



**INSTRUCTION MANUAL • MANUAL DE INSTRUCCIONES
GEBRAUCHSAN WEISUNG • MANUALE DI ISTRUZIONI
MANUEL D'INSTRUCTIONS • MANUAL DE INSTRUÇÕES**

INDEX

Introduction	04
Before using the product	04
Information icons	05
Know your roaster (air fryer oven)	08-09
Before first use	09-10
How to use the control panel	10-11
Prepare for use air fryer oven	11-12
Cooking with your air fryer oven	12-13
Troubleshooting	14
Cleaning and storage	14
Product warranty	15-16
EU Declaration of Conformity	17



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 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 move the appliance when there is a pan or pot on it.
- Do not modify or repair the appliance yourself.
- Do not place a piece of paper between the pan or pot and the appliance as the paper could burn.
- Children should not play with the appliance.
- 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.

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

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE.

1. Read all instructions before using this appliance.
2. Always turn the appliance OFF and disconnect from mains power when not in use, before attempting to move the appliance, before cleaning or storing.
3. Never immerse the appliance, the supply cord and plug in water or any other liquid, nor rinse them under the tap.
4. To prevent electric shock and short-circuit, avoid any liquid from entering the appliance.
5. If the supply cord or any part is damaged, it must be replaced by a qualified electrician only or the product must be disposed.
6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow the appliance to cool down before putting on or taking off parts.
7. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instructions concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
8. Do not leave the appliance unattended when in use. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
9. Surfaces may become hot during use. This is normal and avoid coming in contact with hot surfaces.
10. Do not let the cord touch hot surfaces, become knotted or hang from the edge of bench tops.
11. Do not place this appliance on or near a hot gas or electric burner, or where it could touch a heated oven.
12. Keep the appliance clear of walls, curtains and other heat sensitive materials (leave a minimum distance of 20cm at each direction). Do not place the appliance under shelving or flammable materials when in use.
13. Do not move the appliance when in use.
14. Do not cover the air inlet or the air outlet when the appliance is working.
15. Do not touch the inside of the appliance while it is working.
16. Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual.
17. Do not place anything on top of the appliance when in use and when stored.
18. Before connecting the appliance to the power supply, check that the voltage indicated on the appliance corresponds with the voltage in your home. If this is not the case, DO NOT use the appliance.
19. This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
20. The use of accessories not recommended by the appliance manufacturer may cause serious injury or damage to the appliance.
21. This appliance is for household use only. Do not use this appliance for other than its intended use. Do not use in a moving vehicles or boats. Do not use outdoors.
22. This appliance is not intended to be used in environments such as staff kitchen in shops, offices, farms or other work environments. Nor is it intended to be used by clients in motels, bed and breakfast and other residential environments.
23. During hot air frying, hot steam is released through the air outlet. Keep yourself at a safe distance from steam and the air outlet. Also, be careful of hot steam and air when operating.
24. Make sure the ingredients prepared in this appliance come out golden yellow instead of dark or brown.

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

IMPORTANT!

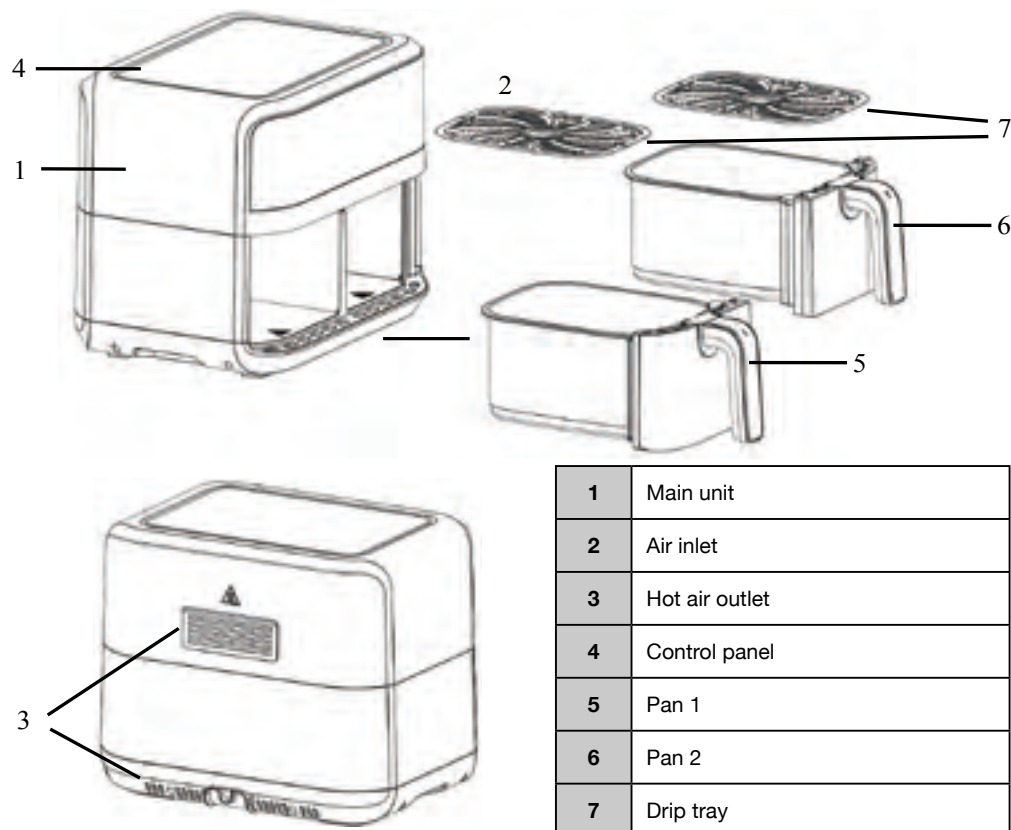
- Use the appliance only on a dry, level, stable, and heat-resistant surface only, away from any edges.
- Do not use the appliance under overhead cabinets or presses. The steam may cause damage to the cabinets or presses.
- Do not place the unit close to flammable materials, heating units or wet environments.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

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

CAUTION!

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

KNOW YOUR AIR FRYER



IMPORTANT!

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

INTRODUCTION

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

BEFORE FIRST USE

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

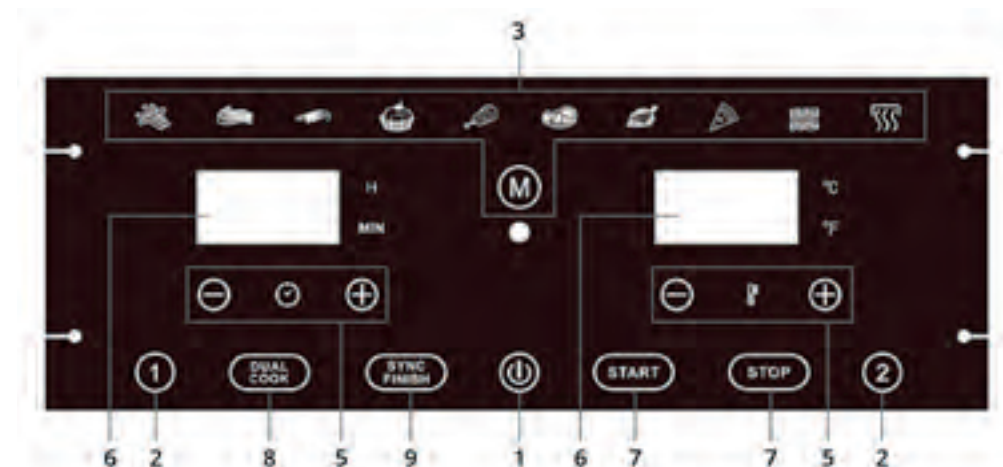
- Clean the main unit with a damp cloth or sponge. Wipe dry with a soft dry cloth.

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

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

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

HOW TO USE THE CONTROL PANEL



1. Power Button

- Power button (white LED light): This key is the power switch key.
- When the device is plugged in, the device is in the standby state, the power button icon will light up.
- After touching the power button, the program will start and enter the ready mode.
- Press the power button in the standby state and working state to directly shut down.

2. Pan 1 and Pan 2

- In the standby state, pan key 1 or pan key 2 is in the white steady state.
- Press this button to select the fryer to work and enter the setting state.
- At this time, pan key 1 or pan key 2 is in the blue flashing state.
- In the setting state, you can select the menu to set the time and temperature.
- Enter the working state, pot 1 or pot 2 is the blue steady state.

3. M button

- In the setting state, press the menu key to select the menu.
- There are 10 menus in total. The selected menu blinks and the rest is on.
- After entering the working state, the selected menu is steady on, and the rest is off.
- Open pot 1, pot 2 The French Fries menu is selected by default, and the French fries light flashes.

Icons	Preset	Maximum Quantity	Time	Temperature
	Fries	1kg	20 minutes	200°C
	Ribs	800g	15 minutes	200°C

	Shrimp	600g	20 minutes	200°C
	Bake	1.2kg	6 minutes	190°C
	Wings	900g	20 minutes	200°C
	Meat	800g	20 minutes	200°C
	Fish	800g	25 minutes	170°C
	Pizza	600g	25 minutes	200°C
	Bacon	200g	12 minutes	200°C
	Reheat		20 minutes	150°C

Food preparation table

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

	Min-Max Amount (g)	Time (min.)	Temp. (°C)	Shake	Extra information
Potato & fries					
Thin frozen fries	300-400	18-22	180	Yes	
Thick frozen fries	300-400	20-25	180	Yes	
Potato gratin	500	15-20	200	No	
Meat & Poultry					
Steak	100-500	8-15	180	No	
Pork chops	100-500	10-15	180	No	
Hamburger	100-500	10-15	180	No	
Sausage roll in bacon	100-500	8-12	180	No	

Drumsticks	100-500	25-35	180	No	
Chicken breast	100-500	8-12	180	No	
Snacks					
Spring rolls	100-400	4-8	180	Yes	Move basket
Frozen chicken nuggets	100-500	10-15	180	Yes	
Frozen fish fingers	100-400	10-15	180	Yes	
Frozen bread crumbed cheese snacks	100-400	8-12	180	Yes	
Stuffed vegetables	100-400	10-20	180	No	Use oven-ready
Baking					
Cake	300	30-40	180	No	Use additional baking tin
Quiche	400	30-40	180	No	
Muffins	300	8-12	180	No	Use additional baking tin/oven dish
Sweet snacks	400	8-12	180	No	

4. Time Setting Buttons

- Use the time control button for the cooking time of the corresponding pan setting.
- Time control buttons enable you to select the exact cooking time by minute. You can increase or decrease time by 1 minute from 1 minute to 60 minutes.
- You can touch the time setting buttons to set the time before or during cooking.
- Press and hold the time setting buttons for faster running of the time.

5. Temperature Setting Buttons

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

6. Digital Display

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

7. Stop/Start

- Press this key to enter the working state in the set state, and press this key to enter the paused state in the working state.

8. DUAL COOK

- When both POTS are open, the sync button and the sync end button are lit up.
- After pressing the sync button, this function is turned on.
- The corresponding icon is steady on, and the sync end button icon is turned off.
- At this time, when the adjustment time and temperature increase or decrease, the two POTS will adjust and change at the same time, and work simultaneously after starting.

9. SYNC Finish

- When both POTS are open, the sync button and the sync end button are lit.
- Press the sync end button to turn on this function.
- The corresponding icon is steady on, and the sync button icon is off.
- At this time, the time and temperature can be adjusted separately, and work at the same time after starting, one pot with a long setting time starts to work first, and another pot with a short setting time waits for the state when the pot with a long time works to the same time as the two POTS, another pot with a short setting time also starts to work until the two POTS end at the same time.

INTRODUCTION

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

COOKING WITH YOUR AIR FRYER

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

CAUTION! Do not touch the pans during use or immediately after use, as the pans get very hot during and after cooking. Only hold by the handle.

4. Touch the power button. Select the pan to set the cooking process.
5. Press the M button and select a preset function or set the time and temperature manually for the pans one by one. Then touch the start buttons to start cooking.
6. For cooking of some ingredients, it may require turning the contents in the basket or adding small quantity of oil in the cooking ingredients during the cooking process to ensure even cooking and avoid charring of ingredients positioned at the top of the basket. When this is needed, you can pull out the pan. The appliance will stop heating automatically. After turning or adding oil, place the pan back into the appliance to resume cooking.

NOTE: you may slide out the pan to check at any time during the cooking process. The appliance will pause when the pan is taken out or powered off. The appliance will continue the cooking process if the pan is slide in and it will power on again.

7. You can reset the time and temperature setting during the cooking process if required.
8. When you hear the “beep-beep” sound, the set time is elapsed, and the cooking cycle is completed. The appliance is now in standby mode.
9. Check if the ingredients are cooked to your satisfaction. If not, set the timer for a few more minutes until the ingredients are cooked to your satisfaction.
10. Remove the pan from the appliance. Only hold by the handle as other surfaces will be hot. Place the pan on a flat, firm, and heat-resistant surface. During the cooking process, oil from food will drip and be collected on the bottom of the pan. This can be cleaned at the end of the cooking process when the pan cools down.
11. After using your appliance, remove the plug from the wall socket immediately and allow the appliance to cool down completely.

CAUTION!

Beware of escaping steam from the pan, as there is a danger of scalding. Do not turn the pan with ingredients upside down when tipping the contents onto a dish. Excess oil may have collected in the pan, it could drip out and cause scalding.

IMPORTANT! Never leave the unit unattended when in use.

TIPS:

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

SETTINGS

To assist with selection of cooking times and maximum basket volumes for specific ingredients, refer to the section below.

NOTE: please keep in mind that the cooking manual is indicative and for your reference only.

Variation in size, shapes and brands may require an increase or decrease of cooking time and temperature setting to achieve the desired and best cooking outcome.

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

TROUBLESHOOTING

The fryer doesn't work.

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

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

The ingredients fried in the fryer are not done.

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

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

The ingredients are fried unevenly in the fryer.

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

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

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

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

Solution: use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crisper result.

Can't slide the pan into the appliance properly.

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

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

White smoke comes out from the appliance.

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

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

Fresh chips are fried unevenly in the fryer.

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

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

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

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

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

CLEANING AND STORAGE

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

NOTE: remove the pan to let the air fryer cool down faster.

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

2. Do not touch hot surfaces.

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

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

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

TIP: if dirt is stuck to the drip tray or the bottom of the pan, fill the pan with hot water and some dishwashing liquid. Leave it in the pan to soak for about 10 minutes.

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

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

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

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

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 request a replacement:

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-9178-WH

Product description:

Dual air fryer • AC 220-240V 50-60Hz • 2400W
• 9L (4.5L x 2)



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	-----	19
Antes de usar el producto	-----	19-20
Iconos de información	-----	20
Conozca su asador (horno-freidora de aire)	-----	23-24
Antes de usar por primera vez	-----	24-25
Cómo usar el panel de control	-----	25-27
Preparación para el uso del horno-freidora de aire	-----	27
Cocinado con su horno-freidora de aire	-----	27-29
Resolución de problemas	-----	29-30
Limpieza y almacenamiento	-----	30
Garantía del producto	-----	31-32
Declaración de conformidad europea	-----	33



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 deseché 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 mueva el aparato cuando tenga una cacerola o sartén sobre el mismo.
- No modifique las piezas o repare el aparato usted mismo.
- No coloque una hoja de papel entre la cacerola o sartén y el aparato ya que el papel se podría quemar.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- 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.

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

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR.

