



**INSTRUCTION MANUAL • MANUAL DE INSTRUCCIONES
GEBRAUCHSANWEISUNG • MANUALE DI ISTRUZIONI
MANUEL D'INSTRUCTIONS • INSTRUKCJA OBSŁUGI**

INDEX

Introduction	-----	02
Before using the product	-----	02
Information icons	-----	03
General description	-----	04
Attaching the basket handle	-----	04
Removing the basket handle	-----	04
Inserting the grill rack	-----	05
Importance	-----	05
Automatic switch-off	-----	06
Electromagnetic fields (EMF)	-----	06
Before first use	-----	06
Using the appliance	-----	06
Cleaning	-----	11
Storage	-----	11
Troubleshooting	-----	12
Product warranty	-----	14
EU Declaration of Conformity	-----	16



This marking indicates that this product should not be disposed with other household waste 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 environmentally safe recycling.

INTRODUCTION

Thank you for purchasing our **MASTERPRO** product.

At Bergner Europe S.L., we conduct research, laboratory tests, and innovations on our products to manufacture high-quality and more durable products for our customers.

To discover all the features of the product and benefit from all its advantages, we recommend you visit our website.

BEFORE USING THE PRODUCT

For proper use, the user must read and understand the operator's manual before using the product. Please carefully read this important information and keep it for future reference.

Please remember to always heed the informational icons that appear on the packaging, instruction manual, and/or the device itself. For more information, refer to the information section of the instruction manual.

Remember to remove all packaging materials and discard any protective covers or plastics that may be included with the product. We recommend washing the parts. For proper washing instructions, refer to the cleaning instructions provided by the manufacturer in this instruction manual.



ATTENTION: please pay close attention to and observe all safety notices, instructions, illustrations, and technical data provided with this device.

Failure to comply with safety notices and instructions can result in electric shock, fire, and/or injury.

This device can be used by children and individuals with diverse physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and/or knowledge, provided that all these individuals are supervised or have received clear instructions on how to use the device safely, as well as have understood all the risks associated with failing to follow the relevant safety precautions regarding the product.

Please, **before using the product, consider the following:**

- Do not use the appliance if the cable is damaged.
- Always keep the appliance out of children's reach.
- Do not attempt to dismantle the appliance. If it needs repairing, take it to an authorized technician.
- Do not allow water to enter the appliance. Exercise extra caution if the appliance needs to be used with water or a water mixture.
- Do not use the appliance in an area where children can easily access it, and do not allow children to use the appliance on their own.
- Do not modify or repair the appliance yourself.
- Cleaning and maintenance should not be handled by children unless supervised.
- The appliance and power cords should be kept away from children under 8 years old, as well as from animals.

IMPORTANT NOTICES. KEEP FOR REFERENCE.

Check that all included items are inside the box and verify that each component has not been damaged during transportation. If you find any damage, do not use the appliance, and contact our customer service.

Remove any possible plastics, stickers, or transportation protections from the appliance. Do not remove the data plate or any possible warnings.

INFORMATION ICONS

DANGER ICONS

These icons indicate potential hazards. Read the safety warnings and follow them carefully.



ATTENTION: *risk of injury.*



NOTICE: *risk of property damage.*



CAUTION: *hot surfaces!*



DANGER: *risk of electric shock.*

ADDITIONAL INFORMATION



Read the instruction manual before using the appliance.

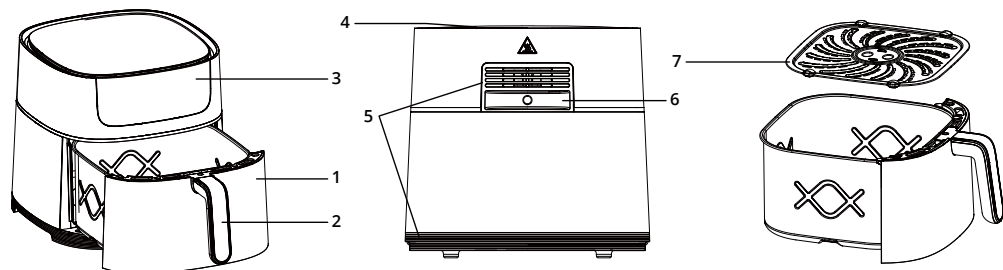


Alternating current.



Food safe.

GENERAL DESCRIPTION

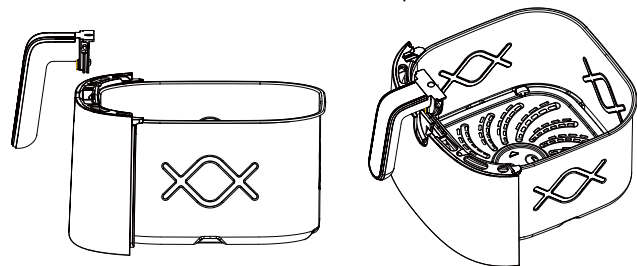


1	Basket	5	Air outlet openings
2	Basket handle	6	Mains cord
3	Digital touch control panel	7	Grill rack
4	Air inlet	/	/

ATTACHING THE BASKET HANDLE

The basket handle might come disassembled in your appliance's packaging. To attach the basket handle:

1. Remove the paper label. Pull the basket out of the appliance.
2. Slide the attachment point on the handle downward until it clicks into place.
3. The basket handle should lock into place and should not detach once it is locked.



REMOVING THE BASKET HANDLE

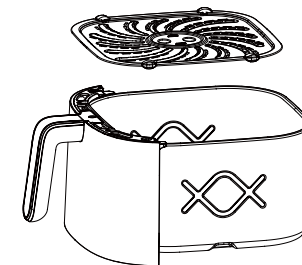
1. Use a tool, such as a screwdriver, to lift the silicone on the basket handle.
2. Align the tool with the hole and push down, then tilt the tool inward.
3. Grab the handle with your hand and pull it out. Done!



INSERTING THE GRILL RACK

- Place the grill rack in the basket.
- Slide the basket into the appliance. If the basket is placed properly, it will click into place.

NOTE: this appliance cooks with hot air. Do not fill the basket with oil or frying fat.



IMPORTANCE

Please read this manual carefully before using the appliance as damage may occur under incorrect operations. Please keep this manual for future reference.

DANGER

- Do not immerse the housing in water or rinse under the tap due to the multi-electrical and heating components.
- Do not let liquid enter the appliance to prevent electric shock or short-circuit.
- Keep all ingredients in the basket to prevent any contact from heating elements.
- Do not cover the air inlet and the air outlet when the appliance is working.
- Filling the basket with oil may cause a fire hazard.
- Do not touch the inside of the appliance while it is operating.

WARNING

- Check if the voltage indicated on the appliance fits the local power voltage.
- Do not use the appliance if there is any damage on the plug, power cord or on other parts.
- Do not go to any unauthorized person to replace or fix a damaged power cord.
- Keep the appliance and its power cord out of the reach of children.
- Keep the power cord away from hot surfaces.
- Do not plug the appliance or operate the control panel with wet hands.
- Always make sure that the plug is inserted into the wall socket properly.
- Do not connect the appliance to an external timer switch.
- Do not place the appliance on or near combustible materials such as a tablecloth or curtain.
- Do not place the appliance against a wall or against other appliance. Leave at least 10cm free

- space on the back and sides and 10cm free space above the appliance.
- Do not place anything on top of the appliance.
- Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual.
- Do not leave the appliance unattended.
- During air frying, hot steam is released through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings. Also be careful of hot steam and air when you remove the basket from the appliance. Any accessible surfaces may become hot during use.
- Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you remove the basket from the appliance.

CAUTION

- Ensure that the appliance is placed on a horizontal, even and stable surface.
- This appliance is designed for household use only. It is not suitable to be safely used in environments such as staff kitchens, farms, motels, and other non-residential environments.
- The warranty is invalid if the appliance is used for professional or semi-professional purposes, or it is not used according to instructions. (Never use the appliance when the plug is damaged.)
- The appliance needs approximately 30 minutes to cool down before it is safe to handle or clean.

AUTOMATIC SWITCH-OFF

The appliance has a built in timer, it will automatically shut down the appliance when count down reaches zero. You can manually switch off the appliance by pressing off button, it will automatically shut down the appliance in 20 seconds.

ELECTROMAGNETIC FIELDS (EMF)

The appliance complies with all standards regarding Electro-Magnetic fields (EMF). Under proper handling there is no harm for human body based on available scientific evidence.

BEFORE FIRST USE

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

USING THE APPLIANCE

- Connect the mains plug into an earthed wall socket.
- Carefully pull the basket out of the air fryer.
- Place the ingredients in the basket.
- Slide the basket into the air fryer.

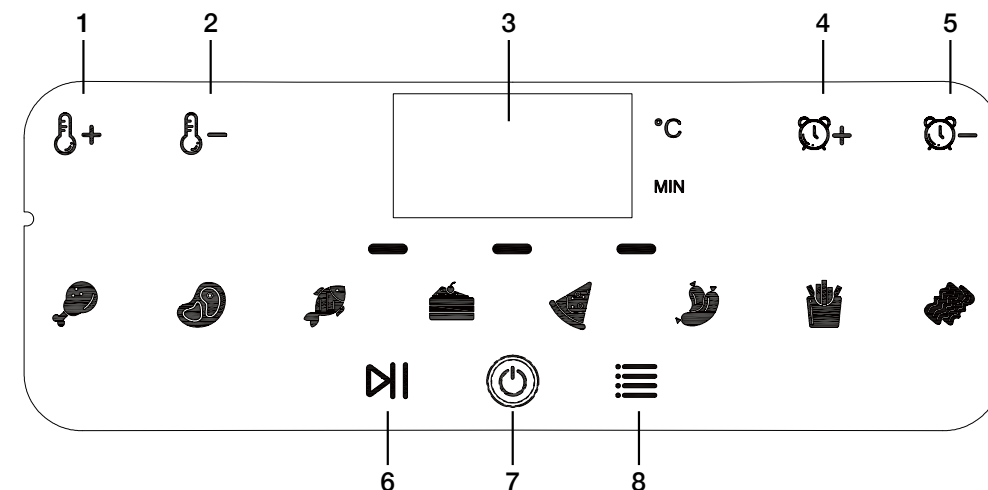
NOTE: do not exceed the MAX indication (see section “settings” in this chapter), as it may affect the cooking quality of the food.

CAUTION: do not touch the basket during and in short-time after use, as it gets very hot. Only hold the basket by the handle.

Do not fill the basket with oil or any other liquid.

- Touch the power button to turn the appliance on/off.
- Touch the menu button to choose functions (8 functions).

CONTROL PANEL PRESENTATION



1	Temperature increase button	5	Time decrease button
2	Temperature decrease button	6	Start/Pause
3	Time/Temperature display	7	Power on/off
4	Time increase button	8	Menu button

NOTES:

8 functions are provided: chicken leg, steak, fish, bake, pizza, hot dog, fries, and bacon.

You can use the Menu button  to choose different cooking options.

MENU PRESETTING

Menu	Icon	Default Temp	Default Time	Shake
Default	/	185°C	15min	Shake
Chicken leg		175°C	40min	Shake
Steak		200°C	12min	Shake
Fish		195°C	10min	/

Bake		160°C	30min	/
Pizza		185°C	15min	/
Hot Dog		185°C	8min	/
Fries		200°C	18min	Shake
Bacon		175°C	12min	Shake
Temp Range	/	80°C~200°C	/	/
Time Range	/	/	1min~60min	/

- After touching the menu button, choose your desired menu. After choosing the function, please touch the Start/Pause button  to start cooking.
During the cooking process, if you want to adjust time or temperature, kindly press the time/temperature button first. When the display on screen shows time, then press the +/- button to increase/decrease 1 minute per press. When the display on screen shows the temperature, then press +/- button to increase/decrease 5 degrees per press.

NOTES

Start/Pause button : During the air frying process, the LED lamp will be running, then press this button, the LED lamp will blink. Here, this button acts as a pause function. In the pause state, you can change the menu to choose another presetting. Then, you press this button again, the air fryer will continue cooking. Here, this button acts as a re-start function.

Menu button : Touch this button to choose different cooking functions. After you choose the menu, press the start button. When during the cooking period, for example, you want to change chips to cake, then first press the Pause button , then touch the menu button to switch to a different cooking function.

Shake indicator (SHAKE): The shake indicator will illuminate when the cooking cycle has reached its halfway point. This halfway time gives you the opportunity to shake or flip your food in the appliance, which helps ensure even cooking.

NOTE: If you do not remove the basket and shake the food, the shake light on the control panel will remain illuminated.

- Some ingredients require to be shaken halfway during the preparation time (see section 'settings' in this chapter). Pull the basket out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the basket back into the air fryer.
- Machine will have automatically ring after cooking. When you hear the bell 3 times, this means the cooking cycle is finished. Pull the basket out of the appliance and place it on the heat-resistant surface.

NOTE: after the time ends, the heating element stops working, but the fan will continue to run for about 20 seconds to blow away the hot air as safety. Finally, the timer bell will ring 3 times as the ending alarm.

- Check if the ingredients are ready.

NOTE: if the ingredients are not ready yet, simply slide the basket back into the appliance.

Press the temperature control knob to adjust the temperature setting and press the timer control button to adjust the time setting. And then press the start button to run the appliance.

- To remove ingredients, (e.g. beef, chicken, meat, any ingredients with original oil which will have excess oil from ingredients collected on the bottom of the basket), please use tongs to pick ingredients one by one.

NOTE: be careful if you want to turn the basket over, the oil collected on the bottom of the basket will leak onto the ingredients.

- To remove ingredients (e.g. chips, vegetable or ingredients with no excess oil from the ingredients), please turn off the air fryer, and pour ingredients into tableware.
- TIP:** to remove large or fragile ingredients, lift the ingredients out of the basket by a pair of tongs.
- When a batch of ingredients is ready, the air fryer is instantly ready for preparing another batch.

SETTINGS

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

NOTE: keep in mind that these settings are indications. As ingredients differ in origin, size, shape and brand, we cannot guarantee the best setting for your ingredients.

Because the "Rapid Air technology" reheats the air inside the appliance instantly, pull the pan briefly out of the appliance during hot air frying barely disturbs the process.

	Min-Max(g)	Time (Min)	Temp (°C)	Shake	Remark
French fries					
Thin frozen fries	300-700	9-16	200	Y	
Thick frozen fries	300-700	11-20	200	Y	
Home-made fries (8X8mm)	300-800	10-16	200	Y	Add 1/2 tbsp of oil
Homemade potato wedges	300-800	18-22	180	Y	Add 1/2 tbsp of oil
Home-made potato cubes	300-750	12-18	180	Y	Add 1/2 tbsp of oil
	250	15-18	180	Y	
Potato gratin	500	15-18	200	Y	
Steak	100-500	8-12	180		
Meat chops	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Sausage roll	100-500	13-15	200		
Chicken breast	100-500	10-15	180		

Snacks					
Spring rolls	100-400	8-10	200	Y	Use oven-ready
Frozen chicken nuggets	100-500	6-10	200	Y	Use oven-ready
Frozen fish fingers	100-400	6-10	200		Use oven-ready
Frozen bread crumbed product	100-400	8-10	180		Use oven-ready
Stuffed vegetables	100-400	1-10	160		
Cake	300	20-25	160		Use baking tin
Quiche	400	20-22	180		Use baking tin/oven dish
Muffins	300	15-18	200		Use baking tin
Sweet snacks	400	1-20	160		Use baking tin/oven dish

TIPS

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

MAKING HOME-MADE FRIES

To make home-made fries, follow the steps below:

1. Make the potatoes peel and slice.
2. Wash the potato sticks thoroughly and dry them with kitchen paper.
3. Pour 1/2 tablespoon of olive oil in a bowl, put the sticks on top and mix until the sticks are coated with oil.
4. Remove the sticks from the bowl with your fingers or a kitchen utensil so that excess oil stays behind in the bowl. Put the sticks in the basket.
5. Fry the potato sticks according to the instructions in this chapter.

CLEANING

Clean the appliance after every use.

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

1. Remove the mains plug from the wall socket to make the appliance cool down.
NOTE: remove the basket to let the air fryer cool down more quickly.
2. Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.
3. Clean the grill rack and basket with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge. You can remove any remaining dirt by degreasing liquid.
NOTE: the basket and grill rack are dishwasher.
TIP: if dirt is stuck to the grill rack or the bottom of the basket, fill the basket with hot water with some washing-up liquid. Put the grill rack in the basket and let the grill rack and the basket soak for about 10 minutes.
4. Clean the inside of the appliance with hot water and non-abrasive sponge.
5. Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues.

STORAGE

1. Unplug the appliance and let it cool down thoroughly.
2. Make sure all parts are clean and dry.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The air fryer does not work.	The appliance is not plugged in.	Put the mains plug in an earthed wall socket.
	You have not set the timer.	Turn the timer knob to the required peroration time to switch on the appliance.
The ingredients fried with the air fryer are not done.	The amount of ingredients in the basket is too big.	Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried move evenly.
	The set temperature is too low.	Turn the temperature control knob to the required. Temperature setting (see section 'settings' in chapter 'using the appliance').
Fried snacks are not crispy when they come out of the air fryer.	You used a type of snacks meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crisper result.
I cannot slide the basket into the appliance properly.	There are too much ingredients in the basket.	Do not fill the basket beyond the max indication.
	The basket is not placed in the air fryer correctly.	Push the basket down into air fryer until you hear a click.
White smoke comes out from the appliance.	You are preparing greasy ingredients.	When you fry greasy ingredients in the air fryer. A large amount of oil will leak into the pan. The oi produces while smoke and the pan may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result.
	The basket still contains grease residues from previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the pan. Make sure you clean the pan properly after each use.
Fresh fries are fried unevenly in the air fryer.	You did not use the right potato type.	Use fresh potatoes and make sure that they stay firm during frying.
	You did not rinse the potato sticks properly before you fried them.	Rinse the potato sticks properly to remove starch from the outside of the sticks.

Fresh fries are not crispy when they come out of the air fryer.	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	Make sure you dry the potato sticks properly before you add the oil.
		Cut the potato sticks smaller for a crispier result.
		Add slightly more oil for a crisper result.

PRODUCT WARRANTY

Dear customer,

We thank you for choosing our products and trusting the quality and exceptional performance of our products. To ensure we provide you with the best experience, we offer a limited warranty covering manufacturing and operation for the following period:

Warranty period:

As per the applicable laws in the country of sale - minimum 2 years.

Warranty coverage:

This warranty covers manufacturing and operation defects, but does not cover breakage, loss, normal wear and tear, or problems arising from improper handling. Please contact our technicians to verify if your case is covered.

Procedure to enforce the warranty or ask for information and support about the product:

Warranty case:

Contact our technical support team through the form at the following QR link and select Returns, Refunds and Warranty.
(https://support.bergnergroup.com/support/s/?language=en_US)



The following information will be required:

- ✓ Full name.
- ✓ Full address: Postal Code - Country - State.
- ✓ Contact: Phone and E-Mail.
- ✓ Precise details of the warranty case.
- ✓ Picture of the purchase receipt.
- ✓ Detailed images of the product and, if applicable, the damaged part.

In the product Information section, you will need to specify:

- ✓ Purchase date.
- ✓ Product description.
- ✓ How the product was acquired.
- ✓ Store.
- ✓ Point of sale.
- ✓ Product reference (if available, it is found on the barcode).
- ✓ Description of the defect.

With this information, we will offer you personalized attention and process your warranty.

Information and support

Contact our customer support team through the previous QR code and select Product information.

Applicable law:

This warranty process is subject to the corresponding laws and regulations. Any dispute related to this warranty will be resolved by the competent courts.

We value your trust in our products and strive to provide you with the best service. If you need further assistance or have any questions, please do not hesitate to contact our technical support team.

This international warranty from Bergner Europe S.L. does not affect the consumer's legal rights or their exclusion. It also applies to the retailer where the product was purchased. In addition to legal rights, this warranty grants specific additional rights to the consumer.

Sincerely,

Bergner Europe S.L.

EU DECLARATION OF CONFORMITY

We, **Bergner Europe S.L.**

Address: Ctra. del Aeropuerto Km. 4, Edificio San Lamberto, Planta 3, 50011 Zaragoza, España

Concerning below product:

Bergner Europe S.L. Reference.:

BGMP-9456-PL

Product description:

Air fryer • 220-240V~, 50/60Hz, 1700W •
Capacity: 8L



The object of the declaration described above is to conformity with the relevant union harmonization legislation based on the following test reports and certificate numbers, under the responsibility of manufacturer.

Signed By:
Bergner Europe S.L.

TABLA DE CONTENIDOS

Introducción	-----	18
Antes de usar el producto	-----	18
Iconos de información	-----	19
General description	-----	20
Montaje del asa de la cesta de freír	-----	20
Quitar el asa de la cesta	-----	20
Inserción de la bandeja del grill	-----	21
Significado	-----	21
Apagado automático	-----	22
Campos electromagnéticos (EMF)	-----	22
Antes del primer uso	-----	22
Uso del aparato	-----	22
Limpieza	-----	27
Almacenamiento	-----	27
Solución de problemas	-----	28
Garantía del producto	-----	30
Declaración de conformidad europea	-----	32



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.

INTRODUCCIÓN

Gracias por adquirir nuestro producto de la marca **MASTERPRO**.

Desde Bergner Europe S.L. desarrollamos investigaciones, pruebas de laboratorio e innovaciones en nuestros productos con el fin de fabricar productos de alta calidad y más duraderos para los clientes.

Para descubrir todas las características del producto y beneficiarte de todas las ventajas de este producto te recomendamos que visites nuestra página web.

ANTES DE USAR EL PRODUCTO

Para un uso adecuado, el usuario debe leer y comprender el manual del operador antes de utilizar el producto. Lea atentamente esta información importante y consérvela por si necesitara consultarla en el futuro.

Por favor, recuerde hacer caso siempre de los iconos informativos que aparecen en el embalaje, manual de instrucciones y/o propio aparato. Más información en el apartado informativo del manual de instrucciones.

