

***Betty Bossi***

# **Airfryer, 2 Schubladen, doppelstöckig, 9 l** **Airfryer, 2 tiroirs, 2 étages, 9 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. 32296

# Inhalt

|                                                  |    |
|--------------------------------------------------|----|
| Sicherheitshinweise.....                         | 4  |
| Vor der Inbetriebnahme .....                     | 11 |
| Gerätebeschreibung.....                          | 12 |
| Bedienfeld: Funktionstasten und Display.....     | 13 |
| Die Voreinstellungen für die Kochprogramme ..... | 15 |
| Inbetriebnahme .....                             | 16 |
| Tipps.....                                       | 17 |
| Speisen entnehmen .....                          | 18 |
| Reinigung / Lagerung .....                       | 19 |
| Problembehebung .....                            | 20 |
| Service .....                                    | 22 |
| Entsorgung .....                                 | 22 |
| Technische Daten .....                           | 23 |

## Sommaire

|                                                     |    |
|-----------------------------------------------------|----|
| Directives de sécurité .....                        | 24 |
| Avant la première utilisation .....                 | 31 |
| Description de l'appareil.....                      | 32 |
| Les touches de fonction et l'écran.....             | 33 |
| Les préréglages pour les programmes du cuisson..... | 35 |
| Mise en service .....                               | 36 |
| Conseils.....                                       | 37 |
| Retirer les aliments .....                          | 38 |
| Nettoyage / Rangement .....                         | 39 |
| Dépannage.....                                      | 40 |
| Service .....                                       | 42 |
| Mise au rebut .....                                 | 42 |
| Données techniques .....                            | 43 |

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

- an. Jede abweichende Verwendung führt zum Verlust der Garantie.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von Spülbecken und an anderen Orten, wo es mit Wasser in Kontakt kommen könnte. Das Gehäuse, das Netzkabel und der Netzstecker dürfen nicht mit Wasser in Kontakt kommen. Stromschlaggefahr!
  - Fassen Sie das Gerät, das Netzkabel und den Netzstecker nicht mit nassen Händen an.
  - Sollte das Gerät ins Wasser fallen, vor dem Herausnehmen immer den Netzstecker ziehen. Das Gerät muss in diesem Fall vor der nächsten Benutzung von einem qualifizierten Fachpersonal überprüft werden.
  - Tauchen Sie das Gehäuse zur Reinigung nicht ins Wasser.
  - Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, solange es an der Steckdose angeschlossen ist.
  - Schalten Sie in folgenden Fällen immer das Gerät mit der EIN/AUS-Taste aus und ziehen Sie den Netzstecker:
    - bei Störungen während des Gebrauchs,
    - vor der Montage und dem Entfernen der Zubehörteile,
    - vor der Reinigung des Geräts,
    - nach dem Gebrauch,
    - wenn Sie das Gerät verstellen,
    - wenn Sie das Gerät nicht verwenden.
  - Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen wie Kochherd und Backofen. Gerät nie starker Hitze wie Heizquellen, Feuer oder Sonnenbestrahlung aussetzen. Brennende Geräte nur mit einer Löschdecke löschen.
  - Das Gerät muss immer komplett abgekühlt und ausgesteckt sein, bevor Sie Geräteteile entnehmen oder einsetzen.

- 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 Frittierschubladen 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 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 Arbeitsfläche. Stellen Sie es nicht nahe einer Kante. Lassen Sie das Gerät vor dem Verstauen immer abkühlen.
- **Achtung: Das Gerät wird während des Gebrauchs heiss, zudem entweicht heisser Dampf!** Achten Sie deshalb darauf, dass das Gerät nicht mit Wänden, Vorhängen oder anderen hitzeempfindlichen oder entflammbaren Gegenständen in Berührung kommt. Halten Sie rundum einen Mindestabstand von 20 cm zum nächsten Gegenstand ein. **Stellen Sie das Gerät nicht unter einen Hängeschränk 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 Frittiervorgangs und kurz danach. Öffnen Sie die Frittierschubladen 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 Geräterückseite. Halten Sie ausreichend Abstand zu den Luftauslassöffnungen, um sich nicht zu verbrennen.

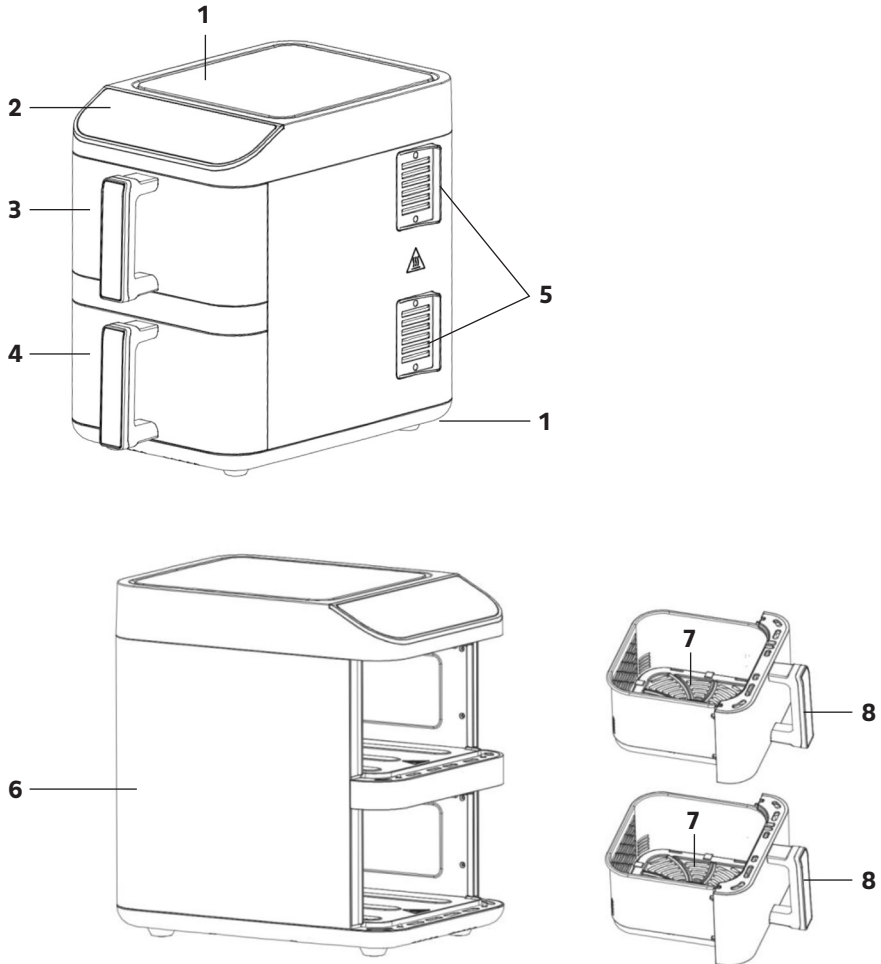
- nen. Achten Sie auch auf den heissen Dampf und die heisse, entweichende Luft, wenn Sie die Fritterschubladen öffnen.
- Achten Sie darauf, die Lebensmittel so zuzubereiten, dass sie goldbraun aus der Heissluft-Fritteuse kommen und nicht dunkelbraun und verbrannt.
  - **Diese Heissluft-Fritteuse funktioniert mit zirkulierender Heissluft und benötigt kein zusätzliches Öl in den Schubladen.** Lebensmittel können jedoch leicht mit Öl bepinselt oder benetzt werden, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen. Bitte **kein Öl direkt in die Fritterschubladen gießen** – Brand- und Geräteschäden möglich!
  - Niemals andere Kochutensilien in diesem Gerät verwenden. Die mitgelieferten Frittiergitter immer in die Fritterschubladen legen und niemals in einem anderen Gerät verwenden.
  - Niemals mit scharfkantigen Küchenutensilien aus Metall in den Frittierschubladen hantieren. Benutzen Sie zum Entnehmen der Lebensmittel immer Küchenutensilien aus Holz oder hitzebeständigem Kunststoff, um die Antihft-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.

