

**Heissluft-Fritteuse
2 Schubladen, 9l**

**Friteuse à air chaud
2 compartiments, 9l**

**Friggitrice ad aria calda
2 cassettei, 9l**



Fust Service
0848 559 111 • www.fust.ch

Betty Bossi

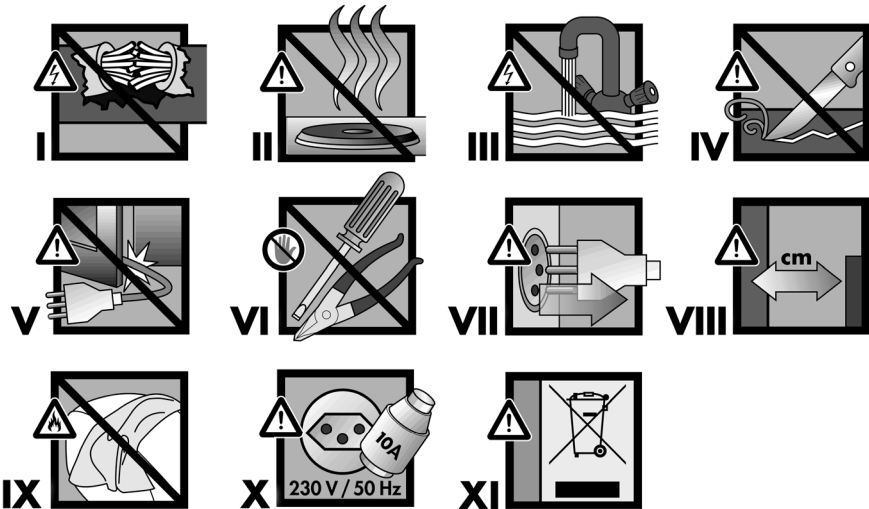
Inhalt / Sommaire

Sicherheit.....	4
Sicherheitshinweise	7
Vor der ersten Inbetriebnahme.....	16
Sicherheitsausstattung.....	17
Übersicht/Gerätebeschreibung.....	18
Die Funktionstasten und das LCD-Display	19
Die Programm-Tasten und ihre vorprogrammierten Programme.....	22
Betriebsdauer/Temperatur manuell einstellen.....	23
Gerät vorbereiten.....	24
Inbetriebnahme.....	25
Einstellungen/Wichtige Hinweise.....	30
Reinigung und Aufbewahrung	31
Problembeseitigung	33
Service	93
Reparatur.....	94
Technische Daten.....	95
Sécurité	5
Directives de sécurité.....	36
Avant la mise en service	45
Dispositifs de sécurité	46
Description de l'appareil.....	47
Les touches de fonction et l'écran LCD.....	48
Les touches des programmes et les programmes prédéfinis.....	51
Réglage manuel de la minuterie/de la température	52
Préparation de l'appareil.....	53
Mise en service.....	54
Réglages/Remarques importants.....	60
Nettoyage et rangement	61
Dépannage	62
Service	93
Réparation	94
Dates techniques.....	96

Indice

Sicurezza.....	6
Istruzioni di sicurezza.....	65
Prima della messa in funzione.....	74
Equipaggiamento di sicurezza.....	75
Descrizione dell'apparecchio.....	76
I tasti di funzione e il display LCD.....	77
Programmare il tempo/la temperatura manualmente.....	80
I tasti di programma e i loro programmi preimpostati.....	81
Preparare il dispositivo.....	82
Messa in funzione.....	83
Impostazioni/Note importanti.....	88
Pulizia e deposito.....	89
Risoluzione problemi.....	90
Servizio.....	93
Riparazione.....	94
Dati tecnici.....	97

Sicherheit / Sécurité / Sicurezza



Hinweise zum Verständnis

Die nummerierten Warnbilder zeigen Ihnen Hinweise, die für Ihre Sicherheit wichtig sind. Bitte befolgen Sie diese, um allfällige Verletzungen zu vermeiden.

- I.** Bei beschädigtem Netzkabel Gerät zum nächsten FUST-Reparaturdienst bringen.
- II.** Gerät nicht auf heiße Flächen stellen.
- III.** Gerät nicht unter fließendes Wasser halten oder in Wasser tauchen.
- IV.** Keine scharfen Gegenstände verwenden.
- V.** Netzkabel nicht einklemmen.
- VI.** Gerät nicht selbst reparieren.

VII. Netzstecker aus der Steckdose ziehen.

VIII. Raum freihalten für das Gerät.

IX. Gerät nicht bedecken.

X. Gerät nur an Steckdosen mit der vorgesehenen Spannung hängen, siehe „Stromanschluss“ Seite 11.

XI. Alle Elektrogeräte müssen im Interesse der Umwelt am Ende ihrer Lebensdauer einer ordnungsgemässen Entsorgung zugeführt werden. Ausgedientes Gerät durch Abtrennen des Netzkabels unbrauchbar machen und in Ihre FUST-Verkaufsstelle zur kontrollierten Entsorgung bringen.

Remarques pour la compréhension

Les symboles d'avertissement numérotés du rabat de couverture vous montrent des directives qui sont importantes pour votre sécurité. Veuillez les observer pour éviter des blessures éventuelles.

I. Si le cordon est défectueux, apporter l'appareil au service de réparation FUST le plus proche.

II. Ne pas poser l'appareil sur des surfaces brûlantes.

III. Ne pas passer l'appareil sous l'eau courante ni le plonger dans l'eau.

IV. N'utilisez pas des objets coupants.

V. Veiller à ne pas coincer le cordon.

VI. Ne pas réparer vous-même l'appareil.

VII. Tirer la fiche hors de la prise.

VIII. Veiller à ce qu'il y ait suffisamment d'espace autour de l'appareil.

IX. Ne pas couvrir l'appareil.

X. Brancher l'appareil uniquement à une prise de courant de la tension indiquée, voir paragraphe „Branchement électrique“ page 40.

XI. Afin de protéger l'environnement, tous les appareils électroniques doivent être éliminés dans le respect des dispositions applicables à la fin de leur durée de vie. Séparer le câble secteur de l'appareil usagé pour le rendre inutilisable et l'amener à votre point de vente FUST pour une élimination conforme.

Notizie per la comprensione

I segni d'avvertimento numerati al risvolto di copertina Le mostrano istruzioni importanti per la Sua sicurezza. Le rispetti, per favore, per evitare eventuali ferimenti.

I. In caso di un danneggiamento del cavo d'alimentazione consegnare l'apparecchio al più vicino centro di riparazione FUST.

II. Non posizionare l'apparecchio su una superficie calda.

III. Non porre l'apparecchio sotto l'acqua corrente né immergerlo in acqua.

IV. Non utilizzare oggetti taglienti.

V. Non incastrare il cavo d'alimentazione.

VI. Non eseguire alcuna riparazione sull'apparecchio.

VII. Estrarre la spina dalla presa di corrente.

VIII. Lasciare spazio libero attorno all'apparecchio.

IX. Non coprire l'apparecchio.

X. Allacciare l'apparecchio solamente a una presa di corrente con la tensione prevista, veda il paragrafo „Allacciamento elettrico“ pg. 69.

XI. Nell'interesse dell'ambiente tutti gli apparecchi elettrici devono essere smaltiti correttamente al termine della loro vita. Rendere inutilizzabile il dispositivo fuori uso scollegando il cavo di alimentazione e portarlo al punto vendita FUST per uno smaltimento controllato.

Liebe Kundin, lieber Kunde
Wir gratulieren Ihnen zum Kauf dieser modernen Heissluft-Fritteuse mit zwei getrennten Frittierschubladen von Betty Bossi und FUST, mit der Sie Ihre Gerichte, die normal in Fett frittiert werden, nun gesünder zubereiten können. Die Heissluft-Fritteuse arbeitet in der Kombination mit Heissluft, extra-effizienter Luftzirkulation und Oberhitze, damit Ihre Lieblingsgerichte schnell, unkompliziert und gesund knusprig frittiert und gebacken werden.



Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung vor der Installation und der ersten Inbetriebnahme des Gerätes aufmerksam durch. Nur dann können Sie beste Ergebnisse und höchste Betriebssicherheit erzielen.

Beachten Sie unbedingt alle Sicherheitshinweise, um Unfälle und Schäden zu vermeiden. Bitte bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachlesen sorgfältig auf.

⚡ Bringen Sie die stromführenden Teile niemals mit Wasser in Kontakt und bedecken Sie das Gerät nie. Verwenden Sie das Gerät nur mit den mitgelieferten Frittierschubladen und verwenden Sie diese nicht für andere Zwecke. Schalten Sie die Heissluft-Fritteuse nie ein, wenn sie leer ist.

Gebrauch

- Die Heissluft-Fritteuse ist ausschliesslich für den privaten Gebrauch bestimmt. Verwenden Sie die Heissluft-Fritteuse nur zum Frittieren oder Backen von Lebensmitteln.
- Wird das Gerät für gewerbliche Zwecke eingesetzt, erlischt jeder Garantieanspruch.

- Verwenden Sie das Gerät nur gemäss der in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen Vorschriften. Jeglicher Missbrauch oder jede Veränderung des Gerätes ist wegen der damit verbundenen Gefahren strengstens verboten! Wird das Gerät zweckentfremdet oder falsch bedient, kann keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden.
- Bitte achten Sie darauf, dass das Gerät niemals in Wasser getaucht werden oder auf einer nassen Oberfläche stehen darf.
- Wartung und Reparaturen, einschliesslich Austausch des Netzkabels, nur von Ihrem FUST-Reparaturdienst durchführen lassen. Gerät niemals selbst auseinanderbauen. Für Reparaturen dürfen nur Original-Ersatzteile benutzt werden, anderenfalls könnte Ihr Gerät beschädigt oder Sie selbst verletzt werden.
- Gerät nie mit einer externen Zeitschaltuhr oder Fernbedienung in Betrieb nehmen.

Benutzer

Das Gerät darf nur von Personen bedient werden, die mit dem Inhalt dieser Gebrauchsanweisung vertraut sind. Personen unter Alkohol- oder Medikamenteneinfluss sind nicht befugt, die Heissluft-Fritteuse zu benutzen.

- Gerät nie unbeaufsichtigt in Betrieb lassen.
- **Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung bzw. Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die Gefahren, die bei der Benutzung entstehen könnten, verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.**
- **Die Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt.**

- Das Gerät und dessen Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahren fernzuhalten.
- Entfernen Sie sich nie vom Gerät, solange der Netzstecker in der Steckdose steckt.

Schutz für Kinder

Elektrische Geräte sind kein Spielzeug für Kinder. Lassen Sie die Heissluft-Fritteuse deshalb nie unbeaufsichtigt, während sie angeschlossen ist.

- Kinder dürfen nicht mit den Klebebändern und Verpackungsmaterialien des Gerätes spielen, da Lebensgefahr durch Ersticken droht.
- **Das Netzkabel ausser Reichweite von Kindern verlegen! Achten Sie darauf, dass Kinder das Gerät nicht am Netzkabel herunterziehen können. Gefahr von Verbrennungen!**
- **Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.**

Stromschlag (X)

Achten Sie darauf, dass Sie die unter Spannung stehenden Teile nie berühren. Ein elektrischer Schlag kann zu schweren Verletzungen oder sogar zum Tod führen. Bitte beachten Sie die nachfolgenden Vorschriften.

- **Prüfen Sie Ihre Heissluft-Fritteuse vor jedem Gebrauch. Um einen Stromschlag zu vermeiden, verwenden Sie das Gerät nicht, wenn Kabel oder Netzstecker beschädigt sind oder das Gerät anderweitige Störungen aufweist, heruntergefallen oder beschädigt ist. Führen Sie Reparaturen niemals selbst durch, sondern bringen Sie das Gerät zum nächsten FUST-Reparaturdienst, damit es überprüft und gegebenenfalls repariert werden kann.**

- Halten Sie das Gerät von Hitze, direkter Sonneneinstrahlung und scharfen Kanten fern.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen.
- Sprühen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeit auf oder in das Gerät!

- Tauchen Sie das Netzkabel, den Netzstecker oder das Gerät selbst niemals ins Wasser oder in andere Flüssigkeiten. Bei feucht oder nass gewordenem Gerät oder Netzkabel, sofort mit Gummihandschuhen den Netzstecker ziehen. Nicht ins Wasser greifen.

Netzkabel (I, II, III, IV, V, VI, VII)

- Prüfen Sie vor jeder Inbetriebnahme, ob sich das Netzkabel in einwandfreiem Zustand befindet.
- Im Falle eines beschädigten Netzkabels muss dieses durch den FUST-Reparaturdienst ersetzt werden, da dazu Spezialwerkzeug erforderlich ist. Klemmen Sie das Netzkabel nicht ein und schützen Sie es vor heißen Gegenständen.
- Ziehen Sie den Stecker niemals am Netzkabel oder mit nassen Händen aus der Steckdose.
- Eine Beschädigung des Netzkabels kann Kurzschluss, Feuer und/oder Stromschlag verursachen.
- Ziehen Sie nie den Netzstecker, um die Heissluft-Fritteuse auszuschalten, dadurch könnte das Gerät beschädigt werden. Schalten Sie die Heissluft-Fritteuse immer mit der EIN/AUS-Taste  aus.
- Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist.
- Keine schweren Gegenstände bzw. das Gerät selbst auf das Netzkabel stellen. Kurzschluss- und Brandgefahr!
- Verlegen Sie das Netzkabel immer so, dass niemand darüber stolpern kann. Es könnten Verletzungen auftreten oder das Gerät könnte beschädigt werden.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht herunterhängen, damit niemand das Gerät herunterziehen oder sich daran verletzen kann. Gefahr von Verbrennungen!
- Das Netzkabel darf nicht mit den heißen Geräteteilen in Berührung kommen.
- Knicken Sie das Netzkabel nicht und wickeln Sie es nicht um das Gerät.

Stromanschluss (I, X)

⚡ Ein nicht ordnungsgemässer Umgang mit Strom kann tödliche Folgen haben.

- Schliessen Sie die Heissluft-Fritteuse nur an eine Steckdose mit Wechselstrom mit einer Spannung von 220–240V ~ 50/60Hz an. Als Mindestabsicherung der Steckdose gilt 10 Ampère (siehe auch Angaben auf dem Typenschild).
- Die Heissluft-Fritteuse benötigt im Betrieb kurzzeitig 10 Ampère. Wenn gleichzeitig weitere Geräte mit grossem Strombedarf (Mikrowelle, Kaffeemaschine) betrieben werden, kann die Sicherung auslösen (Stromausfall).
- Den Netzstecker niemals in eine lockere oder beschädigte Steckdose stecken. Stromschlag- und Brandgefahr!
- Schliessen Sie das Gerät niemals an einen Mehrfachstecker an oder an eine Steckdose, an der auch noch andere Geräte angeschlossen sind.

- Verwenden Sie niemals ein defektes Netzkabel. Im Falle einer Beschädigung kontaktieren Sie bitte den FUST-Reparaturdienst.

- Ein Verlängerungskabel sollten Sie nur verwenden, wenn sich dieses in einwandfreiem Zustand befindet.

- Vor dem Reinigen, Warten oder Aufbewahren immer Gerät ausschalten und vom Netz trennen.

- **Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist, nur dann ist das Gerät definitiv ausgeschaltet und verbraucht keinen Strom.**

- Prüfen Sie Gerät und Kabel regelmässig auf Schäden. Ein beschädigtes Gerät nicht in Betrieb nehmen.

- Greifen Sie keinesfalls nach einem Gerät, das ins Wasser gefallen ist. Ziehen Sie immer erst den Netzstecker, bevor Sie es herausnehmen.

- Als zusätzlichen Schutz empfehlen wir die Installation eines Fehlerstrom-Schutzschalters (max. 30mA). Ihr

Elektroinstallateur berät Sie gerne.

Standort (II, III, VIII, IX)

• **Benutzen Sie die Heissluft-Fritteuse nur im Trockenem, auf einer ebenen, stabilen und hitzebeständigen Auflagefläche, ausser Reichweite von Kindern.**



Achtung: Die Geräteoberflächen und auch die Unterseite des Gerätes werden während des Betriebs sehr heiss.

Die Arbeitsfläche muss deshalb in jedem Fall absolut hitzebeständig sein. Berühren oder verstellen Sie das Gerät niemals, während es eingeschaltet ist!

- Halten Sie das Gerät von Hitze und offenen Flammen fern. Benutzen Sie es daher nicht auf einem Herd oder Backofen.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht herunterhängen, damit niemand das Gerät herunterziehen oder sich daran oder am heissen Inhalt verletzen kann.

- Während des Betriebs ist das Gerät ausserhalb der Reichweite von Kleinkindern, Tieren oder Personen mit Beeinträchtigungen zu halten.

- Stellen Sie das Gerät auf eine feste, hitzeunempfindliche Oberfläche, nicht auf einen weichen Untergrund wie z. B. auf eine Kunststoffischecke. Das Gerät darf auch nicht auf einen empfindlichen Untergrund wie einen Glastisch, ein Tischtuch, lackierte Möbel etc. gestellt werden.

- Stellen Sie das Gerät niemals in der Nähe von Apparaten auf, die Wärme abgeben wie z. B. Öfen, Gasherde, Kochplatten, etc. Stellen Sie das Gerät in sicherem Abstand zu Wänden oder anderen Objekten auf, die in Brand geraten können wie beispielsweise Gardinen, Handtücher (Baumwolle oder Papier) etc.

- Stellen Sie das Gerät nicht unter Küchenschränke oder Küchenregale. Die entweichende Hitze oder der Dampf könnten diese beschädigen.

- Sorgen Sie dafür, dass nichts auf das Gerät fallen kann und das Gerät selbst nirgends herunterfallen kann.
- Beachten Sie, dass die Heissluft-Fritteuse rundum einen Mindestabstand von 20 cm zum nächsten Gegenstand oder zur Wand benötigt, d. h. je 20 cm an der Geräterückseite, an den Seiten und über dem Gerät.
- Niemals etwas auf das Gerät legen oder stellen.
- Benutzen Sie die Heissluft-Fritteuse nicht im Freien.
- Die Funktionstasten und das Gehäuse (inkl. Netzkabel und Stecker) sollten niemals mit Wasser, Flüssigkeiten oder Dampf in Berührung kommen.
- **Tauchen Sie die Heissluft-Fritteuse niemals ins Wasser und halten Sie sie nie unter fließendes Wasser.**

Besondere Sicherheitsvorkehrungen für Ihre Heissluft-Fritteuse

- Legen Sie die zu frittierenden Lebensmittel immer auf die Frittiergitter, nicht direkt in die Frittierschubladen, damit sie nicht mit den Heizelementen in Kontakt kommen.
- Decken Sie den Lufteinlass und Luftauslass niemals ab, während das Gerät in Betrieb ist.
- Füllen Sie niemals Öl in die Frittierschubladen, dies könnte Feuer verursachen.



Niemals die Innenseiten oder generell Teile des Geräts berühren, während die Heissluft-Fritteuse in Betrieb ist sowie einige Zeit nach dem Gebrauch. Alle Oberflächen werden während des Frittiervorgangs sehr heiss, dies gilt vor allem für alle Teile aus Metall im Frittierraum. Sie sollten die Frittierschubladen deshalb nur vorsichtig am thermoisolierten Griff aus dem Gerät nehmen.

- **Die heißen Frittiergitter und Frittierschubladen nur mit Ofenhandschuhen berühren!**
- **Auch das Lüftungsgitter an der Geräteunterseite wird während des Betriebs sehr heiss, deshalb muss die Arbeitsfläche absolut hitzebeständig sein. Um Schäden an der Arbeitsfläche zu vermeiden, empfehlen wir, eine isolierende, hitzebeständige Matte unterzulegen.**
- Während des Betriebs entweicht heisser Dampf aus den Luftauslass-Öffnungen. Deshalb Hände und Gesicht immer von den Luftauslass-Öffnungen fernhalten. Seien Sie auch vorsichtig und achten Sie auf den heißen Dampf, wenn Sie die Frittierschubladen aus dem Gerät nehmen.
- Stellen Sie nie ein anderes Kochgeschirr oder Behältnis in die Frittierschubladen (ausser evtl. ofenfesten Kuchen- oder Auflaufformen).
- **Achtung:** Nach dem Frittiervorgang muss das Gerät abkühlen. Der Ventilator bleibt aus diesem Grunde noch eingeschaltet, obwohl der/die Timer abgelaufen ist/sind bzw. Sie das Gerät ausgeschaltet haben. Wir empfehlen, den Netzstecker nicht zu ziehen, solange dieser Abkühlvorgang andauert. **Hinweis:** Das Gerät bleibt noch eine Weile heiss, auch wenn das Gebläse ausgeschaltet ist.
- Gerät niemals verstellen, solange es eingeschaltet bzw. heiss ist. Lassen Sie das Gerät nach dem Gebrauch mindestens 30 Minuten abkühlen, bevor Sie es verstellen oder reinigen.
- Sollte dunkler Rauch aus dem Gerät entweichen, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Warten Sie, bis sich der Rauch verzogen hat, bevor Sie die Frittierschubladen aus dem Gerät entnehmen.

Sicherheitshinweise

- Um zu verhindern, dass sich das Essen während des Frittierens entzündet, sollten Sie max. 1–2 Esslöffel Öl zum Beträufeln der Lebensmittel verwenden und kein sehr fettiges Fleisch braten. Auch sollte kein Wasser in die Frittierschubladen gegeben werden.
- Prüfen Sie immer, dass die Lebensmittel nach dem Frittieren gold-braun sind, nicht dunkel oder braun. Verbrannte Stellen immer entfernen, niemals essen.
- Gerät stets nur mit trockenen Händen einschalten oder berühren. Mit nassen oder feuchten Händen niemals den Netzstecker einstecken oder das Gerät bedienen.
- Das Gerät niemals in Wasser tauchen oder unter fließendes Wasser halten, die Elektronik und die Heizelemente könnten dadurch beschädigt werden.
- Sollte das Gerätegehäuse einen Riss aufweisen, schalten Sie das Gerät umgehend aus und ziehen Sie den Netzstecker. Gefahr von Stromschlag!

