



**BG-50052-CP**



**WARNING:** For proper use, the user must read and understand the operator's manual before using this product.

**SAVE THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE**

## CATALOGUE

ESPAÑOL .....	Page 04 - 10
ENGLISH .....	Page 11 - 16
ITALIANO .....	Page 17 - 23
FRANÇAIS .....	Page 24 - 29
DEUTSCH .....	Page 30 - 36
PORTUGAL .....	Page 37 - 42

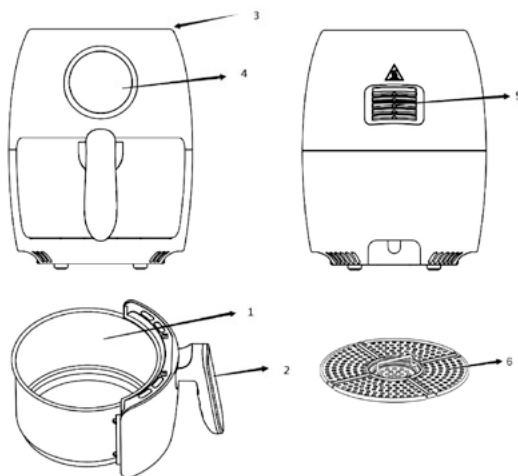
## ESPAÑOL

### INTRODUCCIÓN

Air FRYER te ofrece una forma fácil y saludable de preparar tus alimentos favoritos. Mediante el uso de la circulación rápida de aire caliente y un grill, es capaz de hacer numerosos platos. Lo mejor de todo es que el Air FRYER calienta los alimentos en todas las direcciones y la mayoría de los alimentos no necesitan aceite.

### DESCRIPCIÓN GENERAL

1. Cubeta
2. Asa de la cesta
3. Entrada de aire
4. Pantalla (panel de control)
5. Salida de aire
6. Parrilla redonda



### IMPORTANTE

Lea atentamente este manual antes de utilizar este aparato ya que pueden existir riesgos en caso de un uso incorrecto.

### PELIGRO

- No sumergir el aparato en agua ni enjuagarlo bajo el grifo debido a los múltiples componentes eléctricos y de calefacción.
- Evitar que entre líquido en el aparato para evitar descargas eléctricas o cortocircuitos.
- Mantener todos los alimentos en la cesta para evitar cualquier contacto con los elementos de calentamiento.
- No cubrir la entrada ni la salida de aire cuando el aparato esté funcionando.
- Llenar la bandeja de recogida de aceite con aceite puede provocar riesgo de incendio.
- No tocar el interior del aparato mientras esté en funcionamiento.

### ADVERTENCIA

- Asegurarse de colocar el aparato en una superficie horizontal, plana y estable.
- Este aparato está diseñado únicamente para uso doméstico. Puede que no sea posible utilizarlo de forma segura en lugares como cocinas profesionales, granjas, moteles y otros entornos no residenciales.
- La garantía no es válida si el aparato se utiliza para fines profesionales o semiprofesionales o si no se utiliza de acuerdo con las instrucciones.
- Desenchufar siempre el aparato cuando no se utilice.
- El aparato necesita aproximadamente 30 minutos para enfriarse antes de poder manipularlo o limpiarlo con seguridad.
- Comprobar si el voltaje indicado en el aparato se ajusta al voltaje de la red local.
- No utilizar el aparato si el enchufe, el cable de alimentación u otras piezas están dañados.

- No acudir a personal no autorizado para sustituir o arreglar el cable principal dañado.
- Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o sin experiencia ni conocimiento del producto, siempre que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprendan los peligros asociados. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento a cargo del usuario no deben ser realizados por los niños sin supervisión.
- Mantener el cable de alimentación alejado de superficies calientes.
- Si el cable de alimentación estuviera dañado, deberá ser reemplazado por el fabricante o su agente de servicio, o por una persona con cualificaciones similares, para evitar peligros.
- No conectar el aparato a un temporizador externo.
- Los electrodomésticos no están destinados a ser operados por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
- No colocar el aparato contra una pared o contra otro aparato. Dejar al menos 10 cm de espacio libre en la parte trasera y en los laterales y 10 cm de espacio libre por encima del aparato.
- No colocar nada encima del aparato.
- No utilizar el aparato para ningún otro fin que el descrito en este manual.
- No dejar que el aparato funcione sin vigilancia.
- Durante la fritura con aire caliente, se libera vapor caliente a través de las aberturas de salida de aire. Mantener las manos y la cara a una distancia segura del vapor y de las salidas de aire. Tener especial cuidado con el vapor y el aire caliente al retirar la cesta del aparato.
- Las superficies próximas pueden calentarse durante el uso.
- Desenchufar inmediatamente el aparato si se ve que sale humo oscuro del mismo. Esperar a que deje de salir humo antes de retirar el cesto del aparato.

### APAGADO AUTOMÁTICO

El aparato tiene un temporizador incorporado que apagará automáticamente el aparato cuando la cuenta atrás llegue a cero.

### CAMPOS ELECTROMAGNÉTICOS (CEM)

El aparato cumple con todas las normas relativas a los campos electromagnéticos (CEM).

### ANTES DEL PRIMER USO

1. Retirar todos los materiales de embalaje y las pegatinas o etiquetas.
2. Limpiar la cesta y la bandeja de recogida de aceite con agua caliente, un poco de jabón líquido y una esponja no abrasiva. Estas piezas se pueden limpiar en el lavavajillas.
3. Limpiar el interior y el exterior del aparato con un paño. No es necesario llenar la bandeja de recogida de aceite con aceite y grasas para freír, ya que el aparato funciona con aire caliente.

### PREPARACIÓN PARA SU USO

Colocar el aparato en una superficie estable, horizontal y uniforme.

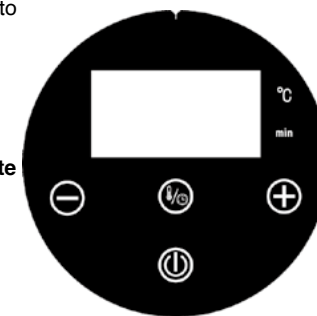
**No colocar el aparato sobre una superficie que no sea resistente al calor.**

### USO DEL APARATO

Este aparato es capaz de preparar una gran variedad de platos, puedes obtener ayuda en el libro de recetas.

### FREÍR CON AIRE CALIENTE

1. Enchufe el aparato en una toma de corriente con toma de tierra.
2. Utilice el asa de la cesta para sacar la cesta de la freidora.
3. Coloque los ingredientes en la cesta.
4. Deslice la cesta nuevamente dentro de la freidora y cierre la puerta.



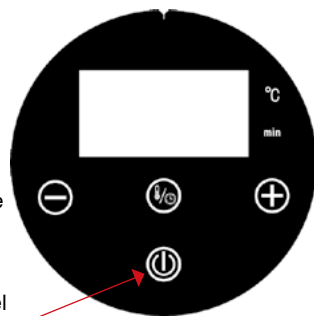
**TEMPORIZADOR/AJUSTE DE LA TEMPERATURA**

5. Seleccione la temperatura y tiempo adecuado en la pantalla digital. Ver el apartado de Configuración en este capítulo para determinar la temperatura correcta.
6. Determine el tiempo de preparación requerido para el ingrediente (consulte la sección de Configuración en este capítulo).

**Agregue 3 minutos al tiempo de preparación si el aparato está frío.**

**NOTA: Si lo desea, también puede precalentar el aparato sin ningún ingrediente dentro. En ese caso, ajuste la temperatura a más de 3 minutos y espere hasta que pasen unos 3 minutos. A continuación, llene el cesto y espere el tiempo ajustado.**

- a. Los ajustes de la hora y la temperatura se muestran en el panel digital.
  - b. El temporizador comienza la cuenta regresiva del tiempo de preparación establecido.
7. Algunos ingredientes requieren ser agitados a media cocción (ver sección «Configuración» en este capítulo). De esta manera, saque la cesta del aparato por el asa y sacúdala. Luego deslice la cesta de nuevo en la freidora.
  8. Al terminar la cocción. Saque la cesta del aparato y colóquela en el soporte resistente al calor.



**NOTA: También puede apagar el aparato manualmente. Para hacerlo, presione el icono encender/apagar que se señala en la imagen y este icono parpadeará unos segundos hasta que se apague.**

9. Verifique si los ingredientes están listos. Si los ingredientes aún no están listos, simplemente vuelva a colocar la cesta en el aparato y ajuste el temporizador a unos minutos adicionales.
10. Vacíe la cesta en un bol o en un plato.

**CONSEJO: Para retirar ingredientes grandes o frágiles, sáquelos de la cesta con un par de tenazas.**

11. Cuando un lote de ingredientes está listo, la freidora está instantáneamente lista para preparar otro lote.

## AJUSTES

Esta tabla le ayudará a seleccionar los ajustes básicos de los ingredientes.

Función	Tiempo (min.)	Temp. (°C)
Patatas	22	180
Carne (salchichas)	20	180
Carne (filete)	22	180

Pollo (muslos)	25	200
Pollo (pechugas)	10	200
Repostería (magdalenas)	16	160
Pescado (merluza)	15	160
Congelados (croquetas)	12	200

Advertencia: No sobrepase la indicación MAX (véase el apartado «ajustes» de este capítulo) ya que podría afectar a la calidad de los alimentos.

Nota: Tenga en cuenta que estos ajustes son indicativos. Como los ingredientes difieren en origen, tamaño, forma y marca, no podemos garantizar el mejor ajuste para sus ingredientes. Como la tecnología Rapid Air recalienta el aire del interior del aparato al instante, tirar de la cesta momentáneamente hacia fuera durante la fritura apenas afectará al proceso.

	Min-Max Cantidad (g)	Tiempo (min.)	Temp. (°C)	Sacudir	Información Adicional
<b>Patatas fritas</b>					
Patatas congeladas finas	300-400	18-22	180	Sí	
Patatas congeladas gruesas	300-400	20-25	180	Sí	
Patatas gratinadas	500	15-20	200	No	
<b>Carne y ave</b>					
Filetes	100-500	8-15	180	No	Chuleta, solomillo, filete...
Chuletas de cerdo	100-500	10-15	180	No	
Hamburguesa	100-500	10-15	180	No	
Rollito de salchicha y bacon	100-500	8-12	180	No	
Muslos	100-500	25-35	180	No	
Pechuga de pollo	100-500	8-12	180	No	
<b>Aperitivos</b>					

Rollitos de primavera	100-400	4-8	180	Sí	Mover cesta
Nuggets de pollo congelados	100-500	10-15	180	Sí	
Palitos de pescado congelados	100-400	10-15	180	Sí	
Palitos de queso congelados	100-400	8-12	180	Sí	
Verduras rellenas	100-400	10-20	180	No	Usar listo para horno
<b>Horneado</b>					
Pastel	300	30-40	180	No	Usar lata de horneado adicional
Quiche	400	30-40	180	No	Usar un plato/ una lata de horneado adicional
Magdalenas	300	8-12	180	No	Usar un plato/ una lata de horneado adicional
Aperitivos dulces	400	8-12	180	No	Usar un plato/ una lata de horneado adicional

## CONSEJOS

- Los ingredientes más pequeños generalmente requieren un tiempo de cocción más corto que los ingredientes más grandes. Ingredientes.
- Una mayor cantidad de ingredientes sólo requiere un tiempo de preparación ligeramente mayor, una menor cantidad de ingredientes sólo requiere un tiempo de preparación ligeramente menor.
- Agitar los ingredientes más pequeños a mitad de cocción optimiza el resultado final y evita que los ingredientes se frían de forma desigual.
- Añada un poco de aceite a las patatas frescas para conseguir un resultado crujiente. Fría sus ingredientes en la freidora de aire al cabo de pocos minutos de agregar el aceite.
- No prepare ingredientes extremadamente grasosos como salchichas en la freidora.
- Los aperitivos que se pueden preparar en el horno también se pueden preparar en la freidora.
- La cantidad óptima para preparar patatas fritas crujientes es de 500 g.
- Utilice masa ya preparada para hacer aperitivos rellenos de forma rápida y sencilla. La masa ya preparada requiere menos tiempo de cocción que la masa casera.
- Coloque un lata o una fuente de horno en la cesta de la freidora si desea hornear un pastel o quiche o si desea freír ingredientes frágiles o rellenos.
- También puede usar la freidora para recalentar ingredientes. Para recalentar ingredientes, ajuste la temperatura a 150 °C hasta 10 minutos.

