



AIR COOKING

ROCKET DUO 900

DUAL AIR FRYER · FREIDORA DE AIRE DOBLE · FRIGGITRICE AD ARIA DOPPIA
FRITEUSE DOUBLE · DOPPELKAMMER-HEISSLUFTFRITTEUSE
FRITADEIRA DUPLA A AR



*Instruction manual · Manual de instrucciones · Manuale di istruzioni
Manuel d'instructions · Bedienungsanleitung · Manual de instruções*

When using any electrical product, always follow these basic safety precautions:



READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE.

1. Read all instructions before using this appliance.
2. Always turn the appliance OFF and disconnect from mains power when not in use, before attempting to move the appliance, before cleaning or storing.
3. Never immerse the appliance, the supply cord and plug in water or any other liquid, nor rinse them under the tap.
4. To prevent electric shock and short-circuit, avoid any liquid from entering the appliance.
5. If the supply cord or any part is damaged, it must be replaced by a qualified electrician only or the product must be disposed.
6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow the appliance to cool down before putting on or taking off parts.
7. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instructions concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
8. Do not leave the appliance unattended when in use. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
9. Surfaces may become hot during use. This is normal and avoid coming in contact with hot surfaces.
10. Do not let the cord touch hot surfaces, become knotted or hang from the edge of bench tops.
11. Do not place this appliance on or near a hot gas or electric burner, or where it could touch a heated oven.
12. Keep the appliance clear of walls, curtains and other heat sensitive materials (leave a minimum distance of 20cm at each direction). Do not place the appliance under shelving or flammable materials when in use.

13. Do not move the appliance when in use.
14. Do not cover the air inlet or the air outlet when the appliance is working.
15. Do not touch the inside of the appliance while it is working.
16. Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual.
17. Do not place anything on top of the appliance when in use and when stored.
18. Before connecting the appliance to the power supply, check that the voltage indicated on the appliance corresponds with the voltage in your home. If this is not the case, DO NOT use the appliance.
19. This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
20. The use of accessories not recommended by the appliance manufacturer may cause serious injury or damage to the appliance.
21. This appliance is for household use only. Do not use this appliance for other than its intended use. Do not use in a moving vehicles or boats. Do not use outdoors.
22. This appliance is not intended to be used in environments such as staff kitchen in shops, offices, farms or other work environments. Nor is it intended to be used by clients in motels, bed and breakfast and other residential environments.
23. During hot air frying, hot steam is released through the air outlet. Keep yourself at a safe distance from steam and the air outlet. Also, be careful of hot steam and air when operating.
24. Make sure the ingredients prepared in this appliance come out golden yellow instead of dark or brown.



Caution: Hot surfaces! The appliance and accessories become extremely HOT during cooking process. Do not touch the accessories during and immediately after cooking. Only hold the appliance by the handle and use caution when removing the accessories and food from the appliance. Always wear oven mitts when handling potentially hot accessories and foods. Allow it to cool down completely before cleaning.

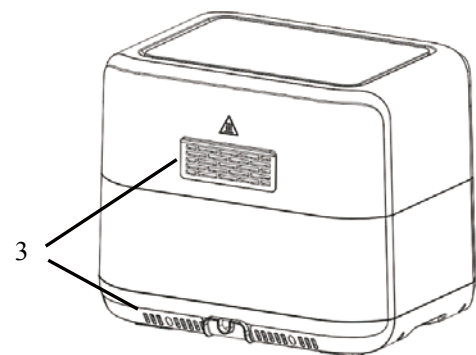
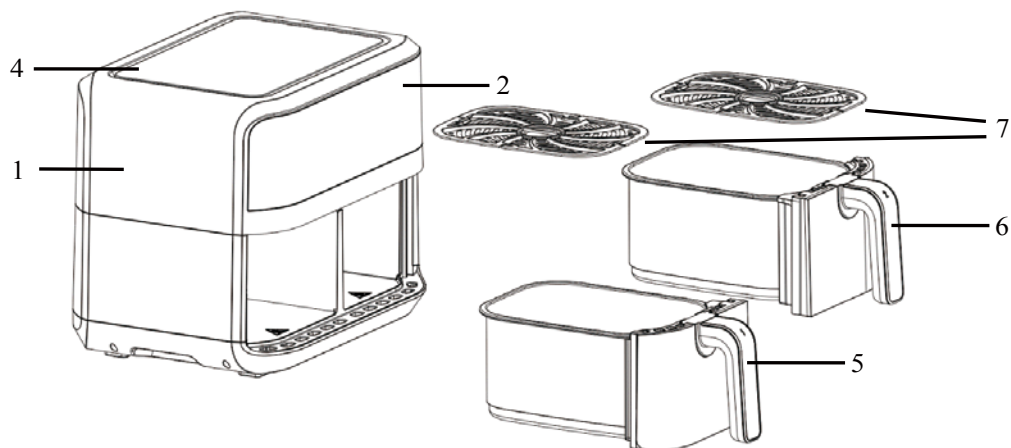
IMPORTANT!

- Use the appliance only on a dry, level, stable, and heat-resistant surface only, away from any edges.
- Do not use the appliance under overhead cabinets or presses. The steam may cause damage to the cabinets or presses.
- Do not place the unit close to flammable materials, heating units or wet environments.
- This appliance must be earthed.
- Never use the appliance with oil.
- Always unplug the power cord from wall outlet socket when the appliance is not in use.
- Always allow the appliance to cool down completely before cleaning.
- Do not replace with other parts that are not designed specifically for this appliance.
- Do not put any other cooking pans in the appliance.
- If a lot of smoke is escaping from the air vent during operation, unplug the unit and do not use.
- Do not move the unit whilst in operation. Allow the appliance to cool down completely before moving.
- Any repairs to the product must be carried out by a qualified electrical person only.
- Do not disassemble the unit on your own or replace any parts.
- If the power cord is damaged, do not use.
- Keep the unit out of reach of children during use or when stored.
- Keep away from the air outlet or where heat or steam is being released.
- Make sure the appliance is always clean prior to cooking.
- It is normal for some smoke to escape from the unit when heating for the first time. This should subside after few minutes of use.
- For cleaning, please refer to “CLEANING AND STORAGE” section.

Warning: To prevent risk of severe personal injury and/or property damage, use extreme caution when cooking.

CAUTION!

- Do not cover the air inlet and outlet opening while the appliance is operating.
- Never touch the inside of the appliance while it is operating.

KNOW YOUR AIR FRYER

1. Main unit
2. Control panel
3. Hot air outlet
4. Air inlet
5. Pan 1
6. Pan 2
7. Drip tray

IMPORTANT!

Please make sure that your appliance is received with the right components shown above. Check everything carefully before use. If any parts are missing or damaged, do not use. Return the product to Bergner for replacement.

INTRODUCTION

The air fryer provides an easy and healthier way of cooking your favorite foods. By applying rapid air circulation from all directions, it is able to cook a variety of dishes without adding any oil or cook with mist of oil.

BEFORE FIRST USE

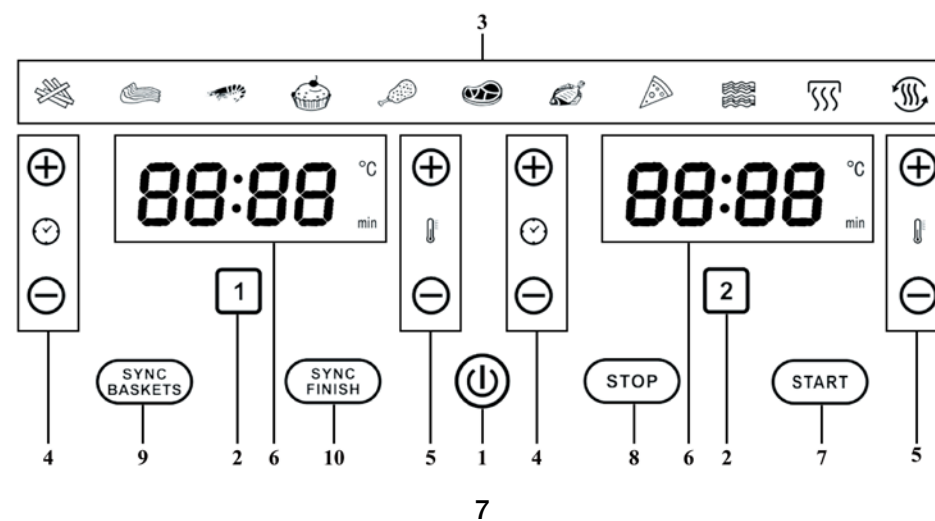
Note: When using the appliance for the first time, carefully remove all internal and external packaging, protective film and accessories.

- Clean the main unit with a damp cloth or sponge. Wipe dry with a soft dry cloth.

Warning! Do not immerse the main unit in water or any other liquids to clean.

- Wash the accessories with soapy water. Dry all components thoroughly before use.

Warning! This is an oil-free fryer that works on hot air. Do not fill with oil, frying fat or any other liquid. If these instructions are not followed this may casue Fire and/or personal injury.

HOW TO USE THE CONTROL PANEL

1. Power Button

- Once the appliance is plugged in, the Power Button will light up and the appliance is in standby mode.
- Touch the power button, it shows ON and pan 1 and 2 on the control panel.
- Touch the power button at any time during the cooking process, the control panel will switch OFF immediately and the appliance will shut down at the same time.





2. Pan Buttons

- Touch pan 1 or 2 to light up the control panel for setting.

3. Preset Functions

- The preset functions will help you to start cooking efficiently.
- Select any of the icons, this will automatically set the Time and Temperature to a default setting for the selected food type. You can over-ride the default presets with time and temperature buttons. The choose icon will keep blinking until the cooking process has started.

Icons	Preset	Max. Menge	Time	Temp.
	Fries	1kg	30 min.	200°C
	Ribs	800g	15 min.	200°C
	Shrimp	600g	20 min.	200°C
	Bake	1.2kg	25 min.	180°C
	Wings	900g	20 min.	200°C
	Meat	800g	20 min.	200°C
	Fish	800g	25 min.	170°C

Icons	Preset	Max. Menge	Time	Temp.
	Pizza	600g	15 min.	180°C
	Bacon	200g	12 min.	200°C
	Reheat		20 min.	150°C
	Keep warm		15 min.	50°C

Food preparation table

Note: Actual cooking time and temperature may have to be adjusted depending on the food quantity or size.

	Food	Amount (g)	Time (min.)	Temp. (°C)	Shake	Extra Info.
Potato & chips	Thin frozen chips	300-400	18-22	180	√	
	Thick frozen chips	300-400	20-25	180	√	
	Potato gratin	500	15-20	200		
Meat & Poultry	Steak	100-500	8-15	180		T-bone steak, sirloin, steak...
	Pork chops	100-500	10-15	180		
	Hamburger	100-500	10-15	180		
	Sausage roll in bacon	100-500	8-12	180		

	Food	Amount (g)	Time (min.)	Temp. (°C)	Shake	Extra Info.
Meat & Poultry	Drumsticks	100-500	25-35	180		
	Chicken breast	100-500	8-12	180		
Snacks	Spring rolls	100-400	4-8	180	√	Move basket
	Frozen chicken nuggets	100-500	10-15	180	√	
	Frozen fish fingers	100-400	10-15	180	√	
	Frozen bread crumbed cheese snacks	100-400	8-12	180	√	
	Stuffed vegetables	100-400	10-20	180		Use oven-ready food
Baking	Cake	300	30-40	180		Use additional baking tin
	Quiche	400	30-40	180		
	Muffins	300	8-12	180		Use additional baking tin / oven dish
	Sweet snacks	400	8-12	180		

4. Time Setting Buttons

- Use the time control button for the cooking time of the corresponding pan setting.
- Time control buttons enable you to select exact cooking time by minute. You can increase or decrease time by 1 minute from 1 minute

to 60 minutes.

- You can touch the time setting buttons to set the time before or during cooking.
- Press and hold the time setting buttons for faster running of the time.

5. Temperature Setting Buttons

- Use the temperature control button for the cooking temperature of the corresponding pan setting.
- Temperature control buttons enable you to raise or lower cooking temperature by 5°C starting from 80°C to 200°C under normal operating conditions, and 40°C to 70°C under preset function on defrost.
- You can touch the temperature setting buttons to set the temperature before or during cooking.
- Press and hold the temperature setting buttons for faster increments of the temperature.

6. Digital Display

- The Digital Display shows the time and temperature in alternate turns.
- It shows set time and temperature during setting and the remaining time and cooking temperature during cooking.
- Check the correct time and temperature for the corresponding pan.

7. Start Buttons

- Touch the start buttons to start cooking.
- Use the correct start button for the corresponding pan.

8. Stop Buttons

- Touch the stop buttons to stop cooking at any time during cooking process.
- Use the correct stop button for the corresponding pan.

9. SYNC BASKETS

- Programs both baskets to cook at the same time and temperature.

10. SYNC FINISH

- Both baskets were set on 2 different settings it will program to automatically finish and be ready at the same time.

INTRODUCTION

The air fryer provides an easy and healthier way of cooking your favorite foods. By applying rapid air circulation from all directions additional to a top grill, it is able to cook a variety of dishes without adding any oil or adding just a little oil to specific ingredients in the table shown in this booklet.

BEFORE USING AIR FRYER

1. Remove all the packing materials including any in the pan.
2. Slide out the pans, take out the drip trays by straightly pulling up. Clean pans and drip trays with a non-abrasive sponge, with hot water and dish washing liquid. Rinse with clean water and set aside to dry.
3. Wipe clean the inside and outside of the appliance with a moist soft cloth.
4. Place the appliance on a stable, horizontal, flat and heat resistant surface.

Important! Place the appliance on a heat-resistant surface only. Not recommended to use directly on laminated / vinyl bench top. To prevent heat damage to surface underneath, placing the air fryer on an insulated heat pad is recommended.

COOKING WITH YOUR AIR FRYER

1. Connect the supply cord plug into a mains power outlet socket. The appliance is now in standby mode.
2. Place the ingredients into the pans.
3. Slide the pans back into the appliance.

Caution! Do not touch the pans during use or immediately after use, as the pans gets very hot during and after cooking. Only hold

by the handle.

4. Touch the power button. Select the pan to set the cooking process.
5. Select a preset function or set the time and temperature manually for the pans one by one. Then touch the start buttons to start cooking.
6. For cooking of some ingredients, it may require turning the contents in the basket or adding small quantity of oil in the cooking ingredients during the cooking process to ensure even cooking and avoid charring of ingredients positioned at the top of the basket. When this is needed, you can pull out the pan. The appliance will stop heating automatically. After turning or adding oil, place the pan back into the appliance to resume cooking.
- Note:** You may slide out the pan to check at any time during the cooking process. The appliance will pause when the pan is taken out or powered off. The appliance will continue the cooking process if the pan is slide in and it will power on again.
7. You can reset the time and temperature setting during the cooking process if required.
8. When you hear the “beep-beep” sound, the set time is elapsed, and the cooking cycle is completed. The appliance is now in standby mode.
9. Check if the ingredients are cooked to your satisfaction. If not, set the timer for a few more minutes until the ingredients are cooked to your satisfaction.
10. Remove the pan from the appliance. Only hold by the handle as other surfaces will be hot. Place the pan on a flat, firm, and heat-resistant surface. During the cooking process, oil from food will drip and be collected on the bottom of the pan. This can be cleaned at the end of the cooking process when the pan cools down.
11. After using your appliance, remove the plug from the wall socket immediately and allow the appliance to cool down completely.

CAUTION!

Beware of escaping steam from the pan, as there is a danger of scalding.

Do not turn the pan with ingredients upside down when tipping the contents onto a dish. Excess oil may have collected in the pan, it could drip out and cause scalding.

Important! Never leave the unit unattended when in use.

TIPS:

1. Smaller ingredients usually require a shorter cooking time than larger ingredients.
2. A larger amount of ingredients will require a longer cooking time.
3. Turning smaller ingredients halfway during the cooking process will provide better cooking results and can help prevent unevenly fried ingredients.
4. To remove large individual or delicate ingredients from the basket, do not tip them out. Pick them up with a pair of tongs.
5. Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the air fryer.
6. Snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in the fryer.
7. Place a baking tin or oven dish in the air fryer pan if you want to bake a cake/quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients.
8. You can also use the air fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.
9. For best results with home-made chips, soak the cut chips in water for 30 minutes to remove excess starch. Dry on kitchen paper and toss in 1/2 tablespoon of olive oil (or lightly spray with olive oil spray) until the chips are coated.
10. For a crispy home-made coating, mix fine breadcrumbs with a tablespoon of olive oil.
11. Pre-packed snacks like bread crumbed fish or chicken drumsticks only need to be coated lightly with olive oil.

SETTINGS

To assist with selection of cooking times and maximum basket volumes for specific ingredients, refer to the COOKING MANUAL

section below.

Note: Please keep in mind that the cooking manual is indicative and for your reference only. Variation in size, shapes and brands may require an increase or decrease of cooking time and temperature setting to achieve the desired and best cooking outcome.

This type of heating technology reheats the air inside the appliance instantly, so pulling the pan briefly out of the appliance to toss/turn ingredients during cooking will barely disturb the process.

TROUBLESHOOTING

The fryer doesn't work.

Possible cause: The appliance is not connected to mains power outlet socket.

Solution: Connect the appliance into a mains power outlet socket.

The ingredients fried in the fryer are not done.

Possible cause: The amount of ingredients in the pan is too high. / The set temperature is too low. / The preparation time is too short.

Solution: Place smaller batches of ingredients in the pan. Smaller batches are fried more evenly. / Set the temperature to the required temperature setting (refer to the above cooking manual). / Set the timer to the required preparation time.

The ingredients are fried unevenly in the fryer.

Possible cause: Certain types of ingredients need to be tossed/turned halfway during the cooking process.

Solution: Ingredients that lie on top of or across each other (e.g. fries) need to be tossed/turned halfway during the cooking process (refer to the cooking manual).

Fried snacks are not crispy when they come out of the fryer.

Possible cause: You used a type of snacks meant to be prepared in a traditional deep fryer.

Solution: Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks

for a crisper result.

Can't slide the pan into the appliance properly.

Possible cause: There are too much ingredients in the pan. / The pan is not placed in the pan properly.

Solution: Do not fill too much food in the pan. / Push the pan down into the pan until you hear a 'click'.

White smoke comes out from the appliance.

Possible cause: You are preparing greasy ingredients. / The pan still contains grease residues from previous use.

Solution: When you fry greasy ingredients in the fryer, a large amount of oil will leak into the pan. The oil produces white smoke and the pan may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result. / White smoke is caused by grease heating up in the pan. Make sure you clean the pan properly after each use.

Fresh chips are fried unevenly in the fryer.

Possible cause: You did not use the right potato type. / You did not rinse the potato chips properly before you fried them.

Solution: Use fresh potatoes and make sure that they stay firm during frying. / Rinse the potato chips properly to remove starch from the outside of the fries.

Fresh chips are not crispy when they come out of the fryer.

Possible cause: The crispiness of the chips depends on the amount of oil and water in the fries.

Solution: Make sure to dry the potato chips properly before adding the oil. / Cut the potato chips smaller for a crispier result. / Add slightly more oil for a crisper result.

CLEANING AND STORAGE

1. Remove the supply cord plug from mains power outlet socket and allow the appliance to cool down completely before cleaning. Clean it

after every use.

Note: Remove the pan to let the air fryer cool down faster.

Caution! Do not immerse the housing of the appliance in water or any other liquids when cleaning.

2. Do not touch hot surfaces.

3. Do not use harsh abrasives, sharp objects, caustic cleaners or oven cleaners when cleaning this appliance.

4. Wipe the outside of the appliance with a moist soft cloth.

5. Clean the pan and drip tray with hot water and use a non-abrasive sponge with dishwashing liquid. The pan and drip tray are dishwasher safe.

Tip: If dirt is stuck to the drip tray or the bottom of the pan, fill the pan with hot water and some dish-washing liquid. Leave it in the pan to soak for about 10 minutes.