Recuerde retirar todo el material de embalaje y deseche las cubiertas o plásticos de protección que pueda incluir el producto. Recomendamos el lavado de las piezas. Para un lavado adecuado consulte las instrucciones de limpieza provistas por el fabricante en este manual de instrucciones.



ATENCIÓN: preste mucha atención y observe todos los avisos de seguridad, instrucciones, ilustraciones y datos técnicos provistos con este aparato.

El incumplimiento de los avisos e instrucciones de seguridad puede provocar una descarga eléctrica, un incendio y/o lesiones.

Este aparato puede ser utilizado por niños y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales diversas o con falta de experiencia y/o conocimientos siempre que todas estas personas estén supervisadas o hayan recibido instrucciones claras sobre cómo utilizar el aparato de forma segura, así como que hayan comprendido todos los riesgos consecuentes al incumplimiento de las precauciones de seguridad pertinentes sobre el producto.

Por favor, **antes de usar el producto tenga en cuenta lo siguiente:**

- No use el aparato si el cable está dañado.
- No deje que los niños toquen el aparato. Manténgalo siempre fuera de su alcance.
- No intente desmontar el aparato. Si hay que repararlo, lléveselo a un técnico autorizado.
- No permita que el agua entre en el aparato. Preste más atención si el aparato tiene que ser usado con agua o mezcla de agua.
- No utilice el aparato en una zona donde los niños puedan tocarlo con facilidad, y no permita que los niños usen el aparato por sí mismos.
- No modifique las piezas o repare el aparato usted mismo.
- La limpieza y el mantenimiento no deben ser manipulados por niños, a menos que estén supervisados.
- El aparato y los cables de alimentación deben mantenerse alejados de los niños menores de 8 años, así como de los animales.

AVISOS IMPORTANTES. GUARDAR COMO REFERENCIA.

Compruebe que todos los elementos incluidos están dentro de la caja y verifique que cada componente no ha sufrido daños durante el transporte. Si encuentra algún daño, no utilice el aparato y póngase en contacto con nuestro servicio de atención al cliente.

Retire los posibles plásticos, pegatinas o protecciones de transporte del aparato. No retire la placa de datos ni las posibles advertencias.

ICONOS DE INFORMACIÓN

ICONOS DE PELIGRO

Estos iconos indican posibles riesgos. Lea las advertencias de seguridad y sígalas cuidadosamente.



ATENCIÓN: *peligro de lesión.*



AVISO: *riesgo de daños materiales y bienes.*



PRECAUCIÓN: *¡superficies calientes!*



PELIGRO: *riesgo de descarga eléctrica.*

INFORMACIÓN ADICIONAL



Lea el manual de instrucciones antes de utilizar el aparato.

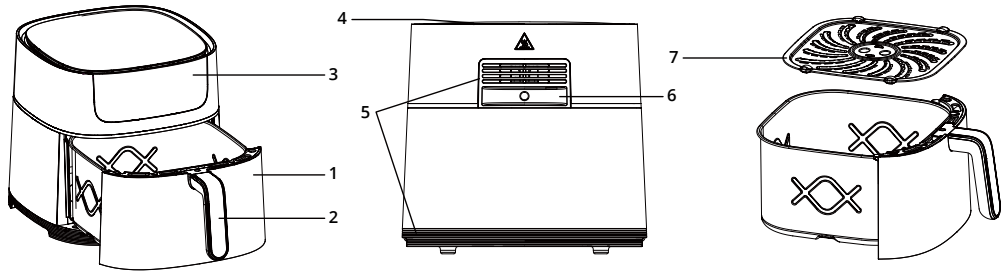


Corriente alterna.



Apto para alimentos.

GENERAL DESCRIPTION

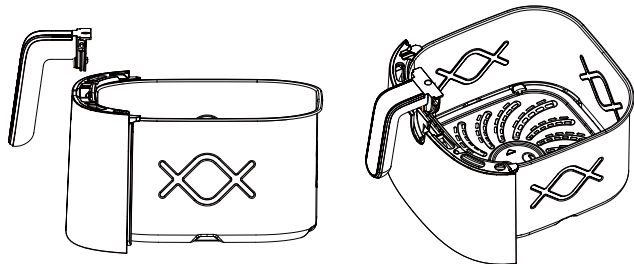


1	Cesta	5	Aberturas de salida de aire
2	Asa de la cesta	6	Cable de alimentación
3	Panel de control digital táctil	7	Bandeja de la parrilla
4	Entrada de aire	/	/

MONTAJE DEL ASA DE LA CESTA DE FREÍR

Es posible que el asa de la cesta de freír venga desmontada en el embalaje del aparato. Para montar el asa de la cesta de freír:

1. Retire la etiqueta de papel. Saque la cesta de freír del aparato.
2. Deslice el punto de fijación del mango hacia abajo hasta que encaje en su sitio.
3. El asa de la cesta de freír debe encajar en su sitio y no debe soltarse una vez encajada.



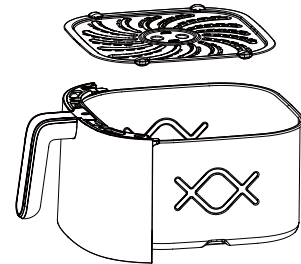
QUITAR EL ASA DE LA CESTA

1. Utilice una herramienta, como un destornillador, para levantar la silicona del asa de la cesta.
2. Alinee la herramienta con el orificio y empuje hacia abajo; a continuación, incline la herramienta hacia dentro.
3. Agarre el asa con la mano y tire de ella. ¡Listo!



INSERCIÓN DE LA BANDEJA DEL GRILL

- Coloque la bandeja de la parrilla en la cesta.
 - Deslice la cesta en el aparato. Si la cesta está colocada correctamente, encajará en su sitio.
- NOTA:** este aparato cocina con aire caliente. No llene la cesta con aceite o grasa para freír.



SIGNIFICADO

Lea atentamente este manual antes de utilizar el aparato, ya que pueden producirse daños si se usa incorrectamente. Conserve este manual para consulto en el futuro.

PELIGRO

- No sumerja la carcasa en agua ni la enjuague bajo el grifo, debido a los múltiples componentes eléctricos y de calentamiento.
- Para evitar descargas eléctricas y cortocircuitos, no deje que entre líquido en el aparato.
- Mantenga todos los ingredientes en la cesta para evitar cualquier contacto con los elementos de calentamiento.
- No cubra la entrada de aire o la salida de aire cuando el aparato esté funcionando.
- Llenar el recipiente con aceite puede provocar riesgo de incendio.
- No toque el interior del aparato mientras está en funcionamiento.

ADVERTENCIA

- Compruebe si la tensión indicada en el aparato corresponde a la tensión de la red eléctrica local.
- No utilice el aparato si hay algún daño en el enchufe, el cable de alimentación o en otras piezas.
- No acuda a ninguna persona no autorizada para sustituir o reparar el cable de alimentación dañado.
- Mantenga el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños.
- Mantenga el cable de alimentación alejado de las superficies calientes.
- No enchufe el aparato ni maneje el panel de control con las manos mojadas.
- Asegúrese siempre de que el enchufe esté insertado correctamente en la toma de corriente.
- No conecte el aparato a un temporizador externo.

- No coloque el aparato sobre, o cerca de materiales combustibles, tales como manteles o cortinas.
- No coloque el aparato contra una pared o contra otro aparato. Deje a menos 10 cm de espacio libre en la parte trasera y en los laterales y 10 cm de espacio libre por encima del aparato.
- No coloque nada encima del aparato.
- No utilice el aparato para ningún otro propósito que no sea el descrito en este manual.
- No deje el aparato sin vigilancia.
- Durante la fritura con aire caliente, se libera vapor caliente a través de la salida de aire. Mantenga las manos y la cara a una distancia segura del vapor y de las aberturas de salida de aire. Tenga también cuidado con el vapor y el aire caliente cuando saque el recipiente del aparato. Las superficies accesibles pueden calentarse durante el uso.
- Desenchufe inmediatamente el aparato si ve que sale humo oscuro del mismo. Espere a que deje de salir humo antes de sacar el recipiente del aparato.

PRECAUCIÓN

- Asegúrese de que el aparato está colocado en una superficie horizontal, plana y estable.
- Este aparato solo es apto para uso doméstico. Es posible que no sea adecuado para utilizarse de forma segura en entornos como cocinas para personal laboral, granjas, moteles y otros entornos no residenciales.
- La garantía no es válida si el aparato se utiliza con fines profesionales o semiprofesionales, o no se utiliza de acuerdo con las instrucciones. (no utilice nunca el aparato si el enchufe está dañado).
- El aparato necesita aproximadamente 30 minutos para enfriarse antes de que sea seguro manipularlo o limpiarlo.

APAGADO AUTOMÁTICO

El aparato tiene un temporizador incorporado, que lo apagará automáticamente cuando la cuenta atrás llegue a cero. Puede apagar el aparato manualmente pulsando el botón de apagado; se apagará automáticamente en 20 segundos.

CAMPOS ELECTROMAGNÉTICOS(EMF)

El aparato cumple todas las normas relativas a los campos electromagnéticos (CEM). Si se manipula correctamente, no es perjudicial para el cuerpo humano, según las pruebas científicas disponibles.

ANTES DEL PRIMER USO

1. Retire todos los materiales de embalaje y pegatinas o etiquetas.
2. Limpie la cesta y el trébede de cocción con agua caliente, un poco de detergente líquido para vajillas y una esponja no abrasiva. Estas piezas se pueden lavar en lavavajillas.
3. Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño limpio. No es necesario llenar el recipiente con aceite y grasa para freír, ya que el aparato funciona con aire caliente.

USO DEL APARATO

- Enchufe el aparato en una toma de corriente con toma de tierra.
- Saque con cuidado la cesta de la freidora por aire.
- Coloque los ingredientes en la cesta.
- Introduzca la cesta en la freidora por aire.

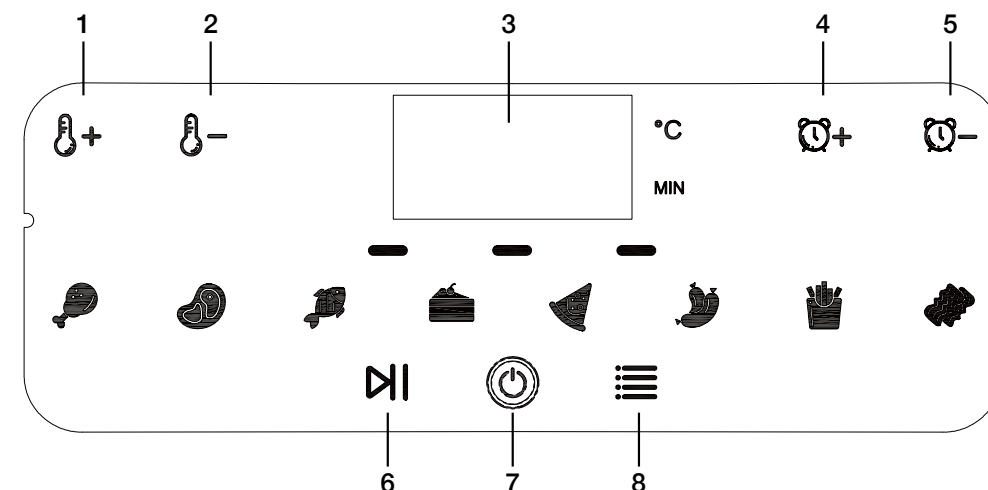
NOTA: no exceda la indicación MAX (consulte la sección «Ajustes» de este capítulo), ya que puede afectar a la calidad de cocción de los alimentos.

PRECAUCIÓN: no toque la cesta durante y poco después de su uso, ya que se calienta mucho. Sujete la cesta sólo por el asa.

No llene el recipiente de aceite ni de ningún otro líquido.

- Accione el botón táctil de encendido/apagado.
- Seleccione los botones táctiles de Menú para elegir funciones (8 funciones en total).

PANEL DE CONTROL



1	Botón de aumento de temperatura	5	Botón de aumento de tiempo
2	Botón de disminución de temperatura	6	Inicio/pausa
3	Indicador de tiempo/temperatura	7	Encendido/apagado
4	Botón de disminución de tiempo	8	Botón de menú

NOTAS:

Se proporcionan 8 funciones: Muslo de pollo, Filete, Pescado, Tarta, Pizza, Salchichas, Patatas fritas y Beicon.

Puede utilizar el botón Menú  para elegir diferentes opciones de cocción.

PREAJUSTE DEL MENÚ

Menú	Icono	Temp. por defecto	Hora por defecto	Agitar
Predeterminado	/	185°C	15min	Agitar

Muslo de pollo		175°C	40min	Agitar
Filete		200°C	12min	Agitar
Pescado		195°C	10min	/
Tarta		160°C	30min	/
Pizza		185°C	15min	/
Salchichas		185°C	8min	/
Patatas fritas		200°C	18min	Agitar
Beicon		175°C	12min	Agitar
Rango de temperatura	/	80°C~200°C	/	/
Rango de tiempo	/	/	1min~60min	/

- Tras tocar el botón de menú, podrá elegir el menú que desee. Después de elegir la función, por favor pulse el botón Inicio/Pausa  para empezar a cocinar. Durante el proceso de cocción, si desea ajustar el tiempo o la temperatura, pulse primero el botón Tiempo/temperatura. Cuando en la pantalla aparezca el tiempo, pulse el botón +/- para aumentar/disminuir 1 minuto por pulsación. Cuando la pantalla muestre la temperatura, pulse el botón +/- para aumentar/disminuir 5 grados por pulsación.

NOTAS

Botón de inicio/pausa : Durante el proceso de fritura al aire, la lámpara LED estará encendida, entonces pulse este botón, la lámpara LED parpadeará. Aquí, este botón actúa como una función de pausa. En el estado de pausa, puede cambiar el menú para elegir otro preajuste. A continuación, pulse de nuevo este botón, la freidora de aire continuará cocinando. Aquí, este botón actúa como una función de reinicio.

Botón de menú : Toque este botón para elegir diferentes funciones de cocción. Después de elegir el menú, pulse el botón de inicio. Si durante la cocción, por ejemplo, desea cambiar las patatas fritas por pastel, pulse primero el botón de pausa y , a continuación, toque el botón de menú para cambiar a otra función de cocción.

Indicador de batido (SHAKE): el indicador de agitación se iluminará cuando el ciclo de cocción haya alcanzado su ecuador. Este tiempo intermedio le da la oportunidad de sacudir o voltear los alimentos en el aparato, lo que ayuda a garantizar una cocción uniforme.

NOTA: si no retira la cesta y agita los alimentos, el indicador luminoso de agitación del panel de control permanecerá iluminado.

- Algunos ingredientes deben agitarse a media cocción (consulte la sección «Ajustes» en este capítulo). Para ello, saque el recipiente del aparato por el asa y agítelo. A continuación, vuelva a introducir el recipiente en la freidora por aire.
 - La máquina emitirá una campana automática después de la cocción. Cuando oiga la campana 3 veces, significa que el ciclo de cocción ha terminado. Saque la cesta del aparato y colóquela en el soporte resistente al calor.
- NOTA:** una vez finalizado el tiempo, la resistencia dejará de funcionar, pero el ventilador seguirá funcionando durante unos 20 segundos para expulsar el aire caliente como medida de seguridad. Finalmente, la campana del temporizador sonará 3 veces como alarma de finalización.
- Verifique si los ingredientes están listos.
- NOTA:** si los ingredientes aún no están listos, simplemente vuelva a introducir el recipiente en el aparato. Pulse el botón de control de la temperatura para ajustar la temperatura y pulse el botón de control del temporizador para ajustar el tiempo. A continuación, pulse el botón de Inicio para poner en marcha el aparato.
- Para sacar los ingredientes (por ejemplo, carne de vacuno, pollo, carne, cualquier ingrediente con aceite original con tendrá exceso de aceite que se recogerá en el fondo del recipiente), utilice pinzas y retire los ingredientes uno por uno.
- NOTA:** tenga cuidado si quiere dar la vuelta a la cesta, ya que el aceite acumulado en el fondo de la cesta goteará sobre los ingredientes.
- Para retirar los ingredientes (por ejemplo, patatas fritas, verduras o ingredientes sin exceso de aceite), apague el recipiente y vierta los ingredientes en un plato.
- CONSEJO:** para retirar ingredientes grandes o frágiles, sáquelos del recipiente con unas pinzas.
- Cuando un lote de ingredientes está listo, la freidora está lista al instante para preparar otro lote.

AJUSTES

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

NOTA: tenga en cuenta que estos ajustes son indicativos. Como los ingredientes difieren en origen, tamaño, forma y marca, no podemos garantizar el mejor ajuste para sus ingredientes. Debido a que la tecnología Rapid Air recalienta el aire dentro del aparato al instante, sacar el recipiente brevemente del aparato durante la fritura con aire caliente apenas interrumpe el proceso.

	Min Max(g)	Tiempo (min)	Temp. (°C)	Sacudir	Observación
Patatas fritas					
Patatas fritas finas	300-700	9-16	200	Y	
Patatas fritas gruesas	300-700	11-20	200	Y	
Patatas fritas caseras (8x8 mm)	300-800	10-16	200	Y	Añadir 1/2 cucharada de aceite
Cuñas de patata caseras	300-800	18-22	180	Y	Añadir 1/2 cucharada de aceite

Cubitos de patata caseros	300-750	12-18	180	Y	Añadir 1/2 cucharada de aceite
	250	15-18	180	Y	
Gratinado de patatas	500	15-18	200	Y	
Filete	100-500	8-12	180		
Chuletas de carne	100-500	10-14	180		
Hamburguesa	100-500	7-14	180		
Salchichas envueltas	100-500	13-15	200		
Pechuga de pollo	100-500	10-15	180		
Aperitivos					
Rollitos de primavera	100-400	8-10	200	Y	Usar listo para horno
Nuggets de pollo congelados	100-500	6-10	200	Y	Usar listo para horno
Palitos de pescado congelados	100-400	6-10	200		Usar listo para horno
Palitos de queso	100-400	8-10	180		Usar listo para horno
Verduras rellenas	100-400	1-10	160		
Tarta	300	20-25	160		Utilice un molde para hornear
Quiche	400	20-22	180		Usar un molde para hornear/una bandeja de horno
Magdalenas	300	15-18	200		Utilice un molde para hornear
Aperitivos dulces	400	1-20	160		Usar un molde para hornear/una bandeja de horno

CONSEJOS

- Los ingredientes pequeños suelen requerir un tiempo de preparación ligeramente inferior al de los ingredientes grandes.
- Una mayor cantidad de ingredientes solo requiere un tiempo de preparación ligeramente más largo, una cantidad menor de ingredientes solo requiere un tiempo de preparación ligeramente más corto.
- Agitar los ingredientes más pequeños a la mitad del tiempo de preparación optimiza el resultado final y puede ayudar a evitar que se fríen de manera desigual.
- Añada un poco de aceite a las patatas frescas y fría los ingredientes durante unos minutos más para obtener un resultado crujiente.
- No prepare ingredientes extremadamente grasos, como salchichas, en la freidora por aire.

- Los aperitivos que se pueden preparar en el horno también se pueden preparar en la freidora por aire.
- La cantidad óptima para preparar patatas fritas crujientes es de 500 gramos.
- Utilice masa precocinada para preparar snacks de forma rápida y sencilla. Además, la masa precocinada requiere menos tiempo de preparación que la casera.
- Coloque un molde para hornear o una bandeja de horno en la cesta si desea hornear un pastel o quiche, o si desea freír ingredientes frágiles o rellenos.
- También puede usar la freidora por aire para calentar ingredientes. Para calentar los ingredientes, ajuste la temperatura a 150 °C hasta 10 minutos.

HACER PATATAS FRITAS CASERAS

Para hacer patatas fritas caseras, siga los pasos que se indican a continuación:

1. Pele las patatas y córtelas.
2. Lave bien las patatas cortadas y séquelas con papel de cocina.
3. Vierta 1/2 cucharada de aceite de oliva en un cuenco, ponga encima las patatas cortadas y mezcle hasta que las patatas estén cubiertas de aceite.
4. Saque las patatas del cuenco con los dedos o con un utensilio de cocina para que el exceso de aceite se quede en el cuenco. Ponga las patatas en la cesta.
5. Fría las patatas siguiendo las instrucciones de este capítulo.

LIMPIEZA

Limpie el aparato después de cada uso.

No limpie la cesta, la bandeja para freír y el interior del aparato con utensilios metálicos de cocina o materiales de limpieza abrasivos, ya que esto puede dañar el revestimiento antiadherente de los mismos.

1. Saque el enchufe de la toma de corriente y deje que el aparato se enfríe.
NOTA: saque la cesta para que la freidora se enfríe más rápidamente.
2. Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo.
3. Lave la bandeja de la parrilla y la cesta con agua caliente, un poco de detergente líquido y una esponja no abrasiva. Puede eliminar cualquier resto de suciedad con un líquido desengrasante.
NOTA: la cesta y la bandeja para freír son resistentes al lavavajillas.
CONSEJO: si hay suciedad adherida a la bandeja de la parrilla o al fondo de la cesta, llene la cesta de agua caliente con un poco de detergente líquido. Coloque la bandeja de la parrilla en la cesta y deje que la bandeja de la parrilla y la cesta se empapen durante unos 10 minutos.
4. Limpie el interior del aparato con agua caliente y una esponja no abrasiva.
5. Limpie la resistencia con un cepillo de limpieza para eliminar cualquier residuo de comida.