1. Lea todas las instrucciones antes de usar este aparato.
2. Siempre apague el aparato y desconéctelo de la red eléctrica cuando no esté en uso, antes de intentar mover el aparato, antes de limpiarlo o guardarlo.
3. Nunca sumerja el aparato, el cable de alimentación y el enchufe en agua o cualquier otro líquido, ni los enjuague bajo el grifo.
4. Para evitar descargas eléctricas y cortocircuitos, evite que entre líquido en el aparato.
5. Si el cable de alimentación o cualquier pieza está dañado, debe ser reemplazado únicamente por un electricista calificado o el producto debe desecharse.
6. Desenchufe el aparato de la toma de corriente cuando no esté utilizándolo y antes de limpiarlo. Deje que el aparato se enfríe antes de colocar o retirar piezas.
7. Este aparato no está concebido para ser utilizado por personas (niños incluidos) con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o sin experiencia y conocimientos, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprendan los peligros asociados.
8. No deje el aparato sin vigilancia cuando está en funcionamiento. Se debe vigilar a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.
9. Las superficies pueden calentarse durante el uso. Esto es normal y evite el contacto con superficies calientes.
10. No permita que el cable toque superficies calientes, se enrede o cuelgue del borde de las superficies.
11. No coloque este aparato sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente, o donde pueda tocar un horno caliente.
12. Mantenga el aparato alejado de paredes, cortinas y otros materiales sensibles al calor (deje una distancia mínima de 20 cm en cada dirección). No coloque el aparato debajo de estanterías o materiales inflamables cuando esté en uso.
13. No mueva el aparato cuando esté en uso.
14. No cubra la entrada de aire o la salida de aire cuando el aparato esté funcionando.
15. No toque el interior del aparato mientras está funcionando.
16. No utilice el aparato para ningún otro propósito que no sea el descrito en este manual.
17. No coloque nada encima del aparato cuando esté en uso y cuando esté almacenado.
18. Compruebe si el voltaje indicado en la base del aparato se corresponde con el voltaje de la red local antes de conectar el aparato. Si este no es el caso, NO use el aparato.
19. El aparato no está hecho para ponerlo en funcionamiento por medio de un temporizador externo o un sistema separado de control a distancia.
20. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del electrodoméstico puede causar lesiones graves o daños al electrodoméstico.
21. Este aparato solo es apto para uso doméstico. No use este aparato para fines distintos al previsto. No lo utilice en vehículos o barcos en movimiento. No use el aparato en exteriores.
22. Este aparato no está diseñado para ser utilizado en entornos como la cocina del personal en tiendas, oficinas, granjas u otros entornos de trabajo. Tampoco está destinado a ser utilizado por clientes en moteles, bed and breakfast y otros entornos residenciales.
23. Durante la fritura con aire caliente, se libera vapor caliente a través de la salida de aire. Manténgase a una distancia segura del vapor y la salida de aire. Además, tenga cuidado con el vapor y el aire calientes cuando lo utilice.
24. Asegúrese de que los ingredientes preparados en este aparato salgan de color amarillo dorado en lugar de oscuros o marrones.

PRECAUCIÓN: ¡superficies calientes! El aparato y los accesorios se calientan mucho durante el proceso de cocción. No toque los accesorios durante e inmediatamente después de cocinar. Sujete el aparato únicamente por el asa y tenga cuidado al retirar los accesorios y los alimentos del aparato. Utilice siempre guantes de cocina cuando manipule alimentos y accesorios potencialmente calientes. Deje que se enfríe completamente antes de limpiar.

¡IMPORTANTE!

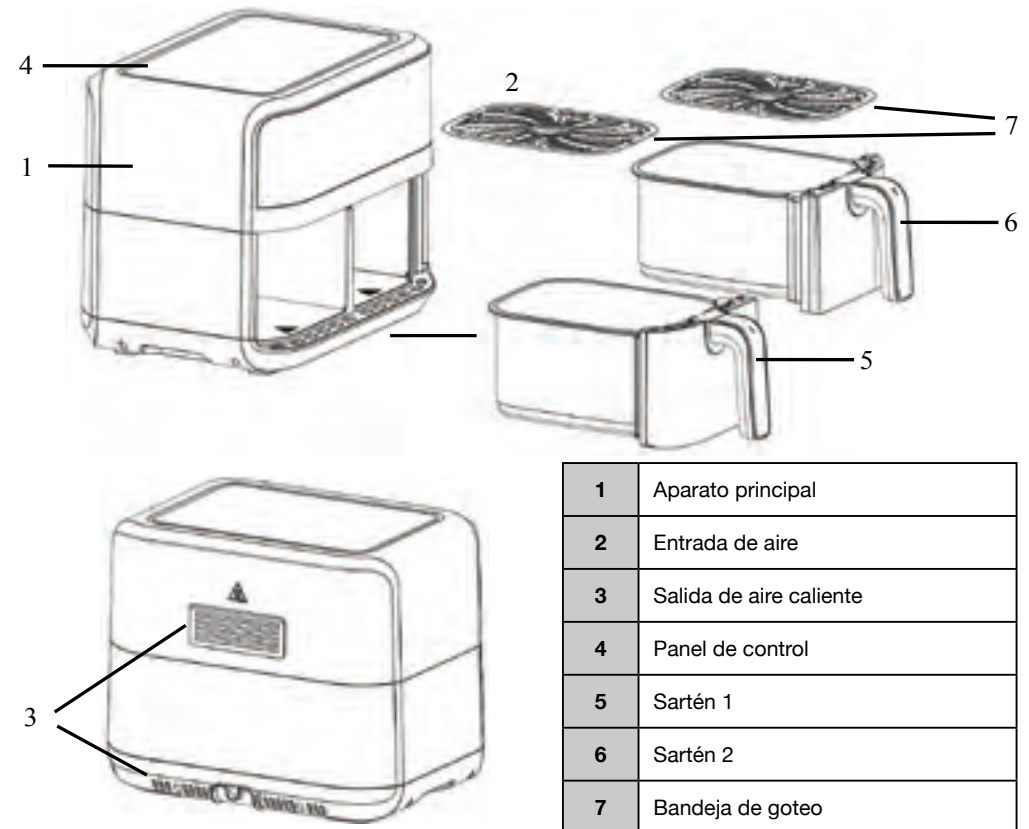
- Use el aparato solo en una superficie seca, nivelada, estable y resistente al calor, lejos de cualquier borde.
- No utilice el aparato debajo de armarios elevados o prensas. El vapor puede dañar los armarios o las prensas.
- No coloque la unidad cerca de materiales inflamables, unidades de calefacción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

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

¡PRECAUCIÓN!

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

CONOZCA SU FREIDORA DE AIRE



¡IMPORTANTE!

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

INTRODUCCIÓN

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

ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

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

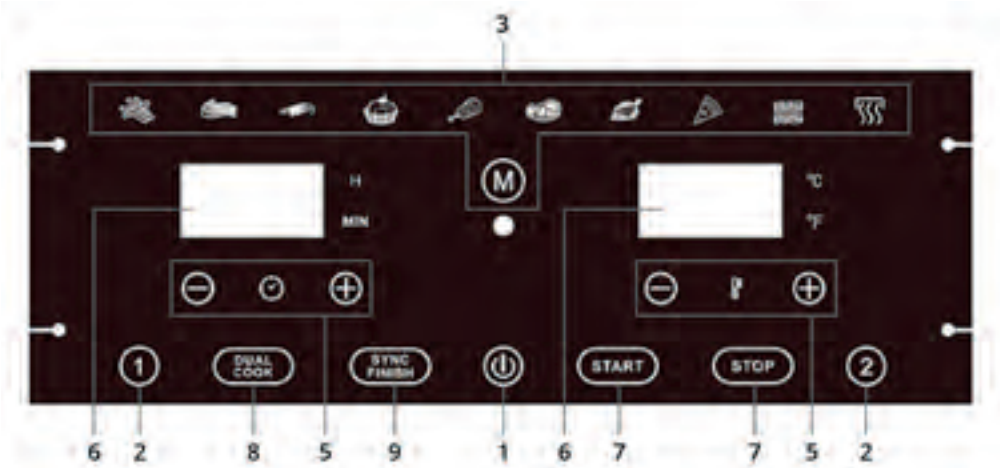
- Limpie la unidad principal con un paño húmedo o una esponja. Seque con un paño suave y seco.

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

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

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

CÓMO USAR EL PANEL DE CONTROL



- 1. Botón de encendido**
- Botón de encendido (luz LED blanca): Esta tecla es el interruptor de encendido.
 - Cuando el dispositivo está conectado, se encuentra en estado de espera, y el icono del botón de encendido se iluminará.
 - Al tocar el botón de encendido, el programa se iniciará y entrará en el modo de preparación.
 - Presione el botón de encendido en el estado de espera o en funcionamiento para apagarlo directamente.
- 2. Sartén 1 y Sartén 2**
- En el estado de espera, la tecla de sartén 1 o la tecla de sartén 2 estará en un estado blanco fijo.
 - Presione este botón para seleccionar la freidora y entrar en el modo de configuración.
 - En este momento, la tecla de sartén 1 o la tecla de sartén 2 estará en un estado azul intermitente.
 - En el modo de configuración, puede seleccionar el menú para ajustar el tiempo y la temperatura.
 - Una vez en el modo de trabajo, la sartén 1 o la sartén 2 estará en un estado azul fijo.
- 3. Botón M**
- En el estado de configuración, presione la tecla de menú para seleccionar el menú.
 - Hay un total de 10 menús. El menú seleccionado parpadea, mientras los demás permanecen encendidos.
 - Después de entrar en el estado de funcionamiento, el menú seleccionado permanece encendido y los demás se apagan.
 - Al abrir la sartén 1 o la sartén 2, el menú de Papas Fritas se selecciona por defecto y la luz de Papas Fritas parpadea.

Iconos	Preestablecido	Max. Menge	Tiempo	Temp.
--------	----------------	------------	--------	-------

	Patatas fritas	1kg	20 minutos	200°C
	Costillas	800g	15 minutos	200°C
	Gambas	600g	20 minutos	200°C
	Hornear	1.2kg	6 minutos	190°C
	Alitas	900g	20 minutos	200°C
	Carne	800g	20 minutos	200°C
	Pescado	800g	25 minutos	170°C
	Pizza	600g	25 minutos	200°C
	Bacon	200g	12 minutos	200°C
	Recalentar	/	20 minutos	150°C

Mesa de preparación de alimentos

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

	Min-Max Cantidad (g)	Tiempo (min.)	Temp. (°C)	Sacudir	Información Adicional
Patatas fritas					
Patatas congeladas finas	300-400	18-22	180	Sí	
Patatas congeladas gruesas	300-400	20-25	180	Sí	
Patatas gratinadas	500	15-20	200	No	
Carne y ave					
Filetes	100-500	8-15	180	No	

Chuletas de cerdo	100-500	10-15	180	No	
Hamburguesa	100-500	10-15	180	No	
Rollito de salchicha y bacon	100-500	8-12	180	No	
Muslos	100-500	25-35	180	No	
Pechuga de pollo	100-500	8-12	180	No	
Aperitivos					
Rollitos de primavera	100-400	4-8	180	Sí	Mover cesta
Nuggets de pollo congelados	100-500	10-15	180	Sí	
Palitos de pescado congelados	100-400	10-15	180	Sí	
Palitos de queso congelados	100-400	8-12	180	Sí	
Verduras rellenas	100-400	10-20	180	No	Usar listo para horno
Horneado					
Pastel	300	30-40	180	No	Usar lata de horneado adicional
Quiche	400	30-40	180	No	
Magdalenas	300	8-12	180	No	Usar un plato/una lata de horneado adicional
Aperitivos dulces	400	8-12	180	No	

4. Botones de ajuste de hora

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

5. Botones de ajuste de temperatura

- Use el botón de control de temperatura para la temperatura de cocción de la configuración de bandeja correspondiente.
- Los botones de control de temperatura le permiten aumentar o disminuir la temperatura de cocción en 5°C comenzando de 80°C a 200°C en condiciones normales de funcionamiento, De 40°C a 200°C en la función de calentamiento.
- Puede tocar los botones de ajuste de temperatura para configurar la temperatura antes o durante la cocción.
- Mantenga presionados los botones de ajuste de temperatura para incrementos más rápidos de la

temperatura.

6. Pantalla digital

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

7. Detener/Iniciar

- Presione esta tecla para entrar en el estado de funcionamiento desde el estado configurado, y presione esta tecla para entrar en el estado de pausa desde el estado de funcionamiento.

8. COCINA DUAL

- Cuando ambas sartenes están abiertas, el botón de sincronización y el botón de fin de sincronización se iluminan.
- Al presionar el botón de sincronización, esta función se activa.
- El icono correspondiente permanece encendido, y el icono del botón de fin de sincronización se apaga.
- En este punto, al ajustar el tiempo y la temperatura (aumentar o disminuir), ambas sartenes se ajustarán y cambiarán simultáneamente y trabajarán al mismo tiempo tras iniciarse.

9. Finalizar Sincronización

- Cuando ambas sartenes están abiertas, el botón de sincronización y el botón de fin de sincronización se iluminan.
- Presione el botón de fin de sincronización para activar esta función.
- El icono correspondiente permanece encendido, y el icono del botón de sincronización se apaga.
- En este punto, el tiempo y la temperatura pueden ajustarse por separado. Ambas sartenes comenzarán a trabajar simultáneamente tras la activación: la sartén con un tiempo más largo empieza primero, mientras que la sartén con un tiempo más corto espera hasta que los tiempos coincidan. Luego, la sartén de tiempo más corto comienza, asegurando que ambas terminen al mismo tiempo.

INTRODUCCIÓN

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

COCINANDO CON SU FREIDORA DE AIRE

1. Conecte el enchufe del cable de alimentación a una toma de corriente. El aparato está ahora en modo de standby.
2. Coloque los ingredientes en las bandejas.
3. Vuelva a colocar las bandejas en el aparato.

¡ATENCIÓN! No toque las bandejas durante el uso o inmediatamente después de su uso, ya que se calientan mucho durante y después de la cocción. Sujétela siempre por el asa.

4. Presione el botón de ENCENDIDO. Seleccione la bandeja para programar el proceso de cocción.
5. Presione el botón M y seleccione una función preestablecida o ajuste manualmente el tiempo y la temperatura para las sartenes una por una. Luego toque los botones de inicio para comenzar a cocinar.
6. Para cocinar algunos ingredientes, es posible que sea necesario girar el contenido de la cesta o añadir una pequeña cantidad de aceite en los ingredientes de cocción durante el proceso de cocción para asegurar una cocción uniforme y evitar que los ingredientes colocados en la parte superior de

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

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

7. Puede restablecer el ajuste de tiempo y temperatura durante el proceso de cocción si es necesario.
8. Cuando escuche el sonido "bip-bip", el tiempo fijado ha transcurrido y el ciclo de cocción se completa. El aparato está ahora en modo de standby.
9. Compruebe si los ingredientes están cocinados a su gusto. De lo contrario, programe el temporizador durante unos minutos más hasta que los ingredientes estén cocinados a su gusto.
10. Después de utilizarlo, retire la bandeja del aparato. Sujete solo por el asa ya que otras superficies estarán calientes. Coloque la bandeja sobre una superficie plana, firme y resistente al calor. Durante el proceso de cocción, el aceite de los alimentos goteará y se acumulará en el fondo de la bandeja. Esto se puede limpiar al final del proceso de cocción cuando la bandeja se enfríe.
11. Después de usar su electrodoméstico, retire el enchufe del tomacorriente de pared inmediatamente y deje que el electrodoméstico se enfríe por completo.

¡ATENCIÓN!