1. Packen Sie das Gerät aus und vergewissern Sie sich, dass alle Teile vorhanden und unbeschädigt sind. Bei Transportschäden oder unvollständiger Lieferung schicken Sie das Produkt zurück an den Betty Bossi Kundenservice.
2. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und Folien. Eventuelle Sicherheitsaufkleber vom Gerät nicht entfernen.
3. Reinigen Sie alle Teile der Heissluft-Fritteuse vor der ersten Benutzung wie im Kapitel „Reinigung“ auf Seite 20 beschrieben.

### Hinweis:

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

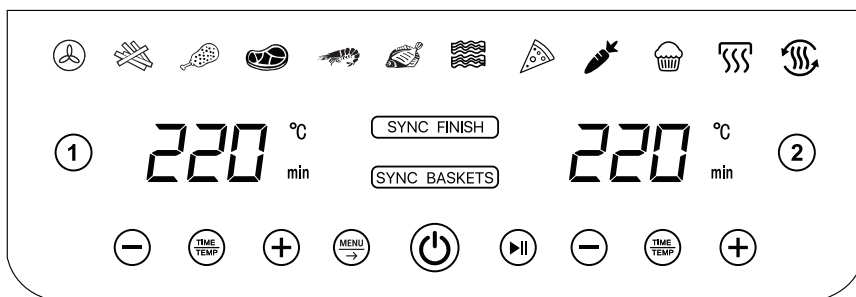
# Gerätebeschreibung



- 1 Lufteinlass-Öffnungen
- 2 Bedienfeld und Display
- 3 Frittierschublade 1
- 4 Frittierschublade 2
- 5 Luftauslass-Öffnungen

- 6 Gerätebasis
- 7 Frittiergitter (je 1 pro Schublade)
- 8 Griffe der Frittierschubladen

# Bedienfeld: Funktionstasten und Display



## Die Funktionstasten und das Display

### EIN/AUS-Taste

- Sobald der Netzstecker eingesteckt wurde, leuchtet das Symbol  der EIN/AUS-Taste auf und das Gerät befindet sich im Standby-Modus.
- Berühren Sie die EIN/AUS-Taste, und die Symbole für die beiden Frittierschubladen 1 und 2 leuchten auf.
- Wenn Sie die EIN/AUS-Taste erneut berühren, schaltet sich das Bedienfeld aus und auch das Gerät schaltet sich ab.

### Nummern-Tasten

#### der Frittierschubladen

- Wenn Sie die Nummer 1 oder 2 berühren, leuchtet das entsprechende Display auf und Sie können die Einstellung für die jeweilige Schublade vornehmen.

### Kochprogramm-Wahltaste

- Wenn Sie die MENU-Taste berühren, können Sie ein voreingestelltes Kochprogramm auswählen, das entsprechende Programm-Symbol in der oberen Leiste blinkt. Durch jedes Drücken wird das nächste Programm angewählt.

## Kochprogramme



- Sie können unter 11 voreingestellten Kochprogrammen wählen, oder aber mit dem ersten Programm  Ihre individuelle Frittieretemperatur und -dauer einstellen. Wenn Sie ein voreingestelltes Kochprogramm auswählen, leuchten im Display automatisch die voreingestellte Dauer und die Temperatur auf. Sie können aber beide Werte mit der TIME/TEMP-Taste und den - und + Tasten Ihren individuellen Wünschen anpassen. Das Symbol des Kochprogramms blinkt solange, bis der Garvorgang gestartet wird.
- Die Voreinstellungen entnehmen Sie der Tabelle auf S. 15.

### Zeit-/Temperatur-Taste

- Jede Frittierschublade verfügt über eine eigene TIME/TEMP-Taste, somit kann für jede Frittierschublade eine eigene Frittierdauer und -temperatur eingegeben werden.
- Tippen Sie erst die entsprechende TIME/TEMP-Taste und stellen Sie dann beide Werte mit den - und + Tasten ein.

