre en marche ou de le nettoyer.
- ### Arrêt automatique
- L'appareil dispose d'un dispositif intégré d'arrêt automatique qui arrête l'appareil automatiquement lorsque la LED de la minuterie atteint zéro.
 - Vous pouvez éteindre l'appareil manuellement en appuyant sur la touche « Start/Cancel ». Le ventilateur continue de fonctionner pendant environ 30 secondes pour refroidir l'appareil.

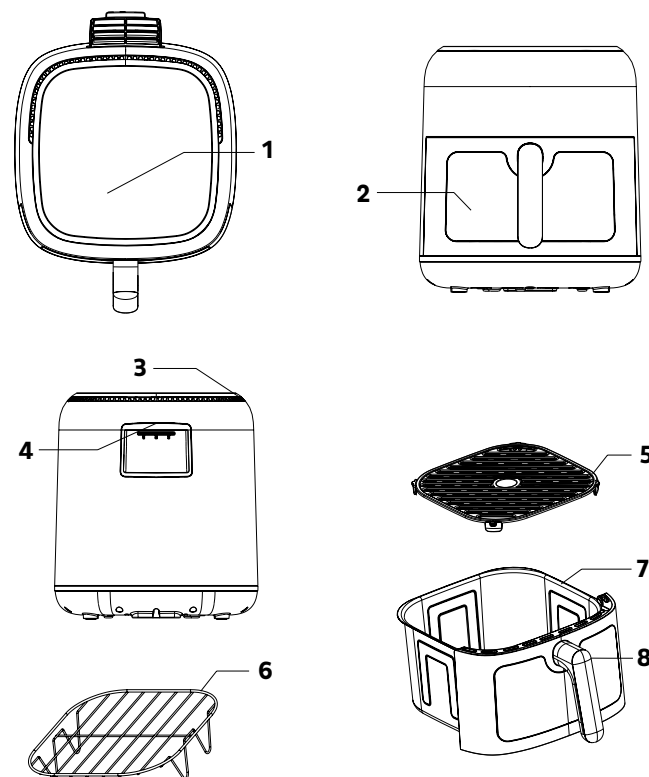
Avant la première utilisation

1. Déballez l'appareil et vérifiez que toutes les pièces sont fournies et en bon état. En cas d'un endommagement pendant le transport ou de livraison incomplète, veuillez retourner le produit au service client de Betty Bossi.
2. Retirez tous les matériaux d'emballage et les films et jetez-les immédiatement dans une poubelle pour les tenir hors portée des enfants – Risque d'étouffement! Ne retirez pas les éventuels autocollants de sécurité de l'appareil.
Attention: Si vous ne retirez pas le matériel d'emballage dans son ensemble, l'appareil risquerait de prendre feu lorsqu'il est en marche.
3. Avant la première utilisation, nettoyez tous les éléments de la friteuse à air chaud comme indiqué dans le chapitre « Nettoyage » page 43.
4. Après le nettoyage, remettez la grille airfryer et la grille de cuisson dans le tiroir à frire et insérez le tiroir dans l'appareil. Préchauffez l'appareil pendant 10 minutes sur la température maximale pour éliminer d'éventuels résidus de production. Ensuite éteignez à nouveau l'appareil, débranchez-le et laissez-le refroidir.

Remarque:

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

Description de l'appareil



- 1 Tableau de commande
- 2 Hublot
- 3 Entrée d'air
- 4 Sortie d'air
- 5 Grille airfryer

- 6 Grille de cuisson
- 7 Tiroir à frire
- 8 Poignée du tiroir

Remarque: Votre modèle peut légèrement différer de ces illustrations.

Les différentes possibilités d'utilisation de la friteuse à air chaud

- **Avec la grille airfryer seule:** Placez la grille airfryer dans le tiroir, puis placez des aliments sur la grille. Pendant la cuisson, la graisse des aliments s'égoutte ainsi dans le tiroir.
- **Avec une couche de papier:** Placez une couche de papier sur la grille airfryer puis placez les aliments sur le papier. Attention: Le papier ne doit être utilisé qu'avec des aliments, jamais seul, parce que sinon il risquerait de tourbillonner et de prendre feu.
- **Sans grille airfryer et grille de cuisson:** Pour les plats qui doivent être préparés sans grille, placez les aliments directement dans le tiroir, sans grille airfryer et grille de cuisson.
- **Avec la grille airfryer et la grille de cuisson:** Les deux constituent un double étage. Placez pour cela les aliments sur la grille airfryer et placez la grille de cuisson au-dessus, sur laquelle vous pouvez également placer des aliments. Après avoir placé des aliments sur les deux grilles, placez-les dans le tiroir (Remarque: La grille de cuisson est toujours placée sur la grille airfryer qui se trouve alors en-dessous).

