



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

INDEX

Introduction	-----	02
Before using the product	-----	02
Information icons	-----	03
Important safety precaution	-----	04
General description	-----	05
Accessories	-----	06
Control panel	-----	09
Before first use	-----	10
Cooking tips	-----	11
Cleaning	-----	11
Storage	-----	11
Troubleshooting & common questions	-----	12
Product warranty	-----	13
EU Declaration of Conformity	-----	15



This marking indicates that this product should not be disposed with other household waste throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmentally safe recycling.

INTRODUCTION

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

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

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

BEFORE USING THE PRODUCT

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

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

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



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

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

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

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

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

IMPORTANT NOTICES. KEEP FOR REFERENCE.

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

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

INFORMATION ICONS

DANGER ICONS

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



ATTENTION: *risk of injury.*



NOTICE: *risk of property damage.*



CAUTION: *hot surfaces!*



DANGER: *risk of electric shock.*

ADDITIONAL INFORMATION



Read the instruction manual before using the appliance.



Alternating current.



Food safe.



This product meets the requirements of the European Union.

IMPORTANT SAFETY PRECAUTION

Before using your oven (air fryer) for the first time, read the following instructions and pay attention to warnings, even if you are familiar with handling electronic devices. Store these operating instructions in a safe place for future reference. If you decide to sell the oven (air fryer) or pass it on, always include these instructions. They are an integral part of the product.

WARNING

- Never immerse the unit in water or put liquid of any kind into the unit, especially the parts containing the electrical component.
 - If the plug does not fully fit into the outlet, reverse the plug and try again. If it still does not work, please contact customer service. Do not attempt to modify the plug in any way.
 - Please make sure the appliance is plugged into a wall socket. Always make sure that the plug is inserted into the wall socket properly.
 - To prevent food contact with the interior upper screen and heat element, do not overfill the unit when cooking.
 - Do not cover the intake or exhaust air vents while the oven (air fryer) is operating. Doing so will damage the unit or cause it to overheat.
 - Never pour oil into the oven (air fryer), or any accessories. Fire and personal injury could result.
 - While cooking, the internal temperature of the unit will be very high. To avoid personal injury, never put your hands inside the unit unless it is thoroughly cooled down.
 - This appliance is not intended for use by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge unless they are under the supervision of a responsible individual or have been given proper instructions on using the appliance. This appliance is also not intended for children's use.
- Do not place anything on top of the appliance. Do not place the unit on stovetop surfaces.
- Do not use this unit if the plug, the power cord, or the appliance itself is damaged in any way.
 - If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer its service agent or a similarly qualified person to avoid a hazard.
- (1) Keep the appliance and its power cord out of reach of children when it is in operation or cool-down mode.
- (2) Keep the power cord away from hot surfaces. Do not plug in the power cord or operate the unit controls with wet hands.
- (3) Never connect this appliance to an external timer switch or separate remote-controlled power system (such as a dimmer switch). Never use this appliance with an extension cord of any kind.
- Never use the oven (air fryer) door as a place to rest hot food or accessories, as they will likely damage it.
 - When in operation, the air is released through the exhaust vent. Keep your hand and face at a safe distance from the exhaust vent. Avoid the exhaust outlet even when you are inserting or removing food and/or accessories. Never cover the vents for any reason.
 - The unit's outer surfaces may become hot during use. Any accessories (such as the rotating mesh basket) will be hot. Wear oven mitts or use the "grabber" tool when handling hot components.
 - Should the unit ever emit black smoke, unplug it immediately and wait until the smoke stops. When the time has run out, cooking will stop but the fan will continue running for 20 more seconds in cool-down mode.
 - Always operate the appliance on a horizontal surface that is level, stable, and noncombustible.
 - This appliance is intended for normal household use only. It is not intended for use in commercial or retail environments. Do not use the oven (air fryer) for any purpose other than described in this manual.

CAUTION: HOT SURFACE!

The appliance will become extremely hot during working process. When you finish cooking, always let the oven (air fryer) cool down for approximately 30 minutes before handling or cleaning.

Always unplug the oven (air fryer) after use.

- Make sure the ingredients prepared in this unit come out cooked to a golden-yellow colour rather than dark or brown. It is not recommended that you eat any burnt food.

CAUTION: FIRE HAZARD. Never use the oven (air fryer) in the vicinity of flammable materials, such as curtains, drapes, etc. Do not operate this appliance on or near combustible materials such as tablecloths or curtains.

OVERHEATING PROTECTION

Should the inner temperature control system fail, causing the unit to overheat, the overheating protection system will be activated, and the unit will shut off. If this happens, unplug the power cord. Allow time for the oven (air fryer) to cool completely before restarting or storing. If this issue persists, contact the customer service Center.

AUTOMATIC SHUT-OFF

The appliance has a built-in "shut-off" device that will automatically shut down the unit when the time reaches zero. You can manually end the cooking process by pressing the power button while the unit is running. Note that the fan will continue running for another 20 seconds in cool-down mode.

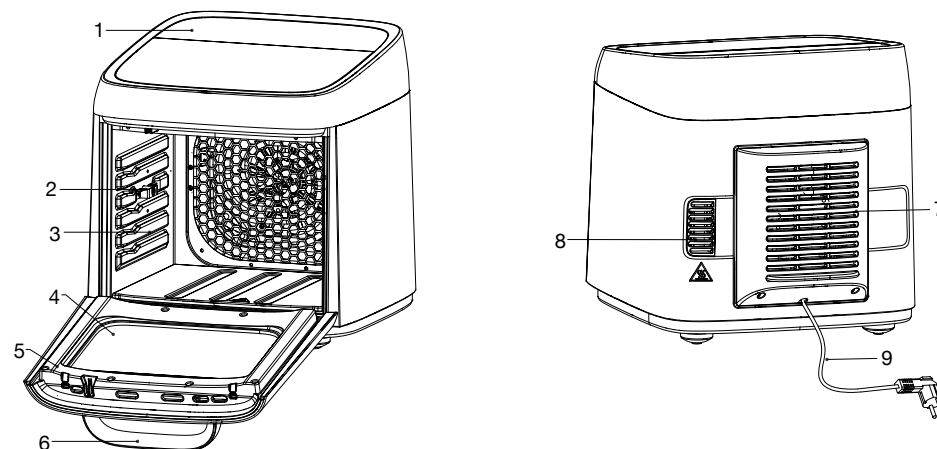
ELECTRIC POWER

If the electrical circuit is overloaded with other appliances, your oven (air fryer) may not operate properly. The oven (air fryer) should be operated on a dedicated electrical circuit.

ELECTROMAGNETIC FIELDS (EMF)

This appliance complies with all standards regarding electromagnetic fields (EMF). If handled properly and according to the instructions in this user manual, the appliance will be safe to use based on the scientific evidence available today.

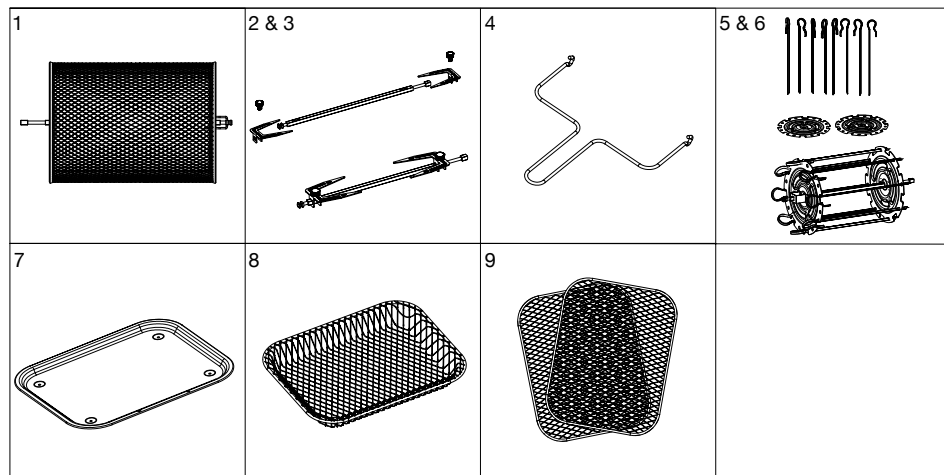
GENERAL DESCRIPTION



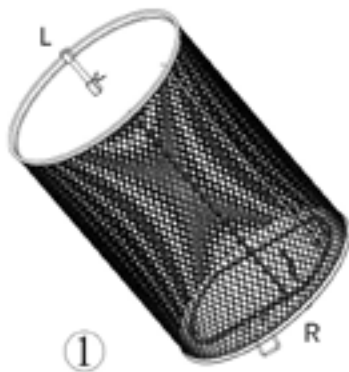
1	Control display	6	Door handle
2	Axle sleeve	7	Air inlet

3	Grid rail	8	Air outlet
4	Transparent glass	9	Power wire
5	Door	/	/

ACCESSORIES



1. ROTATING CAGE

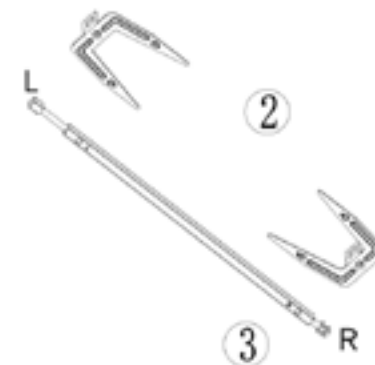


The rotating cage is great for fries and roasted nuts, as it helps cook the food evenly without having to flip or turn it manually. Use the Picking fork tool to remove the rotating cage safely. Insert the left end of the shaft into the hole of the pivot of the motor, and then place the right side of the shaft onto the slot. Lift the right side of the shaft of the cage from the slot and then remove the left end of the shaft out of the hole of the pivot of the motor when you want to take the cage out of the cavity.

2 & 3. CHICKEN FORK (ROAST CHICKEN FORK ASSEMBLY)

Use the chicken fork and shaft for roasts and whole chickens. Force the shaft lengthwise through the center of the meat. Slide the forks onto the shaft from either end into the meat, then lock them in place with the set screws. There are indentations on the shaft for the set screws to screw into. You can adjust the screws closer to the middle of the shaft if needed, but never outward towards the ends of the shaft.

NOTE: make sure the roast or chicken is not too large to rotate freely within the oven (air fryer). Insert the left end of the shaft into the hole of the pivot of the motor, and then place the right side of the shaft onto the slot. Lift the right side of the shaft of the cage from the slot and then remove the left end of the shaft out of the hole of the pivot of the motor when you want to take the cage out of the cavity.



4. PICKING FORK

Use the picking fork to remove cooked roasts and chicken that have been prepared using the rotisserie shaft and/or picking fork, or anything else that you cannot remove by hand with an oven mitt. Place the ends of the picking fork under the rotisserie shaft, then lift the right side, then the left side slowly removing the shaft from the rotisserie slot and pulling your food out of the oven.



5 & 6. BARBECUE RACK (BARBECUE NEEDLE ASSEMBLY)

The barbecue racks are great for making kabobs of any kind. To assemble, attach the barbecue racks to the rotisserie shaft using the set screws on the racks. There are indentations on the shaft for the set screws to screw into. You can adjust the screws closer to the middle of the shaft if needed, but never outward towards the ends of the shaft. Insert the skewers through each of the barbecue rack openings, making sure that the skewer is parallel to the rotisserie shaft.



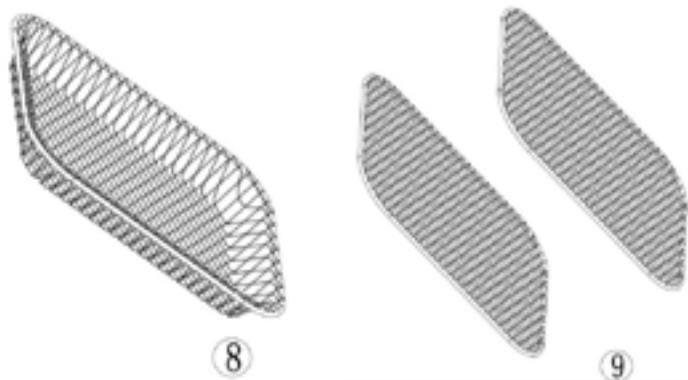
7. DRIP TRAY

The drip tray will catch any oil or scraps that fall from the cooking food. Once completely cool, the oil tray can be removed from the oven (air fryer) and cleaned. As long as the oil tray is inside the unit during cooking, it will be much easier to keep the inside of your oven (air fryer) clean.



8 & 9. MESH BASKET / GRID

These racks serve as your primary cooking trays but can be used for dehydrating as well (see below for dehydrating instructions). These racks allow you to cook multiple trays of food at the same time, and they help circulate the air well. Contact customer service if you have any questions about purchasing accessories.



IMPORTANT

Check all included parts and accessories carefully before use. If any part is missing or damaged, do not use the product, but contact customer service immediately.

WARNING

Forks, skewers, and other metal parts within this unit are sharp and will get extremely hot during use, great care should be taken to avoid personal injury. Wear oven mitts or gloves.

CONTROL PANEL



1. LED DIGITAL DISPLAY

The menu is displayed at startup, if the button is pressed to display the time or temperature, they will be displayed alternately.

2. MENU BUTTON

Touch this button to enter the menu interface and you can press the > or < choose different cooking functions. After you choose the desired cooking function, then press the start button. When the LED digital displays time or temperature, touch the menu button switch to the menu interface then press the > or < button to a different cooking function.

It is important to note that the dehydrating preset will operate differently in dehydrating mode, the temperature range is limited between 30°C and 80°C.

MENU PRESETTING			
Menu	Icon Button	Default Temp	Default Time
Air fryer	P01	180°C	15min
Steak	P02	200°C	10min
Broil	P03	160°C	20min
Fries	P04	200°C	30min
Fish	P05	180°C	15min
Dry fruit	P06	60°C	240min
Shrimp	P07	185°C	10min
Roast	P08	200°C	15min
Bake	P09	175°C	15min

Grill	P10	200°C	20min
Reheat	P11	160°C	15min
Chicken	P12	200°C	35min
Temp Range	80°C~200°C	Dry fruit: 30-80°C	/
Time Range	1min~60min	Dry fruit: 2h-24h	/

3. TIME/TEMPERATURE BUTTON

During the cooking process, if you want to adjust time or temperature, kindly press the Time/temperature button first. When the display on the screen shows time, then press the button to increase/decrease 1 minute per press.

When the display on the screen shows the temperature, then press the button to increase/decrease 5 degrees per press.

In dehydrating mode, the timer can be set between 2 and 24 hours, changed in 1-hour increments.

4. LIGHT

Press this button to turn on the light inside of the unit while the unit is running or set interface, and the light will be off after 20 seconds.

5. POWER

Once the unit is plugged in, the power button  will light up. Pressing the power button to set the interface allows you to start cooking or change your settings.

IMPORTANT NOTICE: the appliance will be powered off if the door is opened, and you must press the power button again to enter the set interface after the door is closed.

6. START-PAUSE BUTTON

On the set interface, when the preset has been set, then press the button to run the program. During running, press it to pause, and resume the running state by pressing it again.

7. ROTISSERIE FUNCTION

Pressing this button will begin rotisserie rotation. Press it again to turn the rotisserie off again.

NOTE: after the preset program time run to end, the heating element stops working, but the fan will continue to run for about 20 seconds to blow away the hot air as safety. Finally, the timer bell will ring 5 times as the ending alarm.

BEFORE FIRST USE

1. Read all materials, warning stickers and labels.
2. Remove all packing materials, labels, and stickers.
3. Wash all parts and accessories used in the cooking process with warm soapy water and rinse them.
4. Place the oven (air fryer) on a stable, level surface.

COOKING TIPS

NOTE: preset cooking modes are programmed to cook the type of food that it indicates. However, you may need to increase or decrease the time or temperature depending on the quality and quantity of your food.

- Flip your food halfway through the cooking time for more consistent results. You can set the timer to half the intended time, so you know exactly when to flip the food, or simply open the oven (air fryer) door halfway through the total cooking time, and rotate the food before resuming the cooking process.
- Add 3 minutes to the cooking time if the unit is cold, to allow for the target temperature to be reached before the food starts cooking.
- Note that foods that are smaller in size usually require a slightly shorter cooking time than large ones. Large quantities of food only require a slightly longer cooking time than smaller quantities.
- Spraying a bit of oil on your food is suggested for an even crispier result. Add oil just before beginning the cooking process.
- You can treat the oven (air fryer) just like your oven (air fryer), so your favourite oven (air fryer) recipes should work just as well in this unit.
- Use pre-made dough to prepare foods with fillings quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter cooking time than homemade dough.
- Use a baking tin or oven (air fryer) dish when baking a cake or quiche. These are also recommended for any fragile foods or foods with fillings.
- You can use this oven (air fryer) to reheat foods. We recommend setting the temperature to 150°C and checking the food until it's heated to your liking.
- During the cooking process, all parts and accessories will become very hot. When removing cooked food, use oven mitts or the rotisserie "grabber" (sold separately) to avoid burns. Do not set hot parts directly onto a countertop, only on a stovetop or trivet. Please note that the preset cooking modes are programmed to cook the type of food that it indicates. However, you may need to increase or decrease the time or temperature depending on the quality and quantity of food.

CLEANING

- Clean your oven (air fryer) after each use. All internal parts and accessories (some sold separately) are made of stainless steel or Teflon-coated metal and are all dishwasher safe, but never use abrasive cleaning materials or utensils on these surfaces. If too much food is stuck to any accessories, soak overnight to make cleaning with normal soap and water easier.
- Remove the power cord from the wall socket and be certain the appliance is thoroughly cooled before cleaning.
- Wipe the outside of the appliance with a warm moist cloth and mild detergent. Do not soak or submerge the unit in water or wash it in the dishwasher.
- Clean the inside of the appliance with hot water, a mild detergent, and a non-abrasive sponge.
- If necessary, remove unwanted food residue from the upper screen (below the heating coil and fan) with a cleaning brush.
- Be sure the unit is completely dry before plugging it in and using it again.

STORAGE

- Unplug the appliance and let it cool down thoroughly.
- Make sure all components are clean and dry.
- Place the appliance in a clean, dry place when not in use. Cover to prevent dust buildup.

TROUBLESHOOTING & COMMON QUESTIONS

Problem	Possible Cause	Solution
The oven (air fryer) doesn't work.	The unit is not plugged in.	Plug the power cord into a wall socket.
	The unit is on, but you have not started the cooking process yet.	With the basket in place, set the temperature and time, or choose a preset. Check that the door is closed, then press the Start-Stop button.
My food is not cooked.	The trays or other accessories are overloaded.	Use smaller batches for more even frying.
	The temperature is set too low.	Raise the temperature and continue cooking.
My food is not cooked evenly.	The food wasn't turned halfway through the cooking process.	Turn or stir your food halfway through the cooking process.
There is white smoke coming from the oven (air fryer).	There is oil on the food that is burning off.	Use a paper towel to collect excess grease from food or accessories.
	Accessories have excess grease residue from previous cooking.	Clean accessories after use.
French fries are not fried evenly.	The wrong type of potato is being used.	Use only fresh, firm potatoes.
	Potatoes were not rinsed properly during preparation.	Cut potatoes into sticks and pat dry to remove excess starch.