Vor der ersten Inbetriebnahme

- Nehmen Sie die Heissluft-Fritteuse aus der Verpackung und entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien. Achten Sie darauf, dass mit diesen keine Kinder spielen, vor allem nicht mit Plastiktüten (Erstickungsgefahr).
- Überprüfen Sie, ob die Heissluft-Fritteuse unbeschädigt ist. Wenn nicht, wenden Sie sich an den nächsten FUST-Kundendienst.
- Überprüfen Sie vor Gebrauch immer, ob sich der Gerätestecker und die Steckdose in einwandfreiem Zustand befinden. Ungenügender Kontakt könnte das Gerät beschädigen.
- Ziehen Sie die beiden Frittierschubladen an den Griffen aus dem Gerät. Entnehmen Sie jeweils die Frittiergitter.

- Reinigen Sie die Frittiergitter und die Frittierschubladen mit heissem Spülwasser und einem weichen Schwamm oder Lappen. Danach spülen und trocknen Sie alle Teile sorgfältig. Legen Sie je ein Frittiergitter wieder zurück in die Schubladen.
- Wischen Sie die Innenseiten und Aussenseiten des Gehäuses mit einem leicht feuchten, weichen Lappen sauber.

Achtung!

Diese Heissluft-Fritteuse arbeitet mit Heissluft, deshalb niemals Öl oder Frittierfett in die Frittierschubladen geben!

Seien Sie bei der Benutzung der Heissluft-Fritteuse immer extrem vorsichtig und denken Sie daran, dass sie sehr heiss wird!


Die Sicherheitsausstattung Ihrer Heissluft-Fritteuse

Abschaltautomatik bei herausgezogener Frittierschublade

Das Gerät ist mit einem Mikro-Schalter ausgestattet. Sobald Sie bei laufendem Betrieb eine der Frittierschubladen herausnehmen, wird der Timer angehalten. Sobald Sie die Frittierschublade wieder in das Gerät schieben, setzt das Gerät den Betrieb fort, und der Timer zählt weiter abwärts, sofern das Gerät nicht mit der EIN/AUS-Taste ausgeschaltet wurde.

Abschaltautomatik nach Ablauf der programmierten Zeit

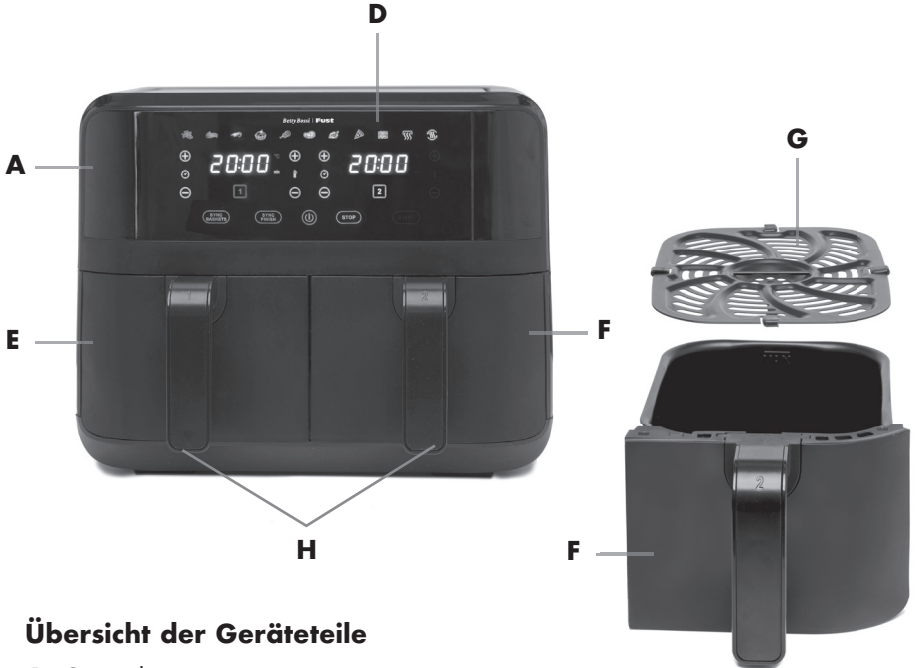
Diese Heissluft-Fritteuse ist mit einem Timer ausgestattet. Sobald der Timer auf „0“ heruntergezählt hat, stoppt das Heizelement, ein 5-maliges Signal ertönt und das Gerät schaltet sich automatisch aus (das Gebläse läuft noch für 40–60 Sekunden nach, um die heisse Luft wegzublasen).

Wollen Sie das Gerät schon vor Ablauf der Zeit manuell ausschalten, so drücken Sie die EIN/AUS-Taste .

Überhitzungsschutz

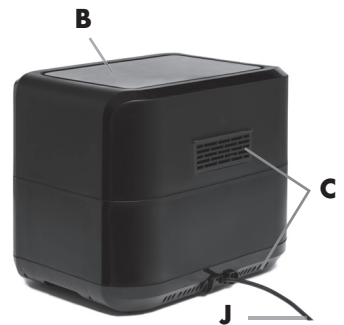
Diese Heissluft-Fritteuse ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet. Sobald die Innentemperatur zu sehr ansteigt, schaltet sich der Überhitzungsschutz-Mechanismus automatisch ein und das Gerät kann nicht mehr weiter benutzt werden. In diesem Fall ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät komplett abkühlen. Wenn das Gerät abgekühlt ist, kann Ihre Heissluft-Fritteuse wieder in Betrieb genommen werden.

Übersicht / Gerätebeschreibung

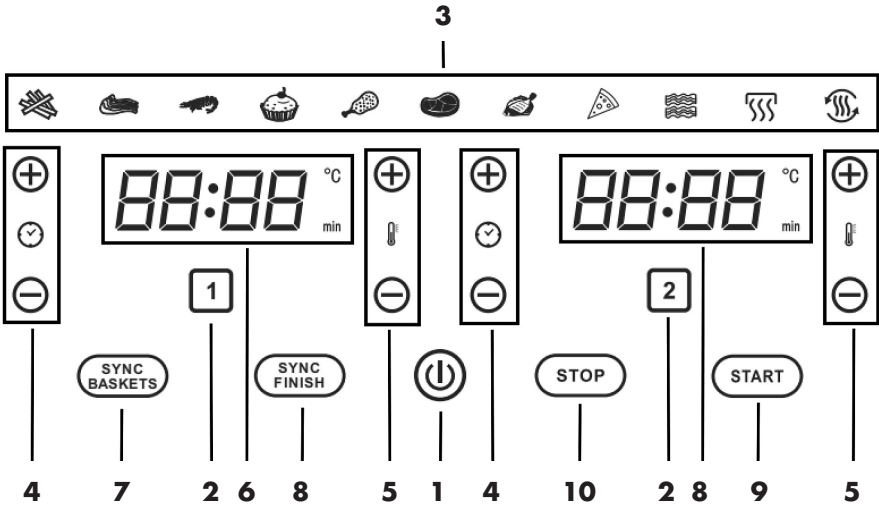


Übersicht der Geräteteile

- A** Gerätebasis
- B** Lufteinlass-Öffnung
- C** Luftauslass-Öffnungen
- D** Bedienfeld mit berührungsempfindlichen Funktionstasten und LCD-Display; pro Frittierschublade ein Display
- E** Frittierschublade 1
- F** Frittierschublade 2
- G** Frittiergitter (je 1 pro Frittierschublade)
- H** Griffe der Frittierschubladen
- I** Frittierraum mit Heizschlange
- J** Netzkabel



Die Funktionstasten und das LCD-Display



1 EIN/AUS-Taste (⏻)

Sobald der Netzstecker eingesteckt wurde, leuchtet das Symbol (⏻) auf und das Gerät befindet sich im Standby-Modus. Wenn Sie die Taste (⏻) berühren, erscheint auf dem Display ON und 1 und 2 auf dem Bedienfeld.

Sie können auch während des Frittierprozesses jederzeit die Taste (⏻) berühren, um das Gerät auszuschalten, das Bedienfeld erlischt.

2 Nummern-Tasten der Frittierschubladen

Wenn Sie die Nummer 1 oder 2 auf dem Bedienfeld berühren, leuchtet das entsprechende Display für die Frittierschublade auf.

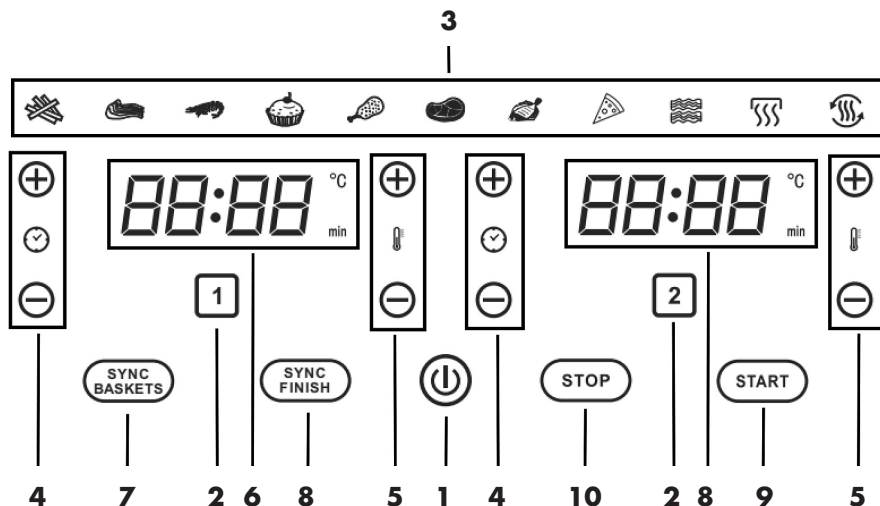
3 11 Programm-Tasten

Dank der Programm-Tasten können Sie schnell eines der 11 vorprogrammierten Kochprogramme starten.

Wählen Sie eines der Symbole und die vorprogrammierte Dauer und Temperatur des jeweiligen Programms leuchten im Display abwechselnd auf. Sie können aber auch individuell die Frittierdauer und -temperatur programmieren, indem Sie so oft die + oder - Taste entweder der Zeit (⌚) oder der Temperatur (🌡️) drücken, bis die gewünschte Zeit/Temperatur im Display aufleuchtet. Das gewählte Programmsymbol blinkt solange, bis der Frittierprozess mit der START-Taste gestartet wird, dann leuchtet es konstant.

Auf der Tabelle auf S. 22 sehen Sie die vorprogrammierte Dauer und Temperatur der jeweiligen Programme. Sie können beides wie beschrieben mit den jeweiligen + und - Tasten individuell verändern und so die Zeit und Temperatur der Menge und der Größe der eingelegten Lebensmittel anpassen.

Die Funktionstasten und das LCD-Display



4 Timer-Tasten 🕒

Mit den beiden Tasten +/- können Sie für jede Frittiereschub-lade getrennt eine Betriebszeit zwischen 1 bis 60 Minuten programmieren.

Mit der Taste + können Sie die Betriebszeit in 1-Minuten-Intervallen erhöhen.

Mit der Taste - können Sie die Betriebszeit in 1-Minuten-Intervallen verringern.

Sie können mit den Timer-Tasten die Zeit sowohl vor dem Start als auch während des Frittierprozesses verändern.

Wenn Sie die + oder - Tasten lange gedrückt halten, so wechselt die Zeiteinstellung schnell nach oben oder unten.

5 Temperatur-Tasten 🌡️

Mit den beiden Tasten +/- können Sie für jede Frittiereschub-lade getrennt eine Temperatur zwischen 80°C bis 200°C programmieren.

Mit der Taste + können Sie die Temperatur in 5°C-Schritten erhöhen.

Mit der Taste - können Sie die Temperatur in 5°C-Schritten verringern.

Hinweis: Wenn Sie die Funktion „Aufbacken“ gewählt haben, kann eine Temperatur zwischen 40°C und 70°C eingestellt werden.

Sie können mit den Temperatur-Tasten die Temperatur sowohl vor dem Start als auch während des Frittierprozesses verändern. Wenn Sie die + oder - Tasten lange gedrückt halten, so wechselt die Temperatureinstellung schnell nach oben oder unten.

6 Digital-Display

Im Display wird abwechselnd die Dauer und die Temperatur jeder aktivierten Frittierschublade angezeigt. Während der Einstellung wird die programmierte Zeit/Temperatur angezeigt, während des Frittierprozesses wird abwechselnd die verbleibende Zeit heruntergezählt und die Backtemperatur angezeigt. Prüfen Sie vor jeder Inbetriebnahme die Timer- und Temperatureinstellungen für beide Frittierschubladen.

Zudem leuchten im Display die gewählten Programme auf.

7 SYNC BASKETS-Taste


Durch Drücken dieser Taste wird das Frittierprogramm, das Sie für eine Schublade eingegeben haben, automatisch auch für die zweite Frittierschublade übernommen: Beide Schubladen frittieren dann mit der gleichen Temperatur und der gleichen Frittierdauer.

8 SYNC FINISH-Taste

Durch Drücken dieser Taste werden die beiden unterschiedlichen Programme, welche vorab für die beiden Frittierschubladen eingestellt wurden, so programmiert, dass der Frittierprozess für beide Schubladen zur gleichen Zeit fertig ist.

9 START-Taste












Wenn die Programmierung getätigt ist, starten Sie das Frittierprogramm durch Drücken der START-Taste. Jede Frittierschublade kann unabhängig voneinander bedient werden.

Hinweis: Wird nicht innerhalb von 60 Sekunden die START-Taste gedrückt, erlischt das Display, nur die EIN/AUS-Taste  leuchtet auf und das Gerät befindet sich wieder im Standby-Modus.

10 STOP-Taste

Wenn Sie den Frittierprozess pausieren wollen, drücken Sie kurz die STOP-Taste. Jede Frittierschublade kann unabhängig voneinander gestoppt werden.

Die Programm-Tasten und ihre voreingestellten Programme

Symbol	Für die Zubereitung von	Maximale Menge	Temperatur	Dauer
	Pommes frites (frisch oder tiefgefroren)	1 kg	200°C	30 Min.
	Koteletts	800 g (4 Stk. je ca. 200 g)	200°C	15 Min.
	Geschälte rohe Crevettenschwänze	600 g	200°C	10 Min.
	Backen (Muffins)	1.2 kg (12 Stk. je ca. 100 g)	180°C	30 Min.
	Pouletschenkel	900 g (4 Stk. je ca. 225 g)	200°C	25 Min.
	Steak	800 g (4 Stk. je ca. 200 g)	200°C	10 Min.
	Fisch	800 g (2 Stk. je ca. 400 g)	200°C	20 Min.
	Pizza	600 g (2 Stk. je ca. 300 g)	200°C	20 Min.
	Speck	200 g (12 Tranchen)	200°C	10 Min.
	Erhitzen		180°C	30 Min.
	Aufbacken		50°C	15 Min.

Sie können jedes vorprogrammierte Programm auch noch den individuellen Bedürfnissen anpassen und die Temperatur und/oder die Dauer manuell durch Berühren der entsprechenden Tasten anpassen.

Bitte beachten Sie, dass die Programm-Einstellungen nicht verbindlich sind, da die Konsistenz, die Grösse und die Form der Lebensmittel Auswirkungen auf die Frittierdauer und -temperatur haben.

Betriebsdauer/ Temperatur manuell programmieren

Betriebsdauer mit den Timer-Tasten 🕒 programmieren:

Mit den beiden Tasten +/- können Sie eine Betriebszeit zwischen 1 bis 60 Minuten programmieren. Die programmierte Zeit leuchtet abwechselnd mit der programmierten Temperatur im Display auf und zählt abwärts, bis sie bei „0“ angelangt ist.

Mit der Taste + können Sie die Betriebszeit in 1-Minuten-Intervallen erhöhen.

Mit der Taste – können Sie die Betriebszeit in 1-Minuten-Intervallen verringern.

Wenn Sie die Tasten länger berühren, verändert sich die Zeit schneller.

Temperatur mit den Temperatur-Tasten 🌡️ programmieren:

Mit den beiden Tasten +/- können Sie eine Temperatur zwischen 80°C bis 200°C programmieren. Wenn Sie die Aufback-Funktion gewählt haben, kann eine Temperatur zwischen 40°C und 70°C eingestellt werden. Die programmierte Temperatur leuchtet abwechselnd mit der programmierten Zeit im Display auf.

Mit der Taste + können Sie die Temperatur in 5°C-Schritten erhöhen.

Mit der Taste – können Sie die Temperatur in 5°C-Schritten verringern.

Wenn Sie die Tasten länger berühren, verändert sich die Temperatur schneller.

Hinweise

Sie können jederzeit die Temperatur und die Zeit auch während des Betriebs neu programmieren.

Drücken Sie einfach auf dem Display über der entsprechenden Frittierschublade die Taste + oder – von Temperatur oder Zeit, bis die gewünschte Zahl aufleuchtet. Danach blinken die neue Zahl und die Schubladen-Nummer noch wenige Sekunden, dann leuchtet beides konstant, das Programm läuft mit der geänderten Einstellung.

Wollen Sie nicht nur Temperatur und Zeit, sondern das ganze Programm wechseln, gehen Sie wie folgt vor:

Drücken Sie die STOP-Taste, die Schubladen-Nummer, das Programm-Symbol und die Zeit/Temperatur im Display blinken. Wählen Sie nun das neue Programm und drücken Sie die START-Taste. Wenn die Schubladen-Nummer und das Programm-Symbol mit Zeit/Temperatur konstant blau leuchten, arbeitet das Gerät in dem neuen Programm.

Gerät vorbereiten

Gerät vorbereiten

1. Stellen Sie die Heissluft-Fritteuse auf eine hitzeunempfindliche, stabile, ebene und trockene Arbeitsfläche. Stellen Sie das Gerät keinesfalls auf eine Oberfläche, welche nicht hitzeresistent ist! Da sich am Boden des Geräts Luftauslass-Öffnungen befinden, und das Gerät dadurch auch dort sehr heiss wird, empfehlen wir generell, das Gerät auf eine isolierende, hitzebeständige Matte zu stellen.

2. Legen Sie die Frittiergitter in die beiden Frittierschubladen.



3. Schieben Sie die Frittierschubladen in das Gerät. Achten Sie darauf, dass die Frittierschublade mit der **1** auf dem Griff in den linken Frittieraum und die Frittierschublade mit der **2** auf dem Griff in den rechten Frittieraum geschoben wird.



4. Stecken Sie den Netzstecker in eine passende Steckdose.

Bitte beachten Sie:

- Frittierschubladen niemals mit Öl, Fett oder Flüssigkeit füllen.
- Gerät nicht zum Erhitzen von Wasser benutzen.
- Nichts auf das Gerät stellen oder legen.
- Luftöffnungen an der Geräte-rückseite und -oberseite niemals abdecken, sonst wird die Luftzirkulation beeinträchtigt und das Gerät kann nicht frittieren bzw. kann sich überhitzen. Mindestabstand von 20 cm rund um das Gerät zum nächsten Gegenstand / zur nächsten Wand unbedingt einhalten.

Inbetriebnahme



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

Mit dieser Heissluft-Fritteuse können Sie viele verschiedene Lebensmittel frittieren oder backen. Dank der zwei Frittierschubladen können Sie zwei unterschiedliche Lebensmittel parallel und unabhängig voneinander zubereiten. Rezepte entnehmen Sie dem Rezeptbüchlein von Betty Bossi.

- Der Netzstecker ist eingesteckt, die Frittiergitter befinden sich jeweils in den Frittierschubladen.
- Ziehen Sie die Frittierschubladen (oder nur eine, wenn Sie nicht beide Frittierschubladen benötigen) aus dem Gerät und legen Sie jeweils die Lebensmittel hinein.

Achtung!

Die Frittierschublade darf nicht überfüllt werden (MAX-Markierung beachten / Empfehlung: höchstens zu 2/3 füllen bzw. max. 1,2 kg Lebensmittel pro Schublade)! Bitte immer Mengenangaben im Betty Bossi Rezeptbüchlein beachten, sonst könnte sich dies negativ auf das Frittierergebnis auswirken.

- Schieben Sie die gefüllte(n) Frittierschublade(n) bis zum Anschlag zurück in das Gerät.

Achtung!


Niemals die Frittierschublade ohne Frittiergitter benutzen! Wenn die Frittierschublade nicht komplett im Gerät eingeschoben ist, lässt sich das Gerät nicht in Betrieb nehmen.

Nun gibt es diverse Möglichkeiten, wie Sie mit Ihrer Heissluft-Fritteuse frittieren können:

Möglichkeit 1:

Nur eine Frittierschublade wird befüllt und eingeschaltet

Obwohl Sie mit diesem Gerät den Vorteil geniessen, gleichzeitig in zwei Schubladen Lebensmittel frittieren zu können, ist es möglich, auch nur in einer der beiden Schubladen zu frittieren und die andere Schublade ungefüllt zu lassen. Hinweis: Die leere Schublade kann entweder im Gerät bleiben oder aber herausgenommen werden.

1. Um das Gerät einzuschalten, berühren Sie die EIN/AUS-Taste . ON leuchtet im Display auf sowie **1** und **2** für die beiden Frittierschubladen.

2. Wählen Sie zum Programmieren als Erstes die Nummer der Frittierschublade: Berühren Sie **1** oder **2** auf dem Bedienfeld. Die gewählte Nummer blinkt blau und alle Programme erscheinen im Display, das Zeit/Temperatur-Display leuchtet über der gewählten Frittierschublade auf.