6. Clean the inside of the appliance with a slightly dampened cloth and polish it with a soft dry cloth.

7. If required, lightly brush the heating element to remove any attached food residue.

8. Make sure all parts are clean and dry before storing or using it again.

9. Store the air fryer in a safe, cool, dry place. Do not place any objects on top of the air fryer during storage as this may damage the appliance. Keep it away from children.

TECHNICAL SPECIFICATION

Voltage: 220V-240V, 50Hz/60Hz

Rated Power: 2400W

Capacity: 9L (2x4.5L)

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 **MASTERPRO** 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

Email: sat@bergnereurope.com

Telephone: +34 976 108 538

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

Cuando utilice cualquier producto eléctrico, siga siempre estas precauciones básicas de seguridad:



LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR.

1. Lea todas las instrucciones antes de usar este aparato.
2. Siempre apague el aparato y desconéctelo de la red eléctrica cuando no esté en uso, antes de intentar mover el aparato, antes de limpiarlo o guardarlo.
3. Nunca sumerja el aparato, el cable de alimentación y el enchufe en agua o cualquier otro líquido, ni los enjuague bajo el grifo.
4. Para evitar descargas eléctricas y cortocircuitos, evite que entre líquido en el aparato.
5. Si el cable de alimentación o cualquier pieza está dañado, debe ser reemplazado únicamente por un electricista calificado o el producto debe desecharse.
6. Desenchufe el aparato de la toma de corriente cuando no esté utilizándolo y antes de limpiarlo. Deje que el aparato se enfríe antes de colocar o retirar piezas.
7. Este aparato no está concebido para ser utilizado por personas (niños incluidos) con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o sin experiencia y conocimientos, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprendan los peligros asociados.
8. No deje el aparato sin vigilancia cuando está en funcionamiento. Se debe vigilar a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.
9. Las superficies pueden calentarse durante el uso. Esto es normal y evite el contacto con superficies calientes.
10. No permita que el cable toque superficies calientes, se enrede o cuelgue del borde de las superficies.
11. No coloque este aparato sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente, o donde pueda tocar un horno caliente.
12. Mantenga el aparato alejado de paredes, cortinas y otros materiales sensibles al calor (deje una distancia mínima de 20 cm

en cada dirección). No coloque el aparato debajo de estanterías o materiales inflamables cuando esté en uso.

13. No mueva el aparato cuando esté en uso.

14. No cubra la entrada de aire o la salida de aire cuando el aparato esté funcionando.

15. No toque el interior del aparato mientras está funcionando.

16. No utilice el aparato para ningún otro propósito que no sea el descrito en este manual.

17. No coloque nada encima del aparato cuando esté en uso y cuando esté almacenado.

18. Compruebe si el voltaje indicado en la base del aparato se corresponde con el voltaje de la red local antes de conectar el aparato. Si este no es el caso, NO use el aparato.

19. El aparato no está hecho para ponerlo en funcionamiento por medio de un temporizador externo o un sistema separado de control a distancia.

20. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del electrodoméstico puede causar lesiones graves o daños al electrodoméstico.

21. Este aparato solo es apto para uso doméstico. No use este aparato para fines distintos al previsto. No lo utilice en vehículos o barcos en movimiento. No use el aparato en exteriores.

22. Este aparato no está diseñado para ser utilizado en entornos como la cocina del personal en tiendas, oficinas, granjas u otros entornos de trabajo. Tampoco está destinado a ser utilizado por clientes en moteles, bed and breakfast y otros entornos residenciales.

23. Durante la fritura con aire caliente, se libera vapor caliente a través de la salida de aire. Manténgase a una distancia segura del vapor y la salida de aire. Además, tenga cuidado con el vapor y el aire calientes cuando lo utilice.

24. Asegúrese de que los ingredientes preparados en este aparato salgan de color amarillo dorado en lugar de oscuros o marrones.



Precaución: ¡Superficies calientes! El aparato y los accesorios se calientan mucho durante el proceso de cocción. No toque los

accesorios durante e inmediatamente después de cocinar. Sujete el aparato únicamente por el asa y tenga cuidado al retirar los accesorios y los alimentos del aparato. Utilice siempre guantes de cocina cuando manipule alimentos y accesorios potencialmente calientes. Deje que se enfríe completamente antes de limpiar.

¡IMPORTANTE!

- Use el aparato solo en una superficie seca, nivelada, estable y resistente al calor, lejos de cualquier borde.
- No utilice el aparato debajo de armarios elevados o prensas. El vapor puede dañar los armarios o las prensas.
- No coloque la unidad cerca de materiales inflamables, unidades de calefacción o ambientes húmedos.
- Este aparato debe estar conectado a tierra.
- No utilice nunca el aparato con aceite.
- Desenchufe siempre el cable de alimentación del enchufe de pared cuando el aparato no esté en uso.
- Deje siempre que el aparato se enfríe completamente antes de limpiarlo.
- No lo reemplace con otras piezas que no estén diseñadas específicamente para este electrodoméstico.
- No coloque ninguna otra olla de cocción en el aparato.
- Si sale mucho humo de la rejilla de ventilación durante el funcionamiento, desenchufe la unidad y no la utilice.
- No mueva la unidad mientras esté en funcionamiento. Deje que el aparato se enfríe completamente antes de moverlo.
- Cualquier reparación del producto debe ser realizada únicamente por un electricista calificado.
- No desarme la unidad por su cuenta ni reemplace ninguna pieza.
- Si el cable de alimentación está dañado, no lo utilice.
- Mantenga la unidad fuera del alcance de los niños durante su uso o cuando esté almacenada.
- Manténgase alejado de la salida de aire o donde se libera calor o vapor.
- Asegúrese de que el aparato esté siempre limpio antes de cocinar.
- Es normal que salga algo de humo de la unidad cuando se calienta

por primera vez. Esto debería desaparecer después de unos minutos de uso.

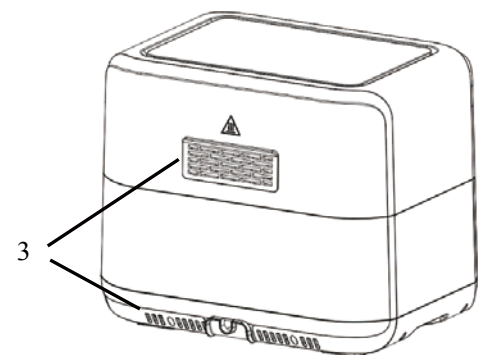
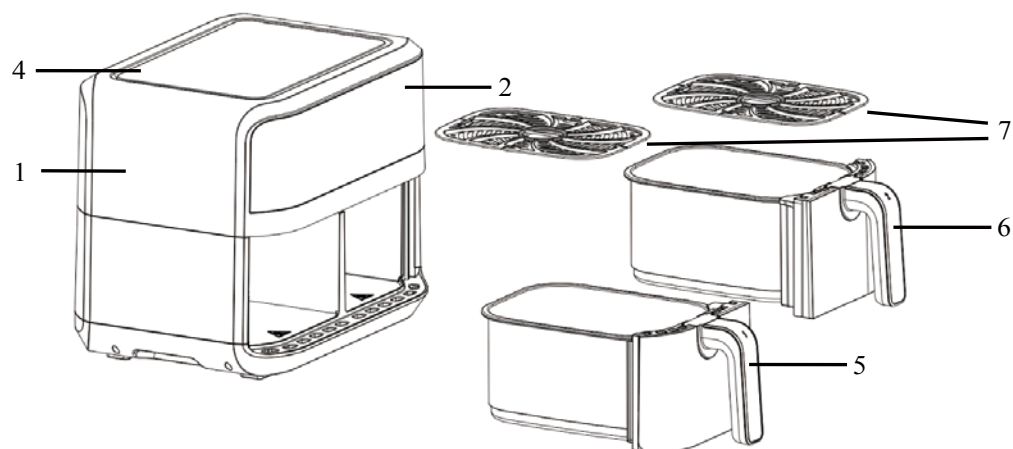
- Para la limpieza, consulte la sección "LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO".

Advertencia: Para evitar el riesgo de lesiones personales graves y / o daños a la propiedad, tenga mucho cuidado al cocinar.

¡PRECAUCIÓN!

- No cubra las aberturas de entrada y salida de aire mientras el aparato esté en funcionamiento.
- Nunca toque el interior del aparato mientras está en funcionamiento.

CONOZCA SU FREIDORA DE AIRE



1. Aparato principal
2. Panel de control
3. Salida de aire caliente
4. Entrada de aire
5. Bandeja 1
6. Bandeja 2
7. Bandeja de goteo

¡IMPORTANTE!

Asegúrese de que su electrodoméstico se reciba con los componentes correctos que se muestran arriba. Revise todo cuidadosamente antes de usar. Si falta alguna pieza o está dañada, no la utilice. Devuelva el producto a Bergner para su reemplazo.

INTRODUCCIÓN

La freidora ofrece una forma fácil y saludable de cocinar sus comidas favoritas. Al aplicar una circulación de aire rápida desde todas las direcciones, puede cocinar una variedad de platos sin añadir aceite o cocinar con vapor de aceite.

ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

Nota: Cuando utilice el aparato por primera vez, retire con cuidado todo el embalaje interno y externo, la película protectora y los accesorios.

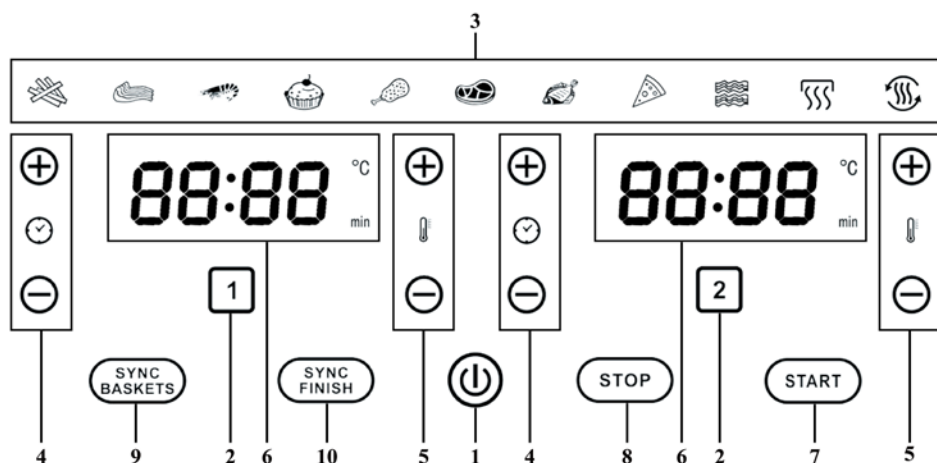
- Limpie la unidad principal con un paño húmedo o una esponja. Seque con un paño suave y seco.

¡Advertencia! No sumerja la unidad principal en agua ni en ningún otro líquido para limpiarla.

- Lave los accesorios con agua jabonosa. Seque bien todos los componentes antes de usar.

¡Advertencia! Esta es una freidora sin aceite que funciona con aire caliente. No rellenar con aceite, grasa de freír o cualquier otro líquido. Si no se siguen estas instrucciones, se pueden producir incendios y / o lesiones personales.

CÓMO USAR EL PANEL DE CONTROL



1. Botón de encendido

- Una vez que el electrodoméstico está enchufado, el botón de encendido se iluminará y el electrodoméstico estará en modo de espera.
- Toque el botón de encendido, se muestra ON y bandeja 1 y 2 en el panel de control.
- Toque el botón de encendido en cualquier momento durante el proceso de cocción, el panel de control se apagará inmediatamente y el aparato se apagará al mismo tiempo.

2. Botones de bandeja

- Toque Bandeja 1 o 2 para iluminar el panel de control para la configuración.

3. Funciones preestablecidas

- Las funciones preestablecidas le ayudarán a empezar a cocinar de manera eficiente.
- Seleccione cualquiera de los íconos, esto establecerá automáticamente la Hora y la Temperatura en una configuración predeterminada para el tipo de alimento seleccionado. Puede

anular los preajustes predeterminados con botones de tiempo y temperatura. El icono de elección seguirá parpadeando hasta que comience el proceso de cocción.

Iconos	Prestablecido	Max. Menge	Tiempo	Temp.
	Patatas fritas	1kg	30 minutos	200°C
	Costillas	800g	15 minutos	200°C
	Gambas	600g	20 minutos	200°C
	Hornear	1.2kg	25 minutos	180°C
	Alitas	900g	20 minutos	200°C
	Carne	800g	20 minutos	200°C
	Pescado	800g	25 minutos	170°C
	Pizza	600g	15 minutos	180°C
	Bacon	200g	12 minutos	200°C
	Recalentar		20 minutos	150°C
	Mantener caliente		15 minutos	50°C

Mesa de preparación de alimentos

Nota: Es posible que sea necesario ajustar el tiempo y la temperatura de cocción reales según la cantidad o el tamaño de los alimentos.

	Alimentos	Cantidad (g)	Tiempo (min.)	Temp. (°C)	Hace falta moverlo	Extra Info.
Patatas y fritos	Patatas fritas congeladas corte fino	300-400	18-22	180	√	
	Patatas fritas congeladas corte grueso	300-400	20-25	180	√	
	Patatas gratinadas	500	15-20	200		
Carnes y aves	Filete	100-500	8-15	180		Chuleta, solomillo, filete...
	Chuletas de cerdo	100-500	10-15	180		
	Hamburguesa	100-500	10-15	180		
	Rollo de salchicha en tocino	100-500	8-12	180		
	Muslos de pollo	100-500	25-35	180		
	Pechuga de pollo	100-500	8-12	180		
Snacks	Rollitos de primavera	100-400	4-8	180	√	Mover cesta
	Nuggets de pollo congelados	100-500	10-15	180	√	
	Palitos de pescado congelado	100-400	10-15	180	√	
	Bocaditos crujientes de queso congelados	100-400	8-12	180	√	

	Alimentos	Cantidad (g)	Tiempo (min.)	Temp. (°C)	Hace falta moverlo	Extra Info.
Snacks	Verduras rellenas	100-400	10-20	180		Usar alimentos listos para el horno...
Horneado	Pastel	300	30-40	180		Utilice un molde adicional para hornear
	Quiche	400	30-40	180		
	Muffins	300	8-12	180		Utilice un molde/ plato adicional para hornear
	Snacks dulces	400	8-12	180		

4. Botones de ajuste de hora

- Utilice el botón de control de tiempo para el tiempo de cocción de la configuración de bandeja correspondiente.
- Los botones de control de tiempo le permiten seleccionar el tiempo de cocción exacto por minuto. Puede aumentar o disminuir el tiempo en 1 minuto de 1 minuto a 60 minutos.
- Puede tocar los botones de ajuste de tiempo para configurar el tiempo antes o durante la cocción.
- Mantenga presionados los botones de ajuste de la hora para acelerar la ejecución del tiempo.

5. Botones de ajuste de temperatura

- Use el botón de control de temperatura para la temperatura de cocción de la configuración de bandeja correspondiente.
- Los botones de control de temperatura le permiten aumentar o disminuir la temperatura de cocción en 5 °C comenzando de 80 °C a 200 °C en condiciones normales de funcionamiento, y de 40 °C a 70 °C en la función preestablecida de descongelación.
- Puede tocar los botones de ajuste de temperatura para configurar la

temperatura antes o durante la cocción.

- Mantenga presionados los botones de ajuste de temperatura para incrementos más rápidos de la temperatura.

6. Pantalla digital

- La pantalla digital muestra la hora y la temperatura en turnos alternos.
- Muestra el tiempo y la temperatura establecidos durante el ajuste y el tiempo restante y la temperatura de cocción durante la cocción.
- Compruebe el tiempo y la temperatura correctos para la bandeja correspondiente.

7. Botones de inicio

- Toque los botones de inicio para comenzar a cocinar.
- Utilice el botón de inicio correcto para el plato correspondiente.

8. Botones de parada

- Toque los botones de parada para detener la cocción en cualquier momento durante el proceso de cocción.
- Utilice el botón de parada correcto para el plato correspondiente.

9. CESTAS SINCRONIZADAS

- Programe las dos cestas para que cocinen al mismo tiempo y a la misma temperatura.

10. SINCRONIZACIÓN FINALIZADA

- Ambas cestas se ajustan en 2 configuraciones diferentes y se programan para terminar automáticamente y estar listas al mismo tiempo.

INTRODUCCIÓN

La freidora ofrece una forma fácil y saludable de cocinar sus comidas favoritas. Al aplicar una circulación de aire rápida desde todas las direcciones además de una parrilla superior, puede cocinar una variedad de platos sin añadir aceite o añadir solo un poco de aceite a los ingredientes específicos en la tabla que se muestra en este folleto.

ANTES DE UTILIZAR LA FREIDORA

1. Retire todos los materiales de embalaje, incluidos los del recipiente.
2. Saque las bandejas, saque las bandejas de goteo tirando hacia arriba. Limpie las bandejas y las bandejas de recogida con una esponja no abrasiva, con agua caliente y líquido lavavajillas. Enjuague con agua limpia y deje secar.
3. Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño suave húmedo.
4. Coloque el aparato sobre una superficie estable, horizontal, plana y resistente al calor.

¡Importante! Coloque el aparato únicamente sobre una superficie resistente al calor. No se recomienda su uso directamente sobre encimeras de mesa laminadas / vinílicas. Para evitar que el calor dañe la superficie debajo, se recomienda colocar la freidora sobre una almohadilla térmica aislada.

COCINANDO CON SU FREIDORA DE AIRE

1. Conecte el enchufe del cable de alimentación a una toma de corriente. El aparato está ahora en modo de standby.
 2. Coloque los ingredientes en las bandejas.
 3. Vuelva a colocar las bandejas en el aparato.
- ¡Atención! No toque las bandejas durante el uso o inmediatamente después de su uso, ya que se calientan mucho durante y después de la cocción. Sujétela siempre por el asa.**
4. Presione el botón de ENCENDIDO. Seleccione la bandeja para programar el proceso de cocción.
 5. Seleccione una función preestablecida o configure el tiempo y la temperatura manualmente para las bandejas una por una. Luego toque los botones de inicio para comenzar a cocinar.
 6. Para cocinar algunos ingredientes, es posible que sea necesario girar el contenido de la cesta o añadir una pequeña cantidad de aceite en los ingredientes de cocción durante el proceso de cocción para asegurar una cocción uniforme y evitar que los ingredientes

colocados en la parte superior de la cesta se quemen. Cuando sea necesario, puede sacar la bandeja. El aparato dejará de calentar automáticamente. Después de darle la vuelta o añadir aceite, vuelva a colocar la bandeja en el aparato para reanudar la cocción.

Nota: Puede deslizar la bandeja hacia afuera para verificar en cualquier momento durante el proceso de cocción. El aparato hará una pausa cuando la bandeja se saque o se apague. El aparato continuará el proceso de cocción si la bandeja se desliza hacia adentro y se encenderá nuevamente.

7. Puede restablecer el ajuste de tiempo y temperatura durante el proceso de cocción si es necesario.

8. Cuando escuche el sonido "bip-bip", el tiempo fijado ha transcurrido y el ciclo de cocción se completa. El aparato está ahora en modo de standby.

9. Compruebe si los ingredientes están cocinados a su gusto. De lo contrario, programe el temporizador durante unos minutos más hasta que los ingredientes estén cocinados a su gusto.

10. Después de utilizarlo, retire la bandeja del aparato. Sujete solo por el asa ya que otras superficies estarán calientes. Coloque la bandeja sobre una superficie plana, firme y resistente al calor. Durante el proceso de cocción, el aceite de los alimentos goteará y se acumulará en el fondo de la bandeja. Esto se puede limpiar al final del proceso de cocción cuando la bandeja se enfríe.

11. Después de usar su electrodoméstico, retire el enchufe del tomacorriente de pared inmediatamente y deje que el electrodoméstico se enfríe por completo.

¡ATENCIÓN!

Tenga cuidado con el vapor que sale de la bandeja, ya que existe peligro de quemaduras.

No gire la bandeja con los ingredientes al revés al volcar el contenido en un plato. El exceso de aceite puede haberse acumulado en la bandeja, podría gotear y causar quemaduras.

¡Importante! Nunca deje la unidad desatendida cuando esté en uso.