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

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

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

CONSEJOS:

1. Los ingredientes más pequeños generalmente requieren un tiempo de cocción más corto que los ingredientes más grandes.
2. Una mayor cantidad de ingredientes requerirá un tiempo de cocción más prolongado.
3. Dar la vuelta a los ingredientes más pequeños a la mitad durante el proceso de cocción proporcionará mejores resultados de cocción y puede ayudar a evitar que los ingredientes se fríen de manera desigual.
4. Para sacar de la cesta ingredientes grandes individuales o delicados, no los vuelque. Recójalos con unas pinzas.
5. No prepare ingredientes extremadamente grasos como salchichas en la freidora.
6. Los aperitivos que se pueden preparar en el horno también se pueden preparar en la freidora.
7. Coloque un molde para hornear o una fuente para horno en la bandeja de la freidora si desea hornear un pastel / quiche o si desea freír ingredientes frágiles o ingredientes rellenos.
8. También puede usar la freidora para recalentar ingredientes. Para recalentar los ingredientes, ajuste la temperatura a 150 °C hasta 10 minutos.
9. Para obtener mejores resultados con las patatas fritas caseras, sumerja las patatas cortadas en agua durante 30 minutos para eliminar el exceso de almidón. Seque sobre papel de cocina y agregue 1/2 cucharada de aceite de oliva (o rocíe ligeramente con aceite de oliva en aerosol) hasta que las patatas estén cubiertas.
10. Para una cobertura casera crujiente, mezcle pan rallado fino con una cucharada de aceite de oliva.
11. Los aperitivos preenvasados, como el pescado empanado o los muslos de pollo, solo deben cubrirse ligeramente con aceite de oliva.

AJUSTES

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

NOTA: tenga en cuenta que el manual de cocción es indicativo y solo para su referencia. La

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

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

La freidora no funciona.

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

Solución: conecte el aparato a una toma de corriente.

Los ingredientes fritos en la freidora no están listos.

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

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

Los ingredientes se fríen de manera desigual en la freidora.

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

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

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

Causa posible: ha utilizado unos aperitivos destinados a ser preparados en una freidora tradicional.

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

No se puede deslizar la bandeja en el aparato correctamente.

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

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

Sale humo blanco del aparato.

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

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

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

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

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

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

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

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

LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO

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

NOTA: retire la bandeja para que la freidora se enfríe más rápido.

¡ATENCIÓN! No sumerja la carcasa del aparato en agua ni en ningún otro líquido durante la limpieza.

2. No toque las superficies calientes.

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

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

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

CONSEJO: si hay suciedad adherida a la bandeja de goteo o al fondo de la bandeja, llénela con agua caliente y un poco de líquido para lavar platos. Déjalo en la bandeja en remojo durante unos 10 minutos. 6. Limpie el interior del aparato con un paño ligeramente humedecido y púlalo con un paño suave y seco.

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

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

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

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 Bergner Europe S.L.:

BGMP-9178-WH

Descripción del producto:

Freidora de aire doble • CA 220-240V 50-60Hz
• 2400W • 9L (4.5L x 2)



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	-----	35
Vor der Verwendung des Produkts	-----	35-36
Informationssymbole	-----	36
Kennen sie Ihren Bräter (Heissl Uftritteuse)	-----	39-40
Vor dem Ersten Gebrauch	-----	41
Verwendung des Bedienfeldes	-----	41-43
Vorbereitung Für den Gebrauch der Heissluftfritteuse	-----	43
Kochen mit Ihrer Heissluftfritteuse	-----	43-45
Fehlersuche	-----	45-46
Reinigung und Lagerung	-----	46
Produktgarantie	-----	47-48
EU-Konformitäts-erklärung	-----	49



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.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, wenn jegliche Gegenstände auf dem Gerät stehen.
- Nehmen Sie keine eigenen Änderungen oder Reparaturen am Gerät vor.
- Legen Sie kein Papier zwischen dem Gegenstand und das Gerät, da das Papier verbrennen könnte.
- Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen.

- 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.

INFORMATIONSSYMBOLS

GEFAHRENSYMBOLS

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.

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

LESEN SIE VOR DEM GEBRAUCH SÄMTLICHE ANWEISUNGEN VOLLSTÄNDIG DURCH.

1. Lesen Sie vor dem Gebrauch des Geräts sämtliche Anweisungen durch.
2. Schalten Sie das Gerät immer aus und trennen Sie es vom Stromnetz, wenn Sie es nicht benutzen, bevor Sie versuchen, es zu bewegen, bevor Sie es reinigen oder bevor Sie es wegräumen.
3. Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel und den Stecker niemals in Wasser oder eine andere Flüssigkeit ein und spülen Sie sie nicht unter fließendem Wasser ab.
4. Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeiten in das Gerät eindringen, um Stromschläge und Kurzschlüsse zu vermeiden.
5. Wenn das Netzkabel oder ein anderes Teil beschädigt ist, darf es nur von einem qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden, oder das Produkt muss entsorgt werden.
6. Den Stecker aus der Steckdose ziehen, wenn das Gerät nicht benutzt wird und vor der Reinigung. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Teile anbringen oder abnehmen.
7. Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Personen, denen es an Erfahrung oder Kenntnis mangelt (oder von Kindern), benutzt werden, sofern sie von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt werden oder Anweisungen zur Bedienung des Geräts erhalten haben.
8. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es in Betrieb ist. Kinder sind zu beaufsichtigen, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
9. Die Oberflächen können während des Gebrauchs heiß werden. Das ist normal. Vermeiden Sie den Kontakt mit heißen Oberflächen.
10. Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommt, sich nicht verknotet und nicht an der Kante von Tischplatten herunterhängt.
11. Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe von heißen Gasoder Elektrobrennern oder in die Nähe eines heißen Ofens.
12. Halten Sie das Gerät von Wänden, Vorhängen und anderen wärmeempfindlichen Materialien fern (lassen Sie in jeder Richtung einen Mindestabstand von 20 cm). Stellen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unter Regale oder brennbare Materialien.
13. Bewegen Sie das Gerät nicht, wenn es in Betrieb ist.
14. Decken Sie den Lufteinlass und den Luftauslass nicht ab, wenn das Gerät in Betrieb ist.
15. Berühren Sie nicht das Innere des Geräts, während es in Betrieb ist.
16. Verwenden Sie das Gerät nicht für andere Zwecke als in dieser Anleitung beschrieben.
17. Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät, wenn es in Betrieb ist oder gelagert wird.
18. Bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen, überprüfen Sie, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der Spannung in Ihrer Wohnung übereinstimmt. Sollte dies nicht der Fall sein, verwenden Sie das Gerät NICHT.
19. Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernbedienung bestimmt.
20. Die Verwendung von Zubehör, das nicht vom Hersteller des Geräts empfohlen wird, kann zu schweren Verletzungen oder Schäden am Gerät führen.
21. Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Verwenden Sie das Gerät nicht für andere als die vorgesehenen Zwecke. Nicht in Fahrzeugen oder auf Booten benutzen. Nicht im Freien benutzen.
22. Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung in Umgebungen wie Personalküchen in Geschäften, Büros, landwirtschaftlichen Betrieben oder anderen Arbeitsumgebungen vorgesehen. Es ist auch nicht für die Nutzung durch Kunden in Motels, Pensionen und anderen wohnungsähnlichen Umgebungen gedacht.
23. Beim Heißluftfritieren wird heißer Dampf durch den Luftauslass freigesetzt. Halten Sie einen Sicherheitsabstand zum Dampf und zum Luftauslass ein. Achten Sie beim Betrieb auch auf heißen Dampf und heiße Luft.
24. Achten Sie darauf, dass die in diesem Gerät zubereiteten Zutaten nicht dunkel oder braun, sondern goldgelb werden.

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

WICHTIG!

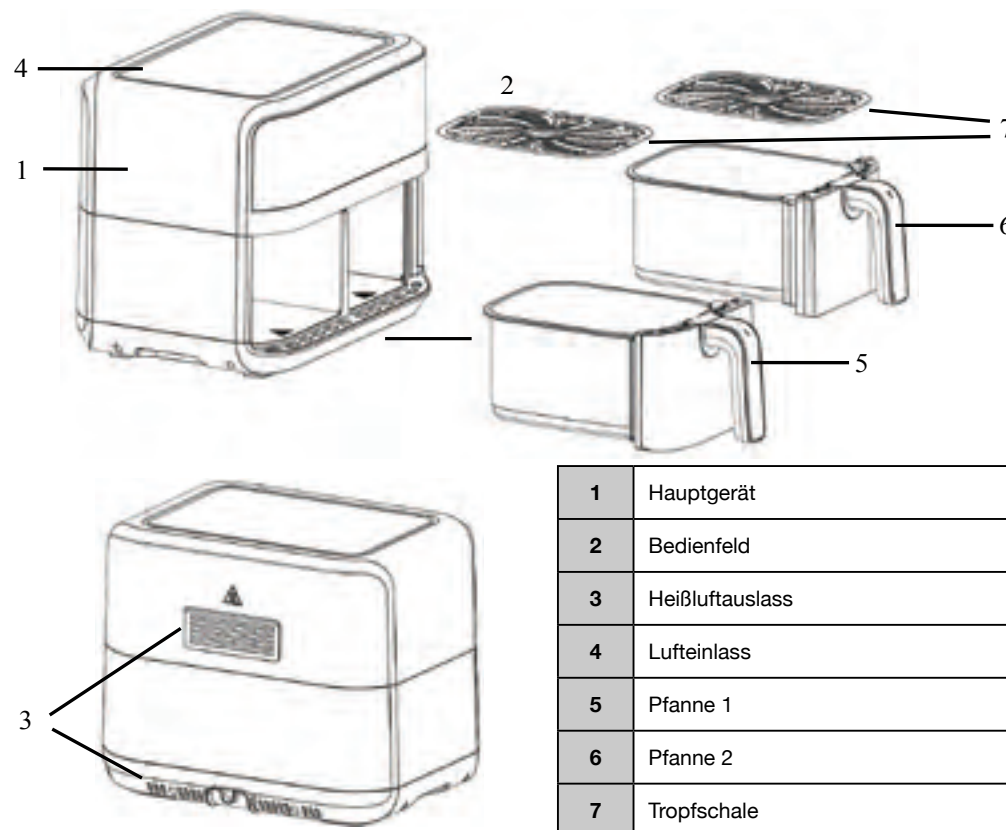
- Benutzen Sie das Gerät nur auf einer trockenen, ebenen, stabilen und hitzebeständigen Unterlage, die keine Kanten aufweist.
- Verwenden Sie das Gerät nicht unter Hängeschränken. Der Dampf kann Schäden an den Hängeschränken verursachen.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von brennbaren Materialien, Heizgeräten oder feuchten Umgebungen auf.
- Dieses Gerät muss geerdet sein.
- Verwenden Sie das Gerät niemals mit Öl.
- Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht benutzt wird.
- Lassen Sie das Gerät immer vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- Ersetzen Sie das Gerät nicht durch andere Teile, die nicht speziell für dieses Gerät bestimmt sind.
- Stellen Sie kein anderes Kochgeschirr in das Gerät.
- Wenn während des Betriebs viel Rauch aus der Lüftungsöffnung austritt, ziehen Sie den Netzstecker und verwenden Sie das Gerät nicht.
- Bewegen Sie das Gerät während des Betriebs nicht. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es bewegen.
- Jegliche Reparaturen am Produkt dürfen nur von einer qualifizierten Elektrofachkraft durchgeführt werden.
- Nehmen Sie das Gerät nicht selbst auseinander und tauschen Sie keine Teile aus.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, darf es nicht verwendet werden.
- Bewahren Sie das Gerät während des Gebrauchs oder bei der Lagerung außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Halten Sie sich vom Luftauslass bzw. Stellen fern, an denen Hitze oder Dampf freigesetzt wird.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät vor dem Kochen immer sauber ist.
- Es ist normal, dass beim ersten Aufheizen etwas Rauch aus dem Gerät austritt. Dies sollte nach einigen Minuten der Verwendung abklingen.
- Zur Reinigung lesen Sie bitte den Abschnitt „REINIGUNG UND LAGERUNG“.

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

VORSICHT!

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

BESCHREIBUNG IHRER HEISLUFTFRITTEUSE



WICHTIG!

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

EINFÜHRUNG

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

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

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

- Reinigen Sie das Hauptgerät mit einem feuchten Tuch oder Schwamm. Wischen Sie es mit einem

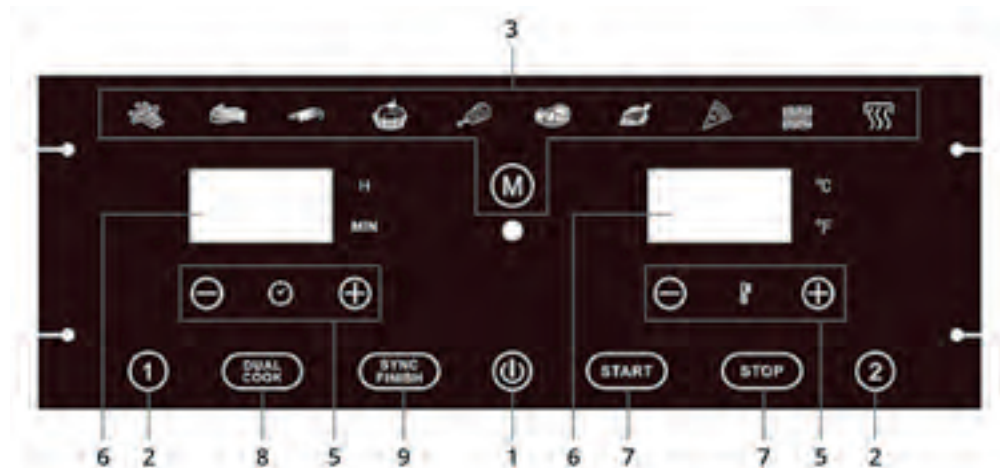
weichen, trockenen Tuch ab.

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

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

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

VERWENDUNG DES BEDIENFELDES



1. Einschalttaste

- Ein-/Aus-Schalter (weißes LED-Licht): Diese Taste ist der Netzschalter.
- Wenn das Gerät angeschlossen ist, befindet es sich im Standby-Modus, und das Symbol des Netzschalters leuchtet auf.
- Nach dem Berühren des Netzschalters startet das Programm und wechselt in den Bereitschaftsmodus.
- Drücken Sie den Netzschalter im Standby-Modus oder im Betriebsmodus, um das Gerät direkt auszuschalten.

2. Pflanze 1 und Pflanze 2

- Im Standby-Modus befindet sich Taste Pflanze 1 oder Taste Pflanze 2 in einem weißen, stabilen Zustand.
- Drücken Sie diese Taste, um die Fritteuse auszuwählen und in den Einstellmodus zu wechseln.
- Zu diesem Zeitpunkt befindet sich Taste Pflanze 1 oder Taste Pflanze 2 in einem blau blinkenden Zustand.
- Im Einstellmodus können Sie das Menü auswählen, um die Zeit und Temperatur einzustellen.
- Im Arbeitsmodus befindet sich Pflanze 1 oder Pflanze 2 in einem blauen, stabilen Zustand.

3. M-Taste

- Im Einstellmodus drücken Sie die Menütaste, um das Menü auszuwählen.
- Es gibt insgesamt 10 Menüs. Das ausgewählte Menü blinkt, während die anderen dauerhaft leuchten.
- Nach dem Eintritt in den Arbeitsmodus bleibt das ausgewählte Menü eingeschaltet, und die anderen

schalten sich aus.