3. Programmieren Sie nun die Frittierdauer und die Temperatur (Standard-Einstellung: Pommes Frites 30 Min./ 200°C) oder wählen Sie das gewünschte Programm, indem Sie die entsprechende Programmtaste berühren. Sie können unter 11 Programmen wählen (siehe Seite 22). Das gewünschte Programm blinkt, eine manuelle Anpassung von Temperatur und/oder Dauer ist möglich. Die Einstellungen für die Temperatur und Betriebsdauer leuchten abwechselnd im Display auf.

4. Berühren Sie innerhalb der nächsten 60 Sekunden die START-Taste, um den Betrieb zu starten. Der Aufheizprozess startet sofort, im Display leuchtet die Schubladen-Nummer konstant blau und es erscheinen abwechselnd die verbleibende Dauer und die Temperatur.

Hinweis

Wenn Sie nicht innerhalb von 60 Sekunden die START-Taste berühren, um den Betrieb zu starten, geht das Gerät zurück in den Standby-Modus.

5. Der Timer zählt die programmierte Zeit im Display nach unten.


Möglichkeit 2:

Beide Frittierschubladen frittieren mit dem gleichen Programm (Funktion SYNC BASKETS)

Dank der Taste SYNC BASKETS können Sie mit einem Tastendruck die Programmierungen, die Sie für eine

Schublade getätigt haben, auf die zweite Frittierschublade übertragen. So wird der Inhalt beider Frittierschubladen mit der gleichen Zeit und der gleichen Temperatur frittiert.

1. Beide Frittierschubladen sind gefüllt eingeschoben.

2. Um das Gerät einzuschalten, berühren Sie die EIN/AUS-Taste . ON leuchtet im Display auf sowie **1** und **2** für die beiden Frittierschubladen.

3. Wählen Sie zum Programmieren als Erstes die Frittierschublade: Berühren Sie **1** auf dem Bedienfeld. Die gewählte Nummer blinkt blau und alle Programme erscheinen im Display, das Zeit/Temperatur-Display leuchtet über der gewählten Frittierschublade 1 auf.

4. Programmieren Sie nun die Frittierdauer und die Temperatur (Standard-Einstellung: Pommes Frites 30 Min./ 200°C) oder wählen Sie das gewünschte Programm, indem Sie die entsprechende Programmtaste berühren. Sie können unter 11 Programmen wählen (siehe Seite 22). Das gewünschte Programm blinkt, eine manuelle Anpassung von Temperatur und/oder Dauer ist möglich. Die Einstellungen für die Temperatur und Betriebsdauer leuchten abwechselnd im Display auf.

5. Drücken Sie nun die Ziffer **2** für die zweite Frittierschublade: Im Bedienfeld leuchten zusätzlich die Tasten SYNC BASKETS und SYNC FINISH auf.

6. Berühren Sie innerhalb der nächsten 60 Sekunden die Taste SYNC BASKETS. Das Gerät übernimmt automatisch die für die erste Schublade getätigten Programmierungen auch für die zweite Schublade.

7. Berühren Sie innerhalb der nächsten 60 Sekunden die START-Taste, um den Betrieb zu starten. Der Aufheizprozess startet sofort für beide Schubladen, die Schubladen-Nummern leuchten konstant blau und es erscheinen im Display abwechselnd die verbleibende Dauer und die Temperatur.

Hinweise

Wenn Sie nicht innerhalb von 60 Sekunden die START-Taste berühren, um den Betrieb zu starten, geht das Gerät zurück in den Standby-Modus.

Wenn Sie während des Frittierprozesses die Zeit oder Temperatur einer Schublade ändern, so wird diese Änderung auch für die andere Schublade übernommen.

Wenn Sie während des Frittierprozesses eine Schublade herausziehen, stoppt der Betrieb nicht nur für diese Schublade, sondern auch für die zweite Schublade. Beide Schubladen starten erneut den Frittiervorgang, wenn die herausgezogene Schublade wieder eingeschoben wird. So wird ein absolut simultanes Frittieren garantiert.


8. Der Timer zählt die programmierte Zeit in beiden Displays nach unten.

Möglichkeit 3:

Beide Frittierschubladen frittieren mit unterschiedlichen Programmen, aber so, dass sie am Ende zur gleichen Zeit fertig sind (Funktion SYNC FINISH)

Dank der Taste SYNC FINISH können Sie mit einem Tastendruck die Frittierzeiten der beiden unterschiedlich programmierten Frittierschubladen so koordinieren, dass sie am Ende zur gleichen Zeit fertig sind.

1. Beide Frittierschubladen sind gefüllt eingeschoben.

2. Um das Gerät einzuschalten, berühren Sie die EIN/AUS-Taste . ON leuchtet im Display auf sowie 1 und 2 für die beiden Frittierschubladen.

3. Wählen Sie zum Programmieren als Erstes die Frittierschublade: Berühren Sie 1 auf dem Bedienfeld. Die gewählte Nummer blinkt blau und alle Programme erscheinen im Display, das Zeit/Temperatur-Display leuchtet über der gewählten Frittierschublade 1 auf.

4. Programmieren Sie nun die Frittierdauer und die Temperatur (Standard-Einstellung: Pommes Frites 30 Min./ 200°C) oder wählen Sie das gewünschte Programm, indem Sie die entsprechende Programmtaste berühren. Sie können unter 11 Programmen wählen (siehe Seite 22). Das gewünschte Programm blinkt, eine manuelle Anpassung von

Temperatur und/oder Dauer ist möglich. Die Einstellungen für die Temperatur und Betriebsdauer leuchten abwechselnd im Display auf.

5. Drücken Sie jetzt die Ziffer **2** auf dem Bedienfeld (die Tasten SYNC BASKETS und SYNC FINISH leuchten auch auf) und programmieren Sie nun auch die Frittierschublade 2 in der gleichen Weise.

6. Berühren Sie innerhalb der nächsten 60 Sekunden erst die Taste SYNC FINISH und dann die START-Taste. Das Gerät koordiniert die Frittierzeiten so, dass die Schublade mit der längeren Frittierdauer zuerst startet und die andere Schublade erst später zugeschaltet wird, so dass am Ende beide Schubladen gleichzeitig fertig sind. Über der Schublade, welche noch nicht eingeschaltet ist, erscheint im Display „HOLD“, dies erlischt erst, wenn auch diese Schublade mit dem Frittierprozess startet.

Hinweise

Wollen Sie die Zeit der Schublade im HOLD-Zustand verändern, darf diese logischerweise nicht länger sein, als die noch verbleibende, im Display angezeigte Zeit der bereits eingeschalteten Schublade.

Hinweise

Dementsprechend gilt auch: Wenn Sie die Zeit der bereits eingeschalteten Schublade verändern wollen, darf diese nicht kürzer sein, als die Zeit der Schublade im HOLD-Zustand, sonst schaltet sich die SYNC FINISH-Funktion aus.

Wenn Sie während des Frittierprozesses eine Schublade herausziehen, stoppt der Betrieb nicht nur für diese Schublade, sondern auch für die zweite Schublade. Beide Schubladen starten erneut den Frittiervorgang, wenn die herausgezogene Schublade wieder eingeschoben wird. So wird die gleichzeitige Fertigstellung garantiert.


7. Der Timer zählt die programmierte Zeit in beiden Displays nach unten.

Möglichkeit 4:

Beide Frittierschubladen völlig unabhängig voneinander programmieren und einschalten

Sie können auch beide Frittierschubladen völlig getrennt voneinander programmieren und in Betrieb nehmen.

1. Beide Frittierschubladen sind gefüllt eingeschoben.

2. Um das Gerät einzuschalten, berühren Sie die EIN/AUS-Taste . ON leuchtet im Display auf sowie **1** und **2** für die beiden Frittierschubladen.

3. Wählen Sie zum Programmieren als Erstes die Frittierschublade: Berühren Sie **1** auf dem Bedienfeld. Die gewählte Nummer blinkt blau und alle Programme erscheinen im Display, das Zeit/Temperatur-Display leuchtet über der gewählten Frittierschublade 1 auf.

4. Programmieren Sie nun die Frittierdauer und die Temperatur (Standard-Einstellung: Pommes Frites 30 Min./200°C) oder wählen Sie das gewünschte Programm, indem Sie die entsprechende Programm Taste berühren. Sie können unter 11 Programmen wählen (siehe Seite 22). Das gewünschte Programm blinkt, eine manuelle Anpassung von Temperatur und/oder Dauer ist möglich. Die Einstellungen für die Temperatur und Betriebsdauer leuchten abwechselnd im Display auf.

5. Berühren Sie nun innerhalb der nächsten 60 Sekunden die START-Taste, und die Frittierschublade 1 startet mit dem Frittierprozess.

6. Drücken Sie jetzt die Ziffer **2** auf dem Bedienfeld (die Tasten SYNC BASKETS und SYNC FINISH leuchten auch auf) und programmieren Sie die Frittierschublade 2 in der gleichen Weise. Starten Sie auch hier den Frittierprozess durch Drücken der START-Taste innerhalb von 60 Sekunden.

Tipp


Sie können auch erst beide Frittierschubladen nacheinander programmieren und dann im Anschluss einmal die START-Taste drücken, um beide Frittierprozesse zu starten.

7. Der Timer zählt die programmierte Zeit in beiden Displays nach unten.

Für alle Möglichkeiten gilt während und am Ende des Frittierprozesses:

- Einige Zutaten müssen von Zeit zu Zeit gewendet werden, damit sie gleichmässig frittieren. Dazu nehmen Sie die Frittierschublade am Griff aus dem Gerät (der Frittiervorgang pausiert) und wenden Sie die Lebensmittel mit einem Pfannenwender. Dann schieben Sie die Frittierschublade wieder bis zum Anschlag zurück in das Gerät. Der Timer zählt die Zeit weiter nach unten sobald die Frittierschublade wieder eingeschoben ist.
- Wenn die programmierte Zeit abgelaufen ist, erlischt das Display, ein 5-maliger Signalton ertönt und das Gerät schaltet sich aus. Nur das Symbol der EIN/AUS-Taste  leuchtet weiter und das Gebläse läuft noch ca. 40–60 Sekunden nach. Ziehen Sie die Frittierschublade aus dem Gerät und stellen Sie sie auf eine hitzeresistente Arbeitsfläche.

Hinweis

Sie können die Heissluft-Fritteuse auch jederzeit von Hand ausschalten, indem Sie die EIN/AUS-Taste  berühren.

- Prüfen Sie, ob die Lebensmittel gar sind. Sollten sie noch nicht fertig frittiert sein, schieben Sie die Frittierschublade einfach wieder zurück in

das Gerät, stellen Sie den Timer und allenfalls auch die Temperatur erneut ein. Am Ende nochmals die START-Taste drücken.

- Wenn die Lebensmittel gar sind, nehmen Sie sie vorsichtig mit einem Löffel, einem Pfannenwender oder einer Servierzange aus hitzebeständigem Kunststoff oder Holz aus der Schublade, damit das eventuell ausgetretene Öl in den Fritterschubladen bleibt.

Achtung!

Kippen Sie die Fritterschublade niemals einfach kopfüber, um die Lebensmittel zu entnehmen, da das Öl, das sich eventuell in den Fritterschubladen gesammelt hat, sonst über die Lebensmittel gegossen wird und zusätzlich die Gefahr besteht, dass Sie sich daran verbrennen.

Keine spitzen oder kratzenden Gegenstände verwenden, da sonst die Beschichtung beschädigt werden könnte.

- Sobald eine Portion frittiert ist, können Sie sofort die nächste Portion in die Fritterschubladen geben und erneut frittieren.
- Um das Gerät während des Betriebs auszuschalten, berühren Sie die EIN/AUS-Taste (Ⓢ).
- Ziehen Sie nach Gebrauch immer den Netzstecker, um das Gerät ganz auszuschalten.



Nach dem Heissluft-Frittieren sind sowohl die Fritterschubladen als auch die Frittiergitter und die Lebensmittel extrem heiss. Nehmen Sie die Fritterschubladen deshalb mit Ofenhandschuhen aus dem Gerät. Auch das Geräteinnere, die Heizschlange bzw. die Metallabdeckung im Inneren sind sehr heiss. Es könnte, je nach verarbeitetem Lebensmittel, auch heisser Dampf aus den Fritterschubladen aufsteigen, seien Sie vorsichtig. Das Gerät braucht mindestens 30 Minuten, bis es abgekühlt ist. Lassen Sie die Heissluft-Fritteuse niemals unbeaufsichtigt, während sie eingeschaltet ist!

Einstellungen

- Rezepte entnehmen Sie dem beigelegten Betty Bossi Rezeptbüchlein.
- Bitte beachten Sie, dass die Programm-Einstellungen nicht verbindlich sind, da die Konsistenz, die Grösse und die Form der Lebensmittel Auswirkungen auf die Frittierdauer und -temperatur haben.
- Bitte beachten Sie auch, dass die Schnell-Heisslufttechnik die Luft im Geräteinneren sehr schnell erhitzt und jedes Herausnehmen der Fritterschubladen den Frittierprozess unterbricht bzw. die Temperatur absenkt.

Wichtige Hinweise

- Kleinere Lebensmittel brauchen in der Regel weniger lange als grosse Lebensmittel.
- Eine grössere Menge an Lebensmitteln braucht vergleichsweise nur wenig länger als eine kleine Menge an Lebensmitteln.

Reinigung und Aufbewahrung

- Wenn Sie kleine Lebensmittel während des Frittierens von Zeit zu Zeit wenden, verbessert sich das Frittier-Resultat und verhindert, dass die Lebensmittel ungleichmässig frittiert werden.
- Feuchte Lebensmittel vor dem Frittieren immer mit einem Küchenpapier trockentupfen, dann werden sie besser gebräunt.
- Wenn Sie frische Kartoffeln mit etwas Öl mischen oder beträufeln, werden sie knuspriger. Frittieren Sie die Zutaten kurz nachdem Sie sie mit Öl beträufelt haben.
- Frittierschublade nicht überfüllen! MAX-Markierung beachten! Empfehlung: Füllen Sie die Frittierschublade maximal zu 2/3 bzw. max. mit 1,2 kg!
- Keine Lebensmittel mit sehr hohem Fettgehalt (z. B. Würste) in diesem Gerät frittieren. Wenn Sie Lebensmittel mit einem höheren Fettgehalt frittieren, sollten Sie zwischen zwei Frittiervorgängen das Öl aus der Frittierschublade ausgiessen.
- Snacks, welche in einem klassischen Backofen zubereitet werden, können auch in der Heissluft-Fritteuse zubereitet werden.
- Sie können eine Backform oder Auflaufform, welche von der Grösse passt, in die Frittierschublade stellen, wenn Sie Kuchen oder Quiche bzw. andere empfindliche oder gefüllte Gerichte zubereiten wollen.
- Für eine knusprige Panade mischen Sie feine Semmelbrösel mit einem Esslöffel Olivenöl und geben

Sie dies auf die Lebensmittel. Fertig abgepackte Fischstäbchen oder Chicken Nuggets müssen nur mit etwas Olivenöl beträufelt werden.

Reinigung und Aufbewahrung

Wichtig

- Reinigen Sie das Gerät nach jeder Benutzung.
- Niemals die inneren Metall-Abdeckungen bzw. die Heizschlange berühren, solange das Gerät heiss ist oder abkühlt. Sie sind extrem heiss, Verletzungsgefahr! Lassen Sie das Gerät immer komplett abkühlen, bevor Sie es reinigen!
- Vor Beginn der Reinigung achten Sie bitte darauf, dass das Gerät vollständig abgekühlt und nicht ans Netz angeschlossen ist.

1. Entnehmen Sie die Frittierschubladen, damit das Gerät schneller abkühlt.

2. Spülen Sie die abgekühlten Frittierschubladen und die Frittiergitter mit einem weichen Lappen oder Schwamm in warmem Spülwasser. Verwenden Sie niemals Scheuerlappen oder scheuernde Reinigungsmittel, diese könnten die Antihafbeschichtung beschädigen.

Tipp

Die Frittierschubladen und Frittiergitter sind auch spülmaschineneignet.

3. Anschliessend sorgfältig nachspülen und trocknen.

Tipp

Hartnäckigen oder anhaftenden Schmutz an den Frittiergittern oder am Boden der Frittierschubladen entfernen Sie am besten so: Füllen Sie heisses Wasser und einen Spritzer mildes Spülmittel in die Frittierschubladen. Legen Sie die Frittiergitter in die Frittierschubladen und lassen Sie die Spüllösung ca. 10 Minuten einwirken. Danach wie beschrieben reinigen.

4. Der Frittierraum sollte auch mit einem weichen, feuchten Schwamm und etwas Spülmittel gereinigt werden. Sollte an der Heizschlange hartnäckiger Schmutz anhaften, können Sie diesen auch mit einem Schwamm oder einer Bürste entfernen.

- Verwenden Sie keine Scheuerlappen, Stahlwolle, scheuernde Reinigungsmittel, Lösungsmittel oder Azeton bzw. Alkohol, um das Gerät zu reinigen.

Tauchen Sie das Gerät niemals ins Wasser und halten Sie es niemals unter fliessendes Wasser.

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

Problembhebung

Problem	mögliche Ursache	Lösung
Die Heissluft-Fritteuse funktioniert nicht.	<p>Gerät nicht am Strom angeschlossen.</p> <p>Das Gerät wurde nicht eingeschaltet.</p> <p>Die Fritterschubladen wurden nicht korrekt eingeschoben.</p> <p>Der Überhitzungsschutz wurde ausgelöst.</p>	<p>Stecken Sie den Netzstecker in eine funktionierende Steckdose.</p> <p>Berühren Sie die START-Taste innerhalb von 60 Sekunden, nachdem Sie das Programm eingestellt bzw. Zeit und Temperatur eingegeben haben. Erst damit starten Sie das Gerät.</p> <p>Schieben Sie die Fritterschubladen bis zum Anschlag in das Gerät.</p> <p>Lassen Sie das Gerät komplett abkühlen, bevor Sie es wieder in Betrieb nehmen.</p>
Die Lebensmittel sind nicht gar.	<p>Es wurden zu viele Lebensmittel in die Fritterschubladen gefüllt.</p> <p>Die programmierte Temperatur ist zu niedrig.</p> <p>Die Zubereitungszeit ist zu kurz.</p>	<p>Frittieren Sie immer kleinere Portionen, so werden sie auch gleichmäßiger frittiert.</p> <p>Programmieren Sie eine höhere Temperatur ein.</p> <p>Programmieren Sie eine längere Zeit ein.</p>
Die Lebensmittel wurden nicht gleichmässig frittiert.	<p>Manche Lebensmittel müssen während des Frittierprozesses von Zeit zu Zeit gewendet werden.</p>	<p>Wenn Lebensmittel in mehreren Lagen in den Fritterschubladen liegen (z. B. Pommes frites) und einander abdecken, müssen sie während des Frittierens von Zeit zu Zeit etwas gemischt bzw. gewendet werden, damit sie sich neu verteilen und auch die Stellen, die zuvor abgedeckt waren, frittiert werden.</p>

Problembhebung

Problem	mögliche Ursache	Lösung
Die Lebensmittel sind nicht knusprig, wenn Sie aus der Heissluft-Fritteuse kommen.	Manche Lebensmittel müssen in einer klassischen Fritteuse zubereitet werden.	Verwenden Sie Ofen-Gerichte oder beträufeln Sie die Lebensmittel mit etwas Speiseöl, damit sie knuspriger werden.
Die Frittierschublade lässt sich nicht korrekt einschieben.	Es befindet sich eine zu grosse Menge an Lebensmitteln in den Frittierschubladen. Die Frittierschubladen befinden sich nicht korrekt im Frittierraum.	Überfüllen Sie die Frittierschubladen nicht! MAX-Markierung in den Frittierschubladen und Mengenangaben in den Betty Bossi Rezepten beachten. Schieben Sie die Frittierschubladen bis zum Anschlag in das Gerät.
Weisser Rauch kommt aus dem Gerät.	Sie frittieren fetthaltige Lebensmittel. In den Frittierschubladen ist noch Fett vom letzten Frittier-Vorgang.	Wenn Sie fetthaltige Lebensmittel in der Heissluft-Fritteuse zubereiten, gelangt eine grosse Menge Öl in die Frittierschubladen. Dieses Öl produziert weissen Rauch und die Frittierschubladen müssen mehr als üblich erhitzt werden. Dies hat aber keinen Einfluss auf das Frittier-Resultat. Weisser Rauch entsteht durch Fett, das in den Frittierschubladen erhitzt wird. Sie sollten die Frittierschubladen nach jeder Benutzung reinigen.
Dampf kommt aus dem Gerät.	Die Feuchtigkeit in den Lebensmitteln verdampft.	Dies ist normal.

Problembhebung

Problem	mögliche Ursache	Lösung
Frisch zubereitete Pommes werden unregelmäßig frittiert.	<p>Sie haben die falsche Kartoffel-Sorte verwendet.</p> <p>Sie haben die Kartoffel-Stücke vor dem Frittieren nicht unter klarem Wasser gespült und getrocknet.</p>	<p>Verwenden Sie eine festkochende Kartoffel-Sorte, die Kartoffeln sollten frisch sein.</p> <p>Spülen Sie die Kartoffel-Stücke vor dem Frittieren unter klarem Wasser, damit die Stärke entfernt wird. Danach mit Küchentuch trocknen.</p>
Frische Pommes sind nicht knusprig, wenn sie aus der Heissluft-Fritteuse kommen.	<p>Wie knusprig die Pommes werden, hängt von der Ölmenge und dem Wassergehalt in den Kartoffeln ab.</p>	<p>Die Kartoffel-Stücke müssen sorgfältig getrocknet werden, bevor Sie in Öl geschwenkt werden.</p> <p>Wenn die Kartoffel-Stücke kleiner geschnitten sind, werden sie knuspriger.</p> <p>Eventuell Kartoffel-Stücke etwas mehr einölen, damit sie knuspriger werden.</p>

Chère cliente, cher client

Nous vous félicitons pour l'achat de cette friteuse à air chaud moderne avec deux compartiments séparés de Betty Bossi et FUST, avec laquelle vous pourrez préparer de manière plus saine vos plats que vous faites normalement frire dans de l'huile. La friteuse à air chaud fonctionne en associant l'air chaud, une circulation de l'air particulièrement efficace et la chaleur supérieure, pour obtenir une cuisson et friture croustillantes de vos plats préférés rapidement, sainement et en toute simplicité.