CONSEJOS:

1. Los ingredientes más pequeños generalmente requieren un tiempo de cocción más corto que los ingredientes más grandes.

2. Una mayor cantidad de ingredientes requerirá un tiempo de cocción más prolongado.

3. Dar la vuelta a los ingredientes más pequeños a la mitad durante el proceso de cocción proporcionará mejores resultados de cocción y puede ayudar a evitar que los ingredientes se fríen de manera desigual.

4. Para sacar de la cesta ingredientes grandes individuales o delicados, no los vuelque. Recójalos con unas pinzas.

5. No prepare ingredientes extremadamente grasos como salchichas en la freidora.

6. Los aperitivos que se pueden preparar en el horno también se pueden preparar en la freidora.

7. Coloque un molde para hornear o una fuente para horno en la bandeja de la freidora si desea hornear un pastel / quiche o si desea freír ingredientes frágiles o ingredientes rellenos.

8. También puede usar la freidora para recalentar ingredientes. Para recalentar los ingredientes, ajuste la temperatura a 150 °C hasta 10 minutos.

9. Para obtener mejores resultados con las patatas fritas caseras, sumerja las patatas cortadas en agua durante 30 minutos para eliminar el exceso de almidón. Seque sobre papel de cocina y agregue 1/2 cucharada de aceite de oliva (o rocíe ligeramente con aceite de oliva en aerosol) hasta que las patatas estén cubiertas.

10. Para una cobertura casera crujiente, mezcle pan rallado fino con una cucharada de aceite de oliva.

11. Los aperitivos preenvasados, como el pescado empanado o los muslos de pollo, solo deben cubrirse ligeramente con aceite de oliva.

AJUSTES

Para ayudar con la selección de los tiempos de cocción y los volúmenes máximos de la cesta para ingredientes específicos, consulte la sección MANUAL DE COCCIÓN a continuación.

Nota: Tenga en cuenta que el manual de cocción es indicativo y solo

para su referencia. La variación en tamaño, formas y marcas puede requerir un aumento o disminución del tiempo de cocción y el ajuste de temperatura para lograr el mejor resultado de cocción deseado. Este tipo de tecnología de calentamiento recalienta el aire dentro del electrodoméstico instantáneamente, por lo que sacar la bandeja brevemente del electrodoméstico para revolver / dar vuelta los ingredientes durante la cocción apenas perturbará el proceso.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

La freidora no funciona.

Causa posible: El aparato no está conectado a una toma de corriente.

Solución: Conecte el aparato a una toma de corriente.

Los ingredientes fritos en la freidora no están listos.

Causa posible: La cantidad de ingredientes en la bandeja es demasiado alta. / La temperatura configurada es demasiado baja. / El tiempo de preparación es demasiado corto.

Solución: Coloque porciones más pequeñas de ingredientes en la bandeja. Las porciones más pequeñas se fríen de manera más uniforme. / Configure la temperatura en el ajuste de temperatura requerido (consulte el manual de cocción anterior). / Configure el temporizador en el tiempo de preparación requerido.

Los ingredientes se fríen de manera desigual en la freidora.

Causa posible: Ciertos tipos de ingredientes deben girarse/moverse a la mitad del proceso de cocción.

Solución: Los ingredientes que se encuentran uno encima del otro o uno sobre el otro (p. Ej., patatas fritas) deben ser girarse/moverse a la mitad del proceso de cocción (consulte el manual de cocción).

Los aperitivos fritos no quedan crujientes cuando salen de la freidora.

Causa posible: Ha utilizado unos aperitivos destinados a ser

preparados en una freidora tradicional.

Solución: Use aperitivos para horno o aplique un poco de aceite sobre los aperitivos para obtener un resultado más crujiente.

No se puede deslizar la bandeja en el aparato correctamente.

Causa posible: Hay demasiados ingredientes en la bandeja. / La bandeja no está colocada en la bandeja correctamente.

Solución: No llene demasiada comida en la bandeja. / Empuje la bandeja hacia abajo en su hueco hasta que escuche un "clic".

Sale humo blanco del aparato.

Causa posible: Está preparando ingredientes con mucha grasa. / La bandeja todavía contiene residuos de grasa de un uso anterior.

Solución: Cuando fríe ingredientes grasos en la freidora, se filtrará una gran cantidad de aceite en la bandeja. El aceite produce humo blanco y la bandeja puede calentarse más de lo normal. Esto no afecta al aparato ni al resultado final. / El humo blanco lo provoca la grasa que se calienta en la bandeja. Asegúrese de limpiar la bandeja correctamente después de cada uso.

Las patatas fritas frescas se fríen de forma desigual en la freidora.

Causa posible: No usó el tipo de patata correcto. / No enjuagó las patatas fritas correctamente antes de freírlas.

Solución: Utilice patatas frescas y asegúrese de que se mantengan firmes durante la fritura. / Enjuague las patatas fritas correctamente para eliminar el almidón del exterior de las patatas fritas.

Las patatas fritas frescas no quedan crujientes cuando salen de la freidora.

Causa posible: La textura crujiente de las patatas fritas depende de la cantidad de aceite y agua en las patatas fritas.

Solución: Asegúrese de secar las patatas fritas correctamente antes de añadir el aceite. / Corte las patatas fritas más pequeñas para obtener un resultado más crujiente. / Añada un poco más de aceite para obtener un resultado más crujiente.

LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO

1. Retire el enchufe del cable de alimentación de la toma de corriente y deje que el aparato se enfríe por completo antes de limpiarlo. Límpielo después de cada uso.

Nota: Retire la bandeja para que la freidora se enfríe más rápido. ¡Atención! No sumerja la carcasa del aparato en agua ni en ningún otro líquido durante la limpieza.

2. No toque las superficies calientes.

3. No utilice abrasivos fuertes, objetos afilados, limpiadores cáusticos o limpiadores de hornos cuando limpie este aparato.

4. Limpie el exterior del aparato con un paño suave húmedo.

5. Limpiar la bandeja y la bandeja de goteo con agua caliente y utilizar una esponja no abrasiva con líquido lavavajillas. La bandeja y la bandeja de goteo son aptas para lavavajillas.

Consejo: Si hay suciedad adherida a la bandeja de goteo o al fondo de la bandeja, llénela con agua caliente y un poco de líquido para lavar platos. Déjalo en la bandeja en remojo durante unos 10 minutos.

6. Limpie el interior del aparato con un paño ligeramente humedecido y púlalo con un paño suave y seco.

7. Si es necesario, cepille ligeramente el elemento calefactor para eliminar cualquier residuo de comida adherido.

8. Asegúrese de que todas las piezas estén limpias y secas antes de guardarlo o usarlo nuevamente.

9. Guarde la freidora en un lugar seguro, fresco y seco. No coloque ningún objeto encima de la freidora durante el almacenamiento, ya que esto puede dañar el aparato. Mantenga este producto fuera del alcance de los niños.

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

Tensión: 220V-240V, 50Hz/60Hz

Potencia nominal: 2400W

Capacidad del horno: 9L (2x4.5L)

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 **MASTERPRO** 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

Quando si utilizza un apparecchio elettronico, seguire sempre le indicazioni di sicurezza:



LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI PRIMA DELL'UTILIZZO.

1. Leggere tutte le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio.
2. Spegnerne sempre l'apparecchio quando non lo si utilizza e scollegare la spina dalla presa di corrente, anche quando si tenta di spostarlo, pulirlo e riporlo.
3. Non immergere l'apparecchio, il cavo o la spina in acqua né in altri liquidi, né risciacquarli sotto il rubinetto.
4. Per prevenire shock elettrici e cortocircuito, evitare che qualsiasi liquido possa entrare dentro l'apparecchio.
5. Se il cavo di alimentazione o qualsiasi altra parte è danneggiata, deve essere sostituita solo da un elettricista qualificato, altrimenti il prodotto deve essere smaltito.
6. Scollegare dalla presa quando non è in uso e prima della pulizia. Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di inserire o rimuovere parti.
7. L'apparecchio non può essere utilizzato da bambini o persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali e/o mentali a meno che non sia presente una persona istruita sull'utilizzo del prodotto e responsabile per la loro sicurezza.
8. Non lasciare l'apparecchio incustodito. Non permettere ai bambini di giocare con l'apparecchio.
9. Le superfici possono surriscaldarsi durante l'utilizzo. Prestare attenzione.
10. Non appoggiare il cavo sulle superfici calde, non intrecciarlo e non farlo penzolare da tavoli o piani da lavoro.
11. Non posizionare l'apparecchio sopra o vicino fornelli a gas o elettrici, non posizionare vicino a qualsiasi fonte di calore (es. forno elettrico).
12. Posizionare l'apparecchio in modo che abbia un minimo di spazio rispetto ai muri, tende o altri materiali sensibili al calore (lasciare un minimo di distanza di 20cm da qualsiasi cosa). Non lasciare l'apparecchio vicino a oggetti infiammabili quando è in uso.

13. Non muovere l'apparecchio quando è in uso.
14. Non coprire l'ingresso e l'uscita dell'aria quando l'apparecchio è in funzione.
15. Non toccare le parti interne quando l'apparecchio è in funzione.
16. Non utilizzare l'apparecchio per altri scopi che non siano descritti in questo manuale d'istruzioni.
17. Non posizionare nessun oggetto sopra l'apparecchio.
18. Prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica, verificare che la tensione indicata sull'apparecchio corrisponda a quella della propria abitazione. In caso contrario, NON utilizzare l'apparecchio.
19. Questo apparecchio non è concepito per essere azionato tramite un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.
20. L'uso di accessori non consigliati dal produttore dell'apparecchio può causare lesioni gravi o danni all'apparecchio.
21. Questo apparecchio è solo per uso domestico. Non utilizzare questo apparecchio per un uso diverso da quello previsto. Non utilizzare su veicoli o barche in movimento. Non utilizzare all'aperto.
22. Questo apparecchio non è destinato all'uso in ambienti come la cucina del personale nei negozi, uffici, fattorie o altri ambienti di lavoro. Né è destinato ad essere utilizzato dai clienti in motel, bed and breakfast e altri ambienti lavorativi.
23. Durante la frittura ad aria calda, del vapore caldo viene rilasciato attraverso l'uscita dell'aria. Tenersi a distanza di sicurezza dal vapore e dall'uscita dell'aria. Inoltre, fare attenzione al vapore e all'aria calda durante il funzionamento.
24. Assicurarsi che le pietanze cotte nella friggitrice ad aria vengano fuori dorate piuttosto che marrone scure o nere, fare attenzione a non bruciare il cibo.



Attenzione: Superfici calde! L'apparecchio e gli accessori diventano estremamente CALDI durante il processo di cottura. Non toccare gli accessori durante e subito dopo la cottura. Afferrare l'apparecchio solo per la maniglia e prestare attenzione quando si rimuovono gli accessori e gli alimenti dall'apparecchio. Indossare sempre guanti da forno quando si maneggiano accessori e alimenti

potenzialmente caldi. Lasciarlo raffreddare completamente prima di pulirlo.

IMPORTANTE!

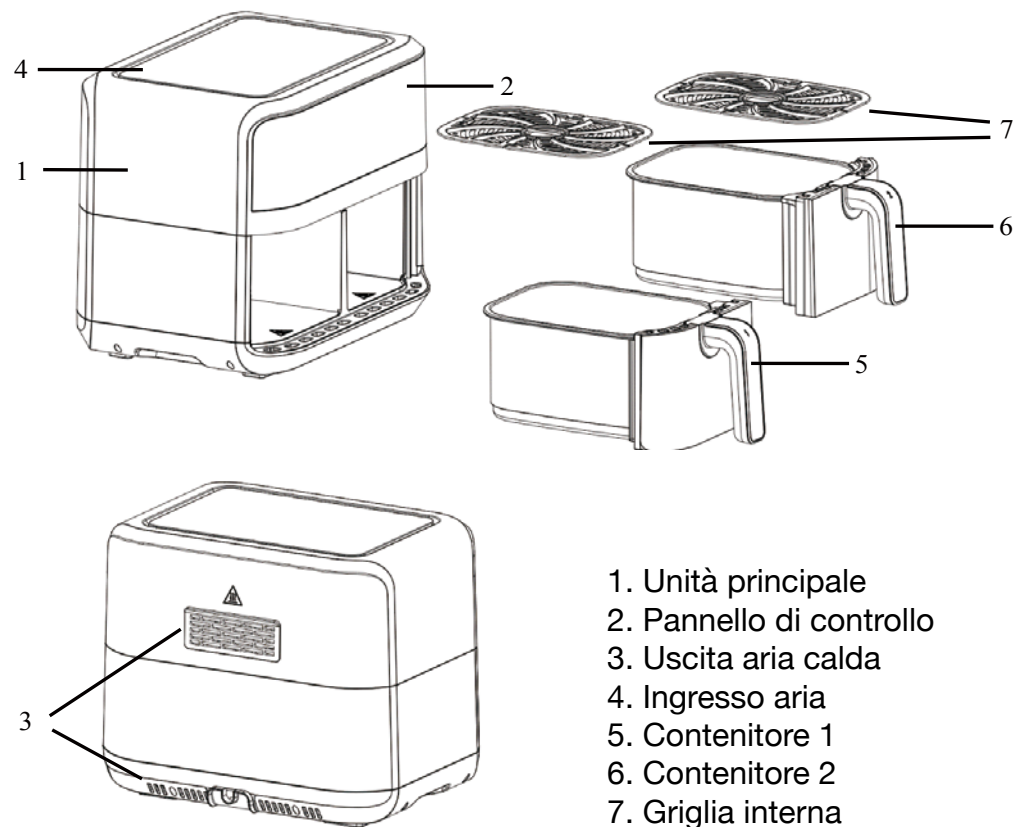
- Utilizzare l'apparecchio solo su di una superficie asciutta, piana, stabile e resistente al calore, lontano da qualsiasi bordo.
- Non utilizzare l'apparecchio sotto pensili o presse. Il vapore può danneggiare i mobili o le presse.
- Non posizionare l'unità vicino a materiali infiammabili, unità di riscaldamento o ambienti umidi.
- Questo apparecchio deve essere collegato a terra.
- Scollegare sempre il cavo di alimentazione dalla presa a muro quando l'apparecchio non è in uso.
- Lasciare sempre raffreddare completamente l'apparecchio prima di pulirlo.
- Non sostituire con altre parti non progettate specificamente per questo apparecchio.
- Non inserire altre pentole nell'apparecchio.
- Se durante il funzionamento fuoriesce molto fumo dalla presa d'aria, scollegare l'unità e non utilizzarla.
- Non spostare l'unità durante il funzionamento. Lasciare che l'apparecchio si raffreddi completamente prima di spostarlo.
- Eventuali riparazioni al prodotto devono essere eseguite esclusivamente da un elettricista qualificato.
- Non smontare l'unità da soli o sostituire parti.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, non utilizzarlo.
- Tenere l'unità fuori dalla portata dei bambini durante l'uso o quando viene riposta.
- Tenere lontano dall'uscita dell'aria o da dove viene rilasciato calore o vapore.
- Assicurarsi che l'apparecchio sia sempre pulito prima della cottura.
- È normale che fuoriesca del fumo dall'apparecchio durante il primo riscaldamento. Questo dovrebbe ridursi dopo pochi minuti di utilizzo.
- Per la pulizia fare riferimento alla sezione "PULIZIA E CONSERVAZIONE".

Avvertenza: per prevenire il rischio di gravi lesioni personali e/o danni alla proprietà, prestare la massima attenzione durante la cottura.

ATTENZIONE!

- Non coprire l'apertura di ingresso e uscita dell'aria mentre l'apparecchio è in funzione.
- Non toccare mai l'interno dell'apparecchio mentre è in funzione.

COMPOSIZIONE DEL PRODOTTO



1. Unità principale
2. Pannello di controllo
3. Uscita aria calda
4. Ingresso aria
5. Contenitore 1
6. Contenitore 2
7. Griglia interna

IMPORTANTE!

Assicurati che il tuo apparecchio sia in dotazione con i componenti corretti mostrati sopra. Controllare tutto attentamente prima dell'uso.

Se alcune parti sono mancanti o danneggiate, non utilizzare. Contattare il centro di Assistenza clienti.

INTRODUZIONE

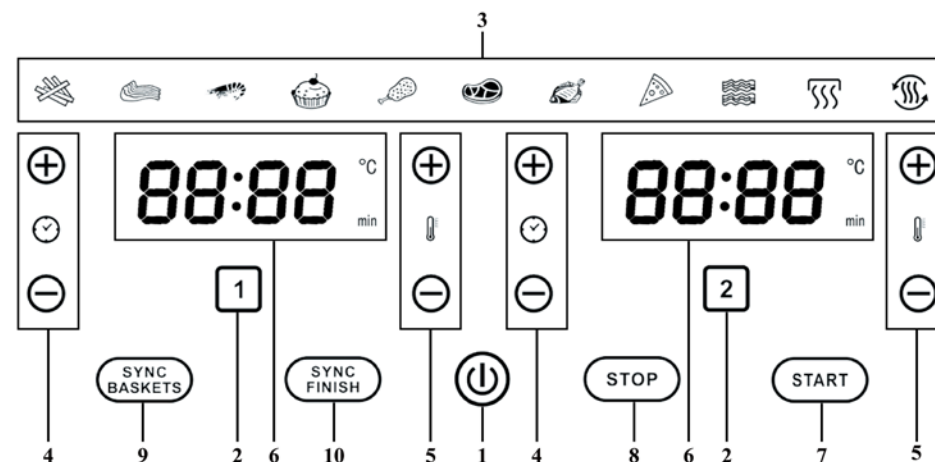
La friggitrice ad aria offre un modo semplice e salutare di cucinare i tuoi cibi preferiti. Applicando una rapida circolazione dell'aria da tutte le direzioni, è in grado di cucinare una varietà di piatti senza aggiungere olio di nessun tipo.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

Nota: Quando si utilizza l'apparecchio per la prima volta, rimuovere con cura tutti gli imballi interni ed esterni, la pellicola protettiva e gli accessori.

- Pulire l'unità principale con un panno umido o una spugna. Asciugare con un panno morbido e asciutto.
- Attenzione!** NON immergere l'unità principale in acqua o altri liquidi per pulirla.
- Lavare gli accessori con acqua e apposito sapone. Asciugare bene prima di riutilizzare il prodotto.
- Attenzione!** Questa è una friggitrice senza olio che funziona ad aria calda. Non riempire con olio, grasso per friggere o altri liquidi. La mancata osservanza di queste istruzioni può causare incendi e/o lesioni personali.

COME UTILIZZARE IL PANNELLO DI CONTROLLO



1. Pulsante di accensione

- Una volta che l'apparecchio è collegato, il pulsante di accensione si illumina e l'apparecchio è in modalità standby.
- Toccare il pulsante di accensione, mostra ON e i contenitori 1 e 2 sul pannello di controllo.
- Premere il pulsante di accensione in qualsiasi momento durante il processo di cottura, il pannello di controllo si spegnerà immediatamente e l'apparecchio si spegnerà contemporaneamente.

2. Pulsanti dei contenitori

- Premere pulsante contenitore 1 o 2 per illuminare il pannello di controllo per le impostazioni.

3. Funzioni preimpostate

- Le funzioni preimpostate ti aiuteranno a cucinare in maniera efficiente.
- Selezionare una delle icone, questo imposterà automaticamente il tempo e la temperatura su un'impostazione predefinita per il tipo di cibo selezionato. È possibile ignorare le preimpostazioni predefinite con i pulsanti di tempo e temperatura. L'icona di scelta continuerà a lampeggiare fino all'inizio del processo di cottura.












Icone	Funzione	Quantità Max	Tempo	Temp.
	Patatine	1kg	30 minuti	200°C
	Braciola	800g	15 minuti	200°C
	Scampi	600g	20 minuti	200°C
	Dolci	1.2kg	25 minuti	180°C
	Coscio di pollo	900g	20 minuti	200°C
	Bistecca	800g	20 minuti	200°C
	Pesce	800g	25 minuti	170°C
	Pizza	600g	15 minuti	180°C
	Bacon	200g	12 minuti	200°C
	Riscaldamento		20 minuti	150°C
	Scongelamento		15 minuti	50°C

Tabella di preparazione degli alimenti

Nota: I tempi di cottura possono variare a seconda della qualità e della grandezza del cibo che si cucina.