Algunos ingredientes requieren ser agitados a media cocción (ver sección «Configuración» en este capítulo). De esta manera, saque la cesta del aparato por el asa y sacúdala. Luego deslice la cesta de nuevo en la freidora.

**NOTA: Añade 3 minutos al tiempo de preparación cuando empieces a freír si la Air FRYER está fría.**

## LIMPIEZA

Limpia el aparato después de cada uso.

**No limpies la cesta ni el interior del aparato con utensilios de cocina metálicos o productos de limpieza abrasivos, ya que esto puede dañar el recubrimiento antiadherente.**

1. Desconecta el enchufe de la toma de corriente y deja que el aparato se enfríe.
2. Limpia el exterior del aparato con un paño húmedo.
3. Limpia la bandeja de recogida de aceite y la cesta con agua caliente, un poco de jabón líquido y una esponja no abrasiva.

Puedes eliminar cualquier resto adicional con productos antigrasa.

**CONSEJO: Si la suciedad está pegada a la cesta o al fondo de la bandeja de recogida de aceite, llénala con agua caliente.**

4. Limpia el interior del aparato con agua caliente y una esponja no abrasiva.
5. Limpia la resistencia con un cepillo de limpieza para eliminar los restos de comida.

## ALMACENAMIENTO

1. Desenchufa el aparato y espera a que se enfríe completamente.
2. Asegúrate de que todas las piezas estén limpias y secas.

## MEDIO AMBIENTE

No tires el aparato a la basura doméstica normal cuando deje de funcionar, llévalo a un punto de reciclaje oficial. Haciendo esto contribuyes a proteger el medio ambiente.

## ESPECIFICACIONES

**Modelo:** BG-50052-CP

**Tensión nominal:** AC 220-240V

**Potencia nominal:** 1000W

**Frecuencia nominal:** 50-60Hz

## ELIMINACIÓN CORRECTA DE ESTE PRODUCTO



Esta marca indica que el producto no se debe desechar junto con la basura doméstica dentro de la Unión Europea.

Para evitar daños al medio ambiente y la salud humana por la eliminación incontrolada de desechos, deberá reciclarlos responsablemente para promover la reutilización sostenible de los recursos materiales. Para devolver el aparato usado, utilice los sistemas de recogida selectiva o póngase en contacto con el establecimiento donde adquirió el producto. Ellos depositarán este producto en el lugar correcto para que sea reciclado.

## GARANTÍA DEL PRODUCTO

Bergner Europe S.L. garantiza el electrodoméstico de la marca **BERGNER** por un periodo de 3 años, mientras se haga un uso normal y siguiendo las instrucciones de uso y cuidado que se le indican en este manual de instrucciones.

El producto que usted ha adquirido es solo para uso doméstico y no cubre su uso en establecimientos profesionales, abusos, uso negligente o no acorde a las instrucciones de uso proporcionados.

En caso de que su producto resultase defectuoso en las condiciones indicadas durante el periodo de garantía, El propietario puede enviar el producto bien identificado con nombre y teléfono de contacto, con los portes pagados a: Bergner Europe S.L., Carretera del Aeropuerto, Kilómetro 4, Edificio San Lamberto, Planta 3, 50011 Zaragoza, España.

Bergner Europe S.L. analizará el producto y si es defectuoso, reparará el defecto de fábrica o bien se sustituirá por otro idéntico, o si no estuviese disponible, por uno similar.

La garantía será válida siempre presentando el recibo de compra del producto y este documento de garantía.

## SERVICIO DE ATENCIÓN AL CLIENTE

**E-mail:** sat@bergnereurope.com

**Tel.:** +34 976 108 538

**Horario de atención al cliente:** lunes a viernes de 8h a 17h.

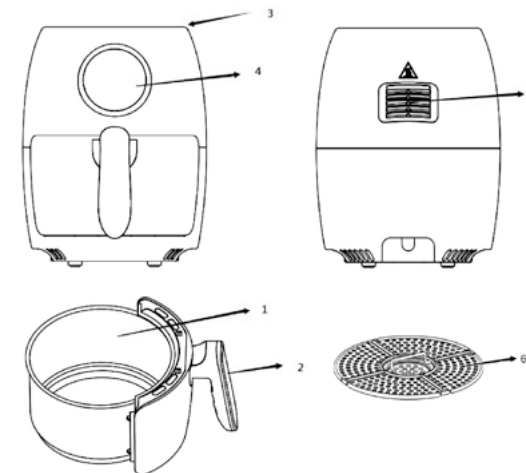
## ENGLISH

### INTRODUCTION

This AIR FRYER provides an easy and healthy way of preparing your favorite meals. By using hot rapid air circulation and a grill, it can make numerous dishes. The best part is that the Air FRYER heats food entirely and most of the ingredients do not need any oil.

### GENERAL DESCRIPTION

1. Basket
2. Basket handle
3. Air inlet
4. Screen (control panel)
5. Air outlet
6. Round grill



### IMPORTANT

Please read this manual carefully before any use of the appliance as dangers may occur under incorrect operations.

### DANGER

- Do not immerse the appliance in water or rinse under the tap as it consists of numerous electrical and heating components.
- To prevent electric shock or short-circuit, avoid any liquid to enter the machine.
- Keep all ingredients to be fried in the basket to prevent encountering with heating elements.
- Do not cover the air inlet and the air outlet when the appliance is working.
- Do not fill the basket with oil as this may cause a fire hazard.
- Do not touch the inside of the appliance while it is operating.

### WARNING

- Ensure the appliance is placed on a horizontal, even and stable surface.
- This appliance is designed for household use only. It may not be suitable to be safely used in environments such as staff kitchens, farms, motels, and other non-residential environments.
- The guarantee is invalid if the appliance is used for unprofessional or semi-professional purposes, or is not used according to instructions.
- Always unplug the appliance while not using.
- The appliance needs approximately 30 minutes to cool down before handling or cleaning safely.
- Check if the voltage indicated on the appliance fits the local mains voltage.
- Do not use the appliance if there is any damage on plug, main cord or other parts.
- Do not go to any unauthorized person to replace or fix damages of the appliance.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced

physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning using of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and maintenance shall not be made by children without supervision.

- Keep the main cord away from hot surfaces.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Always make sure that the plug is inserted into the wall socket properly.
- The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Do not place the appliance on or near combustible materials such as a tablecloth or curtain.
- Do not place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 10cm free space on the back and sides and 10cm free space above the appliance.
- Do not place anything on top of the appliance.
- Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual.
- Do not let the appliance operate unattended.
- During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings. Also be careful of hot steam and air when you remove the basket from the appliance.
- Any accessible surfaces may become hot during use.
- Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you remove the basket from the appliance. Be cautious of high temperatures in the housing and air outlet area. Please disconnect the appliance when you don't use it.

### AUTOMATIC SWITCH OFF

The appliance has a built in timer, it will automatically shut down the appliance when count down to zero.

### ELECTROMAGNETIC FIELDS (EMF)

The appliance complies with all standards regarding Electro Magnetic fields (EMF).

### BEFORE FIRST USE

1. Remove all packaging materials and stickers or labels.
2. Clean the basket and grill plate with hot water, with some washing liquid and a non-abrasive sponge. These parts are safe to be cleaned in dishwasher.
3. Wipe inside and outside of the appliance with a cloth.
4. There is no need to fill the frying basket with oil and frying fat as the appliance works on hot air.

### PREPARING FOR USE

Place the appliance on a stable, horizontal and even surface.

**Do not place the appliance on non-heat-resistant surfaces.**

### USING THE APPLIANCE

This appliance is able to prepare a huge range of dishes.

### HOT AIR FRYING

1. Connect the mains plug into an earthed wall socket.
2. Use the basket handle and pull the basket out of air fryer.
3. Place the ingredients in the basket.
4. Slide the basket back into the air fryer and close the door.
5. Select the appropriate temperature and time on the digital display. See section 'Settings' in this chapter to determine the right temperature



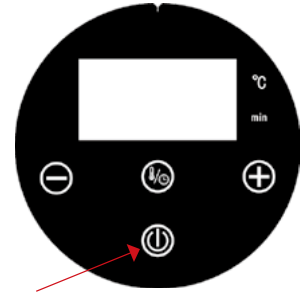
TIMER / TEMPERATURE SETTING

6. Determine the required preparation time for the ingredient (see section 'Settings' in this chapter).

**Add 3 minutes to preparation time if the appliance is cold.**

**NOTE: If you want, you can also preheat the appliance without any ingredients inside. In that case, set the temperature for more than 3 minutes and wait until after about 3 minutes. Then fill the basket and wait for the time.**

- a. Setting time and temperature will be shown on digital panel.
  - b. The timer starts counting down the set preparation time.
7. Some ingredients require to shake halfway during the preparation time (see section 'Settings' in this chapter). By this way, pull the basket out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the basket back into the air fryer.



8. When cooking finished. Pull the basket out of the appliance and place it on the heat resistant holder.

**NOTE: You can also turn off the device manually. Do like this, press the on/off icon shown in the image and this icon will flash for a few seconds until it is turned off.**

9. Check if the ingredients are ready. If the ingredients are not ready yet, simply slide the basket back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.
10. Empty the basket into a bowl or onto a plate.

**TIP: To remove large or fragile ingredients, lift the ingredients out of the basket by a pair of tongs.**

11. When a batch of ingredients is ready, the magic fryer is instantly ready for preparing another batch.

### SETTINGS

This table below will help you to select the basic settings for the ingredients.

Function	Time (min.)	Temp. (°C)
Potatos	22	180
Meat (sausages)	20	180
Meat (steak)	22	180
Chicken (wings)	25	200
Chicken (breasts)	10	200
Baking	16	160

Fish	15	160
Frozen (croquettes)	12	200

Warning: Do not exceed the MAX indication (see section 'settings' in this chapter), as it may effect the quality of the food.

Note: Keep in mind that these settings are indications. As ingredients differ in origin, size, shape and brand, we cannot guarantee the best setting for your ingredients. Because the Rapid Air technology reheats the air inside the appliance instantly, pull the basket briefly out of the appliance during hot air frying barely disturbs the process.