Avant d'installer et d'utiliser votre nouvel appareil, nous vous conseillons de lire attentivement ce mode d'emploi. Cela vous permettra d'en tirer les meilleurs résultats et de garantir une utilisation en toute sécurité.

Veillez respecter impérativement toutes les consignes de sécurité pour éviter tout risques d'accidents et dommages. Nous vous prions de conserver cette notice d'utilisation, afin de vous permettre de vous y référer éventuellement plus tard.

⚡ Ne mettez jamais les pièces conductrices de courant électrique en contact avec de l'eau et ne couvrez jamais la friteuse à air chaud. Utilisez l'appareil exclusivement avec les compartiments à frire fournis et ne l'utilisez pas à d'autres fins. Ne mettez jamais la friteuse à air chaud en service quand elle est vide.

Usage

- La friteuse à air chaud est destinée exclusivement à l'usage ménager. Utilisez la friteuse à air chaud exclusivement pour faire frire ou cuire des aliments.

- Si l'appareil est utilisé à des fins professionnelles, ceci met fin à toute garantie.
- N'utilisez l'appareil que comme indiqué dans ce mode d'emploi. Tout emploi abusif ou modification est strictement interdit en raison des risques éventuels ! En cas d'une utilisation abusive ou d'une fausse manipulation de l'appareil, aucune responsabilité ne peut être assumée pour des dommages éventuels.
- Veuillez prendre soin de ne jamais plonger l'appareil dans de l'eau et de ne jamais le poser sur un plan de travail mouillé.
- Faites faire l'entretien et les réparations, incluant le remplacement du cordon d'alimentation, uniquement par votre service de réparation FUST. Ne démontez jamais vous-même l'appareil. Lors des réparations il faut exclusivement utiliser des pièces de rechange originales FUST, sinon votre appareil risque d'être endommagé ou vous risquez d'être blessé.

- Ne mettez jamais l'appareil en marche au moyen d'une minuterie externe ou d'une télécommande.

Utilisateurs

Cet appareil ne doit être utilisé que par des personnes familiarisées avec le contenu de ce mode d'emploi. Les personnes sous influence de l'alcool ou de médicaments ne sont pas autorisés à utiliser la friteuse à air chaud.

- Ne jamais laisser l'appareil en fonctionnement sans surveillance.
- **Les enfants à partir de 8 ans ainsi que les personnes avec des déficiences physiques, sensorielles ou intellectuelles et des personnes mal instruites ou mal informées peuvent utiliser cet appareil lorsqu'ils sont supervisés ou instruits consciencieusement et qu'ils ont compris les risques y liés. Ne laissez jamais les enfants jouer avec l'appareil.**
- **Il est interdit aux enfants de moins de 8 ans de nettoyer ou entretenir l'appareil.**

Les enfants âgés de 8 ans ou plus doivent être supervisés.

- Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation à l'écart des enfants moins de 8 ans.
- Ne vous éloignez jamais de l'appareil lorsqu'il est encore branché.

Protection des enfants

Les appareils électriques ne sont pas des jouets pour les enfants. C'est pourquoi vous ne devez jamais laisser la friteuse à air chaud sans surveillance lorsqu'elle est branchée.

- Les enfants ne doivent pas jouer avec les bandes adhésives et les emballages de l'appareil, il y a risque de mort par étouffement.
- **Placez le cordon électrique hors portée des enfants ! Prenez soin que les enfants ne fassent pas tomber l'appareil en tirant sur le cordon. Risque de brûlures !**
- **Les enfants doivent être surveillés afin de les empêcher de jouer avec l'appareil.**


Risque de décharge électrique (X)

Faites attention à ne pas toucher les pièces sous tension. Une secousse électrique peut provoquer de graves blessures ou même entraîner la mort. Veuillez vous conformer aux directives suivantes.

- **Vérifiez l'état de votre friteuse à air chaud avant chaque utilisation. Afin d'éviter un choc électrique, n'utilisez pas l'appareil lorsque le cordon ou la prise est endommagé ou lorsque l'appareil présente une quelconque anomalie ou a subi une chute. N'essayez jamais de réparer l'appareil vous-même. Apportez-le à la prochaine service après-vente FUST qui pourra le contrôler et, si nécessaire, réparer.**
- Evitez d'exposer l'appareil directement aux rayons du soleil. Maintenez-le à l'écart de la chaleur et des rebords tranchants.
- N'utilisez pas l'appareil si vos mains sont humides.

- Ne vaporisez pas d'eau ou autre liquide sur ou dans l'appareil.
- Ne plongez jamais le cordon, la prise ou l'appareil lui-même dans l'eau ou autre liquide. Si l'appareil ou le cordon est humide, enfillez aussitôt des gants en caoutchouc et débranchez-le. Ne cherchez pas à attraper l'appareil s'il est tombé dans l'eau.

Cordon d'alimentation (I, II, III, IV, V, VI, VII)

- Vérifiez avant chaque mise en service que le cordon d'alimentation est en bon état.
- Si le cordon d'alimentation est défectueux vous devez le faire remplacer par le service après-vente FUST puisque cela nécessite des outils spéciaux. Ne pliez et ne tordez pas le cordon et protégez-le d'objets chauds.
- Ne retirez jamais la fiche de la prise en tirant le cordon ni en la touchant avec les mains mouillées.
- L'endommagement du cordon d'alimentation peut provoquer un court circuit, un incendie et/ou une décharge électrique.
- Ne débranchez jamais la friteuse à air chaud pour l'éteindre, car vous risqueriez de l'endommager. Eteignez toujours la friteuse à air chaud avec la touche MARCHE/ARRET .
- Débranchez toujours l'appareil lorsque la friteuse à air chaud n'est pas en service.
- Ne posez pas d'objets lourds ou l'appareil lui-même sur le cordon d'alimentation. Risque de court circuit et d'incendie !
- Placez le cordon d'alimentation de telle façon que personne ne puisse pas trébucher. On pourrait se blesser ou bien l'appareil pourrait être endommagé.
- Ne pas laisser pendre le cordon d'alimentation afin que l'appareil ne tombe pas ou que personne ne se blesse. Risque de brûlures !

- Le cordon d'alimentation ne doit jamais toucher les surfaces et pièces chaudes de l'appareil.
- Ne pliez pas le cordon d'alimentation et ne l'enroulez pas autour de l'appareil.

Branchement électrique (I, X)



Une mauvaise utilisation du courant peut provoquer la mort.

- Branchez la friteuse à air chaud exclusivement à une prise de courant alternatif avec une tension de 220–240V ~ 50/60Hz. Le fusible de protection de la prise doit être de 10 ampères au minimum (référez-vous aux données figurant sur la plaque signalétique).
- La friteuse à air chaud a besoin temporairement de 10 ampères pour fonctionner. Si d'autres appareils nécessitant beaucoup d'électricité (four micro-ondes, machine à café) fonctionnent en même temps, cela risque d'entraîner un déclenchement du disjoncteur (coupure d'électricité).
- Ne branchez jamais la fiche réseau dans une prise endommagée ou qui bouge. Risque de décharge électrique et d'incendie!
- Ne branchez jamais l'appareil à une multiprise ou à une prise sur laquelle d'autres appareils sont également branchés.
- N'utilisez jamais de cordon d'alimentation défectueux. Contactez le service après-vente FUST en cas d'un mauvais fonctionnement.
- Utilisez seulement des rallonges électriques en bon état.
- Avant le nettoyage, l'entretien ou le rangement éteignez et débranchez toujours l'appareil.
- **Débranchez toujours l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas. L'appareil n'est vraiment éteint et ne consomme pas d'électricité que lorsqu'il est débranché.**
- Vérifiez de temps en temps que l'appareil et la fiche sont en bon état. Un appareil endommagé ne doit pas être mis en service.

- Ne portez en aucun cas la main à un appareil qui est tombé dans l'eau. Débranchez toujours d'abord la fiche réseau avant de le sortir.
- Afin de garantir une protection supplémentaire, nous vous recommandons d'utiliser un interrupteur de sécurité différentielle de maximum 30mA. Demandez conseil à votre électricien.

Emplacement (II, III, VIII, IX)

- **Installez la friteuse à air chaud dans un endroit sec, sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur hors de la portée des enfants.**



Attention : Le revêtement de l'appareil ainsi que le dessous de l'appareil deviennent très chauds lorsque l'appareil est en marche.

C'est pourquoi le plan de travail dans tous les cas doit être parfaitement résistant à la chaleur. Ne touchez jamais l'appareil et ne le déplacez pas lorsqu'il est en marche.

- Tenez l'appareil éloigné de la chaleur et des flammes ouvertes. N'utilisez donc pas l'appareil sur des cuisinières ou des fours.

- Ne laissez pas pendre le cordon d'alimentation afin que personne ne puisse renverser l'appareil ni se blesser par les aliments chauds.

- Pendant son emploi, veillez à ce que l'appareil ne se trouve pas à portée de main des enfants, personnes présentant un handicap ou près des animaux familiers.

- Posez l'appareil sur une surface dure et résistante à la chaleur, pas sur une surface molle comme une nappe en plastique par exemple. L'appareil ne doit pas non plus être posé sur une surface sensible comme une table en verre, une nappe, des meubles laqués etc.

- Ne posez jamais l'appareil à proximité d'appareils qui produisent de la chaleur comme par exemple un four, une gazinière, une plaque de cuisson etc. Respectez une distance de sécurité par

rapport aux murs et autres objets qui risqueraient de prendre feu, comme par exemple du plastique, des rideaux ou des serviettes (en coton ou en papier etc.).

- Ne placez pas l'appareil en-dessous d'un placard de cuisine ou d'une étagère. La chaleur qui se dégage ou la vapeur risquerait de les endommager.
- Assurez-vous que rien ne peut pas tomber sur l'appareil, et que l'appareil lui-même ne peut pas tomber.
- Prenez soin à respecter un écart d'au moins 20 cm tout autour de la friteuse à air chaud avec les objets à proximité ou les murs, c'est-à-dire qu'il doit y avoir un écart d'au moins 20 cm sur les faces avant, arrière et sur les côtés.
- Ne placez jamais rien sur l'appareil.
- N'utilisez pas la friteuse à air chaud à l'extérieur.
- Les touches de fonction et le châssis (y compris le cordon et la prise) ne doivent jamais entrer en contact

avec de l'eau, des liquides ou de la vapeur.

- **Ne plongez jamais la friteuse à air chaud dans de l'eau et ne la tenez jamais sous de l'eau courante.**

Consignes de sécurité particulières pour votre friteuse à air chaud

- Placez toujours les aliments, que vous souhaitez frire, sur les grilles de cuisson et non pas directement dans les compartiments afin qu'ils n'entrent pas en contact avec les éléments chauffants.
- Ne recouvrez jamais l'entrée et la sortie d'air lorsque l'appareil est en marche.
- Ne mettez jamais d'huile dans les compartiments de la friteuse car cela risquerait d'entraîner un incendie.



Ne touchez jamais les parois intérieures ou d'une manière générale une quelconque partie de l'appareil lorsque la friteuse à air chaud est en marche ainsi que pendant un certain temps après l'avoir utilisée.

Tous les revêtements deviennent très chauds pendant l'utilisation de la friteuse à air chaud, cela vaut tout particulièrement pour les parties métalliques dans la chambre à frire. C'est pourquoi nous vous recommandons de ne toucher les compartiments qu'au niveau de la poignée thermo-isolée pour les retirer prudemment de l'appareil.

- Lorsqu'ils sont chauds, ne touchez les grilles et les compartiments qu'avec des gants de cuisine !
- La grille d'aération qui se trouve en-dessous de l'appareil devient également très chaude lorsque l'appareil est en marche. C'est pourquoi le plan de travail doit être parfaitement résistant à la chaleur. Afin d'éviter tout endommagement du plan de travail, nous vous recommandons de placer l'appareil sur un tapis isolant, résistant à la chaleur.
- De la vapeur chaude s'échappe des ouvertures de la sortie d'air pendant que l'appareil est en marche.

C'est pourquoi vous devez toujours tenir vos mains et votre visage à l'écart des ouvertures de la sortie d'air. Soyez également prudent et prenez garde de la vapeur chaude lorsque vous retirez les compartiments de la friteuse.

- Ne placez jamais un autre récipient ou casserole dans les compartiments (à l'exception éventuellement d'un moule à gâteau ou gratin pouvant aller au four).
- **Attention** : Après utilisation, l'appareil doit refroidir. C'est pourquoi le ventilateur reste en marche, même après extinction de la / des minuterie(s) ou après que vous ayez éteint l'appareil. Nous vous recommandons de ne pas débrancher l'appareil tant que cette phase de refroidissement est en cours.
- **Remarque** : L'appareil reste encore chaud pendant un certain temps, même lorsque le ventilateur est éteint.
- Ne déplacez jamais l'appareil tant qu'il est en

marche ou chaud. Après son utilisation laissez l'appareil refroidir pendant au moins 30 minutes avant de le déplacer ou de le nettoyer.

- Si une fumée noire s'échappe de l'appareil, débranchez-le sans attendre. Patientez jusqu'à ce que la fumée disparaisse avant de retirer les compartiments de l'appareil.
- Pour éviter que les aliments s'enflamment pendant la friture, nous vous recommandons de ne jamais utiliser plus d'1-2 cuillers à soupe d'huile pour badigeonner les aliments et de ne pas frire de la viande trop grasse. Ne mettez pas de l'eau dans les compartiments de la friteuse.
- Vérifiez toujours que les aliments sont bien dorés

après les avoir frits, sans toutefois avoir une couleur trop foncée ou marron. Éliminez toujours les parties brûlées, ne les mangez jamais.

- Vos mains doivent toujours être sèches pour mettre l'appareil en marche ou le toucher. Ne branchez et ne manipulez jamais l'appareil avec des mains humides ou mouillées.
- Ne plongez jamais l'appareil dans de l'eau ou passez-le sous de l'eau courante, cela pourrait endommager l'électronique et les éléments chauffants.
- Si vous constatez une fissure dans le châssis de l'appareil, éteignez-le immédiatement et débranchez-le. Risque d'électrocution !

Avant la première mise en service

Avant la première mise en service

- Sortez la friteuse à air chaud de l'emballage et retirez tous les matériaux d'emballage. Assurez-vous que des enfants ne jouent pas avec, surtout avec les sacs plastiques (risque d'étouffement).
- Vérifiez que la friteuse à air chaud n'est pas endommagée. Si elle est endommagée, contactez votre service client FUST.
- Vérifiez toujours avant l'usage que la fiche et la prise électrique sont en bon état. Un contact insuffisant pourrait endommager l'appareil.
- Retirez les deux compartiments de l'appareil en les tenant par les poignées. Retirez les deux grilles de cuisson des compartiments.

- Nettoyez les grilles de cuisson et les compartiments avec de l'eau de vaisselle chaude et une éponge ou un chiffon. Rincez ensuite et séchez tous les éléments soigneusement. Remplacez une grille de cuisson dans chaque compartiment.
- Nettoyez les parois intérieures et extérieures du châssis avec un chiffon doux légèrement humide.

Attention !

Cette friteuse à air chaud fonctionne avec de l'air chaud, c'est pourquoi il est interdit de mettre de l'huile ou de la graisse pour frire dans les compartiments !

Soyez particulièrement vigilant lors de l'utilisation de la friteuse à air chaud et n'oubliez pas qu'elle devient très chaude !


Les dispositifs de sécurité de votre friteuse à air chaud

Arrêt automatique en cas de retrait du compartiment de la friteuse

L'appareil est équipé d'un microrupteur. Si vous retirez un des compartiments alors que l'appareil est en marche, la minuterie se met en pause. Dès que vous replacez le compartiment dans l'appareil, celui-ci se remet en marche et la minuterie se remet à compter à rebours, à condition que vous n'ayez pas éteint l'appareil avec la touche MARCHE/ARRET.

Arrêt automatique après écoulement de la minuterie

Cette friteuse à air chaud est équipée d'une minuterie. Dès que la minuterie est sur « 0 », le serpentin chauffant s'arrête, un signal sonore retentit 5 fois et l'appareil s'éteint automatiquement (le ventilateur continue de fonctionner pendant 40 à 60 secondes pour évacuer

l'air chaud). Si vous voulez éteindre l'appareil avant que la minuterie soit sur « 0 », appuyez sur la touche MARCHE/ARRET .

Protection contre la surchauffe

Cette friteuse à air chaud est équipée d'une protection contre la surchauffe. Dès que la température intérieure monte de trop, le mécanisme de protection contre la surchauffe se déclenche automatiquement et l'appareil ne peut plus être utilisé. Dans ce cas, débranchez l'appareil et laissez-le entièrement refroidir. Lorsque l'appareil est refroidi, votre friteuse à air chaud peut être remise en marche.

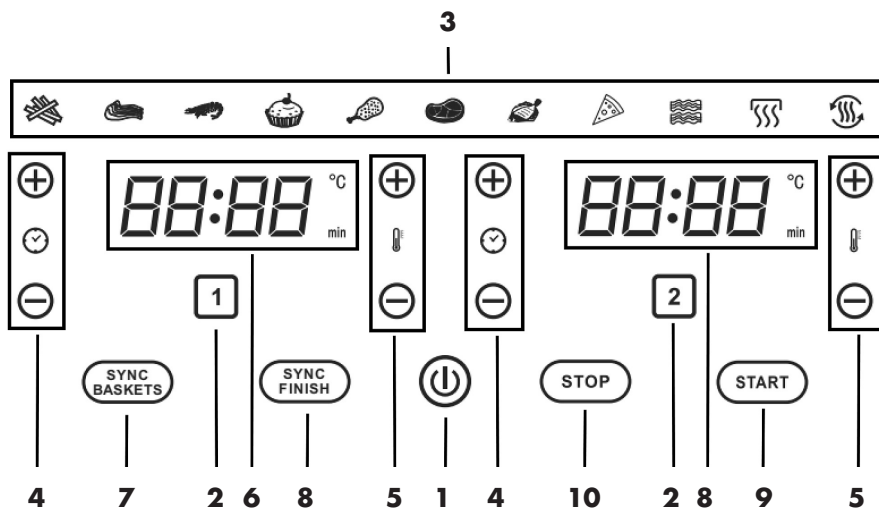
Description de l'appareil



Aperçu des éléments de l'appareil

- A** Socle de l'appareil
- B** Orifice d'entrée d'air
- C** Orifices de sortie d'air
- D** Tableau de commande avec touches tactiles et écran LCD; un écran pour chacun des compartiments
- E** Compartiment no. 1
- F** Compartiment no. 2
- G** Grilles de cuisson (1 grille par compartiment)
- H** Poignées des compartiments
- I** Chambre à frire avec serpentín chauffant
- J** Cordon

Les touches de fonction et l'écran LCD



1 Touche MARCHÉ/ARRÊT (⏻)

Dès que l'appareil est branché dans une prise secteur, le symbole ⏻ s'affiche et l'appareil se trouve sur le mode de veille. Lorsque vous effleurez la touche ⏻, ON sur s'affiche l'écran et **1** et **2** s'affichent sur le tableau de commande.

Vous pouvez également effleurer à tout moment la touche ⏻ lorsque l'appareil est en marche, afin de l'éteindre. Le tableau de commande s'éteint alors.

2 Touches avec les numéros des compartiments

Si vous effleurez le numéro **1** ou **2** sur le tableau de commande, l'écran correspondant au compartiment **1** ou **2** s'allume.

3 11 touches de programmes

Grâce aux touches de programmes, vous pouvez rapidement démarrer un des 11 programmes préprogrammés. Sélectionnez un des symboles, le temps de cuisson et la température préprogrammés du programme correspondant s'affichent en alternance sur l'écran. Vous pouvez toutefois également programmer individuellement la température et le temps de cuisson en appuyant aussi souvent que nécessaire sur les touches + ou - de la minuterie ⌚ ou de la température 🌡 jusqu'à ce que le temps de cuisson / la température souhaité s'affichent sur l'écran. Le symbole du programme sélectionné clignote jusqu'à ce que le processus de cuisson est mis en marche avec la touche START, puis il s'allume en continu.

Les temps de cuisson et températures préréglés des différents programmes sont indiqués dans le tableau page 51. Ils peuvent être modifiés individuellement avec les touches correspondantes + et – pour adapter ainsi le temps de cuisson et la température à la quantité et la taille des aliments.

4 Touches timer

Avec les deux touches +/- vous pouvez programmer un temps de cuisson entre 1 et 60 minutes séparément pour chacun des compartiments.

Avec la touche + vous pouvez augmenter la minuterie par intervalle d'1 minute.

Avec la touche – vous pouvez diminuer la minuterie par intervalle d'1 minute.

Avec les touches timer, vous pouvez modifier les temps de cuisson avant ou pendant la cuisson.

Si vous maintenez les touches + ou – enfoncées, le réglage de la minuterie se fait plus rapidement.

5 Touches de la température

Avec les deux touches +/- vous pouvez programmer une température entre 80°C et 200°C séparément pour chacun des compartiments.

Avec la touche + vous pouvez augmenter la température par étape de 5°C.

Avec la touche – vous pouvez diminuer la température par étape de 5°C.

Remarque : Si vous avez sélectionné le programme « cuisson comme au four », la température peut être réglée entre 40°C et 70°C.