	Cibo	Quantità (g)	Tempo (min.)	Temp. (°C)	Girare a metà cottura	Extra Info.
Patate e fritti	Patate sottili congelate	300-400	18-22	180	✓	
	Patate spesse congelate	300-400	20-25	180	✓	
	Patate gratin	500	15-20	200		
Carne & Pollame	Bistecca	100-500	8-15	180		Bistecca alla fiorentina, lombata, filetto...
	Costolette di maiale	100-500	10-15	180		
	Hamburger	100-500	10-15	180		
	Rotolo di salsiccia alla pancetta	100-500	8-12	180		
	Cosci di pollo	100-500	25-35	180		
	Petto di pollo	100-500	8-12	180		
Snacks	Involcini primavera	100-400	4-8	180	✓	Sposta cestino
	Crocchette di pollo congelate	100-500	10-15	180	✓	
	Bastoncini di pesce congelati	100-400	10-15	180	✓	
	Mozzarelline fritte	100-400	8-12	180	✓	

	Cibo	Quantità (g)	Tempo (min.)	Temp. (°C)	Girare a metà cottura	Extra Info.
Snacks	Verdure ripiene	100-400	10-20	180		Pronti da cuocere
Cottura	Torta	300	30-40	180		Utilizzare una teglia aggiuntiva
	Quiche	400	30-40	180		
	Muffin	300	8-12	180		Utilizzare una teglia/ pirofila aggiuntiva
	Snack dolci	400	8-12	180		

4. Pulsanti per impostazione del tempo di cottura

- Utilizzare il pulsante di controllo del tempo di cottura dell'impostazione del contenitore corrispondente.
- I pulsanti di controllo del tempo consentono di selezionare il tempo di cottura esatto per minuto. È possibile aumentare o diminuire il tempo di 1 minuto da 1 minuto a 60 minuti.
- È possibile toccare i pulsanti di impostazione del tempo di cottura per impostarlo prima o durante la cottura.
- Tenere premuti i pulsanti di impostazione del tempo di cottura per scorrere più velocemente il tempo.

5. Pulsanti per impostazione temperatura

- Utilizzare il pulsante di controllo della temperatura per impostare la temperatura del contenitore corrispondente.
- È possibile impostare la temperatura di cottura a intervalli di 5°C da 80°C a 200°C per la cottura normale, e da 40°C a 70°C per lo scongelamento.
- È possibile premere i pulsanti di impostazione della temperatura per impostare la temperatura prima o durante la cottura.
- Tenere premuti i pulsanti di impostazione della temperatura per

velocizzare l'incremento o la diminuzione della temperatura più rapidamente.

6. Display digitale

- Il display digitale mostra l'ora e la temperatura a turni alterni.
- Mostra il tempo e la temperatura impostati durante l'impostazione, il tempo rimanente e la temperatura di cottura durante la cottura.
- Controlla il tempo di cottura e la temperatura corrette per il contenitore corrispondente.

7. Pulsanti di accensione

- Premere i pulsanti di accensione per iniziare a cuocere.
- Usare il pulsante di accensione relativo a ogni contenitore.

8. Pulsanti di interruzione

- Premere il pulsante di interruzione per fermare la cottura in qualsiasi momento durante il procedimento di cottura.
- Usare il pulsante di interruzione relativo a ogni contenitore.

9. CONTENITORI SINCRONIZZATI

- Imposta entrambi i contenitori per cucinare alla stessa temperatura e con lo stesso tempo.

10. COTTURA SINCRONIZZATA

- Anche se i due contenitori sono settati con due impostazioni differenti, questa funzione fa in modo di far terminare la cottura di entrambi allo stesso tempo.

INTRODUZIONE

La friggitrice ad aria utilizza un metodo di cottura sano e veloce generando un vortice d'aria ciclonica. Il cibo viene cotto in maniera perfetta senza il bisogno di aggiungere olio (fare riferimento alla tabella che seguirà nei prossimi capitoli per approfondire il discorso).

PRIMA DI UTILIZZARE LA FRIGGITRICE AD ARIA

1. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio, inclusi quelli presenti nel contenitore.
2. Estrarre i contenitori, estrarre le griglie tirando verso l'alto. Pulire tutto accuratamente con una spugna non abrasiva, con acqua calda e detersivo per piatti. Sciacquare con acqua pulita e mettere da parte ad asciugare.
3. Pulire l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno morbido inumidito.
4. Collocare l'apparecchio su una superficie stabile, orizzontale, piana e resistente al calore.

Importante! Posizionare l'apparecchio solo su una superficie resistente al calore. Si sconsiglia l'uso diretto su piani di lavoro in laminato/vinile. Per evitare danni da calore alla superficie sottostante, si consiglia di posizionare la friggitrice ad aria su uno spazio termoresistente.

CUCINARE CON LA FRIGGITRICE AD ARIA

1. Collegare la spina a una presa di corrente. L'apparecchio è ora in modalità standby.
 2. Mettere gli ingredienti dentro i contenitori.
 3. Reinserrire i contenitori dentro l'apparecchio.
- Attenzione! Non toccare i contenitori durante o immediatamente dopo l'utilizzo dell'apparecchio. Munirsi di presine protettive e prendere i contenitori soltanto dal manico.**
4. Premere il pulsante di accensione. Seleziona il contenitore e il processo di cottura desiderato.
 5. Seleziona una funzione preimpostata o imposta tempo e temperature manualmente per ogni contenitore. In seguito, premere il pulsante START (AVVIO) per iniziare la cottura.
 6. Per cucinare alcuni ingredienti, potrebbe essere necessario aggiungere una minima quantità di olio per evitare che si brucino.

Quando è necessario, puoi estrarre il contenitore. L'apparecchio smetterà temporaneamente di cuocere, questo consentirà di girare, mischiare gli ingredienti o aggiungere olio. Reinserrire il contenitore per riprendere la cottura.

Nota: Puoi estrarre il contenitore per controllare il processo di cottura in qualsiasi momento. L'apparecchio va in pausa quando il contenitore viene estratto o spento. L'apparecchio continuerà il processo di cottura se il contenitore viene reinserto.

7. Puoi resettare le impostazioni del tempo e della temperatura durante il processo di cottura, se necessario.
8. Quando si sente il segnale acustico “beep-beep”, il tempo impostato è scaduto e il processo di cottura è completato. L'apparecchio è ora in modalità standby.
9. Controllare se gli ingredienti sono cotti in maniera soddisfacente. Aggiungi qualche minuto extra se gli ingredienti non sono ancora cotti bene.
10. Rimuovere il contenitore dall'apparecchio. Si raccomanda di usare il manico, le altre parti potrebbero essere troppo calde. Posizionare il contenitore su una superficie piana, stabile e resistente al calore. Durante il processo di cottura, un po' di olio o grasso potrebbe fuoriuscire dal cibo in cottura, andandosi a posizionare sul fondo del contenitore. È possibile pulire il tutto a fine cottura una volta raffreddati i contenitori.
11. Dopo aver utilizzato l'apparecchio, staccare la spina dalla presa di corrente e lasciar raffreddare completamente la friggitrice.

ATTENZIONE!

Fare attenzione al vapore che fuoriesce dal contenitore, possibile pericolo di scottature.

Non capovolgere il contenitore con gli ingredienti quando si tenta di travasare il contenuto su un piatto. L'olio in eccesso potrebbe essersi accumulato nel contenitore, potrebbe gocciolare e causare ustioni.

Importante! Non lasciare mai l'unità incustodita durante l'uso.

CONSIGLI:

1. Ingredienti piccoli richiedono un tempo di cottura minore rispetto ai cibi più grandi.
2. Un quantitativo di ingredienti più grande richiederà un tempo di cottura più lungo.
3. Girare gli ingredienti più piccoli a metà durante il processo di cottura fornirà risultati di cottura migliori e può aiutare a prevenire ingredienti cotti in maniera non uniforme.
4. Per rimuovere dal cestello ingredienti grandi singoli o delicati, non capovolgere il contenitore. Raccogliere con un paio di pinze da cucina.
5. Si consiglia di non cucinare alimenti estremamente grassi dentro la friggitrice (es: salsicce).
6. Tutto quello che può essere cucinato in un forno tradizionale può essere cotto nella friggitrice ad aria.
7. Metti una piccola teglia o pirofila nel contenitore della friggitrice ad aria se vuoi cuocere una torta/quiche o se vuoi friggere ingredienti ripieni.
8. Puoi utilizzare la friggitrice ad aria semplicemente per riscaldare gli ingredienti. Per riscaldare gli ingredienti si consiglia di impostare la temperatura a 150°C fino a 10 minuti di tempo.
9. Per ottenere i migliori risultati con le patatine fatte in casa, immergere le patatine tagliate in acqua per 30 minuti per rimuovere l'amido in eccesso. Asciugare con carta da cucina e condire con 1/2 cucchiaino di olio d'oliva (o spruzzare leggermente con olio d'oliva spray) fino a quando le patatine sono ricoperte.
10. Per una panatura croccante fatta in casa, mescolare il pangrattato fine con un cucchiaino di olio d'oliva.
11. Gli snack confezionati come bastoncini di pesce impanati o le cosce di pollo devono solo essere leggermente ricoperti di olio d'oliva.

IMPOSTAZIONI

Per facilitare la selezione dei tempi di cottura e dei volumi massimi del cestello per ingredienti specifici, fare riferimento alla sezione MANUALE DI COTTURA di seguito.

Nota: Tieni presente che il manuale di cottura è indicativo e solo per riferimento. La variazione di dimensioni, forme e marchi può richiedere un aumento o una diminuzione del tempo di cottura e dell'impostazione della temperatura per ottenere il risultato di cottura desiderato e migliore.

Questo tipo di tecnologia riscalda istantaneamente l'aria all'interno dell'apparecchio, quindi estrarre il contenitore dall'apparecchio per girare/mescolare gli ingredienti durante la cottura.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI**L'apparecchio non funziona.**

Possibile causa: Non è collegata la spina.

Soluzione: Collegare la spina ad una presa di corrente.

Gli ingredienti non sono cotti bene.

Possibile causa: La quantità di cibo dentro il contenitore è troppo grande. / La temperatura impostata è troppo bassa. / Il tempo impostato è troppo corto.

Soluzione: Metti lotti più piccoli di ingredienti nel contenitore. I lotti più piccoli vengono cotti in maniera più uniforme. / Impostare la temperatura sull'impostazione di temperatura richiesta (fare riferimento al manuale di cottura sopra). / Aggiungere minuti extra alla cottura.

Gli ingredienti non sono cotti in maniera omogenea.

Possibile causa: Alcuni tipi di ingredienti devono essere girati a metà durante il processo di cottura.

Soluzione: Gli ingredienti che si trovano uno sopra l'altro o uno di fronte all'altro (ad esempio le patatine fritte) devono essere girati durante il processo di cottura (fare riferimento al manuale di cottura).

Gli snack fritti non sono croccanti quando escono dalla friggitrice.

Possibile causa: Hai usato un tipo di snack pensato per essere preparato in una friggitrice tradizionale.

Soluzione: Usa degli snack da forno o spennella leggermente dell'olio sugli snack per un risultato più croccante.

Non riesco a far scorrere correttamente il contenitore nell'apparecchio.

Possibile causa: Ci sono troppi ingredienti dentro il contenitore. / Il contenitore non è inserito correttamente.

Soluzione: Non riempire eccessivamente il contenitore. / Spingere il contenitore fino a quando non senti un "click".

Dall'apparecchio fuoriesce fumo bianco.

Possibile causa: Probabilmente stai cucinando ingredienti molto grassi. / Il contenitore contiene ancora residui di grasso della cottura precedente.

Soluzione: Quando cuoci ingredienti grassi nella friggitrice, una grande quantità di olio colerà nel contenitore. L'olio produce fumo bianco ed il contenitore potrebbe surriscaldarsi più del solito. Ciò non influisce sull'apparecchio o sul risultato finale. / Assicurarsi di pulire bene il contenitore dopo ogni utilizzo.

Le patatine fritte non sono cotte in maniera uniforme

Possibile causa: Non hai utilizzato il giusto tipo di patatine fritte. / Non hai risciacquato bene le patatine prima della cottura.

Soluzione: Usa patate fresche e assicurati che rimangano sode durante la frittura. / Sciacquare bene le patatine per rimuovere l'amido dall'esterno delle patatine.

Le patatine fresche non sono croccanti quando escono dalla friggitrice.

Possibile causa: La croccantezza delle patatine dipende dalla quantità di olio e acqua nelle patatine.

Soluzione: Assicurati di asciugare bene le patatine prima di aggiungere l'olio. / Tagliare le patatine più piccole per un risultato più croccante. / Aggiungere un po' più di olio per un risultato più croccante.

PULIZIA E MANUTENZIONE

1. Rimuovere la spina del cavo di alimentazione dalla presa di corrente e lasciare che l'apparecchio si raffreddi completamente prima di pulirlo. Puliscilo dopo ogni utilizzo.

Nota: Rimuovere il contenitore per far raffreddare la friggitrice ad aria più velocemente.

Attenzione! Non immergere l'unità principale in acqua o altri liquidi durante la pulizia. Non toccare le superfici calde.

2. Non utilizzare abrasivi aggressivi, oggetti appuntiti, detergenti caustici o detergenti per forni durante la pulizia di questo apparecchio.

3. Pulire l'esterno dell'apparecchio con un panno morbido umido.

4. Pulire il contenitore e la griglia con acqua calda e utilizzare una spugna non abrasiva con detersivo per piatti. Il contenitore e la griglia sono lavabili in lavastoviglie.

5. **Consiglio:** Se lo sporco si è depositato sulla griglia o sul fondo del contenitore, riempire il contenitore con acqua calda e un po' di detersivo per piatti. Lasciare in ammollo nel contenitore per circa 10 minuti.

6. Pulire l'interno dell'apparecchio con un panno leggermente inumidito e lucidarlo con un panno morbido e asciutto.

7. Se necessario, spazzolare leggermente l'elemento riscaldante per rimuovere eventuali residui di cibo attaccati (una volta raffreddato)

8. Assicurarsi che tutte le parti siano pulite e asciutte prima di riporlo o riutilizzarlo.

9. Conservare la friggitrice ad aria in un luogo sicuro, fresco e asciutto. Non posizionare oggetti sopra la friggitrice ad aria durante la conservazione poiché ciò potrebbe danneggiare l'apparecchio. Tenere lontano dalla portata dei bambini.

SPECIFICHE TECNICHE

Tensione: 220V-240V, 50Hz/60Hz

Potenza nominale: 2400W

Capacità del forno: 9L (2x4.5L)

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 **MASTERPRO** 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, quindi la garanzia non copre l'uso del prodotto in stabilimenti professionali, un uso improprio o un'usura anormale 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 quindi il prodotto e, nel caso risultasse difettoso, BERGNER sostituirà il prodotto con uno nuovo o un prodotto simile in caso 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

Telefono: +34 976 108 538

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

Lorsque vous utilisez un produit électrique, suivez toujours ces précautions de sécurité élémentaires :



LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT L'UTILISATION.

1. Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.
2. Éteignez toujours l'appareil et débranchez-le de l'alimentation secteur lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de le déplacer, de le nettoyer ou de le ranger.
3. Ne plongez jamais l'appareil, le cordon d'alimentation et la fiche dans l'eau ou dans un autre liquide et ne les rincez jamais sous le robinet.
4. Pour éviter les décharges électriques et les courts-circuits, empêchez les liquides de pénétrer dans l'appareil.
5. Si le cordon d'alimentation ou une autre pièce sont endommagés, ils doivent être remplacés uniquement par un électricien qualifié. Dans le cas contraire, le produit doit être mis au rebut.
6. Débranchez la plaque de la prise de courant lorsqu'elle n'est pas utilisée et avant de la nettoyer. Laissez l'appareil refroidir avant d'installer ou de retirer des pièces.
7. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, à moins de faire l'objet d'une surveillance ou d'avoir reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
8. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance en cours d'utilisation. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
9. Les surfaces peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Ce phénomène est normal ; évitez de toucher les surfaces chaudes.
10. Ne laissez pas le cordon entrer en contact avec les surfaces chaudes, faire un nœud ou pendre depuis le bord d'un plan de travail.
11. Ne placez pas cet appareil sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique chaud, ou dans un lieu où il pourrait entrer en contact avec un four chaud.

12. Maintenez l'appareil éloigné des murs, des rideaux et d'autres matériaux sensibles à la chaleur (laissez une distance minimale de 20 cm dans chaque direction). Ne placez pas l'appareil sous des étagères ou des matériaux inflammables en cours d'utilisation.
13. Ne déplacez pas l'appareil en cours d'utilisation.
14. Ne couvrez pas l'entrée d'air ou la sortie d'air lorsque l'appareil fonctionne.
15. Ne touchez pas l'intérieur de l'appareil pendant qu'il fonctionne.
16. N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce manuel.
17. Ne placez rien sur l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation et lorsqu'il est rangé.
18. Avant de brancher l'appareil à l'alimentation électrique, vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension de votre logement. Dans le cas contraire, N'utilisez PAS l'appareil.
19. Cet appareil n'est pas conçu pour fonctionner avec une minuterie externe ou un système de télécommande séparé.
20. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut provoquer des blessures graves ou endommager l'appareil.
21. Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique. N'utilisez pas cet appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu. N'utilisez pas cet appareil dans des véhicules ou des bateaux en mouvement. N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
22. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé dans des environnements tels que la cuisine du personnel dans les magasins, les bureaux, les fermes ou d'autres environnements de travail. Il n'est pas non plus destiné à être utilisé par les clients des motels, des chambres d'hôtes et d'autres environnements résidentiels.
23. Pendant la friture à l'air chaud, de la vapeur chaude est libérée par la sortie d'air. Tenez-vous 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 pendant le fonctionnement.
24. Assurez-vous que les ingrédients préparés dans cet appareil sortent avec une couleur jaune doré et non foncée ou brune.



Attention: Surfaces chaudes! L'appareil et les accessoires deviennent extrêmement CHAUDS pendant le processus de cuisson. Ne touchez pas les accessoires pendant et immédiatement après la cuisson. Tenez l'appareil uniquement par la poignée et soyez prudent lors du retrait des accessoires et des aliments de l'appareil. Portez toujours des gants isolants lorsque vous manipulez des accessoires et des aliments potentiellement chauds. Laissez-le refroidir complètement avant de le nettoyer.

IMPORTANT

- Utilisez l'appareil uniquement sur une surface sèche, plane, stable et résistante à la chaleur, loin des bords.
- N'utilisez pas l'appareil sous des meubles muraux ou des presses. La vapeur peut endommager les meubles ou les presses.
- Ne placez pas l'appareil à proximité de matériaux inflammables, de dispositifs de chauffage ou d'environnements humides.
- Cet appareil doit être mis à la terre.
- N'utilisez jamais l'appareil avec de l'huile.
- Débranchez toujours le cordon d'alimentation de la prise murale lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
- Laissez toujours l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer.
- Ne remplacez pas les pièces par d'autres pièces qui ne sont pas conçues spécifiquement pour cet appareil.
- Ne mettez pas d'autres récipients de cuisson dans l'appareil.
- Si beaucoup de fumée s'échappe de l'évent d'aération pendant le fonctionnement, débranchez l'appareil et ne l'utilisez pas.
- Ne déplacez pas l'appareil pendant qu'il fonctionne. Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le déplacer.
- Les réparations du produit doivent uniquement être effectuées par un électricien qualifié.
- Ne démontez pas l'appareil vous-même et ne remplacez pas les pièces.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, ne l'utilisez pas.
- Maintenez l'appareil hors de portée des enfants pendant l'utilisation ou lorsqu'il est rangé.
- Tenez-vous à l'écart de la sortie d'air ou des endroits où la chaleur

et la vapeur s'échappent.