## Zeit und Temperatur einstellen ⊖ ⊕

- Wenn Sie die TIME/TEMP-Taste aktiviert haben, können Sie für jede Frittierschublade die Frittierdauer und -temperatur einstellen. Welcher Parameter gerade eingestellt wird, sehen Sie an der aufleuchtenden Einheit °C oder „min“.
- **Frittierdauer:** Mit den Tasten –/+Taste können Sie die Dauer in 1-Minuten-Schritten erhöhen und reduzieren, es ist eine Einstellung von 1 bis 60 Minuten möglich.
- **Frittiertemperatur:** Mit den Tasten –/+ können Sie die Frittier-temperatur in 5°C-Schritten von 50°C bis 220°C einstellen.

### Tipp:

Wenn Sie die Tasten gedrückt halten, zählt der jeweilige Wert schnell nach oben oder unten. Auch während des Betriebs können Sie beide Parameter mit den Tasten verändern.

## Start/Stop-Taste ⏮ ⏭

- Um den Frittiervorgang zu starten und zu stoppen, müssen Sie jeweils diese Taste berühren.

## Taste SYNC FINISH SYNC FINISH

- Synchronisations-Funktion, damit beide Frittierprogramme gleichzeitig fertig werden, obwohl sie verschiedene Frittierzeiten haben – ideal, wenn in jeder Schublade ein anderes Gericht zubereitet wird.
- Wenn Sie beide Frittierschubladen befüllt und das jeweilige Frittierprogramm eingestellt

haben, drücken Sie die Taste SYNC FINISH: Die Schublade mit der kürzeren Frittierdauer setzt sich erst später in Betrieb, damit am Ende die Speisen in beiden Schubladen gleichzeitig fertig werden.

## Taste SYNC BASKETS SYNC BASKETS

- Synchronisations-Funktion, damit für beide Frittierschubladen die gleichen Einstellungen übernommen werden – ideal, wenn in jeder Schublade das gleiche Gericht zubereitet wird.
- Wählen Sie beide Frittierschubladen mit den Tasten 1 und 2 aus, dann drücken Sie die Taste SYNC BASKETS. Nun wählen Sie eines der Kochprogramme aus bzw. geben Ihre individuelle Zeit- und Temperatureinstellung ein, und diese wird für beide Frittierschubladen übernommen. Dies spart Zeit bei der Einstellung.

## LED-Display 220 °C

- Digitale Anzeige der Frittiertemperatur und der Frittierdauer.
- Im Display wird abwechselnd für jede Frittierschublade die Frittierdauer und -temperatur angezeigt.
- Während der Einstellung werden die eingestellte Temperatur und die Frittierdauer angezeigt, während des Frittiervorgangs die aktuelle Temperatur und die verbleibende Restzeit. Damit können Sie jederzeit überprüfen, ob die richtige Einstellung getätigt wurde und wie lange es bis zur Fertigstellung dauert.

## Die Funktionsweise der Heissluft-Fritteuse

- Mit der Heissluft-Fritteuse können Sie auf gesunde Weise, nur mit heisser Luft, Ihre Lieblings Speisen zubereiten. In jeder Fritterschublade können Sie bis zu 500 g Lebensmittel zubereiten – also insgesamt 1 kg. Es ist aber auch möglich, nur eine Frittier-

schublade in Betrieb zu nehmen. Die effektive Luftzirkulation in Kombination mit dem oberen Heizelement erlauben Ihnen ein schnelles Frittieren, Backen und Garen, ganz ohne Öl oder mit nur sehr wenig Öl. Zudem bietet Ihnen diese Fritteuse eine Auftau-Funktion und ein Aufwärmprogramm.

## Die Voreinstellungen für die Kochprogramme

| Symbol                                                                              | Gericht                                  | Maximale Menge*               | Temperatur     | Dauer     |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|-------------------------------|----------------|-----------|
|    | Individuelle Speisen                     | -                             | 50°C bis 220°C | 1-60 Min. |
|    | Pommes frites (frisch oder tiefgefroren) | 1 kg                          | 200°C          | 30 Min.   |
|    | Pouletschenkel                           | 900 g (4 Stk. je ca. 225 g)   | 220°C          | 25 Min.   |
|    | Steak                                    | 800 g (4 Stk. je ca. 200 g)   | 200°C          | 10 Min.   |
|    | Geschälte rohe Crevettenschwänze         | 600 g                         | 200°C          | 10 Min.   |
|   | Fisch                                    | 800 g (2 Stk. je ca. 400 g)   | 200°C          | 20 Min.   |
|  | Speck                                    | 200 g (12 Tranchen)           | 200°C          | 10 Min.   |
|  | Pizza                                    | 600 g (2 Stk. je ca. 300 g)   | 200°C          | 20 Min.   |
|  | Gemischtes Gemüse                        | 800 g                         | 180°C          | 15 Min.   |
|  | Backen (Muffins)                         | 1.2 kg (12 Stk. je ca. 100 g) | 180°C          | 30 Min.   |
|  | Aufwärmen                                |                               | 180°C          | 30 Min.   |
|  | Auftauen                                 |                               | 50°C           | 15 Min.   |

\*) Maximal-Menge bezieht sich auf die Gesamtmenge in beiden Schubladen.

**Hinweis:** Diese Tabelle dient nur als Richtwert. Die tatsächliche Gardauer und -temperatur müssen je nach Menge und Lebensmittelgrösse angepasst werden.

## 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. 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 oder Flüssigkeit in die Frittierschublade. Dieses Gerät arbeitet nur mit heisser Luft.