	Min-Max Amount (g)	Time (min.)	Temp. (°C)	Shake	Extra information
<b>Potato &amp; fries</b>					
Thin frozen fries	300-400	18-22	180	Yes	
Thick frozen fries	300-400	20-25	180	Yes	
Potato gratin	500	15-20	200	No	
<b>Meat &amp; Poultry</b>					
Steak	100-500	8-15	180	No	T-bone steak, sirloin steak...
Pork chops	100-500	10-15	180	No	
Hamburger	100-500	10-15	180	No	
Sausage roll in bacon	100-500	8-12	180	No	
Drumsticks	100-500	25-35	180	No	
Chicken breast	100-500	8-12	180	No	
<b>Snacks</b>					
Spring rolls	100-400	4-8	180	Yes	Move basket
Frozen chicken nuggets	100-500	10-15	180	Yes	
Frozen fish fingers	100-400	10-15	180	Yes	
Frozen bread crumbed cheese snacks	100-400	8-12	180	Yes	
Stuffed vegetables	100-400	10-20	180	No	Use oven-ready
<b>Baking</b>					

Cake	300	30-40	180	No	Use additional baking tin
Quiche	400	30-40	180	No	
Muffins	300	8-12	180	No	Use additional baking tin/oven dish
Sweet snacks	400	8-12	180	No	

## TIPS

- Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.
- A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time, a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.
- Shaking smaller ingredients halfway during the preparation time optimizes the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.
- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the airfryer within a few minutes after you adding the oil.
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the airfryer.
- Snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in the airfryer.
- The optimal amount for prepare crispy fries is 500 grams.
- Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.
- Place a baking tin or oven dish in airfryer basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients.
- You can also use the airfryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.

Some ingredients require to shake halfway during the preparation time (see section 'Settings' in this chapter). By this way, pull the basket out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the basket back into the air fryer.

**NOTE: Add 3 minutes to the preparation time when you start frying while the air fryer is still cold.**

## CLEANING

Clean the appliance after every use.

**Do not clean the basket and the inside of the appliance with metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials, as this may damage the non-stick coating of them.**

1. Remove the main plug from the wall socket and make the appliance cool down.
2. Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.
3. Clean the grill plate and basket with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.

You can remove any remaining dirt with degreasing liquid detergent.

**TIP: If dirt is stuck to the basket or the bottom of the grill, fill the basket with hot water.**

4. Clean the inside of the appliance with hot water and nonabrasive sponge.
5. Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues.



## STORAGE

1. Wait for the appliance to cool down completely, before unplugging.
2. Make sure all parts are clean and dry.

## ENVIRONMENT

Do not throw away the appliance with the normal household waste when it is exhausted, hand it in at official collection point for recycling to contribute to the environment.

## SPECIFICATION

**Model:** BG-50052-CP

**Rated Voltage:** AC 220-240V

**Rated Power:** 1000W

**Rated Frequency:** 50-60Hz

## CORRECT DISPOSAL OF THIS PRODUCT



This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU.

To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources.

To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

## PRODUCT WARRANTY

Bergner Europe S.L. guarantees **BERGNER** appliance for a period of 3 years, provided it is used as per the instructions on use hereby attached.

The product you acquire is intended to be used only in standard home, thus guarantee does not include use in professional establishments, bad use, or abnormal wear not according to the care tips provided.

If you find your product defective during the guarantee period, the owner may send the product well-identified with name and contact phone, with postage paid to: Bergner Europe S.L, Carretera del Aeropuerto, Kilómetro. 4, Edificio San Lamberto, Planta 3, 50011 Zaragoza, España.

Bergner Europe S.L will then examine the product, and if it is found to be defective, BERGNER will replace the product for a new one, or, a similar product if it is no longer available.

This guarantee will be valid only against the presentation of dated proof of purchase and this guaranteed card.

## CUSTOMER SERVICE

**E-mail:** sat@bergnereurope.com

**Telephone:** +34 976 108 538

**Customer service hours:** Monday to Friday from 8h to 17h.

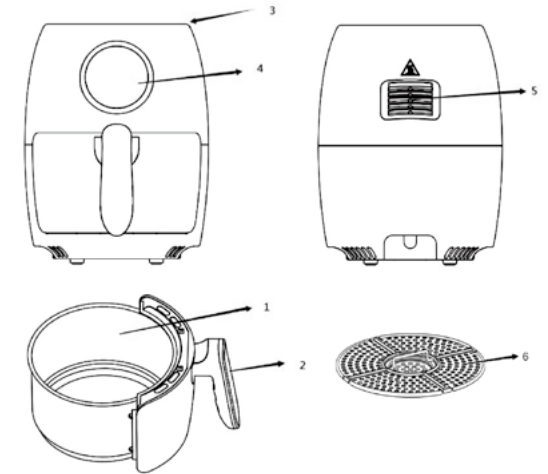
## ITALIANO

### INTRODUZIONE

Questa Friggitrice ad Aria offre una maniera semplice e salutare di preparare i tuoi cibi preferiti. Grazie alla circolazione rapida dell'aria calda e al grill superiore, consente di realizzare numerose ricette. La particolarità della Friggitrice ad aria è che riscalda il cibo con aria ciclonica da tutte le direzioni, e la maggior parte degli ingredienti non necessita di alcuna aggiunta di olio.

### DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

1. Contenitore
2. Manico del contenitore
3. Griglia di ingresso dell'aria
4. Display (pannello di controllo)
5. Uscita dell'aria
6. Bistecchiera rotonda



### IMPORTANTE

Si prega di leggere attentamente questo manuale prima dell'utilizzo dell'apparecchio poiché potrebbero insorgere pericoli durante eventuali operazioni errate.

### ATTENZIONE

- Non immergere il corpo principale in acqua né sciacquarlo sotto l'acqua corrente data la presenza di diversi componenti elettrici e termici.
- L'infiltrazione di qualsiasi liquido all'interno dell'apparecchio può provocare scosse elettriche o cortocircuiti.
- Tenere tutti gli ingredienti all'interno del cestello stando attenti che non sporgano, per evitare il contatto con gli elementi riscaldanti.
- Non coprire l'ingresso e l'uscita dell'aria durante il funzionamento dell'apparecchio.
- Riempire di olio il cestello potrebbe causare il rischio di incendio.
- Non toccare l'interno dell'apparecchio mentre è in funzione.

### AVVERTENZE

- Assicurarsi che l'apparecchio venga posizionato su una superficie orizzontale, piana e stabile.
- Questo apparecchio è pensato per il solo utilizzo domestico. Potrebbe non essere adatto all'utilizzo sicuro in ambienti come cucine professionali, mense, hotel e altri ambienti non domestici.
- La garanzia non è valida se l'apparecchio viene utilizzato per scopi professionali o semi professionali, o se non viene utilizzato seguendo le istruzioni.
- Scollegare sempre l'apparecchio quando non viene utilizzato.
- L'apparecchio ha bisogno di circa 30 minuti di raffreddamento per essere maneggiato e pulito in sicurezza.
- Verificare che il Voltaggio indicato sull'apparecchio sia compatibile con il voltaggio della rete del luogo

in cui ci si trova.

- Non utilizzare l'apparecchio se sono presenti danni alla presa, al cavo principale o ad altre parti.
- Rivolgersi esclusivamente a personale qualificato per la sostituzione o la riparazione del cavo di alimentazione, se danneggiato.
- Questo apparecchio può essere usato da bambini di età superiore a 8 anni e da individui con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o privi di esperienza o conoscenza del prodotto, solo se supervisionati o istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e se consapevoli di tutti i rischi correlati. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e manutenzione non devono essere effettuate da bambini senza supervisione.
- Tenere il cavo di alimentazione lontano dalle superfici calde.
- Per motivi di sicurezza, se il cavo di alimentazione è danneggiato deve essere sostituito dal costruttore, da un suo centro di assistenza o da un tecnico qualificato.
- Non collegare l'apparecchio a timer esterni.
- L'apparecchio non è progettato per essere utilizzato con timer esterni o telecomandi.
- Non posizionare l'apparecchio contro il muro o contro altri apparecchi. Lasciare almeno 10 cm di spazio libero dietro, sui lati e sopra all'apparecchio.
- Non appoggiare nulla sopra all'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio per qualsiasi altro scopo che non sia quello descritto in questo manuale.
- Non lasciare l'apparecchio in funzione incustodito.
- Durante il funzionamento dell'apparecchio, viene rilasciata dell'aria calda dall'uscita. Tenere viso e mani a debita distanza dall'aria calda e dalle bocchette di uscita dell'aria. Fare attenzione al vapore o aria calda anche quando si rimuove il cestello dall'apparecchio.
- Le superfici circostanti potrebbero diventare calde durante l'utilizzo.
- Scollegare immediatamente l'apparecchio qualora si notasse la fuoriuscita di fumo nero. Attendere che la fuoriuscita del fumo si fermi prima di rimuovere il cestello dall'apparecchio.

## SPEGNIMENTO AUTOMATICO

L'apparecchio integra un timer che spegne automaticamente l'apparecchio.

## CAMPI ELETTRICITÀ (EMF)

L'apparecchio è conforme a tutti gli standard relativi ai campi elettromagnetici (EMF).

## PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

1. Rimuovere tutti i materiali da imballaggio, inclusi adesivi ed etichette.
2. Pulire il cestello e la griglia con acqua calda e apposito detergente. Assicurarsi di non usare spugne abrasive. Cestello e griglia possono anche essere lavati in lavastoviglie, ma si consiglia comunque il lavaggio a mano per prolungare la vita media del prodotto.
3. Strofinare con un panno leggermente umido le parti esterne ed interne.
4. Non riempire il cestello con olio, l'apparecchio è progettato per essere usato senza olio.

## PREPARAZIONE ALL'UTILIZZO

Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, orizzontale e piana.

**Non posizionare l'apparecchio su superfici non termoresistenti.**

## UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

Questo apparecchio permette di cuocere un'ampia gamma di pietanze.

## FRITTURA AD ARIA CALDA

1. Collegare la spina a una presa di corrente dotata di messa a terra.
2. Estrarre il contenitore usando il manico.



IMPOSTAZIONI TEMPO/  
TEMPERATURA

3. Versare gli ingredienti nel contenitore.
4. Riposizionare il contenitore all'interno dell'apparecchio e chiudere per bene.
5. Selezionare temperatura e tempo di cottura desiderati utilizzando gli appositi pulsanti. Consultare la sezione "Impostazioni" più avanti per determinare la temperatura corretta.
6. Determinare il tempo di cottura necessario in base all'alimento (consultare la sezione "Impostazioni" più avanti).

**Aggiungere 3 minuti al tempo di cottura se l'apparecchio è freddo.**

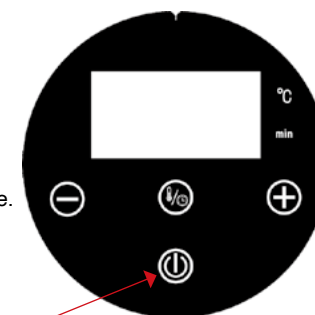
**NOTA: se desiderato, è possibile preriscaldare l'apparecchio senza ingredienti al suo interno. In tal caso, impostare la temperatura per più di 3 minuti e attendere circa 3 minuti. Quindi riempire il cestello e attendere lo scadere dell'intervallo.**

- a. Tempo e temperatura impostati verranno mostrati nel display.
- b. Il timer inizierà il conto alla rovescia.

7. Alcuni ingredienti devono essere girati a metà cottura (consultare la sezione "Impostazioni" più avanti). Estrarre il contenitore dall'apparecchio usando l'impugnatura, scuoterlo e riposizionarlo nell'apparecchio.

8. Una volta finita la cottura, estrarre. Estrarre il contenitore dall'apparecchio e posizionarlo su un supporto resistente al calore.