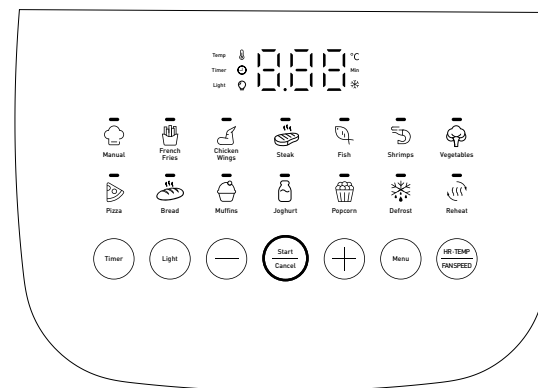
Remarques importantes:

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

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 rebranchant et en le mettant en marche en appuyant sur la touche « Start/Cancel ».

Tableau de commande: Touches de fonction et écran

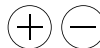


Timer

La touche minuterie permet de planifier en avance le début de la préparation de la cuisson. Sélectionnez tout d'abord le programme souhaité. Maintenez ensuite la touche minuterie enfoncée pour activer le programme de la minuterie. Réglez alors la minuterie souhaitée (de 1 à 16 heures à l'avance). Dès que le temps réglé s'est écoulé, la préparation s'arrête automatiquement.

Light

Pendant la cuisson vous pouvez allumer ou éteindre la lumière à l'intérieur de la friteuse en appuyant sur la touche. L'éclairage s'éteint automatiquement au bout d'1 minute, si vous ne l'avez pas éteinte manuellement préalablement.



Ces touches permettent d'augmenter ou de diminuer la température, la minuterie et le niveau de la ventilation (5 niveaux disponibles). Vous devez tout d'abord sélectionner le paramètre, que

vous souhaitez modifier, avec la touche « HR - TEMP - FAN SPEED ».



Cette touche permet de mettre en marche et d'éteindre le programme.



Cette touche permet de sélectionner un des 14 programmes. Le voyant correspondant s'affiche sur le symbole sélectionné.



Pour régler la température, la minuterie ou le niveau de la ventilation avec les touches + et -, vous devez tout d'abord sélectionner un de ces trois paramètres en appuyant sur cette touche.

Si vous avez sélectionné le réglage de la minuterie, ⌚ s'affiche.

Si vous avez sélectionné le réglage de la température, ™ s'affiche.

Le niveau de la ventilation s'affiche de F1 à F5 sur l'écran.

Réglez ensuite la température / la minuterie / le niveau de la ventilation souhaité avec les touches + / -.

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 10 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 à frire. Cet appareil fonctionne seulement avec de l'air chaud.

2. Selon la façon dont vous voulez cuire les aliments, placez les aliments sur la grille airfryer / la grille de cuisson ou directement dans le tiroir ou sur une couche de papier.

Attention:

Prenez soin que les aliments qui sont dans le tiroir ne dépassent pas la hauteur du tiroir. Les aliments ne doivent jamais toucher l'élément chauffant qui se trouve au-dessus du tiroir.

3. Insérez ensuite le tiroir dans la friteuse à air chaud. L'appareil ne peut être mis en marche que si le tiroir est parfaitement inséré dans la friteuse.
4. Branchez l'appareil dans une prise secteur, l'écran s'allume et indique que l'appareil se trouve en mode de veille.
5. Sélectionnez avec la touche « Menu » le programme de cuisson souhaité. Le voyant du programme sélectionné s'affiche en continu.
6. Dès que le programme est sélectionné, la durée de cuisson préprogrammée s'affiche sur l'écran.
7. Ce programme n'est pas obligatoire: Si vous souhaitez régler un départ en différé, appuyez sur la touche « Timer » de manière prolongée pour accéder au réglage. Vous pouvez alors entrer en nombre d'heures le départ en différé souhaité avec la touche + ou - puis appuyer sur Start. Une fois le temps réglé écoulé, la préparation s'arrête automatiquement.
8. Vous pouvez alors régler la minuterie, la température et le niveau de ventilation. Sélectionnez pour cela tout d'abord le paramètre souhaité avec la touche « HR - TEMP - FAN SPEED » puis réglez celui-ci avec la touche + ou -.

Vous avez le choix entre 5 niveaux différents de ventilation, toutefois un niveau de ventilation est également pré-réglé pour chaque programme. Le niveau de ventilation s'affiche sur l'écran de F0 (pas de ventilation) à F5 (ventilation maximale).