- Beim Öffnen von Pflanze 1 oder Pflanze 2 wird das Menü "Pommes Frites" standardmäßig ausgewählt, und die Pommes-Frites-Leuchte blinkt.

Symbole	Voreinstellung	Max. Menge	Zeit	Temp.
	Pommes frites	1kg	20 Minuten	200°C
	Koteletts	800g	15 Minuten	200°C
	Garnelen	600g	20 Minuten	200°C
	Backen	1.2kg	6 Minuten	190°C
	Hähnchenkeulen	900g	20 Minuten	200°C
	Steak	800g	20 Minuten	200°C
	Fisch	800g	25 Minuten	170°C
	Pizza	600g	25 Minuten	200°C
	Speck	200g	12 Minuten	200°C
	Kochvorgang	/	20 Minuten	150°C

Tabelle der Nahrungszubereitung

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

	Min-Max Menge (g)	Zeit (min.)	Temp. (°C/°F)	Schütteln	Zusätzliche Angaben
Kartoffeln & Pommes					
Dünne TK-Pommes	300-400	18-22	180	Ja	
Dicke TK-Pommes	300-400	20-25	180	Ja	
Kartoffelgratin	500	15-20	200	Nein	

Fleisch & Geflügel					
Steak	100-500	8-15	180	Nein	
Schweinekoteletts	100-500	10-15	180	Nein	
Hamburger	100-500	10-15	180	Nein	
Wurstbrötchen im Speck	100-500	8-12	180	Nein	
Hähnchenkeulen	100-500	25-35	180	Nein	
Hühnerbrust	100-500	8-12	180	Nein	
Imbisse					
Frühlingsrollen	100-400	4-8	180	Ja	Korb verschieben
TK-Chicken Nuggets	100-500	10-15	180	Ja	
TK-Fischstäbchen	100-400	10-15	180	Ja	
Gefrorene panierte Käse-Snacks	100-400	8-12	180	Ja	
Gefülltes Gemüse	100-400	10-20	180	Nein	Ofenfertige Zutaten verwenden
Backwaren					
Kuchen	300	30-40	180	Nein	Extra-Backblech verwenden
Quiche	400	30-40	180	Nein	
Muffins	300	8-12	1805	Nein	Extra-Back-blech/Ofenform verwenden
Süße Snacks	400	8-12	180	Nein	

4. Zeitwahltasten

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

5. Temperaturwahltasten

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

- Halten Sie die Temperaturwahltasten gedrückt, um die Temperatur schneller zu erhöhen.

6. Digitales Display

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

7. Stop/Start

- Drücken Sie diese Taste, um vom Einstellmodus in den Arbeitsmodus zu wechseln, und drücken Sie diese Taste, um vom Arbeitsmodus in den Pausenmodus zu wechseln.

8. DUAL-KOCHEN

- Wenn beide Pfannen geöffnet sind, leuchten die Synchronisationstaste und die Sync-Ende-Taste auf.
- Nach Drücken der Synchronisationstaste wird diese Funktion aktiviert.
- Das entsprechende Symbol bleibt konstant an, und das Symbol der Sync-Ende-Taste erlischt.
- Zu diesem Zeitpunkt passen sich beim Anpassen von Zeit und Temperatur (Erhöhen oder Verringern) beide Pfannen gleichzeitig an und arbeiten nach dem Start gleichzeitig.

9. SYNC-Ende

- Wenn beide Pfannen geöffnet sind, leuchten die Synchronisationstaste und die Sync-Ende-Taste auf.
- Drücken Sie die Sync-Ende-Taste, um diese Funktion zu aktivieren.
- Das entsprechende Symbol bleibt konstant an, während das Symbol der Synchronisationstaste erlischt.
- Zu diesem Zeitpunkt können Zeit und Temperatur separat eingestellt werden. Beide Pfannen starten gleichzeitig: Die Pfanne mit der längeren Zeit beginnt zuerst, während die andere wartet, bis die Restzeit beider Pfannen übereinstimmt. Dann startet die Pfanne mit der kürzeren Zeit, sodass beide Pfannen gleichzeitig enden.

EINFÜHRUNG

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

GAREN MIT IHRER HEISLUFTFRITTEUSE

1. Stecken Sie Stecker des Netzkabels an eine Netzsteckdose. Das Gerät befindet sich nun in Bereitschaft.
2. Geben Sie die Zutaten in die Frittierbehälter.
3. Schieben Sie die Frittierbehälter wieder in das Gerät.

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

4. Berühren Sie die Einschalttaste. Wählen Sie den Frittierbehälter aus, um den Garvorgang zu starten.
5. Drücken Sie die M-Taste und wählen Sie eine voreingestellte Funktion aus oder stellen Sie die Zeit und Temperatur manuell für die Pfannen einzeln ein. Berühren Sie dann die Starttasten, um mit dem Kochen zu beginnen.
6. Beim Garen einiger Zutaten kann es erforderlich sein, den Inhalt des Korbs zu wenden oder während des Garvorgangs eine kleine Menge Öl in die Zutaten zu geben, um ein gleichmäßiges Garen zu gewährleisten und ein Verkohlen der oben im Korb liegenden Zutaten zu vermeiden. Bei Bedarf können Sie den Frittierbehälter herausziehen. Das Gerät hört automatisch auf zu heizen. Setzen

Sie den Frittierbehälter nach dem Wenden oder Nachfüllen von Öl wieder in das Gerät ein, um den Garvorgang fortzusetzen.

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

7. Sie können die Zeit und Temperatureinstellung bei Bedarf auch während des Garvorgangs zurücksetzen.

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

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

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

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

VORSICHT!

Achten Sie auf den Dampf, der aus dem Frittierbehälter entweicht, denn es besteht Verbrühungsgefahr. Stellen Sie den Frittierbehälter mit den Zutaten nicht auf den Kopf stellen, wenn man den Inhalt auf einen Teller kippt. Überschüssiges Öl kann sich im Frittierbehälter angesammelt haben, es könnte heraustropfen und Verbrühungen verursachen.

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

TIPPS:

1. Kleinere Zutaten benötigen in der Regel eine kürzere Garzeit als größere Zutaten.
2. Eine größere Menge an Zutaten erfordert eine längere Garzeit.
3. Das Wenden kleinerer Zutaten nach der Hälfte des Garvorgangs führt zu besseren Garergebnissen und kann dazu beitragen, dass die Zutaten gleichmäßig frittiert werden.
4. Um einzelne große oder empfindliche Zutaten aus dem Korb zu nehmen, kippen Sie sie nicht heraus. Heben Sie sie mit einer Zange heraus.
5. Bereiten Sie keine extrem fettigen Zutaten wie Würstchen in der Heißluftfritteuse zu.
6. Snacks, die im Backofen zubereitet werden können, können auch in der Fritteuse zubereitet werden.
7. Stellen Sie eine Backform oder Auflaufform in die Fritteuse, wenn Sie einen Kuchen/eine Quiche backen oder zerbrechliche oder gefüllte Zutaten frittieren möchten.
8. Sie können die Heißluftfritteuse auch zum Aufwärmen von Zutaten verwenden. Stellen Sie zum Aufwärmen der Zutaten die Temperatur bis zu 10 Minuten auf 150 °C ein.
9. Die besten Ergebnisse mit selbstgemachten Pommes frites erzielen Sie, wenn Sie die geschnittenen Pommes frites 30 Minuten lang in Wasser einweichen, um überschüssige Stärke zu entfernen. Lassen Sie sie auf Küchenpapier abtrocknen und schwenken Sie sie anschließend in 1/2 Esslöffel Olivenöl (oder besprühen Sie sie leicht mit Olivenölspray), bis die Pommes frites bedeckt sind.
10. Für eine knusprige, selbstgemachte Ummantelung mischen Sie feines Paniermehl mit einem Esslöffel Olivenöl.
11. Vorgefertigte Snacks wie paniertes Fisch oder Hähnchenkeulen müssen nur leicht mit Olivenöl bestrichen werden.

EINSTELLUNGEN

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

HINWEIS: Bitte beachten Sie, dass die Garanleitung nur als Richtwert dient. Variationen in Größe, Formen und Marken können eine Erhöhung oder Verringerung der Kochzeit und Temperatureinstellung erfordern, um das gewünschte und beste Garergebnis zu erzielen.

Diese Art der Beheizung erwärmt die Luft im Inneren des Geräts sofort, sodass ein kurzes Herausziehen des Frittierbehälters aus dem Gerät, um die Zutaten während des Kochens zu wenden, den Garprozess kaum stört.

PROBLEMBEHEBUNG

Die Fritteuse funktioniert nicht.

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

Lösung: Gerät an eine Netzsteckdose anschließen.

Die in der Fritteuse frittierten Zutaten sind nicht gar.

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

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

Die Zutaten werden in der Fritteuse ungleichmäßig frittiert.

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

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

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

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

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

Der Frittierbehälter lässt sich nicht richtig in das Gerät einschieben.

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

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

Aus dem Gerät tritt weißer Rauch aus.

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

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

FrISCHE Pommes frites werden in der Fritteuse ungleichmäßig frittiert.

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

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

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

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

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

REINIGUNG UND LAGERUNG

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

HINWEIS: Entfernen Sie den Frittierbehälter, damit die Fritteuse schneller abkühlt.

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

2. Heiße Oberflächen nicht berühren.

3. Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts keine scharfen Scheuermittel, spitzen Gegenstände, ätzende Reinigungsmittel oder Ofenreiniger.

4. Wischen Sie die Außenseite des Geräts mit einem feuchten, weichen Tuch ab.

5. Reinigen Sie den Frittierbehälter und die Abtropfschale mit heißem Wasser und verwenden Sie einen nicht scheuernden Schwamm mit Geschirrspülmittel. Der Frittierbehälter und die Tropfschale sind spülmaschinenfest.

TIPP: Wenn Schmutz an der Tropfschale oder am Boden des Frittierbehälters haftet, befüllen Sie den Frittierbehälter mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Lassen Sie die Frittierbehälter etwa 10 Minuten einweichen.

6. Reinigen Sie das Innere des Geräts mit einem leicht angefeuchteten Tuch und polieren Sie es dann mit einem weichen, trockenen Tuch.

7. Bürsten Sie das Heizelement bei Bedarf leicht ab, um anhaftende Speisereste zu entfernen.

8. Vergewissern Sie sich, dass alle Teile sauber und trocken sind, bevor Sie das Gerät aufbewahren oder wieder verwenden.

9. Bewahren Sie die Heißluftfritteuse an einem sicheren, kühlen und trockenen Ort auf. Stellen Sie während der Lagerung keine Gegenstände auf die Fritteuse, da dies das Gerät beschädigen könnte. Halten Sie es von Kindern fern.

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 - Staat.
- ✓ 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 Ihre Garantie 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, España

Bezüglich des folgenden Produkts:

Bergner Europe S.L. Referenz.:

BGMP-9178-WH

Beschreibung des Produktes:

Doppelkammer-Heißluftfritteuse • AC 220-240V 50-60Hz • 2400W • 9L (4.5L x 2)



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	-----	51
Prima di utilizzare il prodotto	-----	51-52
Icone di informazioni	-----	52
Descrizione della rostiera (friggitrice ad aria a fornello)	-----	55-56
Prima del primo utilizzo	-----	56-57
Descrizione del pannello di controllo	-----	57-59
Preparazione all'uso della friggitrice ad aria a fornello	-----	59
Utilizzo della friggitrice ad aria a fornello	-----	59-61
Risoluzione dei problemi	-----	61-62
Pulizia e conservazione	-----	62
Garanzia di prodotto	-----	63-64
Dichiarazione di conformità eu	-----	65



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 il nostro prodotto del marchio **MASTERPRO**.

Da Bergner Europe S.L. conduciamo ricerche, test di laboratorio e innovazioni sui nostri prodotti al fine di fabbricare prodotti di alta qualità e più duraturi per i nostri clienti.

Per scoprire tutte le caratteristiche del prodotto e beneficiare di tutti i vantaggi di questo prodotto, ti consigliamo di visitare il nostro sito web.

PRIMA DI UTILIZZARE IL PRODOTTO

Per un uso corretto, l'utente deve leggere e comprendere il manuale dell'operatore prima di utilizzare il prodotto. Si prega di leggere attentamente queste importanti informazioni e conservarle per riferimenti futuri.

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

Si ricordi di rimuovere tutti i materiali di imballaggio e di scartare eventuali coperture protettive o plastica che potrebbero essere incluse con il prodotto. Si consiglia di lavare le parti. Per istruzioni di lavaggio corrette, fare riferimento alle istruzioni di pulizia fornite dal produttore in questo manuale di istruzioni.



ATTENZIONE: Prestare attenzione e osservare attentamente tutti i avvisi di sicurezza, istruzioni, illustrazioni e 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 o mancanza di esperienza e/o conoscenza, a condizione che tutte queste persone 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, portarlo da un tecnico autorizzato.
- Non permettere all'acqua di entrare nell'elettrodomestico. Fare attenzione extra 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 spostare l'elettrodomestico quando è presente una pentola o una padella sopra di esso.
- Non modificare o riparare l'elettrodomestico da soli.
- Non mettere un pezzo di carta tra la pentola o la padella e l'elettrodomestico in quanto la carta potrebbe bruciare.

- I bambini non devono giocare con l'elettrodomestico.
- La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate dai bambini, a meno che non siano supervisionati.
- L'elettrodomestico e i cavi di alimentazione devono essere tenuti lontani dai bambini di età inferiore a 8 anni, così come dagli animali.

AVVISI IMPORTANTI. CONSERVARE PER RIFERIMENTO.

Verificare che tutti gli articoli inclusi siano all'interno della confezione e verificare che ogni componente non sia stato danneggiato durante il trasporto. Se si riscontra qualche danno, non utilizzare l'elettrodomestico e contattare il nostro servizio clienti.

Rimuovere eventuali plastica, adesivi o protezioni di trasporto dall'elettrodomestico. Non rimuovere la targhetta dati o eventuali avvertenze.

ICONE DI INFORMAZIONI

ICONE DI 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.

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

LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI PRIMA DELL'UTILIZZO.