PRODUCT WARRANTY

Dear customer,

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

Warranty period:

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

Warranty coverage:

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

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

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

**The following information will be required:**

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

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

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

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

Information and support

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

Applicable law:

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

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

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

Sincerely,

Bergner Europe S.L.

EU DECLARATION OF CONFORMITY

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

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

Concerning below product:

Bergner Europe S.L. Reference.:

BGMP-9445

Product description:

Air fryer oven • 220-240V~, 50-60 Hz, 1800W •
12L capacity



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	-----	17
Antes de usar el producto	-----	17
Iconos de información	-----	18
Medidas de seguridad importantes	-----	19
Instrucciones generales	-----	21
Accesorios	-----	21
Panel de control	-----	24
Antes de usar por primera vez	-----	26
Consejos de cocción	-----	26
Limpieza	-----	27
Almacenamiento	-----	27
Resolución de problemas y preguntas frecuentes	-----	28
Garantía del producto	-----	29
Declaración de conformidad europea	-----	31



Esta marca indica que el producto no se debe desechar junto con la basura doméstica dentro de la Unión Europea. Para evitar daños al medio ambiente y la salud humana por la eliminación incontrolada de desechos, deberá reciclarlos responsablemente para promover la reutilización sostenible de los recursos materiales. Para devolver el aparato usado, utilice los sistemas de recogida selectiva o póngase en contacto con el establecimiento donde adquirió el producto. Ellos depositarán este producto en el lugar correcto para que sea reciclado.

INTRODUCCIÓN

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

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

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

ANTES DE USAR EL PRODUCTO

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

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

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



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

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

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

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

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

AVISOS IMPORTANTES. GUARDAR COMO REFERENCIA.

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

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

ICONOS DE INFORMACIÓN

ICONOS DE PELIGRO

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



Este producto cumple con los requisitos de la Unión Europea.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Antes de utilizar el horno (freidora de aire) por primera vez, lea las instrucciones siguientes y preste atención a las advertencias, incluso si está familiarizado con el manejo de aparatos electrónicos. Conserve este manual de instrucciones en un lugar seguro para consultarlo en el futuro. Si decide vender o transferir el horno (freidora de aire), adjunte siempre estas instrucciones. Son una parte integral del producto.

ADVERTENCIA

- Nunca sumerja la unidad en el agua o le añada algún líquido, sobre todo en partes que contengan componentes eléctricos.
- Si el enchufe no encaja bien en la toma de corriente, retírelo y vuelva a intentarlo. Si continúa sin encajar, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente. No trate de modificar el enchufe en modo alguno.
- Por favor, asegúrese de que el aparato esté enchufado a una toma de corriente. Asegúrese siempre de que el enchufe esté insertado del todo en la toma de corriente.
- Para que la comida no entre en contacto con la pantalla superior interna y la resistencia eléctrica, evite llenar demasiado la unidad cuando cocine.
- No cubra las ranuras de entrada y salida de aire cuando el horno (freidora de aire) esté funcionando. De hacerlo, podría dañar o sobrecalentar la unidad.
- Nunca añada aceite en el horno (freidora de aire) ni en sus accesorios. Podría causar fuegos o lesiones.
- El interior de la unidad alcanzará una temperatura muy elevada durante la cocción. Para evitar lesiones, procure no meter nunca las manos dentro de la unidad hasta que se haya enfriado del todo.
- Este aparato no está concebido para ser utilizado por personas con minusvalías físicas, sensoriales o mentales, o sin experiencia y conocimientos, a menos que estén bajo la supervisión de una persona responsable o hayan recibido las instrucciones apropiadas sobre el uso seguro del aparato. Este aparato no ha sido diseñado tampoco para ser utilizado por niños. No coloque nada encima del aparato. No coloque la unidad sobre hornillas.
- No utilice esta unidad si el enchufe, el cable de alimentación, o la unidad misma están dañados en modo alguno.
- Si el cable de alimentación estuviera dañado, deberá ser reemplazado por el fabricante o su agente de servicio, o por una persona con cualificaciones similares, para evitar peligros.
 - (1) Mantenga el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños cuando esté funcionando o enfriándose.
 - (2) Mantenga el cable de alimentación apartado de las superficies calientes. No enchufe el cable de alimentación ni interactúe con los controles de la unidad con las manos mojadas.
 - (3) Nunca conecte este aparato a un temporizador externo o a un sistema aparte de control remoto de la corriente (por ejemplo, un atenuador). Nunca utilice este aparato con un cable alargador de ningún tipo.
- Nunca utilice la puerta del horno (freidora de aire) como un lugar donde depositar la comida o los accesorios, dado que podría dañarla.
- Cuando está en funcionamiento, el aire escapará por las ranuras de aire. Mantenga las manos y el rostro a una distancia segura de las ranuras de salida del aire. Evite las ranuras de salida del aire incluso cuando introduzca o retire comida o accesorios. Nunca cubra las ranuras de aire bajo ninguna circunstancia.
- Las superficies exteriores de la unidad podrían alcanzar temperaturas elevadas cuando está en funcionamiento. Los accesorios, como la cesta de malla giratoria, estarán calientes. Utilice guantes de cocina, o utilice el mango desmontable, cuando manipule partes calientes.
- En caso de generarse un humo negro, desenchufe el aparato inmediatamente y espere a que el humo cese. La cocción se detendrá cuando el tiempo programado finalice, si bien el ventilador

- continuará funcionando unos 20 segundos más en el modo de enfriamiento.
- Utilice siempre el aparato sobre una superficie horizontal, nivelada, estable e incombustible.
- Este aparato ha sido diseñado únicamente para un uso doméstico normal. No está diseñado para usarse en entornos de venta al por menor o comerciales. No utilice el horno (freidora de aire) para fines distintos al descrito en este manual.

PRECAUCIÓN: ¡SUPERFICIE CALIENTE!

- El aparato se pone extraordinariamente caliente durante el proceso de funcionamiento. Cuando termine de cocinar, deje enfriar el horno (freidora de aire) unos 30 minutos antes de manipularlo o limpiarlo. Desenchufe siempre el horno (freidora de aire) después de usarlo.
- Asegúrese de que los alimentos preparados que cocine con esta unidad alcancen un color dorado, en lugar de uno oscuro o marrón. No es recomendable comer comida quemada.

ATENCIÓN: PELIGRO DE INCENDIO. Nunca utilice el horno (freidora de aire) cerca de materiales inflamables como cortinas, cobertores, etc. No haga funcionar el aparato sobre o cerca de materiales combustibles como manteles o cortinas.

PROTECCIÓN CONTRA EL SOBRECALENTAMIENTO

En caso de fallos en el sistema interno de control de la temperatura que den lugar a un sobrecalentamiento de la unidad, el sistema de protección contra el sobrecalentamiento se activará y apagará la unidad. Si esto sucede, desenchufe el cable de alimentación. Espere a que el horno (freidora de aire) se enfríe por completo antes de volver a encenderlo o guardarlo. Si el problema persiste, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.

APAGADO AUTOMÁTICO

El aparato incorpora un dispositivo de apagado que apaga la unidad automáticamente cuando finaliza el tiempo programado. Cuando la unidad está en funcionamiento, la cocción puede finalizarse manualmente pulsando el botón de encendido/apagado. Tenga en cuenta que el ventilador continuará funcionando otros 20 segundos en el modo de enfriamiento.

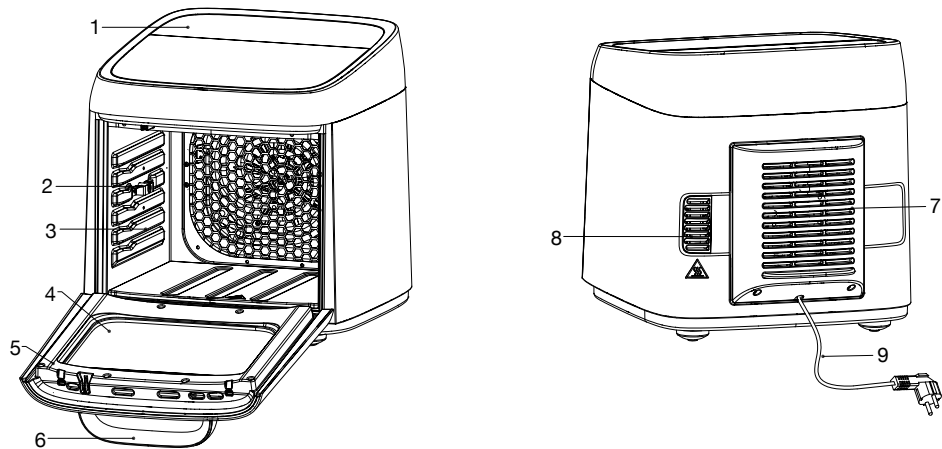
ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA

Si el circuito eléctrico está sobrecargado al estar compartido con otros aparatos, puede que el horno (freidora de aire) no funcione bien. El horno (freidora de aire) debe ser alimentado por un circuito eléctrico propio.

CAMPOS ELECTROMAGNÉTICOS (CEM)

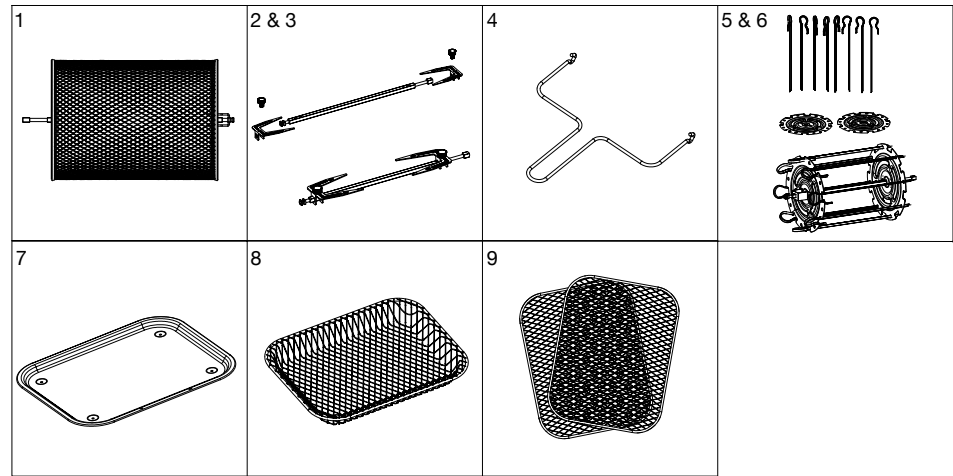
Este aparato cumple con todas las normas sobre campos electromagnéticos (CEM). Si se maneja apropiadamente y cumpliendo con las instrucciones de este manual, el aparato podrá utilizarse de una forma segura, conforme a la evidencia científica disponible hoy en día.

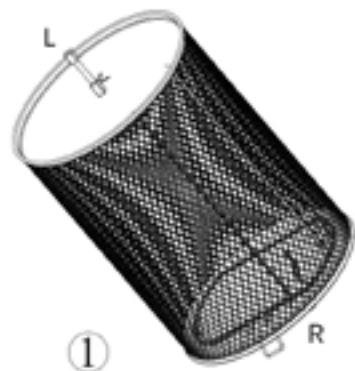
INSTRUCCIONES GENERALES



1	Panel de control	6	Tirador de la puerta
2	Soporte de bisagra	7	Entrada de aire
3	Carril de parrilla	8	Salida de aire
4	Ventana transparente	9	Cable de alimentación
5	Puerta	/	/

ACCESORIOS





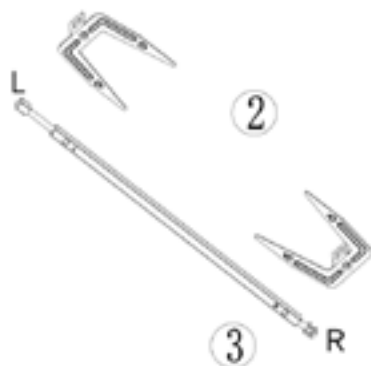
1. JAULA GIRATORIA

La jaula giratoria es ideal para freír y tostar frutos secos, dado que ayuda a cocinar la comida de manera uniforme sin tener que darle la vuelta manualmente. Utilice el gancho sacabandejas para extraer la jaula con seguridad. Inserte el extremo izquierdo del eje en el orificio del pivote del motor y, a continuación, coloque el lado derecho del eje sobre la ranura. Levante de la ranura el lado derecho del eje de la jaula y, a continuación, saque el extremo izquierdo del eje del orificio del pivote del motor cuando desee sacar la jaula de la cavidad.

2 & 3. HORQUILLA PARA POLLO (CONJUNTO DE HORQUILLA PARA POLLO ASADO)

Utilice la horquilla para pollo y el espetón para asar pollos enteros. Atraviese la carne por el medio longitudinalmente. Deslice los pinchos hasta cada extremo de la pieza de carne y asegúrelos con el juego de tornillos. El eje tiene unas hendiduras en las que apretar los tornillos. Los tornillos deben asegurarse mirando hacia dentro, nunca hacia los extremos del eje.

NOTA: Asegúrese de que el pollo o el asado pueda girar con libertad dentro del horno (freidora de aire). Inserte el extremo izquierdo del eje en el orificio del pivote del motor y, a continuación, coloque el lado derecho del eje sobre la ranura. Levante de la ranura el lado derecho del eje de la jaula y, a continuación, saque el extremo izquierdo del eje del orificio del pivote del motor cuando desee sacar la jaula de la cavidad.



4. GANCHO SACABANDEJAS

Utilice el gancho sacabandejas para retirar el pollo o asado que haya preparado con el espetón y/o el gancho, o cualquier otra cosa que no pueda retirar con los guantes de cocina. Coloque los extremos del gancho sacabandejas por debajo del espetón y levante primero el lado derecho y después el izquierdo para retirarlo del soporte y sacar la comida del horno.



5 & 6. REJILLA DE BARBACOA (CONJUNTO DE BROCHETAS PARA BARBACOA)

Las rejillas de barbacoa son idóneas para hacer pinchitos de cualquier tipo.

Para montar las rejillas de barbacoa, fíjelas al espetón con el juego de tornillos. El eje tiene unas hendiduras en las que apretar los tornillos. Los tornillos deben asegurarse mirando hacia dentro, nunca hacia los extremos del eje. Inserte las brochetas a través de cada una de las aberturas de la rejilla de barbacoa, procurando que estén paralelas al espetón.



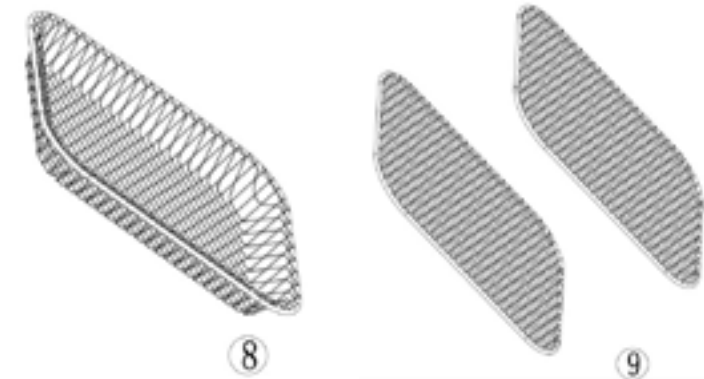
7. BANDEJA DE GOTEO

La bandeja de goteo puede recoger todos los jugos y restos de comida que se desprendan de los alimentos. Una vez que se haya enfriado del todo, puede sacar la bandeja de aceite del horno (freidora de aire) y limpiarla. Siempre y cuando la bandeja de aceite esté colocada en el interior de la unidad durante la cocción, será mucho más fácil limpiar el interior del horno (freidora de aire).



8 & 9. CESTA DE MALLA/REJILLA

La función primaria de estos soportes es la cocción, pero también pueden utilizarse para deshidratar (ver más abajo las instrucciones de deshidratación). Estos soportes le permiten cocinar varias bandejas de comida al mismo tiempo y también ayudan en la circulación del aire. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente si tiene alguna pregunta sobre la compra de accesorios.



IMPORTANTE

Revise todas las piezas y accesorios detenidamente antes de usar. No utilice el producto si falta alguna pieza o está dañada. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente inmediatamente.

ADVERTENCIA

Las horquillas, las brochetas y otras piezas metálicas que se incluyen con este aparato están afilados y se calientan mucho durante su utilización. Se debe proceder con extrema precaución para evitar lesiones. Utilice manoplas o guantes de cocina.

PANEL DE CONTROL



1. PANTALLA LED DIGITAL

El menú se muestra al inicial. Si se pulsa el botón de indicación del tiempo y la temperatura, se mostrarán de forma alterna.

2. BOTÓN DE MENÚ

Pulse este botón para acceder a la interfaz de menú. Pulsando > o < se pueden seleccionar diferentes funciones. Después de seleccionar la función de cocción deseada, pulse el botón de inicio. Cuando en la pantalla LED digital se indique el tiempo o la temperatura, pulse el botón de menú para acceder a la interfaz de menú y, a continuación, pulse los botones > o < para seleccionar una función de cocción diferente.

Es importante tener en cuenta que el programa de deshidratación funcionará de una manera diferente en el modo de deshidratación. La temperatura estará limitada en un intervalo entre 30 °C y 80 °C.

PREAJUSTES DEL MENÚ			
Menú	Botón de icono	Temperatura por defecto	Tiempo por defecto
Freidora por aire	P01	180°C	15min
Filete	P02	200°C	10min
Asar a la parrilla	P03	160°C	20min
Patatas fritas	P04	200°C	30min
Pescado	P05	180°C	15min
Secar fruta	P06	60°C	240min
Gambas	P07	185°C	10min
Asar	P08	200°C	15min
Hornear	P09	175°C	15min
Parrilla	P10	200°C	20min
Recalentar	P11	160°C	15min
Pollo	P12	200°C	35min
Intervalo de temperatura	80°C~200°C	Secar fruta: 30-80°C	/
Intervalo de tiempo	1min~60min	Secar fruta: 2h-24h	/

3. BOTÓN DE TIEMPO/TEMPERATURA

Durante el proceso de cocción, si desea ajustar el tiempo o la temperatura, pulse primero el botón de tiempo/temperatura. Cuando en la pantalla de indicación se muestre el tiempo, pulse el botón ara aumentar/reducir 1 minuto por pulsación.

Cuando en la pantalla de indicación se muestre la temperatura, pulse el botón ara aumentar/reducir 5 grados por pulsación.

En el modo deshidratación, el temporizador puede ajustarse entre 2 y 24 horas a incrementos de 1 hora.

4. LUZ

Pulse este botón para encender la luz del interior del aparato mientras está en funcionamiento o en la interfaz de ajuste. La luz se apagará al cabo de 20 segundos.

5. ENCENDIDO

Una vez enchufada la unidad, el botón de encendido  se iluminará. Pulse el botón de encendido para encender la interfaz de ajuste y para iniciar la cocción o cambiar los ajustes.

