



**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
General description	-----	04
Important	-----	04
Control panel presentation	-----	06
Settings	-----	08
Cleaning	-----	09
Storage	-----	10
Troubleshooting	-----	10
Product warranty	-----	12
EU Declaration of Conformity	-----	14



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.

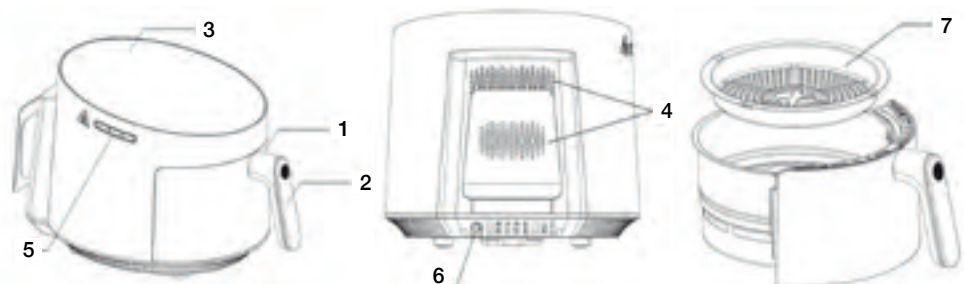


Food safe.



This product meets the requirements of the European Union.

GENERAL DESCRIPTION



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

IMPORTANT

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

DANGER

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

WARNING

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

- Do not leave the appliance unattended.
- During air frying, hot steam is released through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings. Also be careful of hot steam and air when you remove the basket grill tray from the appliance. Any accessible surfaces may become hot during use.
- Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you remove the basket from the appliance.

CAUTION

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

AUTOMATIC SWITCH-OFF

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

ELECTROMAGNETIC FIELDS(EMF)

The appliance complies with all standards regarding electromagnetic fields (EMF). Under proper handling, there is no harm to the human body based on available scientific evidence.

BEFORE FIRST USE

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

USING THE APPLIANCE

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

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

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

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

- Finger touch Power on/off.
- Finger touch Menu to choose functions (total 8 functions).

CONTROL PANEL PRESENTATION



NOTES: functions are provided: French fries, Steak, Chicken drumstick, Fish, Bread, Shrimp, Cake and Vegetables. Finger-touch menu button to choose and change the cooking function. More flexible time & temperature settings can be adjusted, and adjustments can be made easily by touching corresponding icons. When you want to adjust the time, kindly press the time icon on the screen first, then press the icons to increase/decrease 1 minute per press. When you want to adjust the temperature, kindly press the temperature icon on the screen first, then press the icons to Increase/Decrease 5 degrees per press.

MENU PRESETTING

Menu	Icon Button	Default Temp	Default Time	Shake
Default	/	180°C	15min	Shake
French fries	/	200°C	22min	Shake
Steak	/	200°C	10min	Shake
Chicken drumstick	/	200°C	25min	Shake
Fish	/	190°C	10min	Shake
Bread	/	160°C	18min	/
Shrimp	/	160°C	18min	Shake
Cake	/	160°C	25min	/
Vegetables	/	180°C	10min	Shake
Temp Range	80°C~200°C	/	/	/
Time Range	1min~60min	/	/	/

After choosing the function, please finger-press Start/Pause to start cooking

NOTES: during the hot air frying process, the LED lamp will be running, then if you want to change to another cooking recipe, for example, now you are cooking Bake function, please press the Start/Pause button ; the LED lamp will be blinking. Here, this button acts as a pause function. In the pause state, you can change the menu to choose another presetting. Then, you press this button again, the air fryer will continue cooking. Here, this button acts as a re-start function. During the cooking process, you can adjust the time and temperature.

Menu button: touch these different cooking icons to choose different cooking functions. After you choose the cooking icons, press the Start/Pause button . When during the cooking period, if you want to change fries to cake, then first press the Start/Pause button , then touch this menu button to switch to a different cooking function.

Shake indicator: the shake indicator will blink when the cooking cycle has reached its halfway point. This halfway time allows you to shake or flip your food in an appliance, which helps ensure even cooking.

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

Some ingredients are required to be shaken halfway through the preparation time (see section 'Settings' in this chapter). In this way, pull the basket out of the pan by the handle and shake it. Then put the basket into the pan and slide the pan back into the air fryer.

The machine will have an auto-ready bell after cooking. When you hear the bell 5 times, this means the cooking cycle is finished. Pull the pan out of the appliance and place it on the heat-resistant holder.

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

Check if the ingredients are ready.

NOTE: if the ingredients are not ready yet, simply slide the basket back into the appliance. Press the temperature control knob to adjust the Temperature setting and press the Timer control knob to adjust the time setting. And then press the Start knob to run the appliance.

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

NOTE: do not turn the pan over, the oil collected on the bottom of the pan will leak onto the ingredients.

To remove ingredients (e.g. chips, vegetables or ingredients with no excess oil from the ingredients), please release the basket, and pour ingredients into tableware.

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

SETTINGS

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

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

As the Rapid Air technology reheats the air inside the appliance instantly, pulling the basket briefly out of the appliance during air frying barely disturbs the process.

	Min-Max Amount (g)	Time (min.)	Temp. (°C)	Shake	Remark
Thin frozen fries	300-700	9-16	200	Y	/
Thick frozen fries	300-700	11-20	200	Y	/
Home-made fries (8X8mm)	300-800	10-16	200	Y	Add 1/2 tbsp of oil
Homemade potato wedges	300-800	18-22	180	Y	Add 1/2 tbsp of oil
Home-made potato cubes	300-750	12-18	180	Y	Add 1/2 tbsp of oil
	250	15-18	180	Y	/
Potato gratin	500	15-18	200	Y	/
Steak	100-500	8-12	180	/	/
Meat chops	100-500	10-14	180	/	/
Hamburger	100-500	7-14	180	/	/
Sausage roll	100-500	13-15	200	/	/
Drumsticks	100-500	18-22	180	/	/
Chicken breast	100-500	10-15	180	/	/
Snacks					
Spring rolls	100-400	8-10	200	Y	Use oven-ready
Frozen chicken nuggets	100-500	6-10	200	Y	Use oven-ready
Frozen fish fingers	100-400	6-10	200	/	Use oven-ready
Frozen breadcrumb	100-400	8-10	180	/	Use oven-ready
Stuffed vegetables	100-400	1-10	160	/	/
Cake	300	20-25	160	/	Use baking tin

Quiche	400	20-22	180	/	Use a baking tin/ oven dish.
Muffins	300	15-18	200	/	Use baking tin
Sweet snacks	400	1-20	160	/	Use a baking tin/ oven dish.

TIPS

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

MAKING HOME-MADE FRIES

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

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

CLEANING

Clean the appliance after every use.

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

1. Remove the mains plug from the wall socket to make the appliance cool down.

NOTE: remove the basket to let the air fryer cool down more quickly.

2. Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.
3. Clean the grill tray and basket with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge. You can remove any remaining dirt by degreasing liquid.

NOTE: the basket and grill tray are dishwasher.

TIP: if dirt is stuck to the grill tray or the bottom of the basket, fill the basket with hot water with some washing-up liquid. Put the grill tray in the basket and let the grill tray and the basket soak for about 10 minutes.

4. Clean the inside of the appliance with hot water and non-abrasive sponge.

5. Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues.

STORAGE

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

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The air fryer does not work.	The appliance is not plugged in.	Put the mains plug in an earthed wall socket.
	You have not set the timer.	Turn the timer knob to the required peroration time to switch on the appliance.
The ingredients fried with the air fryer are not done.	The amount of ingredients in the basket is too big.	Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried move evenly.
	The set temperature is too low.	Turn the temperature control knob to the required. Temperature setting.
The frying process may not be evenly distributing heat or airflow.	Uneven heating due to various factors.	For ingredients that are stacked or overlap (e.g., fries), shake them halfway through the preparation time.
Fried snacks are not crispy when they come out of the air fryer.	You used a type of snacks meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crisper result.
I cannot slide the basket into the appliance properly.	There are too much ingredients in the basket.	Do not fill the basket beyond the max indication.
	The basket is not placed in the air fryer correctly.	Push the basket down into air fryer until you hear a click.
White smoke comes out from the appliance.	You are preparing greasy ingredients.	When you fry greasy ingredients in the air fryer. A large amount of oil will leak into the pan. The oi produces while smoke and the pan may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result.
	The basket still contains grease residues from previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the pan. Make sure you clean the pan properly after each use.

Fresh fries are fried unevenly in the air fryer.	You did not use the right potato type.	Use fresh potatoes and make sure that they stay firm during frying.
	You did not rinse the potato sticks properly before you fried them.	Rinse the potato sticks properly to remove starch from the outside of the sticks.
Fresh fries are not crispy when they come out of the air fryer.	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	Make sure you dry the potato sticks properly before you add the oil.
		Cut the potato sticks smaller for a crispier result.
		Add slightly more oil for a crisper result.

PRODUCT WARRANTY

Dear customer,

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

Warranty period:

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

Warranty coverage:

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

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

Warranty case:

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



The following information will be required:

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

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

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

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

Information and support

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

Applicable law:

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

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

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

Sincerely,

Bergner Europe S.L.

EU DECLARATION OF CONFORMITY

We, **Bergner Europe S.L.**
Address: Ctra. del Aeropuerto Km. 4, Edificio San Lamberto, Planta 3, 50011 Zaragoza, España

Concerning below product:

Bergner Europe S.L. Reference.:

BGMP-9443

Product description:

Air fryer • 5L • 220-240V~, 50-60Hz, 1500W



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	-----	16
Antes de usar el producto	-----	16
Iconos de información	-----	17
Descripción general	-----	18
Significado	-----	18
Presentación del panel de control	-----	20
Ajustes	-----	22
Limpieza	-----	24
Almacenamiento	-----	24
Solución de problemas	-----	24
Garantía del producto	-----	26
Declaración de conformidad europea	-----	28



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

INTRODUCCIÓN

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

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

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

ANTES DE USAR EL PRODUCTO

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

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

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



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

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

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

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

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

AVISOS IMPORTANTES. GUARDAR COMO REFERENCIA.

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

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

ICONOS DE INFORMACIÓN

ICONOS DE PELIGRO

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



ATENCIÓN: *peligro de lesión.*



AVISO: *riesgo de daños materiales y bienes.*



PRECAUCIÓN: *¡superficies calientes!*



PELIGRO: *riesgo de descarga eléctrica.*

INFORMACIÓN ADICIONAL



Lea el manual de instrucciones antes de utilizar el aparato.



Corriente alterna.

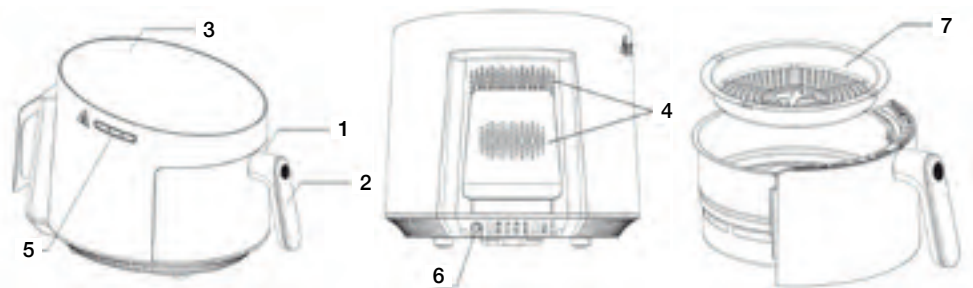


Apto para alimentos.