1. Leggere tutte le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio.
2. Spegnerne sempre l'apparecchio quando non lo si utilizza e scollegare la spina dalla presa di corrente, anche quando si tenta di spostarlo, pulirlo e riporlo.
3. Non immergere l'apparecchio, il cavo o la spina in acqua né in altri liquidi, né risciacquarli sotto il rubinetto.
4. Per prevenire shock elettrici e cortocircuito, evitare che qualsiasi liquido possa entrare dentro l'apparecchio.
5. Se il cavo di alimentazione o qualsiasi altra parte è danneggiata, deve essere sostituita solo da un elettricista qualificato, altrimenti il prodotto deve essere smaltito.
6. Scollegare dalla presa quando non è in uso e prima della pulizia. Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di inserire o rimuovere parti.
7. L'apparecchio non può essere utilizzato da bambini o persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali e/o mentali a meno che non sia presente una persona istruita sull'utilizzo del prodotto e responsabile per la loro sicurezza.
8. Non lasciare l'apparecchio incustodito. Non permettere ai bambini di giocare con l'apparecchio.
9. Le superfici possono surriscaldarsi durante l'utilizzo. Prestare attenzione.
10. Non appoggiare il cavo sulle superfici calde, non intrecciarlo e non farlo penzolare da tavoli o piani da lavoro.
11. Non posizionare l'apparecchio sopra o vicino fornelli a gas o elettrici, non posizionare vicino a qualsiasi fonte di calore (es. forno elettrico).
12. Posizionare l'apparecchio in modo che abbia un minimo di spazio rispetto ai muri, tende o altri materiali sensibili al calore (lasciare un minimo di distanza di 20cm da qualsiasi cosa). Non lasciare l'apparecchio vicino a oggetti infiammabili quando è in uso.
13. Non muovere l'apparecchio quando è in uso.
14. Non coprire l'ingresso e l'uscita dell'aria quando l'apparecchio è in funzione.
15. Non toccare le parti interne quando l'apparecchio è in funzione.
16. Non utilizzare l'apparecchio per altri scopi che non siano descritti in questo manuale d'istruzioni.
17. Non posizionare nessun oggetto sopra l'apparecchio.
18. Prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica, verificare che la tensione indicata sull'apparecchio corrisponda a quella della propria abitazione. In caso contrario, NON utilizzare l'apparecchio.
19. Questo apparecchio non è concepito per essere azionato tramite un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.
20. L'uso di accessori non consigliati dal produttore dell'apparecchio può causare lesioni gravi o danni all'apparecchio.
21. Questo apparecchio è solo per uso domestico. Non utilizzare questo apparecchio per un uso diverso da quello previsto. Non utilizzare su veicoli o barche in movimento. Non utilizzare all'aperto.
22. Questo apparecchio non è destinato all'uso in ambienti come la cucina del personale nei negozi, uffici, fattorie o altri ambienti di lavoro. Né è destinato ad essere utilizzato dai clienti in motel, bed and breakfast e altri ambienti lavorativi.
23. Durante la frittura ad aria calda, del vapore caldo viene rilasciato attraverso l'uscita dell'aria. Tenersi a distanza di sicurezza dal vapore e dall'uscita dell'aria. Inoltre, fare attenzione al vapore e all'aria calda durante il funzionamento.
24. Assicurarsi che le pietanze cotte nella friggitrice ad aria vengano fuori dorate piuttosto che marrone scure o nere, fare attenzione a non bruciare il cibo.

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

IMPORTANTE!

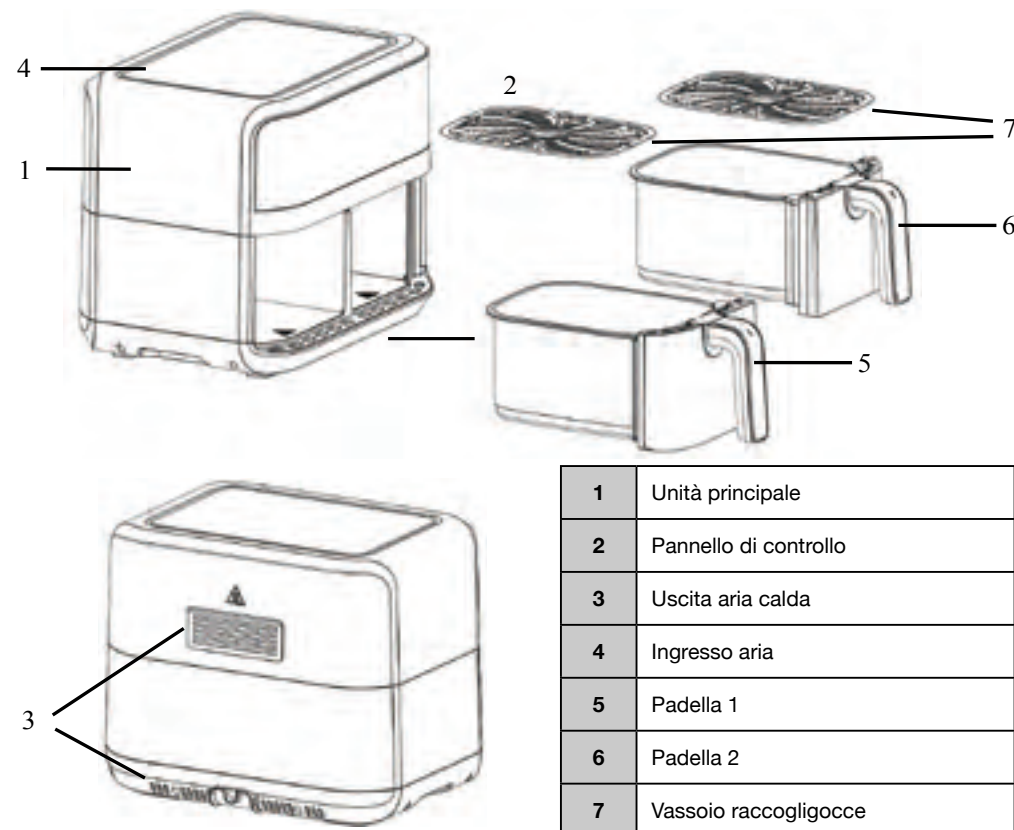
- Utilizzare l'apparecchio solo su di una superficie asciutta, piana, stabile e resistente al calore, lontano da qualsiasi bordo.
- Non utilizzare l'apparecchio sotto pensili o presse. Il vapore può danneggiare i mobili o le presse.
- Non posizionare l'unità vicino a materiali infiammabili, unità di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

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

ATTENZIONE!

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

COMPOSIZIONE DEL PRODOTTO



IMPORTANTE!

Assicurati che il tuo apparecchio sia in dotazione con i componenti corretti mostrati sopra. Controllare tutto attentamente prima dell'uso. Se alcune parti sono mancanti o danneggiate, non utilizzare. Contattare il centro di Assistenza clienti.

INTRODUZIONE

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

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

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

- Pulire l'unità principale con un panno umido o una spugna. Asciugare con un panno morbido e

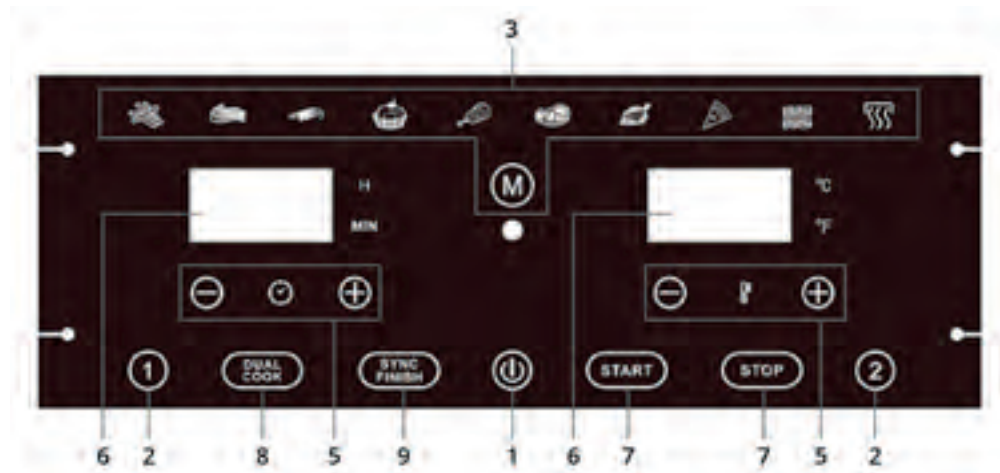
asciutto.

ATTENZIONE! NON immergere l'unità principale in acqua o altri liquidi per pulirla.

• Lavare gli accessori con acqua e apposito sapone. Asciugare bene prima di riutilizzare il prodotto.

ATTENZIONE! Questa è una friggitrice senza olio che funziona ad aria calda. Non riempire con olio, grasso per friggere o altri liquidi. La mancata osservanza di queste istruzioni può causare incendi e/o lesioni personali.

COME UTILIZZARE IL PANNELLO DI CONTROLLO



1. Pulsante di accensione

- Pulsante di accensione (luce LED bianca): Questo tasto è l'interruttore di accensione.
- Quando il dispositivo è collegato, si trova in modalità standby, e l'icona del pulsante di accensione si illuminerà.
- Dopo aver toccato il pulsante di accensione, il programma inizierà ed entrerà in modalità pronta.
- Premere il pulsante di accensione in modalità standby o durante il funzionamento per spegnere direttamente.

2. Padella 1 e Padella 2

- In modalità standby, il tasto della padella 1 o della padella 2 sarà in uno stato bianco fisso.
- Premere questo pulsante per selezionare la friggitrice da utilizzare ed entrare nella modalità di impostazione.
- A questo punto, il tasto della padella 1 o della padella 2 sarà in uno stato blu lampeggiante.
- In modalità di impostazione, è possibile selezionare il menu per regolare il tempo e la temperatura.
- Una volta in modalità di funzionamento, la padella 1 o la padella 2 sarà in uno stato blu fisso.

3. Tasto M

- In modalità di impostazione, premere il tasto menu per selezionare il menu.
- Ci sono 10 menu in totale. Il menu selezionato lampeggia, mentre gli altri rimangono accesi.
- Dopo essere entrati in modalità operativa, il menu selezionato rimane acceso e gli altri si spengono.
- Aprendo la Padella 1 o la Padella 2, il menu Patatine Fritte viene selezionato per impostazione predefinita e la luce delle Patatine Fritte lampeggia.

Icone	Funzione	Quantità Max	Tempo	Temp.
-------	----------	--------------	-------	-------

	Patatine	1kg	20 minuti	200°C
	Braciola	800g	15 minuti	200°C
	Scampi	600g	20 minuti	200°C
	Dolci	1.2kg	6 minuti	190°C
	Coscio di pollo	900g	20 minuti	200°C
	Bistecca	800g	20 minuti	200°C
	Pesce	800g	25 minuti	170°C
	Pizza	600g	25 minuti	200°C
	Bacon	200g	12 minuti	200°C
	Riscaldamento	/	20 minuti	150°C

Tabella di preparazione degli alimenti

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

	Min-Max quantità (g)	Tempo (min.)	Temp. (°C)	Agitare	Altre indicazioni
Patate e Patatine fritte					
Patatine surgelate sottili	300-400	18-22	180	SI	
Patatine surgelate spesse	300-400	20-25	180	Si	
Patate gratinate	500	15-20	200	No	
Carni e Pollame					
Bistecca	100-500	8-15	180	No	

Costolette di maiale	100-500	10-15	180	No	
Hamburger	100-500	10-15	180	No	
Roll salsiccia e pancetta	100-500	8-12	180	No	
Drumsticks	100-500	25-35	180	No	
Petto di pollo	100-500	8-12	180	No	
Snacks					
Involcini primavera	100-400	4-8	180	Si	Scuotere il cestello ogni tanto
Nuggets di pollo surgelati	100-500	10-15	180	Si	
Bastoncini di pesce surgelati	100-400	10-15	180	Si	
Mozzarelline fritte	100-400	8-12	180	Si	
Verdure pastellate	100-400	10-20	180	No	Utilizzare prodotti pronti da cuocere
Cottura al forno					
Torta	300	30-40	180	No	Utilizzare una piccola teglia addizionale
Quiche	400	30-40	180	No	
Muffin	300	8-12	180	No	
Snack dolci	400	8-12	180	No	

4. Pulsanti per impostazione del tempo di cottura

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

5. Pulsanti per impostazione temperatura

- Utilizzare il pulsante di controllo della temperatura per impostare la temperatura del contenitore corrispondente.
- È possibile impostare la temperatura di cottura a intervalli di 5°C da 80°C a 200°C per la cottura normale. Da 40°C a 200°C nella funzione di riscaldamento.
- È possibile premere i pulsanti di impostazione della temperatura per impostare la temperatura prima o durante la cottura.
- Tenere premuti i pulsanti di impostazione della temperatura per velocizzare l'incremento o la diminuzione della temperatura più rapidamente.

6. Display digitale

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

7. Arresta/Avvia

- Premere questo tasto per passare dallo stato impostato allo stato operativo, e premere questo tasto per passare dallo stato operativo allo stato di pausa.

8. COTTURA DUALE

- Quando entrambe le padelle sono aperte, il pulsante di sincronizzazione e il pulsante di fine sincronizzazione si illuminano.
- Dopo aver premuto il pulsante di sincronizzazione, questa funzione viene attivata.
- L'icona corrispondente rimane accesa, e l'icona del pulsante di fine sincronizzazione si spegne.
- A questo punto, regolando il tempo e la temperatura (aumentando o diminuendo), entrambe le padelle si adatteranno e cambieranno simultaneamente, e inizieranno a funzionare contemporaneamente dopo l'avvio.

9. Fine Sincronizzazione

- Quando entrambe le padelle sono aperte, il pulsante di sincronizzazione e il pulsante di fine sincronizzazione si illuminano.
- Premere il pulsante di fine sincronizzazione per attivare questa funzione.
- L'icona corrispondente rimane accesa, mentre l'icona del pulsante di sincronizzazione si spegne.
- A questo punto, il tempo e la temperatura possono essere regolati separatamente. Entrambe le padelle inizieranno a funzionare contemporaneamente dopo l'attivazione: la padella con il tempo più lungo parte per prima, mentre quella con il tempo più corto attende fino a che i tempi coincidano. Poi, la padella con il tempo più corto inizia, assicurando che entrambe terminino contemporaneamente.

INTRODUCTION

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

CUCINARE CON LA FRIGGITRICE AD ARIA

1. Collegare la spina a una presa di corrente. L'apparecchio è ora in modalità standby.
2. Mettere gli ingredienti dentro i contenitori.
3. Reinserire i contenitori dentro l'apparecchio.

ATTENZIONE! Non toccare i contenitori durante o immediatamente dopo l'utilizzo

- dell'apparecchio. Munirsi di presine protettive e prendere i contenitori soltanto dal manico.
4. Premere il pulsante di accensione. Seleziona il contenitore e il processo di cottura desiderato.
 5. Premere il tasto M e selezionare una funzione preimpostata oppure impostare manualmente il tempo e la temperatura per le padelle una alla volta. Successivamente, toccare i pulsanti di avvio per iniziare la cottura.
 6. Per cucinare alcuni ingredienti, potrebbe essere necessario aggiungere una minima quantità di olio per evitare che si brucino. Quando è necessario, puoi estrarre il contenitore. L'apparecchio smetterà temporaneamente di cuocere, questo consentirà di girare, mischiare gli ingredienti o aggiungere olio. Reinserire il contenitore per riprendere la cottura.

NOTA: Puoi estrarre il contenitore per controllare il processo di cottura in qualsiasi momento.

L'apparecchio va in pausa quando il contenitore viene estratto o spento. L'apparecchio continuerà il

processo di cottura se il contenitore viene reinserito.

7. Puoi resettare le impostazioni del tempo e della temperatura durante il processo di cottura, se necessario.

8. Quando si sente il segnale acustico “beep-beep”, il tempo impostato è scaduto e il processo di cottura è completato. L'apparecchio è ora in modalità standby.

9. Controllare se gli ingredienti sono cotti in maniera soddisfacente. Aggiungi qualche minuto extra se gli ingredienti non sono ancora cotti bene.

10. Rimuovere il contenitore dall'apparecchio. Si raccomanda di usare il manico, le altre parti potrebbero essere troppo calde. Posizionare il contenitore su una superficie piana, stabile e resistente al calore. Durante il processo di cottura, un po' di olio o grasso potrebbe fuoriuscire dal cibo in cottura, andandosi a posizionare sul fondo del contenitore. È possibile pulire il tutto a fine cottura una volta raffreddati i contenitori.

11. Dopo aver utilizzato l'apparecchio, staccare la spina dalla presa di corrente e lasciar raffreddare completamente la friggitrice.

ATTENZIONE!