**NOTA: È possibile spegnere manualmente l'apparecchio. Per farlo, premere sul pulsante di accensione/spegnimento mostrato nell'immagine. L'icona lampeggerà per qualche secondo e l'apparecchio si spegnerà.**



9. Verificare che gli ingredienti siano pronti. Se gli ingredienti non sono pronti, riposizionare il contenitore all'interno dell'apparecchio e proseguire la cottura per qualche minuto.

10. Trasferire gli alimenti dal contenitore in un recipiente o un piatto.

**SUGGERIMENTO: per rimuovere ingredienti grandi o fragili, sollevarli dal contenitore con un paio di pinze.**

11. Al termine della preparazione di una porzione di ingredienti, l'apparecchio è immediatamente pronto per la cottura di un'altra porzione.

## IMPOSTAZIONI

La tabella seguente illustra le impostazioni principali a seconda dell'alimento.

Funzione	Tempo (min)	Temp. (°C)
Patate	22	180
Carne (salsicce)	20	180
Carne (bistecca)	22	180

Ali di pollo	25	200
Petto di pollo	10	200
Cottura al forno	16	160
Pesce	15	160
Surgelati (crocchette)	12	200

Avvertenza: Non superare i livelli MAX (riportati nella tabella seguente) per ottenere risultati ottimali.

Nota: Questi valori sono indicativi. Poiché gli alimenti possono variare in base a origine, dimensioni, forma e marca, non è possibile garantire risultati ottimali. Poiché la tecnologia di cottura rilascia l'aria all'interno dell'apparecchio in modo istantaneo, rimuovere brevemente il cestello dall'apparecchio durante la cottura non influisce sul risultato finale.

	Quantità min-max (g)	Tempo (min)	Temp. (°C)	Scuotere	Note
<b>Patate fresche e fritte</b>					
Patatine surgelate sottili	300-400	18-22	180	Sì	
Patatinesurgelatespesse	300-400	20-25	180	Sì	
Patate gratinate	500	15-20	200	No	
<b>Carne</b>					
Bistecca	100-500	8-15	180	No	Bistecca alla fiorentina, lombata, filetto...
Costine di maiale	100-500	10-15	180	No	
Hamburger	100-500	10-15	180	No	
Rotolo di salsiccia alla pancetta	100-500	8-12	180	No	
Cosce di pollo	100-500	25-35	180	No	
Petto di pollo	100-500	8-12	180	No	
<b>Snack</b>					
Involtni primavera	100-400	4-8	180	Sì	Sposta cestino
Crocchette di pollo surgelate	100-500	10-15	180	Sì	
Bastoncini di pesce surgelati	100-400	10-15	180	Sì	
Snack al formaggio impanati surgelati	100-400	8-12	180	Sì	Sposta cestino

Verdure ripiene	100-400	10-20	180	No	Pronti da cuocere
<b>Cottura al forno</b>					
Torta	300	30-40	180	No	Usare una teglia
Quiche	400	30-40	180	No	
Muffin	300	8-12	180/	No	Usare una teglia o una tortiera
Snack dolci	400	8-12	180	No	

## SUGGERIMENTI

- Generalmente, gli ingredienti di piccole dimensioni richiedono un tempo di cottura inferiore rispetto agli ingredienti di grandi dimensioni.
- Una grande quantità di alimenti richiede un tempo di cottura maggiore, mentre una piccola quantità di alimenti richiede un tempo di cottura minore.
- Scuotere gli ingredienti di piccole dimensioni a metà cottura per ottenere migliori risultati e una cottura uniforme.
- Aggiungere un po' di olio durante la cottura di patatine fritte fresche per risultati croccanti. Cuocere gli alimenti nella friggitrice ad aria entro pochi minuti dall'aggiunta dell'olio.
- Questa friggitrice ad aria non è adatta alla cottura di alimenti estremamente grassi come le salsicce.
- Questa friggitrice ad aria è adatta a preparare gli stessi alimenti che possono essere cotti in un forno.
- La quantità ottimale di patatine fritte è 500 grammi.
- Usare un impasto pronto per preparare snack farciti in modo rapido e veloce. Gli impasti pronti richiedono inoltre un tempo di preparazione inferiore rispetto agli impasti fatti in casa.
- Posizionare una tortiera o una teglia da forno nel cestello dell'apparecchio se si desidera cuocere una torta. Una quiche o alimenti fragili o ripieni.
- L'apparecchio può essere usato anche per riscaldare alimenti già cotti. Per riscaldare gli alimenti, impostare la temperatura a 150°C e un tempo di cottura non superiore a 10 minuti.

Alcuni ingredienti devono essere scossi a metà cottura (consultare la sezione "Impostazioni" in questo capitolo). Estrarre il cestello dall'apparecchio usando l'impugnatura, scuoterlo e riposizionarlo nell'apparecchio.

**NOTA: Aggiungere 3 minuti al tempo di preparazione quando si inizia a friggere mentre la friggitrice è ancora fredda.**

## PULIZIA

Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo.

**Non pulire il cestello e l'interno dell'apparecchio con utensili da cucina metallici o spugne abrasive, poiché così facendo, si rischierebbe di danneggiare il rivestimento antiaderente.**

1. Rimuovere la spina principale dalla presa di corrente e lasciar raffreddare l'apparecchio.
2. Pulire l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.
3. Pulire la griglia e il cestello con acqua calda, del detersivo liquido e una spugna non abrasiva.

È possibile rimuovere i residui di sporco utilizzando un detersivo sgrassante

**CONSIGLIO: Se lo sporco fosse incrostato nel cestello o sul fondo del piatto di raccolta dell'olio, riempire il cestello con acqua calda e lasciar riposare per qualche ora.**

4. Pulire l'interno dell'apparecchio con acqua calda e una spugna non abrasiva.
5. Pulire la resistenza con una spazzola per rimuovere eventuali residui di cibo.

## CONSERVAZIONE

1. Scollegare l'apparecchio e attendere il completo raffreddamento.
2. Assicurarsi che ogni parte sia pulita e asciutta.

## SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE

Non smaltire l'apparecchio con i normali rifiuti domestici quando ha finito il proprio ciclo di vita. Portarlo al punto di riciclo riconosciuto dal proprio Comune. Contribuisci anche tu alla protezione dell'ambiente.

## SPECIFICHE TECNICHE

**Modello:** BG-50052-CP

**Tensione nominale:** AC 220-240V

**Potenza nominale:** 1000W

**Frequenza nominale:** 50-60Hz

## SMALTIMENTO CORRETTO DEL PRODOTTO



Questo simbolo indica che il prodotto non deve essere smaltito insieme ai rifiuti domestici nei Paesi dell'EU.

Per prevenire danni all'ambiente o alla salute derivanti da uno smaltimento scorretto del prodotto, si raccomanda di riciclarlo per favorire il recupero dei materiali riutilizzabili. Per smaltire l'apparecchio, utilizzare gli appositi sistemi di raccolta o contattare il rivenditore affinché il prodotto venga riciclato nel rispetto dell'ambiente.

## GARANZIA DEL PRODOTTO

Bergner Europe SL garantisce l'apparecchio **BERGNER** per un periodo di 3 anni, purché utilizzato secondo le istruzioni per l'uso allegate.

Il prodotto che acquisti è destinato al solo uso domestico, pertanto la garanzia non copre l'uso del prodotto in ambiti professionali, un uso improprio o un abuso non conforme ai suggerimenti per la cura forniti.

Se ritieni che il tuo prodotto sia difettoso durante il periodo di garanzia, Il proprietario può inviare il prodotto ben identificato con nome e telefono di contatto, con spese di spedizione a: Bergner Europe S.L., Carretera del Aeropuerto, Kilómetro. 4, Edificio San Lamberto, Planta 3, 50011 Zaragoza, Spagna.

Bergner Europe S.L. esaminerà il prodotto e, nel caso risultasse difettoso, lo sostituirà con uno nuovo o un prodotto simile nel caso in cui non fosse più disponibile.

Tale garanzia sarà valida solo a fronte della presentazione della prova d'acquisto datata del prodotto e della presente carta di garanzia.

## SERVIZIO CLIENTI

**E-mail:** [sat@bergnereurope.com](mailto:sat@bergnereurope.com)

**Telefono:** +34 976 108 538

**Orari e giorni:** da lunedì a venerdì dalle 8:00 alle 17:00.

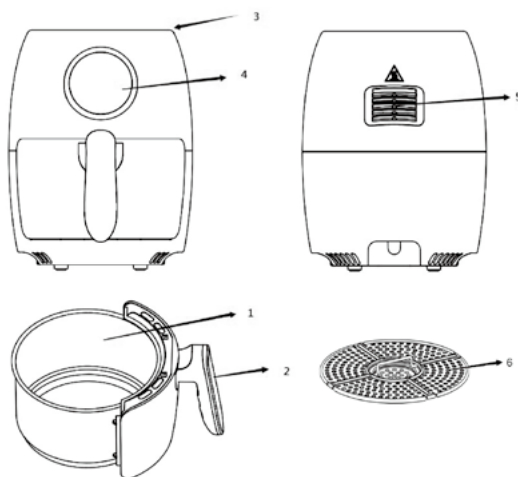
## FRANÇAIS

### INTRODUCTION

Cette FRITEUSE à air constitue un moyen simple et plus sain de cuire vos aliments préférés. En utilisant la circulation rapide de l'air chaud et un grill, elle est capable de préparer de nombreux plats. Ce qu'il y a de mieux avec la FRITEUSE à air, c'est qu'elle chauffe les aliments dans toutes les directions et la plupart des ingrédients n'ont pas besoin d'huile.

### DESCRIPTION GÉNÉRALE

1. Cuve
2. Poignée du panier
3. Entrée d'air
4. Écran (panneau de commande)
5. Sortie d'air
6. Gril rond



### IMPORTANT

Veillez lire attentivement ce manuel avant toute utilisation de l'appareil car des dangers peuvent survenir en cas d'utilisation incorrecte.

### DANGER

- N'immergez pas le boîtier dans l'eau et ne le rincez pas sous un robinet pour ne pas endommager les composants électriques et les éléments chauffants.
- Pour éviter les décharges électriques et les courts-circuits, empêchez les liquides de pénétrer dans l'appareil.
- Gardez tous les ingrédients dans le panier pour éviter tout contact avec les éléments chauffants.
- Ne couvrez pas l'entrée d'air ou la sortie d'air lorsque l'appareil fonctionne.
- Ne touchez jamais l'intérieur de l'appareil pendant qu'il fonctionne.

### AVERTISSEMENT

- Assurez-vous que l'appareil est placé sur une surface horizontale, plane et stable.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Il peut ne pas convenir pour être utilisé en toute sécurité dans des environnements tels que les cuisines du personnel, les fermes, les hôtels et autres environnements non résidentiels.
- La garantie n'est pas valable si l'appareil est utilisé à des fins peu professionnelles ou semi-professionnelles ou s'il n'est pas utilisé conformément aux instructions.
- Débranchez toujours l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
- L'appareil a besoin d'environ 30 minutes pour refroidir avant d'être manipulé ou nettoyé en toute sécurité.
- Vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension du réseau local.
- N'utilisez pas l'appareil s'il y a des dommages sur la fiche, le cordon principal ou d'autres pièces.
- Ne vous adressez pas à une personne non autorisée pour remplacer ou réparer le cordon principal endommagé.