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

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

3. Legen Sie die vorbereiteten Lebensmittel in die Frittierschublade und auf das Frittiergitter. Überfüllen Sie die Frittierschublade nicht! Max. 500 g in jede Schublade füllen.
4. Schieben Sie die Frittierschublade wieder zurück in die Heissluft-Fritteuse.
5. Wenn Sie auch die zweite Frittierschublade verwenden wollen, verfahren Sie in der gleichen Weise.
6. Stecken Sie den Netzstecker in eine passende Steckdose.
7. Berühren Sie die EIN/AUS-Taste, um das Gerät in den Standby-Modus zu schalten.
8. Wählen Sie mit der Taste 1 oder 2 die Schublade aus, welche Sie programmieren wollen.
9. Drücken Sie die MENU-Taste und wählen Sie ein voreingestelltes Kochprogramm aus oder stellen Sie individuell Frittierdauer und -temperatur für die jeweilige Schublade ein, indem Sie erst das Programm ☺ wählen und dann mit der TIME/TEMP-Taste und den Tasten – und + Zeit und Temperatur festlegen.
10. Wenn Sie beide Schubladen benutzen, können Sie zusätzlich die Funktion SYNC FINISH berühren, damit die Lebensmittel in beiden Schubladen gleichzeitig fertig werden, oder Sie wählen schon vor Beginn der Einstellung die Funktion SYNC BASKETS, wenn die Lebensmittel in beiden Schubladen mit dem gleichen Programm zubereitet werden sollen.
11. Drücken Sie am Ende die Start/Stop-Taste ⏻, um das Pro-



gramm/die Programme zu starten.

## Hinweis:

Sie können jederzeit die Frittierschublade herausziehen, um den Frittierprozess zu überprüfen. Der Heizvorgang wird unterbrochen, solange die Frittierschublade herausgezogen ist, der Timer stoppt. Nach dem Zurückschieben der Schublade zählt der Timer weiter.

## Achtung:

Denken Sie daran, das alles in der Fritteuse sehr heiss wird. Wenn Sie etwas kurz aus der Fritteuse nehmen wollen, benutzen Sie hitzebeständige Küchenutensilien aus Holz oder Kunststoff und Ofenhandschuhe. Stellen Sie die entnommene Frittierschublade niemals direkt auf eine Arbeitsfläche oder auf einen Tisch, sondern immer nur auf eine hitzebeständige Auflage.

betätigen Sie nochmals die TIME/TEMP-Taste und verlängern die Zeit mit der Taste +, nachdem Sie die Frittierschublade wieder eingeschoben haben.

## Achtung:

Das Gerät und die Speisen sind extrem heiss! Verwenden Sie hitzebeständige Küchenutensilien aus Holz oder Kunststoff und Ofenhandschuhe zum Entnehmen! Verletzungsgefahr!

## Tipps

- 12. Sollten Sie die Zeit oder Temperatur während des Betriebs verändern wollen, können Sie dies jederzeit mit der TIME/TEMP-Taste und den Tasten – und + tun.
- 13. Am Ende der eingestellten Frittierdauer schaltet sich die jeweilige Frittierschublade in den Standby-Modus, begleitet von einem zweimaligen Piepton.
- 14. Öffnen Sie die Frittierschublade und prüfen Sie, ob die Lebensmittel gar sind. Bei Bedarf
  - Kleinere Lebensmittel sind in der Regel schneller gar als grosse Lebensmittel.
  - Wenn Sie die Lebensmittel nach Ablauf der halben Frittierzeit umdrehen oder wenden, werden sie noch gleichmässiger frittiert/gebacken. Dazu können Sie den Timer auf die halbe Frittierzeit stellen, wenn dann der Piepton ertönt, wissen Sie, dass die halbe Frittierzeit abgelaufen ist und es nun Zeit zum Wenden der Lebensmittel ist. 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 und stellen den Timer neu auf die verbleibende Frittierzeit ein.
  - 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. Dann in 1/2 Esslöffel Olivenöl schwenken oder leicht mit Olivenöl besprühen.
- Damit die Kartoffeln knusprig werden, sollten Sie maximal 1000 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.
- Kleinere Zutaten bzw. eine kleine Menge sind schneller frittiert als grössere Zutaten/Mengen.
- Für eine knusprige, selbstgemachte Panade mischen Sie feines Paniermehl mit einem Esslöffel Olivenöl.
- Vorgefertigte Gerichte wie paniertem Fisch oder Pouletschenkel müssen nur leicht mit Olivenöl bestrichen werden.

- Sie können mit diesem Gerät auch Gerichte aufwärmen ☞ und Gerichte auftauen ☞.

## Speisen entnehmen

1. Sollten die Gerichte vor Ablauf des Programms gar sein, schalten Sie das Gerät mit der START/STOP-Taste aus. Das Gerät schaltet nach dem Anhalten des Programms automatisch in den Standby-Modus.
2. Ziehen Sie den Netzstecker.
3. Ziehen Sie die Frittierschublade am Griff mit Ofenhandschuhen aus dem Gerät und stellen Sie die Frittierschublade auf eine hitzebeständige Arbeitsfläche.
4. 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.

### Achtung:

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

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

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

#### Hinweis:

Frittierschubladen und Frittiergitter sind auch für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet!

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.

**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.

Stellen Sie nichts auf das Gerät.

## 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 bzw. gewässert (um die Stärke zu entfernen) und anschließend getrocknet. | Kartoffelstücke nach dem Schneiden immer mit Wasser abbrausen, bzw. 30 Minuten in Wasser legen, 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                                                                                                 |
|------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Die Zutaten in der Frittierschublade sind sehr fettig.     | Bei fettigen Zutaten tritt eine grosse Menge Öl/Fett aus, die in die Schublade fliessen. Dies erzeugt weissen Rauch und die Schublade kann sich stärker als üblich erhitzen. Dies hat jedoch keinen Einfluss auf das Endergebnis oder auf das Gerät. |                                                                                                        |
| 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. 17/18.                                                                            |
| Die Schublade lässt sich nicht richtig ins Gerät schieben. | Es befinden sich zu viele Lebensmittel in der Schublade.                                                                                                                                                                                             | Max. 500 g Lebensmittel in eine Schublade füllen; ggf. Lebensmittelmenge reduzieren.                   |
|                                                            | Die Schublade ist nicht richtig im Gerät eingeschoben.                                                                                                                                                                                               | Schieben Sie die Schublade soweit ins Gerät, bis sie mit einem Klick einrastet.                        |

## 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](mailto: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, 2 Schubladen, doppelstöckig, 9 l |
| Artikel-Nummer                         | 32296                                      |
| Nennspannung                           | 220–240 V ~ 50/60 Hz                       |
| Nennleistung                           | 2200 W                                     |
| Abmessungen (L x B x H)                | 445 x 279 x 352 mm                         |
| Kabellänge                             | 1.2 m (ohne Stecker)                       |
| Fassungsvermögen pro Frittierschublade | 4.5 l                                      |
| Temperaturbereich                      | 50 – 220°C                                 |
| Gewicht (mit Zubehör)                  | 8.8 kg                                     |
| Geprüft                                | CE, S+                                     |
| Erfüllt EU-Vorschriften                | Ja                                         |
| Produkt-Garantie                       | 2 Jahre                                    |

Technische Änderungen vorbehalten.