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

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

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

CONSIGLI:

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

IMPOSTAZIONI

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

NOTA: Tieni presente che il manuale di cottura è indicativo e solo per riferimento. La variazione di dimensioni, forme e marchi può richiedere un aumento o una diminuzione del tempo di cottura e dell'impostazione della temperatura per ottenere il risultato di cottura desiderato e migliore. Questo tipo di tecnologia riscalda istantaneamente l'aria all'interno dell'apparecchio, quindi estrarre il

contenitore dall'apparecchio per girare/mescolare gli ingredienti durante la cottura.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

L'apparecchio non funziona.

Possibile causa: Non è collegata la spina.

Soluzione: Collegare la spina ad una presa di corrente.

Gli ingredienti non sono cotti bene.

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

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

Gli ingredienti non sono cotti in maniera omogenea.

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

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

Gli snack fritti non sono croccanti quando escono dalla friggitrice.

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

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

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

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

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

Dall'apparecchio fuoriesce fumo bianco.

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

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

Le patatine fritte non sono cotte in maniera uniforme.

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

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

Le patatine fresche non sono croccanti quando escono dalla friggitrice.

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

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

PULIZIA E MANUTENZIONE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

GARANZIA DI PRODOTTO

Gentile cliente,

La ringraziamo per aver scelto i nostri prodotti e condividiamo il suo impegno per la qualità e le prestazioni eccezionali. Per garantire di offrirle la migliore esperienza possibile, offriamo una garanzia limitata che copre difetti di fabbricazione e funzionamento per il seguente periodo:

Periodo di garanzia:

In conformità alle leggi applicabili nel paese di vendita - almeno 2 anni.

Copertura della garanzia:

Questa garanzia copre difetti di fabbricazione e funzionamento, ma 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.

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".

(<https://support.bergnergrouper.com/support/s/?language=it>)

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



Le verranno richieste le seguenti informazioni:

- ✓ Nome completo.
- ✓ Indirizzo completo: CAP - Paese - Stato.
- ✓ Numero di telefono di contatto e indirizzo email.
- ✓ Dettagli precisi del caso di garanzia.
- ✓ Foto della ricevuta d'acquisto.
- ✓ Immagini dettagliate del prodotto e, se applicabile, della parte danneggiata.

Nella sezione Informazioni sul prodotto, dovrà specificare:

- ✓ Data di acquisto.
- ✓ Descrizione del prodotto.
- ✓ Come è stato acquistato il prodotto.
- ✓ Negozio.
- ✓ Punto vendita.
- ✓ Riferimento del prodotto (se disponibile, si trova sul codice a barre).
- ✓ Descrizione del difetto.

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

Legge applicabile:

Questo processo di garanzia è soggetto alle leggi e ai regolamenti pertinenti. Eventuali controversie relative a questa 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 ulteriori assistenza o a domande, non esiti a contattare il nostro team di supporto tecnico.

Questa 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, questa garanzia conferisce al consumatore specifici diritti aggiuntivi.

Cordiali saluti,

Bergner Europe S.L.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ EU

Noi, **Bergner Europe S.L.**

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

Riguardo ai seguenti prodotti:

Bergner Europe S.L. Riferimento.:

BGMP-9178-WH

Descrizione del prodotto:

Friggitrice ad aria doppia • AC 220-240V 50-60Hz • 2400W • 9L (4.5L x 2)



L'oggetto della dichiarazione descritta sopra è conforme alla legislazione di armonizzazione dell'Unione rilevante sulla base dei seguenti rapporti di prova e numeri di certificato, sotto la responsabilità del produttore.

Firmato da:
Bergner Europe S.L.

INDICE

Introduction	-----	67
Avant d'utiliser le produit	-----	67-68
Icones d'information	-----	68
Description de votre rôtissoire (four-friteuse à air chaud)	-----	71-72
Avant la première utilisation	-----	72-73
Utilisation du panneau de commandes	-----	73-75
Préparatifs avant l'utilisation du four-friteuse à air	-----	75
Cuisson au four-friteuse à air	-----	75-77
Guide de dépannage	-----	77-78
Nettoyage et rangement	-----	78
Garantie du produit	-----	79-80
Déclaration eu de conformité	-----	81



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

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 et plus durables pour nos clients.

Pour découvrir toutes les caractéristiques du produit et bénéficier de tous les avantages de celui-ci, 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'opérateur avant d'utiliser le produit. Veuillez lire attentivement ces informations importantes et les conserver pour référence future.

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: Veuillez prêter attention et observer 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 déplacer l'appareil lorsqu'il y a une casserole ou une poêle dessus.
- Ne pas modifier ou réparer l'appareil soi-même.
- Ne pas placer un morceau de papier entre la casserole ou la poêle et l'appareil, car le papier pourrait brûler.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

- 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 que chaque composant n'a pas été endommagé 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.

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

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT L'UTILISATION.

1. Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.
2. Éteignez toujours l'appareil et débranchez-le de l'alimentation secteur lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de le déplacer, de le nettoyer ou de le ranger.
3. Ne plongez jamais l'appareil, le cordon d'alimentation et la fiche dans l'eau ou dans un autre liquide et ne les rincez jamais sous le robinet.
4. Pour éviter les décharges électriques et les courts-circuits, empêchez les liquides de pénétrer dans l'appareil.
5. Si le cordon d'alimentation ou une autre pièce sont endommagés, ils doivent être remplacés uniquement par un électricien qualifié. Dans le cas contraire, le produit doit être mis au rebut.
6. Débranchez la plaque de la prise de courant lorsqu'elle n'est pas utilisée et avant de la nettoyer. Laissez l'appareil refroidir avant d'installer ou de retirer des pièces.
7. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, à moins de faire l'objet d'une surveillance ou d'avoir reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
8. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance en cours d'utilisation. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
9. Les surfaces peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Ce phénomène est normal ; évitez de toucher les surfaces chaudes.
10. Ne laissez pas le cordon entrer en contact avec les surfaces chaudes, faire un nœud ou pendre depuis le bord d'un plan de travail.
11. Ne placez pas cet appareil sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique chaud, ou dans un lieu où il pourrait entrer en contact avec un four chaud.
12. Maintenez l'appareil éloigné des murs, des rideaux et d'autres matériaux sensibles à la chaleur (laissez une distance minimale de 20 cm dans chaque direction). Ne placez pas l'appareil sous des étagères ou des matériaux inflammables en cours d'utilisation.
13. Ne déplacez pas l'appareil en cours d'utilisation.
14. Ne couvrez pas l'entrée d'air ou la sortie d'air lorsque l'appareil fonctionne.
15. Ne touchez pas l'intérieur de l'appareil pendant qu'il fonctionne.
16. N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce manuel.
17. Ne placez rien sur l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation et lorsqu'il est rangé.
18. Avant de brancher l'appareil à l'alimentation électrique, vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension de votre logement. Dans le cas contraire, N'utilisez PAS l'appareil.
19. Cet appareil n'est pas conçu pour fonctionner avec une minuterie externe ou un système de télécommande séparé.
20. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut provoquer des blessures graves ou endommager l'appareil.
21. Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique. N'utilisez pas cet appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu. N'utilisez pas cet appareil dans des véhicules ou des bateaux en mouvement. N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
22. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé dans des environnements tels que la cuisine du personnel dans les magasins, les bureaux, les fermes ou d'autres environnements de travail. Il n'est pas non plus destiné à être utilisé par les clients des motels, des chambres d'hôtes et d'autres environnements résidentiels.
23. Pendant la friture à l'air chaud, de la vapeur chaude est libérée par la sortie d'air. Tenez-vous à une distance suffisante de la vapeur et de la sortie d'air pour votre sécurité. Faites également attention à la vapeur chaude et à l'air chaud pendant le fonctionnement.
24. Assurez-vous que les ingrédients préparés dans cet appareil sortent avec une couleur jaune doré et non foncée ou brune.

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

IMPORTANT

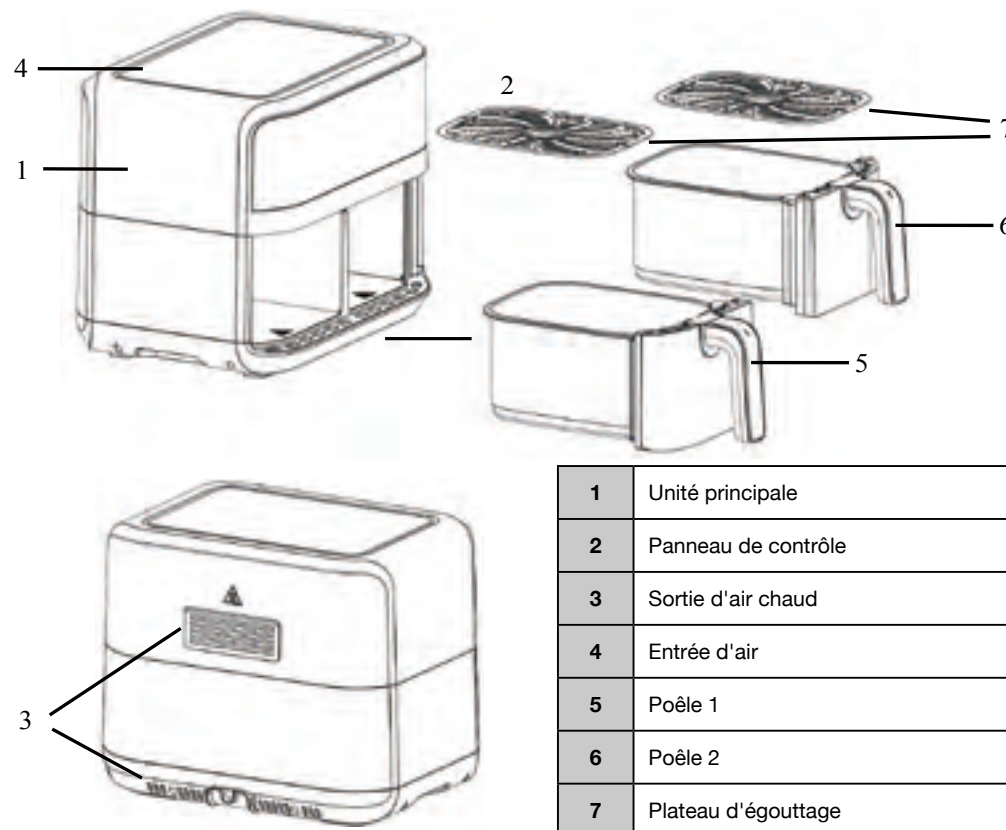
- Utilisez l'appareil uniquement sur une surface sèche, plane, stable et résistante à la chaleur, loin des bords.
- N'utilisez pas l'appareil sous des meubles muraux ou des presses. La vapeur peut endommager les meubles ou les presses.
- Ne placez pas l'appareil à proximité de matériaux inflammables,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

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

ATTENTION !

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

CONNAÎTRE VOTRE FRITEUSE À AIR



IMPORTANT

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

INTRODUCTION

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

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

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

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

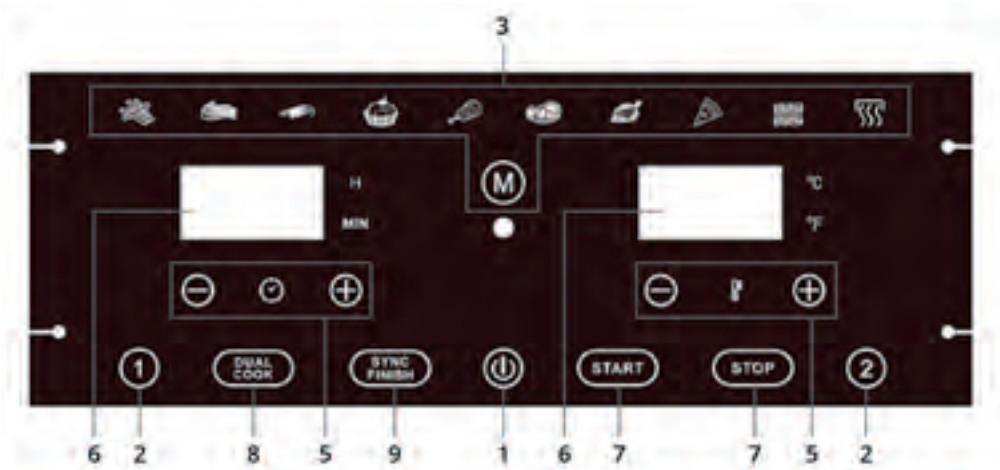
sec.

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

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

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

COMMENT UTILISER LE PANNEAU DE CONTRÔLE



- 1. Bouton d'alimentation**
- Bouton d'alimentation (lumière LED blanche): Cette touche est l'interrupteur d'alimentation.
 - Lorsque l'appareil est branché, il est en mode veille, et l'icône du bouton d'alimentation s'allume.
 - Après avoir touché le bouton d'alimentation, le programme démarre et passe en mode prêt.
 - Appuyez sur le bouton d'alimentation en mode veille ou en mode fonctionnement pour éteindre directement.
- 2. Poêle 1 et Poêle 2**
- En mode veille, le bouton Poêle 1 ou Poêle 2 est en état blanc fixe.
 - Appuyez sur ce bouton pour sélectionner la friteuse et passer en mode réglage.
 - À ce moment, le bouton Poêle 1 ou Poêle 2 sera en état bleu clignotant.
 - En mode réglage, vous pouvez sélectionner le menu pour régler le temps et la température.
 - Une fois en mode de fonctionnement, la poêle 1 ou la poêle 2 sera en état bleu fixe.

- 3. Bouton M**
- En mode réglage, appuyez sur la touche menu pour sélectionner le menu.
 - Il y a 10 menus au total. Le menu sélectionné clignote, tandis que les autres restent allumés.
 - Une fois en mode de fonctionnement, le menu sélectionné reste allumé, et les autres s'éteignent.
 - En ouvrant la Poêle 1 ou la Poêle 2, le menu Frites est sélectionné par défaut, et la lumière des Frites clignote.

Icônes	Préréglage	Max. Menge	Durée	Temp.
--------	------------	------------	-------	-------

	Frites	1kg	20 min.	200°C
	Côtelettes	800g	15 min.	200°C
	Crevettes	600g	20 min.	200°C
	Pâtisserie	1.2kg	6 min.	190°C
	Pilons	900g	20 min.	200°C
	Steaks	800g	20 min.	200°C
	Poisson	800g	25 min.	170°C
	Pizza	600g	25 min.	200°C
	Bacon	200g	12 min.	200°C
	Chauffage	/	20 min.	150°C
	Dégivrage	/	15 min.	50°C

Tableau de préparation des aliments

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

	Min-Max Quantité (g)	Durée (min.)	Temp. (°C)	Secouer	Informations supplémentaires
Pommesdeterreetfrites					
Frites surgelées fines	300-400	18-22	180	Oui	
Frites surgelées épaisses	300-400	20-25	180	Oui	
Gratindepommesdeterre	500	15-20	200	N°	
Viande et volaille					

Steak	100-500	8-15	180	N°	
Côtelettes de porc	100-500	10-15	180	N°	
Hamburger	100-500	10-15	180	N°	
Rouleau de saucisse au bacon	100-500	8-12	180	N°	
Pilons	100-500	25-35	180	N°	
Blanc de poulet	100-500	8-12	180	N°	
Snacks					
Rouleaux de printemps	100-400	4-8	180/	Oui	Déplacer le panier
Nuggets de poulet surgelés	100-500	10-15	180	Oui	
Bâtons de poisson surgelés	100-400	10-15	180	Oui	
Collations au fromage panées surgelées	100-400	8-12	180	Oui	
Légumes farcis	100-400	10-20	180	N°	Utiliser prêt à cuire
Cuisson au four					
Gâteau	300	30-40	180	N°	Utiliser un moule supplémentaire
Quiche	400	30-40	180/	N°	
Muffins	300	8-12	180	N°	Utiliser un moule supplémentaire / un plat de cuisson
En-cas sucrés	400	8-12	180	N°	

4. Boutons de réglage de la durée

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

5. Boutons de réglage de la température

- Utilisez le bouton de contrôle de la température pour le réglage de la température de cuisson du récipient correspondant.
- Les boutons de contrôle de la température vous permettent d'augmenter ou de diminuer la température de cuisson de 5 °C entre 80 °C et 200 °C dans des conditions de fonctionnement normales, De 40°C à 200°C en mode chauffage.