- Gardez l'appareil et son cordon secteur hors de portée des enfants.
- Gardez le cordon d'alimentation éloigné des surfaces chaudes.
- Ne branchez pas l'appareil sur une prise murale reliée à la terre. Assurez-vous toujours que la prise est correctement insérée dans la prise murale.
- Ne connectez pas l'appareil à une minuterie externe.
- Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité de matériaux combustibles tels qu'une nappe ou des rideaux.
- Ne placez pas l'appareil contre un mur ou contre un autre appareil. Laissez au moins 10 cm d'espace libre à l'arrière et sur les côtés et 10 cm d'espace libre au-dessus de l'appareil.
- Ne placez rien sur le dessus de l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce manuel.
- Ne laissez pas l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Pendant la friture à l'air chaud, de la vapeur chaude est libérée par les orifices de sortie d'air. Gardez vos mains et votre visage à une distance suffisante de la vapeur et de la sortie d'air pour votre sécurité. Faites également attention à la vapeur chaude et à l'air chaud lorsque vous retirez le panier de l'appareil.
- Toutes les surfaces accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation.
- Débranchez immédiatement l'appareil si vous voyez de la fumée noire s'échapper de l'appareil. Attendez que l'émission de fumée s'arrête avant de retirer le panier de l'appareil.

### ARRÊT AUTOMATIQUE

L'appareil est équipé d'une minuterie intégrée qui l'éteint automatiquement lorsque le compte à rebours atteint zéro.

### CHAMPS ÉLECTROMAGNÉTIQUES (EMF)

L'appareil est conforme à toutes les normes concernant les champs électromagnétiques (EMF).

### AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirez tous les matériaux d'emballage et les autocollants ou étiquettes.
2. Nettoyez le panier et la plaque de récupération d'huile à l'eau chaude, avec un peu de liquide de lavage et une éponge non abrasive.
3. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon. Et il n'est pas nécessaire de remplir la plaque de récupération d'huile et de graisse de friture car l'appareil fonctionne à l'air chaud.

### PRÉPARATION À L'UTILISATION

Placez l'appareil sur une surface stable, horizontale et plane.

**Ne placez pas l'appareil sur une surface non résistante au feu.**

### UTILISATION DE L'APPAREIL

Cet appareil permet de préparer une vaste gamme de plats.

### FRITURE À L'AIR CHAUD

1. Branchez la fiche secteur dans une prise murale reliée à la terre.
2. Utilisez la poignée du panier et sortez le panier de la friteuse à air.
3. Placez les ingrédients dans le panier
4. Faites glisser le panier dans la friteuse à air et fermez la porte
5. Sélectionnez la température et la durée appropriées sur l'écran numérique. Voir la section « Réglages » dans ce chapitre pour déterminer la bonne température.
6. Déterminez le temps de préparation requis pour l'ingrédient (voir la section « Réglages » dans le présent chapitre).

**Ajoutez 3 minutes au temps de préparation si l'appareil est froid.**

**REMARQUE : Si vous le souhaitez, vous pouvez également préchauffer l'appareil sans aucun ingrédient à l'intérieur. Dans ce cas, réglez la**



**RÉGLAGE DU MINUTEUR / TEMPÉRATURE**

**température pour plus de 3 minutes et attendez un peu plus de 3 minutes ensuite. Puis, remplissez le panier et attendez le temps nécessaire.**

- Les réglages de l'heure et de la température s'affichent sur le panneau numérique.
- La minuterie commence à décompter le temps de préparation réglé.

7. Si vous avez réglé la durée à la moitié du temps de préparation, vous devez secouer les ingrédients lorsque vous entendez la sonnerie du minuteur. Cependant, cela signifie que vous devez régler à nouveau la minuterie sur le temps de préparation restant.

8. Lorsque la cuisson est terminée. Sortez le panier de l'appareil et placez-le sur le support résistant à la chaleur.

**REMARQUE: Vous pouvez également éteindre l'appareil manuellement. Pour ce faire, appuyez sur l'icône marche/arrêt illustrée sur le schéma et cette icône clignotera pendant quelques secondes jusqu'à ce que l'appareil soit éteint.**

9. Vérifiez si les ingrédients sont prêts. Si les ingrédients ne sont pas encore prêts, remettez simplement le panier dans l'appareil et réglez le minuteur sur quelques minutes supplémentaires.

10. Videz le panier dans un bol ou sur une assiette.

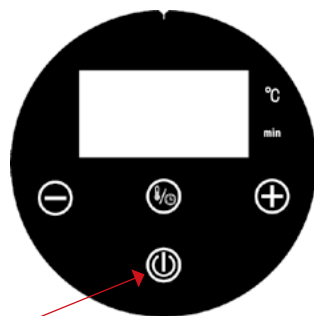
**CONSEIL: Pour retirer les ingrédients volumineux ou fragiles, soulevez-les du panier à l'aide d'une pince.**

11. Lorsqu'un lot d'ingrédients est prêt, la friteuse magique est instantanément prête pour la préparation d'une autre tournée.

## RÉGLAGES

Le tableau ci-dessous vous aidera à sélectionner les réglages de base pour les ingrédients.

Fonction	Durée (min.)	Temp. (°C)
Pommes de terre	22	180
Viande (saucisses)	20	180
Steak de viande	22	180
Ailes de poulet	25	200
Poulet (poitrines)	10	200
Pâtisserie	16	160
Poisson	15	160
Surgelés (croquettes)	12	200



Avertissement: Ne dépassez pas l'indication MAX (voir la section « Réglages » de ce chapitre), car cela pourrait affecter la qualité des aliments.

Remarque: Gardez à l'esprit que ces réglages sont des indications. Les ingrédients étant différents en termes d'origine, de taille, de forme et de marque, nous ne pouvons pas garantir le meilleur réglage pour vos ingrédients. Puisque la technologie à air rapide réchauffe instantanément l'air à l'intérieur de l'appareil, retirer brièvement le panier hors de l'appareil pendant la friture à air chaud perturbe à peine le processus.

	Min-Max Quantité (g)	Durée (min.)	Temp. (°C)	Secouer	Informations supplémentaires
<b>Pommes de terre et frites</b>					
Frites surgelées fines	300-400	18-22	180	Oui	
Frites surgelées épaisses	300-400	20-25	180	Oui	
Gratin de pommes de terre	500	15-20	200	N°	
<b>Viande et volaille</b>					
Steak	100-500	8-15	180	N°	Bifteck d'ailou, faux-filet, steak...
Côtelettes de porc	100-500	10-15	180	N°	
Hamburger	100-500	10-15	180	N°	
Rouleau de saucisse au bacon	100-500	8-12	180	N°	
Pilons	100-500	25-35	180	N°	
Blanc de poulet	100-500	8-12	180	N°	
<b>Snacks</b>					
Rouleaux de printemps	100-400	4-8	180/	Oui	Déplacer le panier
Nuggets de poulet surgelés	100-500	10-15	180	Oui	
Bâtons de poisson surgelés	100-400	10-15	180	Oui	
Collations au fromage panées surgelées	100-400	8-12	180	Oui	
Légumes farcis	100-400	10-20	180	N°	Utiliser prêt à cuire
<b>Cuisson au four</b>					
Gâteau	300	30-40	180	N°	Utiliser un moule supplémentaire
Quiche	400	30-40	180/	N°	



Muffins	300	8-12	180	N°	Utiliser un moule supplémentaire / un plat de cuisson
En-cas sucrés	400	8-12	180	N°	

## CONSEILS

- Les ingrédients plus petits nécessitent généralement une durée de cuisson plus courte que les ingrédients plus gros.
- Une plus grande quantité d'ingrédients nécessite un temps de préparation légèrement plus long, tandis qu'une plus petite quantité d'ingrédients nécessite un temps de préparation légèrement plus court.
- Remuer les petits ingrédients à mi-cuisson de la préparation permet d'optimiser le résultat final et d'éviter une friture inégale.
- Ajoutez un peu d'huile aux pommes de terre fraîches pour obtenir un résultat croustillant. Faites frire vos ingrédients dans la friteuse à air quelques minutes après avoir ajouté l'huile.
- Ne préparez pas d'ingrédients extrêmement gras tels que des saucisses dans la FRITEUSE à air.
- Les collations qui peuvent être préparées dans un four peuvent également être préparées dans la FRITEUSE à air.
- La quantité optimale pour préparer des frites croustillantes est de 500 grammes.
- Utilisez la pâte préfabriquée pour préparer rapidement et facilement des en-cas garnis. La pâte préfabriquée nécessite également une durée de préparation plus courte que celle de la pâte faite maison.
- Placez un moule ou un plat à four dans le panier de la FRITEUSE si vous voulez faire cuire un gâteau ou une gaufre, ou si vous voulez frire des ingrédients fragiles ou des ingrédients farcis.
- Vous pouvez également utiliser la FRITEUSE pour réchauffer des ingrédients. Pour réchauffer des ingrédients, réglez la température à 150°C pendant 10 minutes au maximum.

Certains ingrédients nécessitent d'être remués à mi-cuisson pendant le temps de préparation (voir la section «Réglages» de ce chapitre). Par ce biais, tirez le panier hors de l'appareil par la poignée et secouez-le. Faites ensuite glisser le panier à nouveau dans la friteuse magique.

**REMARQUE : Ajoutez 3 minutes au temps de préparation lorsque vous commencez à frire pendant que la FRITEUSE est encore froide.**

## NETTOYAGE

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

**Ne nettoyez pas le panier et l'intérieur de l'appareil avec des ustensiles de cuisine en métal ou des produits de nettoyage abrasifs, car cela pourrait endommager leur revêtement antiadhésif.**

1. Débranchez la fiche secteur de la prise murale et laissez refroidir l'appareil.
2. Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
3. Nettoyez la plaque et le panier de récupération de l'huile avec de l'eau chaude, un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive.

Vous pouvez éliminer les saletés restantes avec un liquide dégraissant.

**CONSEIL : Si des saletés sont collées au panier ou au fond de la plaque de récupération de l'huile, remplissez la plaque d'eau chaude avec un liquide dégraissant.**

4. Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive.
5. Nettoyez l'élément chauffant à l'aide d'une brosse de nettoyage pour éliminer les résidus d'aliments.

## RANGEMENT

1. Débranchez l'appareil et attendez qu'il soit complètement refroidi.

2. Assurez vous que toutes les pièces sont propres et sèches.

## ENVIRONNEMENT

Lorsque l'appareil est épuisé, ne le jetez pas avec les déchets ménagers normaux, mais déposez-le dans un centre de collecte officiel pour le recyclage. En faisant cela, vous contribuez à la protection de l'environnement.

## SPÉCIFICATIONS

**Modèle:** BG-50052-CP

**Tension nominale:** AC 220-240V

**Puissance nominale:** 1000W

**Fréquence nominale:** 50-60Hz

## MISE AU REBUT CORRECTE DE CE PRODUIT



Ce marquage indique que ce produit ne doit pas être éliminé avec les autres déchets ménagers dans l'UE.

Pour éviter tout risque de nuire à l'environnement ou à la santé humaine par une élimination incontrôlée des déchets, recyclez cet article de manière responsable afin de promouvoir la réutilisation durable des ressources matérielles. Pour retourner votre appareil usagé, veuillez utiliser les systèmes de retour et de collecte ou contactez le revendeur chez qui vous avez acheté le produit. Il pourra reprendre ce produit pour un recyclage sans danger pour l'environnement.