ALMACENAMIENTO

1. Desenchufe el aparato y deje que se enfríe bien.
2. Asegúrese de que todas las piezas estén limpias y secas.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible causa	Solución
La freidora de aire no funciona.	El aparato no está enchufado.	Conecte el enchufe a una toma de corriente con toma de tierra.
	No ha ajustado el temporizador.	Gire el mando del temporizador al tiempo de preparación requerido para encender el aparato.
Los ingredientes fritos con la freidora por aire no están completamente cocinados.	La cantidad de ingredientes en la cesta es demasiado grande.	Coloque porciones más pequeñas de ingredientes en la cesta. Los lotes más pequeños se fríen de manera más uniforme.
	La temperatura ajustada es demasiado baja.	Gire el mando de control de temperatura hasta la posición deseada. Ajuste de la temperatura (consulte la sección «ajustes» en el capítulo «uso del aparato»).
Los snacks fritos no quedan crujientes cuando salen de la freidora por aire.	Ha utilizado unos aperitivos destinados a ser preparados en una freidora tradicional.	Use aperitivos para horno o aplique un poco de aceite sobre los aperitivos para obtener un resultado más crujiente.
No puedo introducir el recipiente en el aparato correctamente.	Hay demasiados ingredientes en la cesta.	No llene la cesta por encima de la indicación «max».
	La cesta no está colocada correctamente en el recipiente.	Empuje la cesta hacia abajo en el recipiente hasta que oiga un «clic».
Sale humo blanco del aparato.	Está preparando ingredientes con mucha grasa.	Cuando fría ingredientes grasos en la freidora, se filtrará una gran cantidad de aceite al recipiente. El aceite produce humo blanco y el recipiente puede calentarse más de lo normal. Esto no afecta al aparato ni al resultado final.
	El recipiente todavía contiene residuos de grasa de un uso anterior.	El humo blanco lo provoca la grasa que se calienta en la bandeja. Asegúrese de limpiar el recipiente correctamente después de cada uso.

Las patatas fritas frescas se fríen de forma desigual en la freidora por aire.	No ha usado el tipo de patata correcto.	Utilice patatas frescas y asegúrese de que se mantengan firmes durante la fritura.
	No ha enjuagado correctamente las patatas cortadas antes de freírlas.	Enjuague correctamente las patatas cortadas para eliminar el almidón del exterior de las patatas.
Las patatas fritas frescas no están crujientes cuando salen de la freidora por aire.	La textura crujiente de las patatas fritas depende de la cantidad de aceite y agua de las patatas.	Asegúrese de secar las patatas correctamente antes de añadir el aceite.
		Corte las patatas en tiras más pequeñas para obtener un resultado más crujiente.
		Añada un poco más de aceite para obtener un resultado más crujiente.

GARANTÍA DEL PRODUCTO

Estimado cliente,

Le agradecemos por elegir nuestros productos y compartimos su compromiso con la calidad y el rendimiento excepcional. Para asegurarnos de brindarle la mejor experiencia, ofrecemos una garantía limitada que cubre defectos de fabricación y funcionamiento durante el siguiente período:

Período de garantía:

Según las leyes aplicables en el país de venta - mínimo 2 años.

Cobertura de garantía:

Esta garantía cubre defectos de fabricación y funcionamiento, pero no cubre roturas, pérdidas, desgaste normal o problemas derivados de un manejo inadecuado. Por favor, contacte a nuestros técnicos para verificar si su caso está cubierto.

Procedimiento para hacer valer la garantía o solicitar un reemplazo:

Caso de garantía:

Póngase en contacto con nuestro equipo de soporte técnico a través del formulario en el siguiente enlace QR y seleccione Devoluciones, Reembolsos y Garantía.

(<https://support.bergnergroup.com/support/s/?language=es>)



Se le solicitarán los siguientes datos:

- ✓ Nombre completo.
- ✓ Dirección completa: Código Postal - País - Estado.
- ✓ Teléfono de contacto y correo electrónico.
- ✓ Detalles precisos del caso de garantía.
- ✓ Foto del recibo de compra.
- ✓ Imágenes detalladas del producto y, si corresponde, de la parte dañada.

En la sección de Información del producto, deberá especificar:

- ✓ Fecha de compra.
- ✓ Descripción del producto.
- ✓ Cómo se adquirió el producto.
- ✓ Tienda.
- ✓ Punto de venta.
- ✓ Referencia del producto (si está disponible, se encuentra en el código de barras).
- ✓ Descripción del defecto.

Con esta información, le ofreceremos atención personalizada y procesaremos su garantía.

Ley aplicable:

Este proceso de garantía está sujeto a las leyes y regulaciones correspondientes. Cualquier disputa relacionada con esta garantía será resuelta por los tribunales competentes.

Valoramos su confianza en nuestros productos y nos esforzamos por brindarle el mejor servicio. Si necesita más ayuda o tiene alguna pregunta, no dude en ponerse en contacto con nuestro equipo de soporte técnico.

Esta garantía internacional de Bergner Europe S.L. no afecta los derechos legales del consumidor ni su exclusión. También se aplica al minorista donde se adquirió el producto. Además, junto con los derechos legales, esta garantía otorga derechos adicionales específicos que posee el consumidor.

Atentamente,

Bergner Europe S.L.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD EUROPEA

Nosotros, **Bergner Europe S.L.**

Dirección: Ctra. del Aeropuerto Km. 4, Edificio San Lamberto, Planta 3, 50011 Zaragoza, España.

Respecto a los siguientes productos:

Referencia de Bergner Europe S.L.:

BGMP-9456-PL

Descripción del producto:

Freidora de aire • 220-240V~, 50/60Hz, 1700W
• Capacidad: 8L



El objeto de la declaración descrita anteriormente está en conformidad con la legislación de armonización de la Unión relevante, basada en los siguientes informes de prueba y números de certificado, bajo la responsabilidad del fabricante.

Firmado por:
Bergner Europe S.L.

INDEX

Einführung	-----	34
Vor der Verwendung des Produkts	-----	34
Informationssymbole	-----	35
Allgemeine Beschreibung	-----	36
Anbringen des Griffs am Frittierkorb	-----	36
Entfernen des Korbgriffs	-----	36
Einsetzen des Grilleinsatzes	-----	37
Wichtig!	-----	37
Automatische Abschaltung	-----	38
Elektromagnetische Felder (EMF)	-----	38
Vor dem Ersten Gebrauch	-----	38
Verwendung des Geräts	-----	39
Reinigung	-----	43
Aufbewahrung	-----	43
Fehlerbehebung	-----	44
Produktgarantie	-----	46
EU-Konformitäts-erklärung	-----	48



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

EINFÜHRUNG

Vielen Dank, dass Sie sich für unser **MASTERPRO** Produkt entschieden haben.

Bei Bergner Europe S.L. führen wir Forschungen, Tests und Innovationen an unseren Produkten durch, um qualitativ hochwertige und langlebige Produkte für unsere Kunden herzustellen.

Um alle Eigenschaften des Produkts zu entdecken und alle Vorteile zu nutzen, empfehlen wir Ihnen, unsere Website zu besuchen.

VOR DER VERWENDUNG DES PRODUKTS

Für eine ordnungsgemäße Verwendung müssen die Benutzer die Bedienungsanleitung lesen und verstehen, bevor das Produkt verwendet wird. Bitte lesen Sie diese wichtigen Informationen sorgfältig durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf.

Bitte beachten Sie immer die Informationssymbole auf der Verpackung, der Gebrauchsanweisung und/oder dem Gerät selbst. Weitere Informationen finden Sie im Abschnitt "Informationen" in der Bedienungsanleitung.

Denken Sie daran, alle Verpackungsmaterialien zu entfernen und alle Schutzabdeckungen oder Kunststoffe zu entsorgen, die dem Produkt möglicherweise beigelegt sind. Wir empfehlen, die Teile zu waschen. Beachten Sie die Reinigungshinweise des Herstellers in dieser Gebrauchsanweisung.



ACHTUNG: Bitte beachten und befolgen Sie alle Sicherheitshinweise, Anweisungen, Abbildungen und technischen Daten, die diesem Gerät beiliegen.

Die Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise und Anweisungen kann zu einem elektrischen Schlag, Brand und/oder Verletzungen führen.

Dieses Gerät kann von Kindern und Personen mit unterschiedlichen körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und/oder mangelnden Kenntnissen verwendet werden, vorausgesetzt, dass alle diese Personen beaufsichtigt werden oder klare Anweisungen zur sicheren Verwendung des Geräts erhalten haben und alle Risiken verstanden haben, die mit der Nichtbeachtung der entsprechenden Sicherheitsvorkehrungen für das Produkt verbunden sind.

Bevor Sie das Produkt verwenden, beachten Sie bitte Folgendes:

- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel beschädigt ist.
- Bewahren Sie das Gerät immer außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Versuchen Sie nicht, das Gerät zu zerlegen. Wenn es repariert werden muss, bringen Sie es zu einem autorisierten Techniker.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringt. Seien Sie besonders vorsichtig, wenn das Gerät mit Wasser oder einem Wassergemisch verwendet werden muss.
- Benutzen Sie das Gerät nicht an einem Ort, an dem Kinder leicht darauf zugreifen können, und lassen Sie Kinder das Gerät nicht allein benutzen.
- Nehmen Sie keine eigenen Änderungen oder Reparaturen am Gerät vor.
- Die Reinigung und Wartung sollten nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie werden beaufsichtigt.
- Das Gerät und die Netzkabel sollten von Kindern unter 8 Jahren sowie von Tieren ferngehalten werden.

WICHTIGE HINWEISE. ZUM NACHSCHLAGEN AUFBEWAHREN.

Vergewissern Sie sich, dass sich alle mitgelieferten Teile in der Verpackung befinden, und stellen Sie sicher, dass die einzelnen Komponenten während des Transports nicht beschädigt wurden. Sollten Sie Schäden feststellen, verwenden Sie das Gerät nicht und wenden Sie sich an unseren Kundendienst.

Entfernen Sie eventuelle Kunststoffe, Aufkleber oder Transportschutzmaterial von dem Gerät. Entfernen Sie weder das Typenschild noch etwaige Warnhinweise.

INFORMATIONSSYMBOL

GEFAHRENSYMBOL

Diese Symbole weisen auf mögliche Gefahren hin. Lesen Sie die Sicherheitshinweise und befolgen Sie sie sorgfältig.



ACHTUNG: Es besteht Verletzungsgefahr.



HINWEIS: Gefahr von Sachschäden.



VORSICHT: Heiße Oberflächen!



GEFAHR: Gefahr eines elektrischen Schlages.

ZUSÄTZLICHE INFORMATIONEN



Lesen Sie vor der Benutzung des Geräts die Bedienungsanleitung.

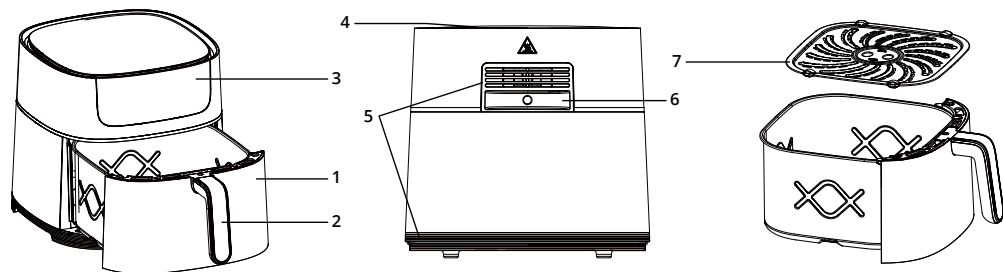


Wechselstrom.



Lebensmittelsicher.

ALLGEMEINE BESCHREIBUNG

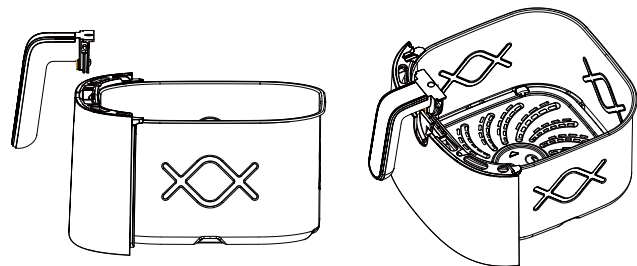


1	Korb	5	Luftauslassöffnungen
2	Korbgriff	6	Netzkabel
3	Digitales Touch-Bedienfeld	7	Grilleinsatz
4	Lufteinlass	/	/

ANBRINGEN DES GRIFFS AM FRITTIERKORB

Der Griff des Fritteusenkorbs wird möglicherweise zerlegt in der Verpackung Ihres Geräts geliefert. So befestigen Sie den Griff des Fritteusenkorbs:

1. Entfernen Sie das Papieretikett. Ziehen Sie dazu den Korb aus dem Gerät.
2. Schieben Sie den Befestigungspunkt am Griff nach unten, bis er einrastet.
3. Der Griff des Korbs muss einrasten und darf sich nicht mehr lösen, sobald er eingerastet ist.



ENTFERNEN DES KORBGRIFFS

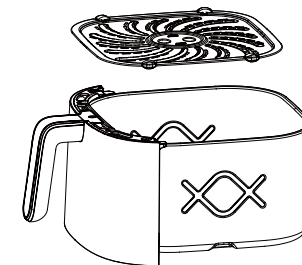
1. Verwenden Sie ein Werkzeug, z.B. einen Schraubenzieher, um das Silikon am Korbgriff anzuheben.
2. Richten Sie das Werkzeug an der Bohrung aus, drücken Sie es nach unten und kippen Sie es dann nach innen.
3. Fassen Sie den Griff mit Ihrer Hand und ziehen Sie ihn heraus.



EINSETZEN DES GRILLEINSATZES

- Legen Sie den Grilleinsatz in den Korb.
- Schieben Sie den Korb in das Gerät. Wenn der Korb richtig eingesetzt ist, rastet er mit einem Klick ein.

HINWEIS: Dieses Gerät gart mit Heißluft. Füllen Sie den Korb nicht mit Öl oder Frittierfett.



WICHTIG!

Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, da bei unsachgemäßer Bedienung, Schäden entstehen können. Bewahren Sie diese Gebrauchsanleitung zum späteren Nachschlagen auf.

GEFAHR

- Tauchen Sie das Gehäuse nicht in Wasser und spülen Sie es nicht unter fließendem Wasser ab, da es mehrere elektrische und heizende Komponenten enthält.
- Um Stromschläge oder Kurzschlüsse zu vermeiden, darf keine Flüssigkeit in das Gerät gelangen.
- Um einen Kontakt mit den Heizelementen zu verhindern, müssen alle Zutaten im Korb bleiben.
- Decken Sie den Lufteinlass und den Luftauslass nicht ab, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Das Befüllen der Pfanne mit Öl kann zu Brandgefahr führen.
- Berühren Sie niemals das Innere des Geräts, während es in Betrieb ist.

WARNUNG

- Prüfen Sie, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Stecker, das Netzkabel oder andere Teile beschädigt sind.
- Wenden Sie sich nicht an eine unbefugte Person, um ein beschädigtes Netzkabel zu ersetzen oder zu reparieren.
- Das Gerät und das Netzkabel muss für Kinder unzugänglich aufbewahrt werden.
- Halten Sie das Netzkabel von heißen Oberflächen fern.
- Schließen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen an und bedienen Sie das Bedienfeld ebenfalls

- nicht mit nassen Händen.
- Achten Sie immer darauf, dass der Stecker richtig in die Steckdose eingesteckt ist.
- Verbinden Sie das Gerät nicht mit einer externen Zeitschaltuhr.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe oder direkt auf brennbare Materialien auf, wie z. B. Tischtücher oder Vorhängen, auf.
- Stelle Sie das Gerät nicht an einer Wand oder an anderen Geräten auf. Lassen Sie mindestens 10 cm Platz nach hinten und zu beiden Seiten sowie 10 cm oberhalb des Geräts.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf dem Gerät ab.
- Verwenden Sie das Gerät nicht für andere Zwecke als in dieser Anleitung beschrieben.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt.
- Beim Heißluftfrittieren wird heißer Dampf über die Luftauslassöffnungen freigesetzt. Halten Sie Hände und Gesicht auf Sicherheitsabstand zu dem Dampf und den Luftauslassöffnungen. Denken Sie immer an den heißen Dampf und die heiße Luft, wenn Sie den Korb aus dem Gerät nehmen. Alle zugänglichen Oberflächen können während des Betriebs heiß werden.
- Falls dunkler Rauch aus dem Gerät austritt, ziehen Sie sofort den Netzstecker. Warten Sie, bis die Rauchentwicklung aufhört, bevor Sie den Korb aus dem Gerät nehmen.

VORSICHT

- Das Gerät muss horizontal auf einer ebenen und stabilen Fläche stehen.
- Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch in Privathaushalten bestimmt. Es ist nicht geeignet, um in Umgebungen wie Personalküchen, Bauernhöfen, Motels und anderen Nicht-Wohnumgebungen sicher verwendet zu werden.
- Die Garantie erlischt, wenn das Gerät für gewerbliche oder teilweise gewerbliche Zwecke oder nicht gemäß der Anleitung verwendet wird. (Verwenden Sie das Gerät niemals, wenn der Stecker beschädigt ist.)
- Das Gerät benötigt ca. 30 Minuten zum Abkühlen, bevor es sicher benutzt oder gereinigt werden kann.

AUTOMATISCHE ABSCHALTUNG

Das Gerät verfügt über einen eingebauten Timer, der das Gerät automatisch abschaltet, wenn der Countdown Null erreicht. Sie können das Gerät manuell ausschalten, indem Sie die Ausschalttaste drücken. Das Gerät schaltet sich automatisch nach 20 Sekunden aus.

ELEKTROMAGNETISCHE FELDER (EMF)

Das Gerät erfüllt alle Normen in Bezug auf elektromagnetische Felder. Wissenschaftlichen Untersuchungen zufolge besteht bei sachgemäßer Handhabung keine Gefahr für den menschlichen Körper.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und Aufkleber oder Etiketten.
- Reinigen Sie den Korb und den Grilleinsatz mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm. Diese Teile können sicher in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Wischen Sie die Innen- und Außenseiten des Geräts mit einem sauberen Tuch ab. Es ist nicht notwendig, Öl und Frittierfett in den Korb zu geben, da das Gerät mit Heißluft arbeitet.

VERWENDUNG DES GERÄTS

- Schließen Sie den Netzstecker an eine geerdete Steckdose an.
- Ziehen Sie den Korb vorsichtig aus der Heißluftfritteuse.
- Geben Sie die Zutaten in den Korb.
- Schieben Sie den Korb in die HEIßLUFTFRITTEUSE.

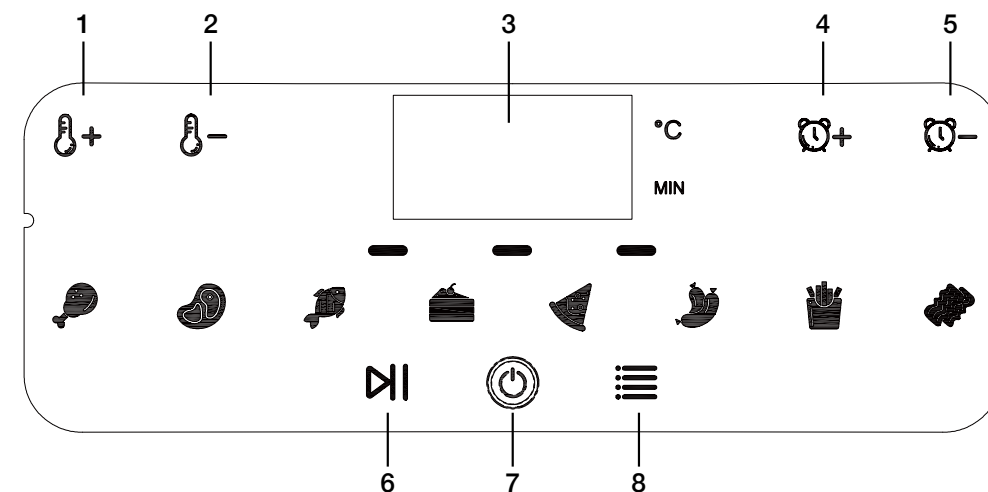
HINWEIS: Überschreiten Sie nicht die MAX-Markierung (siehe Abschnitt „Einstellungen“ in diesem Kapitel), da dies die Garqualität der Lebensmittel beeinträchtigen kann.

VORSICHT: Berühren Sie den Korb während und kurz nach dem Gebrauch nicht, da er sehr heiß wird. Halten Sie den Korb nur am Griff fest.

Füllen Sie den Korb nicht mit Öl oder anderen Flüssigkeiten.

- Ein-/Ausschalten durch Berühren mit dem Finger
- Menü zur Auswahl von Funktionen (insgesamt 8 Funktionen) durch Berühren mit dem Finger.

DAS BEDIENFELD



1	Taste zum Erhöhen der Temperatur	5	Taste zum Verringern der Zeit
2	Taste zum Verringern der Temperatur	6	Start/Pause
3	Zeit-/Temperaturanzeige	7	Ein/Aus
4	Taste zum Erhöhen der Zeit	8	Menütaste

ANMERKUNGEN:

Es werden 8 Funktionen angeboten: Hähnchenkeule, Steak, Fisch, Auflauf, Pizza, Hot Dog, Pommes und Speck.

Mit der Menütaste  können Sie verschiedene Garoptionen auswählen.

MENÜVOREINSTELLUNG

Menu	Symbol	Vorgabetemp.	Vorgabezeit	Schütteln
Voreinstellung	/	185°C	15min	Schütteln
Geflügel		175°C	40min	Schütteln
Steak		200°C	12min	Schütteln
Fisch		195°C	10min	/
Backen		160°C	30min	/
Pizza		185°C	15min	/
Hot Dog		185°C	8min	/
Pommes Frites		200°C	18min	Schütteln
Speck		175°C	12min	Schütteln
Temperaturspanne	/	80°C~200°C	/	/
Zeitspanne	/	/	1min~60min	/

- Nachdem Sie die Menütaste berührt haben, können Sie das gewünschte Menü auswählen. Nachdem Sie die Funktion ausgewählt haben, drücken Sie bitte die Taste Start/Pause , um den Garvorgang zu starten. Wenn Sie während des Garvorgangs die Zeit oder Temperatur einstellen möchten, drücken Sie bitte zuerst die Taste Zeit/Temperatur. Wenn auf dem Bildschirm die Zeit angezeigt wird, drücken Sie die Taste +/-, um die Zeit um 1 Minute zu erhöhen/verringern. Wenn auf dem Bildschirm die Temperatur angezeigt wird, drücken Sie die Taste +/-, um die Temperatur um 5 Grad pro Druck zu erhöhen/verringern.