AVISO IMPORTANTE: al abrir la puerta del aparato se apagará. Deberá volver a pulsar el botón de encendido después de cerrar la puerta para acceder de nuevo a la interfaz de ajuste.

6. BOTÓN DE INICIO/PAUSA

En la interfaz de ajuste, tras seleccionar el programa, pulse este botón para ejecutarlo. Durante el funcionamiento, pulse el botón para ponerlo en pausa, y púlselo de nuevo para reanudar el programa.

7. FUNCIÓN DE ASADO

Pulse este botón para empezar a girar el espetón. Púlselo de nuevo para detener el espetón.

NOTA: una vez finalizado el tiempo del programa preconfigurado, el elemento de calentamiento deja de funcionar, pero el ventilador seguirá en marcha durante unos 20 segundos para expulsar el aire caliente por seguridad. Finalmente, el timbre del temporizador sonará 5 veces como alarma de finalización.

ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

1. Lea todos los materiales, adhesivos de advertencia y etiquetas.
2. Retire todo el material de embalaje, las etiquetas y los adhesivos.
3. Lave todas las piezas y los accesorios utilizados para la cocción con agua jabonosa tibia y enjuáguelos.
4. Coloque el horno (freidora de aire) sobre una superficie estable y nivelada.

CONSEJOS DE COCCIÓN

NOTA: los programas de cocción preestablecidos están programados para cocinar la comida indicada. No obstante, puede que necesite aumentar o reducir el tiempo o la temperatura en función de la calidad y la cantidad de comida.

- Dele la vuelta a la comida a mitad de cocción para obtener un resultado más consistente. Si lo prefiere, puede ajustar el temporizador a la mitad del tiempo necesario para saber exactamente cuándo darle la vuelta a la comida. O bien, abra la puerta del horno (freidora de aire) cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de cocción y dele la vuelta a la comida antes de reanudarla.
- Añada 3 minutos al tiempo de cocción si la unidad está fría para darle tiempo a alcanzar la temperatura apropiada antes del inicio de la cocción.
- Por lo general, las comidas más pequeñas requieren un tiempo de cocción menor que las de mayor tamaño. Las comidas de gran tamaño sólo requieren un periodo de cocción ligeramente mayor que las de menor tamaño.
- Se recomienda rociar un poco de aceite en la comida para un resultado más crujiente. Añada aceite justo antes de empezar la cocción.

- El horno (freidora de aire) puede utilizarse como su horno (freidora de aire), por lo que las recetas para horno (freidora de aire) deberían poder cocinarse también en esta unidad.
- Usa la masa preparada para hacer comidas con rellenos con rapidez y facilidad. La masa preparada también requiere un menor tiempo de cocción que la masa casera.
- Utilice una bandeja de hornear o un plato para horno (freidora de aire) cuando hornee un pastel o una tarta. Esto también se recomienda para comidas delicadas o con rellenos.
- El horno (freidora de aire) puede usarse para recalentar alimentos. Le recomendamos ajustar la temperatura a 150 °C y comprobar los alimentos hasta que se hayan calentado a su gusto.
- Durante la cocción, todas las piezas y accesorios se calentarán mucho. Cuando retire los alimentos cocinados, utilice guantes de cocina o el mango desmontable del espetón (vendido por separado) para evitar quemaduras. No deposite las piezas directamente en una encimera. Hágalo solamente sobre una hornilla o un trébede. Tenga en cuenta que los programas de cocción preestablecidos están programados para cocinar la comida indicada. No obstante, puede que necesite aumentar o reducir el tiempo o la temperatura en función de la calidad y la cantidad de comida.

LIMPIEZA

- Limpie el horno (freidora de aire) después de cada uso. Todas las piezas y accesorios internos (algunos vendidos por separado) están fabricados en acero inoxidable o metal revestido con Teflón y pueden lavarse en el lavavajillas, pero no utilice nunca productos o utensilios de limpieza abrasivos sobre estas superficies. Si hay demasiados restos de comida incrustados en algún accesorio, déjelo en remojo de un día para otro para lavarlos con facilidad con agua y líquido lavavajillas.
- Desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente y espere a que el aparato se haya enfriado por completo antes de limpiarlo.
- Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo tibio y un detergente suave. No ponga en remojo ni sumerja la puerta en agua ni la limpie en el lavavajillas.
- Limpie el interior del aparato con agua caliente, líquido lavavajillas y una esponja no abrasiva.
- Si es necesario, quite los restos de comida de la pantalla superior (debajo de las resistencia eléctrica y el ventilador) con un cepillo de limpieza.
- Asegúrese de que la unidad se haya secado del todo antes de enchufarla y usarla de nuevo.

ALMACENAMIENTO

- Desenchufe el aparato y deje que se seque por completo.
- Asegúrese de que todos los componentes estén limpios y secos.
- Coloque el aparato sobre un lugar limpio y seco. Cúbralo para prevenir la acumulación de polvo.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y PREGUNTAS FRECUENTES

Problema	Posible causa	Solución
El horno (freidora de aire) no funciona.	La unidad no está enchufada.	Enchufe el cable de alimentación a una toma de corriente.
	La unidad está encendida, pero no ha iniciado aún la cocción.	Con la cesta en su sitio, ajuste la temperatura y el tiempo o seleccione un programa preestablecido. Compruebe que la puerta esté cerrada y pulse el botón de encendido/apagado.
La comida no se cocina.	Las bandejas u otros accesorios están demasiado llenos.	Cocine cantidades más pequeñas para una freidura más uniforme.
	La temperatura es demasiado baja.	Eleve la temperatura y continúe la cocción.
La comida no está cocinada uniformemente.	No ha dado la vuelta a los alimentos a mitad de la cocción.	Dele la vuelta o agite los alimentos a mitad de la cocción.
Sale humo blanco del horno (freidora de aire).	Se está quemando el aceite o grasa de la comida.	Use papel de cocina para recoger el exceso de grasa de la comida o los accesorios.
	Los accesorios tienen demasiados restos de grasa de cocciones anteriores.	Limpie los accesorios después de usarlos.
Las patatas fritas no se fríen de manera uniforme.	Está utilizando un tipo de patata equivocado.	Utilice sobre patatas firmes y frescas.
	Las patatas no se han lavado bien bajo el agua durante su preparación.	Corte las patatas en tiras y seque con papel de cocina para quitarles el exceso de fécula.

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-9445

Descripción del producto:

Horno freidora de aire • 220-240V~, 50-60 Hz,
1800W • Capacidad de 12L



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	-----	33
Vor der Verwendung des Produkts	-----	33
Informationssymbole	-----	34
Wichtige Sicherheitsvorkehrungen	-----	35
Allgemeine Anleitung	-----	37
Zubehör	-----	37
Bedienfeld	-----	40
Vor dem Ersten Gebrauch	-----	42
Kochtipps	-----	42
Reinigung	-----	43
Aufbewahrung	-----	43
Fehlerbehebung & Häufig Gestellte Fragen	-----	44
Produktgarantie	-----	45
EU-Konformitäts-erklärung	-----	47



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

EINFÜHRUNG

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

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

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

VOR DER VERWENDUNG DES PRODUKTS

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

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

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



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

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

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

Bevor Sie das Produkt verwenden, beachten Sie bitte Folgendes:

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

WICHTIGE HINWEISE. ZUM NACHSCHLAGEN AUFBEWAHREN.

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

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

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.



Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen der Europäischen Union.

WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

Lesen Sie die folgenden anweisungen und beachten Sie die warnhinweise, auch wenn Sie mit dem umgang mit elektronischen geräten vertraut sind, bevor Sie ihren Ofen (Heißluftfritteuse) zum ersten mal verwenden. Bewahren Sie diese bedienungsanleitung zum späteren nachschlagen an einem sicheren ort auf. Geben Sie immer diese bedienungsanleitung mit, wenn Sie den Ofen (die Heißluftfritteuse) verkaufen oder weitergeben. Sie ist ein teil des produkts.

WARNUNG

- Tauchen Sie das Gerät niemals unter Wasser und geben Sie keine Flüssigkeiten hinein. Dies gilt insbesondere für Teile mit elektrischen Komponenten.
- Drehen Sie den Stecker um, wenn er nicht vollständig in die Steckdose passt, und versuchen Sie es erneut. Kontaktieren Sie den Kundendienst, wenn es immer noch nicht funktioniert. Versuchen Sie nicht, irgendwelche Änderungen am Stecker vorzunehmen.
- Überprüfen Sie, dass das Gerät mit einer Wandsteckdose verbunden ist. Stellen Sie stets sicher, dass der Stecker richtig in der Wandsteckdose steckt.
- Überfüllen Sie das Gerät beim Garen nicht, um Kontakt zwischen Lebensmitteln und dem inneren oberen Sichtfenster oder Heizelement zu vermeiden.
- Bedecken Sie nicht den Luftein- und -auslass während des Betriebs des Ofens (der Heißluftfritteuse). Dies kann das Gerät beschädigen oder zu Überhitzung führen.
- Geben Sie niemals Öl in den Ofen (die Heißluftfritteuse) oder dessen Zubehör. Dies könnte zu Feuer und Verletzungen führen.
- Während des Garens erreicht das Innere des Geräts sehr hohe Temperaturen. Fassen Sie niemals mit den Händen in das Gerät, wenn es noch nicht vollständig abgekühlt ist, um Verletzungen zu vermeiden.
- Dieses Gerät ist nicht dafür ausgelegt, von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen, geistigen Fähigkeiten, mangelnder Erfahrung oder Kenntnis benutzt zu werden, es sei denn, dass sie von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt werden oder ausführliche Anweisungen zur Bedienung des Geräts erhalten haben. Das Gerät ist außerdem nicht für den Gebrauch durch Kinder bestimmt. Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät. Stellen Sie das Gerät nicht auf Herdplatten.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn der Netzstecker, das Netzkabel oder das Gerät selbst in irgendeiner Weise beschädigt sind.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, dem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
 - (1) Bewahren Sie das Gerät und sein Netzkabel während Betrieb und Abkühlphase außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
 - (2) Halten Sie das Netzkabel von heißen Oberflächen fern. Berühren Sie niemals das Netzkabel oder die Bedienelemente mit nassen Händen.
 - (3) Verbinden Sie das Gerät niemals mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer separat bedienbaren Stromversorgung (wie einem Dimm-Schalter). Verwenden Sie das Gerät niemals mit einem Verlängerungskabel.
- Verwenden Sie die Klappe des Ofens (der Heißluftfritteuse) niemals als Ablage für heiße Speisen oder Zubehörteile, da dies wahrscheinlich zu Beschädigungen führt.
- Während des Betriebs tritt Luft aus dem Luftauslass aus. Halten Sie mit Händen und Gesicht einen sicheren Abstand zum Luftauslass. Vermeiden Sie den Luftauslass auch beim Hinzugeben und Entnehmen von Speisen und/oder Zubehör. Bedecken Sie niemals aus irgendwelchen Gründen die Lüftungen.
- Die Oberflächen des Geräts können während des Gebrauchs heiß werden. Jegliches Zubehör (wie der Draht-Drehkorb) wird heiß. Tragen Sie beim Umgang mit heißen Teilen Ofenhandschuhe oder verwenden Sie den „Greifer“.
- Sollte schwarzer Qualm aus dem Gerät austreten, trennen Sie es sofort von der Stromversorgung

- und warten Sie, bis kein Qualm mehr austritt. Nach Ablauf der Zeit wird das Garen angehalten, aber das Gebläse läuft während der Abkühlphase für 20 Sekunden nach.
- Betreiben Sie das Gerät stets auf einer waagerechten, ebenen, stabilen und nicht entflammaren Oberfläche.
 - Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch in normalen Privathaushalten bestimmt. Es ist nicht für kommerzielle Verwendung oder den Einzelhandel bestimmt. Verwenden Sie den Ofen (die Heißluftfritteuse) nicht für andere Zwecke als in dieser Anleitung beschrieben.

VORSICHT: HEISSE OBERFLÄCHE!
Das Gerät wird während des Betriebs extrem heiß. Lassen Sie den Ofen (die Heißluftfritteuse) nach dem Betrieb für ungefähr 30 Minuten abkühlen, bevor Sie ihn bedienen oder reinigen. Trennen Sie den Ofen (die Heißluftfritteuse) stets nach Gebrauch vom Stromnetz.

- Stellen Sie sicher, dass die im Gerät zubereiteten Speisen eine goldgelbe Farbe aufweisen und nicht dunkel oder braun werden. Der Verzehr von verbrannten Speisen wird nicht empfohlen.

VORSICHT: BRANDGEFAHR. Verwenden Sie den Ofen (die Heißluftfritteuse) niemals in der Nähe von entflammaren Materialien, wie Vorhängen, Gardinen usw. Betreiben Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe von entflammaren Materialien, wie Tischdecken oder Vorhänge.

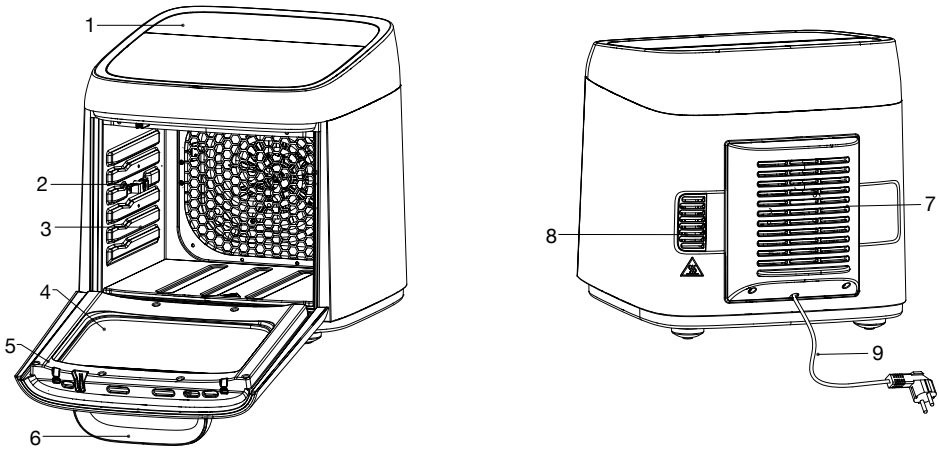
ÜBERHITZUNGSSCHUTZ
Bei Versagen des integrierten Temperaturregulierungssystems und daraus resultierender Überhitzung wird das Überhitzungsschutzsystem aktiviert und das Gerät schaltet sich aus. Ziehen Sie in diesem Fall den Netzstecker. Lassen Sie den Ofen (die Heißluftfritteuse) vollständig abkühlen, bevor Sie ihn (sie) wieder verwenden oder aufbewahren. Wenn das Problem weiterhin besteht, kontaktieren Sie das Kundendienst-Zentrum.

AUTOMATISCHE ABSCHALTUNG
Das Gerät verfügt über eine integrierte „Abschalt“-Vorrichtung, die nach Ablauf der Zeit das Gerät automatisch abschaltet. Sie können den Garvorgang manuell beenden, indem Sie während des Betriebs die Power-Taste drücken. Beachten Sie, dass das Gebläse für weitere 20 Sekunden während der Abkühlphase läuft.

STROMVERSORUNG
Wenn der elektrische Schaltkreis durch andere Geräte überlastet ist, kann der Ofen (die Heißluftfritteuse) nicht korrekt funktionieren. Der Ofen (die Heißluftfritteuse) sollte über einen eigenen elektrischen Schaltkreis betrieben werden.

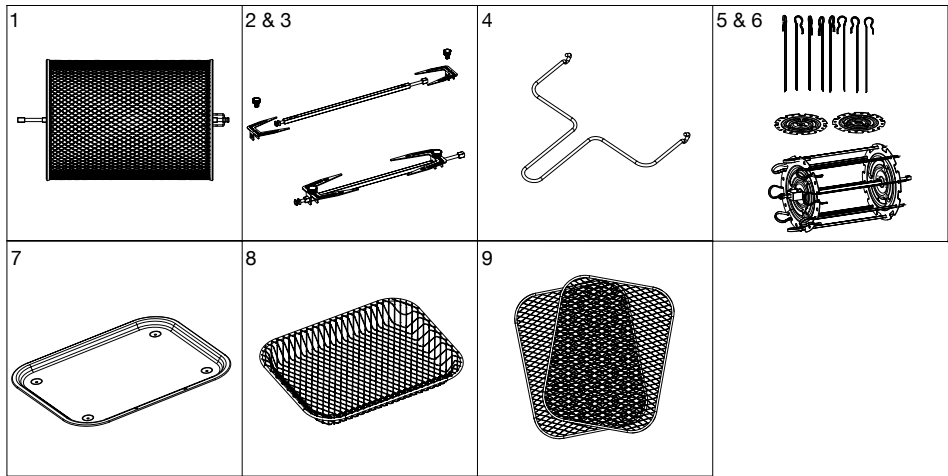
ELEKTROMAGNETISCHE FELDER (EMF)
Dieses Gerät erfüllt alle Normen in Bezug auf elektromagnetische Felder (EMF). Bei ordnungsgemäßer Verwendung entsprechend den Anweisungen dieser Bedienungsanleitung ist der Betrieb des Geräts nach heutigem Stand der wissenschaftlichen Daten sicher.

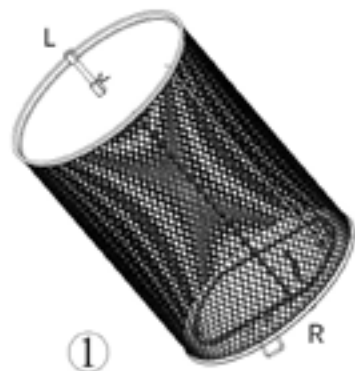
ALLGEMEINE ANLEITUNG



1	Bedienfeld	6	Türgriff
2	Scharnierhalterung	7	Lufteinlass
3	Grillrostschiene	8	Luftauslass
4	Transparentes Fenster	9	Netzkabel
5	Tür	/	/

ZUBEHÖR





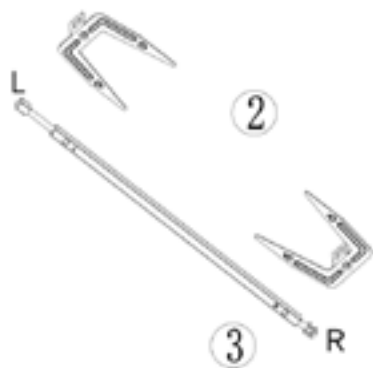
1. ROTIERENDER GARKORB

Der rotierende Garkorb ist ideal für Pommes und geröstete Nüsse, da er dabei hilft, die Speisen gleichmäßig zu garen, ohne dass sie manuell gewendet oder gedreht werden müssen. Verwenden Sie die Aufnahmegabel, um den rotierenden Korb sicher zu entfernen. Führen Sie das linke Ende der Welle in das Loch der Motorachse ein und setzen Sie dann die rechte Seite der Welle auf den Schlitz. Heben Sie die rechte Seite der Welle des Korbs aus dem Schlitz und entfernen Sie dann das linke Ende der Welle aus dem Loch der Motorachse, wenn Sie den Korb aus der Vertiefung herausnehmen möchten.