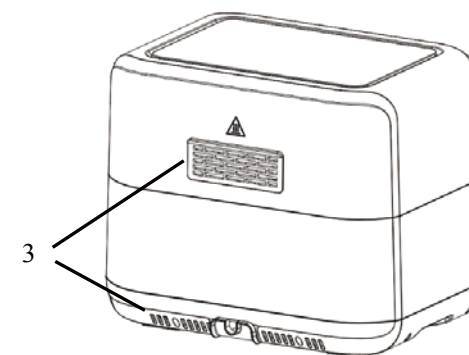
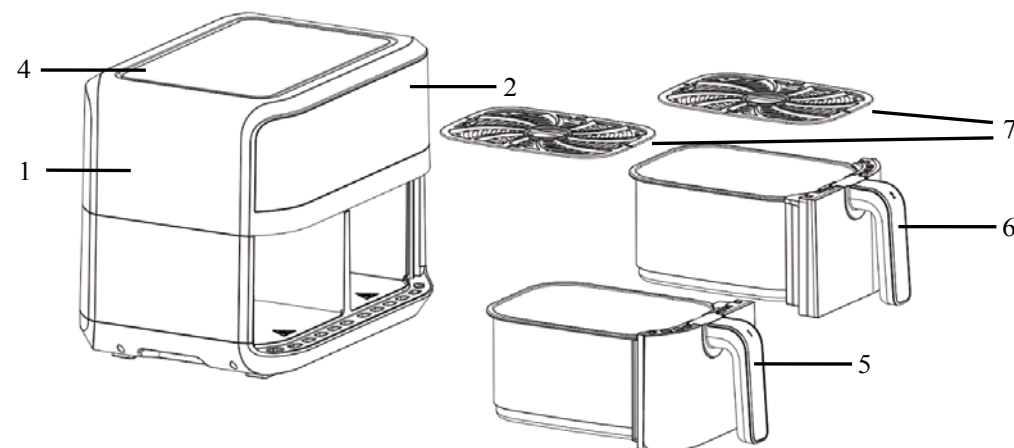
- Assurez-vous que l'appareil est toujours propre avant de faire cuire des aliments.
- Il est normal que de la fumée s'échappe de l'appareil lorsqu'il chauffe pour la première fois. Ce phénomène doit s'estomper après quelques minutes d'utilisation.
- Pour le nettoyage, veuillez consulter la section « NETTOYAGE ET RANGEMENT ».

Avertissement: Pour éviter tout risque de blessures physiques graves et/ou de dommages matériels, soyez extrêmement prudent lorsque vous faites cuire des aliments.

ATTENTION !

- Ne couvrez pas l'entrée d'air et l'orifice de sortie pendant que l'appareil fonctionne.
- Ne touchez jamais l'intérieur de l'appareil pendant qu'il fonctionne.

CONNAÎTRE VOTRE FRITEUSE À AIR



1. Unité principale
2. Panneau de contrôle
3. Sortie d'air chaud
4. Entrée d'air
5. Récipient 1
6. Récipient 2
7. Plateau d'égouttage

IMPORTANT

Veuillez vous assurer que votre appareil est livré avec les éléments corrects indiqués ci-dessus. Vérifiez soigneusement tout avant d'utiliser l'appareil. Si des pièces sont manquantes ou endommagées, ne l'utilisez pas. Renvoyez le produit à Bergner pour le faire remplacer.

INTRODUCTION

La friteuse à air constitue un moyen simple et plus sain de cuire vos aliments préférés. En appliquant une circulation d'air rapide dans toutes les directions, elle peut cuire divers plats sans ajouter d'huile ou cuire des aliments avec un brouillard d'huile.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Remarque: Lors de la première utilisation de l'appareil, retirez soigneusement tous les éléments d'emballage internes et externes, les films de protection et les accessoires.

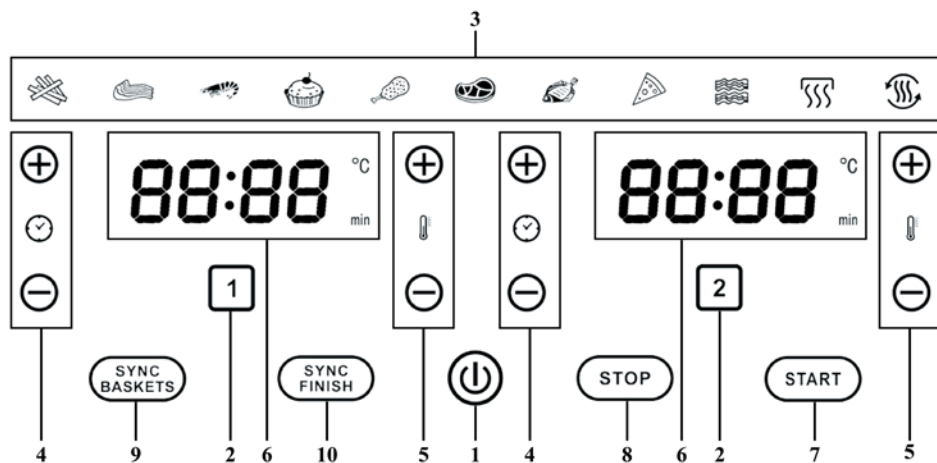
- Nettoyez l'unité principale avec un chiffon ou une éponge humide. Essuyez avec un chiffon doux et sec.

Avertissement! Ne plongez pas l'unité principale dans l'eau ou dans un autre liquide pour la nettoyer.

- Lavez les accessoires avec de l'eau savonneuse. Séchez soigneusement tous les composants avant utilisation.

Avertissement! Il s'agit d'une friteuse sans huile qui fonctionne à l'air chaud. Ne la remplissez pas avec de l'huile, de la graisse de friture ou un autre liquide. Ne pas respecter ces instructions peut causer un incendie et/ou des blessures physiques.

COMMENT UTILISER LE PANNEAU DE CONTRÔLE



1. Bouton d'alimentation

- Une fois l'appareil branché, le bouton d'alimentation s'allume et l'appareil est en mode veille.

- Appuyez sur le bouton d'alimentation, le panneau de commande affiche les indications ON, Pan 1 (Récipient 1) et Pan 2 (Récipient 2).
- Appuyez sur le bouton d'alimentation à tout moment pendant le processus de cuisson, le panneau de commande s'éteint immédiatement et l'appareil s'éteint en même temps.

2. Boutons Pan (Récipient)

- Appuyez sur Pan 1 ou Pan 2 pour allumer le panneau de commande afin de procéder au réglage.

3. Fonctions préréglées

- Les fonctions préréglées vous aideront à commencer à cuire efficacement.
- Sélectionnez l'une des icônes ; la durée et la température sont automatiquement réglées sur une valeur par défaut pour le type d'aliment sélectionné. Vous pouvez remplacer les préréglages par défaut avec les boutons de durée et de température. L'icône Choisir continue de clignoter tant que le processus de cuisson n'a pas démarré.

Icônes	Préréglage	Max. Menge	Durée	Temp.
	Frites	1kg	30 min.	200°C
	Côtelettes	800g	15 min.	200°C
	Crevettes	600g	20 min.	200°C
	Pâtisserie	1.2kg	25 min.	180°C
	Pilons	900g	20 min.	200°C
	Steaks	800g	20 min.	200°C






Icônes	Préréglage	Max. Menge	Durée	Temp.
	Poisson	800g	25 min.	170°C
	Pizza	600g	15 min.	180°C
	Bacon	200g	12 min.	200°C
	Chauffage		20 min.	150°C
	Dégivrage		15 min.	50°C

Tableau de préparation des aliments

Remarque: Il sera peut-être nécessaire d'ajuster la durée et la température de cuisson réelles en fonction de la quantité ou de la taille des aliments.

	Aliment	Montant (g)	Durée (min.)	Temp. (°C)	Nécessité de remuer	Extra Info.
Pommes de terre et frites	Frites fines surgelées	300-400	18-22	180	√	
	Grosses frites congelées	300-400	20-25	180	√	
	Gratin de pommes de terre	500	15-20	200		
Viande et Volailles	Steak	100-500	8-15	180		Bifteck d'ailon, faux-filet, steak...
	Côtelettes de porc	100-500	10-15	180		
	Hamburger	100-500	10-15	180		

	Aliment	Montant (g)	Durée (min.)	Temp. (°C)	Nécessité de remuer	Extra Info.
Viande et Volailles	Rouleau de saucisse au bacon	100-500	8-12	180		
	Pilons de poulet	100-500	25-35	180		
	Filet de poulet	100-500	8-12	180		
Snacks	Rouleaux de printemps	100-400	4-8	180	√	Déplacer le panier
	Nuggets de poulet congelés	100-500	10-15	180	√	
	Bâtonnets de poisson surgelés	100-400	10-15	180	√	
	Snacks au fromage panés surgelés	100-400	8-12	180	√	
	Légumes farcis	100-400	10-20	180		Prêt à cuire les aliments
Cuisson au four	Gâteau	300	30-40	180		Utilisez un moule/ supplémentaire
	Quiche	400	30-40	180		
	Muffins	300	8-12	180		Utilisez un autre moule/ plateau de cuisson
	Snacks sucrés	400	8-12	180		

4. Boutons de réglage de la durée

- Utilisez le bouton de contrôle de la durée pour le réglage de la durée de cuisson du récipient correspondant.
- Les boutons de contrôle de la durée vous permettent de sélectionner la durée de cuisson exacte à la minute près. Vous pouvez augmenter ou diminuer la durée de 1 minute à 60 minutes par paliers de 1 minute.
- Vous pouvez appuyer sur les boutons de réglage de la durée pour définir la durée avant ou pendant la cuisson.
- Appuyez et maintenez les boutons de réglage de la durée enfoncés pour faire défiler la durée plus rapidement.

5. Boutons de réglage de la température

- Utilisez le bouton de contrôle de la température pour le réglage de la température de cuisson du récipient correspondant.
- Les boutons de contrôle de la température vous permettent d'augmenter ou de diminuer la température de cuisson de 5 °C entre 80 °C et 200 °C dans des conditions de fonctionnement normales, et entre 40 °C et 70 °C avec la fonction pré-réglée de dégivrage.
- Vous pouvez appuyer sur les boutons de réglage de la température pour définir la température avant ou pendant la cuisson.
- Appuyez et maintenez les boutons de réglage de la température enfoncés pour une augmentation plus rapide de la température.

6. Affichage numérique

- L'affichage numérique indique alternativement la durée et la température.
- Il indique la durée et la température définies pendant le réglage ainsi que la durée restante et la température de cuisson pendant la cuisson.
- Vérifiez que la durée et la température sont correctes pour le récipient correspondant.

7. Boutons de démarrage

- Appuyez sur les boutons de démarrage pour démarrer la cuisson.
- Utilisez le bouton de démarrage approprié en fonction du récipient.

8. Boutons d'arrêt

- Appuyez sur les boutons d'arrêt pour arrêter la cuisson à tout moment pendant le processus de cuisson.
- Utilisez le bouton d'arrêt approprié en fonction du récipient.

9. SYNCHRONISATION DES PANIERS

- Programmez les deux paniers pour qu'ils cuisent à la même heure et à la même température.

10. SYNCHRONISATION DE FIN DE CUISSON

- Si les deux paniers ont été réglés sur 2 réglages différents, ils seront programmés pour terminer automatiquement et être prêts en même temps.

INTRODUCTION

La friteuse à air constitue un moyen simple et plus sain de cuire vos aliments préférés. En assurant une circulation d'air rapide dans toutes les directions en plus du gril supérieur, elle peut cuire divers aliments sans ajouter d'huile ou en ajoutant un peu d'huile dans certains ingrédients comme indiqué dans le tableau de ce livret.

AVANT D'UTILISER LA FRITEUSE À AIR

1. Retirez tous les éléments d'emballage, y compris ceux qui se trouvent dans le récipient.
2. Retirez les récipients, sortez les plateaux d'égouttage en les tirant directement vers le haut. Nettoyez les récipients et les plateaux d'égouttage avec une éponge non abrasive, de l'eau chaude et du liquide vaisselle. Rincez à l'eau propre et laissez sécher.
3. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon doux et humide.
4. Placez l'appareil sur une surface stable, horizontale, plane et résistante à la chaleur.

Important: Placez l'appareil uniquement sur une surface résistante

à la chaleur. Il n'est pas recommandé de l'utiliser directement sur un plan de travail stratifié/en vinyle. Pour éviter d'endommager la surface inférieure avec la chaleur, il est recommandé de placer la friteuse à air sur un coussin chauffant isolé.

CUISSON VOTRE FRITEUSE À AIR

1. Branchez la fiche du cordon d'alimentation dans une prise secteur. L'appareil est maintenant en mode de veille.
2. Placez les ingrédients dans les récipients.
3. Remettez les récipients dans l'appareil.

Attention! Ne touchez pas les récipients pendant l'utilisation ou immédiatement après l'utilisation, car les récipients sont très chauds pendant et après la cuisson. Tenez-les uniquement par la poignée.

4. Appuyez sur le bouton d'alimentation. Sélectionnez le récipient pour définir le processus de cuisson.
5. Sélectionnez une fonction pré réglée ou définissez manuellement la durée et la température pour les récipients l'un après l'autre. Appuyez ensuite sur les boutons de démarrage pour démarrer la cuisson.
6. Pour la cuisson de certains ingrédients, il peut être nécessaire de retourner le contenu du panier ou d'ajouter une petite quantité d'huile dans les ingrédients pendant le processus de cuisson pour assurer une cuisson uniforme et éviter de carboniser les ingrédients placés en haut du panier. Si nécessaire, vous pouvez retirer le récipient. L'appareil arrête de chauffer automatiquement. Après avoir retourné les aliments ou ajouté de l'huile, remettez le récipient dans l'appareil pour reprendre la cuisson.

Remarque: Vous pouvez sortir le récipient pour vérifier la cuisson à tout moment pendant le processus de cuisson. L'appareil se met en pause lorsque le récipient est retiré ou se met hors tension. L'appareil continue le processus de cuisson si le récipient est remis et il se remet sous tension.

7. Vous pouvez redéfinir le réglage de la durée et de la température pendant le processus de cuisson si nécessaire.

8. Lorsque vous entendez un « bip » sonore, la durée définie est écoulée et le cycle de cuisson est terminé. L'appareil est maintenant en mode de veille.

9. Vérifiez si les ingrédients sont cuits à votre goût. Dans le cas contraire, réglez le minuteur pour ajouter quelques minutes jusqu'à ce que les ingrédients soient cuits à votre goût.

10. Retirez le récipient de l'appareil. Tenez-le uniquement par la poignée car les autres surfaces sont chaudes. Placez le récipient sur une surface plane, ferme et résistante à la chaleur. Pendant le processus de cuisson, l'huile des aliments s'égoutte et s'accumule au fond du récipient. Il peut être nettoyé à la fin du processus de cuisson, une fois que le récipient a refroidi.

11. Après avoir utilisé votre appareil, débranchez immédiatement la fiche de la prise murale et laissez l'appareil refroidir complètement.

ATTENTION!

Faites attention à la vapeur qui s'échappe du récipient, car il existe un risque de brûlure.

Ne retournez pas le récipient avec les ingrédients lorsque vous versez le contenu dans un plat. Un excès d'huile peut s'être accumulé dans le récipient ; il peut s'égoutter et causer des brûlures.

Important: Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance en cours d'utilisation.

CONSEILS:

1. Les ingrédients plus petits nécessitent généralement une durée de cuisson plus courte que les ingrédients plus gros.
2. Une plus grande quantité d'ingrédients nécessite une durée de cuisson plus longue.
3. Retourner les ingrédients plus petits à mi-cuisson donne de meilleurs résultats de cuisson et peut éviter une friture irrégulière des ingrédients.
4. Pour sortir les gros ingrédients individuels ou les ingrédients délicats du panier, ne les renversez pas. Récupérez-les avec une pince.
5. Ne préparez pas d'ingrédients extrêmement gras tels que des

saucisses dans la friteuse à air.

6. Les collations qui peuvent être préparées dans un four peuvent également être préparées dans la friteuse.

7. Placez un moule ou un plat à four dans le récipient de la friteuse à air si vous voulez cuire un gâteau/une quiche ou si vous voulez faire frire des ingrédients fragiles ou fourrés.

8. Vous pouvez également utiliser la friteuse à air pour réchauffer les ingrédients. Pour réchauffer les ingrédients, réglez la température sur 150 °C pendant 10 minutes au maximum.

9. Pour de meilleurs résultats avec des frites maison, faites tremper les frites coupées dans de l'eau pendant 30 minutes pour éliminer l'excès d'amidon. Séchez-les sur du papier absorbant et ajoutez 1/2 cuillère à soupe d'huile d'olive (ou vaporisez légèrement avec de l'huile d'olive en spray) jusqu'à ce que les frites soient enrobées.

10. Pour un enrobage maison croustillant, mélangez de la chapelure fine avec une cuillère à soupe d'huile d'olive.

11. Les collations préemballées telles que le poisson pané ou les pilons de poulet doivent seulement être légèrement enrobées d'huile d'olive.

PARAMÈTRES

Pour vous aider à sélectionner les durées de cuisson et les volumes maximum dans le panier pour des ingrédients spécifiques, consultez la section MANUEL DE CUISSON ci-dessous.

Remarque: Veuillez noter que le manuel de cuisson est indicatif et fourni uniquement à titre de référence. Les variations de tailles, de formes et de marques peuvent nécessiter une augmentation ou une diminution de la durée de cuisson et du réglage de la température pour obtenir le résultat de cuisson souhaité et optimal.

Ce type de technologie de chauffage réchauffe instantanément l'air à l'intérieur de l'appareil. Par conséquent, sortir brièvement le récipient de l'appareil pour remuer/retourner les ingrédients pendant la cuisson perturbera peu le processus.

GUIDE DE DÉPANNAGE

La friteuse ne fonctionne pas.

Cause possible: L'appareil n'est pas branché sur une prise secteur.

Solution: Branchez l'appareil sur une prise secteur.

Les ingrédients frits dans la friteuse ne sont pas prêts.

Cause possible: La quantité d'ingrédients dans le récipient est trop importante. / La température réglée est trop basse. / Le temps de préparation est trop court.

Solution: Placez de plus petites quantités d'ingrédients dans le récipient. Les quantités plus petites sont frites de manière plus uniforme. / Réglez la température sur la valeur requise (consultez le manuel de cuisson ci-dessus). / Réglez le minuteur sur la durée de préparation requise.

Les ingrédients sont frits de manière irrégulière dans la friteuse.

Cause possible: Certains types d'ingrédients doivent être remués/retournés à mi-cuisson.

Solution: Les ingrédients qui se superposent ou se croisent (p. ex les frites) doivent être remués/retournés à mi-cuisson (consultez le manuel de cuisson).

Les collations frites ne sont pas croustillantes à leur sortie de la friteuse.

Cause possible: Vous avez utilisé un type de collations qui doivent être préparées dans une friteuse traditionnelle.

Solution: Utilisez des collations à cuire au four ou badigeonnez légèrement les collations avec de l'huile pour un résultat plus croustillant.

Impossible de mettre correctement le récipient dans l'appareil.

Cause possible: Trop d'ingrédients sont présents dans le récipient. / Le récipient n'est pas placé correctement.

Solution: Ne mettez pas trop d'aliments dans le récipient. / Poussez le

récepteur vers le bas jusqu'à ce que vous entendiez un « déclic ».

De la fumée blanche s'échappe de l'appareil.

Cause possible: Vous préparez des ingrédients gras. / Le récepteur contient encore des résidus de graisse issus d'une utilisation précédente.

Solution: Lorsque vous faites frire des ingrédients gras dans la friteuse, une grande quantité d'huile s'écoule dans le récepteur. L'huile génère une fumée blanche et le récepteur peut chauffer plus que d'habitude. Cela n'a pas d'influence sur l'appareil ou le résultat final. / La fumée blanche est causée par la graisse qui chauffe dans le récepteur. Assurez-vous de nettoyer correctement le récepteur après chaque utilisation.

Les frites fraîches sont frites de manière irrégulière dans la friteuse.