HINWEISE

Start/Pause-Taste : Während des Frittiervorgangs läuft die LED-Lampe, wenn Sie diese Taste drücken, blinkt die LED-Lampe. Hier dient diese Taste als Pausenfunktion. Im Pausenzustand können Sie das Menü wechseln und eine andere Voreinstellung wählen. Wenn Sie dann diese Taste erneut drücken, setzt die Heißluftfritteuse den Garvorgang fort. Hier fungiert diese Taste als Neustart-Funktion.

Menü-Taste : Berühren Sie diese Taste, um verschiedene Kochfunktionen auszuwählen. Nachdem Sie das Menü ausgewählt haben, drücken Sie die Starttaste. Wenn Sie während des Garvorgangs z.B. von Pommes auf Kuchen umschalten möchten, drücken Sie zuerst die Taste

Pause  und dann die Taste Menü, um zu einer anderen Garfunktion zu wechseln.

Schüttel-Anzeige (SHAKE): Die Schüttelanzeige leuchtet auf, wenn der Garvorgang die Hälfte der Zeit erreicht hat. Diese Anzeige gibt Ihnen die Möglichkeit, Ihre Speisen im Gerät zu schütteln oder zu wenden, was zu einem gleichmäßigen Garen beiträgt.

HINWEIS: Wenn Sie den Korb nicht herausnehmen und die Speisen nicht schütteln, leuchtet die Schüttelanzeige auf dem Bedienfeld weiter.

- Einige Zutaten müssen nach der Hälfte der Zeit geschüttelt werden (siehe Abschnitt „Einstellungen“ in diesem Kapitel). Ziehen Sie auf diese Weise den Korb am Griff aus dem Gerät und schütteln Sie ihn. Dann schieben Sie den Korb zurück in die Heißluftfritteuse.
- Nach dem Garen ertönt ein Auto-Gong. Wenn Sie die Glocke 3 Mal hören, bedeutet dies, dass der Garvorgang beendet ist. Ziehen Sie den Korb aus dem Gerät und stellen Sie ihn auf den hitzebeständigen Halter.
HINWEIS: Nach Ablauf der Zeit hört das Heizelement auf zu arbeiten, aber der Ventilator läuft noch etwa 20 Sekunden weiter, um die heiße Luft zur Sicherheit wegzublasen. Anschließend läutet die Glocke des Timers 3 Mal, um das Ende der Zeit anzuzeigen.
- Überprüfen Sie, ob die Zutaten fertig sind.
HINWEIS: Wenn die Zutaten noch nicht gar sind, schieben Sie den Korb einfach wieder zurück in das Gerät. Drücken Sie den Temperaturregler, um die Temperatureinstellung anzupassen. Drücken Sie die Timer-Taste, um die Zeiteinstellung anzupassen. Drücken Sie dann die Start-Taste, um das Gerät zu starten.
- Um Zutaten herauszunehmen (z. B. Rindfleisch, Hähnchen, Fleisch, alle Zutaten, die ursprünglich Öl enthalten und bei denen sich überschüssiges Öl aus Zutaten am Boden der Pfanne sammelt), verwenden Sie bitte eine Zange, um die Zutaten einzeln zu entnehmen.
HINWEIS: Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Korb umdrehen möchten, da das am Boden des Korbs gesammelte Öl auf die Zutaten tropft.
- Um Zutaten (z. B. Chips, Gemüse oder Zutaten ohne überschüssiges Öl) herauszunehmen, schalten Sie bitte die Schale aus und schütten Sie die Zutaten auf das Geschirr.
TIPP: Um große oder zerbrechliche Zutaten zu entnehmen, nehmen Sie die Zutaten mit einer Zange aus dem Behälter.
- Wenn eine Portion Zutaten fertig ist, ist die Heißluftfritteuse sofort bereit für die Zubereitung einer weiteren Portion.

EINSTELLUNGEN

Diese Tabelle enthält Vorschläge für die Grundeinstellungen bei bestimmten Zutaten.

HINWEIS: Wir weisen darauf hin, dass diese Einstellungen nur Richtwerte sind. Da sich die Zutaten in Bezug auf Herkunft, Größe, Form und Marke unterscheiden, können wir die beste Einstellung für Ihre Zutaten nicht garantieren.

Da die Rapid Air-Technologie die Luft im Inneren des Geräts sofort wieder aufheizt, beeinträchtigt ein kurzes Herausziehen des Korbs aus dem Gerät während des Betriebs den Frittiervorgang kaum.

	Min-Max(g)	Zeit (Min)	Temperatur (°C)	Schütteln	Bemerkung
Pommes frites					
Dünne TK-Pommes	300 - 700	9-16	200	Y	

Dicke TK-Pommes	300 - 700	11-20	200	Y	
Hausgemachte Pommes frites (8 x 8 mm)	300-800	10-16	200	Y	Fügen Sie 1/2 EL Öl hinzu
Hausgemachte Kartoffelspalten	300-800	18-22	180	Y	Fügen Sie 1/2 EL Öl hinzu
Hausgemachte Kartoffelwürfel	300-750	12-18	180	Y	Fügen Sie 1/2 EL Öl hinzu
	250	15-18	180	Y	
Kartoffelgratin	500	15-18	200	Y	
Steak	100-500	8-12	180		
Fleischkoteletts	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Wurstsemmel	100-500	13-15	200		
Hühnerbrust	100-500	10-15	180		
Imbisse					
Frühlingsrollen	100-400	8-10	200	Y	Ofenfertige Zutaten verwenden
TK-Chicken Nuggets	100-500	6-10	200	Y	Ofenfertige Zutaten verwenden
TK-Fischstäbchen	100-400	6-10	200		Ofenfertige Zutaten verwenden
Gefrorenes paniertes Produkt	100-400	8-10	180		Ofenfertige Zutaten verwenden
Gefülltes Gemüse	100-400	1-10	160		
Kuchen	300	20-25	160		Backform verwenden
Quiche	400	20-22	180		Backform/Ofenform verwenden
Muffins	300	15-18	200		Backform verwenden
Süße Snacks	400	1 - 20	160		Backform/Ofenform verwenden

TIPPS

- Kleine Zutaten benötigen in der Regel eine etwas kürzere Zubereitungszeit als größere Zutaten.
- Eine größere Menge an Zutaten erfordert nur eine etwas längere Zubereitungszeit, eine kleinere Menge an Zutaten erfordert nur eine etwas kürzere Zubereitungszeit.
- Das Schütteln kleinerer Zutaten nach der Hälfte der Zubereitungszeit optimiert das Endergebnis

- und hilft zu vermeiden, dass die Zutaten ungleichmäßig gegart werden.
- Fügen Sie frischen Kartoffeln etwas Öl hinzu und garen Sie Ihre Zutaten dann noch ein paar Minuten, um ein knuspriges Ergebnis zu erzielen.
- Bereiten Sie keine extrem fettigen Zutaten wie Würstchen in der Heißluftfritteuse zu.
- Snacks, die im Backofen zubereitet werden können, können auch in der Heißluftfritteuse zubereitet werden.
- Die optimale Menge für die Zubereitung von knusprigen Pommes frites beträgt 500 Gramm.
- Verwenden Sie vorgefertigten Teig, um schnell und einfach Snacks herzustellen. Fertigteig benötigt zudem eine kürzere Zubereitungszeit als selbstgemachter Teig.
- Bitte stellen Sie eine Backform oder Ofenform in den Frittierkorb, wenn Sie einen Kuchen oder eine Quiche backen oder zerbrechliche oder gefüllte Zutaten zubereiten möchten.
- Sie können die Heißluftfritteuse auch zum Erhitzen von Zutaten verwenden. Stellen Sie zum Erhitzen der Zutaten die Temperatur bis zu 10 Minuten auf 150 °C ein.

HAUSGEMACHTE POMMES FRITES ZUBEREITEN

Um hausgemachte Pommes frites zuzubereiten, gehen Sie wie folgt vor:

1. Die Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden.
2. Waschen Sie die Kartoffelsticks gründlich und trocknen Sie sie mit Küchenpapier ab.
3. Gießen Sie 1/2 Esslöffel Olivenöl in eine Schüssel, Kartoffelsticks hinzufügen und mischen, bis die Sticks mit Öl bedeckt sind.
4. Entfernen Sie die Sticks mit den Fingern oder einem Küchenutensil aus der Schüssel, so dass überschüssiges Öl in der Schüssel zurückbleibt. Legen Sie die Sticks in den Korb.
5. Frittieren Sie die Kartoffelsticks gemäß den Anweisungen in diesem Kapitel.

REINIGUNG

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

Reinigen Sie den Korb, die Fritterschale und das Innere des Geräts nicht mit Küchenutensilien aus Metall oder mit scheuernden Reinigungsmitteln, da dies die Antihaftbeschichtung beschädigen kann.

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, damit das Gerät abkühlen kann.
HINWEIS: Nehmen Sie den Korb heraus, um die Fritteuse schneller abkühlen zu lassen.
2. Wischen Sie die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.
3. Reinigen Sie den Grilleinsatz und den Korb mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm. Die restlichen Verschmutzungen können Sie mit einem Entfettungsmittel entfernen.
HINWEIS: Der Korb und die Fritterschale sind spülmaschinenfest.
TIPP: Wenn Schmutz an der Grillplatte oder am Boden des Korbs festsetzt, füllen Sie den Korb mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Legen Sie den Grilleinsatz in den Korb und lassen Sie den Grilleinsatz und den Korb etwa 10 Minuten lang einweichen.
4. Reinigen Sie das Innere des Geräts mit heißem Wasser und einem nicht scheuernden Schwamm.
5. Reinigen Sie das Heizelement mit einer Reinigungsbürste, um Speisereste zu entfernen.

AUFBEWAHRUNG

1. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und lassen Sie es gut abkühlen.
2. Vergewissern Sie sich, dass alle Teile sauber und trocken sind.

FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die Heißluftfritteuse funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht mit der Steckdose verbunden.	Schließen Sie den Netzstecker an eine geerdete Steckdose an.
	Sie haben den Timer nicht eingestellt.	Um das Gerät einzuschalten, drehen Sie den Timer-Knopf auf die gewünschte Zeit.
Die mit der Heißluftfritteuse frittierten Zutaten sind nicht fertig.	Die Menge der Zutaten im Korb ist zu groß.	Legen Sie kleinere Mengen an Zutaten in den Korb. Kleinere Mengen werden gleichmäßiger gegart.
	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.	Drehen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatureinstellung (siehe Abschnitt „Einstellungen“ im Kapitel „Verwendung des Geräts“).
Frittierte Snacks sind nicht knusprig, wenn sie aus der Heißluftfritteuse kommen.	Es wurde eine Art von Snacks verwendet, die für die Zubereitung in einer herkömmlichen Fritteuse bestimmt sind.	Snacks für den Backofen verwenden oder Snacks leicht mit Öl bestreichen, damit sie knuspriger werden.
Der Korb lässt sich nicht richtig in das Gerät schieben.	Es befinden sich zu viele Zutaten im Korb.	Füllen Sie den Korb nicht über die MAX-Anzeige hinaus.
	Der Korb ist nicht richtig im Behälter positioniert.	Drücken Sie den Korb nach unten in den Frittierbehälter, bis Sie ein Klicken hören.
Weißer Rauch kommt aus dem Gerät.	Es werden fettige Zutaten zubereitet.	Wenn Sie fettige Zutaten in der Heißluftfritteuse zubereiten, läuft eine große Menge Öl in den Korb. Das Öl erzeugt weißen Rauch und der Korb kann sich stärker als gewöhnlich erhitzen. Dies hat keinen Einfluss auf das Gerät oder das Endergebnis.
	Der Korb enthält noch Fettreste vom vorherigen Gebrauch.	Weißer Rauch wird durch die Erhitzung von Fett im Korb verursacht. Achten Sie darauf, dass der Frittierbehälter nach jedem Gebrauch gründlich gereinigt wird.

Frische Pommes frites werden im Air Fryer ungleichmäßig gegart.	Es wurde nicht die richtige Kartoffelsorte verwendet.	Frische Kartoffeln verwenden und darauf achten, dass sie beim Frittieren fest bleiben.
	Die Kartoffelsticks wurden vor dem Frittieren nicht ausreichend abgespült.	Spülen Sie die Kartoffelsticks gut ab, um die Stärke von der Außenseite der Sticks zu entfernen.
Frische Pommes sind nicht knusprig, wenn sie aus dem Air Fryer kommen.	Wie knusprig die Pommes werden, hängt von der Menge an Öl und Wasser ab, die in den Pommes enthalten ist.	Darauf achten, dass die Pommes gut abgetrocknet wurden, bevor das Öl hinzugefügt wird.
		Schneiden Sie die Pommes kleiner, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen.
		Für ein knusprigeres Ergebnis etwas mehr Öl hinzufügen.

PRODUKTGARANTIE

Sehr geehrte KundInnen,

Wir danken Ihnen, dass Sie sich für unsere Produkte entschieden haben und für Ihr Vertrauen in die Qualität unserer Produkte. Um sicherzustellen, dass wir Ihnen die beste Erfahrung bieten, gewähren wir eine begrenzte Garantie, die Herstellungsfehler und Betrieb für den folgenden Zeitraum abdeckt:

Gewährleistungsfrist:

Gemäß den geltenden Gesetzen im Verkaufsland - mindestens 2 Jahre.

Garantieabdeckung:

Diese Garantie deckt Herstellungs- und Betriebsfehler ab, jedoch kein Bruch, Verlust, normale Abnutzung oder Probleme, die durch unsachgemäße Handhabung entstehen. Bitte wenden Sie sich an unsere Techniker, um zu prüfen, ob Ihr Fall abgedeckt ist.

Verfahren zur Geltendmachung der Garantie oder zur Anforderung eines Ersatzes:

Garantiefall:

Kontaktieren Sie unser technisches Support-Team über das Formular unter dem folgenden QR-Link und wählen Sie Rückgabe, Rückerstattung und Garantie.
(<https://support.bergnergroup.com/support/s/?language=de>)



Die folgenden Informationen werden benötigt:

- ✓ Vollständiger Name.
- ✓ Vollständige Adresse: Postleitzahl - Land - Region.
- ✓ Kontakt: Telefonnummer und E-Mail.
- ✓ Genaue Angaben zum Garantiefall.
- ✓ Foto des Kaufbelegs.
- ✓ Detaillierte Bilder des Produkts und ggf. des beschädigten Teils.

Im Abschnitt Produktinformation müssen Sie Folgendes angeben:

- ✓ Kaufdatum.
- ✓ Beschreibung des Produkts.
- ✓ Wie das Produkt erworben wurde.
- ✓ Wo das Produkt erworben wurde.
- ✓ Verkaufsstelle.
- ✓ Produktreferenz (falls vorhanden, befindet sie sich auf dem Strichcode).
- ✓ Beschreibung des Fehlers.

Mit diesen Informationen können wir Ihnen eine persönliche Betreuung bieten und Ihren Garantiefall bearbeiten.

Anwendbares Recht:

Dieser Garantieprozess unterliegt den entsprechenden Gesetzen und Vorschriften. Alle Streitigkeiten im Zusammenhang mit dieser Garantie werden von den zuständigen Gerichten entschieden.

Wir wissen Ihr Vertrauen in unsere Produkte zu schätzen und bemühen uns, Ihnen den besten Service zu bieten. Wenn Sie weitere Unterstützung benötigen oder Fragen haben, zögern Sie bitte nicht, unser technisches Support-Team zu kontaktieren.

Diese internationale Garantie von Bergner Europe S.L. hat keinen Einfluss auf die gesetzlichen Rechte des Verbrauchers oder deren Ausschluss. Sie gilt auch für den Einzelhändler, bei dem das Produkt gekauft wurde. Zusätzlich zu den gesetzlichen Rechten gewährt diese Garantie dem Verbraucher spezifische zusätzliche Rechte.

Mit freundlichen Grüßen,

Bergner Europe S.L.

EU-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Wir, **Bergner Europe S.L.**

Adresse: Ctra. del Aeropuerto Km. 4, Edificio San Lamberto, Planta 3, 50011 Zaragoza, Spanien

Bezüglich des folgenden Produkts:

Bergner Europe S.L. Referenz.:

BGMP-9456-PL

Beschreibung des Produktes:

Heissluftfritteuse • 220-240V~, 50/60Hz,
1700W • Fassungsvermögen: 8L



Der Gegenstand der oben beschriebenen Erklärung entspricht den einschlägigen Harmonisierungsrechtsvorschriften der EU, auf der Grundlage der folgenden Prüfberichte und Bescheinigungsnummern, die unter der Verantwortung des Herstellers erstellt wurden.

Unterzeichnet von:
Bergner Europe S.L.

INDICE

Introduzione	-----	50
Prima di utilizzare il prodotto	-----	50
Icone informative	-----	51
Descrizione dell'apparecchio	-----	52
Fissare la maniglia del cestello	-----	52
Rimozione della maniglia del cestello	-----	52
Inserimento della griglia	-----	53
Importante	-----	53
Spegnimento automatico	-----	54
Campi elettromagnetici (EMF)	-----	54
Prima del primo utilizzo	-----	54
Utilizzo dell'apparecchio	-----	54
Pulizia	-----	59
Conservazione	-----	60
Risoluzione dei problemi	-----	60
Assistenza prodotto	-----	62
Dichiarazione di conformità EU	-----	64



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.

INTRODUZIONE

Grazie per aver acquistato uno dei prodotti a marchio **MASTERPRO**.

In Bergner conduciamo continue ricerche, test di laboratorio e applichiamo le tecnologie più innovative al fine di fabbricare prodotti durevoli e di alta qualità per i nostri clienti.

Per scoprire tutte le caratteristiche dei nostri prodotti e beneficiare di tutti i loro vantaggi ti consigliamo di visitare il nostro sito bebergner.com.

PRIMA DI UTILIZZARE IL PRODOTTO

Per un uso corretto leggere attentamente il manuale di istruzioni prima di utilizzare il prodotto. Una volta lette attentamente queste importanti informazioni, si consiglia di conservarle per ogni riferimento futuro.

Si ricorda di prestare sempre attenzione alle icone informative che appaiono sull'imballaggio, nel manuale di istruzioni e/o sul dispositivo stesso. Per ulteriori informazioni far riferimento alla successiva sezione.

Si ricorda di rimuovere tutti i materiali di imballaggio e di eliminare eventuali plastiche o protezioni che potrebbero trovarsi nel prodotto. Si consiglia di lavare le parti lavabili. Per le istruzioni di lavaggio corrette, far riferimento alle istruzioni di pulizia fornite in questo manuale di istruzioni.



ATTENZIONE: Prestare attenzione e osservare attentamente tutti gli avvisi di sicurezza, le istruzioni, le illustrazioni e i dati tecnici forniti con questo dispositivo.

La mancata osservanza degli avvisi di sicurezza e delle istruzioni può provocare folgorazioni, incendi e/o lesioni.

Questo dispositivo può essere utilizzato da bambini e persone con diverse capacità fisiche, sensoriali o mentali, mancanza di esperienza e/o conoscenza, a condizione che le suddette siano supervisionate o abbiano ricevuto chiare istruzioni su come utilizzare il dispositivo in modo sicuro, nonché abbiano compreso tutti i rischi associati alla mancata osservanza delle pertinenti precauzioni di sicurezza riguardanti il prodotto.

Prima di utilizzare il prodotto, si prega di considerare quanto segue:

- Non utilizzare l'elettrodomestico se il cavo è danneggiato.
- Tenere sempre l'elettrodomestico fuori dalla portata dei bambini.
- Non cercare di smontare l'elettrodomestico. Se necessita di riparazione, consultare la sezione Assistenza prodotto di questo manuale.
- Non permettere all'acqua di entrare nell'elettrodomestico. Prestare ulteriore attenzione se l'elettrodomestico deve essere utilizzato con acqua o una miscela di acqua.
- Non utilizzare l'elettrodomestico in un'area accessibile ai bambini e non consentire ai bambini di utilizzare l'elettrodomestico da soli.
- Non modificare o riparare l'elettrodomestico da soli.

AVVISI IMPORTANTI. CONSERVARE PER RIFERIMENTO.

Verificare che tutti gli accessori inclusi siano all'interno della confezione e verificare che non ci siano componenti danneggiati durante il trasporto. Se si riscontra qualche danno, non utilizzare l'elettrodomestico e consultare la sezione Assistenza Prodotto più avanti in questo manuale.

Rimuovere eventuali plastiche, adesivi o protezioni di trasporto dall'elettrodomestico. Non rimuovere etichette con dati o eventuali avvertenze.

ICONE INFORMATIVE

PERICOLO

Queste icone indicano potenziali rischi. Leggere attentamente gli avvisi di sicurezza e seguirli con cura.



ATTENZIONE: *Rischio di lesioni.*



AVVISO: *Rischio di danni materiali.*



ATTENZIONE: *Superfici calde!*



PERICOLO: *Rischio di folgorazione.*

INFORMAZIONI AGGIUNTIVE



Leggere il manuale di istruzioni prima di utilizzare l'elettrodomestico.

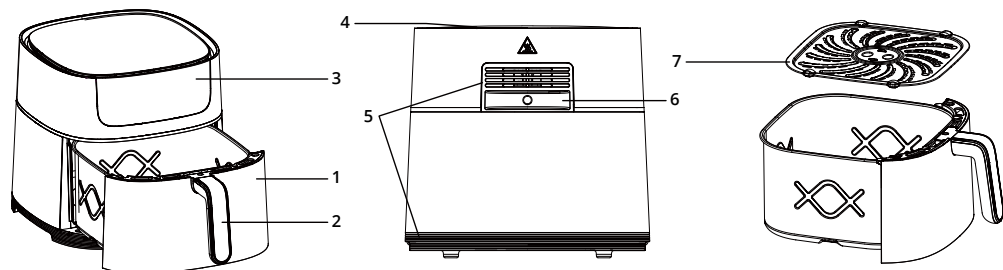


Corrente alternata.