BZ 68



Veuillez 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.



- N'utilisez pas l'appareil à proximité d'un évier ou d'un autre endroit où il risquerait d'entrer en contact avec de l'eau. Le châssis de l'appareil, le cordon et la prise ne doivent pas entrer en contact avec de l'eau. Risque d'électrocution!
- Ne touchez pas l'appareil, le cordon et la prise avec des mains humides.
- Si l'appareil devait tomber dans de l'eau, débranchez-le toujours avant de le retirer. Dans ce cas, l'appareil doit ensuite être vérifié par un professionnel qualifié avant d'être réutilisé.
- Ne plongez jamais le châssis de l'appareil dans de l'eau pour le nettoyer.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.
- Dans les cas suivants, éteignez toujours l'appareil avec la touche MARCHE/ARRET et débranchez-le:
  - en cas de pannes pendant l'utilisation,
  - avant le montage et le démontage des accessoires,
  - avant 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 les tiroirs à frire! Les aliments mis dans les tiroirs 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 profes-

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.

- **Attention: Pendant son utilisation, l'appareil devient très chaud et de la vapeur chaude s'échappe!** C'est pourquoi vous devez prendre soin que l'appareil ne touche pas des murs, rideaux ou autres objets inflammables ou sensibles à la chaleur. Maintenez un écart tout autour de l'appareil d'au moins 20 cm avec tout objet. **Ne placez pas l'appareil sous une armoire suspendue, sous d'autres matériaux inflammables ou dans un placard.**
- Évitez de faire tomber l'appareil et de l'exposer à des chocs violents.
- Utilisez exclusivement les accessoires fournis ou recommandés pour cet appareil par Betty Bossi. N'utilisez pas d'autres accessoires pour des raisons de sécurité.
- N'utilisez pas l'appareil si le châssis de l'appareil, le cordon ou un accessoire est endommagé ou après l'apparition d'un défaut.
- N'essayez jamais de réparer vous-même l'appareil. Ne démontez jamais vous-même l'appareil et ne le réparez pas. Risque d'électrocution! En cas de panne, prenez contact avec un professionnel qualifié ou avec le service client de Betty Bossi. Si le cordon est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son représentant ou une personne adéquatement qualifiée afin d'éviter tout risque.
- Étant donné la diversité des revêtements des meubles, il ne peut pas être exclu que l'appareil laisse des traces en cas de contact. Le fabricant ne peut pas être tenu pour responsable pour les dommages ou taches sur meubles.



**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.
- 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

ne pas vous brûler. Prenez également garde à la vapeur chaude et à l'air chaud qui s'échappent lorsque vous ouvrez les tiroirs à frire.

- Prenez soin que les aliments que vous préparez sortent dorés de la friteuse à air chaud et non pas trop foncés ou brûlés.

- **Cette friteuse à air chaud fonctionne avec de l'air chaud circulant et ne nécessite pas d'huile supplémentaire dans les tiroirs.**

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 les tiroirs à frire** – risque d'incendie et de dommages à l'appareil!

- N'utilisez jamais d'autres ustensiles de cuisine dans cet appareil. Les grilles de cuisson fournies doivent toujours être placées dans les tiroirs

à frire, ne les utilisez jamais dans un autre appareil.

- N'utilisez jamais d'ustensiles de cuisine en métal tranchants dans les tiroirs 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.

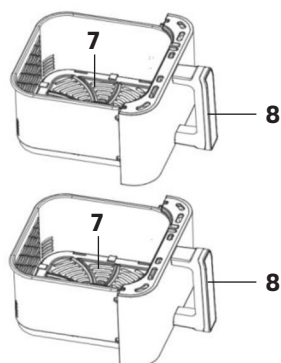
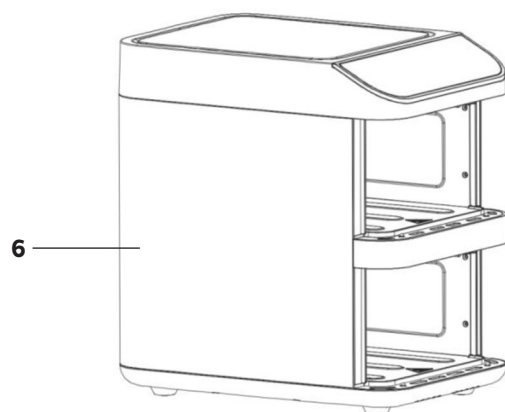
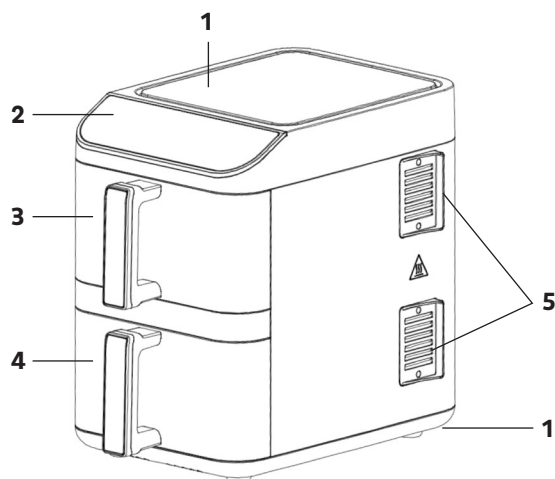
## Avant la première utilisation

1. Déballez l'appareil et vérifiez que toutes les pièces sont fournies et en bon état. En cas d'un endommagement pendant le transport ou de livraison incomplète, veuillez retourner le produit au service client de Betty Bossi.
2. Retirez tous les matériaux d'emballage et les films. Ne retirez pas les éventuels autocollants de sécurité de l'appareil.
3. Avant la première utilisation, nettoyez tous les éléments de la friteuse à air chaud comme indiqué dans le chapitre « Nettoyage » page 39.