Cause possible: Vous n'avez pas utilisé le bon type de pomme de terre. / Vous n'avez pas rincé correctement les frites avant de les faire frire.

Solution: Utilisez des pommes de terre fraîches et assurez-vous qu'elles restent fermes pendant la friture. / Rincez correctement les frites pour retirer l'amidon de l'extérieur des frites.

Les frites fraîches ne sont pas croustillantes à leur sortie de la friteuse.

Cause possible: Le croustillant des frites dépend de la quantité d'huile et d'eau dans les frites.

Solution: Assurez-vous de sécher correctement les frites avant d'ajouter l'huile. / Coupez les frites plus petites pour un résultat plus croustillant. / Ajoutez un peu plus d'huile pour un résultat plus croustillant.

NETTOYAGE ET RANGEMENT

1. Retirez la fiche du cordon d'alimentation de la prise secteur et laissez l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer. Nettoyez-le après chaque utilisation.

Remarque : Retirez le récepteur pour permettre à la friteuse à air de refroidir plus rapidement.

Attention! Ne plongez pas le boîtier de l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide lors du nettoyage.

2. Ne touchez pas les surfaces chaudes.
3. N'utilisez pas d'abrasifs agressifs, d'objets pointus, de nettoyeurs caustiques ou de nettoyeurs pour four afin de nettoyer cet appareil.
4. Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon doux et humide.
5. Nettoyez le récepteur et le plateau d'égouttage avec de l'eau chaude et utilisez une éponge non abrasive avec du liquide vaisselle. Le récepteur et le plateau d'égouttage peuvent passer au lavevaisselle.
Conseil: Si de la saleté est incrustée sur le plateau d'égouttage ou au fond du récepteur, remplissez le récepteur d'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle. Laissez-la tremper dans le récepteur pendant environ 10 minutes.

6. Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec un chiffon légèrement humide et terminez avec un chiffon doux et sec.

7. Si nécessaire, brossez légèrement l'élément chauffant pour enlever les résidus d'aliments collés.

8. Assurez-vous que tous les éléments sont propres et secs avant de la ranger ou de l'utiliser à nouveau.

9. Rangez la friteuse à air dans un lieu sûr, frais et sec. Ne placez aucun objet sur la friteuse à air lorsqu'elle est rangée car cela peut endommager l'appareil. Maintenez-la hors de portée des enfants.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Tension: 220V-240V, 50Hz/60Hz

Puissance nominale: 2400W

Capacité du four: 9L (2x4.5L)

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 **MASTERPRO** 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 de garantie et du reçu d'achat du produit.

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

Befolgen Sie bei der Verwendung eines elektrischen Geräts immer die folgenden grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen:



LESEN SIE VOR DEM GEBRAUCH SÄMTLICHE ANWEISUNGEN VOLLSTÄNDIG DURCH.

1. Lesen Sie vor dem Gebrauch des Geräts sämtliche Anweisungen durch.
2. Schalten Sie das Gerät immer aus und trennen Sie es vom Stromnetz, wenn Sie es nicht benutzen, bevor Sie versuchen, es zu bewegen, bevor Sie es reinigen oder bevor Sie es wegräumen.
3. Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel und den Stecker niemals in Wasser oder eine andere Flüssigkeit ein und spülen Sie sie nicht unter fließendem Wasser ab.
4. Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeiten in das Gerät eindringen, um Stromschläge und Kurzschlüsse zu vermeiden.
5. Wenn das Netzkabel oder ein anderes Teil beschädigt ist, darf es nur von einem qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden, oder das Produkt muss entsorgt werden.
6. Den Stecker aus der Steckdose ziehen, wenn das Gerät nicht benutzt wird und vor der Reinigung. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Teile anbringen oder abnehmen.
7. Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Personen, denen es an Erfahrung oder Kenntnis mangelt (oder von Kindern), benutzt werden, sofern sie von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt werden oder Anweisungen zur Bedienung des Geräts erhalten haben.
8. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es in Betrieb ist. Kinder sind zu beaufsichtigen, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
9. Die Oberflächen können während des Gebrauchs heiß werden. Das ist normal. Vermeiden Sie den Kontakt mit heißen Oberflächen.
10. Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommt, sich nicht verknotet und nicht an der Kante von Tischplatten herunterhängt.

11. Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe von heißen Gasoder Elektrobrennern oder in die Nähe eines heißen Ofens.
12. Halten Sie das Gerät von Wänden, Vorhängen und anderen wärmeempfindlichen Materialien fern (lassen Sie in jeder Richtung einen Mindestabstand von 20 cm). Stellen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unter Regale oder brennbare Materialien.
13. Bewegen Sie das Gerät nicht, wenn es in Betrieb ist.
14. Decken Sie den Lufteinlass und den Luftauslass nicht ab, wenn das Gerät in Betrieb ist.
15. Berühren Sie nicht das Innere des Geräts, während es in Betrieb ist.
16. Verwenden Sie das Gerät nicht für andere Zwecke als in dieser Anleitung beschrieben.
17. Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät, wenn es in Betrieb ist oder gelagert wird.
18. Bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen, überprüfen Sie, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der Spannung in Ihrer Wohnung übereinstimmt. Sollte dies nicht der Fall sein, verwenden Sie das Gerät NICHT.
19. Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernbedienung bestimmt.
20. Die Verwendung von Zubehör, das nicht vom Hersteller des Geräts empfohlen wird, kann zu schweren Verletzungen oder Schäden am Gerät führen.
21. Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Verwenden Sie das Gerät nicht für andere als die vorgesehenen Zwecke. Nicht in Fahrzeugen oder auf Booten benutzen. Nicht im Freien benutzen.
22. Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung in Umgebungen wie Personalküchen in Geschäften, Büros, landwirtschaftlichen Betrieben oder anderen Arbeitsumgebungen vorgesehen. Es ist auch nicht für die Nutzung durch Kunden in Motels, Pensionen und anderen wohnunsähnlichen Umgebungen gedacht.
23. Beim Heißluftfritieren wird heißer Dampf durch den Luftauslass freigesetzt. Halten Sie einen Sicherheitsabstand zum Dampf und zum Luftauslass ein. Achten Sie beim Betrieb auch auf heißen Dampf und

- heiße Luft.
24. Achten Sie darauf, dass die in diesem Gerät zubereiteten Zutaten nicht dunkel oder braun, sondern goldgelb werden.



Vorsicht: Heiße Oberflächen! Das Gerät und das Zubehör werden während des Garvorgangs sehr heiß. Berühren Sie das Zubehör während und unmittelbar nach dem Garvorgang nicht. Fassen Sie das Gerät nur am Griff an und seien Sie vorsichtig, wenn Sie das Zubehör und die Lebensmittel aus dem Gerät nehmen. Tragen Sie immer Ofenhandschuhe, wenn Sie potenziell heißes Zubehör und heiße Lebensmittel anfassen. Lassen Sie es vor der Reinigung vollständig abkühlen.

WICHTIG!

- Benutzen Sie das Gerät nur auf einer trockenen, ebenen, stabilen und hitzebeständigen Unterlage, die keine Kanten aufweist.
- Verwenden Sie das Gerät nicht unter Hängeschränken. Der Dampf kann Schäden an den Hängeschränken verursachen.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von brennbaren Materialien, Heizgeräten oder feuchten Umgebungen auf.
- Dieses Gerät muss geerdet sein.
- Verwenden Sie das Gerät niemals mit Öl.
- Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht benutzt wird.
- Lassen Sie das Gerät immer vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- Ersetzen Sie das Gerät nicht durch andere Teile, die nicht speziell für dieses Gerät bestimmt sind.
- Stellen Sie kein anderes Kochgeschirr in das Gerät.
- Wenn während des Betriebs viel Rauch aus der Lüftungsöffnung austritt, ziehen Sie den Netzstecker und verwenden Sie das Gerät nicht.
- Bewegen Sie das Gerät während des Betriebs nicht. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es bewegen.
- Jegliche Reparaturen am Produkt dürfen nur von einer qualifizierten

Elektrofachkraft durchgeführt werden.

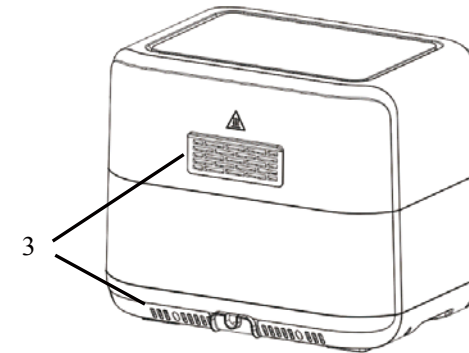
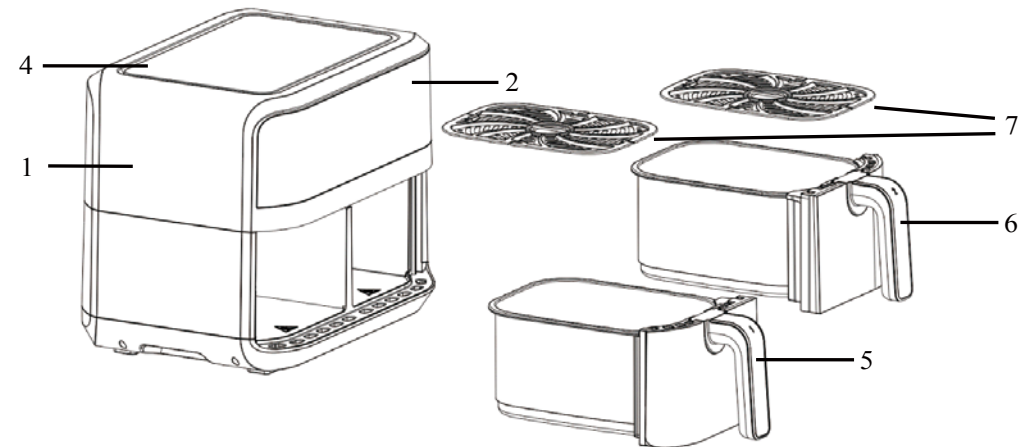
- Nehmen Sie das Gerät nicht selbst auseinander und tauschen Sie keine Teile aus.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, darf es nicht verwendet werden.
- Bewahren Sie das Gerät während des Gebrauchs oder bei der Lagerung außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Halten Sie sich vom Luftauslass bzw. Stellen fern, an denen Hitze oder Dampf freigesetzt wird.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät vor dem Kochen immer sauber ist.
- Es ist normal, dass beim ersten Aufheizen etwas Rauch aus dem Gerät austritt. Dies sollte nach einigen Minuten der Verwendung abklingen.
- Zur Reinigung lesen Sie bitte den Abschnitt „REINIGUNG UND LAGERUNG“.

Warnung: Um das Risiko schwerer Verletzungen und/oder Sachschäden zu vermeiden, gehen Sie beim Kochen mit äußerster Vorsicht vor.

VORSICHT!

- Die Lufteintritts- und Luftaustrittsöffnung darf nicht abgedeckt werden, während das Gerät in Betrieb ist.
- Berühren Sie niemals das Innere des Geräts, während es in Betrieb ist.

BESCHREIBUNG IHRER HEISLUFTFRITTEUSE



1. Hauptgerät
2. Bedienfeld
3. Heißluftauslass
4. Lufteinlass
5. Frittierbehälter 1
6. Frittierbehälter 2
7. Tropfschale

WICHTIG!

Vergewissern Sie sich, dass Ihr Gerät mit den richtigen, oben abgebildeten Komponenten geliefert wird. Überprüfen Sie vor der Verwendung alles sorgfältig. Wenn Teile fehlen oder beschädigt sind, darf das Gerät nicht verwendet werden. Senden Sie das Produkt zum Austausch an Bergner zurück.

EINFÜHRUNG

Mit Ihrer Heißluftfritteuse lassen sich Ihre Lieblingsspeisen ganz einfach und gesünder zubereiten. Durch die schnelle Luftzirkulation aus allen Richtungen ist es möglich, eine Vielzahl von Gerichten ohne

Zugabe von Öl oder mit Ölnebel zu garen.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Hinweis: Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen, entfernen Sie sorgfältig alle inneren und äußeren Verpackungen, Schutzfolien und Zubehörteile.

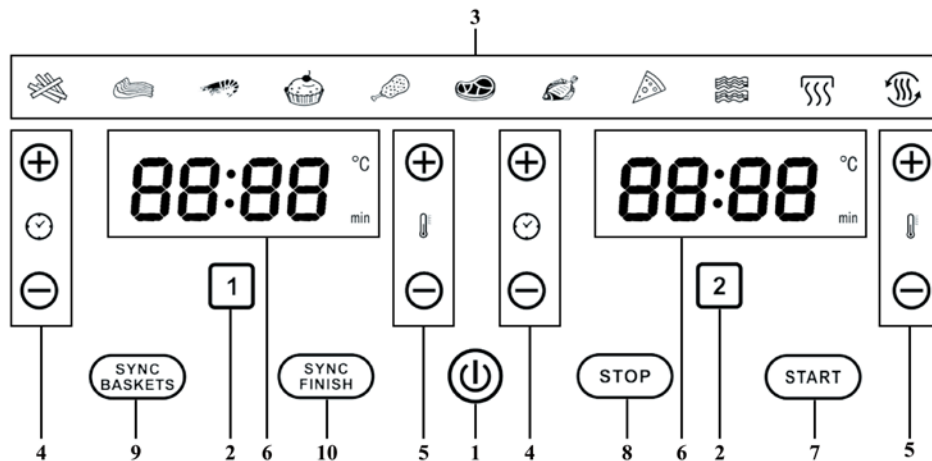
- Reinigen Sie das Hauptgerät mit einem feuchten Tuch oder Schwamm. Wischen Sie es mit einem weichen, trockenen Tuch ab.

Warnung! Tauchen Sie das Hauptgerät zur Reinigung nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.

- Waschen Sie das Zubehör mit Seifenwasser. Trocknen Sie alle Komponenten vor dem Gebrauch gründlich ab.

Warnung! Dies ist eine ölfreie Fritteuse, die mit Heißluft arbeitet. Nicht mit Öl, Frittierfett oder einer anderen Flüssigkeit füllen. Wenn diese Anweisungen nicht befolgt werden, kann dies zu einem Brand und/oder Verletzungen führen.

VERWENDUNG DES BEDIENFELDES



1. Einschalttaste

- Sobald das Gerät eingesteckt ist, leuchtet die Einschalttaste auf und das Gerät befindet sich im Standby-Modus.
- Berühren Sie die Einschalttaste. Daraufhin werden auf dem Bedienfeld ON und Pan 1 und 2 angezeigt.
- Wenn Sie während des Garvorgangs die Einschalttaste berühren, schaltet sich das Bedienfeld sofort aus und das Gerät schaltet sich gleichzeitig ab.

2. Tasten für Frittierbehälter

- Berühren Sie die Taste für den Frittierbehälter 1 oder 2, damit das Bedienfeld für die Einstellung beleuchtet wird.

3. Voreingestellte Funktionen

- Die voreingestellten Funktionen erlauben ein effizientes Garen.
- Wenn Sie eines der Symbole auswählen, werden Zeit und Temperatur automatisch auf eine Standardeinstellung für die ausgewählte Lebensmittelart gesetzt. Mit den Zeit- und Temperaturtasten können Sie die Standardvoreinstellungen überschreiben. Das ausgewählte Symbol blinkt so lange, bis der Garvorgang begonnen hat.

Symbole	Voreinstellung	Max. Menge	Zeit	Temp.
	Pommes frites	1kg	30 Minuten	200°C
	Koteletts	800g	15 Minuten	200°C
	Garnelen	600g	20 Minuten	200°C
	Backen	1.2kg	25 Minuten	180°C
	Hähnchenkeulen	900g	20 Minuten	200°C
	Steak	800g	20 Minuten	200°C




Symbole	Voreinstellung	Max. Menge	Zeit	Temp.
	Fisch	800g	25 Minuten	170°C
	Pizza	600g	15 Minuten	180°C
	Speck	200g	12 Minuten	200°C
	Kochvorgang		20 Minuten	150°C
	Auftauen		15 Minuten	50°C

Tabelle der Nahrungszubereitung

Hinweis: Die tatsächliche Garzeit und Temperatur muss je nach Menge oder Größe der Lebensmittel angepasst werden.

	Lebensmittel	Menge (g)	Zeit (min.)	Temp. (°C)	Wenden erforderlich	Extra Info.
Kartoffeln & Pommes	Dünne gefrorene Pommes	300-400	18-22	180	√	
	Dicke gefrorene Pommes	300-400	20-25	180	√	
	Kartoffelgratin	500	15-20	200		
Fleisch & Geflügel	Steak	100-500	8-15	180		T-Bone-Steak, Sirloin-Steak, Steak...
	Schweinekoteletts	100-500	10-15	180		
	Hamburger	100-500	10-15	180		

	Lebensmittel	Menge (g)	Zeit (min.)	Temp. (°C)	Wenden erforderlich	Extra Info.
Fleisch & Geflügel	Wurstbrötchen im Speck	100-500	8-12	180		
	Hühnerkeulen	100-500	25-35	180		
	Hühnerbrust	100-500	8-12	180		
Snacks	Frühlingsrollen	100-400	4-8	180	√	Korb verschieben
	Gefrorene Chicken Nuggets	100-500	10-15	180	√	
	Gefrorene Fischstäbchen	100-400	10-15	180	√	
	Gefrorene panierte Käsesnacks	100-400	8-12	180	√	
	Gefülltes Gemüse	100-400	10-20	180		Bratfertige Lebensmittel verwenden
Gebackenes	Kuchen	300	30-40	180		Zusätzliche Backform verwenden
	Quiche	400	30-40	180		
	Muffins	300	8-12	180		Zusätzliche Backform/ Auflaufform verwenden
	Süße Snacks	400	8-12	180		

4. Zeitwahltasten

• Stellen Sie mit den Zeitwahltasten die Garzeit für den entsprechenden Frittierbehälter ein.

- Mit den Zeitwahltasten können Sie die genaue Garzeit minutengenau einstellen. Sie können die Zeit von 1 Minute bis 60 Minuten um jeweils 1 Minute erhöhen oder verringern.
- Sie können die Zeitwahltasten berühren, um die Zeit vor oder während des Garens einzustellen.
- Halten Sie die Zeitwahltasten gedrückt, um die Ziffern für die Zeiteinstellung schneller ablaufen zu lassen.

5. Temperaturwahltasten

- Stellen Sie mit der Temperaturwahltaste die gewünschte Gartemperatur den entsprechenden Frittierbehälter ein.
- Mit den Temperaturwahltasten kann die Gartemperatur um 5 °C erhöht oder gesenkt werden, und zwar von 80 °C bis 200 °C unter normalen Betriebsbedingungen und von 40 °C bis 70 °C für die voreingestellte Auftaufunktion.
- Sie können die Temperaturwahltasten berühren, um die Temperatur vor oder während des Garens einzustellen.
- Halten Sie die Temperaturwahltasten gedrückt, um die Temperatur schneller zu erhöhen.

6. Digitales Display

- Das digitale Display zeigt abwechselnd die Uhrzeit und die Temperatur an.
- Während der Einstellung wird die eingestellte Zeit und Temperatur und während des Garvorgangs die verbleibende Zeit und Temperatur angezeigt.
- Überprüfen Sie die richtige Zeit und Temperatur für den entsprechenden Frittierbehälter.

7. Start-Tasten

- Berühren Sie die Starttasten, um den Garvorgang zu starten.
- Verwenden Sie die richtige Starttaste für den entsprechenden Frittierbehälter.

8. Stop-Tasten

- Berühren Sie die Stopptasten, um den Garvorgang jederzeit zu beenden.
- Verwenden Sie die richtige Stopptaste für den entsprechenden Frittierbehälter.

9. KÖRBE SYNCHRONISIEREN

- Programmiert beide Körbe zum Garen bei gleicher Zeit und Temperatur.

10. GARENDE SYNCHRONISIEREN

- Programmiert unterschiedlich eingestellte Körbe so, dass sie gleichzeitig fertig werden.