Sicuro per il contatto con gli alimenti.

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

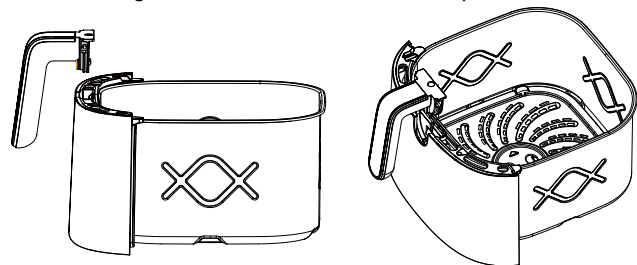


1	Cestello	5	Aperture di uscita aria
2	Maniglia del cestello	6	Cavo di alimentazione
3	Pannello di controllo touch	7	Vassoio per frittura
4	Ingresso aria	/	/

FISSARE LA MANIGLIA DEL CESTELLO

La maniglia del cestello potrebbe trovarsi nella confezione smontata. Per montare la maniglia del cestello:

1. Rimuovere l'etichetta di carta. Estrarre il cestello dall'apparecchio.
2. Far scorrere il punto di attacco sull'impugnatura verso il basso fino a quando non scatta in posizione.
3. La maniglia del cestello deve bloccarsi in posizione e, una volta bloccata, non deve staccarsi.



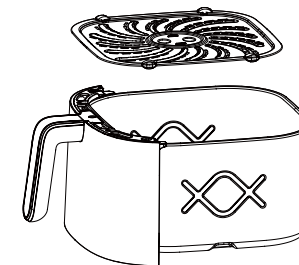
RIMOZIONE DELLA MANIGLIA DEL CESTELLO

1. Utilizzare uno strumento, ad esempio un cacciavite, per sollevare il silicone sul manico del cestello.
2. Allineare l'utensile al foro e spingere verso il basso, quindi inclinare l'utensile verso l'interno.
3. Afferrare la maniglia con la mano ed estrarla. Fatto.



INSERIMENTO DELLA GRIGLIA

- Collocare il vassoio di cottura nel cestello.
 - Far scorrere il cestello nell'apparecchio. Se il cestello è posizionato correttamente, scatta nella giusta posizione.
- NOTA:** Questo apparecchio cuoce utilizzando aria calda. Non riempire il cestello con olio o alcun grasso per la frittura.



IMPORTANTE

Si prega di leggere attentamente il presente manuale prima di utilizzare l'apparecchio, poiché in caso di operazioni errate potrebbero verificarsi dei danni. Conservare il presente manuale per future consultazioni.

PERICOLO

- Non immergere il corpo esterno in acqua, né sciacquarlo sotto il rubinetto. Questo a causa dei diversi componenti elettrici e degli elementi riscaldanti.
- Non lasciare che il liquido penetri nell'apparecchio onde evitare scosse elettriche o cortocircuiti.
- Far sì che tutti gli ingredienti siano contenuti e ben posizionati nel cestello onde evitare il contatto con gli elementi riscaldanti.
- Non coprire l'ingresso e l'uscita dell'aria quando l'apparecchio è in funzione.
- Il riempimento della vaschetta con olio o altri grassi può causare un rischio di incendio.
- Non toccare l'interno dell'apparecchio mentre è in funzione.

ATTENZIONE

- Verificare che la tensione indicata sull'apparecchio corrisponda alla tensione di alimentazione locale.
- Non utilizzare l'apparecchio in caso di danni alla spina, al cavo di alimentazione o ad altre parti.
- Rivolgersi esclusivamente a personale autorizzato per sostituire o riparare un cavo di alimentazione danneggiato.
- Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini.
- Tenere il cavo di alimentazione lontano da superfici calde.
- Non collegare l'apparecchio, né azionare il pannello di controllo con le mani bagnate.

- Assicurarsi sempre che la spina sia inserita correttamente nella presa di corrente.
- Non collegare l'apparecchio a un timer esterno.
- Non collocare l'apparecchio sopra o vicino a materiali infiammabili come tovaglie o tende.
- Non collocare l'apparecchio contro una parete o contro un altro apparecchio. Lasciare almeno 10 cm di spazio libero sul retro e sui lati e 10 cm di spazio libero sopra l'apparecchio.
- Non posizionare nulla sopra l'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti nel presente manuale.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito.
- Durante la frittura ad aria dalle aperture di uscita dell'aria fuoriesce vapore caldo. Tenere mani e viso a distanza di sicurezza dal vapore e dalle aperture di uscita dell'aria. Fare attenzione al vapore e all'aria calda anche quando si rimuove il cestello/vassoio di frittura dall'apparecchio. Le superfici accessibili possono diventare calde durante l'uso.
- Scollegare immediatamente l'apparecchio se si nota la fuoriuscita di fumo scuro dall'apparecchio. Attendere che l'emissione di fumo cessi prima di rimuovere il cestello dall'apparecchio.

ATTENZIONE

- Assicurarsi che l'apparecchio sia collocato su una superficie orizzontale, uniforme e stabile.
- Questo apparecchio è progettato esclusivamente per uso domestico. Non è adatto a essere utilizzato in sicurezza in ambienti quali cucine aziendali, agriturismi, motel e altri ambienti non domestici.
- La garanzia decade se l'apparecchio viene utilizzato per scopi professionali o semiprofessionali o se non viene utilizzato secondo le istruzioni. (Es: Non utilizzare mai l'apparecchio quando la spina è danneggiata).
- L'apparecchio deve raffreddarsi per circa 30 minuti prima di poter essere maneggiato o pulito in tutta sicurezza.

SPEGNIMENTO AUTOMATICO

L'apparecchio è dotato di un timer incorporato che lo spegne automaticamente quando il conto alla rovescia raggiunge lo zero. È possibile spegnere manualmente l'apparecchio premendo il pulsante di spegnimento. L'apparecchio si spegnerà automaticamente dopo 20 secondi.

CAMPI ELETTROMAGNETICI (EMF)

L'apparecchio è conforme a tutte le norme relative ai campi elettromagnetici (EMF). In caso di manipolazione corretta, non vi è alcun danno per l'organismo umano, sulla base delle prove scientifiche disponibili.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

1. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio, gli adesivi e/o le etichette.
2. Pulire il cestello e la griglia di cottura con acqua calda, un po' di detersivo e una spugna non abrasiva. Queste parti possono essere lavate anche in lavastoviglie.
3. Pulire l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno morbido. Non riempire mai il cestello con olio e/o grasso per friggere, poiché l'apparecchio funziona esclusivamente ad aria calda.

UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

- Collegare la spina di rete a una presa di corrente con messa a terra.
- Estrarre con cautela il cestello dalla friggitrice ad aria.
- Inserire gli ingredienti nel cestello.

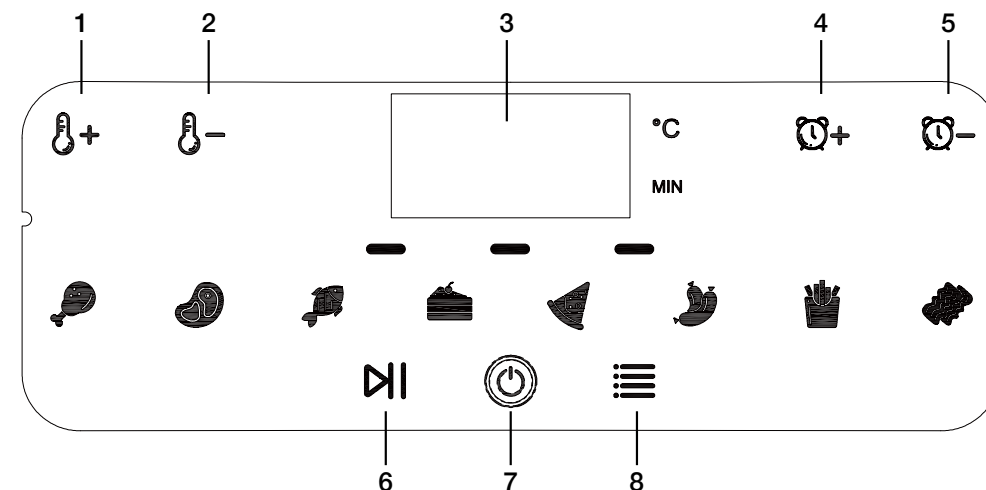
- Far scorrere il cestello nel corpo della friggitrice.
NOTA: non superare l'indicazione MAX (vedere la sezione "Impostazioni" in questo capitolo), poiché potrebbe compromettere la qualità di cottura degli alimenti.

ATTENZIONE! Non toccare il cestello durante e subito dopo l'uso, in quanto potrebbe danneggiarsi. Essendo molto caldo, tenere il cestello esclusivamente per il manico.

Non riempire il cestello con olio o altri liquidi.

- Toccare il pulsante di accensione per accendere/spegnere
- Toccare il pulsante Menu per scegliere le funzioni (8 funzioni in totale).

PRESENTAZIONE DEL PANNELLO DI CONTROLLO



1	Pulsante di aumento della temperatura	5	Pulsante di riduzione del tempo
2	Pulsante di diminuzione della temperatura	6	Avvio/Pausa
3	Visualizzazione ora/temperatura	7	Accensione/spegnimento
4	Pulsante di aumento del tempo	8	Pulsante Menu

NOTE:

Sono previste 8 funzioni: Carni bianche, carni rosse, pesce, dolci e lievitati, pizza e snack, salsiccia e carni grasse, patatine e salumi grassi. È possibile utilizzare il pulsante Menu  per scegliere le opzioni di cottura desiderate.

PREIMPOSTAZIONE DEL MENU

Menu	Pulsante icona	Temperatura predefinita	Tempo predefinito	Scuotere il cestello
Predefinito	/	185°C	15min	scuotere
Carni bianche		175°C	40min	scuotere
Carni rosse		200°C	12min	scuotere
Pesce		195°C	10min	/
Dolci e lievitati		160°C	30min	/
Pizza e snack		185°C	15min	/
Salsicce e carni grasse		185°C	8min	/
Patatine fritte		200°C	18min	scuotere
Salumi grassi		175°C	12min	scuotere
Intervallo di temperatura	/	80°C~200°C	/	/
Intervallo di tempo	/	/	1min~60min	/

- Dopo aver toccato il pulsante del menu, è possibile scegliere il menu desiderato. Dopo aver scelto la funzione, toccare il pulsante Avvio/Pausa per avviare la cottura. Durante il processo di cottura, se si desidera regolare il tempo o la temperatura, premere prima il pulsante Tempo/temperatura. Quando il display mostra il tempo, premere il pulsante +/- per aumentare/diminuire di 1 minuto a ogni impulso. Quando il display mostra la temperatura, premere il pulsante +/- per aumentare/diminuire di 5 gradi a ogni impulso.

NOTA

Pulsante di avvio/pausa : Durante il processo di frittura ad aria, la spia LED è accesa; premendo questo pulsante, la spia LED lampeggia. Questo pulsante funge da funzione di pausa. Nello stato di pausa è possibile cambiare il menu per scegliere un'altra preimpostazione. Premendo nuovamente questo pulsante, la friggitrice ad aria continuerà a cuocere. Questo pulsante funge da funzione di riavvio.

Tasto menu : Toccare questo tasto per scegliere le diverse funzioni di cottura. Dopo aver scelto il menu, premere il pulsante di avvio. Se durante il periodo di cottura, ad esempio, si desidera sostituire le patatine con la torta, premere prima il pulsante Pausa , quindi toccare il

pulsante Menu per passare a una funzione di cottura diversa.

Indicatore di scuotimento (SHAKE): L'indicatore di scuotimento si accende quando il ciclo di cottura è arrivato a metà del tempo. Questa funzione consente di scuotere o capovolgere gli alimenti nell'apparecchio, per garantire una cottura uniforme.

NOTA: se non si rimuove il cestello e non si scuote il cibo, la spia di scuotimento sul pannello di controllo rimarrà accesa.

- Alcuni ingredienti devono essere scossi a metà cottura durante il tempo di preparazione (vedere la sezione "Impostazioni" in questo capitolo). Estrarre il cestello dall'apparecchio afferrandolo per la maniglia e scuoterlo. Quindi reinserire il cestello nella friggitrice ad aria.
- La friggitrice ad aria segnala quando il cibo è pronto. Quando si sente il segnale acustico per 5 volte significa che il ciclo di cottura è terminato. Estrarre il cestello dall'apparecchio e appoggiarlo su un piano resistente al calore.

NOTA: al termine del tempo impostato l'elemento riscaldante smetterà di funzionare, mentre la ventola continuerà a funzionare per ulteriori 20 secondi circa. Questo permetterà di far fuoriuscire l'aria calda per maggior sicurezza. Infine, il segnale acustico del timer suonerà 5 volte come allarme di fine ciclo cottura.

- Controllare se gli ingredienti sono pronti.
NOTA: se gli ingredienti non sono ancora pronti, è sufficiente reinserire il cestello nell'apparecchio. Premere il pulsante di controllo della temperatura per regolare l'impostazione della temperatura e premere il pulsante di controllo del timer per regolare l'impostazione del tempo. Infine, premere il pulsante Start per far funzionare l'apparecchio.
- Fare attenzione nel rigirare direttamente il cestello: l'olio o grasso che si è raccolto sul fondo colerà sugli alimenti. Per rimuovere alcuni alimenti, come ad es. manzo, pollo, carne o qualsiasi altro alimento che abbia un eccesso di oli/grassi è consigliabile utilizzare delle pinze e sollevare gli alimenti uno ad uno.
- Per rimuovere altri alimenti senza oli/grassi in eccesso, come ad esempio patatine fritte, crocchette o verdure sarà sufficiente spegnere la friggitrice ad aria e versare gli ingredienti nel piatto da portata direttamente dal cestello, senza l'utilizzo di alcun utensile.
SUGGERIMENTO: per rimuovere gli ingredienti di grandi dimensioni o fragili, come ad esempio i filetti di pesce, è consigliabile sollevarli dal cestello aiutandosi con pinze o spatole.
- Quando una porzione di cibo è pronta, la friggitrice ad aria è immediatamente pronta per prepararne un'altra porzione.

IMPOSTAZIONI

La tabella seguente vi aiuterà a selezionare le impostazioni di base per i diversi alimenti.

NOTA: tenere presente che queste impostazioni sono indicative. Poiché i diversi alimenti differiscono per origine, dimensione, forma e marca, non è sempre possibile garantire l'impostazione ideale.

La tecnologia Rapid Air riscalda istantaneamente l'aria all'interno dell'apparecchio, pertanto l'estrazione del cestello dall'apparecchio durante la frittura ad aria non inficia il processo di cottura.

	Min-Max (g)	Tempo (Min)	Tempe- ratura (°C)	Scuoti- mento cestello	Osservazione
Patate					
Patatine surgelate (taglio sottile)	300-700	9-16	200	Sì	
Patatine surgelate (taglio spesso)	300-700	11-20	200	Sì	
Patatine fatte in casa (8X8mm)	300-800	10-16	200	Sì	Aggiungere 1/2 cucchiaino di olio
Patate a spicchi fatti in casa	300-800	18-22	180	Sì	Aggiungere 1/2 cucchiaino di olio
Patate a cubetti fatti in casa	300-750	12-18	180	Sì	Aggiungere 1/2 cucchiaino di olio
	250	15-18	180	Sì	
Gratin di patate	500	15-18	200	Sì	
Bistecca	100-500	8-12	180		
Costolette di carne	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Salsiccia	100-500	13-15	200		
Petto di pollo	100-500	10-15	180		
Snack					
Involtni primavera	100-400	8-10	200	Sì	Utilizzare un prodotto pronto per la cottura
Crocchette di pollo congelate	100-500	6-10	200	Sì	Utilizzare un prodotto pronto per la cottura
Bastoncini di pesce congelati	100-400	6-10	200		Utilizzare un prodotto pronto per la cottura
Pangrattato surgelato	100-400	8-10	180		Utilizzare un prodotto pronto per la cottura
Verdure ripiene	100-400	1-10	160		
Torta	300	20-25	160		Utilizzare una teglia da forno
Quiche	400	20-22	180		Utilizzare una teglia o una pirofila
Muffin	300	15-18	200		Utilizzare una teglia da forno

Snack dolci	400	1-20	160		Utilizzare una teglia o una pirofila
-------------	-----	------	-----	--	---

SUGGERIMENTI

- Gli ingredienti di dimensioni inferiori richiedono di solito un tempo di preparazione minore rispetto a quelli di dimensioni maggiori.
- Una quantità maggiore di ingredienti richiede un tempo di preparazione più lungo, una quantità minore di ingredienti richiede un tempo di preparazione più breve.
- Scuotere gli alimenti a metà del tempo di preparazione ottimizza il risultato finale e può aiutare a prevenire una frittura non uniforme o croccante.
- Aggiungere un po' di olio nel caso di patate fresche fatte in casa e friggerle per qualche minuto in più aiuta a ottenere un risultato più croccante.
- Non preparare nella friggitrice ad aria alimenti estremamente grassi, come certi tipi di salsicce.
- Tutti gli snack che possono essere preparati in forno danno ottimi risultati anche nella friggitrice ad aria.
- La quantità ottimale per ottenere patatine fritte croccanti è di 500 grammi.
- Posizionare nel cestello una teglia o una pirofila se si desidera cuocere una torta o una quiche o quando si vogliono friggere ingredienti fragili o ripieni.
- È possibile utilizzare la friggitrice ad aria anche per riscaldare gli alimenti. In tal caso impostare la temperatura a 150°C per un massimo di 10 minuti.

PREPARARE PATATINE FRITTE FATTE IN CASA

Per preparare le patatine fritte fatte in casa, seguite le indicazioni riportate di seguito:

1. Pelare le patate e tagliarle a fette e poi a bastoncino.
2. Lavare accuratamente le patate a bastoncino e asciugarle con carta da cucina.
3. Versare 1/2 cucchiaino di olio d'oliva in una ciotola, aggiungere le patate e mescolare fino a quando non saranno ricoperte di olio.
4. Togliere le patate a bastoncino dalla ciotola con le dita o con un utensile da cucina forato in modo che l'olio in eccesso rimanga nella ciotola. Mettere le patate a bastoncino nel cestello.
5. Friggere seguendo le istruzioni di questo paragrafo.

PULIZIA

Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo.

Non pulire il cestello, la griglia di cottura e l'interno dell'apparecchio con utensili da cucina metallici o materiali abrasivi per non danneggiare il rivestimento antiaderente.

1. Togliere la spina dalla presa di corrente per far raffreddare l'apparecchio.
NOTA: rimuovere il cestello per far raffreddare più rapidamente la friggitrice ad aria.
2. Pulire l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.
3. Pulire il cestello con acqua calda, detersivo e una spugna non abrasiva. È possibile rimuovere lo sporco residuo con un liquido sgrassante.
NOTA: il cestello e la vaschetta di cottura sono adatti alla lavastoviglie.
SUGGERIMENTO: se lo sporco nel cestello è particolarmente resistente, lasciare in ammollo con acqua calda e un po' di detersivo per circa 10 minuti.
4. Pulire l'interno dell'apparecchio con acqua calda e spugna non abrasiva.
5. Pulire l'elemento riscaldante con una spazzola per rimuovere eventuali residui di cibo.

CONSERVAZIONE

1. Scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare completamente.
2. Assicurarci che tutte le parti siano pulite e asciutte.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Soluzione
La friggitrice non funziona.	La spina non è inserita correttamente nella presa di corrente.	Inserire correttamente la spina in una presa di corrente con messa a terra.
	Non è stato impostato correttamente il timer.	Impostare correttamente il timer per accendere.
Gli alimenti non sono cotti in modo uniforme.	La quantità di alimenti è troppo grande.	Inserire nel cestello una quantità inferiore di alimenti. Quantità minori di alimenti cuociono in maniera più uniforme.
	La temperatura impostata è troppo bassa.	Selezionare una temperatura superiore (vedi paragrafo "impostazioni").
Gli snack non sono abbastanza croccanti.	È probabile che si stiano preparando snack ideali per le tradizionali frittture profonde in olio.	Scegliere snack adatti per la cottura in forno e/o cospargerli leggermente di olio prima della cottura per risultati ancora più croccanti.
Il cestello non entra perfettamente nel corpo della friggitrice.	Il cestello è troppo pieno.	Non riempire il cestello oltre il livello massimo (MAX).
	Gli elementi non sono stati montati correttamente.	Verificare che tutti gli elementi siano posizionati correttamente.
Un fumo bianco fuoriesce dalla friggitrice.	State cuocendo alimenti molto grassi.	Quando si cucinano alimenti molto grassi una quantità di olio cola sul fondo e produce un fumo bianco, tuttavia questo non inficia il risultato finale, né danneggia l'apparecchio.
	Il cestello contiene ancora grassi dalla precedente ricetta.	Pulire la friggitrice sempre accuratamente dopo ogni utilizzo.
Le patatine non sono fritte in maniera uniforme.	Non si sta usando la qualità giusta di patate.	Scegliere l'ingrediente giusto per la ricetta che si vuole ottenere.
	Non si è proceduto con il risciacquo prima della frittura ad aria.	Sciacquare accuratamente per rimuovere l'amido e ottenere così il risultato atteso.

Le patatine non sono croccanti.	La croccantezza dipende dalla quantità di olio, acqua e amido.	Assicurarsi di sciacquare bene e asciugare accuratamente prima di aggiungere la quantità appropriata di olio.
		Tagliare in bastoncini ancora più sottili.
		Aggiungere una quantità leggermente superiore di olio per un risultato ancora più croccante.

ASSISTENZA PRODOTTO

Gentile cliente,

La ringraziamo per aver scelto uno dei nostri prodotti e per la fiducia accordataci. Il prodotto è stato fabbricato per garantire la massima qualità e prestazioni eccezionali. Tuttavia, al fine di offrirle la migliore esperienza possibile, Le offriamo una garanzia limitata che copre i difetti di fabbricazione e di funzionamento come segue:

Periodo di garanzia:

In conformità con le leggi applicabili nel Paese di vendita - almeno 2 anni.