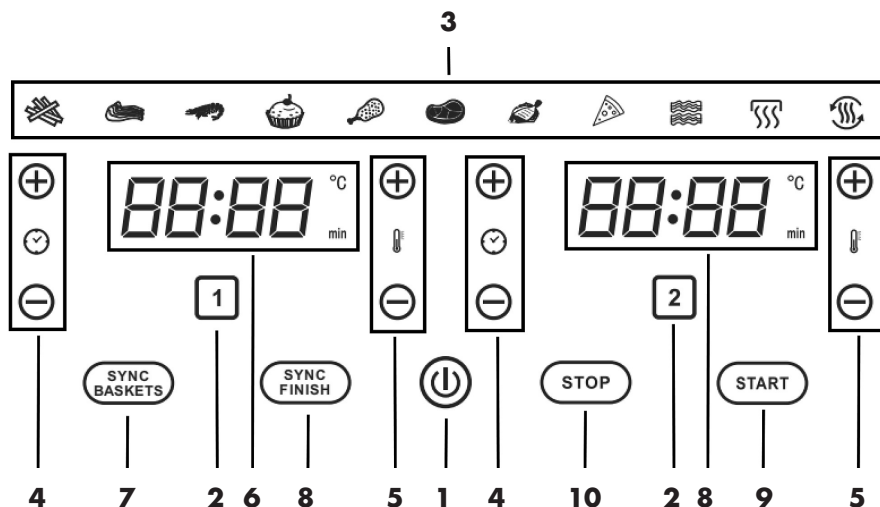
Avec les touches de la température vous pouvez modifier la température de cuisson avant ou pendant la cuisson. Si vous maintenez les touches + ou – enfoncées, le réglage de la température se fait plus rapidement.

6 Ecran numérique

La minuterie et la température du / des compartiment(s) activé(s) s'affichent en alternance sur l'écran. Pendant le réglage, la minuterie et la température programmées s'affichent alors que pendant la cuisson, le temps de cuisson restant et la température de cuisson s'affichent en alternance. Vérifiez avant chaque mise en service les réglages de la minuterie et de la température des deux compartiments.

Les programmes sélectionnés s'affichent en plus sur l'écran.

Les touches de fonction et l'écran LCD



7 Touche SYNC BASKETS

En appuyant sur cette touche, le programme de cuisson que vous avez réglé pour un compartiment est automatiquement repris pour le deuxième compartiment. Les deux compartiments cuisent alors avec la même température et le même temps de cuisson.

8 Touche SYNC FINISH

En appuyant sur cette touche les deux programmes différents, qui ont été préalablement réglés pour chacun des compartiments, se mettent en marche de telle manière que la fin de cuisson de chacun des deux compartiments soit simultanée.

9 Touche START


Une fois la programmation effectuée, vous pouvez mettre la cuisson en marche en appuyant sur la touche START. Chacun des compartiments peut être activé indépendamment l'un de l'autre.

Remarque : Si vous n'appuyez pas sur la touche START dans les 60 secondes, l'écran s'éteint et seule la touche MARCHÉ/ARRÊT (⏻) reste allumée. L'appareil se trouve alors sur le mode de veille.

10 Touche STOP

Si vous voulez interrompre momentanément la cuisson, appuyez brièvement sur la touche STOP. Chacun des compartiments peut être mis en pause indépendamment l'un de l'autre.

Les touches des programmes et les programmes prédéfinis

Symbole	Pour la préparation de	Quantité maximale	Température	Minuterie
	Frites (fraîches ou surgelées)	1 kg	200°C	30 min.
	Côtelettes	800 g (4 morceaux d'environ 200 g chacun)	200°C	15 min.
	Queues de crevettes cruës et décortiquées	600 g	200°C	10 min.
	Gâteaux (Muffins)	1.2 kg (12 Muffins d'environ 100 g chacun)	180°C	30 min.
	Cuisses de poulet	900 g (4 morceaux d'environ 225 g chacun)	200°C	25 min.
	Steak	800 g (4 morceaux d'environ 200 g chacun)	200°C	10 min.
	Poisson	800 g (2 morceaux d'environ 400 g chacun)	200°C	20 min.
	Pizza	600 g (2 pizzas d'environ 300 g chacune)	200°C	20 min.
	Poitrine fumée	200 g (12 tranches)	200°C	10 min.
	Réchauffer		180°C	30 min.
	Cuisson comme au four		50°C	15 min.

Vous pouvez aussi ajuster chaque programme préprogrammé en fonction de vos besoins individuels et adapter la température et / ou la minuterie manuellement en effleurant les touches correspondantes.

Veillez noter que les réglages des programmes ne sont pas impératifs, car la consistance, la taille et la forme des aliments influencent la durée et la température de friture.

Réglage manuel de la minuterie / de la température

Réglage de la minuterie avec les touches timer ⌚ :

Vous pouvez régler la minuterie entre 1 et 60 minutes avec les deux touches +/- . La minuterie programmée s'affiche sur l'écran en alternance avec la température programmée et compte à rebours jusqu'à « 0 ».

Avec la touche + vous pouvez augmenter la minuterie par intervalle d'1 minute.

Avec la touche - vous pouvez diminuer la minuterie par intervalle d'1 minute.

Si vous maintenez les touches enfoncées, la minuterie défile plus rapidement.

Réglage de la température avec les touches de la température 🌡 :

Avec les deux touches +/- vous pouvez régler la température entre 80°C et 200°C. Si vous avez sélectionné le programme « Cuisson comme au four », vous pouvez régler une température entre 40°C et 70°C. La température programmée s'affiche sur l'écran en alternance avec la minuterie programmée.

Avec la touche + vous pouvez augmenter la température par étape de 5°C.

Avec la touche - vous pouvez diminuer la température par étape de 5°C.

Si vous maintenez ces touches enfoncées, vous pouvez modifier la température plus rapidement.

Remarques

Vous pouvez à tout moment modifier la programmation de la minuterie et de la température, même lorsque l'appareil est en marche.

Appuyez simplement sur l'écran au-dessus du compartiment correspondant sur la touche + ou - de la température ou de la minuterie jusqu'à ce que le chiffre souhaité s'affiche. Le nouveau chiffre clignote ensuite ainsi que le numéro du compartiment pendant quelques secondes puis les deux s'allument en continu. Le programme se déroule alors avec le réglage modifié.

Si vous ne voulez pas seulement modifier la température et la minuterie mais également tout le programme, procédez comme suit :
Appuyez sur la touche STOP ; Le numéro du compartiment, le symbole du programme et la minuterie / la température clignotent sur l'écran. Sélectionnez alors le nouveau programme et appuyez sur la touche START. Lorsque le numéro du compartiment et le symbole du programme avec la minuterie / la température s'affichent en continu en bleu, l'appareil fonctionne sur le nouveau programme.

Préparation de l'appareil

Préparation de l'appareil

1. Placez la friteuse à air chaud sur un plan de travail stable, plat, sec et résistant à la chaleur. Ne placez en aucun cas l'appareil sur une surface ne pas résistante à la chaleur ! Etant donné que des orifices de sortie d'air se trouvent dans le fond de l'appareil, ce qui fait que l'appareil est également très chaud à ce niveau, nous vous recommandons d'une manière générale de placer l'appareil sur un tapis isolant et résistant à la chaleur.

2. Placez les grilles de cuisson dans les deux compartiments.



3. Insérez les compartiments dans l'appareil. Prenez soin d'insérer le compartiment marqué du chiffre **1** sur sa poignée à gauche et celui avec le chiffre **2** sur sa poignée à droite.



4. Branchez l'appareil dans une prise secteur appropriée.

Merci de noter :

- Ne mettez jamais de graisse, d'huile ou d'autres liquides dans les compartiments.
- N'utilisez pas l'appareil pour chauffer de l'eau.
- Ne placez jamais rien sur l'appareil.
- Ne recouvrez jamais les orifices d'air situés sur la face arrière et le dessus de l'appareil, sinon la circulation de l'air sera entravée et l'appareil ne pourra pas frire ou risque de surchauffer. Respectez un écart minimum de 20 cm tout autour de l'appareil avec les objets à proximité / les murs.

Mise en service



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

Cette friteuse à air chaud vous permet de frire ou cuire de nombreux aliments variés. Grâce aux deux compartiments, vous pouvez préparer deux aliments différents parallèlement et indépendamment l'un de l'autre. Vous trouverez des recettes dans le petit livre de recettes de Betty Boss.

- L'appareil est branché, les grilles de cuisson se trouvent dans les deux compartiments.
- Retirez les compartiments de l'appareil (ou un seul si vous n'avez pas besoin des deux) et placez-y les aliments.

Attention !

Ne remplissez pas de trop les compartiments (respectez le marquage MAX / Recommandation : Remplir au maximum au 2/3 ou 1,2 kg d'ingrédients par compartiment) ! Respectez toujours les quantités indiquées dans le petit livre de recettes de Betty Bossi, sinon le résultat de cuisson risque de ne pas être optimal.

- Une fois remplis, réinsérez le ou les compartiments dans l'appareil jusqu'à la butée.

Attention !


N'utilisez jamais le compartiment sans grille de cuisson ! Si le compartiment n'est pas correctement inséré dans l'appareil, celui-ci ne peut pas être mis en marche.

Il existe plusieurs possibilités pour cuire avec votre friteuse à air chaud :

1^{ère} possibilité :

Seul un compartiment est rempli et mis en marche

Bien que cet appareil vous permette de cuire parallèlement des aliments dans les deux compartiments, il est possible d'en utiliser qu'un seul et de laisser l'autre compartiments vide. Remarque : Le compartiment vide peut rester dans l'appareil ou être retiré.

1. Pour mettre l'appareil en marche, effleurez la touche MARCHE/ARRET . ON s'affiche sur l'écran ainsi que **1** et **2** pour les deux compartiments.

2. Pour effectuer la programmation, sélectionnez tout d'abord le numéro du compartiment : Effleurez **1** ou **2** sur le tableau de commande. Le numéro sélectionné clignote en bleu et tous les programmes s'affichent au-dessus du compartiment sélectionné ainsi que la minuterie et la température.

3. Réglez alors le temps de cuisson et la température (réglage par défaut : frites 30 min. / 200°C) ou sélectionnez le programme souhaité en effleurant la touche du programme correspondant. Vous pouvez choisir entre 11 programmes (voir page 51). Le programme souhaité clignote, une modification manuelle de la température et / ou du temps de cuisson est possible. Les réglages de la température et du temps de cuisson s'affichent en alternance sur l'écran.

4. Effleurez dans les 60 secondes qui suivent la touche START pour mettre l'appareil en marche. Le processus de préchauffage se met immédiatement en marche, le numéro du compartiment s'allume en continu sur l'écran, le temps de cuisson restant et la température s'affichent en alternance.

Remarque

Si vous n'effleurez pas la touche START dans les 60 secondes qui suivent, pour mettre l'appareil en marche, celui-ci repasse sur le mode de veille.


5. La minuterie compte à rebours le temps de cuisson programmé.

2^{ème} possibilité :

Utiliser les deux compartiments avec le même programme (programme SYNC BASKETS)

Grâce à la touche SYNC BASKETS vous pouvez copier avec une simple pression sur la touche les programmations que vous avez effectuées pour un compartiment sur le second compartiment. Le contenu des deux compartiments sera ainsi cuit à la même température pendant le même temps de cuisson.

1. Les deux compartiments remplis sont insérés dans l'appareil.

2. Pour mettre l'appareil en marche, effleurez la touche MARCHE/ARRET . ON s'affiche sur l'écran ainsi que **1** et **2** pour les deux compartiments.

3. Pour effectuer la programmation, sélectionnez tout d'abord le numéro du compartiment : Effleurez **1** sur le tableau de commande. Le numéro sélectionné clignote en bleu et tous les programmes s'affichent au-dessus du compartiment sélectionné ainsi que la minuterie et la température.

4. Réglez alors le temps de cuisson et la température (réglage par défaut : frites 30 min. / 200°C) ou sélectionnez le programme souhaité en effleurant la touche du programme correspondant. Vous pouvez choisir entre 11 programmes (voir page 51). Le programme souhaité clignote, une modification manuelle de la température et / ou du temps de cuisson est possible. Les réglages de la température et du temps de

cuisson s'affichent en alternance sur l'écran.

- Appuyez alors sur le chiffre **2** pour le second compartiment : Les touches SYNC BASKETS et SYNC FINISH s'affichent en plus sur le tableau de commande.
- Effleurez dans les 60 secondes qui suivent la touche SYNC BASKETS. L'appareil copie automatiquement les programmations effectuées pour le premier compartiment sur le second compartiment.
- Effleurez dans les 60 secondes qui suivent la touche START pour mettre l'appareil en marche. Le processus de préchauffage se met immédiatement en marche pour les deux compartiments, les numéros des compartiments s'allument en continu, le temps de cuisson restant et la température s'affichent en alternance sur l'écran.

Remarques

Si vous n'effleurez pas la touche START dans les 60 secondes qui suivent, pour mettre l'appareil en marche, celui-ci repasse sur le mode de veille.

Si vous modifiez la température ou le temps de cuisson d'un compartiment pendant que l'appareil est en marche, les modifications sont reprises automatiquement pour l'autre compartiment.

Remarques


Si vous retirez un des compartiments de l'appareil pendant qu'il est en marche, l'appareil n'interrompt pas seulement le fonctionnement de ce compartiment mais également de l'autre. Les deux compartiments se remettent en marche lorsque le compartiment qui a été retiré est à nouveau inséré dans l'appareil. Ceci garantit une cuisson parfaitement synchronisée.

- La minuterie compte le temps de cuisson programmé à rebours sur les deux écrans.

3^{ème} possibilité :

Utilisation des deux compartiments avec des programmes différents qui doivent s'arrêter au même moment (programme SYNC FINISH)

Grâce à la touche SYNC FINISH vous pouvez avec une simple pression sur la touche coordonner les temps de cuisson des deux compartiments programmés différemment pour qu'ils soient prêts simultanément.

- Les deux compartiments remplis sont insérés dans l'appareil.
- Pour mettre l'appareil en marche, effleurez la touche MARCHE/ARRET . ON s'affiche sur l'écran ainsi que **1** et **2** pour les deux compartiments.

3. Pour effectuer la programmation, sélectionnez tout d'abord le numéro du compartiment : Effleurez **1** sur le tableau de commande. Le numéro sélectionné clignote en bleu et tous les programmes s'affichent au-dessus du compartiment sélectionné ainsi que la minuterie et la température.

4. Réglez alors le temps de cuisson et la température (réglage par défaut : frites 30 min. / 200°C) ou sélectionnez le programme souhaité en effleurant la touche du programme correspondant. Vous pouvez choisir entre 11 programmes (voir page 51). Le programme souhaité clignote, une modification manuelle de la température et / ou du temps de cuisson est possible. Les réglages de la température et du temps de cuisson s'affichent en alternance sur l'écran.

5. Appuyez alors sur le chiffre **2** sur le tableau de commande (les touches SYNC BASKETS et SYNC FINISH sont également allumées) et programmez de la même manière le compartiment no. 2.

6. Effleurez dans les 60 secondes qui suivent tout d'abord la touche SYNC FINISH puis la touche START. L'appareil coordonne les temps de cuisson pour que le compartiment avec le temps de cuisson le plus long se mette tout d'abord en marche et l'autre compartiment ne se mette que plus tard en marche afin que la fin de cuisson des deux compartiments se fasse en même temps. « HOLD » s'affiche sur l'écran au-dessus du compartiment qui n'est pas encore

mis en marche puis s'éteint lorsque le processus de cuisson de ce compartiment commence.

Remarques

Si vous voulez modifier la minuterie du compartiment qui se trouve sur la position HOLD, vous devez faire attention à ce qu'elle ne dépasse logiquement pas le temps de cuisson restant, affiché sur l'écran, de l'autre compartiment qui est déjà en marche.

De la même manière : Si vous voulez modifier la minuterie du compartiment qui est déjà en marche, celle-ci ne doit pas être inférieure au temps de cuisson programmé du compartiment qui est encore sur HOLD, sinon le programme SYNC FINISH s'éteint.


Si vous retirez un des compartiments de l'appareil pendant qu'il est en marche, l'appareil n'interrompt pas seulement le fonctionnement de ce compartiment mais également de l'autre. Les deux compartiments se remettent en marche lorsque le compartiment qui a été retiré est à nouveau inséré dans l'appareil. Ceci garantit une cuisson parfaitement synchronisée.

7. La minuterie compte le temps de cuisson programmé à rebours sur les deux écrans.

4^{ème} possibilité :

Programmation et mise en marche des deux compartiments totalement indépendamment l'un de l'autre

Vous pouvez également programmer et mettre en marche les deux compartiments de manière totalement indépendante l'un de l'autre.

1. Les deux compartiments remplis sont insérés dans l'appareil.
2. Pour mettre l'appareil en marche, effleurez la touche MARCHE/ARRET . ON s'affiche sur l'écran ainsi que 1 et 2 pour les deux compartiments.
3. Pour effectuer la programmation, sélectionnez tout d'abord le numéro du compartiment : Effleurez 1 sur le tableau de commande. Le numéro sélectionné clignote en bleu et tous les programmes s'affichent au-dessus du compartiment sélectionné ainsi que la minuterie et la température.
4. Réglez alors le temps de cuisson et la température (réglage par défaut : frites 30 min. / 200°C) ou sélectionnez le programme souhaité en effleurant la touche du programme correspondant. Vous pouvez choisir entre 11 programmes (voir page 51). Le programme souhaité clignote, une modification manuelle de la température et / ou du temps de cuisson est possible. Les réglages de la température et du temps de cuisson s'affichent en alternance sur l'écran.

5. Effleurez dans les 60 secondes qui suivent la touche START pour mettre le compartiment no. 1 en marche.

6. Appuyez alors sur le chiffre 2 sur le tableau de commande (les touches SYNC BASKETS et SYNC FINISH s'allument également) et programmez le compartiment no. 2 de la même manière. Mettez également le compartiment no. 2 en marche en appuyant sur la touche START dans les 60 secondes qui suivent.

Conseil


Vous pouvez également tout d'abord programmer les deux compartiments l'un après l'autre puis appuyez une fois sur la touche START pour mettre les deux compartiments en marche.

7. La minuterie compte le temps de cuisson programmé à rebours sur les deux écrans.


Consignes valables pendant et à la fin de la cuisson pour toutes les possibilités de cuisson :

- Certains aliments doivent être retournés de temps en temps afin qu'ils cuisent de manière homogène. Retirez pour cela le compartiment de l'appareil en le tenant par la poignée (la cuisson s'interrompt momentanément) et retournez les aliments avec une spatule. Replacez ensuite le compartiment dans la friteuse

jusqu'à la butée. La minuterie continue de compter à rebours dès que le compartiment de la friteuse est à nouveau inséré dans l'appareil.

- Lorsque le temps de cuisson est écoulé, l'écran s'éteint, un signal sonore retentit 5 fois et l'appareil s'éteint. Seul le symbole de la touche MARCHE/ARRET  reste allumé et le ventilateur continue de fonctionner pendant 40 à 60 secondes. Retirez les compartiments de l'appareil et placez-les sur un plan de travail résistant à la chaleur.

Remarque


Vous pouvez également éteindre à tout moment la friteuse manuellement en effleurant la touche MARCHE/ARRET .

- Vérifiez que les aliments sont cuits. Si ce n'est pas le cas, remettez simplement les compartiments dans l'appareil, programmez à nouveau la minuterie et si besoin également la température. Appuyez ensuite à nouveau sur la touche START.
- Si les aliments sont cuits, retirez-les prudemment des compartiments avec une cuiller, une spatule ou une pince de cuisine en plastique résistant à la chaleur ou en bois pour que l'huile qui s'est éventuellement échappée reste dans le compartiment.

Attention !

Ne renversez jamais les compartiments pour les vider car l'huile qui s'est éventuellement accumulée dans les compartiments se déverserait sur les aliments. De plus, vous risqueriez de vous brûler.

N'utilisez pas d'objets pointus ou abrasifs afin de ne pas endommager le revêtement.

- Dès que la première portion est frite, vous pouvez mettre la prochaine portion dans le compartiment et la frire.
- Pour éteindre l'appareil pendant le fonctionnement, effleurez la touche MARCHE/ARRET .
- En fin d'utilisation débranchez toujours l'appareil pour qu'il soit vraiment éteint.



Lorsque vous venez d'utiliser l'appareil, les compartiments ainsi que les grilles et les aliments sont extrêmement chauds. Par conséquent, pour retirer les compartiments de l'appareil, portez des gants de cuisine. Les parois intérieures de l'appareil, le serpentin chauffant et les couvertures métalliques sont également très chauds. Selon les aliments frits, de la vapeur chaude peut également s'échapper des compartiments. Soyez particulièrement prudent. L'appareil a besoin d'au moins 30 minutes jusqu'à ce qu'il soit refroidi.

Réglages / Remarques importantes

Ne laissez jamais la friteuse à air chaud sans surveillance lorsqu'elle est en marche !

Réglages

- Utilisez les recettes contenues dans le livret de recettes fourni de Betty Bossi.
- Veuillez noter que les réglages des programmes ne sont pas impératifs, car la consistance, la taille et la forme des aliments influencent la durée et la température de friture.
- Veuillez également prendre note que la technique à air chaud rapide chauffe très rapidement l'air à l'intérieur de l'appareil et que le processus de cuisson est interrompu et la température réduite à chaque fois que vous retirez les compartiments de la friteuse.

Remarques importantes

- Les aliments de petite taille sont d'une manière générale cuits plus rapidement que ceux de plus grande taille.
- Une quantité plus importante d'aliments nécessite proportionnellement moins de temps qu'une petite quantité d'aliments.
- Si vous retournez des aliments de petite taille de temps en temps pendant la cuisson, le résultat sera meilleur et vous éviterez que les aliments soient frits irrégulièrement.
- Séchez toujours les aliments humides avec du papier absorbant avant de les frire pour qu'ils soient mieux dorés.