- Vous pouvez appuyer sur les boutons de réglage de la température pour définir la température avant ou pendant la cuisson.
- Appuyez et maintenez les boutons de réglage de la température enfoncés pour une augmentation plus rapide de la température.

6. Affichage numérique

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

7. Arrêter/Démarrer

- Appuyez sur cette touche pour passer de l'état réglé à l'état de fonctionnement, et appuyez sur cette touche pour passer de l'état de fonctionnement à l'état de pause.

8. CUISSON DOUBLE

- Lorsque les deux casseroles sont ouvertes, le bouton de synchronisation et le bouton de fin de synchronisation s'allument.
- Après avoir appuyé sur le bouton de synchronisation, cette fonction est activée.
- L'icône correspondante reste allumée, et l'icône du bouton de fin de synchronisation s'éteint.
- À ce moment, en ajustant le temps et la température (augmentation ou diminution), les deux casseroles s'ajusteront et changeront simultanément et fonctionneront en même temps après le démarrage.

9. Fin de Synchronisation

- Lorsque les deux casseroles sont ouvertes, le bouton de synchronisation et le bouton de fin de synchronisation s'allument.
- Appuyez sur le bouton de fin de synchronisation pour activer cette fonction.
- L'icône correspondante reste allumée, tandis que l'icône du bouton de synchronisation s'éteint.
- À ce moment, le temps et la température peuvent être ajustés séparément. Les deux casseroles commenceront à fonctionner simultanément après activation : la casserole avec le temps le plus long démarre en premier, tandis que l'autre attend jusqu'à ce que le temps restant corresponde. Ensuite, la casserole avec un temps plus court commence, garantissant que les deux terminent en même temps.

INTRODUCTION

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

CUISSON VOTRE FRITEUSE À AIR

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

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

4. Appuyez sur le bouton d'alimentation. Sélectionnez le récipient pour définir le processus de cuisson.
5. Appuyez sur le bouton M et sélectionnez une fonction prédéfinie ou réglez manuellement le temps et la température pour les poêles une par une. Ensuite, touchez les boutons de démarrage pour

commencer la cuisson.

6. Pour la cuisson de certains ingrédients, il peut être nécessaire de retourner le contenu du panier ou d'ajouter une petite quantité d'huile dans les ingrédients pendant le processus de cuisson pour assurer une cuisson uniforme et éviter de carboniser les ingrédients placés en haut du panier. Si nécessaire, vous pouvez retirer le récipient. L'appareil arrête de chauffer automatiquement. Après avoir retourné les aliments ou ajouté de l'huile, remettez le récipient dans l'appareil pour reprendre la cuisson.

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

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

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

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

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

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

ATTENTION!

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

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

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

CONSEILS:

1. Les ingrédients plus petits nécessitent généralement une durée de cuisson plus courte que les ingrédients plus gros.
2. Une plus grande quantité d'ingrédients nécessite une durée de cuisson plus longue.
3. Retourner les ingrédients plus petits à mi-cuisson donne de meilleurs résultats de cuisson et peut éviter une friture irrégulière des ingrédients.
4. Pour sortir les gros ingrédients individuels ou les ingrédients délicats du panier, ne les renversez pas. Récupérez-les avec une pince.
5. Ne préparez pas d'ingrédients extrêmement gras tels que des saucisses dans la friteuse à air.
6. Les collations qui peuvent être préparées dans un four peuvent également être préparées dans la friteuse.
7. Placez un moule ou un plat à four dans le récipient de la friteuse à air si vous voulez cuire un gâteau/une quiche ou si vous voulez faire frire des ingrédients fragiles ou fourrés.
8. Vous pouvez également utiliser la friteuse à air pour réchauffer les ingrédients. Pour réchauffer les ingrédients, réglez la température sur 150 °C pendant 10 minutes au maximum.
9. Pour de meilleurs résultats avec des frites maison, faites tremper les frites coupées dans de l'eau pendant 30 minutes pour éliminer l'excès d'amidon. Séchez-les sur du papier absorbant et ajoutez 1/2 cuillère à soupe d'huile d'olive (ou vaporisez légèrement avec de l'huile d'olive en spray) jusqu'à ce que les frites soient enrobées.
10. Pour un enrobage maison croustillant, mélangez de la chapelure fine avec une cuillère à soupe d'huile d'olive.
11. Les collations préemballées telles que le poisson pané ou les pilons de poulet doivent seulement être légèrement enrobées d'huile d'olive.

PARAMÈTRES

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

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

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

GUIDE DE DÉPANNAGE

La friteuse ne fonctionne pas.

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

Solution: Branchez l'appareil sur une prise secteur.

Les ingrédients frits dans la friteuse ne sont pas prêts.

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

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

Les ingrédients sont frits de manière irrégulière dans la friteuse.

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

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

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

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

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

Impossible de mettre correctement le récipient dans l'appareil.

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

Solution: Ne mettez pas trop d'aliments dans le récipient. / Poussez le récipient vers le bas jusqu'à ce que vous entendiez un « clic ».

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

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

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

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

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

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

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

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

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

NETTOYAGE ET RANGEMENT

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

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

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

2. Ne touchez pas les surfaces chaudes.

3. N'utilisez pas d'abrasifs agressifs, d'objets pointus, de nettoyeurs caustiques ou de nettoyeurs pour four afin de nettoyer cet appareil.

4. Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon doux et humide.

5. Nettoyez le récipient et le plateau d'égouttage avec de l'eau chaude et utilisez une éponge non abrasive avec du liquide vaisselle. Le récipient et le plateau d'égouttage peuvent passer au lavevaisselle.

CONSEIL: Si de la saleté est incrustée sur le plateau d'égouttage ou au fond du récipient, remplissez le récipient d'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle. Laissez-la tremper dans le récipient pendant environ 10 minutes.

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

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

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

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

GARANTIE DU PRODUIT

Cher client,

Nous vous remercions d'avoir choisi nos produits et partageons votre engagement envers la qualité et les performances exceptionnelles. Pour garantir 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 QR 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-9178-WH

Description du produit:

Friteuse double • AC 220-240V 50-60Hz •
2400W • 9L (4.5L x 2)



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.

ÍNDICE

Introdução	83
Antes de usar o produto	83-84
Ícones de informação	84
Conheça o seu assador (forno fritadeira a ar)	87-88
Antes da primeira utilização	88-89
Como usar o painel de controlo	89-91
Preparação para utilizar a forno fritadeira a ar	91
Cozinhar com o forno fritadeira a ar	91-93
Resolução de problemas	93-94
Limpeza e arrumação	94
Garantia do produto	95-96
Declaração de conformidade da eu	97



Esta marca indica que este produto não deve ser eliminado juntamente com os resíduos domésticos na UE. Para evitar possíveis perigos para o ambiente ou a saúde pública resultantes da eliminação descontrolada de resíduos, faça uma reciclagem responsável para promover a reutilização sustentável dos recursos materiais. Para devolver o seu dispositivo usado, recorra aos sistemas de devolução e recolha, ou contacte o revendedor onde o produto foi adquirido. Eles aceitam este produto para uma reciclagem ecológica.

INTRODUÇÃO

Obrigado por adquirir nosso produto da marca **MASTERPRO**.

Na Bergner Europe S.L., realizamos pesquisas, testes de laboratório e inovações em nossos produtos para fabricar produtos de alta qualidade e mais duráveis para nossos clientes.

Para descobrir todas as características do produto e aproveitar todas as vantagens dele, recomendamos que você visite nosso site.

ANTES DE USAR O PRODUTO

Para uso adequado, o usuário deve ler e compreender o manual do operador antes de usar o produto. Por favor, leia cuidadosamente estas informações importantes e mantenha-as para referência futura.

Por favor, lembre-se sempre de prestar atenção aos ícones informativos que aparecem na embalagem, no manual de instruções e/ou no próprio dispositivo. Para mais informações, consulte a seção informativa do manual de instruções.

Lembre-se de remover todos os materiais de embalagem e descartar todas as coberturas protetoras ou plásticos que possam estar incluídos com o produto. Recomendamos lavar as peças. Para instruções adequadas de lavagem, consulte as instruções de limpeza fornecidas pelo fabricante neste manual de instruções.



ATENÇÃO: Por favor, preste atenção e observe todos os avisos de segurança, instruções, ilustrações e dados técnicos fornecidos com este dispositivo.

O não cumprimento dos avisos de segurança e das instruções pode resultar em choque elétrico, incêndio e/ou lesões.

Este dispositivo pode ser utilizado por crianças e pessoas com diversas capacidades físicas, sensoriais ou mentais, ou falta de experiência e/ou conhecimento, desde que todas essas pessoas sejam supervisionadas ou tenham recebido instruções claras sobre como utilizar o dispositivo com segurança, bem como tenham compreendido todos os riscos associados à não observância das precauções de segurança relevantes em relação ao produto.

Antes de utilizar o produto, por favor, considere o seguinte:

- Não utilize o aparelho se o cabo estiver danificado.
- Mantenha sempre o aparelho fora do alcance das crianças.
- Não tente desmontar o aparelho. Se precisar de reparação, leve-o a um técnico autorizado.
- Não permita que a água entre no aparelho. Tenha cuidado extra se o aparelho precisar ser utilizado com água ou uma mistura de água.
- Não utilize o aparelho numa área onde as crianças possam facilmente aceder a ele, e não permita que as crianças utilizem o aparelho sozinhas.
- Não mova o aparelho quando houver uma panela ou frigideira sobre ele.
- Não modifique nem repare o aparelho por conta própria.
- Não coloque um pedaço de papel entre a panela ou frigideira e o aparelho, pois o papel pode queimar.
- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- A limpeza e a manutenção não devem ser realizadas por crianças, a menos que estejam

supervisionadas.

- O aparelho e os cabos de alimentação devem ser mantidos longe de crianças com menos de 8 anos, bem como de animais.

AVISOS IMPORTANTES. GUARDE PARA REFERÊNCIA.

Verifique se todos os itens incluídos estão dentro da caixa e verifique se cada componente não foi danificado durante o transporte. Se encontrar algum dano, não utilize o aparelho e entre em contato com o nosso serviço de atendimento ao cliente.

Remova todos os plásticos, adesivos ou proteções de transporte possíveis do aparelho. Não remova a placa de dados ou quaisquer advertências possíveis.

ÍCONES DE INFORMAÇÃO

ÍCONES DE PERIGO

Estes ícones indicam potenciais perigos. Leia atentamente os avisos de segurança e siga-os com cuidado.



ATENÇÃO: *Risco de lesão.*



AVISO: *Risco de danos materiais.*



CUIDADO: *Superfícies quentes!*



PERIGO: *Risco de choque elétrico.*

INFORMAÇÕES ADICIONAIS



Leia o manual de instruções antes de utilizar o aparelho.



Corrente alternada.



Seguro para contato com alimentos.

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

LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DA UTILIZAÇÃO.

1. Leia todas as instruções antes de utilizar este produto.
2. Desligue sempre o aparelho e retire a ficha da tomada quando não o usar, quando o mover e antes de o limpar ou guardar.
3. Nunca coloque o aparelho, fio e ficha dentro de água ou de qualquer outro líquido, nem os passe por água da torneira.
4. Para evitar o risco de choque elétrico e de curto-circuito, evite que qualquer líquido entre no aparelho.
5. Se o fio da alimentação ficar danificado, tem de ser substituído por um eletricitista qualificado, ou o produto tem de ser eliminado.
6. Desligue o aparelho da tomada quando não estiver a ser utilizado e antes de efetuar a limpeza. Permita que o aparelho arrefeça antes colocar ou retirar peças.
7. Este aparelho não foi criado para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência ou conhecimentos, exceto se forem supervisionadas ou se lhes forem dadas instruções em relação à unidade por uma pessoa responsável pela sua segurança.
8. Não deixe o aparelho sem supervisão durante a utilização. As crianças devem ser supervisionadas, para se certificar de que não brincam com o aparelho.
9. As superfícies podem ficar quentes durante a utilização. Isto é normal. Evite entrar em contacto com as superfícies quentes.
10. Não permita que o fio toque nas superfícies quentes, que fique entrelaçado ou pendurado na extremidade de bancadas.
11. Não coloque este aparelho em cima ou perto de um fogão a gás ou elétrico que esteja quente, ou onde possa entrar em contacto com um forno quente.
12. Mantenha o aparelho afastado de paredes, cortinas e outros materiais sensíveis ao calor (deixe uma distância mínima de 20 cm em todas as direções). Não coloque o aparelho por baixo de prateleiras ou de materiais inflamáveis durante a utilização.
13. Não mova o aparelho durante a utilização.
14. Não cubra a entrada nem a saída de ar quando o aparelho estiver a funcionar.
15. Não toque no interior do aparelho enquanto estiver a funcionar.
16. Não use o aparelho com outros intuitos para além dos descritos neste manual.
17. Não coloque nada em cima do aparelho quando estiver a ser usado e quando for guardado.
18. Antes de ligar o aparelho à alimentação, verifique se a voltagem indicada no aparelho corresponde à voltagem em sua casa. Se não for o caso, NÃO use o aparelho.
19. Este aparelho não foi criado para ser utilizado com um temporizador externo ou um sistema de comando à distância em separado.
20. A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante do aparelho pode provocar ferimentos ou danos ao aparelho.
21. Este aparelho destina-se apenas a uma utilização doméstica. Utilize este aparelho unicamente para os fins indicados no presente manual. Não use em veículos móveis ou barcos. Não use no exterior.
22. Este aparelho não foi criado para ser usado em ambientes como cozinhas de empregados em lojas, escritórios, quintas e outros ambientes de trabalho. Também não foi criado para ser usado por clientes em hotéis, hotéis e outros ambientes de caráter residencial.
23. Enquanto fritar com ar quente, é libertado vapor quente através da saída do ar. Mantenha-se a uma distância segura do vapor e da saída do ar. Tenha também cuidado com o vapor quente quando abrir o aparelho.
24. Certifique-se de que os ingredientes preparados com este aparelho saem dourados em vez de acastanhados.

CUIDADO: Superfícies quentes! O aparelho e acessórios ficam extremamente **QUENTES** durante o processo de cozedura. Não toque nos acessórios durante e imediatamente após a cozedura. Segure o aparelho apenas pela pega e tenha cuidado quando retirar os acessórios e os alimentos do aparelho. Use sempre luvas para o forno quando manusear acessórios e alimentos potencialmente quentes. Deixe-o arrefecer completamente antes de o limpar.

IMPORTANTE!