Este producto cumple con los requisitos de la Unión Europea.

DESCRIPCIÓN GENERAL



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

SIGNIFICADO

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

PELIGRO

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

ADVERTENCIA

- Compruebe si la tensión indicada en el aparato corresponde a la tensión de la red eléctrica local.
- No utilice el aparato si hay algún daño en el enchufe, el cable de alimentación o en otras piezas.
- No acuda a ninguna persona no autorizada para sustituir o reparar el cable de alimentación dañado.
- Mantenga el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños.
- Mantenga el cable de alimentación alejado de las superficies calientes.
- No enchufe el aparato ni maneje el panel de control con las manos mojadas.
- Asegúrese siempre de que el enchufe esté insertado correctamente en la toma de corriente.
- No conecte el aparato a un temporizador externo.
- No coloque el aparato sobre, o cerca de materiales combustibles, tales como manteles o cortinas.
- No coloque el aparato contra una pared o contra otro aparato. Deje a menos 10 cm de espacio

libre en la parte trasera y en los laterales y 10 cm de espacio libre por encima del aparato.

- No coloque nada encima del aparato.
- No utilice el aparato para ningún otro propósito que no sea el descrito en este manual.
- No deje el aparato sin vigilancia.
- Durante la fritura con aire caliente, se libera vapor caliente a través de la salida de aire. Mantenga las manos y la cara a una distancia segura del vapor y de las aberturas de salida de aire. Tenga también cuidado con el vapor y el aire caliente cuando saque el recipiente del aparato. Las superficies accesibles pueden calentarse durante el uso.
- Desenchufe inmediatamente el aparato si ve que sale humo oscuro del mismo. Espere a que deje de salir humo antes de sacar el recipiente del aparato.

PRECAUCIÓN

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

APAGADO AUTOMÁTICO

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

CAMPOS ELECTROMAGNÉTICOS (EMF)

El aparato cumple con todas las normas relativas a campos electromagnéticos (EMF). Según la evidencia científica disponible, con un manejo adecuado, no daña el cuerpo humano.

ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

- Retire todos los materiales de embalaje y pegatinas o etiquetas.
- Limpie la cesta y la bandeja de asado con agua caliente, un poco de líquido lavavajillas y una esponja no abrasiva. Estas piezas se pueden limpiar con seguridad.
- Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño limpio. Y no es necesario llenar la cesta con aceite y grasa para freír, ya que el aparato funciona con aire caliente.

USO DEL APARATO

- Enchufe el aparato en una toma de corriente con toma de tierra.
- Saque con cuidado la cesta de la freidora.
- Coloque los ingredientes en la cesta.
- Deslice la cesta en la FREIDORA DE AIRE.

NOTA: no supere la indicación MAX (ver apartado “Configuraciones” de este capítulo), ya que puede afectar la calidad de cocción de los alimentos.

PRECAUCIÓN: no toque la cesta durante el uso y poco tiempo después de su uso, ya que se calienta mucho. Sujete la cesta sólo por el asa. No llene la cesta con aceite ni con ningún otro líquido.

- Pulse con el dedo el encendido/apagado.
- Menú táctil para elegir funciones (un total de 8 funciones).

PRESENTACIÓN DEL PANEL DE CONTROL



NOTAS: se proporcionan funciones: Patatas fritas, filete, muslos de pollo, pescado, pan, gambas, pastel y verduras. Botón de menú táctil para elegir y cambiar la función de cocción. Se pueden ajustar configuraciones más flexibles de tiempo y temperatura, y los ajustes se pueden realizar fácilmente pulsando los iconos correspondientes. Cuando desee ajustar la hora, primero presione el icono de la hora en la pantalla, luego presione los iconos para aumentar/disminuir 1 minuto por cada pulsación. Cuando desee ajustar la temperatura, primero pulse el icono de temperatura en la pantalla, luego presione los iconos para aumentar/disminuir 5 grados por cada pulsación.

PREAJUSTES DEL MENÚ

Menú	Botón de icono	Temperatura por defecto	Tiempo por defecto	Agitar
Por defecto	/	180°C	15min	Agitar
Patatas fritas	/	200°C	22min	Agitar
Filete	/	200°C	10min	Agitar
Muslos de pollo	/	200°C	25min	Agitar
Pescado	/	190°C	10min	Agitar
Pan	/	160°C	18min	/
Gambas	/	160°C	18min	Agitar
Pastel	/	160°C	25min	/
Verduras	/	180°C	10min	Agitar
Intervalo de temperatura	80°C~200°C	/	/	/
Intervalo de tiempo	1min~60min	/	/	/

Después de elegir la función, presione con el dedo inicio/pausa para comenzar a cocinar.
NOTA: durante el proceso de fritura con aire caliente, la lámpara LED estará encendida, luego, si desea cambiar a otra receta de cocción, por ejemplo, ahora está cocinando con la función hornear, presione el botón Inicio/Pausa ; la lámpara LED parpadeará. Aquí, este botón actúa como una función de pausa. En el estado de pausa, puede cambiar el menú para elegir otra configuración preestablecida. Luego, pulse este botón nuevamente y la freidora continuará cocinando. Aquí, este botón actúa como una función de reinicio. Durante el proceso de cocción, puede ajustar el tiempo y la temperatura.

Botón Menú: pulse los diferentes iconos de cocción para elegir las distintas funciones de cocción. Después de elegir los iconos de cocción, pulse el botón de inicio/pausa . Cuando, durante el período de cocción, desee cambiar las patatas fritas por pastel, primero pulse el botón , inicio/pausa y luego pulse este botón de menú para cambiar a una función de cocción diferente.

Indicador de agitación: el indicador de agitación parpadeará cuando el ciclo de cocción haya llegado a la mitad. Este tiempo intermedio le permite agitar o voltear la comida en un electrodoméstico, lo que ayuda a garantizar una cocción uniforme.
NOTA: si no retira la cesta y agita la comida, la luz de agitación en el panel de control permanecerá parpadearando. Es necesario agitar algunos ingredientes a mitad del tiempo de preparación (consulte la sección "Configuraciones" en este capítulo). De esta forma, saque la cesta de la cuba por el asa y agítela. Luego, coloque la cesta en la cuba y deslice la cuba nuevamente en la freidora.

La máquina emitirá un timbre de preparación automática después de cocinar. Cuando escuche el timbre 5 veces, significa que el ciclo de cocción ha finalizado. Saque la cuba del aparato y colóquelo en un soporte resistente al calor.
NOTA: una vez finalizado el tiempo, el elemento calefactor deja de funcionar, pero el ventilador seguirá funcionando durante unos 20 segundos para expulsar el aire caliente por seguridad. Finalmente, el timbre del temporizador sonará 5 veces como alarma de finalización.

Verifique si los ingredientes están listos.
NOTA: si los ingredientes aún no están listos, simplemente deslice la cesta nuevamente dentro del aparato. Presione la perilla de control de temperatura para ajustar la configuración de temperatura y presione la perilla de control del temporizador para ajustar la configuración de tiempo. Y luego presione la perilla de inicio para poner el aparato en funcionamiento.

Para retirar los ingredientes (por ejemplo, carne de vaca, pollo, carne, cualquier ingrediente con aceite original y que tenga exceso de aceite de los ingredientes acumulados en el fondo de la cesta), use pinzas para recoger los ingredientes uno por uno.
NOTA: no voltee la cuba, el aceite acumulado en el fondo de la cuba se derramará sobre los ingredientes.

Para retirar los ingredientes (por ejemplo, patatas fritas, verduras o ingredientes sin exceso de aceite), apague el recipiente y vierta los ingredientes en un plato.

Cuando un lote de ingredientes está listo, la freidora está lista al instante para preparar otro lote.

AJUSTES

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

NOTA: tenga en cuenta que estos ajustes son indicativos. Como los ingredientes difieren en origen, tamaño, forma y marca, no podemos garantizar el mejor ajuste para sus ingredientes.

Debido a que la tecnología Rapid Air recalienta el aire dentro del aparato al instante, sacar el recipiente brevemente del aparato durante la fritura con aire caliente apenas interrumpe el proceso.

	Cantidad mínima y máxima (g)	Tiempo (min.)	Temperatura. (°C)	Agitar	Observación
Patatas fritas congeladas finas	300-700	9-16	200	Y	/
Patatas fritas congeladas gruesas	300-700	11-20	200	Y	/
Patatas fritas caseras (8x8mm)	300-800	10-16	200	Y	Añade 1/2 cucharada de aceite
Gajos de patata caseros	300-800	18-22	180	Y	Añade 1/2 cucharada de aceite
Cubos de patata caseros	300-750	12-18	180	Y	Añade 1/2 cucharada de aceite
	250	15-18	180	Y	/
Gratinado de patatas	500	15-18	200	Y	/
Bistec	100-500	8-12	180	/	/
Chuletas de carne	100-500	10-14	180	/	/
Hamburguesa	100-500	7-14	180	/	/
Rollo de salchicha	100-500	13-15	200	/	/
Muslitos	100-500	18-22	180	/	/
Pechuga de pollo	100-500	10-15	180	/	/
Rollitos de primavera	100-400	8-10	200	Y	Utilizar un producto apto para horno
Nuggets de pollo congelados	100-500	6-10	200	Y	Utilizar un producto apto para horno
Dedos de pescado congelados	100-400	6-10	200	/	Utilizar un producto apto para horno

Pan rallado congelado	100-400	8-10	180	/	Utilizar un producto apto para horno
Verduras rellenas	100-400	1-10	160	/	/
Torta	300	20-25	160	/	Utilizar un molde para hornear
Quiche	400	20-22	180	/	Utilizar un molde para hornear/fuente para horno.
Muffins	300	15-18	200	/	Utilizar un molde para hornear
Aperitivos dulces	400	1-20	160	/	Utilizar un molde para hornear/fuente para horno.

CONSEJOS

- Los ingredientes pequeños suelen requerir un tiempo de preparación ligeramente inferior al de los ingredientes grandes.
- Una mayor cantidad de ingredientes solo requiere un tiempo de preparación ligeramente más largo, una cantidad menor de ingredientes solo requiere un tiempo de preparación ligeramente más corto.
- Agitar los ingredientes más pequeños a la mitad del tiempo de preparación optimiza el resultado final y puede ayudar a evitar que se frían de manera desigual.
- Añada un poco de aceite a las patatas frescas y fría los ingredientes durante unos minutos más para obtener un resultado crujiente.
- No prepare ingredientes extremadamente grasosos, como salchichas, en la freidora por aire.
- Los aperitivos que se pueden preparar en el horno también se pueden preparar en la freidora por aire.
- La cantidad óptima para preparar patatas fritas crujientes es de 500 gramos.
- Utilice masa precocinada para preparar snacks de forma rápida y sencilla. Además, la masa precocinada requiere menos tiempo de preparación que la casera.
- Coloque un molde para hornear o una bandeja de horno en la cesta si desea hornear un pastel o quiche, o si desea freír ingredientes frágiles o rellenos.
- También puede usar la freidora por aire para calentar ingredientes. Para calentar los ingredientes, ajuste la temperatura a 150 °C hasta 10 minutos.