- Si vous mélangez les pommes de terre fraîches avec un peu d'huile ou que vous versez un peu d'huile dessus, elles seront plus croustillantes. Faites frire les ingrédients aussitôt après les avoir huiler.
- Ne remplissez jamais les compartiments de trop ! Respectez le marquage MAX ! Recommandation : Remplissez les compartiments au maximum au 2/3 ou avec max. 1,2 kg d'aliments !
- N'utilisez pas cet appareil pour frire des aliments à haute teneur en graisse (p.ex. des saucisses). Si vous voulez frire des aliments ayant une forte teneur en graisses, nous vous recommandons de retirer entre deux fritures la graisse qui s'est accumulée dans le compartiment.
- Les snacks que vous préparez normalement dans un four classique peuvent également être préparés dans la friteuse à air chaud.
- Vous pouvez placer un moule à gratin ou à gâteau ayant des dimensions adéquates dans le compartiment si vous voulez préparer un gâteau, une quiche ou des plats farcis ou délicats.
- Pour une panade crouillante, mélangez de la chapelure fine avec une cuiller à soupe d'huile d'olive et répartissez-la sur les aliments. Les bâtonnets de poisson surgelés et chicken nuggets nécessitent seulement un filet d'huile d'olive.

Nettoyage et rangement

Nettoyage et rangement

Important

- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
- Ne touchez jamais les couvertures métalliques intérieures et le serpentin chauffant tant que l'appareil est chaud ou qu'il est en train de refroidir. Ils sont extrêmement chauds, risque de blessures ! Laissez toujours l'appareil entièrement refroidir avant de le nettoyer !
- Prenez soin que l'appareil soit entièrement refroidi et également débranché avant de commencer à le nettoyer.

1. Retirez les compartiments de la friteuse afin que l'appareil refroidisse plus rapidement.

2. Lavez les compartiments refroidis et les grilles de cuisson avec une éponge douce ou une éponge dans de l'eau de vaisselle chaude. N'utilisez jamais d'éponges-grattoir ou de détergents récurant, ceux-ci risqueraient d'endommager le revêtement antiadhésif.

Conseil

Les compartiments et les grilles de cuisson peuvent également être lavés en machine.

3. Rincez ensuite et séchez bien le tout.

Conseil

Pour éliminer des saletés résistantes et tenaces sur les grilles de cuisson ou dans le fond des compartiments, procédez de préférence comme suit : Remplissez les compartiments avec de l'eau chaude et un peu de produit vaisselle doux. Placez les grilles de cuisson dans les compartiments et laissez agir pendant env. 10 minutes. Nettoyez ensuite les compartiments et les grilles comme indiqué dans ce mode d'emploi.

4. Nous vous recommandons également de nettoyer la chambre à frire de l'appareil avec une éponge douce et humide et un peu de produit vaisselle. Si des saletés résistantes collent au serpentin chauffant, vous pouvez les éliminer en utilisant également une éponge ou une brosse.

- N'utilisez pas d'éponges-grattoir, de laine d'acier, de détergents récurant, de solvants ou d'acétone et d'alcool pour nettoyer l'appareil.

Ne plongez jamais l'appareil dans de l'eau et ne le tenez jamais sous de l'eau courante.

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

Dépannage

Problème	Cause possible	Dépannage
La friteuse à air chaud ne fonctionne pas.	<p>L'appareil n'est pas branché.</p> <p>L'appareil n'a pas été mis en service.</p> <p>Les compartiments n'ont pas été correctement placés dans l'appareil.</p> <p>La protection contre la surchauffe s'est déclenchée.</p>	<p>Branchez l'appareil dans une prise secteur en bon état.</p> <p>Effleurez la touche START dans les 60 secondes qui suivent, après avoir réglé le programme souhaité / la minuterie et la température. Vous mettez l'appareil en marche seulement ainsi.</p> <p>Enfoncez les compartiments dans l'appareil jusqu'à la butée.</p> <p>Laissez l'appareil refroidir entièrement avant de le remettre en marche.</p>
Les aliments ne sont pas cuits.	<p>Il y a trop d'aliments dans les compartiments.</p> <p>La température programmée est trop faible.</p> <p>Le temps de cuisson est trop court.</p>	<p>Ne préparez que des petites portions à la fois, ce qui garantit qu'elles seront bien frites de manière homogène.</p> <p>Sélectionnez une température plus élevée.</p> <p>Sélectionnez un temps de cuisson plus long.</p>
Les aliments n'ont pas été cuits de manière homogène.	<p>Certains aliments doivent être retournés de temps en temps pendant la cuisson.</p>	<p>Si les aliments sont sur plusieurs couches dans les compartiments (p.ex. les frites) et se recouvrent les uns les autres, ils doivent être retournés de temps en temps pendant la cuisson afin de modifier leur répartition et que les parties qui étaient recouvertes avant soient alors frites.</p>

Dépannage

Problème	Cause possible	Dépannage
Les aliments ne sont pas croustillants lorsqu'ils sortent de la friteuse à air chaud.	Certains aliments ne peuvent être préparés que dans une friteuse classique.	Utilisez des plats au four ou badigeonnez les aliments avec un peu d'huile alimentaire pour les rendre plus croustillants.
Il n'est pas possible d'encastrer correctement les compartiments.	Il y a trop d'aliments dans les compartiments. Les compartiments ne sont pas correctement insérés dans l'appareil.	Ne remplissez pas trop les compartiments ! Respectez le marquage MAX dans les compartiments ! Insérez les compartiments dans l'appareil jusqu'à la butée.
Une fumée blanche s'échappe de l'appareil.	Vous utilisez des aliments ayant une forte teneur en graisse. Il y a encore de la graisse de la friture précédente dans les compartiments.	Si vous mettez des aliments à forte teneur en graisse dans la friteuse à air chaud, une importante quantité de graisse se dépose dans les compartiments. Cette graisse dégage une fumée blanche et les compartiments doivent être plus chauffés qu'à l'habitude. Cela n'a toutefois aucune influence sur le résultat de la friture. Une fumée blanche se forme avec la graisse qui chauffe dans les compartiments. Nous vous recommandons de nettoyer les compartiments après chaque utilisation.
De la vapeur s'échappe de l'appareil.	L'humidité présente dans les aliments s'évapore.	Ceci est normal.

Dépannage

Problème	Cause possible	Dépannage
Les frites faites maison ne sont pas cuites de manière homogène.	<p>Vous n'avez pas utilisé la bonne variété de pommes de terre.</p> <p>Vous n'avez pas rincé les pommes de terre coupées en frites sous de l'eau courante et ne les avez pas séchées avant de les frire.</p>	<p>Utilisez des pommes de terre à chair ferme. Utilisez des pommes de terre bien fraîches.</p> <p>Avant de les frire, rincez les pommes de terre coupées en forme de frites sous de l'eau claire afin d'éliminer l'amidon. Séchez-les ensuite avec du papier absorbant.</p>
Les frites ne sont pas croustillantes lorsqu'elles sortent de la friteuse à air chaud.	<p>Les frites sont plus ou moins croustillantes selon la teneur en eau des pommes de terre et la quantité d'huile.</p>	<p>Les pommes de terre coupées en frites doivent être bien séchées avant de les badigeonner d'huile.</p> <p>Si les frites sont plus petites, elles sont plus croustillantes.</p> <p>Badigeonnez éventuellement les morceaux de pommes de terre coupés en frites avec plus d'huile afin que les frites soient plus croustillantes.</p>

Gentile cliente

Congratulazioni per l'acquisto di questa moderna friggitrice ad aria calda di Betty Bossi e FUST con due cassette separate per friggere, con la quale è ora possibile preparare i vostri piatti, che normalmente vengono fritti in grasso, in modo più salutare. La friggitrice ad aria calda funziona in combinazione con aria calda, circolazione dell'aria estremamente efficiente e calore superiore, per poter friggere e cuocere i piatti preferiti in modo rapido, semplice, sano e fino a che risulteranno croccanti.



Leggere con attenzione questo libretto di istruzioni prima di installare e di usare l'apparecchio. Solo così potrete ottenere i migliori risultati e la massima sicurezza d'uso.

Seguire le norme di sicurezza per evitare danni e incidenti. Conservare sempre questo libretto di istruzioni.

⚡ Non mettere mai le parti che conducono corrente elettrica a contatto con acqua e non copra mai la friggitrice ad aria calda. Utilizzare l'apparecchio solamente con i cassette per frittura forniti e non utilizzarli per altri scopi. Non accendere la friggitrice quando è vuota.

Uso

- L'apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico. Utilizzare la friggitrice ad aria calda solo per friggere o cuocere alimenti.
- Se l'apparecchio viene utilizzato per fini commerciali, qualsiasi garanzia decade.
- Utilizzare l'apparecchio solamente nel modo illustrato in queste istruzioni. Qualsiasi uso improprio o modificazio-

ne dell'apparecchio è severamente vietato a causa dei rischi ad esso collegati! Se l'apparecchio è usato abusivamente o per uno scopo diverso da quello previsto, non potrà essere assunta alcuna responsabilità per eventuali danni.

- Assicurarsi che l'apparecchio non venga mai immerso in acqua o appoggiato su una superficie bagnata.
- Manutenzione e riparazione, inclusa la sostituzione del cavo di alimentazione, devono essere eseguite esclusivamente dal servizio di riparazione FUST. Non smontare mai l'apparecchio da soli. Per le riparazioni possono essere utilizzati solo pezzi di ricambio originali, in caso contrario il dispositivo potrebbe essere danneggiato o si potrebbero rischiare lesioni.
- Non mettere mai in funzione l'apparecchio con un timer esterno o un telecomando.

Utenti

L'apparecchio deve essere utilizzato solamente da persone che sono familiari con queste istruzioni per l'uso. Persone sotto l'influenza d'alcol o di medicinali non sono autorizzati ad utilizzare la friggitrice ad aria calda.

- Non lasciare mai incustodito l'apparecchio durante l'impiego.
- **Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensorie o mentali limitate, o da persone non a conoscenza dell'apparecchio o inesperte, se vengano sorvegliati o abbiano potuto beneficiare di istruzioni riguardanti l'uso dell'apparecchio e abbiano compreso i pericoli risultanti dall'impiego di questo. Bambini non devono giocare con l'apparecchio.**
- **La pulizia e manutenzione effettuate dall'utente non devono essere eseguite da bambini, a meno che questi abbiano 8 o più anni e vengano sorvegliati.**

- L'apparecchio e il suo allacciamento elettrico sono da tenere lontani da bambini sotto agli 8 anni.
- Non allontanarsi mai dall'apparecchio, mentre la spina è collegata alla presa di corrente.

Protezione per bambini

Apparecchi elettrici non sono giocattoli per bambini. Non lasciare, quindi, mai la friggitrice ad aria calda incustodita mentre è collegata alla rete elettrica.

- Bambini non devono giocare con i nastri adesivi e il materiale di imballaggio dell'apparecchio perché ciò comporta un rischio di soffocamento.
- **Installare il cavo elettrico fuori dalla portata dei bambini! Fare attenzione che i bambini non possano tirare giù l'apparecchio dal cavo elettrico. Pericolo di ustioni!**
- **I bambini devono essere sorvegliati, affinché non giochino con l'apparecchio.**

Scossa elettrica (X)

Fare attenzione di non toccare mai le parti sotto tensione. Una scossa elettrica può provocare gravi ferite o addirittura portare alla morte. Si prega di osservare le seguenti norme.

- **Esaminare la friggitrice ad aria calda prima di ogni uso. Per evitare una scossa elettrica, non utilizzare l'apparecchio quando il cavo elettrico o la spina di alimentazione sono danneggiati o l'apparecchio accusa altri disturbi, è caduto o è danneggiato. Non effettuare mai riparazioni da soli, ma portare l'apparecchio presso il prossimo servizio di riparazione FUST, in modo che possa essere esaminato e, eventualmente, venire riparato.**
- Tenere l'apparecchio lontano da calore, raggi diretti del sole e bordi appuntiti.
- Non utilizzare mai l'apparecchio con mani umide.
- Non spruzzare acqua o altri liquidi sopra o all'interno del dispositivo!

- Non immergere mai il cavo elettrico, la spina di alimentazione o l'apparecchio stesso in acqua o in altri liquidi. Se l'apparecchio o il cavo elettrico dovessero essere umidi o bagnati, staccare subito la spina di corrente con guanti in gomma. Non afferrare nell'acqua.


Cavo di alimentazione (I, II, III, IV, V, VI, VII)

- Controllare, prima di ogni uso, lo stato integro del cavo di alimentazione.

- In presenza di un cavo di alimentazione danneggiato, questo deve essere sostituito dal servizio di riparazione FUST poiché sono necessari degli attrezzi speciali. Non incastrare il cavo di alimentazione e proteggerlo da oggetti caldi.

- Non estrarre mai la spina dalla presa di corrente tirando il cavo né toccandola con le mani bagnate.

- Un danneggiamento del cavo elettrico può provocare un corto circuito, incendio e/o una scossa elettrica.

- Non tirare mai la spina dalla presa di corrente per spegnere la friggitrice ad aria calda in quanto ciò potrebbe danneggiarla. Spegnere la friggitrice ad aria calda sempre con il tasto ON/OFF .

- Estrarre sempre la spina dalla presa di corrente quando l'apparecchio non viene utilizzato.

- Non appoggiare sul cavo elettrico oggetti pesanti così come l'apparecchio stesso. Pericolo di corto circuito e incendio!


- Collocare il cavo di alimentazione in modo che nessuno possa inciamparvi. Ciò potrebbe provocare ferimenti o l'apparecchio potrebbe essere danneggiato.

- Non lasciare pendere il cavo di alimentazione affinché nessuno possa tirare giù l'apparecchio e ferirsi. Pericolo di ustioni!

- Il cavo elettrico non deve venire a contatto con le parti caldi dell'apparecchio.

- Non schiacciare il cavo di alimentazione e non avvolgerlo intorno all'apparecchio.

Allacciamento elettrico (I, X)

 **Un uso improprio della corrente può avere conseguenze mortali.**

- Collegare la friggitrice ad aria calda solamente ad una presa di corrente alternata con una tensione di 220–240V ~ 50/60Hz. La sicurezza minima della presa deve essere di 10 ampère (vedi le indicazioni nella targhetta di identificazione).
- La friggitrice ad aria calda in funzione necessita, per un breve periodo di tempo, di 10 ampère. Se allo stesso tempo sono in funzione altri dispositivi con requisiti di alimentazione di grandi dimensioni (forno a microonde, macchina da caffè), potrebbe saltare la corrente (cortocircuito).
- La spina non deve mai essere inserita in una presa di corrente danneggiata o non fissata bene. Pericolo di scossa elettrica ed incendio!
- Non collegare mai l'apparecchio a una presa multipla o a una presa alla quale

sono collegati altri apparecchi.

- Non utilizzare mai un cavo di alimentazione danneggiato. In presenza di un danno, si prega di contattare il servizio di riparazione FUST.
- Non utilizzare una prolunga che non si trovi in perfetto stato.
- Prima d'iniziare con la pulizia, la manutenzione o l'immagazzinazione fare attenzione che l'apparecchio sia spento e non sia collegato alla rete elettrica.
- **Scollegare sempre la spina di alimentazione dalla presa di corrente quando il dispositivo non è in uso, solo allora è definitivamente spento e non consuma energia.**
- Controllare sempre che l'apparecchio o il cavo siano in perfetto stato. Non mettere in funzione un apparecchio danneggiato.
- Non cercare mai di affermare un apparecchio che è caduto nell'acqua. Staccare sempre la spina prima di tirarlo fuori dall'acqua.

- Come protezione supplementare si raccomanda di installare un interruttore di protezione della corrente residua (30mA massimo). Si prega di rivolgersi ad un elettricista.

Collocazione (II, III, VIII, IX)

- **Utilizzare la friggitrice ad aria calda solo su una superficie asciutta, piana, stabile, resistente al calore e fuori dalla portata dei bambini.**



Attenzione: le superfici e anche la parte inferiore del dispositivo diventano molto calde durante il funzionamento.

Il piano di lavoro deve quindi essere sempre assolutamente resistente al calore. Non toccare o spostare mai il dispositivo mentre è acceso!

- Tenere l'apparecchio lontano da fonti di calore e di fiamme aperte, quindi non mettere in funzione la friggitrice ad aria calda su un forno o su una cucina elettrica.

- Non lasciare pendere il cavo di alimentazione affinché nessuno possa tirare giù l'apparecchio e ferirsi.

- Durante il funzionamento l'apparecchio deve essere tenuto lontano dalla portata dei bambini, animali o persone con disabilità.

- Collocare l'apparecchio su una superficie stabile e non sensibile al calore. Non posizionarlo su un piano morbido, ad esempio su una tovaglia in plastica. L'apparecchio non deve essere posto neanche su una superficie delicata come un tavolo in vetro, una tovaglia, mobili laccati ecc.

- Non posizionare mai l'apparecchio nelle vicinanze di apparecchi che emanano calore, per esempio forni, fornelli a gas, piastre elettriche ecc. Posizionare l'apparecchio a una distanza di sicurezza da pareti o altri oggetti infiammabili come plastica, tende, asciugamani (cotone o carta) ecc.

- Non collocare il dispositivo sotto i mobili o le mensole della cucina. Il calore o il vapore che fuoriescono potrebbero danneggiarli.
- Assicurarci che nulla possa cadere sull'apparecchio e che questo non possa cadere da nessuna parte.
- Si noti che la friggitrice ad aria calda richiede tutt'intorno una distanza minima di 20 cm dall'oggetto o parete più vicina, ciò significa una distanza di 20 cm sul retro, sui lati e sopra il dispositivo.
- Non appoggiare nulla sul dispositivo.
- Non utilizzare l'apparecchio all'esterno.
- I tasti di funzione o l'alloggiamento, inclusi il cavo elettrico e la spina, non devono mai venire a contatto con acqua, liquidi o vapore.
- **Non immergere mai la friggitrice ad aria calda in acqua e non tenere il dispositivo sotto l'acqua corrente.**

Istruzioni di sicurezza speciali per la friggitrice ad aria calda

- Posizionare sempre gli alimenti da friggere sulla griglia per friggere, non direttamente nel cassetto per frittura, per evitare che vengano a contatto con gli elementi riscaldanti.
- Non coprire mai le aperture di ingresso e uscita dell'aria mentre l'unità è in funzione.
- Non inserire mai olio nei cassettei per frittura, ciò potrebbe causare un incendio.



Non toccare mai le superfici interne o in generale le parti del dispositivo, mentre la friggitrice ad aria calda è in funzione e per qualche tempo dopo l'uso. Tutte le superfici diventano molto calde durante il processo di frittura, questo è particolarmente vero per tutte le parti metalliche nella camera di cottura. Pertanto, rimuovere i cassettei per frittura dal dispositivo solo per il manico termoisolato.

- **Toccare le griglie e i cassetti per frittura caldi solo con un guanto da forno!**
- **Anche la griglia di ventilazione sul lato inferiore dell'apparecchio si riscalda molto durante il funzionamento, quindi il piano di lavoro deve essere assolutamente resistente al calore. Per evitare danni al piano di lavoro, si consiglia di posizionare sotto un tappetino isolante resistente al calore.**
- Durante il funzionamento, vapore caldo fuoriesce dalle aperture di uscita dell'aria. Pertanto, tenere le mani e il viso sempre lontani delle aperture di uscita dell'aria. Fare anche attenzione al vapore caldo quando si estrae i cassetti per frittura dal dispositivo.
- Non mettere mai altre stoviglie o recipienti nei cassetti per frittura (fatta eccezione per casseroles per torte o sformati resistenti al calore).
- **Attenzione:** dopo il processo di frittura, l'apparecchio deve raffreddarsi. Per questo motivo la ventola rimane accesa anche se il/i timer sono scaduti o se il dispositivo è stato spento. Si consiglia di non staccare la spina di alimentazione mentre è in corso questo processo di raffreddamento. **Nota:** il dispositivo rimarrà caldo per un po' anche se la ventola è spenta.
- Non spostare mai il dispositivo mentre è acceso o caldo. Lasciare raffreddare l'apparecchio almeno 30 minuti dopo l'uso prima di sposterlo o pulirlo.
- Se fumo nero dovesse uscire dal dispositivo, staccare immediatamente il cavo di alimentazione dalla presa. Attendere fino a quando il fumo si dirada prima di rimuovere i cassetti per frittura dal dispositivo.

Istruzioni di sicurezza

- Per evitare che gli alimenti si infiammino durante la frittura, non usare mai più di 1–2 cucchiaini di olio per condire gli alimenti e non friggere carne troppo grassa. Inoltre, non versare acqua nei cassetti per frittura.
- Controllare sempre che il cibo sia dorato dopo la frittura, non scuro o marrone. Rimuovere sempre gli alimenti bruciati, mai mangiarli.
- Accendere o toccare il dispositivo sempre con mani asciutte. Non collegare mai il cavo di alimentazione o azionare l'apparecchio con mani bagnate.
- Non immergere mai l'apparecchio nell'acqua e non tenerlo sotto l'acqua corrente, questo potrebbe danneggiare l'elettronica e gli elementi riscaldanti.
- Se l'alloggiamento del dispositivo presenta un'incrinatura, spegnere immediatamente il dispositivo e scollegare la spina di alimentazione. Rischio di scossa elettrica!

Prima della messa in funzione

- Estrarre la friggitrice ad aria calda dalla confezione ed eliminare tutte le parti dell'imballaggio. Fare attenzione che i bambini non giochino con queste e soprattutto con le buste in plastica (Pericolo di soffocamento).

- Assicurarsi che la friggitrice ad aria calda non sia danneggiata. In caso contrario contattare il prossimo servizio clienti FUST.

- Controllare sempre prima dell'uso che il connettore dell'apparecchio e la presa di corrente siano in un buon stato. Un contatto elettrico insufficiente potrebbe danneggiare l'apparecchio.

- Estrarre i due cassettei per frittura dall'apparecchio afferrandoli per le maniglie. Rimuovere entrambe le griglie per friggere.