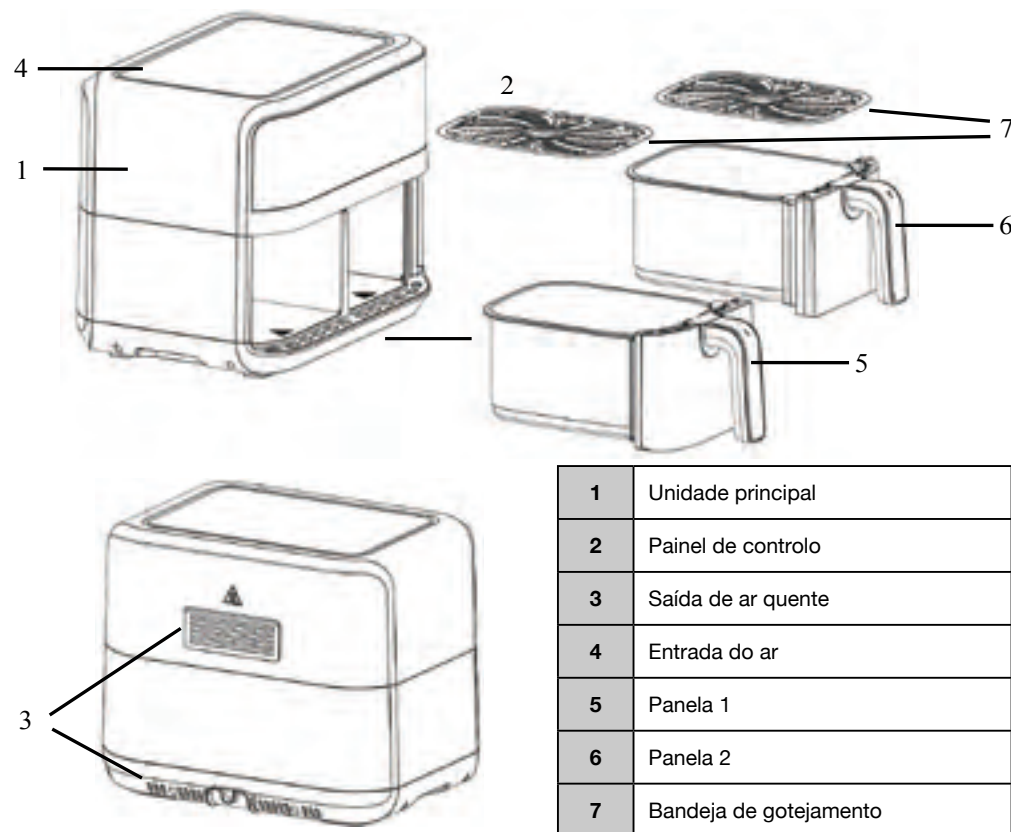
- Use o aparelho apenas numa superfície seca, nivelada, estável e resistente ao calor, longe das extremidades.
- Não utilize o aparelho debaixo de armários suspensos. O vapor pode causar danos nos armários.
- Não coloque a unidade perto de materiais inflamáveis, unidades de aquecimento nem em ambientes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

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

CUIDADO!

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

CONHEÇA A SUA FRITADEIRA A AR



IMPORTANTE!

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

INTRODUÇÃO

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

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

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

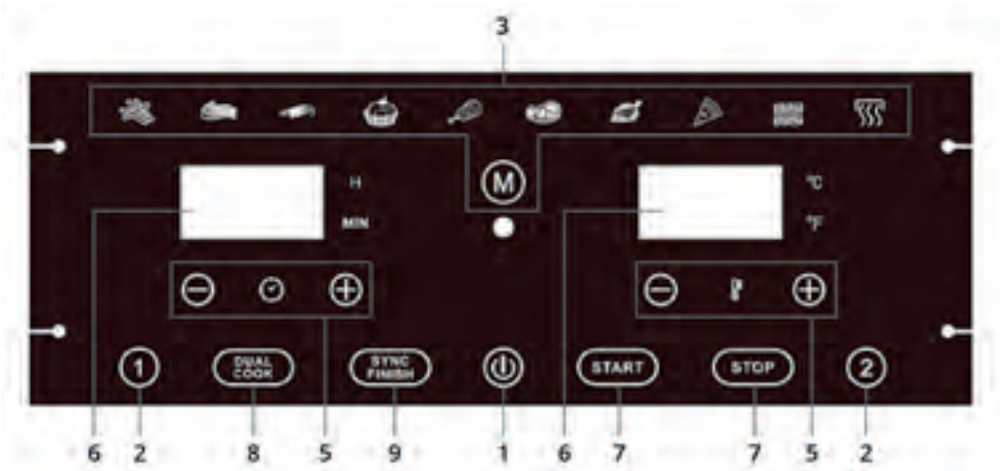
- Limpe a unidade principal com um pano húmido ou esponja. Seque com um pano suave e seco.

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

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

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

COMO USAR O PAINEL DE CONTROLO



1. Botão da energia

- Botão de energia (luz LED branca): Esta tecla é o interruptor de energia.
- Quando o dispositivo está conectado, ele fica em estado de espera, e o ícone do botão de energia acenderá.
- Após tocar no botão de energia, o programa será iniciado e entrará no modo pronto.
- Pressione o botão de energia no estado de espera ou em funcionamento para desligar diretamente.

2. Painela 1 e Painela 2

- No estado de espera, o botão da Painela 1 ou da Painela 2 estará em estado branco fixo.
- Pressione este botão para selecionar a fritadeira para funcionar e entrar no modo de configuração.
- Nesse momento, o botão da Painela 1 ou da Painela 2 estará em estado azul piscante.
- No modo de configuração, você pode selecionar o menu para ajustar o tempo e a temperatura.

3. Botão M

- No estado de configuração, pressione a tecla de menu para selecionar o menu.
- Há um total de 10 menus. O menu selecionado pisca, enquanto os outros permanecem acesos.
- Após entrar no estado de trabalho, o menu selecionado permanece aceso, e os outros se apagam.
- Ao abrir a Painela 1 ou a Painela 2, o menu Batatas Fritas é selecionado por padrão, e a luz de Batatas Fritas pisca.

Ícones	Predefinição	Max. Menge	Tempo	Temp.
	Batatas fritas	1kg	20 minutos	200°C

	Pedaços	800g	15 minutos	200°C
	Gambas	600g	20 minutos	200°C
	Cozer	1.2kg	6 minutos	190°C
	Pernas de frango	900g	20 minutos	200°C
	Bifes	800g	20 minutos	200°C
	Peixe	800g	25 minutos	170°C
	Pizza	600g	25 minutos	200°C
	Bacon	200g	12 minutos	200°C
	Aquecimento	/	20 minutos	150°C

Tabela de confeção dos alimentos

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

	Min-Max Quantidade (g)	Tempo (min.)	Temp. (°C)	Agitar	Informação extra
Batata e batatas fritas					
Batatas fritas finas congeladas	300-400	18-22	180	Sim	
Batatas fritas grossas congeladas	300-400	20-25	180	Sim	
Gratinado de batata	500	15-20	200	Não	
Carne e Aves					
Bife	100-500	8-15	180	Não	
Costeletas de porco	100-500	10-15	180	Não	

Hamburger	100-500	10-15	180	Não	
Enroladinho de salsicha no bacon	100-500	8-12	180	Não	
Pernas de frango	100-500	25-35	180	Não	
Peito de frango	100-500	8-12	180	Não	
Snacks					
Rolinhos primavera	100-400	4-8	180	Sim	Mover cesta
Nuggets de frango congelados	100-500	10-15	180	Sim	Mover cesta
Douradinhos de peixe congelados	100-400	10-15	180	Sim	
Snacks de queijo panados congelados	100-400	8-12	180	Sim	
Legumes recheados	100-400	10-20	180	Não	Utilize o forno preparado
Cozer					
Bolo	300	30-40	180	Não	Utilize um tabuleiro adicional
Quiche	400	30-40	180	Não	
Queques	300	8-12	180	Não	Utilize um tabuleiro/ prato adicional
Snacks doces	400	8-12	180	Não	

4. Botões de definição do tempo

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

5. Botões de definição da temperatura

- Use o botão de controlo de temperatura para a temperatura de cozedura da panela correspondente.
- Os botões de controlo da temperatura permitem aumentar ou diminuir a temperatura de cozedura em 5 °C, começando nos 80 °C até aos 200 °C em condições normais de funcionamento, De 40°C a 200°C na função de aquecimento.

- Pode tocar nos botões de definição da temperatura para definir a temperatura antes ou durante a cozedura.
- Prima e mantenha premido os botões de definição da temperatura para incrementos rápidos da temperatura.

6. Ecrã digital

- O ecrã digital apresenta o tempo e a temperatura alternadamente.

- Apresenta o tempo e a temperatura definidos e o tempo restante e a temperatura durante a cozedura.
- Verifique o tempo e a temperatura corretos para a respetiva panela.

7. Parar/Iniciar

- Pressione esta tecla para entrar no estado de funcionamento a partir do estado configurado, e pressione esta tecla para entrar no estado de pausa a partir do estado de funcionamento.

8. COZEDURA DUPLA

- Quando ambas as panelas estão abertas, o botão de sincronização e o botão de finalização da sincronização acendem.
- Após pressionar o botão de sincronização, esta função é ativada.
- O ícone correspondente permanece aceso, e o ícone do botão de finalização da sincronização apaga-se.
- Neste momento, ao ajustar o tempo e a temperatura (aumentando ou diminuindo), ambas as panelas serão ajustadas e alteradas simultaneamente, e funcionarão ao mesmo tempo após o início.

9. Finalizar Sincronização

- Quando ambas as panelas estão abertas, o botão de sincronização e o botão de finalizar sincronização acendem.
- Pressione o botão de finalizar sincronização para ativar esta função.
- O ícone correspondente permanece aceso, enquanto o ícone do botão de sincronização se apaga.
- Neste momento, o tempo e a temperatura podem ser ajustados separadamente. Ambas as panelas começarão a funcionar simultaneamente após a ativação: a panela com o tempo mais longo começa primeiro, enquanto a outra espera até que os tempos coincidam. Então, a panela com o tempo mais curto começa, garantindo que ambas terminem ao mesmo tempo.

INTRODUÇÃO

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

COZINHAR COM A SUA FRITADEIRA A AR

1. Ligue a ficha à tomada. O aparelho está agora no modo inativo.
2. Coloque os ingredientes nas panelas.
3. Volte a colocar as panelas dentro do aparelho.

CUIDADO! Não toque nas panelas durante a utilização ou imediatamente após a utilização, pois as panelas ficam muito quentes durante e após a cozedura. Segure apenas pela pega.

4. Prima o botão da energia. Selecione a panela para definir o processo de cozedura.
5. Pressione o botão M e selecione uma função pré-definida ou ajuste manualmente o tempo e a temperatura para as panelas uma por uma. Em seguida, toque nos botões de início para começar a cozinhar.
6. Para cozinhar alguns ingredientes, poderá ter de virar os ingredientes no cesto, ou adicionar uma pequena quantidade de óleo nos ingredientes a serem cozinhados durante o processo de cozedura, para garantir uma cozedura uniforme e para evitar queimar os ingredientes posicionados no topo do cesto. Quando isto for necessário, pode puxar a panela para fora. O aparelho pára automaticamente de aquecer. Após virar ou adicionar óleo, volte a colocar a panela no aparelho para continuar a cozedura.

NOTA: Pode retirar a panela para verificar a qualquer altura durante o processo de cozedura. O aparelho faz uma pausa quando a panela é retirada ou desligada. O aparelho continua o processo de

cozedura se a panela for deslizada para dentro e ligada novamente.

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

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

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

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

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

CUIDADO!

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

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

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

DICAS:

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

DEFINIÇÕES

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

NOTA: Tenha em conta que o manual de cozedura serve apenas de orientação e referência.

Variações no tamanho, formas e marcas podem requerer um aumento ou diminuição da temperatura e tempo de cozedura para obter os melhores resultados de cozedura.

Este tipo de tecnologia de aquecimento reaquece instantaneamente o ar no interior do aparelho.

Puxar brevemente a panela para fora do aparelho para largar/virar os ingredientes enquanto cozinha perturba muito pouco o processo.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

O aparelho não funciona.

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

Solução: Ligue o aparelho a uma tomada.

Ligue o aparelho a uma tomada.

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

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

Os ingredientes não são fritos uniformemente.

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

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

Snacks fritos não ficam estaladiços quando saem do aparelho.

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

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

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

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

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

Sai fumo branco do aparelho.

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

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

Batatas frescas não são fritadas uniformemente.

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

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

Batatas fritas frescas não ficam estaladiças quando saem do aparelho.

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

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

LIMPEZA E ARRUMAÇÃO

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

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

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

2. Não toque nas superfícies quentes.

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

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

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

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

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

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

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

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

GARANTIA DO PRODUTO

Prezado cliente,

Agradecemos por escolher nossos produtos e compartilhamos do seu compromisso com a qualidade e o desempenho excepcional. Para garantir que possamos proporcionar a melhor experiência possível, oferecemos uma garantia limitada que cobre defeitos de fabricação e funcionamento pelo período seguinte:

Período de garantia:

Conforme as leis aplicáveis no país de venda - mínimo de 2 anos.

Cobertura da garantia:

Esta garantia cobre defeitos de fabricação e funcionamento, mas não cobre quebras, perdas, desgaste normal ou problemas decorrentes de uso inadequado. Por favor, entre em contato com nossos técnicos para verificar se o seu caso está coberto.

Procedimento para acionar a garantia ou solicitar uma substituição:

Caso de garantia:

Por favor, entre em contato com nossa equipe de suporte técnico através do formulário no seguinte link QR e selecione "Devoluções, Reembolsos e Garantia". (https://support.bergnergroup.com/support/s/?language=en_US)



Serão solicitadas as seguintes informações:

- ✓ Nome completo.
- ✓ Endereço completo: Código Postal - País - Estado.
- ✓ Número de telefone de contato e e-mail.
- ✓ Detalhes precisos do caso de garantia.
- ✓ Foto do recibo de compra.
- ✓ Imagens detalhadas do produto e, se aplicável, da parte danificada.

Na seção Informações do produto, você deverá especificar:

- ✓ Data da compra.
- ✓ Descrição do produto.
- ✓ Como o produto foi adquirido.
- ✓ Loja.
- ✓ Ponto de venda.
- ✓ Referência do produto (se disponível, está no código de barras).
- ✓ Descrição do defeito.

Com essas informações, ofereceremos um atendimento personalizado e processaremos sua garantia.

Legislação aplicável:

Este processo de garantia está sujeito às leis e regulamentações pertinentes. Qualquer disputa relacionada a esta garantia será resolvida pelos tribunais competentes.

Valorizamos sua confiança em nossos produtos e nos esforçamos para fornecer o melhor serviço possível. Se precisar de mais ajuda ou tiver alguma dúvida, não hesite em entrar em contato com nossa equipe de suporte técnico.

Esta garantia internacional da Bergner Europe S.L. não afeta os direitos legais do consumidor nem sua exclusão. Também se aplica ao varejista onde o produto foi adquirido. Além dos direitos legais, esta garantia concede ao consumidor direitos específicos adicionais.

Atenciosamente,

Bergner Europe S.L.

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE DA EU

Nós, **Bergner Europe S.L.**

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

Referente aos seguintes produtos:

Bergner Europe S.L. Referência.:

BGMP-9178-WH

Descrição do produto:

Fritadeira dupla a ar • AC 220-240V 50-60Hz •
2400W • 9L (4.5L x 2)



O objeto da declaração descrita acima está em conformidade com a legislação de harmonização da união relevante com base nos seguintes relatórios de teste e números de certificado, sob responsabilidade do fabricante.

Assinado por:
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.bergnergroup.com



RACCOLTA CARTA
VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE.



FR

LE TRI
+ FACILE