EINFÜHRUNG

Mit Ihrer Heißluftfritteuse lassen sich Ihre Lieblingsspeisen ganz einfach und gesünder zubereiten. Durch die schnelle Luftzirkulation aus allen Richtungen, die zusätzlich zu einem Oberhitze grill angewendet wird, können verschiedene Gerichte ohne Zugabe von Öl oder mit nur wenig Öl für bestimmte Zutaten gemäß der Tabelle in diesem Heft zubereitet werden.

VOR DER BENUTZUNG DER HEISSLUFTFRITTEUSE

1. Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial, auch das im Frittierbehälter.
2. Ziehen Sie die Frittierbehälter heraus, nehmen Sie die Tropfschalen heraus, indem Sie sie gerade nach oben ziehen. Reinigen Sie Frittierbehälter und die Tropfschalen mit einem nicht scheuernden Schwamm, mit heißem Wasser und Spülmittel. Spülen Sie mit sauberem Wasser nach und lassen Sie sie gründlich trocknen.
3. Wischen Sie die Innen- und Außenseite des Geräts mit einem feuchten, weichen Tuch ab.
4. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, waagerechte, flache und hitzebeständige Oberfläche.

Wichtig! Stellen Sie das Gerät nur auf eine hitzebeständige Oberfläche. Nicht zur direkten Verwendung auf laminierten / Vinyl-Oberflächen empfohlen. Um Hitzeschäden an der darunter liegenden Oberfläche zu vermeiden, wird empfohlen, die Fritteuse auf eine hitzesolierende Unterlage zu stellen.

GAREN MIT IHRER HEISSLUFTFRITTEUSE

1. Stecken Sie Stecker des Netzkabels an eine Netzsteckdose. Das Gerät befindet sich nun in Bereitschaft.

2. Geben Sie die Zutaten in die Frittierbehälter.

3. Schieben Sie die Frittierbehälter wieder in das Gerät.

Vorsicht! Berühren Sie die Frittierbehälter nicht während des Gebrauchs oder unmittelbar nach dem Gebrauch, da die Frittierbehälter während und nach dem Garen sehr heiß werden. Nur am Griff halten.

4. Berühren Sie die Einschalttaste. Wählen Sie den Frittierbehälter aus, um den Garvorgang zu starten.

5. Wählen Sie eine voreingestellte Funktion oder stellen Sie die Zeit sowie Temperatur für den einzelnen Frittierbehälter manuell ein.

Berühren Sie dann die Starttasten, um den Garvorgang zu starten.

6. Beim Garen einiger Zutaten kann es erforderlich sein, den Inhalt des Korbs zu wenden oder während des Garvorgangs eine kleine Menge Öl in die Zutaten zu geben, um ein gleichmäßiges Garen zu gewährleisten und ein Verkohlen der oben im Korb liegenden Zutaten zu vermeiden. Bei Bedarf können Sie den Frittierbehälter herausziehen. Das Gerät hört automatisch auf zu heizen. Setzen Sie den Frittierbehälter nach dem Wenden oder Nachfüllen von Öl wieder in das Gerät ein, um den Garvorgang fortzusetzen.

Hinweis: Sie können den Frittierbehälter jederzeit während des Garvorgangs herausnehmen, um nachzusehen. Das Gerät macht eine Pause, wenn der Frittierbehälter herausgenommen oder ausgeschaltet wird. Das Gerät setzt den Garvorgang fort, wenn der Frittierbehälter wieder eingeschoben wird, und schaltet sich wieder ein.

7. Sie können die Zeit und Temperatureinstellung bei Bedarf auch

während des Garvorgangs zurücksetzen.

8. Wenn Sie den Piepton hören, ist die eingestellte Zeit abgelaufen, und der Garvorgang ist beendet. Das Gerät befindet sich nun in Bereitschaft.

9. Prüfen Sie, ob die Zutaten zu Ihrer Zufriedenheit gegart sind. Ist dies nicht der Fall, stellen Sie den Timer auf einige weitere Minuten ein, bis die Zutaten zu Ihrer Zufriedenheit gegart sind.

10. Nehmen Sie den Frittierbehälter aus dem Gerät. Halten Sie ihn nur am Griff fest, da andere Oberflächen heiß sind. Stellen Sie den Frittierbehälter auf eine flache, feste und hitzebeständige Oberfläche. Während des Garvorgangs tropft das Öl von den Lebensmitteln ab und sammelt sich auf dem Boden des Frittierbehälters. Diese kann am Ende des Garvorgangs gereinigt werden, wenn der Frittierbehälter abgekühlt ist.

11. Ziehen Sie nach dem Gebrauch Ihres Geräts sofort den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.

VORSICHT!

Achten Sie auf den Dampf, der aus dem Frittierbehälter entweicht, denn es besteht Verbrühungsgefahr.

Stellen Sie den Frittierbehälter mit den Zutaten nicht auf den Kopf stellen, wenn man den Inhalt auf einen Teller kippt. Überschüssiges Öl kann sich im Frittierbehälter angesammelt haben, es könnte heraustropfen und Verbrühungen verursachen.

Wichtig! Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn es in Gebrauch ist.

TIPPS:

1. Kleinere Zutaten benötigen in der Regel eine kürzere Garzeit als größere Zutaten.

2. Eine größere Menge an Zutaten erfordert eine längere Garzeit.

3. Das Wenden kleinerer Zutaten nach der Hälfte des Garvorgangs führt zu besseren Garergebnissen und kann dazu beitragen, dass die Zutaten gleichmäßig frittiert werden.

4. Um einzelne große oder empfindliche Zutaten aus dem Korb zu

nehmen, kippen Sie sie nicht heraus. Heben Sie sie mit einer Zange heraus.

5. Bereiten Sie keine extrem fettigen Zutaten wie Würstchen in der Heißluftfritteuse zu.

6. Snacks, die im Backofen zubereitet werden können, können auch in der Fritteuse zubereitet werden.

7. Stellen Sie eine Backform oder Auflaufform in die Fritteuse, wenn Sie einen Kuchen/eine Quiche backen oder zerbrechliche oder gefüllte Zutaten frittieren möchten.

8. Sie können die Heißluftfritteuse auch zum Aufwärmen von Zutaten verwenden. Stellen Sie zum Aufwärmen der Zutaten die Temperatur bis zu 10 Minuten auf 150 °C ein.

9. Die besten Ergebnisse mit selbstgemachten Pommes frites erzielen Sie, wenn Sie die geschnittenen Pommes frites 30 Minuten lang in Wasser einweichen, um überschüssige Stärke zu entfernen. Lassen Sie sie auf Küchenpapier abtrocknen und schwenken Sie sie anschließend in 1/2 Esslöffel Olivenöl (oder besprühen Sie sie leicht mit Olivenölspray), bis die Pommes frites bedeckt sind.

10. Für eine knusprige, selbstgemachte Ummantelung mischen Sie feines Paniermehl mit einem Esslöffel Olivenöl.

11. Vorgefertigte Snacks wie paniertes Fisch oder Hähnchenkeulen müssen nur leicht mit Olivenöl bestrichen werden.

EINSTELLUNGEN

Zur Unterstützung bei der Auswahl der Garzeiten und des maximalen Korbvolumens für bestimmte Zutaten siehe den Abschnitt GARANLEITUNG weiter unten.

Hinweis: Bitte beachten Sie, dass die Garanleitung nur als Richtwert dient. Variationen in Größe, Formen und Marken können eine Erhöhung oder Verringerung der Kochzeit und Temperatureinstellung erfordern, um das gewünschte und beste Garergebnis zu erzielen. Diese Art der Beheizung erwärmt die Luft im Inneren des Geräts sofort, sodass ein kurzes Herausziehen des Frittierbehälters aus dem Gerät, um die Zutaten während des Kochens zu wenden, den Garprozess kaum stört.

PROBLEMBEHEBUNG

Die Fritteuse funktioniert nicht.

Mögliche Ursache: Das Gerät ist nicht an die Netzsteckdose angeschlossen.

Lösung: Gerät an eine Netzsteckdose anschließen.

Die in der Fritteuse frittierten Zutaten sind nicht gar.

Mögliche Ursache: Zu viele Zutaten im Frittierbehälter. / Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig. / Die Garzeit ist zu kurz.

Lösung: Geringere Mengen an Zutaten in den Frittierbehälter geben. Kleinere Mengen werden gleichmäßiger frittiert. / Temperatur auf den gewünschten Wert einstellen (siehe die obige Garanleitung). / Stellen Sie den Timer auf die gewünschte Garzeit ein.

Die Zutaten werden in der Fritteuse ungleichmäßig frittiert.

Mögliche Ursache: Bestimmte Arten von Zutaten müssen nach der Hälfte des Garvorgangs geschwenkt/umgedreht werden.

Lösung: Zutaten, die übereinander liegen (z. B. Pommes frites), müssen nach der Hälfte des Garvorgangs geschwenkt/gewendet werden (siehe Garanleitung).

Frittierte Snacks sind nicht knusprig, wenn sie aus der Fritteuse kommen.

Mögliche Ursache: Es wurde eine Art von Snacks verwendet, die für die Zubereitung in einer herkömmlichen Friteuse bestimmt sind.

Lösung: Snacks für den Backofen verwenden oder Snacks leicht mit Öl bestreichen, damit sie knuspriger werden.

Der Frittierbehälter lässt sich nicht richtig in das Gerät einschieben.

Mögliche Ursache: Es befinden sich zu viele Zutaten im Frittierbehälter. / Der Frittierbehälter wurde nicht richtig in Gerät platziert.

Lösung: Nicht zu viel Lebensmittel in den Frittierbehälter geben. / Drücken Sie die Tropfschale nach unten in den Frittierbehälter, bis sie hörbar einrastet.

Aus dem Gerät tritt weißer Rauch aus.

Mögliche Ursache: Es werden fettige Zutaten zubereitet. / Der Frittierbehälter enthält noch Fettreste vom vorherigen Gebrauch.

Lösung: Wenn Sie fettige Zutaten in der Fritteuse frittieren, läuft eine große Menge Öl in den Frittierbehälter. Das Öl erzeugt weißen Rauch und der Frittierbehälter kann sich stärker als gewöhnlich erhitzen. Dies hat keinen Einfluss auf das Gerät oder das Endergebnis. / Weißer Rauch wird durch die Erhitzung von Fett im Frittierbehälter verursacht. Darauf achten, dass der Frittierbehälter nach jedem Gebrauch gründlich gereinigt wird.

Frische Pommes frites werden in der Fritteuse ungleichmäßig frittiert.

Mögliche Ursache: Es wurde nicht die richtige Kartoffelsorte verwendet. / Die Pommes frites wurden vor dem Frittieren nicht ausreichend abgespült.

Lösung: Frische Kartoffeln verwenden und darauf achten, dass sie beim Frittieren fest bleiben. / Pommes frites gut abspülen, um die Stärke von der Außenseite der Pommes frites zu entfernen.

Frische Pommes frites sind nicht knusprig, wenn sie aus der Fritteuse kommen.

Mögliche Ursache: Wie knusprig die Pommes frites werden, hängt von der Menge an Öl und Wasser ab, die in den Pommes frites enthalten ist.

Lösung: Darauf achten, dass die Pommes frites gut abgetrocknet wurden, bevor das Öl hinzugefügt wird. / Pommes frites kleiner schneiden, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen. / Für ein knusprigeres Ergebnis etwas mehr Öl hinzufügen.

REINIGUNG UND LAGERUNG

1. Ziehen Sie den Stecker des Netzkabels aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vor der Reinigung vollständig abkühlen. Reinigen Sie es nach jedem Gebrauch.

Hinweis: Entfernen Sie den Frittierbehälter, damit die Fritteuse

schneller abkühlt.

Vorsicht! Tauchen Sie das Gehäuse des Geräts beim Reinigen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.

2. Heiße Oberflächen nicht berühren.
 3. Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts keine scharfen Scheuermittel, spitzen Gegenstände, ätzende Reinigungsmittel oder Ofenreiniger.
 4. Wischen Sie die Außenseite des Geräts mit einem feuchten, weichen Tuch ab.
 5. Reinigen Sie den Frittierbehälter und die Abtropfschale mit heißem Wasser und verwenden Sie einen nicht scheuernden Schwamm mit Geschirrspülmittel. Der Frittierbehälter und die Tropfschale sind spülmaschinenfest.
- Tipp:** Wenn Schmutz an der Tropfschale oder am Boden des Frittierbehälters haftet, befüllen Sie den Frittierbehälter mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Lassen Sie die Frittierbehälter etwa 10 Minuten einweichen.
6. Reinigen Sie das Innere des Geräts mit einem leicht angefeuchteten Tuch und polieren Sie es dann mit einem weichen, trockenen Tuch.
 7. Bürsten Sie das Heizelement bei Bedarf leicht ab, um anhaftende Speisereste zu entfernen.
 8. Vergewissern Sie sich, dass alle Teile sauber und trocken sind, bevor Sie das Gerät aufbewahren oder wieder verwenden.
 9. Bewahren Sie die Heißluftfritteuse an einem sicheren, kühlen und trockenen Ort auf. Stellen Sie während der Lagerung keine Gegenstände auf die Fritteuse, da dies das Gerät beschädigen könnte. Halten Sie es von Kindern fern.

TECHNISCHE DATEN

Spannung: 220V-240V, 50Hz/60Hz

Nennleistung: 2400W

Garraum-Fassungsvermögen: 9L (2x4.5L)

ORDNUNGSGEMÄÙE 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 unsachgemäÙe Entsorgung zu verhindern, verwenden Sie die entsprechenden Rücknahmesysteme, so dass dieses Gerät ordnungsgemäÙ 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 **MASTERPRO**-Gerät, sofern es gemäß der beigegeführten 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, unsachgemäÙen 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

Quando usar um aparelho elétrico, siga sempre estas precauções básicas de segurança:



LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DA UTILIZAÇÃO.

1. Leia todas as instruções antes de utilizar este produto.
2. Desligue sempre o aparelho e retire a ficha da tomada quando não o usar, quando o mover e antes de o limpar ou guardar.
3. Nunca coloque o aparelho, fio e ficha dentro de água ou de qualquer outro líquido, nem os passe por água da torneira.
4. Para evitar o risco de choque elétrico e de curto-circuito, evite que qualquer líquido entre no aparelho.
5. Se o fio da alimentação ficar danificado, tem de ser substituído por um electricista qualificado, ou o produto tem de ser eliminado.
6. Desligue o aparelho da tomada quando não estiver a ser utilizado e antes de efetuar a limpeza. Permita que o aparelho arrefeça antes colocar ou retirar peças.
7. Este aparelho não foi criado para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência ou conhecimentos, exceto se forem supervisionadas ou se lhes forem dadas instruções em relação à unidade por uma pessoa responsável pela sua segurança.
8. Não deixe o aparelho sem supervisão durante a utilização. As crianças devem ser supervisionadas, para se certificar de que não brincam com o aparelho.
9. As superfícies podem ficar quentes durante a utilização. Isto é normal. Evite entrar em contacto com as superfícies quentes.
10. Não permita que o fio toque nas superfícies quentes, que fique entrelaçado ou pendurado na extremidade de bancadas.
11. Não coloque este aparelho em cima ou perto de um fogão a gás ou elétrico que esteja quente, ou onde possa entrar em contacto com um forno quente.
12. Mantenha o aparelho afastado de paredes, cortinas e outros materiais sensíveis ao calor (deixe uma distância mínima de 20 cm em todas as direções). Não coloque o aparelho por baixo de

prateleiras ou de materiais inflamáveis durante a utilização.

13. Não mova o aparelho durante a utilização.

14. Não cubra a entrada nem a saída de ar quando o aparelho estiver a funcionar.

15. Não toque no interior do aparelho enquanto estiver a funcionar.

16. Não use o aparelho com outros intuitos para além dos descritos neste manual.

17. Não coloque nada em cima do aparelho quando estiver a ser usado e quando for guardado.

18. Antes de ligar o aparelho à alimentação, verifique se a voltagem indicada no aparelho corresponde à voltagem em sua casa. Se não for o caso, NÃO use o aparelho.

19. Este aparelho não foi criado para ser utilizado com um temporizador externo ou um sistema de comando à distância em separado.

20. A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante do aparelho pode provocar ferimentos ou danos ao aparelho.

21. Este aparelho destina-se apenas a uma utilização doméstica. Utilize este aparelho unicamente para os fins indicados no presente manual. Não use em veículos móveis ou barcos. Não use no exterior.

22. Este aparelho não foi criado para ser usado em ambientes como cozinhas de empregados em lojas, escritórios, quintas e outros ambientes de trabalho. Também não foi criado para ser usado por clientes em motéis, hotéis e outros ambientes de carácter residencial.

23. Enquanto fritar com ar quente, é libertado vapor quente através da saída do ar. Mantenha-se a uma distância segura do vapor e da saída do ar. Tenha também cuidado com o vapor quente quando abrir o aparelho.

24. Certifique-se de que os ingredientes preparados com este aparelho saem dourados em vez de acastanhados.



Cuidado: Superfícies quentes! O aparelho e acessórios ficam extremamente QUENTES durante o processo de cozedura. Não toque nos acessórios durante e imediatamente após a cozedura. Segure o aparelho apenas pela pega e tenha cuidado quando retirar

os acessórios e os alimentos do aparelho. Use sempre luvas para o forno quando manusear acessórios e alimentos potencialmente quentes. Deixe-o arrefecer completamente antes de o limpar.

IMPORTANTE!

- Use o aparelho apenas numa superfície seca, nivelada, estável e resistente ao calor, longe das extremidades.
- Não utilize o aparelho debaixo de armários suspensos. O vapor pode causar danos nos armários.
- Não coloque a unidade perto de materiais inflamáveis, unidades de aquecimento nem em ambientes húmidos.
- Este aparelho tem de ser ligado à terra.
- Nunca use o aparelho com óleo.
- Retire sempre a ficha da tomada quando não usar o aparelho.
- Deixe sempre o aparelho arrefecer por completo antes de limpar.
- Não substitua por outras peças que não tenham sido criadas especificamente para este aparelho.
- Não coloque outras panelas de cozinha dentro do aparelho.
- Se sair muito fumo das saídas do ar durante o funcionamento, desligue a unidade da alimentação e pare de a usar.
- Não mova o aparelho enquanto este estiver em funcionamento. Deixe o aparelho arrefecer por completo antes de o mover.
- Todas as reparações no produto têm de ser efetuadas apenas por um técnico qualificado.
- Não desmonte a unidade nem substitua quaisquer peças.
- Se o fio da alimentação ficar danificado, não use o aparelho.
- Mantenha a unidade fora do alcance das crianças durante a utilização ou quando for guardada.
- Mantenha-se afastado da saída do ar ou onde o calor ou o vapor são libertados.
- Certifique-se de que o aparelho está sempre limpo antes de cozinhar.
- É normal que saia algum fumo da unidade quando a aquecer pela primeira vez. Este deverá diminuir passados alguns minutos de utilização.