## GARANTIE DU PRODUIT

Bergner Europe S.L. garantit l'appareil **BERGNER** pour une période de 3 ans, à condition qu'il soit utilisé conformément aux instructions d'utilisation ci-jointes.

Le produit que vous acquérez est destiné à être utilisé uniquement dans le cadre d'un usage domestique standard, la garantie ne comprend donc pas l'utilisation dans des établissements professionnels, une mauvaise utilisation, ou une usure anormale non conforme aux conseils d'entretien fournis.

Si vous trouvez votre produit défectueux pendant la période de garantie, Le propriétaire peut envoyer le produit bien identifié avec le nom et le téléphone de contact, avec le port payé à : Bergner Europe S.L, Carretera del Aeropuerto, Kilómetro. 4, Edificio San Lamberto, Planta 3, 50011 Saragosse, Espagne.

Bergner Europe S.L examinera ensuite le produit et, s'il s'avère défectueux, BERGNER remplacera le produit par un nouveau produit ou un produit similaire s'il n'est plus disponible.

Cette garantie ne sera valable que contre la présentation d'une preuve d'achat datée et de cette carte garantie.

## SERVICE À LA CLIENTÈLE

**E-mail:** sat@bergnereurope.com

**Téléphone:** +34 976 108 538

**Horaires du service à la clientèle:** du lundi au vendredi de 8h à 17h.

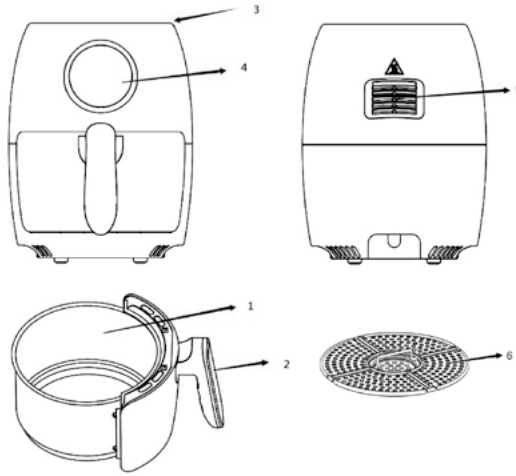
## DEUTSCH

### BEDIENUNGSANLEITUNG

Diese Heißluftfritteuse ermöglicht Ihnen, eine einfache und gesunde Zubereitung Ihrer Lieblings Speisen. Durch die Verwendung von heißer, schneller Luftzirkulation und einem hervorragenden Grill können zahlreiche Gerichte zubereitet werden. Das Beste daran ist, dass die Heißluftfritteuse Speisen rundum erhitzt und die meisten Zutaten kein Öl benötigen.

### ALLGEMEINE BESCHREIBUNG

1. Korb
2. Griff des Garkorbs
3. Lufteinlass
4. Display (Bedienfeld)
5. Luftauslass
6. Runder Gittereinsatz



### WICHTIG

Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät verwenden, da bei unsachgemäßer Bedienung, Gefahren auftreten können.

### GEFAHR

- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser und spülen Sie es nicht unter fließendem Wasser ab; es besteht aus zahlreichen elektrischen und heizenden Komponenten.
- Lassen Sie keine Flüssigkeiten in das Gerät eindringen, um Stromschläge oder Kurzschlüsse zu vermeiden.
- Bewahren Sie alle Zutaten im Behälter auf, um jeglichen Kontakt mit Heizelementen zu verhindern.
- Decken Sie den Luftein- und -auslass nicht ab, während das Gerät in Betrieb ist.
- Das Füllen des Korbs mit Öl kann zu Brandgefahr führen.
- Berühren Sie nicht das Innere des Geräts, während es in Betrieb ist.

### WARNUNG

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer horizontalen, ebenen und stabilen Oberfläche steht.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Es ist möglicherweise nicht für die sichere Verwendung in Umgebungen wie Personalküchen, Bauernhöfen, Motels und anderen gewerblichen Umgebungen geeignet.
- Die Garantie erlischt, wenn das Gerät für unprofessionelle oder semiprofessionelle Zwecke oder nicht gemäß den Anweisungen verwendet wird.
- Trennen Sie das Gerät bei Nichtnutzung immer vom Stromnetz.
- Das Gerät benötigt ungefähr 30 Minuten zum Abkühlen, um es sicher handhaben oder reinigen zu können.
- Überprüfen Sie, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der örtlichen Netzspannung

übereinstimmt.

- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn Stecker, Netzkabel oder andere Teile beschädigt sind.
- Wenden Sie sich nicht an unbefugte Personen, um beschädigte Teile zu ersetzen oder zu reparieren.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Personen, denen es an Erfahrung oder Kenntnis mangelt, benutzt werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder Anweisungen zur sicheren Bedienung des Geräts erhalten und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und vom Benutzer auszuführende Wartung darf von Kindern nur unter Aufsicht durchgeführt werden.
- Halten Sie das Netzkabel von heißen Oberflächen fern.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, dessen Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Schließen Sie das Gerät nicht an eine externe Zeitschaltuhr an.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernbedienung bestimmt.
- Stellen Sie das Gerät nicht gegen eine Wand oder andere Geräte. Lassen Sie mindestens 10 cm Freiraum auf der Rückseite und an den Seiten und 10 cm Freiraum über dem Gerät.
- Stellen Sie nichts auf das Gerät.
- Verwenden Sie das Gerät nicht für andere als die in dieser Anleitung beschriebenen Zwecke.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt in Betrieb.
- Beim Heißluftfrittieren entweicht heißer Dampf durch die Luftaustrittsöffnungen. Halten Sie Hände und Gesicht in sicherem Abstand zum Dampf und den Luftaustrittsöffnungen. Achten Sie auch auf heißen Dampf und heiße Luft, wenn Sie den Behälter aus dem Gerät nehmen.
- Alle zugänglichen Oberflächen können während des Gebrauchs heiß werden.
- Trennen Sie das Gerät sofort vom Stromnetz, wenn dunkler Rauch aus dem Gerät austritt. Warten Sie, bis die Rauchbildung aufhört, bevor Sie den Behälter aus dem Gerät nehmen.
- Beachten Sie, dass hohe Temperaturen im Gehäuse und in der näheren Umgebung herrschen.
- Bitte stecken Sie das Gerät aus, wenn es nicht funktioniert.

### AUTOMATISCHE ABSCHALTUNG

Das Gerät hat einen eingebauten Timer, der das Gerät automatisch abschaltet, wenn der Countdown abgelaufen ist.

### ELEKTROMAGNETISCHE FELDER (EMF)

Das Gerät erfüllt alle Normen in Bezug auf elektromagnetische Felder (EMF).

### VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und Aufkleber oder Etiketten.
2. Reinigen Sie den Behälter und den Gittereinsatz mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm. Diese Teile können sicher in der Spülmaschine gereinigt werden.
3. Wischen Sie das Gerät innen und außen mit einem Tuch ab.
4. Es ist nicht nötig, den Korb mit Öl oder Frittierfett zu füllen, da das Gerät mit Heißluft arbeitet.

### VORBEREITUNG

Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, waagerechte und ebene Fläche.

**Stellen Sie das Gerät nicht auf eine nicht hitzebeständige Oberfläche.**

### NUTZUNG DES GERÄTS

Dieses Gerät kann eine große Auswahl an Gerichten zubereiten, unter anderem die in der unten dargestellten Tabelle.



TIMER/TEMPERATUR EINSTELLUNG



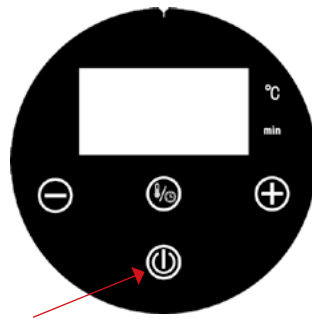
## MIT HEISSLUFT FRITTIEREN

- Schließen Sie den Netzstecker an eine geerdete Steckdose an.
- Am Korbgriff ziehen, um den Korb aus der Heißluftfritteuse zu ziehen.
- Geben Sie die Zutaten in den Korb.
- Schieben Sie den Korb zurück in die Heißluftfritteuse.
- Wählen Sie die angemessene Temperatur und Zeit auf dem Digital-Display. Siehe Abschnitt „Einstellungen“ in diesem Kapitel, um die richtige Temperatur zu bestimmen.
- Legen Sie die erforderliche Garzeit für die Zutat fest (siehe Abschnitt „Einstellungen“ in diesem Kapitel).

Wenn das Gerät kalt ist, verlängern Sie die Zubereitungszeit um 3 Minuten.

**HINWEIS: Wenn Sie möchten, können Sie das Gerät auch ohne Zutaten vorheizen. In diesem Fall die Temperatur für mehr als 3 Minuten einstellen und warten, bis die 3 Minuten abgelaufen sind. Dann den Korb füllen und warten, bis die Zeit abgelaufen ist.**

- Die eingestellte Zeit und Temperatur wird auf dem digitalen Bedienfeld angezeigt.
  - Der Timer beginnt mit dem Herunterzählen der eingestellten Garzeit.
- Bestimmte Zutaten müssen nach der halben Zeit geschüttelt werden (siehe den Abschnitt „Einstellungen“ in diesem Kapitel). Ziehen Sie die dazu den Korb am Griff aus dem Gerät und schütteln Sie ihn durch. Schieben Sie den Korb dann wieder in die Fritteuse.



- Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist. Ziehen Sie den Korb aus dem Gerät und stellen Sie ihn auf die hitzebeständige Halterung.

**HINWEIS: Sie können das Gerät auch manuell ausschalten. Drücken Sie dazu auf das in der Abbildung gezeigte Ein/Aus-Symbol. Das Symbol blinkt daraufhin einige Sekunden lang, bis es ausgeschaltet ist.**

- Überprüfen Sie, ob die Zutaten fertig sind. Wenn die Zutaten noch nicht gar sind, schieben Sie den Korb einfach wieder in das Gerät und verlängern Sie die Garzeit mithilfe des Timers um einige Minuten.
- Leeren Sie den Korb in eine Schüssel oder auf einen Teller.

**TIPP: Um große oder zerbrechliche Zutaten zu entfernen, heben Sie die Zutaten mit einer Zange aus dem Korb.**

- Wenn eine Portion fertig ist, ist die Heißluftfritteuse sofort bereit für die Zubereitung der nächsten Portion.

## EINSTELLUNGEN

Diese Tabelle enthält Vorschläge für die Grundeinstellungen bei bestimmten Zutaten.

Funktion	Zeit (min.)	Temp. (°C/°F)
Kartoffeln	22	180
Fleisch (Wurst)	20	180
Fleischsteak	22	180
Hühnerflügel	25	200
Hühnerbrust	10	200
Backen	16	160
Fische	15	160
Gefroren (Kroketten)	12	200

Warnung: Überschreiten Sie die MAX Angabe nicht (siehe Abschnitt „Einstellungen“ in diesem Kapitel), denn das könnte sich nachteilig auf die Qualität des Garguts auswirken.

Hinweis: Wir weisen darauf hin, dass diese Einstellungen nur Richtwerte sind. Da die Zutaten im Hinblick auf Ursprung, Größe, Form und Fabrikat variieren, können wir die besten Einstellungen für die jeweiligen Zutaten nicht garantieren. Da die Luft im Gerät durch ein schnelles Umluftverfahren sofort erwärmt wird, wird der Vorgang durch ein kurzes Herausnehmen des Korbs aus dem Gerät während des Heißluftfrittierens kaum gestört.