2 & 3. HÄHNCHENGABEL (BRATHÄHNCHENGABEL-ZUSAMMENBAU)

Verwenden Sie die Hähnchengabel und die Welle für Braten und ganze Hühner. Schieben Sie den Spieß längs durch die Mitte des Fleisches. Stecken Sie die Gabeln an den Enden des Spießes in das Fleisch hinein und befestigen Sie sie mit den Feststellschrauben. Der Spieß verfügt über Einbuchtungen, in die die Feststellschrauben eingedreht werden können. Sie können bei Bedarf die Schrauben näher an der Mitte des Spießes befestigen, aber niemals außen an den Enden des Spießes.

HINWEIS: Stellen Sie sicher, dass der Braten oder das Geflügel nicht zu groß ist, um sich im Ofen (in der Heißluftfritteuse) frei drehen zu können. Führen Sie das linke Ende der Welle in das Loch der Motorachse ein und setzen Sie dann die rechte Seite der Welle auf den Schlitz. Heben Sie die rechte Seite der Welle des Korbs aus dem Schlitz und entfernen Sie dann das linke Ende der Welle aus dem Loch der Motorachse, wenn Sie den Korb aus der Vertiefung herausnehmen möchten.



5 & 6. GRILLSPIESS (GRILLSPIESS-ZUSAMMENBAU)

Die Grillspieße sind ideal für Kebab jeglicher Art. Zum Zusammenbau die Grillspieße mit den Feststellschrauben am Drehspieß befestigen. Der Spieß verfügt über Einbuchtungen, in die die Feststellschrauben eingedreht werden können. Sie können bei Bedarf die Schrauben näher an der Mitte des Spießes befestigen, aber niemals außen an den Enden des Spießes. Stecken Sie die Spieße durch jede der Grillspießöffnungen und achten Sie darauf, dass der Spieß parallel zum Drehspieß verläuft.



4. AUFNAHMEGABEL

Verwenden Sie die Aufnahmegabel, um gegarte Braten und Hähnchen zu entnehmen, die mit dem Drehspieß und/oder der Aufnahmegabel zubereitet wurden, oder alles andere, was Sie nicht mit der Hand und einem Ofenhandschuh herausnehmen können. Positionieren Sie die Enden der Aufnahmegabel unter dem Drehspieß, heben Sie dann die rechte Seite an, dann die linke Seite, und ziehen Sie die Welle dann langsam aus dem Spießschlitz und Ihr Essen aus dem Ofen.

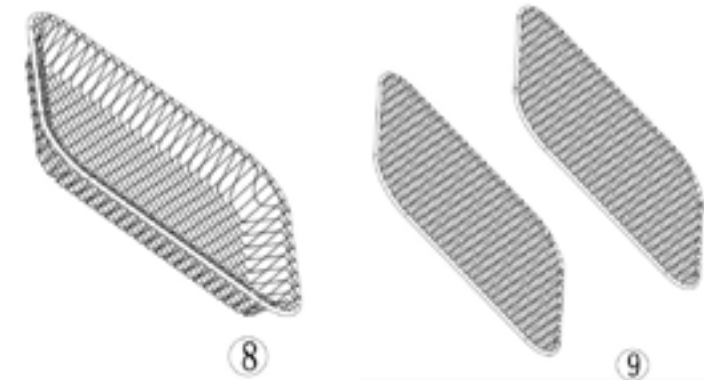


7. AUFFANGSCHALE

Die Auffangschale fängt Öl und Reste auf, die beim Garen herunterfallen. Sobald die Öl-Auffangschale vollständig abgekühlt ist, kann sie aus dem Ofen (der Heißluftfritteuse) genommen und gereinigt werden. Wenn die Auffangschale während des Garens eingesetzt ist, ist es leichter, den Innenraum des Ofens (der Heißluftfritteuse) sauber zu halten.

8 & 9. GITTERKORB / GITTERROST

Diese Einsätze werden hauptsächlich zum Garen verwendet, können aber auch zum Dörren verwendet werden (siehe Dörranleitung unten). Die Gestelle ermöglichen das gleichzeitige Garen von mehreren Blechen mit Lebensmitteln und unterstützen die Luftzirkulation. Wenden Sie sich bei Fragen zum Kauf von Zubehör an den Kundendienst.



WICHTIG

Überprüfen Sie vor dem Gebrauch alle mitgelieferten Teile und Zubehör sorgfältig. Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn Teile fehlen oder beschädigt sind und kontaktieren Sie unverzüglich den Kundendienst.

WARNUNG

Gabeln, Spieße und andere Metallteile in diesem Gerät sind scharf und werden während des Gebrauchs extrem heiß. Es ist große Vorsicht geboten, um Verletzungen zu vermeiden. Tragen Sie Ofenhandschuhe oder verwenden Sie Topflappen.

BEDIENFELD



1. DIGITALES LED-DISPLAY

Das Menü wird beim Start angezeigt. Wenn die Taste gedrückt wird, um die Uhrzeit oder die Temperatur anzuzeigen, werden diese abwechselnd angezeigt.

2. MENÜ-TASTE

Berühren Sie diese Taste, um das Menü aufzurufen und Sie können die Taste > oder < drücken, um verschiedene Garfunktionen auszuwählen. Nachdem Sie die gewünschte Garfunktion ausgewählt haben, drücken Sie die Start-Taste. Wenn die LED-Digitalanzeige die Zeit oder Temperatur anzeigt, berühren Sie die Menü-Taste, um zur Menüoberfläche zu gelangen, und drücken Sie dann die Taste > oder < um zu einer anderen Garfunktion zu wechseln.

Beachten Sie unbedingt, dass die Voreinstellungen zum Dörren im Dörrmodus unterschiedlich funktionieren. Die Temperatur ist auf einen Bereich zwischen 30 °C und 80 °C begrenzt.

MENÜ-VOREINSTELLUNG:			
Menü	Symboltaste	Standard-Temp.	Standard-Zeit
Heißluftfritteuse	P01	180°C	15min
Steak	P02	200°C	10min
Grillen	P03	160°C	20min
Pommes frites	P04	200°C	30min
Fisch	P05	180°C	15min
Trockenobst	P06	60°C	240min
Shrimps	P07	185°C	10min
Rösten	P08	200°C	15min
Backen	P09	175°C	15min
Grill	P10	200°C	20min
Aufwärmen	P11	160°C	15min
Hühnchen	P12	200°C	35min
Temp.bereich	80°C~200°C	Trockenobst: 30-80°C	/
Zeitbereich	1min~60min	Trockenobst: 2h-24h	/

3. ZEIT-/TEMPERATUR-TASTE

Wenn Sie während des Garvorgangs die Zeit oder Temperatur anpassen möchten, drücken Sie bitte zuerst die Zeit-/Temperatur-Taste. Wenn auf dem Display die Uhrzeit angezeigt wird, drücken Sie die Taste, um die Zeit pro Tastendruck um eine Minute zu erhöhen/verringern.

Wenn auf dem Display die Temperatur angezeigt wird, drücken Sie die Taste, um die Temperatur um 5 Grad pro Tastendruck zu erhöhen/verringern.

Im Dörrmodus kann der Timer auf 2 bis 24 Stunden eingestellt werden, wobei die Zeit in 1-Stunden-Schritten geändert werden kann.

4. LICHT

Drücken Sie diese Taste, um das Licht im Inneren des Geräts einzuschalten, während das Gerät läuft oder die Benutzeroberfläche eingestellt wird, und das Licht wird nach 20 Sekunden ausgeschaltet.

5. LEISTUNG

Sobald das Gerät angeschlossen ist, leuchtet die Ein-/Aus-Taste  auf. Durch Drücken der Ein-/Aus-Taste wird das gesamte Bedienfeld aktiviert, sodass Sie den Garvorgang starten und die Einstellungen ändern können.

WICHTIGER HINWEIS: Das Gerät wird ausgeschaltet, wenn die Klappe geöffnet wird. Sie müssen die Ein-/Aus-Taste erneut drücken, um die Benutzeroberfläche aufzurufen, nachdem die Klappe geschlossen wurde.

6. START-/PAUSE-TASTE

Wenn die Voreinstellung auf der Benutzeroberfläche eingestellt wurde, drücken Sie die Taste, um das Programm auszuführen. Drücken Sie die Taste während des Betriebs, um das Gerät anzuhalten, und setzen Sie den Betrieb fort, indem Sie sie erneut drücken.

7. ROTISSERIE FUNCTION

Das Rotieren wird durch Drücken dieser Taste angeschaltet. Drücken Sie die Taste erneut, um das Rotieren abzuschalten.

HINWEIS: Nach Ablauf der Zeit schaltet sich das Heizelement ab, aber das Gebläse läuft noch etwa 20 Sekunden lang weiter, um die heiße Luft aus Sicherheitsgründen abzuleiten. Schließlich läutet die Timer-Glocke 5 Mal, um den Alarm zu beenden.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

1. Lesen Sie das gesamte Material sowie alle Warnaufkleber und Etiketten durch.
2. Entfernen Sie jegliche Verpackung, Etiketten und Aufkleber.
3. Spülen Sie alle Teile und Zubehör, die beim Garvorgang verwendet werden, mit warmem Spülwasser ab.
4. Stellen Sie den Ofen (die Heißluftfritteuse) auf einer stabilen, flachen Oberfläche auf.

KOCHTIPPS

HINWEIS: Die voreingestellten Kochmodi sind so programmiert, dass sie die jeweils angegebene Art von Lebensmitteln zubereiten. Es kann jedoch notwendig sein, die Zeit oder Temperatur je nach Menge und Qualität des Garguts zu erhöhen oder zu reduzieren.

- Wenden Sie das Gargut nach der Hälfte der Garzeit für ein gleichmäßigeres Ergebnis. Sie können den Timer auf die Hälfte der vorgesehenen Zeit einstellen, sodass Sie genau wissen, wann das Gargut gewendet werden soll, oder Sie öffnen die einfach die Klappe des Ofens (der Heißluftfritteuse) nach der Hälfte der Garzeit, um das Gargut zu wenden und dann den Garvorgang fortzusetzen.
- Erhöhen Sie die Garzeit um 3 Minuten, wenn das Gerät kalt gestartet wird, sodass die Zieltemperatur erreicht wird, bevor die Lebensmittel gegart werden.
- Beachten Sie, dass kleiner geschnittene Lebensmittel in der Regel eine kürzere Garzeit als

größere Lebensmittel benötigen. Große Mengen an Lebensmitteln erfordern eine etwas längere Garzeit gegenüber kleineren Mengen.

- Für ein noch knusprigeres Endergebnis empfehlen wir, das Gargut mit etwas Öl zu besprühen. Geben Sie das Öl direkt vor dem Garen hinzu.
- Sie können mit Ihrem Ofen (Ihrer Heißluftfritteuse) genauso wie mit Ihrer Heißluftfritteuse (Ihrem Ofen) umgehen. Ihre Lieblingsrezepte für den Ofen (die Heißluftfritteuse) sollten in diesem Gerät genauso gut funktionieren.
- Verwenden Sie küchenfertige Füllungen, um gefüllte Speisen schnell und einfach vorzubereiten. Küchenfertige Füllungen benötigen außerdem eine kürzere Garzeit als hausgemachte.
- Verwenden Sie eine Backform oder ein geeignetes Backblech, wenn Sie Kuchen oder Quiche backen. Wir empfehlen dies auch bei instabilen Lebensmitteln und Speisen mit Füllung.
- Sie können diesen Ofen (diese Heißluftfritteuse) zum Aufwärmen von Speisen verwenden. Hierzu empfehlen wir eine Temperatur-Einstellung von 150 °C. Überprüfen Sie die Speisen, bis sie zum gewünschten Grad erwärmt sind.
- Alle Teile und Zubehör werden während des Garvorgangs sehr heiß. Verwenden Sie zum Entnehmen der Speisen Ofenhandschuhe oder die Aufnahmegabel (separat erhältlich), um Verbrennungen zu vermeiden. Stellen Sie heiße Teile nicht direkt auf einer Arbeitsfläche ab, sondern auf Herdplatten oder Topfuntersetzern. Beachten Sie, dass die voreingestellten Garmodi so programmiert sind, dass die angezeigten Lebensmittelarten gegart werden. Es kann jedoch notwendig sein, die Zeit oder Temperatur je nach Menge und Qualität des Garguts zu erhöhen oder zu reduzieren.

REINIGUNG

- Reinigen Sie Ihren Ofen (Ihre Heißluftfritteuse) nach jeder Verwendung. Alle Innenteile und das Zubehör (manches separat erhältlich) bestehen aus Edelstahl oder Teflon-beschichtetem Metall und sind spülmaschinenfest – aber verwenden Sie niemals scheuernde Reinigungsmittel oder Utensilien auf diesen Oberflächen. Wenn zu viele Speisereste am Zubehör anhängen, lassen Sie es über Nacht einweichen, um die Reinigung mit normaler Seife und Wasser zu erleichtern.
- Ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose und stellen Sie sicher, dass das Gerät gut abgekühlt ist, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Wischen Sie die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab. Das Gerät nicht in Wasser einweichen oder untertauchen oder in der Spülmaschine reinigen.
- Reinigen Sie die Innenseite des Geräts mit heißem Wasser, einem milden Reinigungsmittel und einem nicht-scheuernden Schwamm.
- Wenn notwendig, entfernen Sie unerwünschte Speisereste vom oberen Sichtfenster (unter Heizspule und Gebläse) mit einer Reinigungsbürste.
- Überprüfen Sie, dass das Gerät vollständig abgetrocknet ist, bevor Sie es anschließen und wieder verwenden.

AUFBEWAHRUNG

- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und lassen Sie es gut abkühlen.
- Stellen Sie sicher, dass alle Bestandteile sauber und trocken sind.
- Stellen Sie das Gerät an einen sauberen, trockenen Ort, wenn es nicht in Gebrauch ist. Decken Sie es ab, um Staubablagerungen zu vermeiden.

FEHLERBEHEBUNG & HÄUFIG GESTELLTE FRAGEN

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Der Ofen (die Heißluftfritteuse) funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht mit der Steckdose verbunden.	Verbinden Sie das Netzkabel mit einer Wandsteckdose.
	Das Gerät ist angeschaltet, aber der Garvorgang wurde noch nicht gestartet.	Stellen Sie Temperatur und Zeit ein oder wählen Sie eine Voreinstellung, wenn der Korb eingesetzt ist. Überprüfen Sie, dass die Klappe geschlossen ist, dann drücken Sie die Start-Stop-Taste.
Meine Speisen sind nicht gar.	Die Bleche oder anderes Zubehör sind überfüllt.	Garen Sie kleinere Portionen für ein gleichmäßigeres Frittieren.
	Die Temperatur ist zu niedrig eingestellt.	Erhöhen Sie die Temperatur und setzen Sie den Garvorgang fort.
Meine Speisen sind nicht gleichmäßig gar.	Das Gargut wurde nicht nach der Hälfte des Garvorgangs gewendet.	Wenden oder rühren Sie das Gargut nach der Hälfte des Garvorgangs um.
Aus dem Ofen (der Heißluftfritteuse) tritt weißer Qualm aus.	Auf den Speisen befindet sich Öl, das verbrennt.	Entfernen Sie überschüssiges Fett von Speisen oder Zubehör mit einem Küchenpapier.
	Auf dem Zubehör befinden sich überschüssige Fettablagerungen von vorherigen Verwendungen.	Reinigen Sie das Zubehör nach der Verwendung.
Pommes sind nicht gleichmäßig frittiert.	Sie verwenden eine falsche Kartoffelsorte.	Verwenden Sie frische, fest kochende Kartoffeln.
	Die Kartoffeln wurden bei der Vorbereitung nicht richtig gewaschen.	Schneiden Sie die Kartoffeln in Stifte und tupfen Sie sie trocken, um überschüssige Stärke zu entfernen.

PRODUKTGARANTIE

Sehr geehrte KundInnen,

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

Gewährleistungsfrist:

Gemäß den geltenden Gesetzen im Verkaufsland - mindestens 2 Jahre.

Garantieabdeckung:

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

Verfahren zur Geltendmachung der Garantie oder zur Anforderung eines Ersatzes:**Garantiefall:**

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

**Die folgenden Informationen werden benötigt:**

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

Im Abschnitt Produktinformation müssen Sie Folgendes angeben:

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

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

Anwendbares Recht:

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

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

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

Mit freundlichen Grüßen,

Bergner Europe S.L.

EU-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

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

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

Bezüglich des folgenden Produkts:

Bergner Europe S.L. Referenz.:

BGMP-9445

Beschreibung des Produktes:

Heissluftfritteuse und ofen • 220-240V~, 50-60 Hz, 1800W • 12L Kapazität



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	-----	49
Prima di utilizzare il prodotto	-----	49
Icone informative	-----	50
Importanti precauzioni di sicurezza	-----	51
Descrizione dell'apparecchio	-----	53
Accessori	-----	53
Pannello di controllo	-----	56
Prima del primo utilizzo	-----	58
Consigli per la cottura	-----	58
Pulizia	-----	59
Conservazione	-----	59
Risoluzione dei problemi e domande comuni	-----	60
Assistenza prodotto	-----	61
Dichiarazione di conformità EU	-----	63



Questo simbolo indica che il prodotto non deve essere smaltito insieme ai rifiuti domestici nei Paesi dell'EU. Per prevenire danni all'ambiente o alla salute derivanti da uno smaltimento scorretto del prodotto, si raccomanda di riciclarlo per favorire il recupero dei materiali riutilizzabili. Per smaltire l'apparecchio, utilizzare gli appositi sistemi di raccolta o contattare il rivenditore affinché il prodotto venga riciclato nel rispetto dell'ambiente.

INTRODUZIONE

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

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

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

PRIMA DI UTILIZZARE IL PRODOTTO

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

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

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



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

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

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

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

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

AVVISI IMPORTANTI. CONSERVARE PER RIFERIMENTO.

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

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

ICONE INFORMATIVE

PERICOLO

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



ATTENZIONE: *Rischio di lesioni.*



AVVISO: *Rischio di danni materiali.*



ATTENZIONE: *Superfici calde!*



PERICOLO: *Rischio di folgorazione.*

INFORMAZIONI AGGIUNTIVE



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



Corrente alternata.



Sicuro per il contatto con gli alimenti.



Questo prodotto è conforme ai requisiti della Unione Europea.

IMPORTANTI PRECAUZIONI DI SICUREZZA

Prima di utilizzare per la prima volta il forno (la friggitrice ad aria), leggere attentamente le seguenti istruzioni e prestare attenzione alle avvertenze, anche se si ha familiarità con l'utilizzo dei dispositivi elettronici conservare queste istruzioni per l'uso in un posto sicuro per futuro riferimento. Se si decide di vendere il forno (la friggitrice ad aria) o di trasferire il prodotto ad altri, includere sempre queste istruzioni. Sono parte integrante del prodotto.