Copertura della garanzia:

La garanzia copre i difetti di fabbricazione e funzionamento. Non copre rotture, perdite, normale usura o problemi derivanti da un uso improprio. Si prega di contattare i nostri tecnici per verificare se il suo caso è coperto da garanzia.

Procedura per far valere la garanzia o richiedere una sostituzione:

Caso di garanzia:

La preghiamo di contattare il nostro team di supporto tecnico tramite il modulo al seguente link QR e selezionare "Resi, Rimborsi e Garanzia".

(support.bergnergrouper.com)

E-mail: info.italia@bergnereurope.com / **WhatsApp:** +39 0733 1890200



Le verranno richieste le seguenti informazioni:

- ✓ Selezione della tipologia di assistenza richiesta.
- ✓ Nome completo.
- ✓ Indirizzo completo.
- ✓ Numero di telefono di contatto e indirizzo email.
- ✓ Foto della ricevuta d'acquisto.
- ✓ Foto del prodotto e, nel caso, della parte danneggiata.

Nella sezione Informazioni sul prodotto, dovrà specificare:

- ✓ Data di acquisto.
- ✓ Descrizione del prodotto.
- ✓ Tipologia di acquisto: on-line o negozio fisico.
- ✓ Insegna del punto vendita.
- ✓ Riferimenti del punto vendita.
- ✓ Riferimento del prodotto (se disponibile, si trova sul codice a barre).
- ✓ Descrizione della richiesta.

Con queste informazioni le offriremo un'assistenza personalizzata e verificheremo la sua garanzia.

Legge applicabile:

La garanzia è soggetta alle leggi e ai regolamenti pertinenti. Eventuali controversie relative alla garanzia saranno risolte dai tribunali competenti.

Appreziamo la sua fiducia nei nostri prodotti e ci impegniamo a offrirle il miglior servizio possibile. Se ha bisogno di ulteriore assistenza o ha domande, non esiti a contattare il nostro team di supporto tecnico.

La garanzia internazionale di Bergner Europe S.L. non influisce sui diritti legali del consumatore né sulla loro esclusione. Si applica anche al rivenditore presso il quale è stato acquistato il prodotto. Oltre ai diritti legali, la garanzia conferisce al consumatore specifici diritti aggiuntivi.

Cordiali saluti,

Bergner Europe S.L.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ EU

Bergner Europe S.L.

Indirizzo: Ctra. del Aeropuerto Km. 4, Edificio San Lamberto, Planta 3, 50011 Zaragoza, España

Dichiara che i seguenti prodotti, con codice di riferimento Bergner Europe S.L.:

BGMP-9456-PL

Corrispondenti alla descrizione:

Friggitrice ad aria • 220-240V~, 50/60Hz,
1700W • Capacità: 8L



Sono conformi alla legislazione di armonizzazione dell'Unione come rilevabile da rapporti di test di prova e numeri di certificazione, disponibili sotto la responsabilità del produttore.

Bergner Europe S.L.

INDICE

Introduction	-----	66
Avant d'utiliser le produit	-----	66
Icones d'information	-----	67
Description générale	-----	68
Fixation de la poignée du panier à friture	-----	68
Retirer l'anse du panier	-----	68
Mise en place de la plaque de cuisson	-----	69
Importance	-----	69
Arrêt automatique	-----	70
Champs électromagnétiques (EMF)	-----	70
Avant la première utilisation	-----	70
Utilisation de l'appareil	-----	70
Nettoyage	-----	75
Rangement	-----	75
Dépannage	-----	76
Garantie du produit	-----	78
Déclaration EU de conformité	-----	80



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

INTRODUCTION

Merci d'avoir acheté notre produit de la marque **MASTERPRO**.

Chez Bergner Europe S.L., nous menons des recherches, des tests en laboratoire et des innovations sur nos produits afin de fabriquer des produits de haute qualité plus durables pour nos clients.

Pour découvrir toutes les caractéristiques du produit et bénéficier de tous les avantages, nous vous recommandons de visiter notre site web.

AVANT D'UTILISER LE PRODUIT

Pour une utilisation appropriée, l'utilisateur doit lire et comprendre le manuel de l'utilisateur avant d'utiliser le produit. Veuillez lire attentivement ces informations importantes et les conserver pour vous y référer à l'avenir.

Veuillez vous rappeler de toujours tenir compte des icônes informatives qui apparaissent sur l'emballage, dans le manuel d'utilisation et/ou sur l'appareil lui-même. Pour plus d'informations, veuillez vous référer à la section d'information du manuel d'utilisation.

N'oubliez pas de retirer tous les matériaux d'emballage et de jeter toutes les couvertures de protection ou les plastiques qui pourraient être inclus avec le produit. Nous recommandons de laver les pièces. Pour des instructions de lavage appropriées, veuillez vous référer aux instructions de nettoyage fournies par le fabricant dans ce manuel d'utilisation.



ATTENTION: Prêtez attention et observez attentivement tous les avis de sécurité, instructions, illustrations et données techniques fournies avec cet appareil.

Le non-respect des avis de sécurité et des instructions peut entraîner des chocs électriques, des incendies et/ou des blessures.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants et des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales diverses, ou un manque d'expérience et/ou de connaissances, à condition que toutes ces personnes soient supervisées ou aient reçu des instructions claires sur la manière d'utiliser l'appareil en toute sécurité, et aient compris tous les risques associés à la non-observance des précautions de sécurité pertinentes concernant le produit.

Avant d'utiliser le produit, veuillez prendre en compte les éléments suivants:

- Ne pas utiliser l'appareil si le câble est endommagé.
- Garder toujours l'appareil hors de portée des enfants.
- Ne pas essayer de démonter l'appareil. S'il doit être réparé, le confier à un technicien agréé.
- Ne pas laisser entrer de l'eau dans l'appareil. Faire preuve de prudence supplémentaire si l'appareil doit être utilisé avec de l'eau ou un mélange d'eau.
- Ne pas utiliser l'appareil dans une zone accessible aux enfants, et ne pas permettre aux enfants d'utiliser l'appareil seuls.
- Ne pas modifier ou réparer l'appareil soi-même.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par les enfants, sauf sous supervision.
- L'appareil et les cordons d'alimentation doivent être tenus hors de portée des enfants de moins de 8 ans, ainsi que des animaux.

AVIS IMPORTANTS. À CONSERVER POUR RÉFÉRENCE.

Vérifiez que tous les articles inclus sont à l'intérieur de la boîte et vérifiez qu'aucune pièce n'a été endommagée pendant le transport. Si vous constatez des dommages, n'utilisez pas l'appareil et contactez notre service clientèle.

Retirez tous les plastiques, autocollants ou protections de transport éventuels de l'appareil. Ne retirez pas la plaque signalétique ni les avertissements éventuels.

ICÔNES D'INFORMATION

ICÔNES DE DANGER

Ces icônes indiquent des risques potentiels. Lisez attentivement les avertissements de sécurité et suivez-les avec soin.



ATTENTION: *Risque de blessure.*



AVIS: *Risque de dommages matériels.*



ATTENTION: *Surfaces chaudes!*



DANGER: *Risque de choc électrique.*

INFORMATIONS SUPPLÉMENTAIRES



Lisez le manuel d'instructions avant d'utiliser l'appareil.

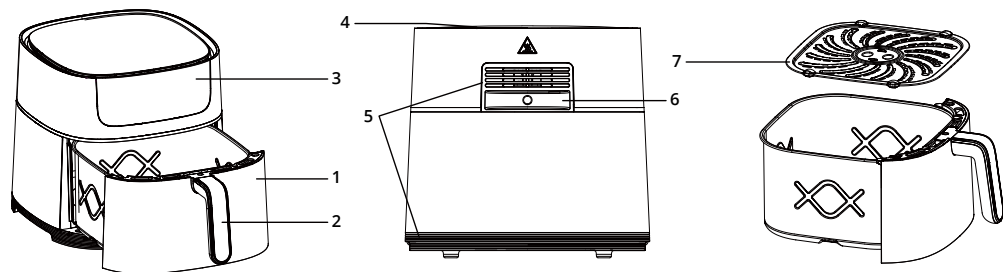


Courant alternatif.



Conforme aux normes alimentaires.

DESCRIPTION GÉNÉRALE

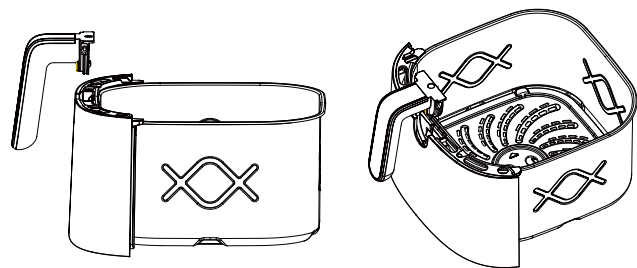


1	Panier	5	Ouvertures de sortie d'air
2	Poignée du panier	6	Cordon d'alimentation
3	Panneau de commande numérique tactile	7	Plateau du gril
4	Entrée d'air	/	/

FIXATION DE LA POIGNÉE DU PANIER À FRITURE

La poignée du panier à friture peut ne pas être montée dans l'emballage de votre appareil. Pour fixer la poignée du panier à friture :

1. Retirez l'étiquette en papier. Sortez le panier à friture de l'appareil.
2. Faites glisser la partie de fixation de la poignée vers le bas jusqu'à ce qu'elle s'enclenche et que vous entendiez un clic.
3. La poignée du panier à friture doit se verrouiller dans la position finale et ne doit pas se détacher une fois verrouillée.



RETIRER L'ANSE DU PANIER

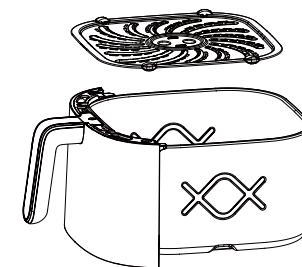
1. Utilisez un outil, tel qu'un tournevis, pour soulever le silicone de la poignée du panier.
2. Alignez l'outil sur le trou et poussez-le vers le bas, puis inclinez l'outil vers l'intérieur.
3. Tenez la poignée avec la main et retirez-la. Et voilà !



MISE EN PLACE DE LA PLAQUE DE CUISSON

- Placez la plaque de cuisson dans le panier.
- Faites glisser le panier dans l'appareil. Si le panier est correctement placé, il s'enclenche.

REMARQUE : cet appareil cuit à l'air chaud. Ne remplissez pas le panier d'huile ou de graisse de friture.



IMPORTANCE

Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil, car une utilisation incorrecte peut entraîner des dommages. Conservez le présent mode d'emploi afin de pouvoir vous y reporter ultérieurement.

DANGER

- N'immergez pas le boîtier dans l'eau et ne le rincez pas sous le robinet, car il renferme de multiples composants électriques et chauffants.
- Pour éviter les chocs électriques et les courts-circuits, ne laissez pas de liquides pénétrer dans l'appareil.
- Gardez tous les ingrédients dans le panier pour éviter tout contact avec les éléments chauffants.
- Ne couvrez pas l'entrée d'air ou la sortie d'air lorsque l'appareil fonctionne.
- Remplir le panier avec de l'huile peut entraîner un risque d'incendie.
- Ne touchez pas l'intérieur de l'appareil pendant qu'il fonctionne.

AVERTISSEMENT

- Vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension secteur locale.
- N'utilisez pas l'appareil si la fiche, le cordon d'alimentation ou d'autres pièces sont endommagés.
- Ne contactez pas de personne non agréée pour remplacer ou réparer un cordon d'alimentation endommagé.
- Gardez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants.
- Gardez le cordon d'alimentation à l'écart des surfaces chaudes.
- Ne branchez pas l'appareil et n'utilisez pas le panneau de commande avec les mains mouillées.
- Veillez toujours à ce que la fiche soit correctement branchée sur la prise murale.

- Ne connectez pas l'appareil à une minuterie externe.
- Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité de matériaux combustibles tels qu'une nappe ou un rideau.
- Ne placez pas l'appareil contre un mur ou contre un autre appareil. Laissez au moins 10 cm d'espace libre à l'arrière et sur les côtés et 10 cm d'espace libre au-dessus de l'appareil.
- Ne placez rien sur l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce manuel.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance.
- Pendant la friture à l'air chaud, de la vapeur chaude est libérée par les orifices de sortie d'air. Maintenez vos mains et votre visage à une distance sûre de la vapeur et des ouvertures de sortie d'air. Faites également attention à la vapeur chaude et à l'air chaud lorsque vous retirez le panier de l'appareil. Toutes les surfaces accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation.
- Débranchez immédiatement l'appareil si vous voyez de la fumée noire s'échapper de l'appareil. Attendez qu'il n'y ait plus de fumée qui s'échappe avant de retirer le panier de l'appareil.

ATTENTION

- Assurez-vous que l'appareil est placé sur une surface horizontale, plane et stable.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Il ne convient pas à une utilisation sans danger dans des environnements tels que les cuisines du personnel, les fermes, les motels et autres environnements non résidentiels.
- La garantie n'est pas valable si l'appareil est utilisé à des fins professionnelles ou semi-professionnelles, ou s'il n'est pas utilisé conformément aux instructions (N'utilisez jamais l'appareil si la fiche est endommagée).
- Il faut environ 30 minutes à l'appareil pour refroidir suffisamment pour pouvoir être manipulé ou nettoyé en toute sécurité.

ARRÊT AUTOMATIQUE

Cet appareil est doté d'une minuterie intégrée qui l'éteint automatiquement lorsque le compte à rebours atteint zéro. Vous pouvez éteindre manuellement l'appareil en appuyant sur la touche Arrêt. L'appareil s'éteint alors automatiquement au bout de 20 secondes.

CHAMPS ÉLECTROMAGNÉTIQUES (EMF)

L'appareil est conforme à toutes les normes relatives aux champs électromagnétiques (CEM). Dans le cadre d'une manipulation appropriée, il n'y a aucun danger pour le corps humain, selon les preuves scientifiques disponibles.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirez tous les matériaux d'emballage et les autocollants ou étiquettes.
2. Nettoyez le panier et la plaque à l'eau chaude, avec un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive. Ces pièces peuvent être nettoyées en toute sécurité au lave-vaisselle.
3. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon. Il n'est pas nécessaire de remplir le panier d'huile et de graisse de friture, car l'appareil fonctionne à l'air chaud.

UTILISATION DE L'APPAREIL

- Branchez la fiche d'alimentation sur une prise murale reliée à la terre.
- Retirez soigneusement le panier de la friteuse à air.
- Placez les aliments dans le panier.

- Faites glisser le panier dans la FRITEUSE À AIR.

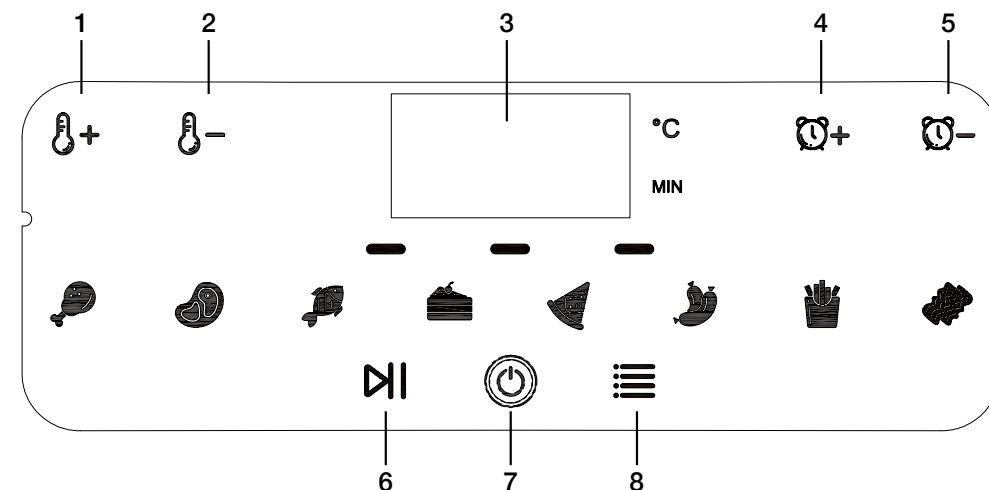
REMARQUE: Ne dépassez pas le repère MAX (voir la partie « Réglages » de ce chapitre), car cela pourrait nuire à la qualité de la cuisson des aliments.

ATTENTION: Ne touchez pas le panier pendant et juste après son utilisation, car il devient très chaud. Ne tenez le panier que par sa poignée.

Ne remplissez pas le panier avec de l'huile ou tout autre liquide.

- Appuyez du doigt sur la touche Marche/Arrêt.
- Appuyez du doigt sur la touche Menu pour choisir les fonctions (8 fonctions disponibles au total).

PANNEAU DE CONTRÔLE



1	Bouton d'augmentation de la température	5	Bouton d'augmentation de la durée
2	Bouton de diminution de la température	6	Touche Start/Pause
3	Affichage de l'heure et de la température	7	Mise sous tension/hors tension
4	Bouton de diminution de la durée	8	Touche de menu

REMARQUES :

8 fonctions sont proposées : Cuisse de poulet, steak, poisson, cuisson au four, pizza, hot-dog, frites et bacon.

Vous pouvez utiliser la touche Menu  pour choisir différentes options de cuisson.

PREAJUSTE DEL MENÚ

Menu	Icône	Heure par défaut	Température par défaut	Secouer
par défaut	/	185°C	15min	Secouer
Cuisse de poulet		175°C	40min	Secouer
Steak		200°C	12min	Secouer
Poisson		195°C	10min	/
Cuisson au four		160°C	30min	/
Pizza		185°C	15min	/
Hot Dog		185°C	8min	/
Frites		200°C	18min	Secouer
Bacon		175°C	12min	Secouer
Plage de température	/	80°C~200°C	/	/
Durée	/	/	1min~60min	/

- Après avoir touché le bouton menu, vous pouvez choisir le menu qui vous convient. Après avoir choisi la fonction, appuyez sur le bouton Start/Pause  pour lancer la cuisson. Pendant la cuisson, si vous souhaitez régler le temps ou la température, appuyez d'abord sur le bouton Temps/Température. Lorsque l'écran affiche la durée, appuyez sur le bouton +/- pour augmenter/diminuer la durée d'une minute par pression. Lorsque l'écran affiche la température, appuyez sur le bouton +/- pour augmenter/diminuer de 5 degrés par pression.

NOTES

Start/Pause bouton  : Pendant le processus de friture à l'air, la lampe LED fonctionne, puis appuyez sur ce bouton, la lampe LED clignote. Ce bouton sert de fonction de pause. Pendant la pause, vous pouvez changer de menu pour choisir un autre réglage. Si vous appuyez à nouveau sur ce bouton, la friteuse continue la cuisson. Ce bouton sert de fonction de redémarrage.

Touche Menu  : Touchez cette touche pour choisir différentes fonctions de cuisson. Après avoir choisi le menu, appuyez sur la touche de démarrage. Si, pendant la période de cuisson, vous souhaitez par exemple remplacer les frites par un gâteau, appuyez d'abord sur la touche Pause , puis sur la touche Menu pour passer à une autre fonction de cuisson.

Indicateur d'agitation (SHAKE) : L'indicateur d'agitation s'allume lorsque le cycle de cuisson a atteint la moitié de sa durée. Ce témoin vous donne la possibilité de secouer ou de retourner vos aliments dans l'appareil, ce qui permet d'assurer une cuisson homogène.

REMARQUE : si vous ne retirez pas le panier et ne secouez pas les aliments, le témoin de secouage du panneau de commande reste allumé.

- Certains aliments doivent être secoués à mi-cuisson (voir la partie « Réglages » de ce chapitre). Pour ce faire, retirez le panier de l'appareil en le tenant par sa poignée et secouez-le. Remettez ensuite le panier en place dans la friteuse à air.
- L'appareil émet une sonnerie automatique après la cuisson. Lorsque vous entendez la sonnerie 3 fois, cela signifie que le cycle de cuisson est terminé. Sortez le panier de l'appareil et placez-le sur le support résistant à la chaleur.
- NOTE** : Après la fin du temps imparti, l'élément chauffant cesse de fonctionner, mais le ventilateur continue de tourner pendant environ 20 secondes pour évacuer l'air chaud par mesure de sécurité. Enfin, la sonnerie de la minuterie retentit trois fois pour signaler la fin de l'alarme.
- Vérifiez si les aliments sont prêts.
- REMARQUE** : Si les aliments ne sont pas encore prêts, remettez simplement le panier dans l'appareil. Appuyez sur le bouton de réglage de la température pour ajuster la température et appuyez sur le bouton de réglage du temps pour ajuster la durée. Appuyez ensuite sur le bouton Démarrer pour que l'appareil commence la cuisson.
- Pour retirer les aliments (par exemple : le bœuf, le poulet, la viande ou tout ingrédient contenant de l'huile et dont l'excédent d'huile s'est accumulé au fond du panier), utilisez des pinces pour les enlever un par un.
- REMARQUE** : Faites preuve de prudence si vous voulez retourner le panier, car l'huile accumulée au fond du panier s'écoulera sur les aliments.
- Pour retirer les aliments (par exemple : les frites, les légumes ou les ingrédients sans excès d'huile), inclinez le panier pour verser les aliments dans un plat.
- CONSEIL** : Pour retirer des aliments volumineux ou fragiles, soulevez-les hors du panier à l'aide d'une pince.
- Lorsqu'une fournée d'aliments est cuite, la friteuse est instantanément prête à préparer une autre fournée.

RÉGLAGES

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

REMARQUE : Gardez à l'esprit que ces réglages sont des indications. Les ingrédients étant différents en termes d'origine, de taille, de forme et de marque, nous ne pouvons pas garantir le meilleur réglage pour vos ingrédients.

Comme la technologie Rapid Air réchauffe instantanément l'air à l'intérieur de l'appareil, le fait de retirer brièvement le panier de l'appareil pendant la friture à l'air chaud ne perturbe pratiquement pas le processus.