	Min-Max Menge (g)	Zeit (min.)	Temp. (°C/°F)	Schütteln	Zusätzliche Angaben
<b>Kartoffeln &amp; Pommes</b>					
Dünne TK-Pommes	300-400	18-22	180	Ja	
Dicke TK-Pommes	300-400	20-25	180	Ja	
Kartoffelgratin	500	15-20	200	Nein	
<b>Fleisch &amp; Geflügel</b>					
Steak	100-500	8-15	180	Nein	T-Bone-Steak, Sirloin-Steak, Steak...
Schweinekoteletts	100-500	10-15	180	Nein	
Hamburger	100-500	10-15	180	Nein	
Wurstbrötchen im Speck	100-500	8-12	180	Nein	
Hähnchenkeulen	100-500	25-35	180	Nein	

Hühnerbrust	100-500	8-12	180	Nein	
<b>Imbisse</b>					
Frühlingsrollen	100-400	4-8	180	Ja	Korb verschieben
TK-Chicken Nuggets	100-500	10-15	180	Ja	
TK-Fischstäbchen	100-400	10-15	180	Ja	
Gefrorene panierte Käse-Snacks	100-400	8-12	180	Ja	
Gefülltes Gemüse	100-400	10-20	180	Nein	Ofenfertige Zutaten verwenden
<b>Backwaren</b>					
Kuchen	300	30-40	180	Nein	Extra-Backblech verwenden
Quiche	400	30-40	180	Nein	
Muffins	300	8-12	1805	Nein	Extra-Backblech/Ofenform verwenden
Süße Snacks	400	8-12	180	Nein	

## TIPPS

- Kleinere Zutaten benötigen in der Regel weniger Garzeit als größere Zutaten.
- Eine größere Zutatenmenge benötigt eine etwas längere Garzeit, eine kleinere Zutatenmenge benötigt nur eine etwas kürzere Garzeit.
- Wenn kleinere Zutaten nach der halben Garzeit geschüttelt/gerührt werden, wird das Endergebnis dadurch optimiert und es wird verhindert, dass die Zutaten ungleichmäßig frittiert werden.
- Für knusprige frische Kartoffeln etwas Öl zugeben. Frittieren Sie die Zutaten in der Heißluftfritteuse innerhalb weniger Minuten nach dem Zugeben von Öl.
- Bereiten Sie keine extrem fettigen Zutaten wie Würstchen in der Heißluftfritteuse zu.
- Snacks, die im Backofen zubereitet werden können, können auch in der Fritteuse zubereitet werden.
- Die optimale Menge zur Zubereitung knuspriger Pommes beträgt 500 g.
- Um gefüllte Snacks schnell und leicht zuzubereiten eignet sich Fertigteig. Fertigteig benötigt auch weniger Garzeit als hausgemachter Teig.
- Stellen Sie ein Backblech oder Ofenblech in den Frittierkorb, um einen Kuchen oder eine Quiche herzustellen oder wenn Sie leicht brechende oder gefüllte Zutaten garen möchten.
- Die Fritteuse können Sie auch zum Aufwärmen von Zutaten benutzen. Zum Aufwärmen von Zutaten stellen Sie die Temperatur auf 150°C und die Zeit auf bis zu 10 Minuten ein.

Bestimmte Zutaten müssen nach der halben Zeit geschüttelt werden (siehe den Abschnitt „Einstellungen“ in diesem Kapitel). Ziehen Sie die dazu den Korb am Griff aus dem Gerät und schütteln Sie ihn durch. Schieben Sie den Korb dann wieder in die Fritteuse.

**HINWEIS: Fügen Sie der Zubereitungszeit 3 Minuten hinzu, wenn Sie das Frittieren bei noch kalter Heißluftfritteuse beginnen.**

## REINIGUNG

Reinigen Sie das Gerät nach jeder Nutzung.

**Reinigen Sie den Korb und das Innere des Geräts nicht mit Küchenutensilien aus Metall oder scheuernden Reinigungsmitteln, da dies ihre Antihafbeschichtung beschädigen kann.**

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.
2. Wischen Sie das Äußere des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.
3. Reinigen Sie den Gittereinsatz und den Korb mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.

Restlichen Schmutz können Sie mit Entfettungsflüssigkeit entfernen.

**HINWEIS: Der Gittereinsatz und der Korb sind spülmaschinenfest.  
Tipp: Wenn Schmutz am Korb oder am Boden des Innen-Grills haftet, füllen Sie die Platte mit heißem Wasser auf.**

4. Reinigen Sie das Innere des Geräts mit heißem Wasser und einem nicht scheuernden Schwamm.
5. Reinigen Sie das Heizelement mit einer Reinigungsbürste, um Speisereste zu entfernen.

## LAGERUNG

1. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und warten Sie, bis es vollständig abgekühlt ist.
2. Vergewissern Sie sich, dass alle Teile sauber und trocken sind.

## UMWELT

Werfen Sie das abgenutzte Gerät nicht in den normalen Hausmüll, sondern geben Sie es zum Recycling an einer offiziellen Sammelstelle ab. Damit leisten Sie einen Beitrag zum Umweltschutz.

## TECHNISCHE DATEN

**Modell:** BG-50052-CP

**Nennspannung:** AC 220-240V

**Nennleistung:** 1000W

**Nennfrequenz:** 50-60Hz

## ORDNUNGSGEMÄSSE ENTSORGUNG DES GERÄTS



Dieses Zeichen bedeutet, dass das Produkt im gesamten EU- Gebiet nicht mit anderem Hausmüll entsorgt werden darf. Um schädliche Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit durch unsachgemäße Entsorgung zu verhindern, verwenden Sie die entsprechenden Rücknahmesysteme, so dass dieses Gerät ordnungsgemäß wiederverwertet werden kann. Verwenden Sie zur Rückgabe Ihres gebrauchten Geräts bitte die entsprechenden Rückgabe und Sammelsysteme, oder wenden Sie sich an den Händler, bei dem Sie das Produkt gekauft haben. Diese können das Produkt zurücknehmen und einer umweltfreundlichen Wiederverwertung zuführen.

## PRODUKTGARANTIE

Bergner Europe S.L. gewährt eine Garantie für einen Zeitraum von 3 Jahren auf das **BERGNER-**Gerät, sofern es gemäß der beigefügten Bedienungsanleitung verwendet wird.

Das Produkt, das Sie erwerben, ist nur für den normalen Gebrauch zu Hause bestimmt. Die Garantie umfasst daher nicht die Verwendung in professionellen Einrichtungen, unsachgemäßen Gebrauch oder abnormalen Verschleiß, der durch Missachtung der Pflegetipps entstanden ist.

Falls sich der Artikel während der Garantiezeit als defekt herausstellt, Der Besitzer kann das Produkt mit Namen und Telefonnummer versehen und frankiert an folgende Adresse schicken: Bergner Europe S.L., Carretera del Aeropuerto, Kilometro. 4, Edificio San Lamberto, Planta 3, 50011 Saragossa, Spanien.

BERGNER wird den Artikel anschließend prüfen. Sollte dabei ein Defekt festgestellt werden, wird der Artikel von BERGNER durch ein neues oder gleichwertiges Produkt ersetzt, sofern das Original nicht mehr erhältlich ist.

Diese Garantie gilt nur gegen Vorlage eines datierten Kaufnachweises und dieser Garantiekarte sowie des Kaufbelegs des Produkts.

## KUNDENDIENST

**E-Mail:** sat@bergnereurope.com

**Tel.:** +34 976 108 538

**Erreichbarkeit:** Montag bis Freitag 8 bis 17 Uhr.

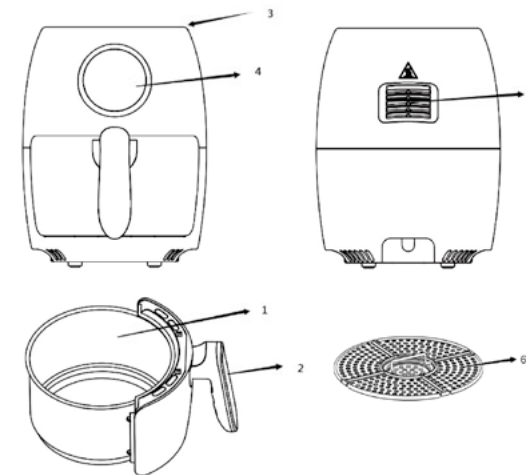
## PORTUGAL

### INTRODUÇÃO

Esta Air Fryer fornece um modo fácil e saudável de preparar os seus ingredientes preferidos. Ao usar uma rápida circulação de ar quente e uma grelha superior, é capaz de preparar vários pratos. O melhor é que a Air Fryer aquece os alimentos em todas as direções e grande parte dos ingredientes não precisam de óleo.

### DESCRIÇÃO GERAL

1. Painela
2. Pega do cesto
3. Entrada do ar
4. Ecrã (painel de controlo)
5. Saída do ar
6. Grelhador redondo



### IMPORTANTE

Leia este manual com atenção antes de usar o aparelho, pois podem ocorrer perigos se ele for utilizado incorretamente.

### PERIGO

- Não coloque a estrutura dentro de água nem a passe por água corrente, pois existem componentes elétricos e de aquecimento.
- Evite que líquidos entrem dentro do aparelho, para evitar choques elétricos e curtos circuitos.
- Mantenha todos os ingredientes no cesto, para evitar o contacto com os elementos de aquecimento.
- Não cubra a entrada nem a saída de ar quando o aparelho estiver a funcionar.
- Não toque no interior do aparelho enquanto estiver a funcionar.

### AVISO

- Certifique se de que o aparelho é colocado numa superfície horizontal, nivelada e estável.
- Este aparelho destina se apenas a um uso doméstico. Pode não ser adequado para uma utilização segura em ambientes como cozinhas de pessoal numa loja, quintas, motéis e outros ambientes não residenciais.
- A garantia perde a validade se o aparelho for usado com intuítos não profissional ou semi-profissionais, ou se não for usado de acordo com as instruções.
- Retire sempre a ficha da tomada quando não usar o aparelho.
- O aparelho precisa de cerca de 30 minutos para arrefecer para que o possa segurar ou limpar em segurança.
- Certifique se de que a voltagem indicada no aparelho corresponde à voltagem da tomada.
- Não use o aparelho caso haja quaisquer danos na ficha, fio ou outras peças.
- Não permita que uma pessoa sem autorização substitua ou repare um fio da alimentação danificado.

- Mantenha o aparelho e o fio da alimentação fora do alcance das crianças.
- Mantenha o fio da alimentação afastado de superfícies quentes.
- Não ligue o aparelho a uma tomada com ligação à terra. Certifique-se sempre de que a ficha é inserida corretamente na tomada.
- Não ligue o aparelho a um temporizador externo.
- Não coloque o aparelho em cima ou perto de materiais combustíveis, como uma toalha de mesa ou cortina.
- Não coloque o aparelho encostado a uma parede ou outro aparelho. Deixe, pelo menos, 10 cm de espaço livre na parte traseira e lateral, e 10 cm de espaço livre por cima do aparelho.
- Não coloque nada em cima do aparelho.
- Não use o aparelho com outros intuitos para além dos descritos neste manual.
- Não deixe o aparelho a funcionar sem supervisão.
- Enquanto fritar com ar quente, é libertado vapor quente através das aberturas de saída do ar. Mantenha as mãos e o rosto a uma distância segura do vapor e das aberturas de saída do ar. Tenha também cuidado com o vapor quente quando retirar o cesto do aparelho.
- As partes acessíveis podem ficar quentes durante a utilização.
- Retire imediatamente a ficha da tomada se vir fumo escuro a sair do aparelho. Espere que o fumo deixe de sair do aparelho antes de retirar o cesto.