CÓMO HACER PATATAS FRITAS CASERAS

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

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

LIMPIEZA

Limpie el aparato después de cada uso.

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

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

ALMACENAMIENTO

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

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible causa	Solución
La air fryer no funciona.	El aparato no está enchufado.	Conecte el enchufe a una toma de corriente con toma de tierra.
	No ha ajustado el temporizador.	Gire el mando del temporizador al tiempo de preparación requerido para encender el aparato.
Los ingredientes fritos con la freidora por aire no están completamente cocinados.	La cantidad de ingredientes en la cesta es demasiado grande.	Coloque porciones más pequeñas de ingredientes en la cesta. Los lotes más pequeños se fríen de manera más uniforme.
	La temperatura ajustada es demasiado baja.	Gire el mando de control de temperatura hasta la posición deseada. Ajuste de la temperatura.
El proceso de fritura no distribuye el calor o el flujo de aire de manera uniforme.	Calentamiento desigual debido a diversos factores.	Los ingredientes apilados o superpuestos (por ejemplo, patatas fritas) deberán agitarse en mitad del tiempo de preparación.

Los snacks fritos no quedan crujientes cuando salen de la freidora por aire.	Ha utilizado unos aperitivos destinados a ser preparados en una freidora tradicional.	Use aperitivos para horno o aplique un poco de aceite sobre los aperitivos para obtener un resultado más crujiente.
No puedo introducir el recipiente en el aparato correctamente.	Hay demasiados ingredientes en la cesta.	No llene la cesta por encima de la indicación «max».
	La cesta no está colocada correctamente en el recipiente.	Empuje la cesta hacia abajo en el recipiente hasta que oiga un «clac».
Sale humo blanco del aparato.	Está preparando ingredientes con mucha grasa.	Cuando fría ingredientes grasos en la freidora, se filtrará una gran cantidad de aceite al recipiente. El aceite produce humo blanco y el recipiente puede calentarse más de lo normal. Esto no afecta al aparato ni al resultado final.
	El recipiente todavía contiene residuos de grasa de un uso anterior.	El humo blanco lo provoca la grasa que se calienta en la bandeja. Asegúrese de limpiar el recipiente correctamente después de cada uso.
Las patatas fritas frescas se fríen de forma desigual en la freidora por aire.	No ha usado el tipo de patata correcto.	Utilice patatas frescas y asegúrese de que se mantengan firmes durante la fritura.
	No ha enjuagado correctamente las patatas cortadas antes de freírlas.	Enjuague correctamente las patatas cortadas para eliminar el almidón del exterior de las patatas.
Las patatas fritas frescas no están crujientes cuando salen de la freidora por aire.	La textura crujiente de las patatas fritas depende de la cantidad de aceite y agua de las patatas.	Asegúrese de secar las patatas correctamente antes de añadir el aceite.
		Corte las patatas en tiras más pequeñas para obtener un resultado más crujiente. Añada un poco más de aceite para obtener un resultado más crujiente.

GARANTÍA DEL PRODUCTO

Estimado cliente,

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

Período de garantía:

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

Cobertura de garantía:

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

Procedimiento para hacer valer la garantía o solicitar un reemplazo:

Caso de garantía:

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

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



Se le solicitarán los siguientes datos:

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

En la sección de Información del producto, deberá especificar:

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

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

Ley aplicable:

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

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

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

Atentamente,

Bergner Europe S.L.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD EUROPEA

Nosotros, **Bergner Europe S.L.**
Dirección: Ctra. del Aeropuerto Km. 4, Edificio San Lamberto, Planta 3, 50011 Zaragoza, España.

Respecto a los siguientes productos:
Referencia de Bergner Bergner Europe S.L.:
BGMP-9443

Descripción del producto:
Freidora de aire • 5L • 220-240V~, 50-60Hz,
1500W



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	-----	30
Vor der Verwendung des Produkts	-----	30
Informationssymbole	-----	31
Allgemeine Beschreibung	-----	32
Wichtig!	-----	32
Präsentation des Bedienfelds	-----	34
Einstellungen	-----	36
Reinigung	-----	38
Aufbewahrung	-----	38
Fehlerbehebung	-----	38
Produktgarantie	-----	40
EU-Konformitäts-erklärung	-----	42



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

EINFÜHRUNG

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

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

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

VOR DER VERWENDUNG DES PRODUKTS

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

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

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



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

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

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

Bevor Sie das Produkt verwenden, beachten Sie bitte Folgendes:

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

WICHTIGE HINWEISE. ZUM NACHSCHLAGEN AUFBEWAHREN.

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

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

INFORMATIONSSYMBOL

GEFAHRENSYMBOL

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



ACHTUNG: Es besteht Verletzungsgefahr.



HINWEIS: Gefahr von Sachschäden.



VORSICHT: Heiße Oberflächen!



GEFAHR: Gefahr eines elektrischen Schlages.

ZUSÄTZLICHE INFORMATIONEN



Lesen Sie vor der Benutzung des Geräts die Bedienungsanleitung.



Wechselstrom.

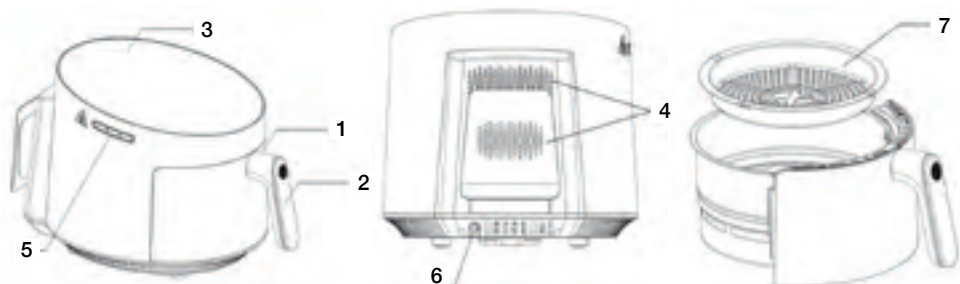


Lebensmittelsicher.



Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen der Europäischen Union.

ALLGEMEINE BESCHREIBUNG



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

WICHTIG!

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

GEFAHR

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

WARNUNG

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

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

VORSICHT

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

AUTOMATISCHE ABSCHALTUNG

Das Gerät verfügt über einen eingebauten Timer, der das Gerät automatisch abschaltet, wenn der Countdown abgelaufen ist. Sie können das Gerät manuell ausschalten, indem Sie die Aus-Taste drücken. Das Gerät schaltet sich dann nach 20 Sekunden automatisch aus.

ELEKTROMAGNETISCHE FELDER (EMF)

Dieses Gerät erfüllt alle Normen in Bezug auf elektromagnetische Felder (EMF). Bei sachgemäßer Handhabung besteht nach vorliegenden wissenschaftlichen Erkenntnissen keine Gefahr für den menschlichen Körper.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und Aufkleber oder Etiketten.
- Reinigen Sie den Frittierkorb und den Gareinsatz mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm. Diese Teile können gefahrlos gereinigt werden.
- Wischen Sie das Gerät innen und außen mit einem sauberen Tuch ab. Es ist außerdem nicht nötig, den Frittierkorb mit Öl und Bratfett zu füllen, da das Gerät mit Heißluft arbeitet.

VERWENDUNG DES GERÄTS

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

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

VORSICHT: Berühren Sie den Korb während und kurz nach dem Gebrauch nicht, da er sehr

heiß wird. Halten Sie den Korb nur am Griff fest.

Füllen Sie den Korb nicht mit Öl oder einer anderen Flüssigkeit.

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

PRÄSENTATION DES BEDIENFELDS



HINWEIS: Es stehen die folgenden Funktionen zur Auswahl: Pommes frites, Steak, Hähnchenschenkel, Fisch, Brot, Garnelen, Kuchen und Gemüse. Drücken Sie die Menütaste, um die Kochfunktion auszuwählen und zu ändern. Es können flexiblere Zeit- und Temperatureinstellungen angepasst werden. Anpassungen können einfach durch Berühren der entsprechenden Symbole vorgenommen werden. Wenn Sie die Zeit einstellen möchten, drücken Sie bitte zuerst auf das Zeitsymbol auf dem Bildschirm und dann auf die Symbole, um die Zeit pro Tastendruck um eine Minute zu erhöhen/verringern. Wenn Sie die Temperatur anpassen möchten, drücken Sie bitte zuerst auf das Temperatursymbol auf dem Bildschirm und dann auf die Symbole, um die Temperatur um 5 Grad pro Tastendruck zu erhöhen/verringern.

MENÜ-VOREINSTELLUNG

Menü	Symboltaste	Standard-Temp.	Standard-Zeit	Schütteln
Standard	/	180°C	15min	Schütteln
Pommes	/	200°C	22min	Schütteln
Steak	/	200°C	10min	Schütteln
Hähnchenschenkel	/	200°C	25min	Schütteln
Fisch	/	190°C	10min	Schütteln
Brot	/	160°C	18min	/
Shrimps	/	160°C	18min	Schütteln
Kuchen	/	160°C	25min	/

Gemüse	/	180°C	10min	Schütteln
Temp.bereich	80°C~200°C	/	/	/
Zeitbereich	1min~60min	/	/	/

Nachdem Sie die Funktion ausgewählt haben, drücken Sie bitte Start/Pause, um den Garvorgang zu starten.

HINWEIS: Während des Heißluftgarvorgangs leuchtet die LED-Lampe. Wenn Sie nun zu einem anderen Kochrezept wechseln möchten, z. B. wenn Sie gerade die Backfunktion verwenden, drücken Sie bitte die Start-/Pause-Taste . Die LED-Lampe blinkt dann. Hier dient diese Taste als Pause-Funktion. Im Pausenmodus können Sie das Menü ändern, um eine andere Voreinstellung auszuwählen. Wenn Sie dann diese Taste erneut drücken, wird die Heißluftfritteuse das Garen fortsetzen. Hier dient diese Taste als Neustart-Funktion. Während des Garvorgangs können Sie die Zeit und die Temperatur anpassen.

Menü-Taste: Berühren Sie diese verschiedenen Kochsymbole, um verschiedene Kochfunktionen auszuwählen. Nachdem Sie die Kochsymbole ausgewählt haben, drücken Sie die Start-/Pause-Taste . Wenn Sie während des Garvorgangs von Pommes frites zu Kuchen wechseln möchten, drücken Sie zuerst die Start-/Pause-Taste und berühren Sie dann diese Menü-Taste, um zu einer anderen Kochfunktion zu wechseln.

Schüttelanzeige: Die Schüttelanzeige blinkt, wenn der Garzyklus die Hälfte erreicht hat. Diese Gar-Halbzeit ermöglicht es Ihnen, Ihr Essen in einem Gerät zu schütteln oder zu wenden, was zu einem gleichmäßigen Garergebnis beiträgt.

HINWEIS: Wenn Sie den Korb nicht entfernen und das Essen nicht schütteln, blinkt die Schüttelanzeige auf dem Bedienfeld weiter. Einige Zutaten müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden (siehe Abschnitt „Einstellungen“ in diesem Kapitel). Ziehen Sie auf diese Weise den Korb am Griff aus dem Gerät und schütteln Sie ihn. Dann schieben Sie den Korb zurück in den Behälter und den Behälter wieder in die Heißluftfritteuse.