9. Appuyez alors sur la touche « Start/Cancel » pour mettre le programme en marche.

Conseil: Retourner les aliments à mi-cuisson

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

Remarques:

Si vous avez réglé une température supérieure à 200°C, un niveau de ventilation de F-1 ou F-2 n'est pas possible, ceux-ci correspondent alors au niveau F-3.

Il est également normal que l'appareil commence tout d'abord sur le niveau de ventilation F-4 puis passe au bout d'1 minute sur le nouveau niveau de ventilation.

Fin de cuisson

- Lorsque la minuterie s'est écoulée, c'est-à-dire que le compte à rebours est arrivé sur « 0 », un signal sonore retentit et l'appareil passe automatiquement sur le mode de maintien au chaud pendant 15 minutes, « b » s'affiche sur l'écran.
- Si vous n'avez pas besoin du mode de maintien au chaud, appuyez sur la touche « Start/Cancel » pour l'interrompre.

Mise en service

Les programmes de cuisson pré-réglés

Programme Symbole	Plat	Tempé- rature	Temps	Quantité max.
	Plats individuels	40 °– 230 °C	1–60 min.	–
	Frites (fraîches ou surgelées)	200 °C	25 min.	1 kg
	Ailes de poulet	230 °C	10 min.	650 g (8 pcs.)
	Steak	200 °C	8 min.	700 g (4 pcs. à 175 g/à point)
	Poisson	200 °C	15 min.	560 g (4 pcs. à 140 g)
	Queues de crevettes crues décortiquées	200 °C	8 min.	600 g
	Légumes	180 °C	10 min.	800g
	Pizza	200 °C	14 min.	Pizza fraîche 8 min. Pizza surgelée 14 min. Ø max. 20 cm
	Pain	190 °C	20 min.	
	Cuisson (Muffins)	160 °C	20 min.	9 muffins
	Yaourt	40 °C	8 h	8 pots à yaourt, par exemple 1 dl – 4 pièces, réf. 25645
	Popcorn	230 °C	6 min.	Max. 75 g de maïs à popcorn sans huile
	Décongélation	50 °C	15 min.	
	Réchauffage	180 °C	30 min.	

* Si souhaité, vous pouvez modifier la température. Vous pouvez régler manuellement une température entre 40 et 230 °C.

** Si souhaité, vous pouvez modifier la durée de cuisson. Durée de cuisson possible: 1 à 60 minutes, yaourt: 8 heures.

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

Préparation de popcorns

Remarque importante concernant la préparation de popcorns

- Afin d'éviter que les popcorns ne se retrouvent dans le serpentin chauffant, vous pouvez utiliser la grille de cuisson et la grille airfryer comme protection contre les projections.

Procédez comme suit:

1^{ère} étape: Mettre au max. 75 g de grains de maïs dans le tiroir.



2^{ème} étape: Placer la grille de cuisson dans le tiroir.



3^{ème} étape: Placer la grille airfryer à l'envers (avec les pieds en silicone vers le haut).



4^{ème} étape: Insérer le tiroir dans l'appareil et commencer le programme « Popcorn ».

Fin de programme

- 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.

Conseil:

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

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

Conseils

Attention:

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

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

Conseils

- Des aliments de petite taille sont en général cuits plus rapidement que des gros aliments.
- Si vous préparez des pommes de terre fraîches, vous pouvez les 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 1 kg dans l'appareil.
- Pensez à retourner les aliments à mi-cuisson (voir page 39).
- 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.
- Utilisez uniquement des récipients résistants à la chaleur, pas de récipients en plastique ou en papier dans cette friteuse à air chaud. N'utilisez pas d'assiette ou de couvercle en verre ou en céramique.
- Les pieds en caoutchouc de la grille airfryer sont adaptés à un usage alimentaire et n'ont pas besoin d'être retirés, ce qui permet une cuisson directe.
- La minuterie et la température peuvent être réglées à souhait. La cuisson peut être vérifiée à tout moment en sortant le tiroir à frire, afin d'éviter que les aliments ne brûlent.

Nettoyage / Rangement

- Si vous effectuez plusieurs cuissons de suite, retirez les résidus alimentaires et de graisse après chaque cuisson, pour que les aliments qui sont ensuite cuits ne brûlent pas et que la graisse qui se trouve dans le tiroir ne commence pas à fumer.

Attention:

Pendant que l'appareil est en marche et pendant la phase de refroidissement, les parois extérieures de la friteuse peuvent être très chaudes. C'est pourquoi vous ne devez pas effleurer ou toucher l'appareil afin de ne pas vous brûler!