	Min-Max (g)	Temps (min)	Temp (°C)	Secouer	Remarque
Frites					
Frites surgelées fines	300-700	9-16	200	Y	
Frites surgelées épaisses	300-700	11-20	200	Y	

Frites maison (8x8 mm)	300-800	10-16	200	Y	Ajouter 1/2 cuillère à soupe d'huile
Wedges de pommes de terre maison	300-800	18-22	180	Y	Ajouter 1/2 cuillère à soupe d'huile
Cubes de pommes de terre maison	300-750	12-18	180	Y	Ajouter 1/2 cuillère à soupe d'huile
	250	15-18	180	Y	
Gratin de pommes de terre	500	15-18	200	Y	
Steak	100-500	8-12	180		
Côtelettes de viande	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Feuilleté de saucisse	100-500	13-15	200		
Blanc de poulet	100-500	10-15	180		
Snacks					
Rouleaux de printemps	100-400	8-10	200	Y	Utiliser prêt à cuire
Nuggets de poulet surgelés	100-500	6-10	200	Y	Utiliser prêt à cuire
Bâtons de poisson surgelés	100-400	6-10	200		Utiliser prêt à cuire
Collations au fromage	100-400	8-10	180		Utiliser prêt à cuire
Légumes farcis	100-400	1-10	160		
Gâteau	300	20-25	160		Utiliser un moule
Quiche	400	20-22	180		Utiliser un moule ou un plat à four
Muffins	300	15-18	200		Utiliser un moule
En-cas sucrés	400	1-20	160		Utiliser un moule ou un plat à four

CONSEILS

- Les petits aliments nécessitent généralement un temps de cuisson légèrement plus court que les gros.
- Une plus grande quantité d'aliments ne nécessite qu'un temps de cuisson légèrement plus long ; une plus petite quantité d'aliments ne nécessite qu'un temps de cuisson légèrement plus court.
- Secouer les aliments à mi-cuisson permet d'optimiser le résultat final et peut aider à éviter que

les aliments ne soient cuits de manière inégale.

- Ajoutez un peu d'huile aux pommes de terre fraîches et faites frire vos aliments pendant quelques minutes supplémentaires pour obtenir un résultat croustillant.
- Ne préparez pas d'aliments extrêmement gras, tels que des saucisses, dans la friteuse à air.
- Les collations qui peuvent être cuites au four peuvent également être préparées dans la friteuse à air.
- La quantité optimale pour préparer des frites croustillantes est de 500 grammes.
- Utilisez des pâtes préfabriquées pour préparer des collations rapidement et facilement. La pâte préfabriquée nécessite également un temps de préparation plus court que la pâte faite maison.
- Placez un moule ou un plat à four dans le panier de la friteuse à air si vous voulez cuire un gâteau/une quiche ou si vous voulez faire frire des aliments fragiles ou fourrés.
- Vous pouvez également utiliser la friteuse à air pour réchauffer les aliments. Pour réchauffer des aliments, réglez la température sur 150 °C pendant 10 minutes au maximum.

PRÉPARATION DE FRITES MAISON

Pour préparer des frites maison, suivez les étapes ci-dessous :

1. Épluchez les pommes de terre et coupez-les en bâtonnets.
2. Lavez soigneusement les bâtonnets de pommes de terre et séchez-les avec du papier absorbant.
3. Versez 1/2 cuillère à soupe d'huile d'olive dans un bol, déposez-y les bâtonnets et mélangez jusqu'à ce que les bâtonnets soient couverts d'huile.
4. Retirez les bâtonnets du bol avec les doigts ou un ustensile de cuisine afin que l'excédent d'huile reste dans le bol. Mettez les bâtonnets dans le panier.
5. Faites frire les bâtonnets de pommes de terre en suivant les instructions de ce chapitre.

NETTOYAGE

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

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

1. Débranchez la fiche d'alimentation de la prise murale et laissez refroidir l'appareil.

REMARQUE : Retirez le panier pour permettre à la friteuse de refroidir plus rapidement.

2. Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
3. Nettoyez la grille et le panier avec de l'eau chaude, un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive. Vous pouvez éliminer les saletés restantes avec un liquide dégraissant.

REMARQUE : Le panier et la plaque de cuisson sont lavables au lave-vaisselle.

CONSEIL : si des saletés sont collées à la plaque du gril ou au fond du panier, remplissez le panier d'eau chaude additionnée d'un peu de liquide vaisselle. Placez la plaque du gril dans le panier et laissez la plaque du gril et le panier tremper pendant environ 10 minutes.

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

RANGEMENT

1. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement.
2. Assurez-vous que toutes les pièces sont propres et sèches.

DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Solution
La friteuse à air ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché.	Branchez la fiche d'alimentation sur une prise murale reliée à la terre.
	Vous n'avez pas réglé le temps.	Pour mettre l'appareil en marche, réglez le temps sur la durée de cuisson requise.
Les aliments frits avec la friteuse à air ne sont pas cuits.	La quantité d'aliments dans le panier est trop importante.	Placez de plus petites quantités d'aliments dans le panier. Les quantités d'aliments plus petites sont cuites de manière plus uniforme.
	La température réglée est trop basse.	Utilisez les commandes pour régler la température sur la valeur souhaitée (voir la partie « réglages » du chapitre « utilisation de l'appareil »).
Les collations frites ne sont pas croustillantes à leur sortie de la friteuse à air.	Vous avez utilisé un type de collations qui doivent être préparées dans une friteuse traditionnelle.	Utilisez des collations à cuire au four ou badigeonnez légèrement les collations avec de l'huile pour un résultat plus croustillant.
Il est impossible d'insérer le panier dans l'appareil.	Il y a trop d'aliments dans le panier.	Ne remplissez pas le panier au-delà du repère max.
	Le panier n'est pas placé correctement dans la friteuse.	Poussez le panier dans l'appareil jusqu'à ce que vous entendiez un clic.
De la fumée blanche s'échappe de l'appareil.	Vous préparez des ingrédients gras.	Lorsque vous faites frire des aliments gras dans la friteuse, une grande quantité d'huile s'écoule dans le panier. Cette huile génère une fumée blanche et le panier peut chauffer plus que d'habitude. Cela n'a pas d'influence sur l'appareil ou le résultat final.
	Le panier contient encore des résidus de graisse issus d'une utilisation précédente.	La fumée blanche est causée par la graisse qui chauffe dans le récipient. Assurez-vous de nettoyer correctement le panier après chaque utilisation.

Les frites fraîches sont frites de manière irrégulière dans la friteuse à air.	Vous n'avez pas utilisé le bon type de pommes de terre.	Utilisez des pommes de terre fraîches et assurez-vous qu'elles restent fermes pendant la friture.
	Vous n'avez pas rincé correctement les bâtonnets de pommes de terre avant de les faire frire.	Rincez correctement les bâtonnets de pommes de terre pour éliminer l'amidon à la surface des bâtonnets.
Les frites fraîches ne sont pas croustillantes lorsqu'elles sortent de la friteuse à air.	Le croustillant des frites dépend de la quantité d'huile et d'eau dans les frites.	Assurez-vous de sécher correctement les bâtonnets de pomme de terre avant d'ajouter l'huile.
		Coupez les bâtonnets de pommes de terre plus petits pour un résultat plus croustillant.
		Ajoutez un peu plus d'huile pour un résultat plus croustillant.

GARANTIE DU PRODUIT

Cher client,

Nous vous remercions d'avoir choisi nos produits et partageons votre engagement pour la qualité et les performances exceptionnelles. Afin de vous offrir la meilleure expérience possible, nous proposons une garantie limitée couvrant les défauts de fabrication et de fonctionnement pour la période suivante:

Période de garantie:

Conformément aux lois applicables dans le pays de vente - au minimum 2 ans.

Couverture de la garantie:

Cette garantie couvre les défauts de fabrication et de fonctionnement, mais n'inclut pas les ruptures, les pertes, l'usure normale ou les problèmes résultant d'une utilisation inappropriée. Veuillez contacter nos techniciens pour vérifier si votre cas est couvert.

Procédure pour faire valoir la garantie ou demander un remplacement:

Cas de garantie:

Veuillez contacter notre équipe de support technique via le formulaire sur le lien du QR code suivant et sélectionner "Retours, Remboursements et Garantie".
(<https://support.bergnergroup.com/support/s/?language=fr>)



Les informations suivantes vous seront demandées:

- ✓ Nom complet.
- ✓ Adresse complète : Code postal - Pays - État.
- ✓ Numéro de téléphone de contact et adresse e-mail.
- ✓ Détails précis du cas de garantie.
- ✓ Photo du reçu d'achat.
- ✓ Images détaillées du produit et, le cas échéant, de la partie endommagée.

Dans la section Informations sur le produit, vous devrez spécifier:

- ✓ Date d'achat.
- ✓ Description du produit.
- ✓ Comment le produit a été acquis.
- ✓ Magasin.
- ✓ Point de vente.
- ✓ Référence du produit (si disponible, elle se trouve sur le code-barres).
- ✓ Description du défaut.

Avec ces informations, nous vous offrirons une assistance personnalisée et traiterons votre garantie.

Législation applicable:

Ce processus de garantie est soumis aux lois et réglementations pertinentes. Tout litige lié à cette garantie sera réglé par les tribunaux compétents.

Nous apprécions votre confiance en nos produits et nous nous engageons à vous offrir le meilleur service possible. Si vous avez besoin d'aide supplémentaire ou avez des questions, n'hésitez pas à contacter notre équipe de support technique.

Cette garantie internationale de Bergner Europe S.L. n'affecte pas les droits légaux du consommateur ni leur exclusion. Elle s'applique également au détaillant où le produit a été acheté. En plus des droits légaux, cette garantie confère au consommateur des droits spécifiques supplémentaires.

Cordialement,

Bergner Europe S.L.

DÉCLARATION EU DE CONFORMITÉ

Nous, **Bergner Europe S.L.**

Adresse: Ctra. del Aeropuerto Km. 4, Edificio San Lamberto, Planta 3, 50011 Zaragoza, España

Concernant les produits ci-dessous:

Bergner Europe S.L. Référence.:

BGMP-9456-PL

Description du produit:

Friteuse à air chaud • 220-240V~, 50/60Hz,
1700W • Capacité: 8L



L'objet de la déclaration décrite ci-dessus est conforme à la législation d'harmonisation de l'Union pertinente sur la base des rapports de test suivants et des numéros de certificat, sous la responsabilité du fabricant.

Signé par:
Bergner Europe S.L.

INDEKS

Wprowadzenie	-----	82
Przed użyciem produktu	-----	82
Ikony informacyjne	-----	83
Opis ogólny	-----	84
Mocowanie uchwytu kosza do smażenia	-----	84
Zdejmowanie uchwytu kosza do smażenia	-----	84
Wstawianie	-----	85
Znaczenie	-----	85
Automatyczne wyłączenie	-----	86
Pola elektromag- netyczne (EMF)	-----	86
Przed pierwszym użyciem	-----	86
Korzystanie z urządzenia	-----	86
Czyszczenie	-----	91
Przechowywanie	-----	91
Rozwiązywanie problemów	-----	92
Gwarancja na produkt	-----	94
Deklaracja zgodności UE	-----	96



To oznaczenie wskazuje, że tego produktu nie należy wyrzucać razem z innymi odpadami z gospodarstw domowych w całej UE. Aby zapobiec możliwym szkodom dla środowiska lub zdrowia ludzkiego wynikającym z niekontrolowanego usuwania odpadów, należy poddać je recyklingowi w sposób odpowiedzialny, aby promować zrównoważone ponowne wykorzystanie zasobów materialnych. Aby zwrócić zużyte urządzenie, należy skorzystać z systemów zwrotu i zbiórki lub skontaktować się ze sprzedawcą, u którego produkt został zakupiony. Może on przekazać produkt do bezpiecznego dla środowiska recyklingu.

WPROWADZENIE

Dziękujemy za zakup naszego produktu **MASTERPRO**.

W Bergner Europe S.L. prowadzimy badania, testy laboratoryjne i wprowadzamy innowacje w naszych produktach, aby wytwarzać wysokiej jakości i trwalsze produkty dla naszych klientów.

Aby odkryć wszystkie funkcje produktu i skorzystać z jego zalet, zalecamy odwiedzenie naszej strony internetowej.

PRZED UŻYCIEM PRODUKTU

Aby zapewnić prawidłowe użytkowanie, użytkownik musi przeczytać i zrozumieć instrukcję obsługi przed rozpoczęciem korzystania z produktu. Należy uważnie przeczytać te ważne informacje i zachować je na przyszłość.

Należy pamiętać, aby zawsze zwracać uwagę na ikony informacyjne znajdujące się na opakowaniu, w instrukcji obsługi i/lub na samym urządzeniu. Więcej informacji można znaleźć w sekcji informacyjnej instrukcji obsługi.

Pamiętaj, aby usunąć wszystkie materiały opakowaniowe i wyrzucić wszelkie osłony ochronne lub tworzywa sztuczne, które mogą być dołączone do produktu. Zalecamy umycie części. Aby uzyskać instrukcje dotyczące prawidłowego mycia, należy zapoznać się z instrukcjami dostarczonymi przez producenta w niniejszej instrukcji obsługi.



UWAGA: Należy zwrócić szczególną uwagę i przestrzegać wszystkich uwag dotyczących bezpieczeństwa, instrukcji, ilustracji i danych technicznych dostarczonych z tym urządzeniem.

Niezastosowanie się do uwag i instrukcji dotyczących bezpieczeństwa może spowodować porażenie prądem, pożar i/lub obrażenia ciała.

To urządzenie może być używane przez dzieci i osoby o różnych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także osoby nieposiadające doświadczenia i/lub wiedzy, pod warunkiem, że wszystkie te osoby są nadzorowane lub otrzymały jasne instrukcje dotyczące bezpiecznego korzystania z urządzenia, a także zrozumiały wszystkie zagrożenia związane z nieprzestrzeganiem odpowiednich środków ostrożności dotyczących produktu.

Przed użyciem produktu należy wziąć pod uwagę następujące kwestie:

- Nie należy używać urządzenia, jeśli kabel jest uszkodzony.
- Urządzenie należy zawsze przechowywać poza zasięgiem dzieci.
- Nie należy podejmować prób demontażu urządzenia. Jeśli urządzenie wymaga naprawy, należy zanieść je do autoryzowanego serwisu.
- Nie wolno dopuścić do przedostania się wody do wnętrza urządzenia. Należy zachować szczególną ostrożność, jeśli urządzenie ma być używane z wodą lub mieszaniną wody.
- Nie należy używać urządzenia w miejscu, do którego dzieci mają łatwy dostęp ani pozwalać dzieciom na samodzielne korzystanie z urządzenia.
- Nie należy samodzielnie modyfikować ani naprawiać urządzenia.
- Czyszczenie i konserwacja nie powinny być wykonywane przez dzieci, chyba że są one nadzorowane.
- Urządzenie i przewody zasilające należy trzymać z dala od dzieci poniżej 8 roku życia oraz zwierząt.

WAŻNE UWAGI. ZACHOWAĆ DO WGLĄDU.

Sprawdź, czy wszystkie dołączone elementy znajdują się w pudełku i upewnij się, że żaden z nich nie został uszkodzony podczas transportu. W przypadku stwierdzenia jakichkolwiek uszkodzeń nie należy korzystać z urządzenia i należy skontaktować się z naszym działem obsługi klienta.

Usuń z urządzenia wszelkie możliwe plastiki, naklejki lub zabezpieczenia transportowe. Nie należy usuwać tabliczki znamionowej ani ewentualnych ostrzeżeń.

IKONY INFORMACYJNE

IKONY NIEBEZPIECZEŃSTWA

Ikony te oznaczają potencjalne zagrożenia. Należy uważnie przeczytać ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa i postępować zgodnie z nimi.



UWAGA: Ryzyko obrażeń.



UWAGA: Ryzyko uszkodzenia mienia.



UWAGA: Gorące powierzchnie!



NIEBEZPIECZEŃSTWO: Ryzyko porażenia prądem.

DODATKOWE INFORMACJE



Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia należy przeczytać instrukcję obsługi.

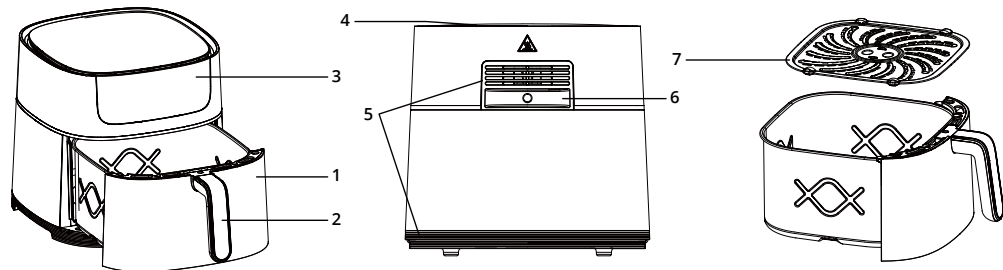


Prąd zmienny.



Bezpieczny dla żywności.

OPIS OGÓLNY

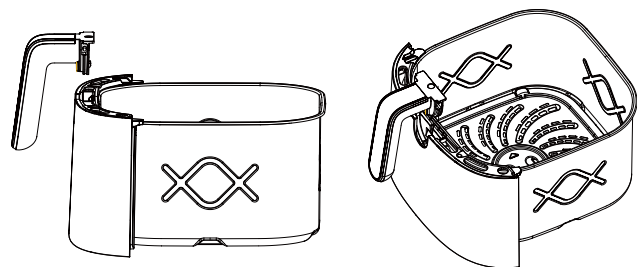


1	Kosz	5	Otwory wylotu powietrza
2	Uchwyt kosza	6	Przewód zasilający
3	Cyfrowy dotykowy panel sterowania	7	Wkładka do grilla
4	Wlot powietrza	/	/

MOCOWANIE UCHWYTU KOSZA DO SMAŻENIA

Uchwyt kosza do smażenia może być zdemontowany w opakowaniu urządzenia. Aby zamocować uchwyt kosza do smażenia:

1. Usuń papierową etykietę. Wyciągnij kosz do smażenia z urządzenia.
2. Przesuń punkt mocowania na uchwycie w dół, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu.
3. Uchwyt kosza do smażenia powinien zostać zablokowany i nie powinien odłączać się po zablokowaniu.



ZDEJMOWANIE UCHWYTU KOSZA DO SMAŻENIA

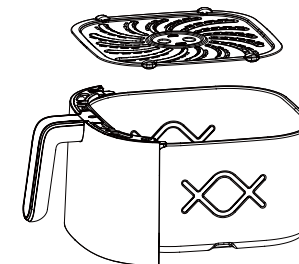
1. Użyj narzędzia, takiego jak śrubokręt, aby podnieść silikon na uchwycie kosza do smażenia.
2. Wyrównaj narzędzie z otworem i wciśnij, a następnie przechyl narzędzie do wewnątrz.
3. Chwyć uchwyt ręką i wyciągnij go. Gotowe.



WSTAWIANIE

- Umieścić tacę do smażenia w koszu.
- Wsuń kosz do urządzenia. Jeśli kosz został prawidłowo umieszczony, zatrzaśnie się na swoim miejscu.

UWAGA: To urządzenie gotuje przy użyciu gorącego powietrza. Nie napełniaj kosza olejem ani tłuszczem do smażenia.



ZNACZENIE

Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia należy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją, ponieważ nieprawidłowe działanie może spowodować jego uszkodzenie. Prosimy o zachowanie niniejszej instrukcji do wykorzystania w przyszłości.

NIEBEZPIECZEŃSTWO

- Nie zanurzać obudowy w wodzie ani nie płukać pod kranem ze względu na liczne elementy elektryczne i grzewcze.
- Nie dopuścić do przedostania się cieczy do urządzenia, aby zapobiec porażeniu prądem lub zwarcia.
- Przechowywać wszystkie składniki w koszu, aby zapobiec kontaktowi z elementami grzewczymi.
- Nie zakrywać wlotu i wylotu powietrza podczas pracy urządzenia.
- Napełnienie miski olejem może spowodować zagrożenie pożarem.
- Nie dotykać wnętrza urządzenia podczas jego pracy.

OSTRZEŻENIE

- Sprawdź, czy napięcie wskazane na urządzeniu odpowiada lokalnemu napięciu zasilania.
- Nie używaj urządzenia, jeśli wtyczka, przewód zasilający lub inne części są uszkodzone.
- Nie należy zwracać się do nieupoważnionych osób w celu wymiany lub naprawy uszkodzonego przewodu zasilającego.
- Przechowuj urządzenie i jego przewód zasilający poza zasięgiem dzieci.
- Przewód zasilający należy trzymać z dala od gorących powierzchni.
- Nie podłączaj urządzenia ani nie obsługuj panelu sterowania mokrymi rękami.
- Należy zawsze upewnić się, że wtyczka jest prawidłowo włożona do gniazdka ściennego.

- Nie podłączaj urządzenia do zewnętrznego wyłącznika czasowego.
- Nie umieszczaj urządzenia na lub w pobliżu materiałów łatwopalnych, takich jak obrus lub zasłona.
- Nie umieszczaj urządzenia przy ścianie lub innym urządzeniu. Należy pozostawić co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni z tyłu i po bokach oraz 10 cm wolnej przestrzeni nad urządzeniem.
- Nie należy umieszczać żadnych przedmiotów na urządzeniu.
- Nie używaj urządzenia do celów innych niż opisane w niniejszej instrukcji.
- Nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru.
- Podczas smażenia gorącym powietrzem przez otwory wylotu powietrza wydostaje się gorąca para. Ręce i twarz należy trzymać w bezpiecznej odległości od pary i otworów wylotu powietrza. Należy również uważać na gorącą parę i powietrze podczas wyjmowania kosza/tacki do smażenia z urządzenia. Wszelkie dostępne powierzchnie mogą nagrzewać się podczas użytkowania.
- Jeśli z urządzenia wydobywa się ciemny dym, należy natychmiast odłączyć je od zasilania. Przed wyjęciem kosza z urządzenia należy poczekać, aż dym ustanie.