Die Maschine verfügt über eine automatische Glocke, die nach dem Garen ertönt. Wenn Sie die Glocke 5 Mal hören, bedeutet dies, dass der Garzyklus beendet ist. Nehmen Sie den Behälter aus dem Gerät und stellen Sie sie auf den hitzebeständigen Halter.

HINWEIS: aNach 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.

Überprüfen Sie, ob die Zutaten fertig sind.

HINWEIS: Wenn die Zutaten noch nicht gar sind, schieben Sie den Korb einfach wieder zurück in das Gerät. Drücken Sie den Temperaturregler, um die Temperatureinstellung anzupassen. Drücken Sie die Timer-Taste, um die Zeiteinstellung anzupassen. Drücken Sie dann die Start-Taste, um das Gerät zu starten.

Um Zutaten herauszunehmen (z. B. Rindfleisch, Hähnchen, Fleisch, alle Zutaten, die ursprünglich Öl enthalten und bei denen sich überschüssiges Öl aus Zutaten am Boden des Behälters sammelt), verwenden Sie bitte eine Zange, um die Zutaten einzeln zu entnehmen.

HINWEIS: Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Korb umdrehen möchten, da das am Boden des Korbs gesammelte Öl auf die Zutaten tropft.

Um Zutaten (z. B. Chips, Gemüse oder Zutaten ohne überschüssiges Öl) herauszunehmen, nehmen Sie bitte den Korb heraus und schütten Sie die Zutaten auf das Geschir.

Wenn eine Portion Zutaten fertig ist, ist die Heißluftfritteuse sofort bereit für die Zubereitung einer weiteren Portion.

EINSTELLUNGEN

Diese Tabelle enthält Vorschläge für die Grundeinstellungen bei bestimmten Zutaten.

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

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

	Min.-Max. Betrag (g)	Zeit (min.)	Temperatur (°C)	Shake	Bemerkung
Dünne Tiefkühlpommes	300-700	9-16	200	Y	/
Dicke Tiefkühlpommes	300-700	11-20	200	Y	/
Hausgemachte Pommes (8x8mm)	300-800	10-16	200	Y	1/2 EL Öl hinzufügen
Hausgemachte Kartoffelecken	300-800	18-22	180	Y	1/2 EL Öl hinzufügen
Hausgemachte Kartoffelwürfel	300-750	12-18	180	Y	1/2 EL Öl hinzufügen
	250	15-18	180	Y	/
Kartoffelgratin	500	15-18	200	Y	/
Steak	100-500	8-12	180	/	/
Fleischkoteletts	100-500	10-14	180	/	/
Hamburger	100-500	7-14	180	/	/
Wurstbrötchen	100-500	13-15	200	/	/
Hähnchenschenkel	100-500	18-22	180	/	/
Hähnchenbrust	100-500	10-15	180	/	/
Frühlingsrollen	100-400	8-10	200	Y	Ofenfertig verwenden

Tiefgekühlte Chicken Nuggets	100-500	6-10	200	Y	Ofenfertig verwenden
Tiefgekühlte Fischstäbchen	100-400	6-10	200	/	Ofenfertig verwenden
Tiefgekühlte Panade	100-400	8-10	180	/	Ofenfertig verwenden
Gefülltes Gemüse	100-400	1-10	160	/	/
Kuchen	300	20-25	160	/	Backform verwenden
Quiche	400	20-22	180	/	Backform/ Auflaufform verwenden.
Muffins	300	15-18	200	/	Backform verwenden
Süße Snacks	400	1-20	160	/	Backform/ Auflaufform verwenden.

TIPPS

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

HAUSGEMACHTE POMMES FRITES ZUBEREITEN

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

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

REINIGUNG

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

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

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

AUFBEWAHRUNG

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

FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die Heißluftfritteuse funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht mit der Steckdose verbunden.	Schließen Sie den Netzstecker an eine geerdete Steckdose an.
	Sie haben den Timer nicht eingestellt.	Um das Gerät einzuschalten, drehen Sie den Timer-Knopf auf die gewünschte Zeit.
Die mit der Heißluftfritteuse frittierten Zutaten sind nicht fertig.	Die Menge der Zutaten im Korb ist zu groß.	Legen Sie kleinere Mengen an Zutaten in den Korb. Kleinere Mengen werden gleichmäßiger gegart.
	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.	Drehen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatureinstellung.
Beim Frittieren werden Hitze oder Luftstrom möglicherweise nicht gleichmäßig verteilt.	Ungleichmäßiges Erhitzen aufgrund verschiedener Faktoren.	Zutaten, die übereinander liegen oder sich überlappen, wie z. B. Pommes frites, sollten nach der Hälfte des Zubereitungsvorgangs geschüttelt werden.

Frittierte Snacks sind nicht knusprig, wenn sie aus der Heißluftfritteuse kommen.	Es wurde eine Art von Snacks verwendet, die für die Zubereitung in einer herkömmlichen Fritteuse bestimmt sind.	Snacks für den Backofen verwenden oder Snacks leicht mit Öl bestreichen, damit sie knuspriger werden.
Der Korb lässt sich nicht richtig in das Gerät schieben.	Es befinden sich zu viele Zutaten im Korb.	Füllen Sie den Korb nicht über die MAX-Anzeige hinaus.
	Der Korb ist nicht richtig im Behälter positioniert.	Drücken Sie den Korb nach unten in den Frittierbehälter, bis Sie ein Klicken hören.
Weißer Rauch kommt aus dem Gerät.	Es werden fettige Zutaten zubereitet.	Wenn Sie fettige Zutaten in der Heißluftfritteuse zubereiten, läuft eine große Menge Öl in den Korb. Das Öl erzeugt weißen Rauch und der Korb kann sich stärker als gewöhnlich erhitzen. Dies hat keinen Einfluss auf das Gerät oder das Endergebnis.
	Der Korb enthält noch Fettreste vom vorherigen Gebrauch.	Weißer Rauch wird durch die Erhitzung von Fett im Korb verursacht. Achten Sie darauf, dass der Frittierbehälter nach jedem Gebrauch gründlich gereinigt wird.
Frische Pommes frites werden im Air Fryer ungleichmäßig gegart.	Es wurde nicht die richtige Kartoffelsorte verwendet.	Frische Kartoffeln verwenden und darauf achten, dass sie beim Frittieren fest bleiben.
	Die Kartoffelsticks wurden vor dem Frittieren nicht ausreichend abgespült.	Spülen Sie die Kartoffelsticks gut ab, um die Stärke von der Außenseite der Sticks zu entfernen.
Frische Pommes sind nicht knusprig, wenn sie aus dem Air Fryer kommen.	Wie knusprig die Pommes werden, hängt von der Menge an Öl und Wasser ab, die in den Pommes enthalten ist.	Darauf achten, dass die Pommes gut abgetrocknet wurden, bevor das Öl hinzugefügt wird.
		Schneiden Sie die Pommes kleiner, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen.
		Für ein knusprigeres Ergebnis etwas mehr Öl hinzufügen.

PRODUKTGARANTIE

Sehr geehrte KundInnen,

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

Gewährleistungsfrist:

Gemäß den geltenden Gesetzen im Verkaufsland - mindestens 2 Jahre.

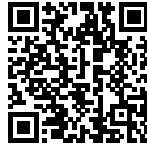
Garantieabdeckung:

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

Verfahren zur Geltendmachung der Garantie oder zur Anforderung eines Ersatzes:

Garantiefall:

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



Die folgenden Informationen werden benötigt:

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

Im Abschnitt Produktinformation müssen Sie Folgendes angeben:

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

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

Anwendbares Recht:

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

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

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

Mit freundlichen Grüßen,

Bergner Europe S.L.

EU-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

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

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

Bezüglich des folgenden Produkts:

Bergner Europe S.L. Referenz.:

BGMP-9443

Beschreibung des Produktes:

Heissluftfritteuse • 5L • 220-240V~, 50-60Hz,
1500W



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	-----	44
Prima di utilizzare il prodotto	-----	44
Icone informative	-----	45
Descrizione generale	-----	46
Importante	-----	46
Presentazione del pannello di controllo	-----	48
Impostazioni	-----	50
Pulizia	-----	52
Conservazione	-----	52
Risoluzione dei problemi	-----	52
Assistenza prodotto	-----	54
Dichiarazione di conformità EU	-----	56



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.

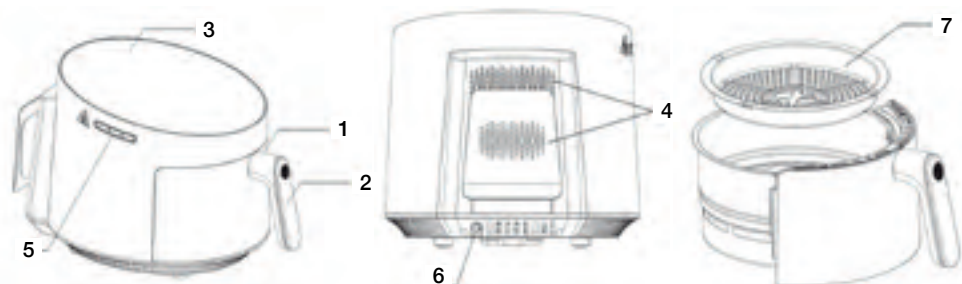


Sicuro per il contatto con gli alimenti.



Questo prodotto è conforme ai requisiti della Unione Europea.

DESCRIZIONE GENERALE



1	Cestello	5	Aperture per l'uscita dell'aria
2	Impugnatura cestello	6	Cavo di alimentazione
3	Pannello di controllo digitale con comandi a sfioramento	7	Vaschetta griglia
4	Apertura di ingresso dell'aria	/	/

IMPORTANTE

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

PERICOLO

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

ATTENZIONE

- Verificare che la tensione indicata sull'apparecchio corrisponda alla tensione di alimentazione locale.
- Non utilizzare l'apparecchio in caso di danni alla spina, al cavo di alimentazione o ad altre parti.
- Rivolgersi esclusivamente a personale autorizzato per sostituire o riparare un cavo di alimentazione danneggiato.
- Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini.
- Tenere il cavo di alimentazione lontano da superfici calde.
- Non collegare l'apparecchio, né azionare il pannello di controllo con le mani bagnate.
- Assicurarsi sempre che la spina sia inserita correttamente nella presa di corrente.
- Non collegare l'apparecchio a un timer esterno.
- Non collocare l'apparecchio sopra o vicino a materiali infiammabili come tovaglie o tende.
- Non collocare l'apparecchio contro una parete o contro un altro apparecchio. Lasciare almeno 10

cm di spazio libero sul retro e sui lati e 10 cm di spazio libero sopra l'apparecchio.

- Non posizionare nulla sopra l'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti nel presente manuale.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito.
- Durante la frittura ad aria dalle aperture di uscita dell'aria fuoriesce vapore caldo. Tenere mani e viso a distanza di sicurezza dal vapore e dalle aperture di uscita dell'aria. Fare attenzione al vapore e all'aria calda anche quando si rimuove il cestello/vassoio di frittura dall'apparecchio. Le superfici accessibili possono diventare calde durante l'uso.
- Scollegare immediatamente l'apparecchio se si nota la fuoriuscita di fumo scuro dall'apparecchio. Attendere che l'emissione di fumo cessi prima di rimuovere il cestello dall'apparecchio.