### Remarque:

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

## Description de l'appareil

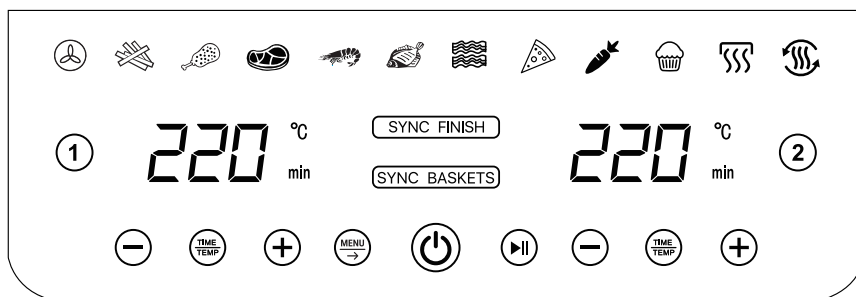


- 1** Orifices pour l'entrée d'air
- 2** Tableau de commande et écran
- 3** Tiroir à frire no. 1
- 4** Tiroir à frire no. 2

- 5** Orifices pour la sortie d'air
- 6** Socle de l'appareil
- 7** Grilles (une par tiroir)
- 8** Poignées des tiroirs



## Les touches de fonction et l'écran



### Les touches de fonction et l'écran

#### Touche MARCHE/ARRET

- Dès que l'appareil est branché, le symbole  de la touche MARCHE/ARRET s'allume et l'appareil passe sur le mode de veille.
- Effleurez la touche MARCHE/ARRET et les symboles des deux tiroirs 1 et 2 s'allument.
- Si vous effleurez une nouvelle fois la touche MARCHE/ARRET, le tableau de commande s'éteint ainsi que l'appareil.

#### Touches des numéros des tiroirs

- Lorsque vous effleurez le numéro 1 ou 2, l'écran correspondant s'affiche et vous pouvez effectuer le réglage du tiroir ainsi sélectionné.

#### Touche de sélection du programme de cuisson

- Lorsque vous effleurez la touche MENU, vous pouvez sélectionner un des programmes de cuisson pré-réglés, le symbole du programme sélectionné clignote sur la barre supérieure. A chaque fois que vous effleurez la touche, vous passez sur le prochain programme.

### Programmes de cuisson



- Vous avez le choix entre 11 programmes pré-réglés et pouvez en plus régler selon vos besoins une température et une durée de cuisson sur le premier programme . Si vous sélectionnez un programme pré-réglé de cuisson, la durée et la température pré-réglées s'affichent automatiquement sur l'écran. Vous pouvez toutefois également adapter les deux valeurs avec la touche TIME/TEMP et les touches - et +. Le symbole du programme de cuisson clignote jusqu'à ce que la cuisson commence.
- Veuillez vous référer au tableau page 35 pour les pré-réglages.

#### Touche de la minuterie / température

- Chaque tiroir dispose de sa propre touche TIME/TEMP si bien qu'il est possible de régler séparément une durée et une température de cuisson pour chacun des tiroirs.
- Appuyez tout d'abord sur la touche TIME/TEMP du tiroir souhaité puis réglez les deux valeurs avec les touches - et +.

## Les touches de fonction et l'écran

### Réglage de la minuterie et de la température

- Après avoir activé la touche TIME/TEMP, vous pouvez régler la durée et la température de cuisson pour chacun des tiroirs. Vous pouvez vérifier quel paramètre est en cours de réglage selon l'unité qui s'affiche « °C » ou « min ».
- **Durée de cuisson:** Avec les touches -/+ vous pouvez augmenter ou diminuer la durée de cuisson par étape d'1 minute. Un réglage entre 1 et 60 minutes est possible.
- **Température de cuisson:** Avec les touches -/+ vous pouvez augmenter ou diminuer la température de cuisson par étape de 5°C. Un réglage entre min. 50°C et max. 220°C est possible.

#### Conseil:

Si vous maintenez les touches enfoncées, la valeur que vous souhaitez régler défile plus rapidement vers le haut ou le bas. Vous pouvez également modifier les deux paramètres pendant que l'appareil est en marche.

### Touche Start/Stop

- Pour mettre en marche ou interrompre la cuisson vous devez effleurer cette touche.

### Touche SYNC FINISH

- Fonction de synchronisation afin que les deux programmes des deux tiroirs s'achèvent en même temps, bien qu'ils aient des temps de cuisson différents – idéal pour préparer deux plats différents dans les deux tiroirs.

- Après avoir rempli les deux tiroirs et réglé les programmes de cuisson, appuyez sur la touche SYNC FINISH: Le tiroir avec la durée de cuisson la plus courte se met en marche plus tard afin que les plats préparés dans les deux tiroirs soient prêts en même temps.

### Touche SYNC BASKETS

- Fonction de synchronisation afin que les mêmes réglages soient repris sur les deux tiroirs – idéal pour préparer les mêmes plats dans les deux tiroirs.
- Sélectionnez les deux tiroirs avec les touches 1 et 2, puis appuyez sur la touche SYNC BASKETS. Sélectionnez alors un des programmes de cuisson ou réglez la durée et la température de cuisson selon vos besoins. Vous économisez ainsi du temps pour effectuer les réglages.

### Ecran LED

- Affichage numérique de la température et de la durée de cuisson.
- La durée et la température de cuisson pour chacun des tiroirs s'affichent en alternance sur l'écran.
- Pendant le réglage, la température et la durée de cuisson réglées s'affichent, pendant la cuisson, la température actuelle et la durée de cuisson restante s'affichent. Vous pouvez ainsi vérifier à tout moment que le réglage correct a été effectué et le temps restant jusqu'à la fin de la cuisson.