- Pulire le griglie e i cassettei per frittura con acqua calda e una spugna o un panno morbido. Quindi risciacquare e asciugare accuratamente tutte le parti. Riporre le griglie nei cassettei.

- Pulire le superfici interne ed esterne dell'alloggiamento con un panno morbido leggermente inumidito.

Attenzione!

Questa friggitrice ad aria calda funziona con aria calda, quindi non inserire mai olio o grasso per friggere nei cassettei per frittura!


Fare sempre molta attenzione quando utilizzare la friggitrice ad aria calda e ricordarsi che diventa molto calda!

Equipaggiamento di sicurezza della friggitrice ad aria calda

Arresto automatico quando si estrae il cassetto per frittura

Il dispositivo è dotato di un microinterruttore. Non appena si rimuove uno dei cassettei durante l'uso, il timer si ferma. Non appena si reinsertisce il cassetto nell'apparecchio, questo riprenderà a funzionare e il timer continuerà a contare alla rovescia, a meno che l'apparecchio non sia stato spento tramite il pulsante ON/OFF.

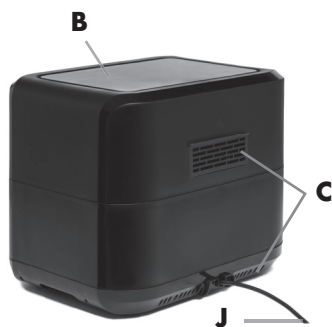
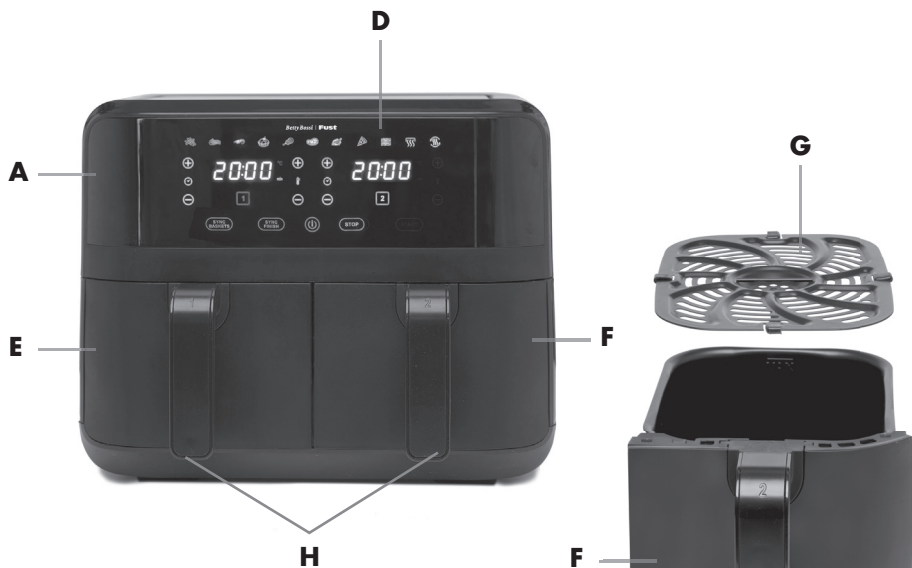
Arresto automatico al termine del tempo impostato

Questa friggitrice ad aria calda è dotata di un timer. Quando il timer ha contato fino a "0", l'elemento riscaldante si arresta quindi suona 5 volte e l'apparecchio si spegne automaticamente (il ventilatore continua a funzionare per 40–60 secondi per espellere l'aria calda). Per spegnere l'unità manualmente prima della fine del tempo, premere il tasto ON/OFF .

Protezione contro il surriscaldamento

Questa friggitrice ad aria calda è dotata di una protezione contro il surriscaldamento. Quando la temperatura interna aumenta troppo, il meccanismo di protezione contro il surriscaldamento si accende automaticamente e il dispositivo non può essere più utilizzato. In questo caso, scollegare il cavo di alimentazione e lasciare raffreddare completamente il dispositivo. Quando il dispositivo sarà raffreddato, è possibile riprendere in funzione la friggitrice ad aria calda.

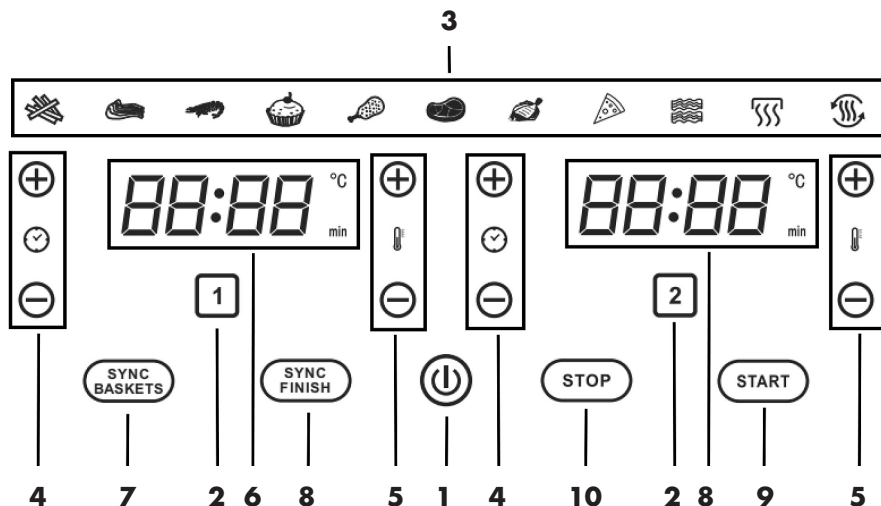
Descrizione dell'apparecchio



Panoramica delle parti del dispositivo

- A** Base del dispositivo
- B** Fessure presa dell'aria
- C** Fessure uscita dell'aria
- D** Pannello di controllo con tasti funzione a sfioramento e display LCD; un display per ciascun cassetto per frittura
- E** Cassetto per frittura 1
- F** Cassetto per frittura 2
- G** Griglia per friggere (1 per cassetto)
- H** Manici dei cassettei
- I** Camera di frittura con serpentina di riscaldamento
- J** Cavo di alimentazione

I tasti di funzione e il display LCD



1 Pulsante ON/OFF (⏻)

Appena inserita la spina di alimentazione, si accende il simbolo (⏻) e il dispositivo è in modalità standby. Quando si preme il tasto (⏻), viene visualizzato ON sul display e vengono visualizzati **1** e **2** sul pannello di controllo.

È possibile premere anche il pulsante in qualsiasi momento durante il processo di frittura per spegnere il dispositivo, il pannello di controllo si spegne.

2 Tasti numerici dei cassetti per frittura

Toccando il numero **1** o **2** sul pannello di controllo, si accenderà il display corrispondente al cassetto.

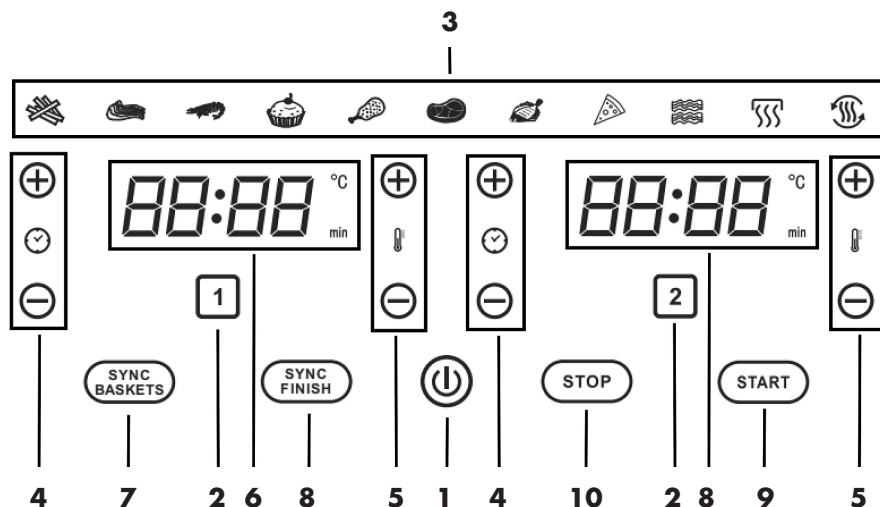
3 11 pulsanti di programmazione

Grazie ai pulsanti di programmazione, si possono avviare rapidamente uno dei 11 programmi di cottura preprogrammati.

Selezionando uno dei simboli, si accenderanno sul display alternativamente la durata di frittura e la temperatura preprogrammate del relativo programma. Tuttavia, è anche possibile programmare individualmente il tempo e la temperatura di frittura premendo il tasto + o - per l'ora (⌚) o la temperatura (🌡) finché sul display non si accende il tempo/la temperatura desiderata. Il simbolo del programma selezionato lampeggia finché non viene avviato il processo di frittura con il tasto START, quindi si accende fisso.

La tabella a pagina 80 mostra la durata e la temperatura predefinite per ciascun programma. Si possono cambiare entrambi singolarmente come descritto con i rispettivi pulsanti + e - e adattare così il tempo e la temperatura alla quantità e alle dimensioni degli alimenti all'interno.

I tasti di funzione e il display LCD



4 Tasti Timer

Con i due tasti +/- è possibile impostare separatamente per ogni cassetto per frittura un tempo di funzionamento compreso tra 1 e 60 minuti.

Con il tasto + è possibile aumentare il tempo di funzionamento a intervalli di 1 minuto.

Con il tasto - è possibile ridurre il tempo di funzionamento a intervalli di 1 minuto.

È possibile utilizzare i tasti del timer per modificare l'ora sia prima dell'avvio che durante il processo di frittura.

Se si tengono premuti a lungo i tasti + o -, l'impostazione dell'ora cambia rapidamente verso l'alto o verso il basso.

5 Tasti temperatura

Con i due tasti +/- è possibile impostare separatamente per ogni cassetto per frittura una temperatura tra 80°C e 200°C.

Con il tasto + è possibile aumentare la temperatura in incrementi di 5°C.

Con il tasto - è possibile ridurre la temperatura in incrementi di 5°C.

Nota: se è stata selezionata la funzione "scaldare", è possibile programmare una temperatura compresa tra 40°C e 70°C.

È possibile utilizzare i pulsanti della temperatura per modificare la temperatura sia prima dell'avvio che durante il processo di frittura. Se si tengono premuti a lungo i pulsanti + o -, l'impostazione della temperatura cambia rapidamente verso l'alto o verso il basso.

6 Display digitale

Il display mostra alternativamente la durata e la temperatura di ogni cassetto per frittura attivato. Il tempo/la temperatura impostati vengono visualizzati durante l'impostazione, mentre il tempo rimanente viene alternativamente contato alla rovescia e la temperatura di cottura viene visualizzata durante il processo di frittura. Prima dell'uso, controllare le impostazioni del timer e della temperatura di entrambi i cassettei per frittura.

Sul display si illuminano anche i programmi selezionati.

7 Pulsante SYNC BASKETS


Premendo questo pulsante, il programma di frittura impostato per un cassetto di frittura viene automaticamente trasferito al secondo cassetto di frittura: entrambi i cassettei friggono quindi alla stessa temperatura e per la stessa durata.

8 Pulsante SYNC FINISH

Premendo questo pulsante si programmano i due diversi programmi precedentemente impostati per i due cassettei di frittura in modo che il processo di frittura di entrambi i cassettei venga terminato contemporaneamente.

9 Pulsante START





Una volta effettuata l'impostazione, avviare il programma di frittura premendo il pulsante START. Ogni cassetto può essere avviato indipendentemente.

Nota: se il pulsante START non viene premuto entro 60 secondi, il display si spegne, si accende solo il pulsante ON/OFF  e il dispositivo torna in modalità standby.

10 Pulsante STOP

Se si desidera mettere in pausa il processo di frittura, premere brevemente il pulsante STOP. Ogni cassetto può essere fermato indipendentemente.

I tasti di programma e i loro programmi preimpostati

Simbolo	Per la preparazione di	Quantità massima	Temperatura	Durata
	Patate fritte (fresto o congelato)	1 kg	200°C	30 min.
	Costolette	800 g (4 pezzi, ciascuno ca. 200 g)	200°C	15 min.
	Code di gambero sgusciate e crude	600 g	200°C	10 min.
	Cottura (Muffins)	1.2 kg (12 pezzi, ciascuno ca. 100 g)	180°C	30 min.
	Cosce di pollo	900 g (4 pezzi, ciascuno ca. 225 g)	200°C	25 min.
	Bistecca	800 g (4 pezzi, ciascuno ca. 200 g)	200°C	10 min.
	Pesce	800 g (2 pezzi, ciascuno ca. 400 g)	200°C	20 min.
	Pizza	600 g (2 pezzi, ciascuno ca. 300 g)	200°C	20 min.
	Pancetta	200 g (12 fette)	200°C	10 min.
	Riscaldare		180°C	30 min.
	Scaldare		50°C	15 min.

È anche possibile personalizzare ciascun programma preimpostato secondo le proprie esigenze e regolare manualmente la temperatura e/o la durata toccando gli appositi tasti.

Si prega di notare che le impostazioni del programma non sono vincolanti, in quanto la consistenza, la dimensione e la forma del cibo influiscono sul tempo di frittura e sulla temperatura.

Programmare il tempo/la temperatura manualmente

Programmare il tempo di funzionamento con i tasti del timer ⌚:

Con i due tasti +/- è possibile impostare un tempo di funzionamento compreso tra 1 e 60 minuti. Il tempo impostato si illumina sul display in alternanza alla temperatura impostata e conta alla rovescia fino a raggiungere "0".

Con il tasto + è possibile aumentare il tempo di funzionamento a intervalli di 1 minuto.

Con il tasto - è possibile ridurre il tempo di funzionamento a intervalli di 1 minuto.

Se si tengono premuti i tasti più a lungo, il tempo cambia più velocemente.

Programmare la temperatura con i tasti temperatura 🌡:

Con i due tasti +/- è possibile impostare una temperatura tra 80°C e 200°C. Se è stata selezionata la funzione "scaldare", è possibile programmare una temperatura compresa tra 40°C e 70°C. La temperatura impostata si illumina sul display in alternanza con il tempo di funzionamento impostato.

Con il tasto + è possibile aumentare la temperatura in incrementi di 5°C.

Con il tasto - è possibile ridurre la temperatura in incrementi di 5°C.

Se si tengono premuti i tasti più a lungo, la temperatura cambia più velocemente.

Suggerimenti

È possibile azzerare la temperatura e il tempo in qualsiasi momento, anche durante il processo di frittura.

È sufficiente premere il tasto temperatura o tempo + o - sul display sopra il relativo cassetto finché non si accende il numero desiderato. Il nuovo numero e il numero del cassetto lampeggiano quindi per alcuni secondi, poi si accendono entrambi costantemente, il programma funziona con l'impostazione modificata.

Se si desidera modificare non solo la temperatura e il tempo, ma l'intero programma, procedere come segue:
premere il tasto STOP, sul display lampeggeranno il numero del cassetto, il simbolo del programma e l'ora/temperatura. Ora seleziona il nuovo programma e premi il tasto START. Se il numero del cassetto e il simbolo del programma con ora/temperatura si accendono costantemente in blu, vuol dire che il dispositivo sta lavorando nel nuovo programma impostato.

Preparare il dispositivo

Preparare il dispositivo

1. Appoggiare la friggitrice ad aria calda su una superficie resistente al calore, stabile, piana e asciutta. Non posizionare mai il dispositivo su una superficie che non è resistente al calore! Poiché ci sono aperture di uscita dell'aria sul fondo del dispositivo, il dispositivo diventa in questi punti molto caldo, perciò consigliamo di posizionare il dispositivo su un tappetino isolante resistente al calore.

2. Disporre le griglie nei due cassetti.



3. Inserire i cassetti nell'apparecchio. Assicurarsi che il cassetto con **1** sull'impugnatura venga inserito nella camera di frittura sinistra e il cassetto con **2** sull'impugnatura nella camera di frittura di destra.



4. Inserire il cavo di alimentazione in una presa adeguata.

Si prega di notare:

- Non inserire mai olio, grasso o liquido nei cassetti per frittura.
- Non utilizzare il dispositivo per il riscaldamento dell'acqua.
- Non appoggiare oggetti sul dispositivo.
- Non coprire mai le fessure dell'aria sul retro e sulla parte superiore dell'unità, altrimenti la circolazione dell'aria è compromessa e l'unità non può friggere o potrebbe surriscaldarsi. Osservare sempre la distanza minima di 20 cm attorno all'unità all'oggetto/parete più vicina.

Messa in funzione



Una scossa elettrica può essere mortale! Si prega di seguire le istruzioni di sicurezza.

Con questa friggitrice ad aria calda si possono friggere o cuocere molti cibi diversi. Grazie alle due cassette per frittura, è possibile friggere due cibi diversi parallelamente e indipendentemente l'uno dall'altro. Potete trovare le ricette nel ricettario di Betty Bossi.

- La spina di rete è inserita, entrambe le griglie di frittura sono nei rispettivi cassettei per la frittura.
- Estrarre dall'apparecchio i cassettei per la frittura (o solo uno se non si ha bisogno di entrambi) e mettere il cibo in ognuno di essi.

Attenzione!

Il cassetto per la frittura non deve essere riempito eccessivamente (osservare la marcatura MAX / raccomandazione: riempire al massimo fino a 2/3 o al massimo 1,2 kg di cibo per cassetto)! Si prega di seguire sempre le quantità indicate nel ricettario Betty Bossi, altrimenti si potrebbe avere un effetto negativo sul risultato della frittura.

- Inserire fino in fondo il cassetto pieno/i cassettei pieni nell'apparecchio.

Attenzione!


Non usare mai il cassetto per frittura senza la griglia per friggere! Se il cassetto non è inserito del tutto nell'apparecchio, l'apparecchio non può essere avviato.

Dunque ci sono vari modi in cui si può friggere con la friggitrice ad aria calda:

Opzione 1:

Un solo cassetto è riempito e acceso

Anche se con questo apparecchio si ha il vantaggio di poter friggere contemporaneamente in due cassettei nello stesso tempo, è anche possibile friggere in uno solo e lasciare l'altro cassetto vuoto. Nota: il cassetto vuoto può rimanere nell'apparecchio o essere rimosso.

1. Per accendere l'apparecchio, toccare il tasto ON/OFF . ON si accende sul display così come **1** e **2** per i due cassettei.

2. Per programmare, selezionare prima il numero di cassetto di frittura: toccare **1** o **2** sul pannello di controllo. Il numero selezionato lampeggia in blu e tutti i programmi appaiono sul display, il display del tempo/temperatura si accende sopra il cassetto selezionato.

3. Programmare ora il tempo e la temperatura di frittura (programmazione standard: patatine fritte 30 min./ 200°C) o il programma desiderato toccando il tasto del programma corrispondente. Potete sce-

Messa in funzione

gliere tra 11 programmi (vedi pagina 80). Il programma desiderato lampeggia, è possibile regolare manualmente la temperatura e/o la durata. Le impostazioni della temperatura e del tempo di funzionamento si accendono alternativamente sul display.

4. Toccare il tasto START entro 60 secondi, per iniziare l'operazione. Il processo di riscaldamento inizia immediatamente, il numero del cassetto si illumina costantemente di blu sul display e la durata e la temperatura rimanenti appaiono alternativamente.

Nota

Se non si tocca il tasto START entro 60 secondi per avviare il funzionamento, l'apparecchio torna in modalità standby.


5. Il timer conta alla rovescia il tempo impostato sul display.

Opzione 2:

Entrambi i cassettei friggono con lo stesso programma (funzione SYNC BASKETS)

Premendo il tasto SYNC BASKETS, è possibile trasferire le programmazioni scelte per un cassetto all'altro. In questo modo, il contenuto di entrambi i cassettei viene fritto per lo stesso tempo e alla stessa temperatura.

1. Entrambi i cassettei per friggere sono riempiti e inseriti nell'apparecchio.

2. Per accendere l'apparecchio, toccare il tasto ON/OFF . ON si accende sul display così come **1** e **2** per i due cassettei.

3. Per programmare, selezionare prima il numero di cassetto di frittura: toccare **1** sul pannello di controllo. Il numero selezionato lampeggia in blu e tutti i programmi appaiono sul display, il display del tempo/temperatura si accende sopra il cassetto selezionato **1**.

4. Programmare ora il tempo e la temperatura di frittura (programmazione standard: patatine fritte 30 min./ 200°C) o il programma desiderato toccando il tasto del programma corrispondente. Potete scegliere tra 11 programmi (vedi pagina 80). Il programma desiderato lampeggia, è possibile regolare manualmente la temperatura e/o la durata. Le impostazioni della temperatura e del tempo di funzionamento si accendono alternativamente sul display.

5. Premere ora il numero **2** per il secondo cassetto: sul pannello di controllo si accendono anche i tasti SYNC BASKETS e SYNC FINISH.

6. Toccare il tasto SYNC BASKETS entro 60 secondi. L'apparecchio trasferisce automaticamente le programmazioni scelte al secondo cassetto.

7. Toccare il tasto START entro 60 secondi per avviare il funzionamento. Il processo di riscaldamento inizia immediatamente per entrambi i cassettei, i numeri dei cassettei si accendono costantemente in blu, il tempo rimanente e la temperatura appaiono alternativamente sul display.

Messa in funzione

Nota

Se non si tocca il tasto START per l'avvio dell'apparecchio entro 60 secondi, questo torna in modalità standby.

Se si cambia il tempo o la temperatura di un cassetto durante la frittura, questo cambiamento viene applicato anche all'altro cassetto.

Se si estrae un cassetto durante la frittura, il funzionamento si ferma non solo per questo cassetto ma anche per il secondo. Entrambi i cassettei riavviano il processo di frittura quando il cassetto rimosso viene reinserito. Ciò garantisce una frittura assolutamente simultanea.