ATTENZIONE

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

SPEGNIMENTO AUTOMATICO

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

CAMPI ELETTROMAGNETICI (EMF)

L'apparecchio è conforme a tutte le normative relative ai campi elettromagnetici (EMF).

Se utilizzato correttamente, l'apparecchio non arreca danni alle persone, in base ai dati scientifici disponibili.

OPERAZIONI PRELIMINARI

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio e gli adesivi o le etichette.
- Lavare il cestello e la vaschetta griglia con acqua calda, un po' di detersivo per stoviglie e una spugna non abrasiva. Questi componenti sono lavabili.
- Pulire l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno pulito. Non occorre riempire il cestello con olio e grasso per friggere poiché l'apparecchio funziona ad aria calda.

UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

- Collegare la spina a una presa di corrente dotata di messa a terra.
- Estrarre con cautela il cestello dalla friggitrice ad aria.
- Versare gli ingredienti nel cestello.
- Inserire il cestello nella FRIGGITRICE AD ARIA.

NOTA: Non superare l'indicazione "MAX" (vedere la sezione "impostazioni" in questo capitolo), poiché ciò potrebbe influire sulla qualità di cottura degli alimenti.

ATTENZIONE! Non toccare il cestello durante e subito dopo l'uso, poiché diventa molto caldo. Afferrare il cestello solo tramite l'impugnatura. Non inserire olio o altri liquidi nel cestello.

- Sfiocare con le dita il pulsante di Accensione/ spegnimento.

- Sfiorare con le dita il pulsante Menu per scegliere una delle funzioni preimpostate (in totale 8 funzioni).

PRESENTAZIONE DEL PANNELLO DI CONTROLLO



NOTA: Sono previste le seguenti funzioni preimpostate. Patatine fritte, bistecca, cosce di pollo, pesce, pane, gamberetti, torta e verdure. Sfiorare il pulsante del menu per scegliere e modificare una funzione di cottura. È possibile variare le impostazioni del tempo e della temperatura di cottura, semplicemente toccando le icone corrispondenti. Per regolare il tempo di cottura, premere prima l'icona del tempo sullo schermo, quindi premere le icone per aumentare o diminuire il tempo impostato di 1 minuto in corrispondenza di ciascuna pressione. Per regolare la temperatura di cottura, premere prima l'icona della temperatura sullo schermo, quindi premere le icone per aumentare o diminuire la temperatura impostata di 5 gradi in corrispondenza di ciascuna pressione.

PREIMPOSTAZIONI DEL MENU

Menu	Icona pulsante	Temperatura predefinita	Tempo predefinito	Mescolare a metà cottura (shake)
Predefinito	/	180°C	15min	Mescolare a metà cottura (shake)
Patine fritte	/	200°C	22min	Mescolare a metà cottura (shake)
Bistecca	/	200°C	10min	Mescolare a metà cottura (shake)
Cosce di pollo	/	200°C	25min	Mescolare a metà cottura (shake)
Pesce	/	190°C	10min	Mescolare a metà cottura (shake)

Pane	/	160°C	18min	/
Gamberi	/	160°C	18min	Mescolare a metà cottura (shake)
Dolci	/	160°C	25min	/
Verdure	/	180°C	10min	Mescolare a metà cottura (shake)
Intervallo di temperature	80°C~200°C	/	/	/
Intervallo di tempo	1min~60min	/	/	/

Dopo aver scelto la funzione, premere il pulsante Avvio/Pausa per iniziare la cottura.

NOTA: Mentre si frigge ad aria calda, la lampada LED è in funzione, quindi se si desidera passare a un'altra ricetta di cottura, ad esempio una cottura al forno, premere il pulsante Avvio/Pausa ; facendolo, la lampada LED inizia a lampeggiare. Questo indica che la cottura è stata messa in pausa. Nello stato di pausa è possibile cambiare menu per scegliere una diversa preselezione. Quindi premere di nuovo lo stesso pulsante e la friggitrice ad aria riprenderà la cottura. In questo caso il pulsante ha comandato il riavvio.

È possibile modificare il tempo e la temperatura anche durante la cottura.

Pulsante Menu: toccare queste diverse icone di cottura per scegliere una delle funzioni preimpostate. Dopo aver scelto l'icona desiderata, premere il pulsante Avvio/Pausa per avviare la cottura. Durante la cottura, se si desidera cambiare l'impostazione, passando ad esempio dalle patatine fritte ad una torta, premere prima il pulsante Avvio/Pausa , quindi toccare il pulsante del menu per passare a una funzione di cottura diversa.

Spia promemoria Mescolare (shake): la spia lampeggia quando si è giunti a metà del ciclo di cottura. Questo avviso ricorda di mescolare o scuotere gli alimenti nell'apparecchio a metà cottura, per ottenere una cottura uniforme.

NOTA: Se non si rimuove il cestello per scuotere o mescolare gli alimenti, la spia di promemoria sul pannello di controllo continua a lampeggiare. Alcuni ingredienti richiedono di essere mescolati a metà del tempo di preparazione (vedere la sezione "Impostazioni" in questo capitolo). Per farlo, estrarre il cestello dall'apparecchio afferrandone l'impugnatura e scuotere o mescolarne il contenuto. Quindi far scorrere nuovamente il cestello nella friggitrice ad aria.

L'apparecchio suona automaticamente un campanello al termine della cottura. Quando si sente il campanello suonare per 5 volte, significa che il ciclo di cottura è terminato. Estrarre il cestello dall'apparecchio e posizionarlo su un supporto resistente al calore.

NOTA: allo scadere del tempo, l'elemento riscaldante smette di funzionare, ma la ventola continua ad andare per circa 20 secondi per soffiare via l'aria calda per sicurezza. Alla fine, il campanello del timer suonerà 5 volte per indicare che l'allarme ha termine.

Verificare che gli ingredienti siano pronti.

NOTA: se gli ingredienti non sono pronti, basta riposizionare il cestello all'interno dell'apparecchio.

Premere la manopola di controllo della temperatura per regolare l'impostazione della temperatura e premere il pulsante di controllo del timer per impostare il tempo di cottura. Quindi premere la manopola Avvio per avviare l'apparecchio.

Per rimuovere gli ingredienti (ad esempio manzo, pollo, carne e qualsiasi ingrediente contenente grasso che possa aver causato la raccolta dell'unto in eccesso sul fondo del cestello), usare delle pinze per prelevare gli ingredienti uno alla volta.

NOTA: fare attenzione se si vuole capovolgere il cestello, perché l'olio raccolto sul fondo colerà sugli ingredienti.

Per rimuovere gli ingredienti (ad esempio patatine, verdure o ingredienti senza olio in eccesso), sbloccare il cestello e versare gli ingredienti in una stoviglia.

Al termine della preparazione di una porzione di ingredienti, la friggitrice è subito pronta per la cottura di un'altra porzione.

IMPOSTAZIONI

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

NOTA: tenere presente che queste impostazioni sono indicative. Poiché i diversi alimenti differiscono per origine, dimensione, forma e marca, non è sempre possibile garantire l'impostazione ideale. La tecnologia Rapid Air riscalda istantaneamente l'aria all'interno dell'apparecchio, pertanto l'estrazione del cestello dall'apparecchio durante la frittura ad aria non inficia il processo di cottura.

	Min-Max Importo (g)	Tempo (min.)	Temp. (°C)	Shake	Osservazione
Patatine fritte surgelate sottili	300-700	9-16	200	Y	/
Patatine fritte surgelate spesse	300-700	11-20	200	Y	/
Patatine fritte fatte in casa (8X8mm)	300-800	10-16	200	Y	Aggiungere 1/2 cucchiaino di olio
Spicchi di patate fatti in casa	300-800	18-22	180	Y	Aggiungere 1/2 cucchiaino di olio
Cubetti di patate fatti in casa	300-750	12-18	180	Y	Aggiungere 1/2 cucchiaino di olio
	250	15-18	180	Y	/
Gratin di patate	500	15-18	200	Y	/
Bistecca	100-500	8-12	180	/	/
Costolette di carne	100-500	10-14	180	/	/

Hamburger	100-500	7-14	180	/	/
Rotolo di salsiccia	100-500	13-15	200	/	/
Cosce di pollo	100-500	18-22	180	/	/
Petto di pollo	100-500	10-15	180	/	/
Involtoni primavera	100-400	8-10	200	Y	Usa pronto per il forno
Nuggets di pollo surgelati	100-500	6-10	200	Y	Usa pronto per il forno
Bastoncini di pesce surgelati	100-400	6-10	200	/	Usa pronto per il forno
Panata surgelata	100-400	8-10	180	/	Usa pronto per il forno
Verdure ripiene	100-400	1-10	160	/	/
Torta	300	20-25	160	/	Usa una teglia da forno
Quiche	400	20-22	180	/	Usa una teglia da forno/teglia da forno.
Muffin	300	15-18	200	/	Usa una teglia da forno
Spuntini dolci	400	1-20	160	/	Usa una teglia da forno/teglia da forno.

SUGGERIMENTI

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

PATATINE FATTE IN CASA

Per preparare patatine fritte fatte in casa, procedere nel seguente modo.

1. Sbucciare e affettare le patate.
2. Lavare bene i bastoncini di patate e asciugarli con carta da cucina.

3. Versare 1/2 cucchiaino di olio d'oliva in una ciotola, adagiarvi sopra i bastoncini e mescolare fino a quando i bastoncini saranno ricoperti d'olio.
4. Rimuovere i bastoncini dalla ciotola con le dita o con un utensile da cucina in modo che l'olio in eccesso rimanga nella ciotola. Mettere i bastoncini nel cestello.
5. Friggere i bastoncini di patate seguendo le istruzioni di questo capitolo.

PULIZIA

Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo.

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

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

CONSERVAZIONE

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

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Soluzione
La friggitrice non funziona.	La spina non è inserita correttamente nella presa di corrente.	Inserire correttamente la spina in una presa di corrente con messa a terra.
	Non è stato impostato correttamente il timer.	Impostare correttamente il timer per accendere.
Gli alimenti non sono cotti in modo uniforme.	La quantità di alimenti è troppo grande.	Inserire nel cestello una quantità inferiore di alimenti. Quantità minori di alimenti cuociono in maniera più uniforme.
	La temperatura impostata è troppo bassa.	Selezionare una temperatura superiore.
Il processo di frittura potrebbe non distribuire uniformemente il calore o il flusso d'aria.	Un riscaldamento non uniforme può essere dovuto a vari fattori.	Gli alimenti impilati o sovrapposti (ad esempio le patatine fritte) devono essere agitati o mescolati a metà cottura.