AVVERTENZA

- Non immergere mai l'unità in acqua né versare liquidi di alcun tipo all'interno dell'unità, in particolare se si tratta di parti contenenti componenti elettrici.
- Se la spina non si inserisce completamente nella presa, invertire la spina e riprovare. Se ancora non funziona, contattare il servizio clienti. Non tentare di modificare in alcun modo la spina.
- Assicurarsi che l'apparecchio sia collegato a una presa a muro. Assicurarsi sempre che la spina sia inserita correttamente nella presa a muro.
- Per evitare il contatto degli alimenti con lo schermo superiore interno e l'elemento riscaldante, non riempire eccessivamente l'unità durante la cottura.
- Non coprire le prese d'aria di aspirazione o di scarico mentre il forno (la friggitrice ad aria) è in funzione. Ciò danneggerà l'unità o ne causerà il surriscaldamento.
- Non versare mai olio nel forno (nella friggitrice ad aria) o negli accessori. Potrebbero verificarsi incendi e infortuni.
- Durante la cottura, la temperatura interna dell'unità sarà molto alta. Per evitare infortuni, non inserire mai le mani all'interno dell'unità a meno che non sia completamente raffreddata.
- Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali, mentali o prive di esperienza e conoscenza, a meno che non siano supervisionati da una persona responsabile o abbiano ricevuto istruzioni adeguate sull'uso dell'apparecchio. Inoltre questo apparecchio non è destinato all'uso da parte dei bambini. Non appoggiare oggetti sopra l'apparecchio. Non posizionare l'unità sulle superfici dei fornelli.
- Non utilizzare l'unità se la spina, il cavo di alimentazione o l'apparecchio stesso sono in qualche modo danneggiati.
- Per motivi di sicurezza, se il cavo di alimentazione è danneggiato deve essere sostituito dal costruttore, dal suo centro di assistenza o da un tecnico qualificato.
 - (1) Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini quando è in funzione o si sta raffreddando.
 - (2) Tenere il cavo di alimentazione lontano da superfici calde. Evitare di collegare il cavo di alimentazione e di azionare i comandi dell'unità quando si hanno le mani bagnate.
 - (3) Non collegare mai questo apparecchio a un timer esterno o a un sistema di alimentazione separato controllato a distanza (come un commutatore). Non utilizzare mai questo apparecchio con una prolunga di alcun tipo.
- Non utilizzare mai lo sportello del forno (della friggitrice ad aria) per appoggiarvi accessori o cibi caldi, poiché potrebbero danneggiarli.
- Quando è in funzione, l'aria viene rilasciata attraverso la bocchetta di scarico. Tenere la mano e il viso a distanza di sicurezza dalla bocchetta di scarico aria. Stare lontani dall'uscita di scarico anche durante l'inserimento o la rimozione di alimenti e/o accessori. Non coprire mai le prese d'aria per nessun motivo.
- Le superfici esterne dell'unità possono surriscaldarsi durante l'uso. Eventuali accessori (come il cestello a rete rotante) saranno molto caldi. Indossare guanti da forno o utilizzare il "sollevatore" a forchetta per spostare gli accessori quando sono caldi.
- Se l'unità dovesse emettere fumo nero, scollegarla immediatamente e attendere che il fumo si fermi. Allo scadere del tempo, la cottura si fermerà ma la ventola continuerà a funzionare per altri 20 secondi in modalità raffreddamento.
- Posizionare sempre l'apparecchio su una superficie orizzontale piana, stabile e non infiammabile.

- Questo apparecchio è riservato esclusivamente al normale uso domestico. Non è destinato all'uso in ambienti commerciali o di vendita al dettaglio. Non utilizzare il forno (la friggitrice ad aria) per scopi diversi da quelli descritti in questo manuale.

ATTENZIONE! SUPERFICI CALDE!

L'apparecchio diventa estremamente caldo durante il funzionamento

- Al termine della cottura, lasciare sempre raffreddare il forno (la friggitrice ad aria) per circa 30 minuti prima di spostarlo o pulirlo. Scollegare sempre il forno (la friggitrice ad aria) dopo l'uso. Assicurarsi che gli alimenti preparati risultino ben cotti e che abbiano assunto un colore giallo dorato invece che scuro o marrone. Non è consigliabile mangiare alimenti bruciati.

ATTENZIONE: PERICOLO D'INCENDIO. Non utilizzare mai il forno (la friggitrice ad aria) in prossimità di materiali infiammabili, come tende, tendaggi, ecc. Non utilizzare questo apparecchio sopra o nelle vicinanze di materiali combustibili come tovaglie o tende.

PROTEZIONE CONTRO IL SURRISCALDAMENTO

Se il sistema di controllo della temperatura interna si guasta, causando il surriscaldamento dell'unità, verrà attivato il sistema di protezione dal surriscaldamento e l'unità si spegnerà. Se questo dovesse accadere, scollegare il cavo di alimentazione. Lasciare che il forno (la friggitrice ad aria) si raffreddi completamente prima di riavviarlo o riporlo. Se il problema persiste, contattare il Centro assistenza clienti.

SPEGNIMENTO AUTOMATICO

L'apparecchio è dotato di un dispositivo di "spegnimento" incorporato che spegne automaticamente l'unità quando il tempo raggiunge lo zero. È possibile terminare manualmente il processo di cottura premendo il pulsante di accensione mentre l'unità è in funzione. Notare che la ventola continuerà a funzionare per altri 20 secondi in modalità di raffreddamento.

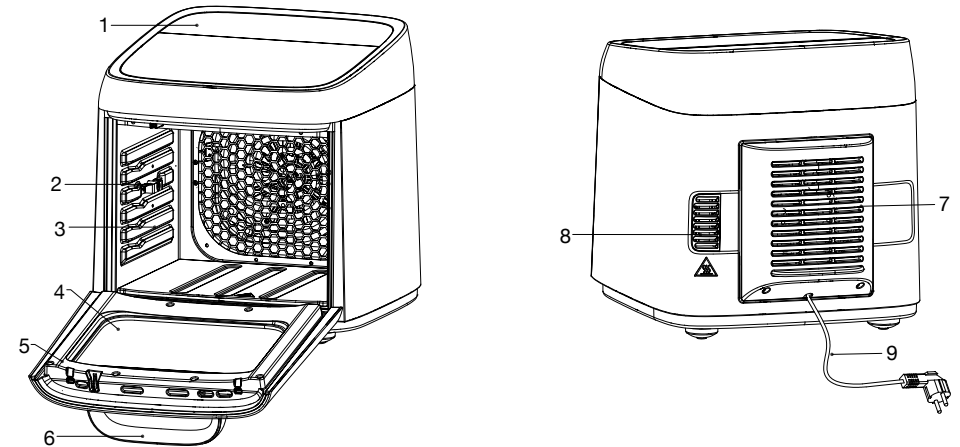
ENERGIA ELETTRICA

Se il circuito elettrico è sovraccarico da altri apparecchi, il forno (la friggitrice ad aria) potrebbe non funzionare correttamente. Il forno (la friggitrice ad aria) deve essere utilizzato su un circuito elettrico dedicato.

CAMPI ELETTRICI (EMF)

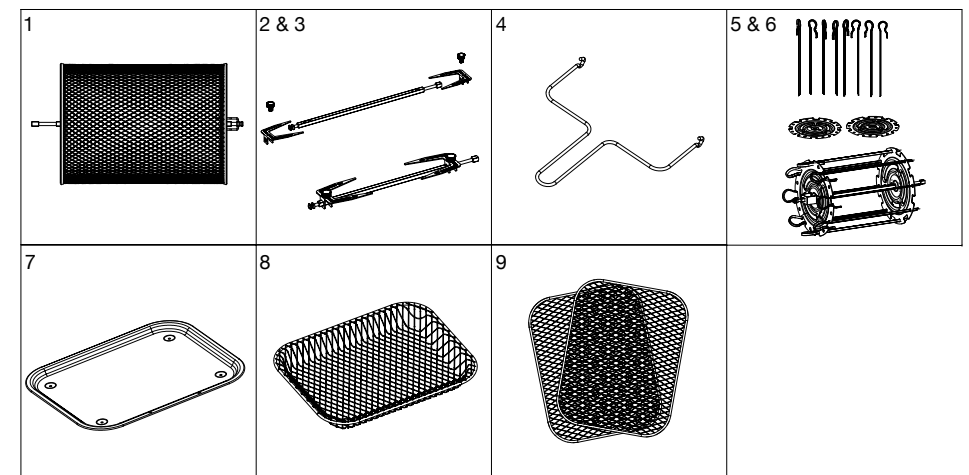
Questo apparecchio è conforme a tutte le normative relative ai campi elettromagnetici (EMF). Se gestito correttamente e seguendo le istruzioni in questo manuale utente, l'apparecchio risulterà completamente sicuro in base alle prove scientifiche oggi disponibili.

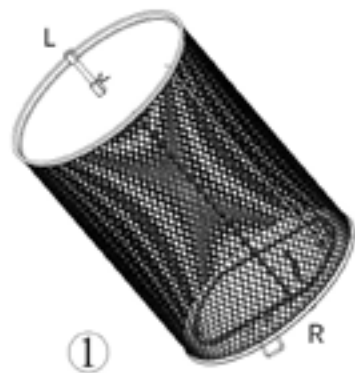
DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO



1	Pannello di controllo	6	Maniglia sportello
2	Staffa supporto albero	7	Apertura di ingresso dell'aria
3	Guida per griglia	8	Bocchetta di uscita dell'aria
4	Oblò trasparente	9	Cavo elettrico
5	Sportello	/	/

ACCESSORI





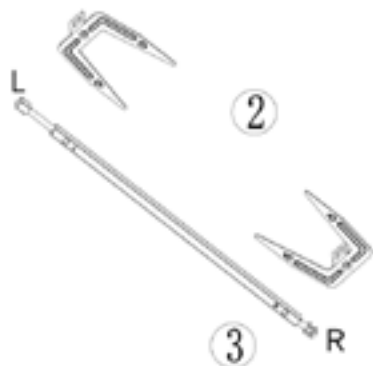
1. CESTELLO ROTANTE

Il cestello rotante è ottimo per patatine fritte e noci tostate, poiché aiuta a cuocere uniformemente gli alimenti senza doverli mescolare o girare manualmente. Utilizzare il sollevatore a forchetta per rimuovere il cestello rotante in modo sicuro. Inserire l'estremità sinistra dell'albero nel foro del perno del motore, quindi posizionare il lato destro dell'albero nella fessura sul lato opposto del forno. Per estrarre il cestello rotante dalla cavità del forno, sollevare prima il lato destro dell'albero dalla relativa fessura e poi estrarre l'estremità sinistra dell'albero dal foro del perno del motore.

2 E 3. FORCHETTONE PER POLLO (GRUPPO SPIEDO PER POLLO ARROSTO)

Utilizzare il forchettone e l'asta girarrosto per arrosti e polli interi. Spingere l'asta longitudinalmente attraverso il centro della carne. Far scorrere le due parti del forchettone sull'asta, da entrambe le estremità, fino a infilarle nella carne, quindi bloccarle in posizione con le viti di fissaggio. Ci sono rientranze sull'asta dove vanno avvitate le viti di fissaggio. Agganciare le viti il più vicino possibile al centro dell'asta, e mai verso l'esterno e cioè verso le estremità dell'asta.

NOTA: Assicurarsi che l'arrosto o il pollo non siano troppo grandi e che possano ruotare liberamente all'interno del forno (della friggitrice ad aria). Inserire l'estremità sinistra dell'albero nel foro del perno del motore, quindi posizionare il lato destro dell'albero nella fessura sul lato opposto del forno. Per estrarre il cestello rotante dalla cavità del forno, sollevare prima il lato destro dell'albero dalla relativa fessura e poi estrarre l'estremità sinistra dell'albero dal foro del perno del motore.



4. SOLLEVATORE A FORCHETTA PER RIMUOVERE GLI ACCESSORI

Per rimuovere arrosti e polli cotti sull'asta girarrosto o per operazioni difficili da compiere a mano con un guanto da forno, usare il sollevatore a forchetta. Posizionare le estremità del sollevatore a forchetta sotto l'asta girarrosto, quindi sollevare il lato destro, poi sul lato sinistro rimuovere con cautela l'asta dalla fessura del girarrosto in modo da poter estrarre il cibo dal forno.



5 E 6. GRIGLIA PER BARBECUE (GRUPPO PORTA-SPIEDINI)

Le griglie porta-spiedini sono ottime per preparare kebab e spiedini di qualsiasi tipo.

Per assemblare, fissare le griglie porta-spiedini all'asta girarrosto utilizzando le viti di fissaggio sulle griglie. Ci sono rientranze sull'asta dove vanno avvitate le viti di fissaggio. Agganciare le viti il più vicino possibile al centro dell'asta, e mai verso l'esterno e cioè verso le estremità dell'asta. Inserire gli spiedini attraverso ciascuna delle fessure della griglia porta-spiedini, assicurandosi che tutti gli spiedini siano paralleli all'asta del girarrosto.



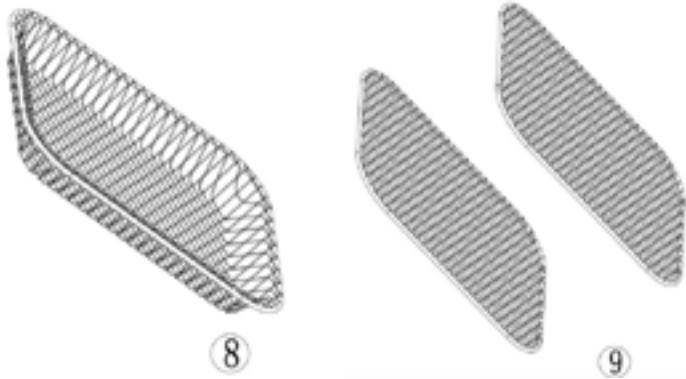
7. LECCARDA

La leccarda raccoglie l'olio o i pezzetti di cibo che cadono durante la cottura. Una volta completamente raffreddata, la leccarda può essere rimossa dal forno (dalla friggitrice ad aria), per essere lavata. Se si mantiene la leccarda all'interno dell'unità durante la cottura, sarà più facile mantenere pulito l'interno del forno (della friggitrice ad aria).



8 E 9. CESTELLO A RETE / GRIGLIA

Queste griglie servono come vassoi di cottura principali, ma possono essere utilizzate anche per disidratare. (Vedere di seguito le istruzioni per la disidratazione). È possibile cucinare contemporaneamente su più griglie, in quanto queste permettono una buona circolazione dell'aria. Contattare l'assistenza clienti per qualsiasi richiesta riguardante l'acquisto degli accessori.



IMPORTANTE

Controllare attentamente tutti i componenti e gli accessori inclusi prima dell'uso. Se un componente è mancante o danneggiato, non utilizzare il prodotto, ma contattare immediatamente l'assistenza clienti.

AVVERTENZE

Forchettone, spiedini e altre parti metalliche del prodotto sono affilati e diventeranno estremamente caldi durante l'uso, usare una grande cautela per evitare infortuni. Indossare guanti da forno o usare presine.

PANNELLO DI CONTROLLO



1. DISPLAY DIGITALE A LED

Il menu viene visualizzato all'avvio, se si preme il pulsante per visualizzare la temperatura o il tempo di cottura, questi verranno visualizzati alternativamente.

2. PULSANTE MENU

Toccando questo pulsante si accede all'interfaccia del menu che consente di premere > o < per scegliere tra diverse funzioni di cottura. Dopo aver scelto la funzione di cottura desiderata, premere il pulsante Avvio. Quando il display digitale a LED visualizza la temperatura o il tempo di cottura, toccare il pulsante del menu per passare all'interfaccia del menu, quindi premere > o < il pulsante per passare a una diversa funzione di cottura.

Da notare che i valori preimpostati per la funzione di disidratazione funzionano in modo diverso. L'intervallo di temperatura è limitato tra 30°C e 80°C.

PREIMPOSTAZIONI DEL MENU			
Menu	Icona pulsante	Temperatura predefinita	Tempo predefinito
Friggitrice ad aria	P01	180°C	15min
Bistecca	P02	200°C	10min
Rosolare	P03	160°C	20min
Patatine fritte	P04	200°C	30min
Pesce	P05	180°C	15min
Essiccare la frutta	P06	60°C	240min
Gamberi	P07	185°C	10min
Arrostire	P08	200°C	15min
Cuocere al forno	P09	175°C	15min
Griglia	P10	200°C	20min
Scaldare	P11	160°C	15min
Pollo	P12	200°C	35min
Intervallo di temperature	80°C~200°C	Essiccare la frutta: da 30 a 80°C	/
Intervallo di tempo	1min~60min	Essiccare la frutta: da 2 ore a 24 ore	/

3. PULSANTE TEMPERATURA/ TEMPO DI COTTURA

Durante la cottura, se si desidera regolare il tempo o la temperatura, per prima cosa toccare delicatamente il pulsante tempo/temperatura. Quando il display sullo schermo mostra il tempo di cottura, premere il pulsante per aumentare/diminuire di 1 minuto ad ogni pressione.

Quando il display sullo schermo mostra la temperatura, premere il pulsante per aumentare/diminuire di 5 gradi ad ogni pressione.

In modalità disidratazione, il timer può essere impostato tra 2 e 24 ore, modificato con incrementi di 1 ora.

4. LUCE

Premere questo pulsante per accendere la luce all'interno dell'unità quando l'apparecchio sta funzionando o per abilitare il pannello comandi. La luce si spegnerà dopo 20 secondi.

5. ACCENSIONE

Quando l'unità viene collegata alla presa elettrica, il pulsante di accensione  si illumina. Premendo il pulsante di accensione si abilita tutto il pannello comandi, permettendo di iniziare a cucinare o modificare le impostazioni.

AVVISO IMPORTANTE: l'apparecchio si spegne se si apre lo sportello e, dopo aver chiuso lo sportello, è necessario premere nuovamente il pulsante di accensione per accedere all'interfaccia di impostazione.

6. PULSANTE DI AVVIO/PAUSA

Una volta selezionato un programma preimpostato sul pannello comandi, premere questo pulsante per avviare la cottura. Durante la cottura, questo pulsante permette di metterla in pausa. Poi premerlo di nuovo per riprendere il funzionamento.

7. FUNZIONE GIRARROSTO

Premendo questo pulsante inizierà la rotazione del girarrosto. Premerlo di nuovo per spegnere il girarrosto.

NOTA: allo scadere della durata del programma selezionato, l'elemento riscaldante si arresta, ma la ventola continua ad andare per circa 20 secondi per rimuovere l'aria calda, per motivi di sicurezza. Alla fine, il campanello del timer suonerà 5 volte per indicare la fine della procedura.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

1. Leggere tutta la documentazione fornita, gli adesivi e le etichette di avvertenza.
2. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio, le etichette e gli adesivi.
3. Lavare con acqua calda e detersivo per stoviglie tutte le parti e gli accessori utilizzati durante la cottura, poi sciacquare accuratamente.
4. Posizionare il forno (la friggitrice ad aria) su una superficie stabile e piana.