8. Il timer conta alla rovescia il tempo impostato su entrambi i display.

Opzione 3:

Entrambi i cassettei friggono con programmi diversi, ma in modo tale che alla fine siano pronti allo stesso tempo (funzione SYNC FINISH)

Grazie al tasto SYNC FINISH, è possibile coordinare i tempi di frittura dei due cassettei di frittura diversamente impostati con la semplice pressione di un tasto, in modo che finiscano nello stesso tempo.

1. Entrambi i cassettei per friggere sono riempiti e inseriti nell'apparecchio.

2. Per accendere l'apparecchio, toccare il tasto ON/OFF . ON si accende sul display così come **1** e **2** per i due cassettei.

3. Per programmare, selezionare prima il numero di cassetto di frittura: toccare **1** sul pannello di controllo. Il numero selezionato lampeggia in blu e tutti i programmi appaiono sul display, il display del tempo/temperatura si accende sopra il cassetto selezionato **1**.

4. Programmare ora il tempo e la temperatura di frittura (programmazione standard: patatine fritte 30 min./ 200°C) o il programma desiderato toccando il tasto del programma corrispondente. Potete scegliere tra 11 programmi (vedi pagina 80). Il programma desiderato lampeggia, è possibile regolare manualmente la temperatura e/o la durata. Le impostazioni della temperatura e del tempo di funzionamento si accendono alternativamente sul display.

5. Premere il numero **2** sul pannello di controllo (si accendono anche i tasti SYNC BASKETS e SYNC FINISH) e ora programmare il cassetto **2** nello stesso modo.

6. Entro i 60 secondi successivi, toccare il tasto SYNC FINISH e poi il tasto START. L'apparecchio coordina i tempi di frittura in modo che il cassetto con il tempo di frittura più lungo inizia per primo e l'altro cassetto viene acceso più tardi in modo che entrambi i cassettei finiscano nello stesso tempo. "HOLD" appare sul display sopra il cassetto che

Messa in funzione

non è stato ancora acceso, e non si spegne finché anche questo non ha iniziato il processo di frittura.

Nota

Se si vuole cambiare il tempo del cassetto in modalità HOLD, questo non deve essere logicamente più lungo del tempo rimanente del cassetto già acceso, ancora visualizzato sul display.

Lo stesso vale: se si vuole cambiare il tempo del cassetto già acceso, questo non deve essere inferiore al tempo del cassetto in modalità HOLD, altrimenti la funzione SYNC FINISH si spegne.

Se si estrae un cassetto durante il processo di frittura, il funzionamento si ferma non solo per questo cassetto ma anche per il secondo. Entrambi i cassettei riavviano il processo di frittura quando il cassetto rimosso viene reinserito. Questo garantisce il completamento simultaneo del processo di frittura.


7. Il timer conta alla rovescia il tempo impostato in entrambi i display.

Opzione 4:

Programmare e accendere entrambi i cassettei completamente indipendenti l'uno dall'altro

È anche possibile programmare e far funzionare entrambi i cassettei di frittura completamente separati l'uno dall'altro.

1. Entrambi i cassettei per friggere sono riempiti e inseriti nell'apparecchio.

2. Per accendere l'apparecchio, toccare il tasto ON/OFF . ON si accende sul display così come **1** e **2** per i due cassettei.

3. Per programmare, selezionare prima il numero di cassetto di frittura: toccare **1** sul pannello di controllo. Il numero selezionato lampeggia in blu e tutti i programmi appaiono sul display, il display del tempo/temperatura si accende sopra il cassetto selezionato **1**.

4. Programmare ora il tempo e la temperatura di frittura (programmazione standard: patatine fritte 30 min./ 200°C) o il programma desiderato toccando il tasto del programma corrispondente. Potete scegliere tra 11 programmi (vedi pagina 80). Il programma desiderato lampeggia, è possibile regolare manualmente la temperatura e/o la durata. Le impostazioni della temperatura e del tempo di funzionamento si accendono alternativamente sul display.

5. Toccare ora il tasto START entro 60 secondi e il cassetto **1** inizia il processo di frittura.

6. Premere ora il numero **2** sul pannello di controllo (si accendono anche i pulsanti SYNC BASKETS e SYNC FINISH) e programmare il cassetto **2** allo stesso modo, avviare anche qui il processo di frittura premendo il tasto START entro 60 secondi.


Messa in funzione

Suggerimento


Si possono anche programmare entrambi i cassetti uno dopo l'altro e poi premere una volta il tasto START per avviare entrambi i processi di frittura.

7. Il timer conta alla rovescia il tempo impostato su entrambi i display.

Per tutte le opzioni vale durante e alla fine del processo di frittura:

- Alcuni ingredienti devono essere girati di tanto in tanto in modo da friggere in modo uniforme. A questo fine, estrarre il cassetto per frittura dal dispositivo per il manico (il processo di frittura viene messo in pausa) e girare il cibo con una spatola. Quindi far scorrere il cassetto per frittura nuovamente nel dispositivo. Il timer continua il conto alla rovescia del tempo non appena i cassetti per frittura viene inseriti di nuovo.
- Una volta trascorso il tempo impostato, il display si spegne, un segnale acustico suona 5 volte e l'unità si spegne. Solo il simbolo del tasto ON/OFF  rimane acceso e il ventilatore continua a funzionare per circa 40–60 secondi. Estrarre il cassetto dall'apparecchio e metterlo su una superficie di lavoro resistente al calore.

Nota

È possibile spegnere la friggitrice ad aria calda in qualsiasi momento manualmente, toccando il tasto ON/OFF .

- Controllare che il cibo sia cotto. Se il processo di frittura non dovesse essere completato, rimettere semplicemente il cassetto per frittura nell'apparecchio, impostare di nuovo il timer e, se necessario, la temperatura. Alla fine, premere nuovamente il tasto START.


- Quando il cibo è cotto, rimuovetelo con attenzione dal cassetto usando un cucchiaino, una spatola o una pinza di legno o plastica resistente al calore, in modo che l'olio che può essere fuoriuscito rimanga nel cassetto.

Attenzione!

Non rovesciare mai il cassetto a testa in giù per rimuovere il cibo, poiché l'olio che può essersi raccolto nel cassetto verrà altrimenti versato sul cibo e inoltre si corre il rischio di scottarsi.

Non utilizzare oggetti appuntiti o abrasivi, altrimenti il rivestimento potrebbe danneggiarsi.

- Non appena una porzione è fritta, si può immediatamente inserire la porzione successiva nei cassetti per frittura e friggere nuovamente.

- Per spegnere l'unità durante il funzionamento, toccare il tasto ON/OFF .
- Scollegare sempre il cavo di alimentazione dopo l'uso per spegnere completamente il dispositivo.



Dopo la frittura ad aria calda le griglie per friggere e i cassetti per frittura come il cibo sono estremamente caldi. Per questo motivo rimuovere i cassetti dall'apparecchio con un guanto da forno. Anche le superfici interne, la serpentina di riscaldamento e la copertura in metallo sono molto calde. A seconda degli alimenti preparati, potrebbe anche salire vapore caldo dal recipiente di cottura, si prega di fare attenzione. Il dispositivo necessita di almeno 30 minuti per raffreddarsi. Non lasciare mai incustodita la friggitrice ad aria calda quando è accesa!

Impostazioni

- Le ricette possono essere trovati nel ricettario Betty Bossi allegato.
- Si prega di notare che le impostazioni del programma non sono vincolanti, in quanto la consistenza, la dimensione e la forma del cibo influiscono sul tempo di frittura e sulla temperatura.
- Si prega di osservare inoltre che la tecnologia ad aria calda riscalda l'aria all'interno dell'unità in modo rapido e ogni volta che si estrae i cassetti per frittura, si interrompe il processo di frittura e si riduce la temperatura.

Note importanti

- Alimenti di piccole dimensioni necessitano di meno tempo di alimenti grandi.
- Una maggiore quantità di cibo necessita comparativamente di poco più tempo di una piccola quantità di cibo.
- Se di tanto in tanto si girano gli alimenti piccoli durante il processo di frittura, viene migliorato il risultato di cottura e si evita che gli alimenti vengano fritti in modo irregolare.
- Asciugare sempre con un tovagliolo di carta gli alimenti umidi prima di friggerli, in questo modo vengono rosolati meglio.
- Se le patate fresche vengono cosparse con un filo d'olio, diventano croccanti. Friggere gli ingredienti poco dopo averli cosparsi d'olio.
- Non riempire troppo i cassetti per frittura! Osservare la marcatura MAX! Consiglio: riempire il cassetto per frittura al massimo per 2/3 cioè al massimo con 1,2 kg!
- Non friggere cibi molto grassi (come i wurstel) in quest'apparecchio. Se vengono fritti alimenti con un alto contenuto di grassi, scolare, tra due processi di frittura, l'olio dal cassetto per frittura.
- Spuntini, che vengono cotti in un forno tradizionale possono anche essere preparati nella friggitrice ad aria calda.
- Si può mettere una teglia o una casseruola di dimensioni adeguate nel cassetto per frittura se si vogliono

Pulizia e deposito

no preparare torte o quiche o altri piatti delicati o ripieni.

- Per un'impanatura croccante, mescolare del pangrattato fine con un cucchiaino di olio d'oliva prima di distribuirlo sul cibo. I bastoncini di pesce preconfezionati o le crocchette di pollo hanno solo bisogno di essere spruzzati con un po' d'olio d'oliva.

Pulizia e deposito

Importante

- Pulire l'unità dopo ogni utilizzo.
- Non toccare le coperture metalliche interne o serpentina di riscaldamento, quando il dispositivo è ancora caldo. Sono estremamente caldi, pericolosi di lesioni! Lasciate sempre raffreddare completamente l'apparecchio prima di pulirlo!
- Prima della pulizia, assicurarsi che l'apparecchio è completamente raffreddato e scollegato dalla rete.

1. Rimuovere i cassetti per frittura, in modo che l'unità si raffreddi più velocemente.

2. Sciacquare i cassetti per frittura e le griglie per friggere raffreddati con un panno morbido o una spugna in acqua tiepida e sapone. Non utilizzare pagliette o detergenti abrasivi che potrebbero danneggiare il rivestimento antiaderente.

Consiglio

I cassetti per frittura e le griglie per friggere sono anche lavabili in lavastoviglie.

3. In seguito risciacquare e asciugare accuratamente.

Consiglio

Sporco persistente sulle griglie per friggere o sul fondo del cassetto per frittura può venire eliminato come segue: riempire i cassetti per frittura con acqua calda e un goccio di detergente delicato. Inserire le griglie per friggere nei cassetti e far agire la soluzione per circa 10 minuti. In seguito pulire come descritto.

4. Anche la camera di frittura deve essere pulita con una spugna umida morbida e un po' di detergente. Se sporco persistente dovesse aderire alla serpentina di riscaldamento, è possibile rimuoverlo con una spugna o una spazzola.

- Non utilizzare tele abrasive, lana d'acciaio, detergenti abrasivi, solventi, acetone o alcool per pulire il dispositivo.

Non immergere mai l'apparecchio in acqua e non tenerlo mai sotto l'acqua corrente.

5. Conservare il dispositivo in un luogo asciutto, possibilmente nella confezione originale per proteggerlo dalla polvere, lontano dalla portata dei bambini.

Risoluzione problemi

Problema	Possibile causa	Soluzione
La friggitrice ad aria calda non funziona.	<p>Dispositivo non è connesso alla rete elettrica.</p> <p>Il dispositivo non è stato acceso.</p> <p>I cassettei per frittura non sono stati inseriti correttamente.</p> <p>La protezione contro il surriscaldamento è stata attivata.</p>	<p>Inserire il cavo di alimentazione in una presa elettrica funzionante.</p> <p>Dopo aver impostato il programma o programmato il tempo di funzionamento e la temperatura, toccare il tasto START entro 60 secondi. Solo così il dispositivo si avvia.</p> <p>Far scorrere i cassettei per frittura fino in fondo nel dispositivo.</p> <p>Lasciare raffreddare completamente l'unità prima di rimetterla in funzione.</p>
Gli alimenti non sono cotti.	<p>Sono stati inseriti troppi alimenti nei cassettei per frittura.</p> <p>La temperatura impostata è troppo bassa.</p> <p>Il tempo di preparazione è troppo breve.</p>	<p>Friggere sempre porzioni piccole, in questo modo vengono fritti più uniformemente.</p> <p>Impostare una temperatura più alta.</p> <p>Impostare un tempo di funzionamento più lungo.</p>
Gli alimenti non sono stati fritti in modo uniforme.	<p>Alcuni alimenti devono essere agitati di tanto in tanto durante il processo di frittura.</p>	<p>Quando si inseriscono alimenti in più strati nei cassettei per frittura (per esempio patatine fritte) che si coprono a vicenda, questi devono veni mescolati o girati di tanto in tanto durante il processo di frittura, in modo che questi vengano ridistribuiti e che parti prima coperte possono poi venir fritti.</p>

Risoluzione problemi

Problema	Possibile causa	Soluzione
Gli alimenti non sono croccanti quando escono dalla friggitrice ad aria calda.	Alcuni alimenti devono essere preparati in un convenzionale friggitrice.	Utilizzare pietanze da forno o cospargere gli alimenti con un po' di olio per renderli croccanti.
I cassettei per frittura non si lasciano inserire correttamente.	<p>Nei cassettei per frittura si trovano una quantità di alimenti troppo elevata.</p> <p>I cassettei per frittura non sono inseriti correttamente nella camera di frittura.</p>	<p>Non sovraccaricare i cassettei per frittura! Osservare la marcatura MAX nei cassettei per frittura e le quantità nel ricettario di Betty Bossi.</p> <p>Inserire fino in fondo i cassettei nell'apparecchio.</p>
Fumo bianco proveniente dall'unità.	<p>Si stanno friggendo cibi grassi.</p> <p>Nei cassettei per frittura si trovano ancora grasso dell'ultimo processo di frittura.</p>	<p>Se si cuociono cibi grassi nella friggitrice ad aria calda, una grande quantità di olio cade nei cassettei per frittura. Quest'olio produce fumo bianco e i cassettei per frittura devono essere riscaldati più del solito. Ciò, comunque, non pregiudica il risultato di cottura.</p> <p>Il fumo bianco è prodotto da grasso che viene riscaldato nei cassettei per frittura. Si consiglia di pulire i cassettei per frittura dopo ogni utilizzo.</p>
Vapore fuoriesce dal dispositivo	L'umidità negli alimenti evapora.	Ciò è normale.

Risoluzione problemi

Problema	Possibile causa	Soluzione
Patatine fritte preparate al momento non sono fritte uniformemente.	<p>È stata utilizzata la varietà di patata sbagliata.</p> <p>I pezzi di patata non sono stati lavati e asciugati prima di venire fritti.</p>	<p>Utilizzare una varietà di patata cerosa, le patate devono essere fresche.</p> <p>Prima di friggerli, sciacquare i pezzi di patata in acqua pulita in modo che l'amido viene rimosso. Poi asciugare con carta da cucina.</p>
Le patatine fresche non sono croccanti quando escono dalla friggitrice ad aria calda.	<p>Quanto le patatine diventino croccanti dipende dalla quantità di olio usata e dalla quantità di acqua contenuto nelle patate.</p>	<p>I pezzi di patate devono essere accuratamente asciugati prima di essere cosparsi di olio.</p> <p>Quando i pezzi di patata sono più piccoli, diventano più croccanti.</p> <p>Eventualmente cospargere i pezzi di patate con un po' più di olio per renderli più croccanti.</p>

Ihr zuständiger FUST-Kundendienst bietet Ihnen folgende Leistungen:

- Die Reparatur und Instandsetzung des Gerätes mit und ohne Garantie.
- Den Verkauf von Ersatzteilen und Zubehör.
- Beratung hinsichtlich der Benutzung und Wartung der Geräte.
- Bei Funktionsstörungen wenden Sie sich bitte an das geschulte Personal des Kundendienstes.
Unter Telefon-Nr. 0848 559 111 oder auf www.fust.ch erfahren Sie die Adresse der nächsten FUST-Filiale.

Die Garantie:

- FUST übernimmt für Ihr Gerät zwei Jahre Garantie ab Verkaufsdatum.
- Die Garantiebedingungen entnehmen Sie bitte dem Kaufvertrag.

Votre service FUST vous offre les services suivants:

- La réparation et la mise en état de l'appareil avec et sans garantie.
- La vente des pièces de rechange et d'accessoires.
- Conseils concernant l'utilisation et l'entretien des appareils.
- En cas de défaillances techniques, adressez-vous au personnel formé du service après-vente.

Téléphonez au numéro 0848 559 111 ou regardez sur www.fust.ch pour connaître l'adresse de la prochaine succursale FUST.

La garantie:

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

Il Suo servizio FUST competente Le offre le prestazioni seguenti:

- La riparazione e la manutenzione correttiva dell'apparecchio con e senza garanzia.
- La vendita di pezzi di ricambio e d'accessori.
- La consulenza per quanto riguarda l'uso e la manutenzione dell'apparecchio.
- Si rivolga al personale qualificato del servizio dopo vendita nel caso di disturbi del funzionamento. Telefonate il numero 0848 559 111 o consultate presso www.fust.ch per apprendere l'indirizzo della prossima succursale FUST.

Garanzia:

- FUST assume responsabilità per il Suo apparecchio per 2 anni a partire dalla data d'acquisto.
- Prenda le condizioni di garanzia dal contratto di compravendita.

Les instructions en français suivant les instructions en allemand.

Le istruzioni in italiano seguono le istruzioni in tedesco.

Zur Gebrauchsanleitung

Selbstverständlich kann die Gebrauchsanleitung nicht alle Einsatzmöglichkeiten für dieses Gerät aufzeigen.

Sollten Sie also weitere Informationen benötigen, wenden Sie sich bitte an Ihre nächste FUST-Filiale.

Unter Telefon-Nr. 0848 559 111 erfahren Sie die Adresse der nächsten FUST-Filiale.

A propos du mode d'emploi

Naturellement, le mode d'emploi ne peut pas décrire toutes les possibilités qu'offre cet appareil. Adressez-vous à la prochaine succursale FUST, si vous désirez plus d'informations.

Téléphonez au numéro 0848 559 111 pour connaître l'adresse de la prochaine succursale FUST.

Sulle istruzioni per l'uso

Le istruzioni per l'uso non possono indicare ovviamente ogni possibile impiego dell'apparecchio. Si rivolga alla prossima succursale FUST se ha bisogno di più informazioni.

Telefoni il numero 0848 559 111 per apprendere l'indirizzo della prossima succursale FUST.

Reparatur (VI, VII)

Bei Verdacht auf einen Gerätedefekt ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Kontaktieren Sie den nächsten FUST-Reparaturdienst und lassen Sie das Gerät überprüfen. Für allfällige Schäden, die durch unsachgemäße Behandlung entstanden sind, wird keine Haftung übernommen.

Achtung: Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.

Réparation (VI, VII)

En cas de soupçon d'une défectuosité de l'appareil, débranchez aussitôt la fiche de la prise. Entrez en contact avec le service après-vente FUST le plus proche de chez vous et faites réviser l'appareil. Il ne sera assumé aucune responsabilité de dommages éventuels provoqués par un traitement incorrect.

Attention: Des réparations incorrectes peuvent constituer un très grand danger pour l'utilisateur.

Riparazione (VI, VII)

Nel caso di un sospetto di difetto all'apparecchio, stacchi immediatamente la spina dalla presa di corrente. Contattare il prossimo servizio dopo vendita FUST per esaminare l'apparecchio. Nessuna responsabilità sarà assunta per danni eventuali causati da un trattamento inappropriato.

Attenzione: Riparazioni non appropriate possono causare dei pericoli gravi per l'utente.

Technische Daten

Modell	Betty Bossi FUST Heissluft-Fritteuse, 2 Schubladen, 9 l
Art.-Nr.	10742719
Netzspannung	220 - 240 V~ 50/60 Hz
Leistung	2100 Watt
Minimum Absicherung	10A
Abmessungen	405 x 350 x 330 mm
Fassungsvolumen	gesamt 9 Liter (2 x 4,5l)
Kabellänge	ca. 1,2 m
Gewicht	7,5 kg
Material	Hitzebeständiges Polypropylen (PP), ABS, PC Bedienfeld
Überhitzungsschutz	vorhanden
Gepüft	S+ FO 7
Erfüllt EU-Vorschriften	Ja
Produkt-Garantie	2 Jahre

Technische Änderungen vorbehalten.



Dates techniques

Modèle	Betty Bossi FUST Friteuse à air chaud, 2 compartiments, 9 l
No. d'article	10742719
Tension nominale	220 - 240 V~ 50/60 Hz
Puissance nominale	2100 watt
Protection minimale	10A
Dimensions	405 x 350 x 330 mm
Volume	au total 9 litres (2 x 4,5l)
Longueur du cordon	env. 1,2 m
Poids	7,5 kg
Matériau	Polypropylène résistant à la chaleur (PP), ABS, tableau de commande PC disponible
Protection contre la surchauffe	S+ FO 7
Homologation	oui
Conforme aux prescriptions UE	2 ans
Garantie de produit	

Modifications techniques réservées.



Dati tecnici

Tipo	Betty Bossi FUST Friggitrice ad aria calda, 2 cassettei, 9 l
No.art.	10742719
Tensione nominale	220 - 240 V~ 50/60 Hz
Potenza nominale	2100 Watt
Protezione minima	10A
Dimensioni	405 x 350 x 330 mm
Capacità	totale 9 litri (2 x 4,5l)
Lunghezza del cavo elettrico	ca. 1,2 m
Peso	7,5 kg
Materiale	Polipropilene (PP) ABS, pannello di controllo PC
Protezione contro il surriscaldamento	disponibile
Approvato	S+ FO 7
Conforme alle prescrizioni UE	Si
Garanzia di prodotto	2 anni

Salvo modificazione tecniche.



Version 05/2022