Gli snack non sono abbastanza croccanti.	È probabile che si stiano preparando snack ideali per le tradizionali frittture profonde in olio.	Scegliere snack adatti per la cottura in forno e/o cospargerli leggermente di olio prima della cottura per risultati ancora più croccanti.
Il cestello non entra perfettamente nel corpo della friggitrice.	Il cestello è troppo pieno.	Non riempire il cestello oltre il livello massimo (MAX).
	Gli elementi non sono stati montati correttamente.	Verificare che tutti gli elementi siano posizionati correttamente.
Un fumo bianco fuoriesce dalla friggitrice.	State cuocendo alimenti molto grassi.	Quando si cucinano alimenti molto grassi una quantità di olio cola sul fondo e produce un fumo bianco, tuttavia questo non inficia il risultato finale, né danneggia l'apparecchio.
	Il cestello contiene ancora grassi dalla precedente ricetta.	Pulire la friggitrice sempre accuratamente dopo ogni utilizzo.
Le patatine non sono fritte in maniera uniforme.	Non si sta usando la qualità giusta di patate.	Scegliere l'ingrediente giusto per la ricetta che si vuole ottenere.
	Non si è proceduto con il risciacquo prima della frittura ad aria.	Sciacquare accuratamente per rimuovere l'amido e ottenere così il risultato atteso.
Le patatine non sono croccanti.	La croccantezza dipende dalla quantità di olio, acqua e amido.	Assicurarsi di sciacquare bene e asciugare accuratamente prima di aggiungere la quantità appropriata di olio.
		Tagliare in bastoncini ancora più sottili. Aggiungere una quantità leggermente superiore di olio per un risultato ancora più croccante.

ASSISTENZA PRODOTTO

Gentile cliente,

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

Periodo di garanzia:

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

Copertura della garanzia:

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

Procedura per far valere la garanzia o richiedere una sostituzione:

Caso di garanzia:

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

(support.bergnergroupp.com)

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



Le verranno richieste le seguenti informazioni:

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

Nella sezione Informazioni sul prodotto, dovrà specificare:

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

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

Legge applicabile:

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

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

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

Cordiali saluti,

Bergner Europe S.L.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ EU

Bergner Europe S.L.

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

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

BGMP-9443

Corrispondenti alla descrizione:

Friggitrice ad aria • 5L • 220-240V~, 50-60Hz, 1500W



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	-----	58
Avant d'utiliser le produit	-----	58
Icones d'information	-----	59
Description générale	-----	60
Importance	-----	60
Présentation du panneau de commande	-----	62
Réglages	-----	64
Nettoyage	-----	66
Rangement	-----	66
Dépannage	-----	66
Garantie du produit	-----	68
Déclaration EU de conformité	-----	70



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'a 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.

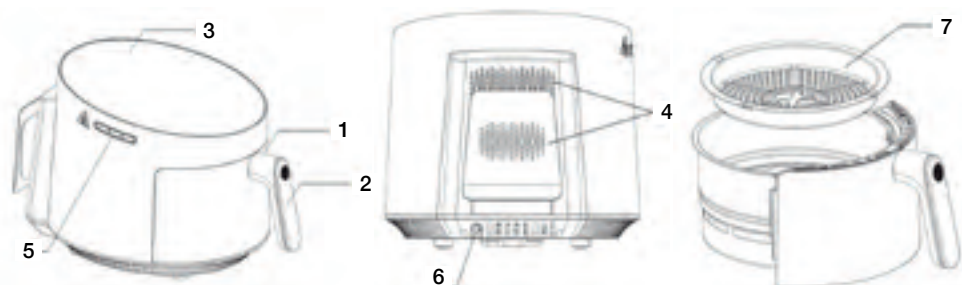


Conforme aux normes alimentaires.



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

DESCRIPTION GÉNÉRALE



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

IMPORTANCE

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

DANGER

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

AVERTISSEMENT

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

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

ATTENTION

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

ARRÊT AUTOMATIQUE

L'appareil dispose d'une minuterie intégrée qui arrêtera automatiquement l'appareil lorsque le compte à rebours atteindra zéro. Vous pouvez éteindre manuellement l'appareil en appuyant sur la touche d'arrêt. L'appareil s'éteindra automatiquement au bout de 20 secondes.

CHAMPS ÉLECTROMAGNÉTIQUES (EMF)

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

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

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

UTILISATION DE L'APPAREIL

- Branchez la fiche secteur dans une prise murale reliée à la terre.
- Retirez délicatement le panier de la friteuse.
- Placez les ingrédients dans le panier
- Glissez le panier dans la friteuse.

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

ATTENTION : Ne touchez pas le panier pendant et peu de temps après son utilisation, car il devient très chaud. Tenez le panier uniquement par la poignée. Ne remplissez pas le panier d'huile ou de tout autre liquide.

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

PRÉSENTATION DU PANNEAU DE COMMANDE



REMARQUES: Fonctions disponibles : Frites, steak, pilon de poulet, poisson, pain, crevettes, gâteau et légumes. Appuyez sur la touche Menu pour choisir et modifier la fonction de cuisson. Des réglages plus flexibles de la durée et de la température peuvent être effectués, et les ajustements peuvent être réalisés facilement en touchant les icônes correspondantes. Lorsque vous souhaitez régler la durée, appuyez d'abord sur l'icône de la durée sur l'écran, puis sur les icônes pour augmenter / diminuer la durée d'une minute par pression. Lorsque vous souhaitez régler la température, appuyez d'abord sur l'icône de température sur l'écran, puis appuyez sur les icônes pour augmenter / diminuer de 5 degrés par pression.

PRÉRÉGLAGE DU MENU

Menu	Touche à icône	Température par défaut	Durée par défaut	Secouer
Défaut	/	180°C	15min	Secouer
Frites	/	200°C	22min	Secouer
Steak	/	200°C	10min	Secouer
Pilon de poulet	/	200°C	25min	Secouer
Poisson	/	190°C	10min	Secouer
Pain	/	160°C	18min	/
Crevettes	/	160°C	18min	Secouer
Gâteau	/	160°C	25min	/
Légumes	/	180°C	10min	Secouer

Plage de température	80°C~200°C	/	/	/
Plage de durée	1min~60min	/	/	/

Après avoir choisi la fonction, appuyez sur la touche Démarrer / Pause pour démarrer la cuisson.

REMARQUE : Pendant le processus de friture à air chaud, la lampe LED fonctionne, puis si vous souhaitez passer à une autre recette de cuisson, par exemple, si vous utilisez actuellement la fonction Bake (cuisson au four), appuyez sur la touche Démarrer / Pause ; la lampe LED clignotera. Cette touche sert de fonction de pause. En mode de pause, vous pouvez changer le menu pour choisir un autre préréglage. Si vous appuyez à nouveau sur cette touche, la friteuse reprend la cuisson. Cette touche sert de fonction de redémarrage. Pendant la cuisson, vous pouvez régler la durée et la température.

Touche Menu : touchez ces différentes icônes de cuisson pour choisir différentes fonctions de cuisson. Après avoir choisi le mode de cuisson, appuyez sur la touche Démarrer / Pause . Pendant la période de cuisson, si vous souhaitez remplacer les frites par des gâteaux, appuyez d'abord sur la touche Démarrer / Pause , puis appuyez sur la touche Menu pour passer à une autre fonction de cuisson.

Indicateur Secouer : l'indicateur Secouer clignote lorsque le cycle de cuisson a atteint la moitié de son cycle. Ce temps à mi-cuisson vous permet de secouer ou de retourner vos aliments dans l'appareil, ce qui contribue à assurer une cuisson uniforme.

REMARQUE : Si vous ne retirez pas le panier pour secouer les aliments, le voyant de l'indicateur Secouer continuera à clignoter sur le panneau de commande.

Certains ingrédients doivent être secoués à la moitié de la durée de préparation (voir la section « Réglages » dans ce chapitre). Pour ce faire, retirez le panier de l'appareil en le tenant par sa poignée et secouez-le. Remettez ensuite le panier en place dans la friteuse à air.

L'appareil émet une sonnerie de préparation automatique après la cuisson. Lorsque vous entendez cette sonnerie retentir 5 fois, cela signifie que le cycle de cuisson est terminé. Retirez le panier de l'appareil et placez-le sur un support résistant à la chaleur.

REMARQUE : Une fois le temps écoulé, 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.

Vérifiez si les aliments sont prêts.

REMARQUE : Si les ingrédients ne sont pas encore prêts, remettez simplement le panier dans l'appareil. Appuyez sur la touche de réglage de la température pour ajuster la température et appuyez sur la touche de réglage de la durée pour ajuster la durée. Appuyez ensuite sur la touche Démarrer pour que l'appareil commence la cuisson.

Pour retirer les aliments (par exemple : le bœuf, le poulet, la viande ou tout ingrédient contenant de l'huile et dont l'excédent d'huile s'est accumulé au fond du panier), utilisez des pinces pour les enlever un par un.

REMARQUE : faites preuve de prudence si vous voulez retourner le panier, car l'huile accumulée au fond du panier s'écoulera sur les aliments.

Pour retirer les aliments (par exemple : les frites, les légumes ou les ingrédients sans excès d'huile), inclinez le panier pour verser les aliments dans un plat.

Lorsqu'une fournée d'aliments est cuite, la friteuse est instantanément prête pour la préparation d'une autre fournée.

RÉGLAGES

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

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

	Min-Max Montant (g)	Time (min.)	Temp. (°C)	Secouer	Remarque
Frites fines surgelées	300-700	9-16	200	Y	/
Frites épaisses surgelées	300-700	11-20	200	Y	/
Frites maison (8X8mm)	300-800	10-16	200	Y	Ajoutez 1/2 cuillère à soupe d'huile
Quartiers de pommes de terre maison	300-800	18-22	180	Y	Ajoutez 1/2 cuillère à soupe d'huile
Cubes de pommes de terre maison	300-750	12-18	180	Y	Ajoutez 1/2 cuillère à soupe d'huile
	250	15-18	180	Y	/
Gratin de pommes de terre	500	15-18	200	Y	/
Steak	100-500	8-12	180	/	/
Côtelettes de viande	100-500	10-14	180	/	/
Hamburger	100-500	7-14	180	/	/
Roulé de saucisse	100-500	13-15	200	/	/
Pilons	100-500	18-22	180	/	/
Poitrine de poulet	100-500	10-15	180	/	/
Rouleaux de printemps	100-400	8-10	200	Y	Utiliser prêt à cuire
Nuggets de poulet surgelés	100-500	6-10	200	Y	Utiliser prêt à cuire

Bâtonnets de poisson surgelés	100-400	6-10	200	/	Utiliser prêt à cuire
Panés surgelés	100-400	8-10	180	/	Utiliser prêt à cuire
Légumes farcis	100-400	1-10	160	/	/
Gâteau	300	20-25	160	/	Utiliser un moule à pâtisserie
Quiche	400	20-22	180	/	Utiliser un moule à pâtisserie/un plat à four.
Muffins	300	15-18	200	/	Utiliser un moule à pâtisserie
Snacks sucrés	400	1-20	160	/	Utiliser un moule à pâtisserie/un plat à four.

CONSEILS

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

PRÉPARATION DE FRITES MAISON

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

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

NETTOYAGE

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

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

- Débranchez la fiche d'alimentation de la prise murale et laissez refroidir l'appareil.
REMARQUE : Retirez le panier pour permettre à la friteuse de refroidir plus rapidement.
- Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
- Nettoyez la grille et le panier avec de l'eau chaude, un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive. Vous pouvez éliminer les saletés restantes avec un liquide dégraissant.
REMARQUE : Le panier et la plaque de cuisson sont lavables au lave-vaisselle.
CONSEIL : si des saletés sont collées à la plaque du gril ou au fond du panier, remplissez le panier d'eau chaude additionnée d'un peu de liquide vaisselle. Placez la plaque du gril dans le panier et laissez la plaque du gril et le panier tremper pendant environ 10 minutes.
- Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive.
- Nettoyez l'élément chauffant à l'aide d'une brosse de nettoyage pour éliminer les résidus d'aliments.