CONSIGLI PER LA COTTURA

NOTA: le modalità di cottura preimpostate sono programmate per cuocere il tipo di alimento indicato. Tuttavia potrebbe essere necessario aumentare o diminuire il tempo o la temperatura a seconda della qualità e della quantità degli alimenti.

- Mescolare gli alimenti a metà del tempo di cottura per ottenere una cottura più uniforme. Si può impostare il timer sulla metà del tempo previsto in modo da sapere esattamente quando mescolare gli alimenti, o semplicemente aprire lo sportello del forno (della friggitrice ad aria) a metà del tempo di cottura totale e girare gli alimenti prima di riprendere la cottura.
- Aggiungere 3 minuti al tempo di cottura se l'unità è fredda, per consentire il raggiungimento della temperatura desiderata prima che il cibo inizi a cuocere.
- Tener presente che gli alimenti di dimensioni più piccole di solito richiedono un tempo di cottura leggermente più breve rispetto a quelli grandi. Grandi quantità di alimenti richiedono un tempo di

cottura solo leggermente più lungo rispetto a quantità minori.

- Si consiglia di spruzzare un po' d'olio sugli alimenti per un risultato finale ancora più croccante. Aggiungere l'olio subito prima di iniziare la cottura.
- Si può considerare il forno (la friggitrice ad aria) proprio come un forno tradizionale, quindi le ricette preferite dovrebbero funzionare altrettanto bene in quest'unità.
- Per preparare pietanze ripiene in modo semplice e veloce è consigliabile usare impasti preconfezionati, che tra l'altro richiedono un tempo di cottura più breve rispetto a quelli fatti in casa.
- Usare una teglia o un piatto da forno quando si cuoce una torta o una quiche. La stessa raccomandazione vale anche per tutti gli alimenti delicati o con ripieno.
- È possibile utilizzare il forno (la friggitrice ad aria) per riscaldare gli alimenti. Si consiglia di impostare la temperatura a 150°C e di controllare le pietanze finché non si riscalda come desiderato.
- Durante la cottura, tutte le parti e gli accessori diventeranno molto caldi. Quando si rimuovono le pietanze cotte, utilizzare guanti da forno o il "sollevatore" per girarrosto (venduto separatamente) per evitare ustioni. Non posizionare le parti calde direttamente su un piano di lavoro, ma solo su un piano cottura o un sottopentola. Si prega di notare che le modalità di cottura preimpostate sono programmate per cuocere il tipo di alimento indicato. Tuttavia potrebbe essere necessario aumentare o diminuire il tempo o la temperatura a seconda della qualità e della quantità degli alimenti.

PULIZIA

- Pulire il forno (la friggitrice ad aria) dopo ogni utilizzo. Tutte le parti interne e gli accessori (alcuni venduti separatamente) sono realizzati in acciaio inossidabile o metallo rivestito in teflon e sono tutti lavabili in lavastoviglie, tuttavia su queste superfici non bisogna mai utilizzare per la pulizia spugnette o utensili abrasivi. Se ad un qualche accessorio sono attaccati troppi residui di alimenti, lasciarlo immerso una notte in normale acqua e sapone per facilitarne la pulizia.
- Rimuovere il cavo di alimentazione dalla presa a muro e accertarsi che l'apparecchio si sia completamente raffreddato prima di pulirlo.
- Pulire le superficie esterne dell'apparecchio con un panno umido. Non immergere o lasciare in ammollo l'unità in acqua né lavarla in lavastoviglie.
- Pulire l'interno dell'apparecchio con acqua calda, un detergente delicato e una spugna non abrasiva.
- Se necessario, rimuovere i residui di cibo indesiderati dallo schermo superiore (sotto la serpentina di riscaldamento e la ventola) con un pennello per la pulizia.
- Assicurarsi che l'unità sia completamente asciutta prima di collegarla alla presa di corrente e riutilizzarla.

CONSERVAZIONE

- Scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare completamente.
- Assicurarsi che tutti i componenti siano puliti e asciutti.
- Posizionare l'apparecchio in un luogo pulito e asciutto quando non è in uso. Coprirlo per evitare l'accumulo di polvere.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI E DOMANDE COMUNI

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il forno (la friggitrice ad aria) non funziona.	L'unità non è collegata ad una presa di rete.	Collegare il cavo di alimentazione a una presa a muro.
	L'unità è accesa, ma non si è ancora iniziato il processo di cottura.	Con il cestello in posizione, impostare la temperatura e il tempo di cottura o scegliere una delle funzioni preimpostate. Verificare che lo sportello sia chiuso, quindi premere il pulsante Avvio-Spegnimento.
Il cibo non è cotto.	Le griglie o altri accessori sono sovraccarichi.	Per una frittura più uniforme usare quantità minori per volta.
	La temperatura è impostata troppo bassa.	Alzare la temperatura e proseguire la cottura.
Il cibo non è cotto in modo uniforme.	La pietanza non è stata girata a metà cottura.	Girare o mescolare la pietanza a metà cottura.
Esce del fumo bianco dal forno (dalla friggitrice ad aria).	C'è troppo olio sul cibo che sta bruciando.	Usare un tovagliolo di carta per raccogliere il grasso in eccesso dal cibo o dagli accessori.
	Gli accessori hanno residui di grasso in eccesso dalla cottura precedente.	Pulire gli accessori dopo l'uso.
Le patatine fritte non vengono cotte in modo uniforme.	Viene utilizzato il tipo sbagliato di patata.	Usare solo patate fresche e sode.
	Le patate non sono state sciacquate adeguatamente durante la preparazione.	Tagliare le patate a bastoncini e asciugarle per eliminare l'amido in eccesso.

ASSISTENZA PRODOTTO

Gentile cliente,

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

Periodo di garanzia:

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

Copertura della garanzia:

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

Procedura per far valere la garanzia o richiedere una sostituzione:**Caso di garanzia:**

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

(support.bergnergrouper.com)

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

Le verranno richieste le seguenti informazioni:

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

Nella sezione Informazioni sul prodotto, dovrà specificare:

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

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



Legge applicabile:

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

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

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

Cordiali saluti,

Bergner Europe S.L.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ EU**Bergner Europe S.L.**

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

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

BGMP-9445

Corrispondenti alla descrizione:

Forno e friggitrice ad aria • 220-240V~, 50-60 Hz, 1800W • Capacità di 12L



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

Bergner Europe S.L.

INDICE

Introduction	-----	65
Avant d'utiliser le produit	-----	65
Icones d'information	-----	66
Précautions de sécurité importantes	-----	67
Instruction générale	-----	69
Accessoires	-----	69
Panneau de commande	-----	72
Avant la première utilisation	-----	74
Conseils de cuisson	-----	74
Nettoyage	-----	75
Rangement	-----	75
Guide de dépannage et questions courantes	-----	76
Garantie du produit	-----	77
Déclaration EU de conformité	-----	79



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

INTRODUCTION

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

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

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

AVANT D'UTILISER LE PRODUIT

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

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

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



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

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

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

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

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

AVIS IMPORTANTS. À CONSERVER POUR RÉFÉRENCE.

Vérifiez que tous les articles inclus sont à l'intérieur de la boîte et vérifiez qu'aucun n'ait 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.



Ce produit répond aux normes de conformité de l'Union européenne.

PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Avant d'utiliser votre four (friteuse à air) pour la première fois, lisez les instructions suivantes et faites attention aux avertissements, même si vous êtes familiarisé avec la manipulation des appareils électroniques. Rangez ces instructions d'utilisation en lieu sûr pour toute consultation ultérieure. Si vous décidez de vendre le four (friteuse à air) ou de le céder, incluez toujours ces instructions. Elles font partie intégrante du produit.

AVERTISSEMENT

- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau et ne mettez aucun liquide de quelque sorte que ce soit dans l'appareil, en particulier les éléments contenant des composants électriques.
- Si la fiche ne s'insère pas complètement dans la prise, retournez la fiche et réessayez. Si cela ne fonctionne toujours pas, veuillez contacter le service client. N'essayez pas de modifier la fiche de quelque manière que ce soit.
- Veuillez vous assurer que l'appareil est branché sur une prise murale. Assurez-vous toujours que la fiche est insérée correctement dans la prise murale.
- Pour empêcher les aliments d'entrer en contact avec l'écran supérieur intérieur et l'élément chauffant, ne remplissez pas trop l'appareil lors de la cuisson.
- Ne couvrez pas les bouches d'aération d'admission ou d'évacuation d'air pendant que le four (friteuse à air) fonctionne. Cela endommagerait l'appareil ou provoquerait une surchauffe.
- Ne versez jamais d'huile dans le four (friteuse à air) ni dans aucun accessoire. Un incendie et des blessures corporelles pourraient survenir.
- Pendant la cuisson, la température interne de l'appareil est très élevée. Pour éviter toute blessure corporelle, ne mettez jamais vos mains à l'intérieur de l'appareil à moins qu'il ne soit complètement refroidi.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances sauf si elles sont surveillées par une personne responsable ou ont reçu des instructions appropriées sur l'utilisation de l'appareil. Cet appareil n'est pas non plus destiné à être utilisé par des enfants. Ne placez rien sur l'appareil. Ne placez pas l'appareil sur la surface d'une plaque de cuisson.
- N'utilisez pas cet appareil si la fiche, le cordon d'alimentation ou l'appareil lui-même est endommagé de quelque manière que ce soit.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un agent de service ou une personne de qualification similaire pour éviter tout danger.
 - (1) Gardez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants lorsqu'il est en fonctionnement ou en mode refroidissement.
 - (2) Gardez le cordon d'alimentation éloigné des surfaces chaudes. Ne branchez pas le cordon d'alimentation et ne manipulez pas les commandes de l'appareil avec les mains mouillées.
 - (3) Ne raccordez jamais cet appareil à un interrupteur à minuterie externe ou à un système d'alimentation distinct commandé à distance (tel qu'un variateur). N'utilisez jamais cet appareil avec une rallonge, quelle qu'elle soit.
- N'utilisez jamais la porte du four (friteuse à air) comme endroit pour poser des aliments ou des accessoires chauds, car ils risqueraient de les endommager.
- Lorsque l'appareil fonctionne, l'air est évacué par le conduit d'évacuation. Gardez vos mains et votre visage à une distance sûre du conduit d'évacuation. Évitez la sortie d'évacuation même lorsque vous insérez ou retirez des aliments et/ou des accessoires. Ne couvrez jamais les événements pour quelque raison que ce soit.
- Les surfaces extérieures de l'appareil peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Tous les accessoires (tels que le panier rotatif en maille) seront chauds. Portez des gants de cuisine ou utilisez l'outil de préhension lorsque vous manipulez des éléments chauds.
- Si l'appareil émet une fumée noire, débranchez-le immédiatement et attendez que la fumée s'arrête. Une fois le temps écoulé, la cuisson s'arrête mais le ventilateur continue de fonctionner.

- pendant 20 secondes de plus en mode refroidissement.
- Utilisez toujours l'appareil sur une surface horizontale, plane, stable et non combustible.
- Cet appareil est uniquement destiné à une utilisation domestique normale. Il n'est pas destiné à une utilisation dans des environnements commerciaux ou de vente. N'utilisez pas le four (friteuse à air) à d'autres fins que celles décrites dans ce manuel.

ATTENTION : SURFACE CHAUDE !

L'appareil devient extrêmement chaud pendant le fonctionnement. Une fois la cuisson terminée, laissez toujours le four (friteuse à air) refroidir pendant environ 30 minutes avant de le manipuler ou de le nettoyer. Débranchez toujours le four (friteuse à air) après utilisation.

- Assurez-vous que les ingrédients préparés dans cet appareil ressortent cuits et atteignent une couleur jaune doré plutôt que foncée ou brune. Il n'est pas recommandé de consommer des aliments brûlés.

ATTENTION : RISQUE D'INCENDIE. N'utilisez jamais le four (friteuse à air) à proximité de matériaux inflammables, tels que des rideaux, des tentures, etc. N'utilisez pas cet appareil sur ou à proximité d'éléments combustibles tels que des nappes ou des rideaux.

PROTECTION CONTRE LES SURCHAUFFES

Si le système de contrôle de température interne connaît un dysfonctionnement, causant la surchauffe de l'appareil, la système de protection contre les surchauffes s'active et l'appareil s'éteint. Si cela se produit, débranchez le cordon d'alimentation. Laissez le four (friteuse à air) refroidir complètement avant de le redémarrer ou de le ranger. Si ce problème persiste, contactez le centre de service client.

ARRÊT AUTOMATIQUE

L'appareil dispose d'un dispositif d'« arrêt » intégré qui éteint automatiquement l'appareil lorsque la durée atteint zéro. Vous pouvez terminer manuellement le processus de cuisson en appuyant sur le bouton d'alimentation pendant que l'appareil fonctionne. Veuillez noter que le ventilateur continuera à fonctionner pendant 20 secondes supplémentaires en mode refroidissement.

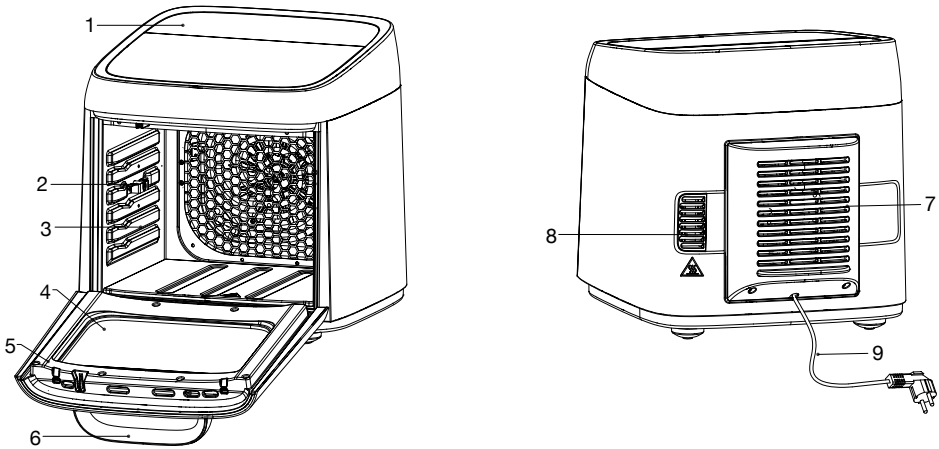
ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

Si le circuit électrique est surchargé par d'autres appareils, votre four (friteuse à air) risque de ne pas fonctionner correctement. Le four (la friteuse à air) doit fonctionner sur un circuit électrique dédié.

CHAMPS ÉLECTROMAGNÉTIQUES (CEM)

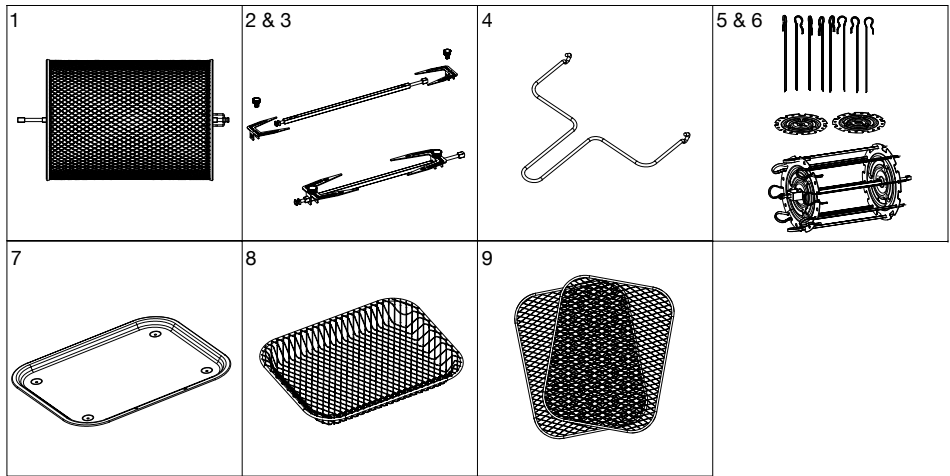
Cet appareil respecte toutes les normes relatives aux champs électromagnétiques (CEM). S'il est manipulé correctement et conformément aux instructions de ce manuel d'utilisation, l'appareil peut être utilisé en toute sécurité selon les données scientifiques disponibles actuellement.

INSTRUCTION GÉNÉRALE

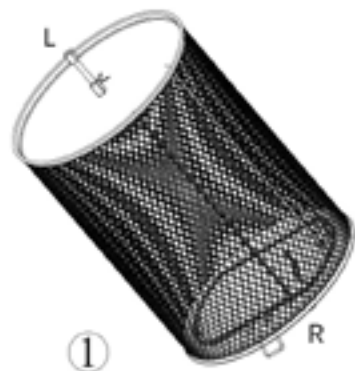


1	Panneau de commande	6	Poignée de la porte
2	Équerre de charnière	7	Entrée d'air
3	Rail de grille	8	Sortie d'air
4	Fenêtre transparente	9	Cordon d'alimentation
5	Porte	/	/

ACCESSOIRES



1. CAGE ROTATIVE

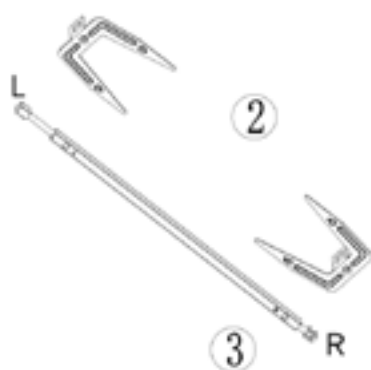


La cage rotative est idéale pour les frites et les noix grillées, car elle permet de cuire les aliments uniformément sans avoir à les retourner ou à les retourner manuellement. Utilisez la fourchette pour retirer la cage rotative en toute sécurité. Insérez l'extrémité gauche de la broche dans le trou du pivot du moteur, puis placez le côté droit de la broche sur la fente. Soulevez le côté droit de la broche de la cage de la fente, puis retirez l'extrémité gauche de la broche du trou du pivot du moteur lorsque vous souhaitez retirer la cage de la cavité.

2 ET 3. FOURCHETTE À POULET (ASSEMBLAGE DE LA FOURCHETTE À POULET RÔTI)

Utilisez la fourchette à poulet et la broche pour les rôtis et les poulets entiers. Enfoncez la broche dans le sens de la longueur au centre de la viande. Faites coulisser les fourchettes sur la broche depuis l'une des extrémités dans la viande, puis verrouillez-les en place avec les vis de blocage. La broche comporte des encoches dans lesquelles les vis de réglage doivent être vissées. Vous pouvez régler les vis plus près du milieu de la broche si nécessaire, mais jamais à l'extérieur à l'extérieur des extrémités de la broche.

REMARQUE : Assurez-vous que le rôti ou le poulet n'est pas trop gros pour tourner librement dans le four (la friteuse à air). Insérez l'extrémité gauche de la broche dans le trou du pivot du moteur, puis placez le côté droit de la broche sur la fente. Soulevez le côté droit de la broche de la cage de la fente, puis retirez l'extrémité gauche de la broche du trou du pivot du moteur lorsque vous souhaitez retirer la cage de la cavité.