## Les touches de fonction et l'écran

### Le fonctionnement de la friteuse à air chaud

- Cette friteuse à air chaud vous permettra de préparer vos plats préférés de manière saine, simplement avec de l'air chaud. Vous pouvez préparer jusqu'à 500g d'aliments dans chacun des tiroirs, donc 1 kg en tout. Il est également possible de sim-

plement mettre un seul tiroir en marche. La circulation optimale de l'air avec l'élément chauffant supérieur permet de frire, cuire ou rôtir rapidement, sans aucune huile ou seulement avec un peu d'huile. De plus cette friteuse dispose d'un programme de congélation ainsi que d'un programme de réchauffage.

### Les prééglages pour les programmes de cuisson

| Symbole                                                                             | Plat                                                     | Quantité maximale*               | Température  | Durée de cuisson |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|----------------------------------|--------------|------------------|
|    | Plats individuels                                        | -                                | 50°C à 220°C | 1 à 60 min.      |
|    | Frites (à base de pommes de terre fraîches ou congelées) | 1 kg                             | 200°C        | 30 min.          |
|    | Cuisse de poulet                                         | 900 g (4 cuisses d'env. 225 g)   | 220°C        | 25 min.          |
|    | Steak                                                    | 800 g (4 steaks d'env. 200 g)    | 200°C        | 10 min.          |
|    | Crevettes crues décortiquées                             | 600 g                            | 200°C        | 10 min.          |
|   | Poisson                                                  | 800 g (2 morceaux d'env. 400 g)  | 200°C        | 20 min.          |
|  | Poitrine fumée                                           | 200 g (12 tranches)              | 200°C        | 10 min.          |
|  | Pizza                                                    | 600 g (2 pizzas d'env. 300 g)    | 200°C        | 20 min.          |
|  | Différents légumes                                       | 800 g                            | 180°C        | 15 min.          |
|  | Gâteaux (muffins)                                        | 1.2 kg (12 muffins d'env. 100 g) | 180°C        | 30 min.          |
|  | Réchauffer                                               |                                  | 180°C        | 30 min.          |
|  | Décongeler                                               |                                  | 50°C         | 15 min.          |

\*) La quantité maximale correspond à la quantité totale des deux tiroirs.

**Remarque:** Ce tableau n'est donné qu'à titre indicatif. La durée et la température réelles de cuisson doivent être adaptées à la taille et la quantité des aliments.

## Mise en service



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

1. Placez la friteuse à air chaud sur un plan de travail stable, plat et résistant à la chaleur et prenez soin de maintenir un écart de 20 cm tout autour avec d'autres objets. Ne placez pas l'appareil sous une armoire suspendue ou dans un placard.

### Attention:

Le support, sur lequel l'appareil est placé, doit dans tous les cas être résistant à la chaleur. Ne placez jamais l'appareil sur une table stratifiée ou un support en vinyle. Afin d'éviter tout endommagement, nous vous recommandons de placer l'appareil sur un support thermo-isolé. Ne placez jamais quelque chose sur l'appareil. Les orifices d'entrée et de sortie d'air doivent toujours être dégagés.

Ne mettez jamais d'huile ou de liquide dans le tiroir à frire. Cet appareil fonctionne uniquement avec l'air chaud.

Ne mettez jamais l'appareil en marche sans la grille de cuisson placée dans le tiroir à frire!

2. Retirez le tiroir à frire de l'appareil et vérifiez que la grille de cuisson soit bien placée dans le tiroir. Placez le tiroir à frire sur un plan de travail.
3. Placez les aliments préparés dans le tiroir à frire, sur la grille de cuisson. Ne remplissez pas de trop le tiroir! Ne pas remplir chacun des tiroirs avec plus de 500 g.
4. Insérez à nouveau le tiroir dans l'appareil.
5. Si vous voulez utiliser le deuxième tiroir, procédez de la même manière.
6. Branchez l'appareil dans une prise secteur appropriée.
7. Effleurez la touche MARCHE/ARRET pour mettre l'appareil sur le mode de veille.
8. Sélectionnez le tiroir, que vous voulez programmer, avec la touche 1 ou 2.
9. Appuyez sur la touche MENU et sélectionnez un programme préréglé de cuisson ou réglez selon vos besoins la durée et la température de cuisson du tiroir choisi en sélectionnant tout d'abord le programme ⌚ puis en déterminant la température et la durée de cuisson avec la touche TIME/TEMP et les touches - et +.
10. Si vous voulez utiliser les deux tiroirs, vous pouvez effleurer en plus la touche SYNC FINISH pour que la cuisson des aliments dans les deux tiroirs s'achèvent en même temps ou sélectionnez avant d'effectuer les réglages la fonction SYNC BASKETS si les deux tiroirs doivent être programmés de la même manière.
11. Appuyez à la fin sur la touche Start/Stop ⏻, pour mettre le/les programme/s en marche.

### Remarque:

Vous pouvez retirer à tout moment le tiroir à frire de l'appareil, pour vérifier la cuisson. Le processus de chauffage s'interrompt tant que le tiroir est retiré de l'appareil, la minuterie s'arrête. Une fois le tiroir remis en place dans l'appareil, la minuterie se remet à compter à rebours.

### Attention:

Prenez en compte que tout ce qui se trouve dans la friteuse est très chaud. Si vous voulez retirer brièvement quelque chose de la friteuse, utilisez des ustensiles de cuisine résistants à la chaleur en bois ou en plastique ainsi que des gants de cuisine. Ne placez jamais le tiroir retiré de la friteuse directement sur un plan de travail ou sur une table, placez-le toujours sur un support résistant à la chaleur.

avec la touche + après avoir remis le tiroir en place dans l'appareil.

### Attention:

L'appareil et les aliments sont extrêmement chauds! Utilisez des ustensiles de cuisine en bois ou en plastique résistant à la chaleur et des gants de cuisine pour sortir les aliments de l'appareil! Risque de blessures!