UWAGA

- Upewnij się, że urządzenie jest umieszczone na poziomej, równej i stabilnej powierzchni.
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie nadaje się do bezpiecznego użytkowania w środowiskach takich jak kuchnie pracownicze, gospodarstwa rolne, motele i inne środowiska niemieszkalne.
- Gwarancja traci ważność, jeśli urządzenie jest używane do celów profesjonalnych lub półprofesjonalnych lub nie jest używane zgodnie z instrukcjami. (Nigdy nie używaj urządzenia z uszkodzoną wtyczką).
- Urządzenie musi ostygnąć przez około 30 minut, aby można je było bezpiecznie obsługiwać lub czyścić.

AUTOMATYCZNE WYŁĄCZANIE

Urządzenie ma wbudowany timer, który automatycznie wyłączy urządzenie, gdy odliczanie osiągnie zero. Urządzenie można wyłączyć ręcznie, naciskając przycisk wyłączania; urządzenie wyłączy się automatycznie po 20 sekundach.

POLA ELEKTROMAGNETYCZNE (EMF)

Urządzenie spełnia wszystkie normy dotyczące pól elektromagnetycznych (EMF). Zgodnie z dostępnymi dowodami naukowymi, przy prawidłowym obchodzeniu się z produktem, nie jest on szkodliwy dla ludzkiego organizmu.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Usuń wszystkie materiały opakowaniowe oraz naklejki lub etykiety.
2. Wyczyść kosz i tacę do smażenia gorącą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń i nieściерnej gąbki. Części te można bezpiecznie myć w zmywarce.
3. Wytrzyj wewnątrz i zewnętrzną część urządzenia czystą ściereczką. Nie ma potrzeby napełniania kosza olejem i tłuszczem do smażenia, ponieważ urządzenie działa na gorące powietrze.

KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA

- Podłącz wtyczkę sieciową do uziemionego gniazdka ściennego.
- Ostrożnie wyciągnij kosz z frytownicy powietrznej.
- Umieść składniki w koszu.

- Wsuń kosz do FRYTOWNICY POWIETRZNEJ.

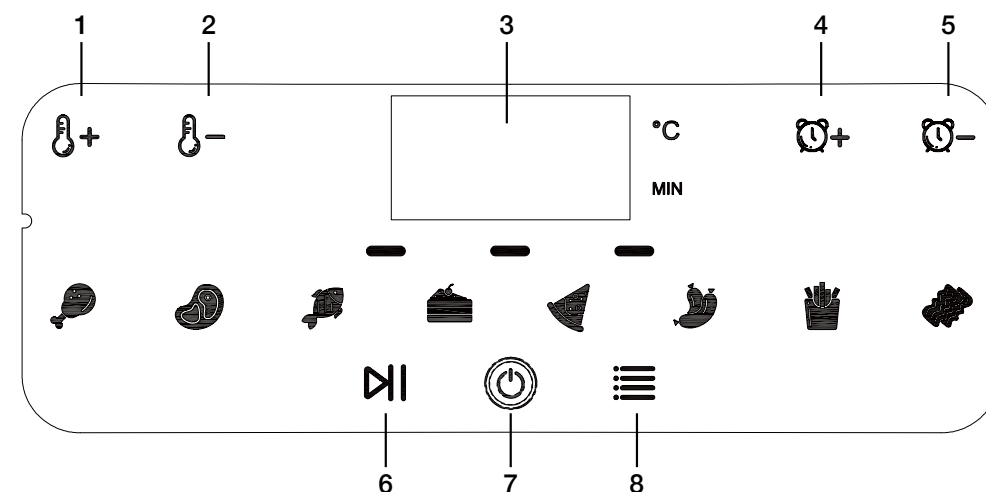
UWAGA: Nie należy przekraczać wskazania MAX (patrz sekcja "Ustawienia" w tym rozdziale), ponieważ może to wpłynąć na jakość gotowania potraw.

UWAGA: Nie dotykaj kosza w trakcie i w krótkim czasie po użyciu, ponieważ może on się bardzo nagrzewać. Kosz należy trzymać wyłącznie za uchwyt.

Nie napełniaj kosza olejem ani żadnym innym płynem.

- Dotknij przycisku zasilania, aby włączyć/wyłączyć.
- Dotknij przycisku Menu, aby wybrać funkcje (łącznie 8 funkcji).

PREZENTACJA PANELU STEROWANIA



1	Przycisk zwiększania temperatury	5	Przycisk zmniejszania czasu
2	Przycisk zmniejszania temperatury	6	Start/Pauza
3	Wyświetlacz czasu/temperatury	7	Włączanie/wyłączanie zasilania
4	Przycisk zwiększania czasu	8	Przycisk menu

UWAGI:

Dostępnych jest 8 funkcji: Udko z kurczaka, Stek, Ryba, Ciasto, Pizza, Kielbasa, Frytki i Bekon. Za pomocą przycisku menu  można wybrać różne opcje gotowania.

USTAWIENIA WSTĘPNE MENU

Menu	Przycisk ikony	Domyślna temperatura	Czas domyślny	Wstrząsnąć
Domyślne	/	185°C	15min	Wstrząsnąć

Udko kurczaka		175°C	40min	Wstrząsnąć
Stek		200°C	12min	Wstrząsnąć
Ryba		195°C	10min	/
Ciasto		160°C	30min	/
Pizza		185°C	15min	/
Kielbasa		185°C	8min	/
Frytki		200°C	18min	Wstrząsnąć
Bekon		175°C	12min	Wstrząsnąć
Zakres temperatur	/	80°C~200°C	/	/
Zakres czasu	/	/	1min~60min	/

- Po dotknięciu przycisku menu można wybrać żądane menu. Po wybraniu funkcji dotknij przycisku Start/Pauza , aby rozpocząć gotowanie.

Jeśli podczas procesu gotowania chcesz ustawić czas lub temperaturę, naciśnij najpierw przycisk czasu/temperatury. Gdy na ekranie wyświetlany jest czas, naciśnij przycisk +/-, aby zwiększyć/zmniejszyć o 1 minutę na każde naciśnięcie. Gdy na ekranie wyświetlana jest temperatura, naciśnij przycisk +/-, aby zwiększyć/zmniejszyć o 5 stopni za każdym naciśnięciem.

UWAGI

Przycisk Start/Pauza : Podczas procesu smażenia powietrzem lampka LED będzie włączona, a po naciśnięciu tego przycisku lampka LED zacznie migać. Przycisk ten pełni funkcję pauzy. W stanie pauzy można zmienić menu, aby wybrać inne ustawienie wstępne. Po ponownym naciśnięciu tego przycisku frytkownica będzie kontynuować gotowanie. W tym miejscu przycisk ten pełni funkcję ponownego uruchamiania.

Przycisk menu : Dotknij tego przycisku, aby wybrać różne funkcje gotowania. Po wybraniu menu naciśnij przycisk Start. Jeśli w trakcie gotowania chcesz na przykład zmienić frytki na ciasto, najpierw naciśnij przycisk pauzy , a następnie dotknij przycisku menu, aby przełączyć na inną funkcję gotowania.

Wskaźnik wstrząsania (SHAKE): Wskaźnik wstrząsania zaświeci się, gdy cykl gotowania osiągnie półmetek. Ta połowa czasu daje możliwość potrząśnięcia lub odwrócenia żywności w urządzeniu, co pomaga zapewnić równomierne gotowanie.

UWAGA: Jeśli nie wyjmiesz kosza i nie wstrząsniesz potrawą, kontrolka wstrząsania na panelu

sterowania pozostanie podświetlona.

- Niektóre składniki wymagają wstrząśnięcia w połowie czasu przygotowywania (patrz sekcja "Ustawienia" w tym rozdziale). Wyciągnij kosz z urządzenia za uchwyt i potrząśnij nim. Następnie wsuń kosz z powrotem do frytkownicy powietrznej.
- Frytkownica powietrzna sygnalizuje, że jedzenie jest gotowe. 3-krotny sygnał dźwiękowy oznacza, że cykl gotowania został zakończony. Wyciągnij kosz z urządzenia i umieść go na żaroodpornym uchwycie.

UWAGA: Po upływie czasu element grzejny przestanie działać, ale wentylator będzie nadal pracował przez około 20 sekund, aby bezpiecznie wydmuchać gorące powietrze. Na koniec dzwonek timera zadzwoni 3 razy jako alarm końcowy.

- Sprawdź, czy składniki są gotowe.

UWAGA: Jeśli składniki nie są jeszcze gotowe, wystarczy wsunąć kosz z powrotem do urządzenia. Naciśnij pokrętkę regulacji temperatury, aby dostosować ustawienie temperatury i naciśnij przycisk sterowania timerem, aby dostosować ustawienie czasu. Następnie naciśnij przycisk Start, aby uruchomić urządzenie.

- Aby usunąć składniki (np. wołowinę, kurczaka, mięso, wszelkie składniki z oryginalnym olejem, które będą miały nadmiar oleju ze składników zebranych na dnie kosza), użyj szczypiec, aby wybrać składniki jeden po drugim.

UWAGA: Zachowaj ostrożność, jeśli chcesz odwrócić kosz, ponieważ olej zebrany na dnie kosza wycieknie na składniki.

- Aby usunąć składniki (np. frytki, warzywa lub składniki bez nadmiaru oleju ze składników), należy wyłączyć frytkownicę powietrzną i przesypać składniki do zastawy stołowej.

WSKAZÓWKA: Aby wyjąć duże lub delikatne składniki, podnieś je z kosza za pomocą pary szczypiec.

- Gdy partia składników jest gotowa, frytkownica powietrzna jest natychmiast gotowa do przygotowania kolejnej partii.

USTAWIENIA

Poniższa tabela pomoże wybrać podstawowe ustawienia składników.

UWAGA: Należy pamiętać, że ustawienia te są orientacyjne. Ponieważ składniki różnią się pochodzeniem, rozmiarem, kształtem i marką, nie możemy zagwarantować najlepszego ustawienia dla danych składników.

Ponieważ technologia Rapid Air natychmiastowo podgrzewa powietrze wewnątrz urządzenia, wyciągnięcie kosza na chwilę z urządzenia podczas smażenia powietrzem prawie nie zakłóca procesu.

	Min-Max(g)	Czas (Min)	Temp (°C)	Wstrząsnać	Uwaga
Frytki					
Cienkie mrożone frytki	300-700	9-16	200	T	
Grube mrożone frytki	300-700	11-20	200	T	
Domowe frytki (8X8 mm)	300-800	10-16	200	T	Dodać 1/2 łyżki oleju
Domowe kliny ziemniaczane	300-800	18-22	180	T	Dodać 1/2 łyżki oleju

Domowe kostki ziemniaczane	300-750	12-18	180	T	Dodać 1/2 łyżki oleju
	250	15-18	180	T	
Zapiekanka ziemniaczana	500	15-18	200	T	
Stek	100-500	8-12	180		
Kotlety mięsne	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Bułka z kiełbasą	100-500	13-15	200		
Pierś z kurczaka	100-500	10-15	180		
Przekąski					
Sajgonki	100-400	8-10	200	T	Użyj dań gotowych do piekarnika
Mrożone nuggetsy z kurczaka	100-500	6-10	200	T	Użyj dań gotowych do piekarnika
Mrożone paluszki rybne	100-400	6-10	200		Użyj dań gotowych do piekarnika
Mrożony produkt panierowany	100-400	8-10	180		Użyj dań gotowych do piekarnika
Nadziewane warzywa	100-400	1-10	160		
Ciasto	300	20-25	160		Użyj formy do pieczenia
Quiche	400	20-22	180		Użyj formy do pieczenia / naczynia do pieczenia
Muffiny	300	15-18	200		Użyj formy do pieczenia
Słodkie przekąski	400	1-20	160		Użyj formy do pieczenia / naczynia do pieczenia

WSKAZÓWKI

- Małe składniki zwykle wymagają nieco krótszego czasu przygotowania niż większe składniki.
- Większa ilość składników wymaga tylko nieco dłuższego czasu przygotowania, mniejsza ilość składników wymaga tylko nieco krótszego czasu przygotowania.
- Wstrząsanie mniejszymi składnikami w połowie czasu przygotowania optymalizuje wynik końcowy i może pomóc zapobiec nierównomiernemu usmażeniu składników.
- Dodaj trochę oleju do świeżych ziemniaków i smaż składniki przez kolejne kilka minut, aby uzyskać chrupiący efekt.

- Nie należy przygotowywać we frytkownicy powietrznej bardzo tłustych składników, takich jak kiełbaski.
- Przekąski, które można przygotować w piekarniku, można również przygotować we frytkownicy powietrznej.
- Optymalna ilość do przygotowania chrupiących frytek to 500 gramów.
- Używaj gotowego ciasta, aby szybko i łatwo uzyskać przekąski. Gotowe ciasto wymaga również krótszego czasu przygotowania niż ciasto domowe.
- Umieść formę do pieczenia lub naczynie żaroodporne w koszu, jeśli chcesz upiec ciasto lub quiche, lub jeśli chcesz usmażyć kruche lub nadziewane składniki.
- Frytkownicy powietrznej można również używać do podgrzewania składników. Aby podgrzać składniki, ustaw temperaturę na 150 °C na maksymalnie 10 minut.

PRZYGOTOWYWANIE DOMOWYCH FRYTEK

Aby przygotować domowe frytki, wykonaj poniższe czynności:

1. Ziemniaki obierz i pokrój w plastry.
2. Dokładnie umyj paluszki ziemniaczane i osusz je papierem kuchennym.
3. Wlej 1/2 łyżki oliwy z oliwek do miski, połóż paluszki na wierzchu i mieszaj, aż paluszki pokryją się oliwą.
4. Wyjmij paluszki z miski palcami lub przyborem kuchennym, tak aby nadmiar oleju pozostał w misce. Umieść paluszki w koszyku.
5. Smaż paluszki ziemniaczane zgodnie z instrukcjami podanymi w tym rozdziale.

CZYSZCZENIE

Urządzenie należy czyścić po każdym użyciu.

Nie należy czyścić kosza, tacy do smażenia i wnętrza urządzenia metalowymi przyborami kuchennymi lub ściernymi środkami czyszczącymi, ponieważ może to spowodować uszkodzenie ich nieprzywierającej powłoki.

1. Wyjmij wtyczkę z gniazdka, aby urządzenie ostygło.
UWAGA: Zdejmij kosz, aby frytkownica szybciej ostygła.
2. Przetrzyj zewnętrzną część urządzenia wilgotną szmatką.
3. Wyczyść patelnię i kosz za pomocą gorącej wody, płynu do mycia naczyń i nieściерnej gąbki. Wszelkie pozostałe zabrudzenia można usunąć za pomocą płynu odtłuszczającego.
UWAGA: Kosz i taca do smażenia nadają się do zmywarek.
WSKAZÓWKA: Jeśli brud przylgnął do kosza lub dna patelni, napełnij patelnię gorącą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Umieść kosz na patelni i pozwól patelni i koszowi moczyć się przez około 10 minut.
4. Wyczyść wnętrze urządzenia gorącą wodą i nieścięrną gąbką.
5. Wyczyść element grzejny za pomocą szczotki do czyszczenia, aby usunąć wszelkie pozostałości żywności.

PRZECHOWYWANIE

1. Odłącz urządzenie i pozwól mu dokładnie ostygnąć.
2. Upewnij się, że wszystkie części są czyste i suche.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Frytkownica nie działa.	Urządzenie nie jest podłączone.	Proszę włożyć wtyczkę sieciową do uziemionego gniazdka ściennego.
	Nie ustawiono timera.	Proszę ustawić pokrętło timera na wymagany czas włączenia urządzenia.
Składniki smażone za pomocą frytkownicy nie są gotowe.	Ilość składników w koszyku jest zbyt duża.	Proszę wkładać mniejsze porcje składników do kosza. Mniejsze porcje smażą się równomiernie.
	Ustawiona temperatura jest zbyt niska.	Przekręcić pokrętło regulacji temperatury dożądanego ustawienia temperatury (patrz sekcja "ustawienia" w rozdziale "korzystanie z urządzenia").
Smażone przekąski nie są chrupiące po wyjęciu z frytkownicy.	Użyto przekąsek przeznaczonych do przygotowania w tradycyjnej frytkownicy.	Proszę używać przekąsek z piekarnika lub lekko posmarować je olejem, aby uzyskać bardziej chrupiący efekt.
Nie mogę prawidłowo wsunąć kosza do urządzenia.	W koszyku jest za dużo składników.	Nie napełniać kosza powyżej wskazania max.
	Kosz nie został prawidłowo umieszczony we frytkownicy powietrznej.	Proszę mocno wcisnąć kosz do frytkownicy, aż do usłyszenia kliknięcia.
Z urządzenia wydobywa się biały dym.	Przygotowane są tłuste składniki.	Podczas smażenia tłustych składników we frytkownicy duża ilość oleju wycieknie na patelnię. Olej wytwarza dym, a patelnia może nagrzewać się bardziej niż zwykle. Nie ma to wpływu na urządzenie ani na wynik.
	Kosz nadal zawiera pozostałości smaru z poprzedniego użytkowania.	Biały dym jest spowodowany nagrzewaniem się tłuszczu w koszu. Proszę upewnić się, że patelnia jest prawidłowo czyszczona po każdym użyciu.

Frytki są nierównomiernie smażone we frytkownicy.	Nie użyto właściwego rodzaju ziemniaka.	Proszę użyć świeżych ziemniaków i upewnić się, że pozostaną jędrne podczas smażenia.
	Nie opłukano prawidłowo paluszków ziemniaczanych przed ich usmażeniem.	Proszę dokładnie opłukać paluszki ziemniaczane, aby usunąć z nich skrobię.
Frytki nie są chrupiące po wyjęciu z frytkownicy.	Chrupkość frytek zależy od ilości oleju i wody we frytkach.	Proszę upewnić się, że patyczki ziemniaczane są dobrze wysuszone przed dodaniem oleju.
		Pokroić paluszki ziemniaczane na mniejsze kawałki, aby uzyskać bardziej chrupiący efekt.
		Proszę dodać nieco więcej oleju, aby uzyskać bardziej chrupiący rezultat.

GWARANCJA NA PRODUKT

Szanowny kliencie,

Dziękujemy za wybranie naszych produktów i zaufanie do ich jakości i wyjątkowej wydajności. Aby zapewnić najlepsze wrażenia, oferujemy ograniczoną gwarancję obejmującą produkcję i działanie przez następujący okres:

Okres gwarancji:

Zgodnie z obowiązującymi przepisami w kraju sprzedaży - minimum 2 lata.

Zakres gwarancji:

Niniejsza gwarancja obejmuje wady produkcyjne i eksploatacyjne, ale nie obejmuje uszkodzeń, zgubienia, normalnego zużycia lub problemów wynikających z niewłaściwej obsługi. Prosimy o kontakt z naszymi technikami w celu sprawdzenia, czy dany przypadek jest objęty gwarancją.

Procedura egzekwowania gwarancji lub żądania wymiany:

Sprawa gwarancyjna:

Skontaktuj się z naszym zespołem pomocy technicznej za pośrednictwem formularza znajdującego się pod poniższym łączem QR i wybierz opcję Zwroty, refundacje i gwarancja.

(https://support.bergnergroup.com/support/s/?language=en_US)



Wymagane będą następujące informacje:

- ✓ Imię i nazwisko.
- ✓ Pełny adres: Kod pocztowy - Kraj - Stan.
- ✓ Kontakt: Telefon i e-mail.
- ✓ Dokładne szczegóły sprawy gwarancyjnej.
- ✓ Zdjęcie dowodu zakupu.
- ✓ Szczegółowe zdjęcia produktu i, w stosownych przypadkach, uszkodzonej części.

W sekcji Informacje o produkcie należy określić:

- ✓ Datę zakupu.
- ✓ Opis produktu.
- ✓ W jaki sposób produkt został nabyty.
- ✓ Sklep.
- ✓ Punkt sprzedaży.
- ✓ Numer produktu (jeśli jest dostępny, znajduje się na kodzie kreskowym).
- ✓ Opis usterki.

Dzięki tym informacjom zaoferujemy spersonalizowaną obsługę i rozpatrzymy gwarancję.

Prawo właściwe:

Niniejszy proces gwarancyjny podlega odpowiednim przepisom ustawowym i wykonawczym. Wszelkie spory związane z niniejszą gwarancją będą rozstrzygane przez właściwe sądy.

Cenimy Twoje zaufanie do naszych produktów i staramy się zapewnić Ci jak najlepszą obsługę. Jeśli potrzebujesz dalszej pomocy lub masz jakiegokolwiek pytania, nie wahaj się skontaktować z naszym zespołem pomocy technicznej.

Niniejsza międzynarodowa gwarancja Bergner Europe S.L. nie ma wpływu na prawa konsumenta lub ich wyłączenie. Dotyczy ona również sprzedawcy detalicznego, u którego produkt został zakupiony. Oprócz praw ustawowych, niniejsza gwarancja przyznaje konsumentowi określone prawa dodatkowe.

Z poważaniem,

Bergner Europe S.L.

DEKLARACJA ZGODNOŚCI UE

My, **Bergner Europe S.L.**

Adres: Ctra. del Aeropuerto Km. 4, Edificio San Lamberto, Planta 3, 50011 Zaragoza, España

Odnosnie ponizszego produktu:

Nr Bergner Europe S.L.:

BGMP-9456-PL

Opis produktu:

Frytkownica • 220-240V~, 50/60Hz, 1700W •
Pojemność: 8L



Przedmiotem opisanej powyżej deklaracji jest zgodność z odpowiednimi unijnymi przepisami harmonizacyjnymi w oparciu o następujące raporty z testów i numery certyfikatów, na odpowiedzialność producenta.

Podpisano przez:
Bergner Europe S.L..



www.masterpro-collection.com

Bergner Europe S.L.

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

www.bergnergroupp.com



RACCOLTA CARTA

VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE.



FR

**LE TRI
+ FACILE**