4. FOURCHETTE DE PRÉHENSION



Utilisez la « fourchette de préhension » pour retirer les rôtis et les poulets cuits qui ont été préparés à l'aide de la broche de la rôtissoire et/ou de la fourchette, ou tout autre objet que vous ne pouvez pas retirer à la main à l'aide d'un gant de cuisine. Placez les extrémités de la fourchette sous la broche de la rôtissoire, soulevez le côté droit, puis le côté gauche en retirant lentement la broche de la fente de la rôtissoire et en retirant vos aliments du four.

5 ET 6. GRILLE DE BARBECUE (ASSEMBLAGE POUR LE BARBECUE)

Les grilles de barbecue sont idéales pour préparer des brochettes de toutes sortes. Pour les assembler, fixez les grilles de barbecue à la broche de la rôtissoire à l'aide des vis de réglage situées sur les grilles. La broche comporte des encoches dans lesquelles les vis de réglage doivent être vissées. Vous pouvez régler les vis plus près du milieu de la broche si nécessaire, mais jamais à l'extérieur à l'extérieur des extrémités de la broche. Insérez les brochettes dans chacune des ouvertures de la grille du barbecue, en s'assurant que la broche est parallèle à la broche de la rôtissoire.



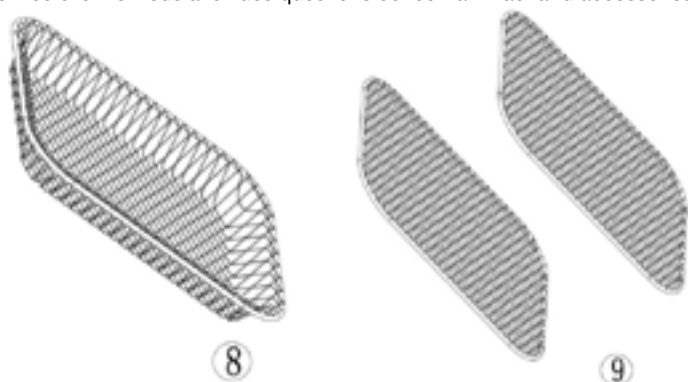
7. PLATEAU D'ÉGOUTTAGE

Le plateau d'égouttage récupère l'huile ou les restes qui tombent de la cuisson des aliments. Une fois complètement refroidi, le plateau d'égouttage peut être retiré du four (friteuse à air) et nettoyé. Tant que le plateau d'égouttage est à l'intérieur de l'appareil pendant la cuisson, il sera beaucoup plus facile de garder l'intérieur de votre four (friteuse à air) propre.



8 ET 9. PANIER À MAILLES / GRILLE

Ces grilles servent de plateaux de cuisson principaux, mais peuvent également être utilisées pour la déshydratation (voir ci-dessous les instructions relatives à la déshydratation). Ces grilles vous permettent de cuire plusieurs plateaux d'aliments à la fois et assurent une bonne circulation de l'air. Contactez le service client si vous avez des questions concernant l'achat d'accessoires.



IMPORTANT

Vérifiez attentivement tous les éléments et accessoires inclus avant utilisation. Si une pièce est manquante ou endommagée, n'utilisez pas le produit et contactez immédiatement le service client.

AVERTISSEMENT

Les fourchettes, les brochettes et les autres éléments en métal de cet appareil sont pointus et deviennent extrêmement chauds en cours d'utilisation. Une grande prudence s'impose pour éviter les blessures personnelles. Portez des gants isolants ou des gants de cuisine.

PANNEAU DE COMMANDE



1. ÉCRAN NUMÉRIQUE LED

Le menu s'affiche au démarrage. Si vous appuyez sur le bouton pour afficher la durée ou la température, ils s'affichent alternativement.

2. BOUTON DE MENU

Appuyez sur ce bouton pour accéder à l'interface du menu et vous pouvez appuyer sur > ou < pour choisir différentes fonctions de cuisson. Après avoir choisi la fonction de cuisson souhaitée, appuyez sur le bouton de démarrage. Lorsque l'écran LED numérique affiche la durée ou la température, appuyez sur le bouton de menu pour accéder à l'interface de menu, puis appuyez sur le bouton > ou < pour accéder à une autre fonction de cuisson.

Il est important de noter que le pré-réglage de déshydratation fonctionnera différemment en mode de déshydratation, la plage de température est limitée entre 30 °C et 80 °C.

PRÉRÉGLAGE DU MENU			
Menu	Touche à icône	Température par défaut	Durée par défaut
Friteuse à air	P01	180°C	15min
Steak	P02	200°C	10min
Griller	P03	160°C	20min
Frites	P04	200°C	30min
Poisson	P05	180°C	15min
Fruits secs	P06	60°C	240min
Crevettes	P07	185°C	10min
Rôtir	P08	200°C	15min
Cuire	P09	175°C	15min
Panier	P10	200°C	20min
Réchauffer	P11	160°C	15min
Poulet	P12	200°C	35min
Plage de température	80°C~200°C	Fruits secs : 30-80°C	/
Plage de durée	1min~60min	Fruits secs : 2h-24h	/

3. BOUTON DURÉE / TEMPÉRATURE

Pendant la cuisson, si vous souhaitez ajuster la durée ou la température, appuyez simplement sur les touches fléchées de la durée / température. Lorsque l'écran affiche la durée, appuyez sur le bouton pour augmenter / diminuer de 1 minute par pression.

Lorsque l'écran affiche la température, appuyez sur le bouton pour augmenter / diminuer de 5 degrés par pression.

En mode déshydratation, la minuterie peut être réglée entre 2 et 24 heures, par paliers de 1 heure.

4. ÉCLAIRAGE

Appuyez sur ce bouton pour allumer l'éclairage à l'intérieur de l'appareil. Lorsque l'appareil est en cours de fonctionnement ou que l'interface est réglée, l'éclairage s'éteindra au bout de 20 secondes.

5. PUISSANCE

Une fois l'appareil branché, le bouton d'alimentation  s'allume. En appuyant sur le bouton d'alimentation pour régler l'interface, vous pouvez commencer à cuisiner ou modifier vos réglages.

REMARQUE IMPORTANTE : L'appareil s'éteint si la porte est ouverte et vous devez appuyer à nouveau sur le bouton d'alimentation pour accéder à l'interface réglée après la fermeture de la porte.

6. BOUTON DE DÉMARRAGE / PAUSE

Sur l'interface de réglage, lorsque le pré-réglage a été effectué, appuyez sur le bouton pour lancer le programme. Pendant le fonctionnement, appuyez sur le bouton pour faire une pause, et reprenez le fonctionnement en appuyant à nouveau sur le bouton.

7. FONCTION RÔTISSEUR

Appuyez sur ce bouton pour démarrer la rotation de la rôtissoire. Appuyez à nouveau dessus pour arrêter à nouveau la rôtissoire.

REMARQUE : Une fois la durée écoulée, l'élément chauffant cesse de fonctionner, mais le ventilateur continue de tourner pendant environ 20 secondes pour évacuer l'air chaud par mesure de sécurité. Enfin, la sonnerie du minuteur sonnera 5 fois comme alarme de fin.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Lisez tous les documents, les autocollants d'avertissement et les étiquettes.
2. Retirez tous les éléments d'emballage, les étiquettes et les autocollants.
3. Lavez tous les éléments et accessoires utilisés lors du processus de cuisson avec de l'eau chaude savonneuse et rincez-les.
4. Placez le four (friteuse à air) sur une surface stable et plane.

CONSEILS DE CUISSON

REMARQUE : Les modes de cuisson prédéfinis sont programmés pour cuire le type d'aliment indiqué. Cependant, vous devrez peut-être augmenter ou diminuer la durée ou la température en fonction de la qualité et de la quantité de vos aliments.

- Retournez vos aliments à mi-cuisson pour des résultats plus uniformes. Vous pouvez régler la minuterie à la moitié du temps prévu, afin de savoir exactement quand retourner les aliments, ou simplement ouvrir la porte du four (friteuse à air) à mi-chemin du temps de cuisson total et retourner les aliments avant de reprendre le processus de cuisson.
- Ajoutez 3 minutes à la durée de cuisson si l'appareil est froid, pour pouvoir atteindre la température cible avant que les aliments commencent à cuire.
- Veuillez noter que les aliments de plus petite taille nécessitent généralement une durée de cuisson légèrement inférieure par rapport à ceux de grande taille. De grandes quantités d'aliments nécessitent une durée de cuisson légèrement plus longue par rapport à des quantités plus réduites.

- Il est conseillé de vaporiser un peu d'huile sur vos aliments pour un résultat final encore plus croustillant. Ajoutez l'huile juste avant le début du processus de cuisson.
- Vous pouvez vous servir du four (friteuse à air) comme votre four (friteuse à air), de sorte que vos recettes préférées au four (friteuse) fonctionneront tout aussi bien dans cet appareil.
- Utilisez une pâte toute prête pour préparer rapidement et facilement des aliments fourrés. La pâte toute prête nécessite également une durée de cuisson plus courte que la pâte faite maison.
- Utilisez un moule à pâtisserie ou un plat allant au four (friteuse à air) lorsque vous faites cuire un gâteau ou une quiche. Ceux-ci sont également recommandés pour tous les aliments fragiles ou fourrés.
- Vous pouvez utiliser ce four (friteuse à air) pour réchauffer des aliments. Nous vous recommandons de régler la température à 150 °C et de vérifier les aliments jusqu'à ce qu'ils soient chauffés à votre goût.
- Pendant le processus de cuisson, tous les éléments et accessoires deviennent très chauds. Lorsque vous sortez des aliments cuits, utilisez des gants isolants ou la « fourchette de préhension » de la rôtissoire (vendue séparément) pour éviter les brûlures. Ne mettez pas des éléments chauds directement sur un plan de travail, uniquement sur une plaque de cuisson ou un dessous de plat. Veuillez noter que les modes de cuisson pré-réglés sont programmés pour cuire le type d'aliments qu'ils indiquent. Cependant, vous devrez peut-être augmenter ou diminuer la durée ou la température en fonction de la qualité et de la quantité des aliments.

NETTOYAGE

- Nettoyez votre four (friteuse à air) après chaque utilisation. Toutes les pièces internes et tous les accessoires (certains vendus séparément) sont en acier inoxydable ou en métal recouvert de Téflon et peuvent tous être lavés au lave-vaisselle, mais n'utilisez jamais de produits de nettoyage ou d'ustensiles abrasifs sur ces surfaces. Si trop d'aliments sont collés sur des accessoires, faites-les tremper toute la nuit pour faciliter le nettoyage avec du savon normal et de l'eau.
- Retirez le cordon d'alimentation de la prise murale et assurez-vous que l'appareil a complètement refroidi avant de procéder au nettoyage.
- Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide et chaud et un détergent doux. Ne faites pas tremper et n'immergez pas l'appareil dans l'eau et ne le lavez pas au lave-vaisselle.
- Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude, un détergent doux et une éponge non abrasive.
- Si nécessaire, retirez les résidus alimentaires indésirables de l'écran supérieur (sous la bobine chauffante et le ventilateur) avec une brosse de nettoyage.
- Assurez-vous que l'appareil a complètement séché avant de le brancher et de le réutiliser.

RANGEMENT

- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement.
- Assurez-vous que tous les composants sont propres et secs.
- Placez l'appareil dans un lieu propre et sec lorsqu'il n'est pas utilisé. Couvrez-le pour empêcher l'accumulation de poussière.

GUIDE DE DÉPANNAGE ET QUESTIONS COURANTES

Problème	Cause possible	Solution
Le four (friteuse à air) ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché.	Branchez le cordon d'alimentation sur une prise murale.
	L'appareil est allumé, mais vous n'avez pas encore lancé le processus de cuisson.	Avec le panier en place, réglez la température et la durée ou choisissez un préréglage. Vérifiez que la porte est fermée, puis appuyez sur le bouton Marche-Arrêt.
Mes aliments ne sont pas cuits.	Les plateaux ou d'autres accessoires sont trop chargés.	Utilisez de plus petites quantités pour une friture plus homogène.
	Le réglage de la température est trop bas.	Augmentez la température et continuez la cuisson.
Mes aliments ne cuisent pas uniformément.	Les aliments n'ont pas été retournés à mi-cuisson.	Retournez ou remuez vos aliments à mi-cuisson.
De la fumée blanche sort du four (friteuse à air).	De l'huile sur les aliments est en train de brûler.	Utilisez du papier absorbant pour collecter l'excès de graisse sur les aliments ou les accessoires.
	Les accessoires contiennent un excès de résidus de graisse issus d'une cuisson précédente.	Nettoyez les accessoires après utilisation.
Les frites ne sont pas cuites uniformément.	Le mauvais type de pomme de terre est utilisé.	Utilisez uniquement des pommes de terre fraîches et fermes.
	Les pommes de terre n'ont pas été rincées correctement pendant la préparation.	Coupez les pommes de terre en bâtonnets et séchez-les en les tapotant pour éliminer l'excès d'amidon.

GARANTIE DU PRODUIT

Cher client,

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

Période de garantie:

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

Couverture de la garantie:

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

Procédure pour faire valoir la garantie ou demander un remplacement:**Cas de garantie:**

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

**Les informations suivantes vous seront demandées:**

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

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

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

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

Législation applicable:

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

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

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

Cordialement,

Bergner Europe S.L.

DÉCLARATION EU DE CONFORMITÉ

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

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

Concernant les produits ci-dessous:

Bergner Europe S.L. Référence.:

BGMP-9445

Description du produit:

Four à air • 220-240V~, 50-60 Hz, 1800W •
Capacité de 12L



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	81
Antes de usar o produto	81
Ícones de informação	82
Precauções importantes de segurança	83
Instruções gerais	85
Acessórios	85
Painel de controlo	88
Antes da primeira utilização	90
Dicas para cozinhar	90
Limpeza	91
Armazenamento	91
Resolução de problemas e perguntas frequentes	92
Garantia do produto	93
Declaração de conformidade da EU	95



Esta marca indica que este produto não deve ser eliminado juntamente com os resíduos domésticos na EU. 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 o nosso produto da marca **MASTERPRO**.

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

Para descobrir todas as características do produto e aproveitar todas as suas vantagens, recomendamos que visite o 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 de 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 modifique nem repare o aparelho por conta própria.
- 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.



Este produto cumpre os requisitos da União Europeia.

PRECAUÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA

Antes de usar o seu forno (fritadeira a ar quente) pela primeira vez, leia as instruções apresentadas a seguir e preste atenção aos avisos, mesmo que esteja familiarizado com o manuseamento de aparelhos eletrônicos. Guarde estas instruções de funcionamento num lugar seguro para futuras referências. Se decidir vender o forno (fritadeira a ar quente), ou se a der a outra pessoa, inclua sempre estas instruções. Elas são parte integral do produto.

AVISO

- Nunca coloque a unidade dentro de água nem insira líquidos de qualquer tipo na unidade, especialmente nas partes que contêm componentes elétricos.
- Se a ficha não entrar completamente na tomada, inverta a ficha e tente de novo. Se ainda não funcionar, contacte o serviço de apoio ao cliente. Não tente modificar a ficha de forma alguma.
- Certifique-se de que a ficha da alimentação está devidamente ligada a uma tomada. Certifique-se sempre de que a ficha é inserida corretamente na tomada.
- Para prevenir o contacto dos alimentos com a rede superior interior e com o elemento de aquecimento, não encha excessivamente a unidade quando cozinhar.
- Não cubra as entradas ou saídas de ar enquanto o forno (fritadeira a ar quente) estiver a funcionar. Fazê-lo irá danificar ou fazer a unidade aquecer excessivamente.
- Nunca verta óleo para o forno (fritadeira a ar quente) ou em qualquer acessório. Pode dar origem a fogo ou ferimentos.
- Enquanto cozinhar, a temperatura interna da unidade será extremamente alta. Para evitar ferimentos, nunca coloque as mãos dentro da unidade a não ser que ela tenha arrefecido por completo.
- Este aparelho não foi criado para ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, falta de experiência e conhecimentos, exceto se forem supervisionadas ou se lhes forem dadas instruções em relação ao aparelho por um indivíduo responsável pela sua segurança. Este aparelho não foi criado para ser utilizado por crianças. Não coloque nada em cima do aparelho. Não coloque a unidade em cima de um fogão.
- Não use esta unidade se a ficha, fio, ou o aparelho estiverem danificados de algum modo.
- Se o fio da alimentação ficar danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, o seu agente de reparação ou uma pessoa igualmente qualificada, para evitar quaisquer perigos.
 - (1) Mantenha o aparelho e o fio fora do alcance das crianças quando estiver em funcionamento ou a arrefecer.
 - (2) Mantenha o fio da alimentação afastado de superfícies quentes. Não ligue a ficha da alimentação a uma tomada nem utilize os controlos da unidade com as mãos molhadas.
 - (3) Nunca ligue este aparelho a um temporizador externo ou a um sistema de controlo à distância em separado (como um intensificador) Nunca use este aparelho com uma extensão de qualquer tipo.
- Nunca use o forno (fritadeira a ar quente) como um local para repousar alimentos quentes ou acessórios, pois pode danificá-lo.
- Durante o funcionamento, é libertado ar pelas saídas de ar. Mantenha as suas mãos e o rosto a uma distância segura da saída de ar. Evite tocar na saída de ar quando estiver a inserir ou a retirar alimentos e/ou acessórios. Nunca cubra a saída de ar.
- As superfícies exteriores da unidade podem ficar quentes durante a utilização. Qualquer acessório (como o cesto de rede rotativo) ficará quente. Use luvas para o forno ou UM acessório de "preensão" quando manusear componentes quentes.
- Se a unidade libertar fumo preto, desligue-a imediatamente da alimentação e espere que o fumo pare. Quando o tempo de cozedura tiver decorrido, a cozedura pára, mas a ventoinha continua a girar por mais 20 segundos no modo de arrefecimento.
- Use sempre o aparelho numa superfície nivelada, estável e não inflamável.
- Este aparelho destina-se apenas a uma utilização doméstica normal. Este aparelho não foi criado

para ser usado em locais comerciais ou de retalho. Não use o forno (fritadeira a ar quente) com outros intuitos para além dos descritos neste manual.

CUIDADO: SUPERFÍCIE QUENTE!

O aparelho fica extremamente quente durante o processo de funcionamento. Quando terminar de cozinhar, deixe sempre o forno (fritadeira a ar quente) arrefecer durante cerca de 30 minutos antes de o manusear ou limpar. Desligue sempre o forno (fritadeira a ar quente) da tomada elétrica após cada utilização.

- Certifique-se de que os ingredientes preparados nesta unidade saem dourados em vez de escuros ou acastanhados. Não é recomendado comer qualquer comida queimada.

CUIDADO: PERIGO DE FOGO. Nunca use o forno (fritadeira a ar quente) perto de materiais inflamáveis, como cortinados, cortinas, etc. Não use este aparelho em cima ou perto de materiais combustíveis, como toalhas de mesa ou cortinas.