## Conseils

12. Si vous voulez modifier la durée ou la température de cuisson pendant que l'appareil est en marche, vous pouvez le faire à tout moment avec la touche TIME/TEMP et les touches - et +.
13. Une fois la durée de cuisson réglée écoulée, le tiroir correspondant passe sur le mode de veille et un signal sonore retentit deux fois.
14. Ouvrez le tiroir et vérifiez que les aliments sont cuits. Si nécessaire, appuyez une nouvelle fois sur la touche TIME/TEMP et prolongez la durée de cuisson

- 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. Vous pouvez pour cela régler la minuterie sur la moitié du temps de cuisson, si un signal sonore retentit, vous savez que la moitié du temps de cuisson s'est écoulée et qu'il est temps de retourner les aliments. Retirez pour cela le tiroir à frire de l'appareil en utilisant des gants de cuisson, placez le tiroir à frire sur un support résistant à la chaleur et retournez les aliments avec une pince ou une spatule en bois ou en plastique résistant à la chaleur. Remplacez ensuite le tiroir à frire dans l'appareil et réglez à nouveau la minuterie sur le temps restant de cuisson.
- 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, vous pouvez faire tremper les pommes de terre coupées dans de l'eau pendant au moins 30 minutes, puis les retirer et les sécher avec du papier absorbant. Mélangez ensuite les frites dans une demi-cuiller d'huile d'olive ou vaporisez-les avec de l'huile d'olive.
- Pour que les pommes de terre soient croustillantes, n'en mettez pas plus de 1000 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.
- Des petits ingrédients ou une petite quantité d'ingrédients sont cuits plus rapidement que des ingrédients plus gros ou une plus grande quantité.
- Pour obtenir une panure faite maison croustillante mélangez de la chapelure fine avec une cuiller d'huile d'olive.
- Des plats précuits comme du poisson pané ou des cuisses de poulet doivent simplement être badigeonnés avec de l'huile d'olive.

- Vous pouvez également réchauffer  ou décongeler  des plats avec cet appareil.

### Retirer les aliments

1. Si les plats sont cuits avant la fin du programme, vous pouvez éteindre l'appareil avec la touche START/STOP. L'appareil passe alors automatiquement sur le mode de veille.
2. Débranchez l'appareil.
3. Retirez le tiroir à frire de l'appareil en le tenant par la poignée en utilisant des gants de cuisine et placez-le sur un support résistant à la chaleur.
4. Lorsque vous voulez retirer les aliments du tiroir à frire, nous vous recommandons de ne pas renverser le tiroir afin que l'huile / la graisse qui s'est écoulée des aliments ne coulent pas à nouveau sur les aliments. Nous vous recommandons d'utiliser une pince ou une spatule en bois ou en plastique résistant à la chaleur pour retirer les aliments du tiroir à frire.

#### Attention:

Tenez le tiroir seulement au niveau de la poignée, les autres parties du tiroir 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.

## 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 les tiroirs à frire de l'appareil.
2. Si les tiroirs sont très sales et des résidus alimentaires et de la graisse restent incrustés dans les tiroirs à frire, vous pouvez aussi mettre de l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle dans les tiroirs à frire et les laisser tremper pendant env. 10 minutes.
3. Lavez les tiroirs à frire et les grilles 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.

### Remarque:

Les tiroirs à frire et les grilles de cuisson amovibles peuvent également être lavés en machine!

4. Si nécessaire, vous pouvez également nettoyer l'élément chauffant avec une brosse douce.

5. Nettoyez les parois intérieures de l'appareil avec un chiffon légèrement humide ou une éponge douce. Séchez ensuite les parois intérieures avec un chiffon doux.
6. Le châssis de l'appareil et le cordon / la prise ne peuvent être nettoyés qu'avec un chiffon légèrement humide puis séchez-les.
7. Laissez tous les éléments entièrement sécher avant de les remettre en place.

**N'utilisez pas d'éponge-grattoir, de laine d'acier, de détergents agressifs, de dissolvants ou d'acétone / d'alcool pour nettoyer l'appareil.**

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

## Rangement

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

Ne placez rien sur l'appareil

## 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 ingrédients dans le tiroir sont gras.    | En cas d'ingrédients gras, une grande quantité de la graisse se dégage et s'écoule dans le tiroir. Cela produit une fumée blanche et le tiroir peut dans ce cas être plus chaud que normalement. Cela n'a toutefois aucune influence sur le résultat de cuisson ou l'appareil. |                                                                                                                                                           |
| 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.                        |



| 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 ou vous ne les avez pas faites tremper dans de l'eau (pour éliminer l'amidon). | Rincez toujours les pommes de terre après les avoir coupées, puis séchez-les, ou mettez-les à tremper pendant 30 minutes dans de l'eau, 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. |
| Les aliments ne sont pas frits uniformément.                                                           | Certains aliments doivent être retournés à mi-cuisson.                                                                                                 | Voir le paragraphe «Conseils» page 37 / 38.                                                                                                                                                                  |
| Il n'est pas possible d'insérer correctement le tiroir dans l'appareil.                                | Il y a trop d'aliments dans le tiroir.                                                                                                                 | Ne remplissez pas le tiroir avec plus de 500 g d'aliments. Réduisez si nécessaire la quantité d'aliments.                                                                                                    |
|                                                                                                        | Le tiroir n'est pas correctement inséré dans l'appareil.                                                                                               | Insérez le tiroir dans l'appareil jusqu'à ce qu'il s'enclenche avec un déclic.                                                                                                                               |

## 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](mailto:info@bettybossi.ch)

### Garantie

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

## Mise au rebut



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

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

## Données techniques

|                                    |                                          |
|------------------------------------|------------------------------------------|
| Déclaration du produit             | Air fryer, 2 tiroirs, 2 étages, 9 litres |
| No. d'article                      | 32296                                    |
| Tension nominale                   | 220-240 V ~ 50/60 Hz                     |
| Puissance nominale                 | 2200 W                                   |
| Dimensions (l x l x h)             | 445 x 279 x 352 mm                       |
| Longueur du câble                  | 1.2 m (sans prise)                       |
| Capacité du tiroir à frire         | 4.5 l                                    |
| Plage de température               | 50 - 220°C                               |
| Poids (avec accessoires)           | 8.8 kg                                   |
| Certifié                           | CE, S+                                   |
| Conforme aux normes EU européennes | oui                                      |
| Durée de la garantie               | 2 ans                                    |

Sous réserve de modifications techniques.



BZ 68