RANGEMENT

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

DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Solution
La friteuse à air ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché.	Branchez la fiche d'alimentation sur une prise murale reliée à la terre.
	Vous n'avez pas réglé le temps.	Pour mettre l'appareil en marche, réglez le temps sur la durée de cuisson requise.
Les aliments frits avec la friteuse à air ne sont pas cuits.	La quantité d'aliments dans le panier est trop importante.	Placez de plus petites quantités d'aliments dans le panier. Les quantités d'aliments plus petites sont cuites de manière plus uniforme.
	La température réglée est trop basse.	Utilisez les commandes pour régler la température sur la valeur souhaitée.
Le processus de friture peut ne pas répartir uniformément la chaleur ou le flux d'air.	Le chauffage est inégal en raison de divers facteurs.	Pour les aliments qui sont empilés ou qui se chevauchent (par exemple, les frites), secouez-les à la moitié du temps de préparation.

Les collations frites ne sont pas croustillantes à leur sortie de la friteuse à air.	Vous avez utilisé un type de collations qui doivent être préparées dans une friteuse traditionnelle.	Utilisez des collations à cuire au four ou badigeonnez légèrement les collations avec de l'huile pour un résultat plus croustillant.
Il est impossible d'insérer le panier dans l'appareil.	Il y a trop d'aliments dans le panier.	Ne remplissez pas le panier au-delà du repère max.
	Le panier n'est pas placé correctement dans la friteuse.	Poussez le panier dans l'appareil jusqu'à ce que vous entendiez un clic.
De la fumée blanche s'échappe de l'appareil.	Vous préparez des ingrédients gras.	Lorsque vous faites frire des aliments gras dans la friteuse, une grande quantité d'huile s'écoule dans le panier. Cette huile génère une fumée blanche et le panier peut chauffer plus que d'habitude. Cela n'a pas d'influence sur l'appareil ou le résultat final.
	Le panier contient encore des résidus de graisse issus d'une utilisation précédente.	La fumée blanche est causée par la graisse qui chauffe dans le récipient. Assurez-vous de nettoyer correctement le panier après chaque utilisation.
Les frites fraîches sont frites de manière irrégulière dans la friteuse à air.	Vous n'avez pas utilisé le bon type de pommes de terre.	Utilisez des pommes de terre fraîches et assurez-vous qu'elles restent fermes pendant la friture.
	Vous n'avez pas rincé correctement les bâtonnets de pommes de terre avant de les faire frire.	Rincez correctement les bâtonnets de pommes de terre pour éliminer l'amidon à la surface des bâtonnets.
Les frites fraîches ne sont pas croustillantes lorsqu'elles sortent de la friteuse à air.	Le croustillant des frites dépend de la quantité d'huile et d'eau dans les frites.	Assurez-vous de sécher correctement les bâtonnets de pomme de terre avant d'ajouter l'huile.
		Coupez les bâtonnets de pommes de terre plus petits pour un résultat plus croustillant. Ajoutez un peu plus d'huile pour un résultat plus croustillant.

GARANTIE DU PRODUIT

Cher client,

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

Période de garantie:

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

Couverture de la garantie:

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

Procédure pour faire valoir la garantie ou demander un remplacement:

Cas de garantie:

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



Les informations suivantes vous seront demandées:

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

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

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

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

Législation applicable:

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

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

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

Cordialement,

Bergner Europe S.L.

DÉCLARATION EU DE CONFORMITÉ

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

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

Concernant les produits ci-dessous:

Bergner Europe S.L. Référence.:

BGMP-9443

Description du produit:

Friteuse à air • 5L • 220-240V~, 50-60Hz,
1500W



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	-----	72
Antes de usar o produto	-----	72
Ícones de informação	-----	73
Descrição geral	-----	74
Importante	-----	74
Apresentação do painel de controlo	-----	76
Configurações	-----	78
Limpeza	-----	79
Armazenamento	-----	80
Solução de problemas	-----	80
Garantia do produto	-----	82
Declaração de conformidade da EU	-----	84



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.

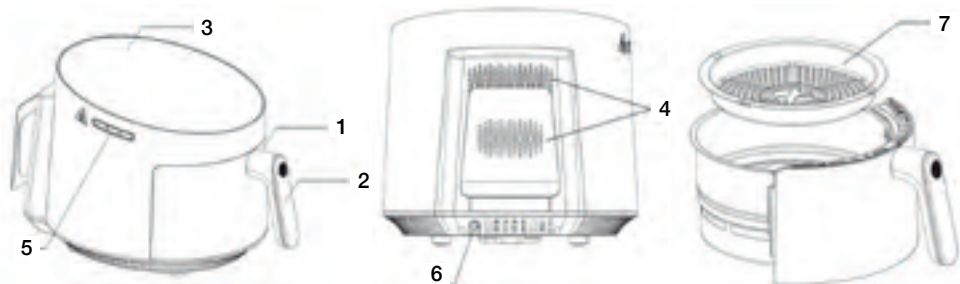


Seguro para contato com alimentos.



Este produto cumpre os requisitos da União Europeia.

DESCRIÇÃO GERAL



1	Cesto	5	Aberturas de saída do ar
2	Pega do cesto	6	Fio da alimentação
3	Painel digital com controlo tátil	7	Tabuleiro com grelha
4	Entrada do ar	/	/

IMPORTANTE

Leia atentamente este manual antes de utilizar o aparelho, pois podem ocorrer danos devido a operações incorretas. Guarde este manual para referência futura.

PERIGO

- Não mergulhe a caixa em água nem enxague em água corrente devido aos componentes multielétricos e de aquecimento.
- Não deixe entrar líquido no aparelho para evitar choques elétricos ou curto-circuitos.
- Mantenha todos os ingredientes no cesto para evitar qualquer contacto com os elementos de aquecimento.
- Não tape a entrada e a saída de ar quando o aparelho estiver a funcionar.
- Encher o cesto com óleo pode causar risco de incêndio.
- Não toque no interior do aparelho durante o funcionamento.

AVISO

- Verifique se a tensão indicada no aparelho corresponde à tensão de alimentação local.
- Não utilize o aparelho se existir algum dano na ficha, no cabo de alimentação ou noutras peças.
- Não procure ninguém não autorizado para substituir ou reparar um cabo de alimentação danificado.
- Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance das crianças.
- Mantenha o cabo de alimentação afastado de superfícies quentes.
- Não ligue o aparelho nem opere o painel de controlo com as mãos molhadas.
- Certifique-se sempre de que a ficha está corretamente inserida na tomada da parede.
- Não ligue o aparelho a um temporizador externo.
- Não coloque o aparelho sobre ou perto de materiais combustíveis, como toalhas de mesa ou cortinas.
- Não coloque o aparelho contra uma parede ou outro aparelho. Deixe pelo menos 10 cm de

- espaço livre na parte traseira e nas laterais e 10 cm de espaço livre por cima do aparelho.
- Não coloque nada em cima do aparelho.
- Não utilize o aparelho para qualquer outra finalidade que não a descrita neste manual.
- Não deixe o aparelho sem vigilância.
- Durante a fritura ao ar livre, o vapor quente é libertado através das aberturas de saída de ar. Mantenha as mãos e o rosto a uma distância segura do vapor e das aberturas de saída de ar. Tenha também cuidado com o vapor quente e o ar ao retirar a bandeja do cesto do aparelho. Quaisquer superfícies acessíveis podem ficar quentes durante a utilização.
- Desligue imediatamente o aparelho se notar fumo escuro a sair do aparelho. Aguarde que a emissão de fumo pare antes de retirar o cesto do aparelho.

CUIDADO

- Certifique-se de que o aparelho está colocado sobre uma superfície horizontal, plana e estável.
- Este aparelho foi concebido apenas para uso doméstico. Não é adequado para uma utilização segura em ambientes como cozinhas de funcionários, quintas, hotéis e outros ambientes não residenciais.
- A garantia perde a sua validade se o aparelho for utilizado para fins profissionais ou semiprofissionais, ou se não for utilizado de acordo com as instruções. (Nunca utilize o aparelho se a ficha estiver danificada.)
- O aparelho necessita de aproximadamente 30 minutos para arrefecer antes de ser seguro para manusear ou limpar.

DESLIGAR AUTOMÁTICO

O aparelho tem um temporizador incorporado que o desliga automaticamente quando a contagem decrescente chegar a zero. Pode desligar manualmente o aparelho premindo o botão de desligar. Este desliga automaticamente o aparelho no espaço de 20 segundos.

CAMPOS ELETROMAGNÉTICOS (CEM)

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

Com um manuseamento adequado, não há qualquer perigo para o corpo humano, com base nas evidências científicas disponíveis.

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- Retire todo o material de empacotamento e autocolantes ou etiquetas.
- Limpe o cesto e o tabuleiro com grelha com água quente, com um pouco de líquido de lavagem e uma esponja não abrasiva. Estas partes podem ser lavadas.
- Limpe a superfície interior e exterior do aparelho com um pano limpo. Não precisa de encher o cesto com óleo e gordura, pois o aparelho funciona com ar quente.

USAR O APARELHO

- Insira a ficha da alimentação numa tomada ligada à terra.
- Retire cuidadosamente o cesto da fritadeira de ar.
- Coloque os alimentos no cesto.
- Volte a colocar o cesto na FRITADEIRA DE AR.

NOTA: Não exceda a indicação MAX (consulte a secção “Definições” neste capítulo), pois pode afetar a qualidade de cozedura dos alimentos.

CUIDADO: Não toque no cesto durante, e pouco após a utilização, pois fica muito quente. Segure o cesto apenas pela pega. Não encha o cesto com óleo ou quaisquer outros líquidos.

- Ligar/desligar tátil
- Toque no menu tátil para selecionar as funções (há um total de 8 funções).

APRESENTAÇÃO DO PAINEL DE CONTROLO



NOTAS: existem as seguintes funções: Batatas fritas, bife, coxas de frango, peixe, pão, camarão, bolo e legumes. Botão de menu tátil para escolher e alterar a função de cozedura. É possível ajustar de forma mais flexível as definições de tempo e temperatura, e os ajustes podem ser efetuados facilmente tocando nos ícones correspondentes. Quando quiser ajustar o tempo, prima primeiro o ícone do tempo no ecrã e, em seguida, prima os ícones para aumentar/diminuir 1 minuto por cada pressão. Quando quiser ajustar a temperatura, prima primeiro o ícone da temperatura no ecrã e, em seguida, prima os ícones para Aumentar/Diminuir 5 graus por cada pressão.