PROTEÇÃO CONTRA O SOBREAQUECIMENTO

Se o sistema de controlo da temperatura interior falhar, fazendo a unidade sobreaquecer, o sistema de proteção contra o sobreaquecimento é ativado, e a unidade desliga-se. Se isso acontecer, retire a ficha da alimentação da tomada. Dê tempo ao forno (fritadeira a ar quente) para arrefecer completamente antes de o voltar a ligar ou guardar. Se este problema persistir, contacte o centro de apoio ao cliente.

DESLIGAR AUTOMÁTICO

O aparelho tem um dispositivo de “desligar” incorporado que desliga automaticamente a unidade quando o tempo chegar a zero. Pode terminar manualmente o processo de cozedura premindo o botão da energia enquanto a unidade está a funcionar. Tenha em conta que a ventoinha continua a funcionar durante mais 20 segundos no modo de arrefecimento.

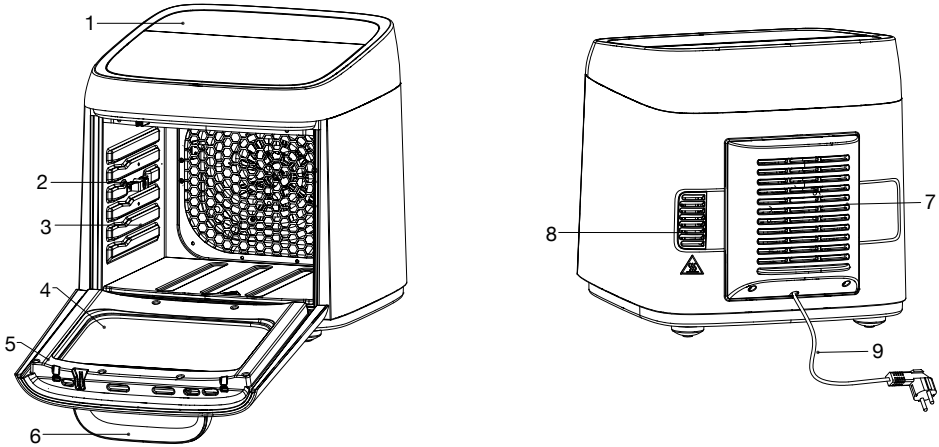
ENERGIA ELÉTRICA

Se o circuito elétrico for sobrecarregado com outros aparelhos, o seu forno (fritadeira a ar quente) pode não funcionar corretamente. O forno (fritadeira a ar quente) deve ser usado num circuito elétrico dedicado.

CAMPOS ELETROMAGNÉTICOS (CEM)

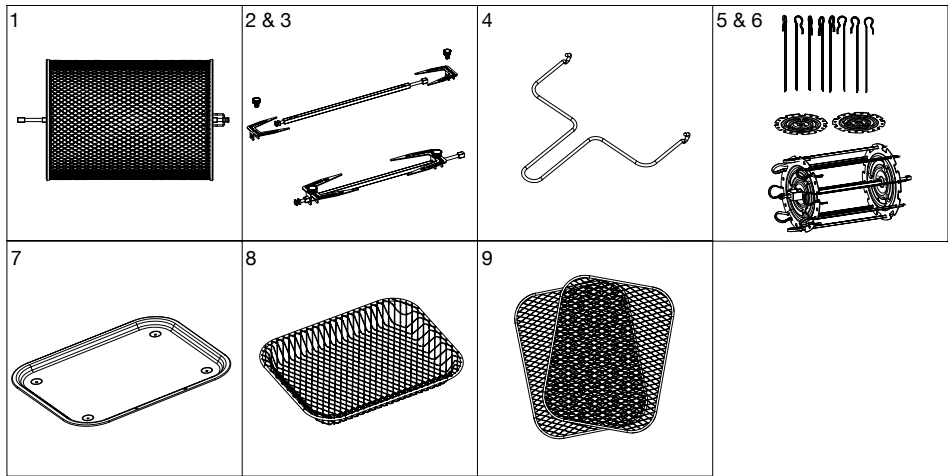
Este aparelho encontra-se em conformidade com todas as normas relativas aos campos eletromagnéticos (CEM). Se manuseado corretamente e de acordo com as instruções neste manual, o aparelho pode ser usado de forma segura, de acordo com as provas científicas existentes atualmente.

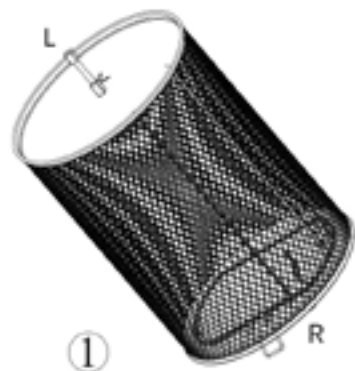
INSTRUÇÕES GERAIS



1	Painel de controlo	6	Pega da porta
2	Suporte da dobradiça	7	Entrada do ar
3	Calha da grelha	8	Saída do ar
4	Janela transparente	9	Fio da alimentação
5	Porta	/	/

ACESSÓRIOS





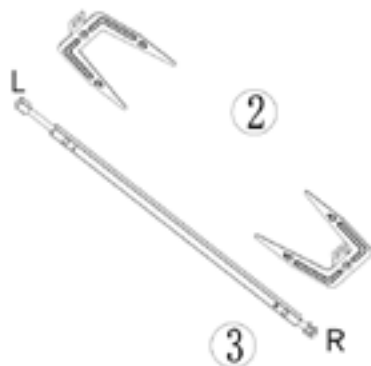
1. GRADE ROTATIVA

A grade rotativa é muito boa para batatas fritas e nozes torradas, pois ajuda a cozinhar os alimentos uniformemente sem ter de os virar manualmente. Utilize o garfo de recolha para remover a grade rotativa em segurança. Insira a extremidade esquerda do eixo no orifício do pivô do motor e, em seguida, coloque o lado direito do eixo na ranhura. Levante o lado direito do eixo da grade da ranhura e, em seguida, retire a extremidade esquerda do eixo do orifício do pivô do motor quando quiser retirar a grade da cavidade.

2 E 3. GARFO PARA FRANGO (CONJUNTO DE GARFO PARA FRANGO ASSADO)

Use o garfo para frango e o eixo do espeto para assados e frangos inteiros. Passe o eixo longitudinalmente pelo centro da carne. Faça deslizar os garfos para o eixo de ambas as extremidades da carne, e fixe-os no lugar com os parafusos de configuração. Há entalhes no eixo para enroscar os parafusos de configuração. Pode ajustar os parafusos mais perto do meio do eixo, se necessário, mas nunca para fora para as extremidades do eixo.

NOTA: Certifique-se de que o assado ou o frango não é demasiado grande para girar livremente no forno (fritadeira a ar quente). Insira a extremidade esquerda do eixo no orifício do pivô do motor e, em seguida, coloque o lado direito do eixo na ranhura. Levante o lado direito do eixo da grade da ranhura e, em seguida, retire a extremidade esquerda do eixo do orifício do pivô do motor quando quiser retirar a grade da cavidade.



4. GARFO DE RECOLHA

Use o garfo de recolha para retirar assados e frangos preparados com o espeto, e/ou o garfo de recolha, ou algo que não possa ser retirado à mão com uma luva para o forno. Coloque as extremidades do garfo de recolha por baixo do eixo do espeto, depois levante o lado direito, em seguida o lado esquerdo lentamente, removendo o eixo da ranhura do espeto e retirando o seu alimento para fora do forno.



5 E 6. GRELHA PARA CHURRASCO (CONJUNTO DA AGULHA PARA CHURRASCO)

As grelhas para churrasco são muito boas para fazer kebabs de qualquer tipo.

Para montar, fixe as grelhas para churrasco no eixo do espeto com os parafusos de configuração. Há entalhes no eixo para enroscar os parafusos de configuração. Pode ajustar os parafusos mais perto do meio do eixo, se necessário, mas nunca para fora para as extremidades do eixo. Insira os espetos em cada uma das aberturas da grelha para churrasco, certificando-se de que o espeto fica paralelo ao eixo do espeto.



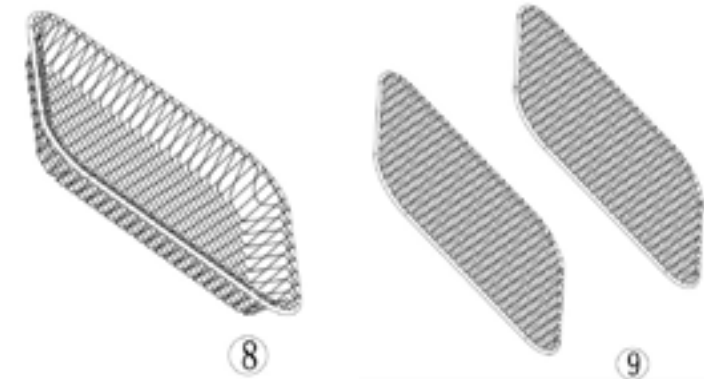
7. BANDEJA DOS PINGOS

A bandeja dos pingos apanha qualquer pingo de óleo que caia dos alimentos cozinhados. Quando tiver arrefecido por completo, a bandeja do óleo pode ser retirada do forno (fritadeira a ar quente) e ser limpa. Enquanto a bandeja do óleo estiver dentro da unidade durante a cozedura, será muito mais fácil manter o forno (fritadeira a ar quente) limpo.



8 E 9. CESTO DE REDE / GRELHA

Estas grelhas servem como bandejas primárias de cozedura, mas podem também ser usadas para desidratar (consulte abaixo as instruções de desidratar). Estas grelhas permitem-lhe cozinhar várias bandejas de alimentos em simultâneo, e ajudam na circulação adequada do ar. Contacte o serviço de apoio ao cliente se tiver alguma dúvida sobre a compra de acessórios.



IMPORTANTE

Verifique cuidadosamente todas as peças e acessórios incluídos antes da utilização. Se alguma peça estiver em falta ou danificada, por favor, não use o produto. Contacte imediatamente o serviço de apoio ao cliente.

AVISO

Garfos, espetos e outras partes de metal que vêm com esta unidade estão afiados e ficam extremamente quentes durante a utilização. É necessário ter muito cuidado para evitar lesões pessoais. Use luvas para forno.

PAINEL DE CONTROLO



1. ECRÃ DIGITAL LED

O menu é apresentado no arranque; se o botão for premido para visualizar a hora ou a temperatura, estas serão apresentadas alternadamente.

2. BOTÃO DO MENU

Toque neste botão para aceder à interface do menu e pode premir > ou < escolher diferentes funções de cozedura. Depois de ter escolhido a função de cozedura desejada, prima a tecla Iniciar. Quando o LED digital indicar a hora ou a temperatura, toque no botão menu para aceder à interface do menu e, em seguida, prima > ou < o botão para aceder a uma função de cozedura diferente. É importante ter em conta que a função predefinida de desidratação funciona de modo diferente no modo de desidratação. A temperatura está limitada entre 30°C e 80°C.

PREDEFINIÇÃO DO MENU			
Menu	Botão do ícone	Temperatura predefinida	Tempo predefinido
Air Fryer	P01	180°C	15min
Bife	P02	200°C	10min
Gratinar	P03	160°C	20min
Batatas fritas	P04	200°C	30min
Peixe	P05	180°C	15min
Frutos secos	P06	60°C	240min
Camarão	P07	185°C	10min
Assar	P08	200°C	15min
Cozer	P09	175°C	15min
Grelha	P10	200°C	20min
Reaquecer	P11	160°C	15min
Frango	P12	200°C	35min
Variação da temperatura	80°C~200°C	Frutos secos: 30-80°C	/
Variação do tempo	1min~60min	Frutos secos: 2h-24h	/

3. BOTÃO DO TEMPO/TEMPERATURA

Durante o processo de cozedura, se quiser ajustar o tempo ou a temperatura, prima primeiro o botão do tempo/temperatura. Quando o visor apresentar o tempo, prima o botão para aumentar ou diminuir 1 minuto por cada vez que premir.

Quando o visor apresentar a temperatura, prima o botão para aumentar ou diminuir 5 graus por cada vez que premir.

No modo de desidratação, o temporizador pode ser definido entre 2 e 24 horas, em incrementos de 1 hora.

4. LUZ

Prima este botão para ligar a luz no interior da unidade enquanto esta estiver a funcionar ou a definir a interface, e a luz apagar-se-á após 20 segundos.

5. ALIMENTAÇÃO

Quando a unidade estiver ligada à alimentação, o botão da energia  acende. Premir o botão de alimentação para definir a interface permite-lhe começar a cozinhar ou alterar as suas definições.

AVISO IMPORTANTE: se a porta for aberta, o aparelho desliga-se e é necessário premir novamente o botão de alimentação para entrar na interface de regulação após o fecho da porta.

6. BOTÃO DE INICIAR/PAUSA

Na interface de definição, quando a predefinição tiver sido definida, prima o botão para executar o programa. Durante o funcionamento, prima-o para fazer uma pausa e retome o estado de funcionamento premindo-o novamente.

7. FUNÇÃO DE ESPETO

Premir este botão inicia a rotação do espeto. Prima de novo para voltar a desligar o espeto.

NOTA: quando o tempo de programa predefinido terminar, o elemento de aquecimento pára de funcionar, mas a ventoinha continua a funcionar durante cerca de 20 segundos para soprar o ar quente como forma de segurança. Finalmente, o temporizador emite 5 sons como alarme de fim.

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

1. Leia todos os materiais, autocolantes de aviso e etiquetas.
2. Retire todo o material de empacotamento, etiquetas e autocolantes.
3. Lave todas as peças e acessórios usados no processo de cozedura com água quente e detergente e enxague-os.
4. Coloque o forno (fritadeira a ar quente) numa superfície estável e nivelada.

DICAS PARA COZINHAR

NOTA: os modos de cozedura predefinidos estão programados para cozinhar o tipo de alimento indicado. No entanto, poderá ter de aumentar ou diminuir o tempo ou a temperatura, dependendo da qualidade e quantidade dos alimentos.

- Vire os alimentos a meio do tempo de cozedura para obter melhores resultados de consistência. Pode definir o temporizador para metade do tempo, para saber exatamente quando virar os alimentos, ou simplesmente abrir a porta do forno (fritadeira a ar quente) a meio do tempo de cozedura e rodar os alimentos antes de continuar o processo de cozedura.
- Adicione 3 minutos ao tempo de cozedura se a unidade estiver fria, para permitir chegar à temperatura desejada antes de cozinhar os alimentos.
- Tenha em conta que alimentos mais pequenos necessitam normalmente de um tempo de cozedura menor do que os maiores. Grandes quantidades de alimentos necessitam de mais tempo do que quantidades menores.
- Sugerimos que pulverize um pouco de óleo nos seus alimentos para um resultado ainda mais estaladiço. Adicione óleo mesmo antes de iniciar o processo de cozedura.

- Pode utilizar o forno (fritadeira a ar quente) tal como o forno (fritadeira a ar quente). Assim as suas receitas favoritas no forno (fritadeira a ar) também deverão funcionar nesta unidade.
- Use massa pré-feita para preparar pratos com recheios rápida e facilmente. Massa pré-feita também requer um tempo de cozedura menor do que massa feita em casa.
- Use formas de cozer ou o prato do forno (fritadeira a ar quente) quando cozinhar um bolo ou quiche. Estes também são recomendados para qualquer alimento frágil, ou alimentos com recheios.
- Pode usar este forno (fritadeira a ar quente) para reaquecer comida. Recomendamos que defina a temperatura para 150°C e que verifique a comida até que seja aquecida a seu gosto.
- Durante o processo de cozedura, todas as peças e acessórios ficam muito quentes. Quando retirar os alimentos cozinhados, use luvas para o forno ou a pega do espeto (vendida separadamente) para evitar queimaduras. Não coloque as peças quentes diretamente em cima de uma bancada. Use apenas uma base adequada. Tenha em conta que os modos de cozedura predefinidos estão programados para cozinhar o tipo de alimento indicado. No entanto, poderá ter de aumentar ou diminuir o tempo ou temperatura, dependendo da qualidade e quantidade dos alimentos.

LIMPEZA

- Limpe o forno (fritadeira a ar quente) após cada utilização. Todas as partes internas e acessórios (alguns vendidos separadamente) são feitos de aço inoxidável ou metal revestido a teflon, e podem ser lavados na máquina de lavar loiça, mas nunca use produtos de limpeza abrasivos ou utensílios nestas superfícies. Se demasiados alimentos ficarem presos nos acessórios, deixe embeber durante a noite para poder lavar mais facilmente com detergente normal e água.
- Retire a ficha da tomada e deixe o aparelho arrefecer por completo antes de proceder à limpeza.
- Limpe o exterior do aparelho com um pano húmido quente e um detergente suave. Não molhe ou mergulhe a unidade em água, nem a lave na máquina de lavar a loiça.
- Limpe o interior do aparelho com água quente, detergente neutro e uma esponja não abrasiva.
- Se necessário, retire os resíduos indesejados de alimentos da rede superior (por baixo da bobina de aquecimento e da ventoinha) com uma escova de limpeza.
- Certifique-se de que a unidade está completamente seca antes de a ligar de novo e de a utilizar.

ARMAZENAMENTO

- Retire a ficha da tomada e deixe o aparelho arrefecer.
- Certifique-se de que todos os componentes estão limpos e secos.
- Coloque o aparelho num local limpo e seco quando não o estiver a utilizar. Cubra o aparelho para evitar o acumular de pó.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS E PERGUNTAS FREQUENTES

Problema	Possível causa	Solução
O forno (fritadeira a ar quente) não funciona.	A unidade não está ligada à alimentação.	Ligue a ficha do fio da alimentação a uma tomada.
	A unidade está ligada, mas ainda não iniciou o processo de cozedura.	Com o cesto no lugar, defina a temperatura e o tempo, ou selecione um modo predefinido. Certifique-se de que a porta está fechada, depois prima o botão de iniciar/parar.
Os meus alimentos não estão cozinhados.	As bandejas ou outros acessórios estão sobrecarregados.	Use pedaços mais pequenos para uma cozedura mais uniforme.
	A temperatura está demasiado baixa.	Aumente a temperatura e continue a cozinhar.
Os meus alimentos não estão cozinhados uniformemente.	Os alimentos não foram virados a meio do processo de cozedura.	Vire ou mexa os alimentos a meio do processo de cozedura.
Há fumo branco a sair do forno (fritadeira a ar quente).	Há óleo nos alimentos que se está a queimar.	Use papel de cozinha para retirar o excesso de gordura dos alimentos ou acessórios.
	Os acessórios têm resíduos de gordura em excesso de cozeduras anteriores.	Limpe os acessórios após a utilização.
As batatas fritas não ficam fritadas uniformemente.	Está a usar o tipo de batata errado.	Use apenas batatas firmes e frescas.
	Não passou bem as batatas por água durante a preparação.	Corte as batatas em pauzinhos e seque para remover o excesso de amido.

GARANTIA DO PRODUTO

Prezado cliente,

Agradecemos por escolher os 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 nos nossos produtos e esforçamos nos 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-9445

Descrição do produto:

Forno air fryer • 220-240V~, 50-60 Hz, 1800W
• Capacidade de 12L



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