Nettoyage

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

1. Retirez le tiroir à frire de l'appareil.
2. Si le tiroir à frire est très sale et des résidus alimentaires et de la graisse restent incrustés dans le tiroir à frire, vous pouvez aussi mettre de l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle dans le tiroir à frire et le laisser tremper pendant env. 10 minutes.
3. Lavez le tiroir à frire, la grille airfryer et la grille de cuisson 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.

4. Si nécessaire, vous pouvez également nettoyer l'élément chauffant avec une brosse douce.
5. Nettoyez les parois intérieures de l'appareil avec un chiffon légèrement humide ou une éponge douce. Séchez ensuite les parois intérieures avec un chiffon doux.
6. Le châssis de l'appareil et le cordon / la prise ne peuvent être nettoyés qu'avec un chiffon légèrement humide puis séchez-les.
7. Laissez tous les éléments entièrement sécher avant de les remettre en place.
8. **N'utilisez pas d'éponge-grattoir, de laine d'acier, de détergents agressifs, de dissolvants ou d'acétone / d'alcool pour nettoyer l'appareil.**

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

Rangement

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

Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
La friteuse à air chaud ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché.	Branchez l'appareil dans une prise en bon état de fonctionnement.
	Le tiroir à frire n'a pas été inséré jusqu'à la butée et le micro interrupteur n'a donc pas pu être déclenché.	Insérez le tiroir dans la friteuse jusqu'à la butée.
	La friteuse à air chaud n'a pas été mise en marche.	Après avoir inséré le tiroir dans l'appareil, réglez le programme avec la touche « Menu » et mettez l'appareil en marche avec la touche « Start/Cancel ».
	L'appareil est endommagé.	Prenez contact avec le service client de Betty Bossi.
Il n'est pas possible d'insérer facilement le tiroir dans l'appareil.	Il y a une trop grande quantité d'aliments dans le tiroir.	Retirez une partie des aliments du tiroir.
	Le tiroir est déformé.	Prenez contact avec le service client de Betty Bossi.
Les aliments ne cuisent pas bien.	Vous avez mis trop d'aliments dans l'appareil.	Mettez de plus petites portions dans l'appareil; des plus petites portions seront cuites de manière plus homogène.
	La température réglée est trop basse.	Réglez une température plus élevée.
	La minuterie réglée est trop brève.	Réglez une minuterie plus élevée.
Les en-cas frits ne sont pas croustillants.	Il y a des en-cas qui sont plus adaptés pour une cuisson dans une friteuse classique.	Dans cet appareil, préparez des en-cas pouvant être cuits au four; les aliments seront également plus croustillants si vous les humectez 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.

Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
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.
De la fumée blanche s'échappe de l'appareil.	Les aliments sont très gras. Vous avez utilisé de l'huile dans la friteuse ou de l'huile se trouvait dans les accessoires utilisés.	Éliminez toujours l'huile ou la graisse en surplus. Nettoyez soigneusement l'appareil et les accessoires après chaque utilisation.
Les aliments ne sont pas frits uniformément.	Certains aliments doivent être retournés à mi-cuisson.	Voir le conseil page 39.

Codes d'erreur et leur signification

Si un des codes d'erreur suivants s'affiche sur l'écran, éteignez l'appareil, débranchez-le et prenez contact avec le service client de Betty Bossi.

Code d'erreur	Cause	Solution
E51	Circuit électrique ouvert du capteur d'espace vide	Prendre contact avec le service client de Betty Bossi
E52	Court-circuit du capteur d'espace vide	
E53	Circuit électrique ouvert du capteur du châssis	
E54	Court-circuit du capteur du châssis	
E14	Alarme de protection contre la surchauffe	
E13	N'atteint pas la température de préchauffage à long terme	
E19	Alarme en raison d'une panne du moteur	

Service

Service client

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

Garantie

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

Mise au rebut

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

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

Données techniques

Déclaration du produit	Airfryer, chaleur supérieure et inférieure, noir, 6.5 l
No. d'article	32465
Voltage	220 V-240 V / 50-60 Hz
Puissance	2300 W
Consommation électrique en mode arrêt	0,55 W (écran éteint, affiche « - »)
Temps avant passage en mode arrêt	5 min (l'appareil passe en mode arrêt après 5 minutes de veille sans utilisation)
Consommation électrique en mode veille	0,66 W (écran affiche « - - - »)
Temps avant le passage en mode veille	n/a
Longueur du câble	≥ 90 cm
Matériau châssis	PP
Dimensions (l x l x h)	37,5 x 27,6 x 30,7 cm
Poids	4,3 kg
Volume tiroir à frire	6,5 l
Certifié	CE, S+
Conforme aux normes EU européennes	oui
Durée de la garantie	2 ans

Sous réserve de modifications techniques.