PREDEFINIÇÃO DO MENU

Menu	Botão do ícone	Temperatura predefinida	Tempo predefinido	Agitar
Predefinido	/	180°C	15min	Agitar
Batatas fritas	/	200°C	22min	Agitar
Bife	/	200°C	10min	Agitar
Coxas de frango	/	200°C	25min	Agitar
Peixe	/	190°C	10min	Agitar
Pão	/	160°C	18min	/
Camarão	/	160°C	18min	Agitar
Bolo	/	160°C	25min	/
Vegetais	/	180°C	10min	Agitar

Intervalo da temperatura	80°C~200°C	/	/	/
Intervalo do tempo	1min~60min	/	/	/

Após selecionar a função, prima o botão tátil de Iniciar/Pausa para começar a cozinhar.
NOTA: durante o processo de fritura com ar quente, a lâmpada LED fica acesa; se quiser mudar para outra receita de cozedura, por exemplo, agora que está a utilizar a função Bolo, prima o botão Iniciar/Pausa ; a lâmpada LED fica intermitente. Aqui, este botão funciona como uma função de pausa. No estado de pausa, pode alterar o menu para escolher outra predefinição. Depois, se premir novamente este botão, a fritadeira de ar continua a cozinhar. Aqui, este botão funciona como uma função de reinício. Durante o processo de cozedura, é possível ajustar o tempo e a temperatura.

Botão Menu: toque nestes ícones para escolher as diferentes funções de cozedura. Após escolher os ícones de cozedura, prima o botão Iniciar/Pausa . Durante o período de cozedura, se quiser mudar de batatas fritas para bolo, prima primeiro o botão Iniciar/Pausa , em seguida, toque neste botão de menu para mudar para uma função de cozedura diferente.

Indicador de agitar: acende quando o ciclo de cozedura atinge metade do seu tempo. Este tempo intermédio permite-lhe agitar ou virar os alimentos no aparelho, o que ajuda a garantir uma cozedura uniforme.
NOTA: se não retirar o cesto e agitar os alimentos, a luz de agitar no painel de controlo permanecerá intermitente.
Alguns ingredientes têm de ser abanados a meio do tempo de preparação (consulte a secção “Definições” neste capítulo). Desta forma, puxe a panela para fora do aparelho através da pega e abane. Em seguida, coloque o cesto na panela e volte a colocar a panela na fritadeira de ar.

A máquina emite automaticamente um sinal sonoro após cozinhar. Quando ouvir o som 5 vezes, isso significa que o ciclo de cozedura terminou. Retire a panela do aparelho e coloque-a no suporte resistente ao calor.
NOTA: quando o tempo terminar, o elemento de aquecimento para 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..

Verifique se os ingredientes estão prontos.
NOTA: se os ingredientes ainda não estiverem prontos, basta deslizar o cesto de volta para dentro do aparelho. Prima o manípulo de controlo da temperatura para ajustar a temperatura, e prima o manípulo de controlo do temporizador para ajustar o tempo. A seguir, prima o manípulo de iniciar para utilizar o aparelho.

Para retirar os ingredientes (carne de vaca, frango, quaisquer alimentos que tenham óleo e haja óleo no fundo do cesto), use uma pinça para recolher os ingredientes um a um.
NOTA: não vire a panela, o óleo recolhido no fundo do cesto verte para os ingredientes.

Para retirar os ingredientes (por exemplo, batatas fritas, vegetais ou ingredientes sem óleo em excesso), solte o cesto e deite os ingredientes na loiça.

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

CONFIGURAÇÕES

A tabela abaixo irá ajudá-lo a selecionar as definições básicas para os ingredientes.

NOTA: tenha em conta que estas configurações são indicações. Uma vez que os ingredientes diferem na origem, tamanho, forma e marca, não podemos garantir a melhor configuração para os seus ingredientes.

Uma vez que a tecnologia Rapid Air reaquece o ar dentro do aparelho instantaneamente, puxar brevemente o cesto para fora do aparelho durante a fritura ao ar livre quase não perturba o processo.

	Mín-Máx. Montante (g)	Hora (min.)	Tem- peratura. (°C)	Shake	Observação
Batatas fritas congeladas finas	300-700	9-16	200	Y	/
Batatas fritas grossas e congeladas	300-700	11-20	200	Y	/
Batatas fritas caseiras (8X8mm)	300-800	10-16	200	Y	Adicione 1/2 colher de sopa de azeite
Rodelas de batata caseira	300-800	18-22	180	Y	Adicione 1/2 colher de sopa de azeite
Cubos de batata caseiros	300-750	12-18	180	Y	Adicione 1/2 colher de sopa de azeite
	250	15-18	180	Y	/
Batata gratinada	500	15-18	200	Y	/
Bife	100-500	8-12	180	/	/
Costeletas de carne	100-500	10-14	180	/	/
Hamburger	100-500	7-14	180	/	/
Rolo de salsicha	100-500	13-15	200	/	/
Baquetas	100-500	18-22	180	/	/
Peito de frango	100-500	10-15	180	/	/
Lanches					
Rolinhos primavera	100-400	8-10	200	Y	Use pronto para forno
Nuggets de frango congelado	100-500	6-10	200	Y	Use pronto para forno

Dedos de peixe congelados	100-400	6-10	200	/	Use pronto para forno
Pão ralado congelado	100-400	8-10	180	/	Use pronto para forno
Legumes recheados	100-400	1-10	160	/	/
Bolo	300	20-25	160	/	Use assadeira
Quiche	400	20-22	180	/	Utilize uma assadeira/assadeira.
Muffins	300	15-18	200	/	Use assadeira
Lanches doces	400	1-20	160	/	Utilize uma assadeira/assadeira.

DICAS

- Os ingredientes pequenos requerem geralmente um tempo de preparação ligeiramente mais curto do que os ingredientes maiores.
- Uma maior quantidade de ingredientes requer apenas um tempo de preparação ligeiramente mais longo, uma menor quantidade de ingredientes requer apenas um tempo de preparação ligeiramente mais curto.
- Agitar ingredientes mais pequenos a meio do tempo de preparação otimiza o resultado final e pode ajudar a evitar ingredientes fritos de forma irregular.
- Adicione um pouco de óleo às batatas frescas e frite os ingredientes por mais alguns minutos para obter um resultado crocante.
- Não prepare ingredientes extremamente gordurosos, como salsichas, na fritadeira.
- Os snacks podem ser preparados no forno e também podem ser preparados na airfryer.
- A quantidade ideal para preparar batatas fritas crocantes é de 500 gramas.
- Utilize massa pré-preparada para preparar snacks com rapidez e facilidade. A massa pré-fabricada também requer um tempo de preparação mais curto do que a massa caseira.
- Coloque um tabuleiro ou uma assadeira no cesto se quiser fazer um bolo ou quiche ou se quiser fritar ingredientes frágeis ou recheados.
- Também pode usar a fritadeira para aquecer ingredientes. Para aquecer ingredientes, ajuste a temperatura para 150°C até 10 minutos.

PREPARAR BATATAS FRITAS CASEIRAS

Para preparar batatas fritas caseiras, siga os passos apresentados abaixo:

1. Descasque e fatie as batatas.
2. Lave bem as batatas e seque-as com papel de cozinha.
3. Verta meia colher de sopa de azeite para uma taça, coloque as batatas em cima e misture até as batatas ficarem revestidas com azeite.
4. Retire as batatas da taça com os dedos ou com um utensílio de cozinha, de modo a que o excesso de azeite fique na taça. Coloque as batatas no cesto.
5. Frite as batatas de acordo com as instruções neste capítulo.

LIMPEZA

Limpe o aparelho após cada utilização.

Não limpe o cesto, o tabuleiro para grelhar e o interior do aparelho com utensílios de cozinha metálicos ou materiais de limpeza abrasivos, pois pode danificar o revestimento antiaderente dos mesmos.

1. Retire a ficha da tomada de parede para que o aparelho arrefeça.
NOTA: retire o cesto para que a fritadeira arrefeça mais rapidamente.
2. Limpe a parte exterior do aparelho com um pano húmido.
3. Limpe o tabuleiro e o cesto da grelha com água quente, um pouco de detergente e uma esponja não abrasiva. Pode remover qualquer sujidade restante com um líquido desengordurante.
NOTA: o cesto e o tabuleiro para grelhar podem ser lavados na máquina de lavar louça.
DICA: se houver sujidade agarrada ao tabuleiro da grelha ou ao fundo do cesto, encha o cesto com água quente e um pouco de detergente. Coloque o tabuleiro para grelhar no cesto e deixe o tabuleiro e o cesto de molho durante cerca de 10 minutos.
4. Limpe o interior do aparelho com água quente e uma esponja não abrasiva.
5. Limpe o elemento de aquecimento com uma escova de limpeza para remover quaisquer resíduos de alimentos.

ARMAZENAMENTO

1. Desligue o aparelho e deixe-o arrefecer completamente.
2. Certifique-se de que todas as peças estão limpas e secas.

SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Possível causa	Solução
A fritadeira não funciona.	O aparelho não está ligado.	Coloque a ficha numa tomada com ligação à terra.
	Não ajustou o cronómetro.	Rode o botão do temporizador para o tempo de peroração necessário para ligar o aparelho.
Os ingredientes fritos na fritadeira não ficam prontos.	A quantidade de ingredientes no cabaz é muito grande.	Coloque lotes mais pequenos de ingredientes na cesta. Lotes mais pequenos são fritos e movem-se uniformemente.
	A temperatura definida é demasiado baixa.	Rode o botão de controlo de temperatura até ao desejado. Configuração da temperatura.
O processo de fritura pode não distribuir uniformemente o calor ou o fluxo de ar.	Aquecimento irregular devido a vários fatores.	Para ingredientes empilhados ou sobrepostos (por exemplo, batatas fritas), agite-os a meio do tempo de preparação.
Os snacks fritos não ficam crocantes quando saem da fritadeira.	Utilizou um tipo de lanche que deve ser preparado numa fritadeira tradicional.	Utilize snacks de forno ou pincele ligeiramente um pouco de óleo sobre os snacks para obter um resultado mais crocante.

Não consigo deslizar o cesto para dentro do aparelho corretamente.	Há muitos ingredientes no cabaz.	Não encha o cesto para além da indicação máxima.
	O cesto não está colocado corretamente na fritadeira.	Empurre o cesto para baixo na fritadeira até ouvir um clique.
Sai fumo branco do aparelho.	Está a preparar ingredientes gordurosos.	Quando frita ingredientes gordurosos na fritadeira. Uma grande quantidade de óleo irá vazar para a panela. O oi produz fumo e a panela pode aquecer mais do que o normal. Isto não afeta o aparelho nem o resultado final.
	O cesto contém ainda resíduos de gordura de utilização anterior.	O fumo branco é causado pelo aquecimento da gordura na panela. Certifique-se de limpar a panela corretamente após cada utilização.
As batatas fritas frescas são fritas de forma irregular na fritadeira.	Não usou o tipo certo de batata.	Utilize batatas frescas e certifique-se de que ficam firmes durante a fritura.
	Não lavou bem os palitos de batata antes de os fritar.	Lave bem os palitos de batata para retirar o amido da parte exterior dos palitos.
As batatas fritas frescas não ficam crocantes quando saem da fritadeira.	A crocância das batatas fritas depende da quantidade de óleo e água das batatas fritas.	Certifique-se de que seca bem os palitos de batata antes de adicionar o óleo.
		Corte os palitos de batata em pedaços mais pequenos para obter um resultado mais crocante.
		Adicione um pouco mais de óleo para um resultado mais nítido.

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-9443

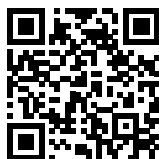
Descrição do produto:

Fritadeira a ar • 5L • 220-240V~, 50-60Hz,
1500W



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**