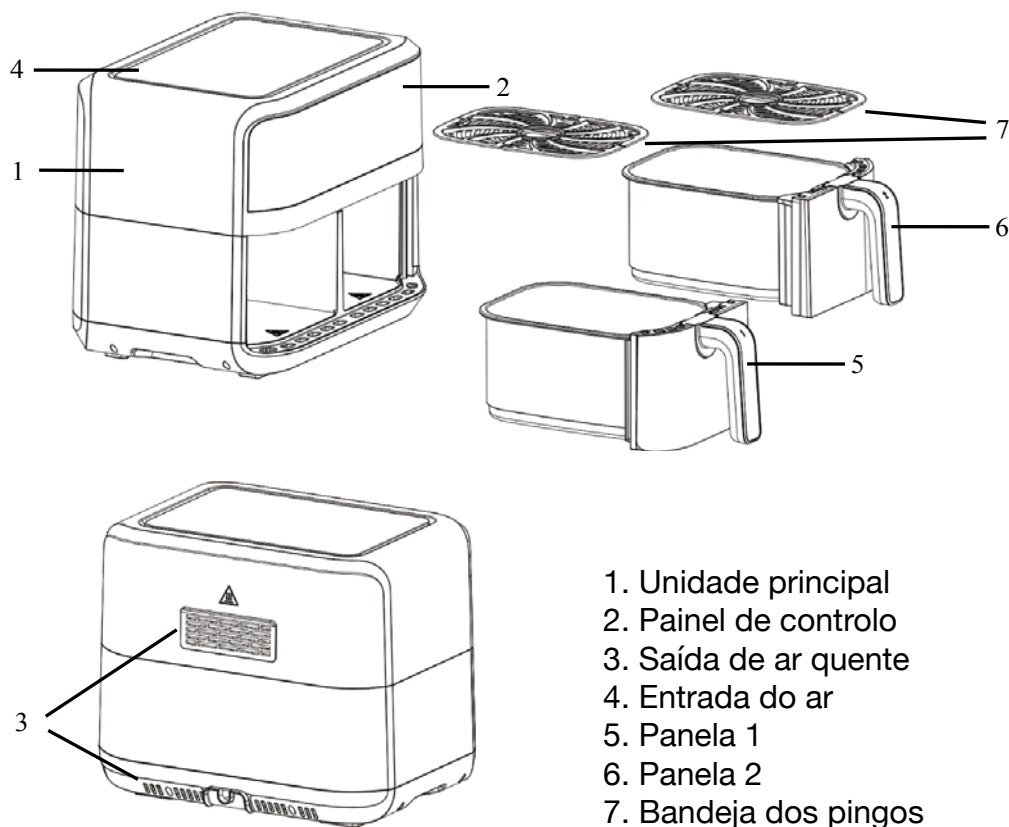
- Para proceder à limpeza, consulte a secção “LIMPEZA E ARRUMAÇÃO”.

Aviso: Para prevenir o risco de ferimentos severos e/ou danos patrimoniais, tenha muito cuidado quando cozinhar.

CUIDADO!

- Não cubra a entrada nem a saída de ar quando o aparelho estiver a funcionar.
- Nunca toque no interior do aparelho enquanto estiver a funcionar.

CONHEÇA A SUA FRITADEIRA A AR



IMPORTANTE!

Por favor, certifique-se de que recebeu o seu aparelho com os componentes certos apresentados acima. Verifique tudo cuidadosamente antes da utilização. Se houver peças em falta ou danificadas, não use o aparelho. Devolva o produto à Bergner para que se proceda à substituição.

INTRODUÇÃO

A fritadeira a ar fornece um modo fácil e saudável de cozinhar os seus alimentos preferidos. Ao aplicar uma rápida circulação de ar de todas as direções, o aparelho poderá cozinhar uma variedade de pratos sem adicionar óleo ou cozinhar com uma névoa de óleo.

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Note: Quando usar o aparelho pela primeira vez, retire cuidadosamente todo o material de empacotamento interno e externo, película protetora e acessórios.

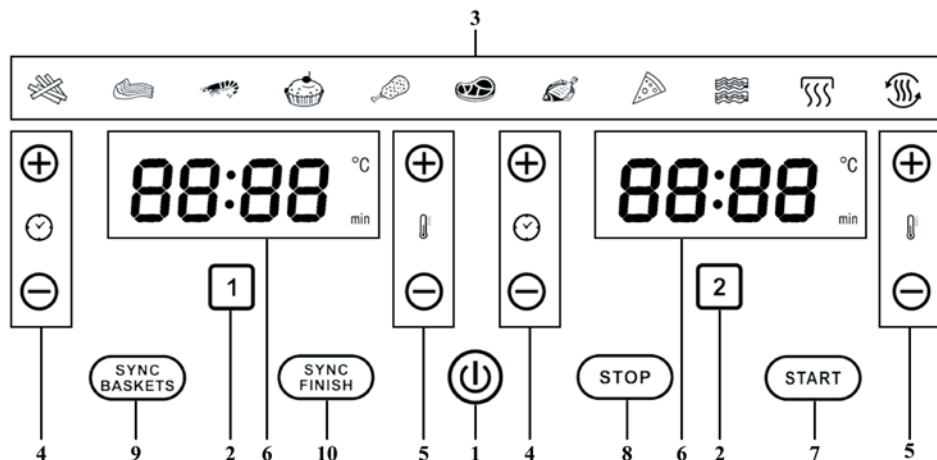
- Limpe a unidade principal com um pano húmido ou esponja. Seque com um pano suave e seco.

Aviso! Não coloque a unidade principal dentro de água ou de quaisquer outros líquidos quando proceder à limpeza.

- Lave os acessórios com água e detergente. Seque todos os componentes antes da utilização.

Aviso! Isto é uma fritadeira sem óleo que trabalha com ar quente. Não encha com óleo, gordura ou qualquer outro líquido. Se estas instruções não forem seguidas, pode dar origem a um fogo e/ou ferimentos.

COMO USAR O PAINEL DE CONTROLO



1. Botão da energia

- Quando o aparelho for ligado à alimentação, o botão da energia acende e o aparelho entra no modo inativo.
- Toque no botão da energia. Este apresenta ON e painéis 1 e 2 no painel de controlo.
- Toque no botão da energia a qualquer momento durante o processo de cozedura e o painel de controlo desliga-se imediatamente e o aparelho desliga-se também em simultâneo.

2. Botões das painelas

- Toque em painela 1 ou 2 para ligar as configurações do painel de controlo.

3. Funções predefinidas

- As funções predefinidas ajudam a começar a cozinhar eficientemente.
- Selecione qualquer um dos ícones. Isto define automaticamente o tempo e temperaturas predefinidos para o tipo de alimento selecionado. Pode alterar as predefinições com os botões do tempo e da temperatura. O ícone selecionado continua a piscar até que o processo de cozedura seja iniciado.

Ícones	Predefinição	Max. Menge	Tempo	Temp.
	Batatas fritas	1kg	30 minutos	200°C
	Pedaços	800g	15 minutos	200°C
	Gambas	600g	20 minutos	200°C
	Cozer	1.2kg	25 minutos	180°C
	Pernas de frango	900g	20 minutos	200°C
	Bifes	800g	20 minutos	200°C
	Peixe	800g	25 minutos	170°C
	Pizza	600g	15 minutos	180°C
	Bacon	200g	12 minutos	200°C
	Aquecimento		20 minutos	150°C
	Descongelar		15 minutos	50°C

Tabela de confeção dos alimentos

Note: O tempo e temperatura de cozedura podem ter de ser ajustados, dependendo na qualidade e tamanho dos alimentos.

	Alimento	Quantidade (g)	Tempo (min.)	Temp. (°C)	É necessário lançar	Extra Info.
Batatas / batatas fritas	Batatas fritas finas congeladas	300-400	18-22	180	√	
	Batatas fritas grossas congeladas	300-400	20-25	180	√	
	Gratinado de batata	500	15-20	200		
Carnes e Aves	Bife	100-500	8-15	180		Carne bovina, lombo de vaca, bife...
	Costeletas de porco	100-500	10-15	180		
	Hamburger	100-500	10-15	180		
	Enroladinho de salsicha no bacon	100-500	8-12	180		
	Coxas	100-500	25-35	180		
	Peito de frango	100-500	8-12	180		
Petiscos	Crepes chineses	100-400	4-8	180	√	Mover cesta
	Nuggets de frango congelados	100-500	10-15	180	√	
	Douradinhos congelados	100-400	10-15	180	√	
	Queijos panados congelados	100-400	8-12	180	√	

	Alimento	Quantidade (g)	Tempo (min.)	Temp. (°C)	É necessário lançar	Extra Info.
Petiscos	Vegetais recheados	100-400	10-20	180		Use alimentos prontos a cozinhar
Forno	Bolo	300	30-40	180		Utilize um tabuleiro de assar adicional
	Quiche	400	30-40	180		
	Muffins	300	8-12	180		Utilize um tabuleiro / pirex de forno adicional
	Petiscos doces	400	8-12	180		

4. Botões de definição do tempo

- Use o botão de controlo do tempo para o tempo de cozedura da panela correspondente.
- Os botões de controlo do tempo permitem selecionar o tempo exato de cozedura por minuto. Pode aumentar ou diminuir o tempo em espaços de 1 minuto, de 1 minuto a 60 minutos.
- Pode tocar nos botões de definição do tempo para definir o tempo antes ou durante a cozedura.
- Prima e mantenha premido os botões de definição do tempo para este passar mais depressa.

5. Botões de definição da temperatura

- Use o botão de controlo de temperatura para a temperatura de cozedura da panela correspondente.
- Os botões de controlo da temperatura permitem aumentar ou diminuir a temperatura de cozedura em 5 °C, começando nos 80 °C até aos 200 °C em condições normais de funcionamento, e 40 °C a 70 °C durante a função predefinida de descongelamento.
- Pode tocar nos botões de definição da temperatura para definir a

temperatura antes ou durante a cozedura.

- Prima e mantenha premido os botões de definição da temperatura para incrementos rápidos da temperatura.

6. Ecrã digital

- O ecrã digital apresenta o tempo e a temperatura alternadamente.
- Apresenta o tempo e a temperatura definidos e o tempo restante e a temperatura durante a cozedura.
- Verifique o tempo e a temperatura corretos para a respetiva panela.

7. Botões de iniciar

- Toque nos botões de iniciar para iniciar a cozedura.
- Use o botão de iniciar correto para a respetiva panela.

8. Botões de parar

- Toque nos botões de parar para parar a cozedura a qualquer altura.
- Use o botão de parar correto para a respetiva panela.

9. SINC. CESTOS

- Programa ambos os cestos para cozinhar simultaneamente e à mesma temperatura.

10. SINC. FIM

- Ambos os cestos foram configurados em 2 definições diferentes, vai programar para terminarem automaticamente e estarem prontos ao mesmo tempo.

INTRODUÇÃO

A fritadeira a ar fornece um modo fácil e saudável de cozinhar os seus alimentos preferidos. Ao aplicar uma rápida circulação do ar de todas as direções, para além do grill no topo, consegue cozinhar uma variedade de pratos sem adicionar óleo, ou adicionando apenas um bocadinho de óleo aos ingredientes na tabela apresentada neste manual.

ANTES DE USAR A FRITADEIRA A AR

1. Retire todo o material de empacotamento, incluindo o que estiver dentro das panelas.
2. Faça deslizar as panelas para fora, retire as bandejas dos pingos puxando para fora a direito. Limpe as panelas e as bandejas dos pingos com uma esponja não abrasiva, água quente e detergente para a loiça. Passe por água limpa e deixe secar.
3. Limpe o interior e exterior do aparelho com um pano ligeiramente embebido em água.
4. Coloque o aparelho numa superfície estável, horizontal, plana e resistente ao calor.

Importante! Coloque o aparelho apenas numa superfície resistente ao calor. Não recomendamos a utilização em bancadas laminadas ou de vinil. Para evitar danos na superfície devido ao calor, recomendamos que coloque a fritadeira a ar numa almofada de aquecimento isolada.

COZINHAR COM A SUA FRITADEIRA A AR

1. Ligue a ficha à tomada. O aparelho está agora no modo inativo.
 2. Coloque os ingredientes nas panelas.
 3. Volte a colocar as panelas dentro do aparelho.
- Cuidado! Não toque nas panelas durante a utilização ou imediatamente após a utilização, pois as panelas ficam muito quentes durante e após a cozedura. Segure apenas pela pega.**
4. Prima o botão da energia. Selecione a panela para definir o processo de cozedura.
 5. Selecione uma função predefinida ou defina manualmente o tempo e a temperatura para cada panela. De seguida, toque nos botões de iniciar para iniciar a cozedura.
 6. Para cozinhar alguns ingredientes, poderá ter de virar os ingredientes no cesto, ou adicionar uma pequena quantidade de óleo nos ingredientes a serem cozinhados durante o processo

de cozedura, para garantir uma cozedura uniforme e para evitar queimar os ingredientes posicionados no topo do cesto. Quando isto for necessário, pode puxar a panela para fora. O aparelho pára automaticamente de aquecer. Após virar ou adicionar óleo, volte a colocar a panela no aparelho para continuar a cozedura.

Nota: Pode retirar a panela para verificar a qualquer altura durante o processo de cozedura. O aparelho faz uma pausa quando a panela é retirada ou desligada. O aparelho continua o processo de cozedura se a panela for deslizada para dentro e ligada novamente.

7. Se necessário, pode reiniciar o tempo e a temperatura durante o processo de cozedura.

8. Quando ouvir os beeps, o tempo definido terminou e o ciclo de cozedura está completo. O aparelho está agora no modo inativo.

9. Verifique se os ingredientes estão cozinhados de acordo com as suas preferências. Se não for o caso, defina o temporizador para mais alguns minutos, até que os ingredientes fiquem cozinhados de acordo com as suas preferências.

10. Retire a panela do aparelho. Segure apenas pela pega, pois as outras superfícies estarão quentes. Coloque a panela numa superfície plana, estável e resistente ao calor. Durante o processo de cozedura, o óleo dos alimentos pinga e será recolhido no fundo da panela. Este pode ser limpo no final do processo de cozedura quando a panela arrefecer.

11. Quando terminar de usar o aparelho, retire imediatamente a ficha da tomada e deixe o aparelho arrefecer por completo.

CUIDADO!

Cuidado com o vapor que se escapa da panela, pois há o risco de se queimar.

Não vire a panela com ingredientes para baixo quando colocar o conteúdo num prato. O óleo em excesso pode ter ficado na panela, podendo sair e causar queimaduras.

Importante! Nunca deixe a unidade sem supervisão durante a utilização.

DICAS:

1. Ingredientes mais pequenos habitualmente necessitam de um tempo de cozedura mais curto do que ingredientes maiores.
2. Uma maior quantidade de ingredientes requer um maior tempo de cozedura.
3. Virar os ingredientes mais pequenos a meio do processo de cozedura fornece melhores resultados e pode ajudar a evitar uma fritura pouco uniforme dos ingredientes.
4. Para retirar ingredientes maiores ou delicados do cesto, não os vire. Recolha-os com uma pinça.
5. Não prepare ingredientes extremamente gordurosos, como salsichas, na fritadeira a ar.
6. Os snacks que podem ser preparados num forno também podem ser preparados na fritadeira a ar.
7. Coloque um tabuleiro ou prato para o forno na fritadeira a ar se desejar cozinhar um bolo ou quiche, ou se desejar fritar ingredientes frágeis ou recheados.
8. Também pode usar a fritadeira a ar para reaquecer ingredientes. Para reaquecer ingredientes, defina a temperatura para 150 °C para até 10 minutos.
9. Para melhores resultados nas batatas fritas caseiras, embeba as batatas cortadas em água durante 30 minutos para remover o excesso de amido. Seque com papel de cozinha e verta 1/2 colher de sopa de azeite (ou pulverize ligeiramente com azeite) até que as batatas fiquem cobertas.
10. Para uma cobertura cadeira estaladiça, misture pão moído com uma colher de sopa de azeite.
11. Snacks pré-embalados, como douradinhos de peixe ou pernas de frango, só precisam de ser cobertos com uma ligeira camada de azeite.

DEFINIÇÕES

Para ajudar na seleção dos tempos de cozedura e volumes máximos para ingredientes específicos, consulte a secção MANUAL DE COZEDURA apresentada abaixo.

Nota: Tenha em conta que o manual de cozedura serve apenas de orientação e referência. Variações no tamanho, formas e marcas podem requerer um aumento ou diminuição da temperatura e tempo de cozedura para obter os melhores resultados de cozedura. Este tipo de tecnologia de aquecimento reaquece instantaneamente o ar no interior do aparelho. Puxar brevemente a panela para fora do aparelho para largar/virar os ingredientes enquanto cozinha perturba muito pouco o processo.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

O aparelho não funciona.

Possíveis Causas: O aparelho não foi ligado corretamente à tomada.

Solução: Ligue o aparelho a uma tomada.

Os ingredientes fritos no aparelho ainda não estão prontos.

Possíveis Causas: A quantidade de ingredientes na panela é demasiado alta. / A temperatura definida está muito baixa. / O tempo de preparação é muito curto.

Solução: Coloque pedaços de ingredientes mais pequenos na panela. Pedaços mais pequenos são fritos mais uniformemente. / Defina a temperatura consoante as necessidades (consulte o manual de cozedura apresentado acima). / Defina o temporizador para o tempo de preparação necessário.

Os ingredientes não são fritos uniformemente.

Possíveis Causas: Alguns tipos de alimentos têm de ser virados a meio do processo de cozedura.

Solução: Os ingredientes que ficam em cima de outros (como as batatas fritas) têm de ser mexidos/virados a meio do processo de cozedura (consulte o manual de cozedura).

Snacks fritos não ficam estaladiços quando saem do aparelho.

Possíveis Causas: Usou um tipo de snacks que foram criados para serem fritos numa fritadeira elétrica tradicional.

Solução: Use snacks para o forno ou passe uma ligeira camada de óleo ou azeite nos snacks para um resultado mais estaladiço.

Não consigo fazer deslizar a panela corretamente para dentro do aparelho.

Possíveis Causas: Há demasiados ingredientes na panela. / A panela não foi colocada corretamente no aparelho.

Solução: Não encha excessivamente a panela com alimentos. / Pressione a panela para baixo até ouvir um clique.

Sai fumo branco do aparelho.

Possíveis Causas: Está a preparar ingredientes gordurosos. / A panela ainda contém resíduos de gordura de uma utilização anterior.

Solução: Quando fritar ingredientes gordurosos, uma grande quantidade de óleo verte para a panela. O óleo produz fumo branco e a panela pode aquecer mais do que o habitual. Isto não afeta o aparelho nem o resultado final. / O fumo branco é causado pelo aquecimento da gordura na panela. Certifique-se de que limpa a panela corretamente após cada utilização.

Batatas frescas não são fritadas uniformemente.

Possíveis Causas: Não usou o tipo correto de batata. / Não passou as batatas por água antes de as fritar.

Solução: Use batatas frescas e certifique-se de que permanecem firmes enquanto as fritar. / Passe as batatas por água corretamente para eliminar o amido do exterior das batatas.

Batatas fritas frescas não ficam estaladiças quando saem do aparelho.

Possíveis Causas: O facto de ficarem ou não estaladiças depende da quantidade de óleo e de água nas batatas.

Solução: Certifique-se de que seca as batatas corretamente antes de adicionar o óleo. / Corte as batatas em pedaços mais pequenos, para um resultado mais estaladiço. / Adicione um bocadinho mais de óleo, para um resultado ainda mais estaladiço.

LIMPEZA E ARRUMAÇÃO

1. Retire a ficha da tomada e deixe o aparelho arrefecer por completo antes de proceder à limpeza. Limpe-o após cada utilização.

Nota: Retire a panela para que a fritadeira a ar arrefeça mais depressa.

Cuidado! Não mergulhe a estrutura do aparelho em água ou quaisquer outros líquidos para a limpar.

2. Não toque nas superfícies quentes.

3. Não use abrasivos fortes, objetos afiados, produtos de limpeza cáusticos nem produtos de limpeza para fornos quando limpar este aparelho.

4. Limpe o exterior do aparelho com um pano ligeiramente embebido em água.

5. Lave a panela e a bandeja dos pingos com água quente e use uma esponja não abrasiva com detergente líquido para a loiça. A panela e a bandeja dos pingos podem ir à máquina de lavar.

Dica: Se alguma sujidade ficar presa na bandeja dos pingos ou no fundo da panela, encha a panela com água quente e detergente para a loiça. Deixe assentar na panela durante cerca de 10 minutos.

6. Limpe o interior do aparelho com um pano ligeiramente embebido em água e depois passe com um pano suave e seco.

7. Se for necessário, escove ligeiramente o elemento de aquecimento para retirar quaisquer restos de comida.

8. Certifique-se de que todas as peças estão limpas e secas antes de arrumar ou de usar novamente.

9. Guarde o aparelho num local seguro, fresco e seco. Não coloque quaisquer objetos em cima da fritadeira a ar durante o armazenamento, pois isso pode danificar o aparelho. Mantenha-o afastado das crianças.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Voltagem: 220V-240V, 50Hz/60Hz

Potência nominal: 2400W

Capacidade do forno: 9L (2x4.5L)

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 **MASTERPRO** 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



DISCOVER AIRCOOKING WORLD
masterpro.com



Bergner Europe S.L.

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