## DESLIGAR AUTOMÁTICO

O aparelho tem um temporizador incorporado que o desliga automaticamente quando a contagem decrescente chegar a zero.

## CAMPOS ELETROMAGNÉTICOS (CEM)

O aparelho encontra-se em conformidade com todas as normas relativas aos campos eletromagnéticos (CEM).

## ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

1. Retire todo o material de empacotamento e autocolantes ou etiquetas.
2. Limpe o cesto e a placa de recolha do óleo com água quente, algum detergente para a loiça e uma esponja não abrasiva.
3. Limpe o interior e exterior do aparelho com um pano. Não precisa de encher a placa de recolha do óleo com óleo e gordura, pois o aparelho funciona com ar quente.

## PREPARAÇÃO PARA A UTILIZAÇÃO

Coloque o aparelho numa superfície estável, horizontal e nivelada.

**Não coloque o aparelho numa superfície que não seja resistente ao calor.**

## USAR O APARELHO

Este aparelho pode preparar vários pratos.

## FRITAR COM AR QUENTE

1. Insira a ficha da alimentação numa tomada ligada à terra.
2. Use a pega do cesto e puxe o cesto para fora da Air Fryer.
3. Coloque os alimentos no cesto.
4. Faça deslizar o cesto para dentro da Air Fryer, e feche a tampa.
5. Selecione a temperatura adequada e o tempo no visor digital. Consulte a secção “Definições” neste capítulo para determinar a temperatura correta.
6. Determine o tempo de preparação necessário para o ingrediente (consulte a secção “Definições” neste capítulo).



**DEFINIÇÃO DO TEMPO/  
TEMPERATURA**

**Adicione 3 minutos ao tempo de preparação, caso o aparelho esteja frio.**

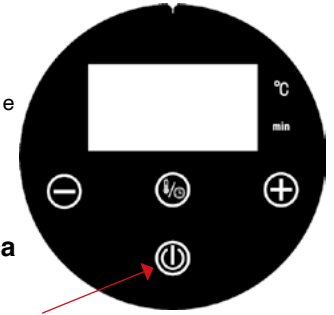
**NOTA: Se desejar, pode pré aquecer o aparelho sem quaisquer ingredientes no interior. Nesse caso, defina a temperatura para mais de 3 minutos e espere que o tempo tenha decorrido. A seguir, encha o cesto e espere que o tempo apareça.**

- a. O tempo e a temperatura definidos aparecem no painel digital.
- b. O temporizador começa a contagem decrescente do tempo de preparação definido.

7. Alguns ingredientes necessitam de ser abanados a meio do tempo de preparação (consulte a secção “Definições” neste capítulo). Para isso, puxe o cesto para fora do aparelho através da pega e abane. De seguida, volte a colocar o cesto na fritadeira.

8. Quando a cozedura terminar. Puxe o cesto para fora do aparelho e coloque-o no suporte resistente ao calor.

**NOTA: Também pode desligar o aparelho manualmente. Para isso, prima o ícone de ligar/desligar apresentado na imagem, e este ícone pisca durante alguns segundos e depois desliga-se.**



9. Verifique se os ingredientes estão prontos. Se os ingredientes ainda não estiverem prontos, basta deslizar o cesto de volta para dentro do aparelho e definir o temporizador para mais uns minutos.

10. Esvazie o cesto para uma taça ou prato.

**DICA: Para retirar ingredientes grandes ou frágeis do cesto, use uma pinça.**

11. Quando os ingredientes estiverem prontos, a fritadeira está imediatamente pronta para preparar mais um lote.

## DEFINIÇÕES

A tabela abaixo ajuda-o a selecionar as definições básicas para os ingredientes.

Função	Tempo (min.)	Temp. (°C)
Batatas	22	180
Carne (salsichas)	20	180
Carne (bife)	22	180
Asas de frango	25	200
Frango (peito)	10	200
Cozimento	16	160
Peixe	15	160
Congelados (croquetes)	12	200

Aviso: Não exceda a indicação MAX (consulte a secção "Definições" neste capítulo), uma vez que pode afetar a qualidade dos alimentos.

Nota: Lembre-se que estas definições são meramente indicativas. Os ingredientes diferem quanto à origem, tamanho, formato e marca, não podemos garantir a melhor definição para os seus ingredientes. Uma vez que a tecnologia Rapid Air reaquece o ar no interior do aparelho instantaneamente, puxar rapidamente o cesto para fora do aparelho durante a fritura a ar quente dificilmente perturba o processo.

	Min-Max Quantidade (g)	Tempo (min.)	Temp. (°C)	Agitar	Informação extra
<b>Batata e batatas fritas</b>					
Batatas fritas finas congeladas	300-400	18-22	180	Sim	
Batatas fritas grossas congeladas	300-400	20-25	180	Sim	
Gratinado de batata	500	15-20	200	Não	
<b>Carne e Aves</b>					
Bife	100-500	8-15	180	Não	Carne bovina, lombo de vaca, bife ...
Costeletas de porco	100-500	10-15	180	Não	
Hamburger	100-500	10-15	180	Não	
Enroladinho de salsicha no bacon	100-500	8-12	180	Não	
Pernas de frango	100-500	25-35	180	Não	
Peito de frango	100-500	8-12	180	Não	
<b>Snacks</b>					
Rolinhos primavera	100-400	4-8	180	Sim	Mover cesta
Nuggets de frango congelados	100-500	10-15	180	Sim	Mover cesta
Douradinhos de peixe congelados	100-400	10-15	180	Sim	
Snacks de queijo panados congelados	100-400	8-12	180	Sim	
Legumes recheados	100-400	10-20	180	Não	Utilize o forno preparado
<b>Cozer</b>					

Bolo	300	30-40	180	Não	Utilize um tabuleiro adicional
Quiche	400	30-40	180	Não	
Queques	300	8-12	180	Não	Utilize um tabuleiro/prato adicional
Snacks doces	400	8-12	180	Não	

## DICAS

- Normalmente, os ingredientes mais pequenos necessitam de um tempo de cozedura mais curto do que os ingredientes maiores.
- Uma quantidade maior de ingredientes necessita apenas de um tempo de cozedura ligeiramente maior, uma quantidade menor de ingredientes necessita apenas de um tempo de cozedura ligeiramente menor.
- Agitar os ingredientes mais pequenos a meio durante o tempo de cozedura otimiza o resultado final e pode ajudar a evitar que os ingredientes sejam fritos de forma irregular.
- Adicione algum óleo às batatas frescas para obter um resultado crocante. Frite os ingredientes na fritadeira a ar em poucos minutos após adicionar o óleo.
- Não prepare ingredientes extremamente gordurosos, como salsichas, na fritadeira a ar.
- Os snacks que podem ser preparados num forno também podem ser preparados na fritadeira a ar.
- A quantidade ideal para preparar batatas fitas crocantes é 500g.
- Utilize uma massa pré-feita para preparar snacks recheados de forma rápida e fácil. A massa pré-feita também necessita de um tempo de preparação mais curto do que a massa caseira.
- Coloque um tabuleiro ou prato de forno num cesto da fritadeira a ar se quiser fazer um bolo ou uma quiche ou se quiser fritar ingredientes frágeis ou ingredientes recheados.
- Também pode utilizar a fritadeira a ar para reaquecer ingredientes. Para reaquecer ingredientes, defina a temperatura para 150°C para até 10 minutos.

Alguns ingredientes necessitam de ser agitados a meio do tempo de preparação (consulte a secção "Definições" neste capítulo). Desta forma, puxe o cesto para fora do aparelho com a ajuda da pega e agite-o. Depois volte a colocar o cesto na fritadeira mágica.

**NOTA: Adicione 3 minutos ao tempo de preparação quando começar a fritar com a Air Fryer ainda fria.**

## LIMPEZA

Limpe o aparelho após cada utilização.

**Não limpe o cesto nem o interior do aparelho com utensílios de metal nem materiais de limpeza abrasivos, pois isso pode danificar o revestimento antiaderente.**

1. Retire a ficha da tomada e deixe o aparelho arrefecer.
2. Limpe a superfície exterior do aparelho com um pano ligeiramente embebido em água.
3. Limpe o cesto e a placa de recolha do óleo com água quente, algum detergente para a loiça e uma esponja não abrasiva.

Pode retirar a sujidade restante com líquido desengordurante.

**DICA: Se a sujidade ficar presa no cesto ou no fundo da placa de recolha do óleo, encha a placa com água quente e detergente.**

4. Limpe o interior do aparelho com água quente e uma esponja não abrasiva.
5. Limpe o elemento de aquecimento com uma escova de limpeza para retirar quaisquer restos de alimentos.

## ARMAZENAMENTO

1. Retire a ficha da tomada e deixe o aparelho arrefecer por completo.
2. Certifique-se de que todas as peças estão limpas e secas.

## AMBIENTE

Não elimine o aparelho juntamente com o lixo doméstico comum.

Entregue o num ponto de recolha oficial para que se proceda à sua reciclagem. Ao fazê-lo, está a contribuir para a proteção do ambiente.

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

**Modelo:** BG-50052-CP

**Voltagem nominal:** AC 220-240V

**Potência nominal:** 1000W

**Frequência Nominal:** 50-60Hz

## ELIMINAÇÃO CORRETA DESTE PRODUTO



Esta marca indica que este produto não deve ser eliminado juntamente com os resíduos domésticos na UE.

Para evitar possíveis perigos para o ambiente ou a saúde pública resultantes da eliminação descontrolada de resíduos, faça uma reciclagem responsável para promover a reutilização sustentável dos recursos materiais. Para devolver o seu dispositivo usado, recorra aos sistemas de devolução e recolha, ou contacte o revendedor onde o produto foi adquirido. Eles aceitam este produto para uma reciclagem ecológica.

## GARANTIA DO PRODUTO

A Bergner Europe S.L. oferece uma garantia do aparelho **BERGNER** de 3 anos, desde que seja usado conforme as instruções de utilização fornecidas.

O produto que adquiriu foi criado para ser usado apenas para fins domésticos. A garantia não inclui uma utilização profissional em estabelecimentos, uma má utilização ou desgaste anormal que não esteja de acordo com as dicas de cuidados a ter fornecidas.

Se encontrar defeitos no produto durante o período da garantia, o proprietário pode enviar o produto bem identificado com o nome e telefone de contacto, com portes pagos para: Bergner Europe S.L., Carretera del Aeropuerto, Kilómetro. 4, Edificio San Lamberto, Planta 3, 50011 Zaragoza, España.

A Bergner Europe S.L. irá examinar o produto e, se tiver defeitos, a BERGNER substitui o produto por um novo, ou por um produto semelhante, caso o produto anterior já não esteja disponível.

Esta garantia só é válida mediante a apresentação de uma prova de compra com a data, este cartão da garantia e o recibo da compra do produto.

## SERVIÇO DE ATENÇÃO AO CLIENTE

**Email:** sat@bergnereurope.com

**Telef.:** +34 976 108 538

**Horário de atenção ao cliente:** de segunda a sexta-feira das 8h às 17h.



**Bergner Europe S.L.**

Edificio San Lamberto, Planta 3, Ctra. Aeropuerto km 4, 50011, Zaragoza, Spain

[www.bergnergroup.com](http://www.bergnergroup.com)



compliant

