



AIR COOKING

ROCKET 1100

AIR FRYER OVEN · HORNO FREIDORA DE AIRE · FORNO E FRIGGITRICE AD ARIA
FOUR À AIR · HEISSLUFTFRITTEUSE UND OFEN · FORNO AIR FRYER



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

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



READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE.

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

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



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

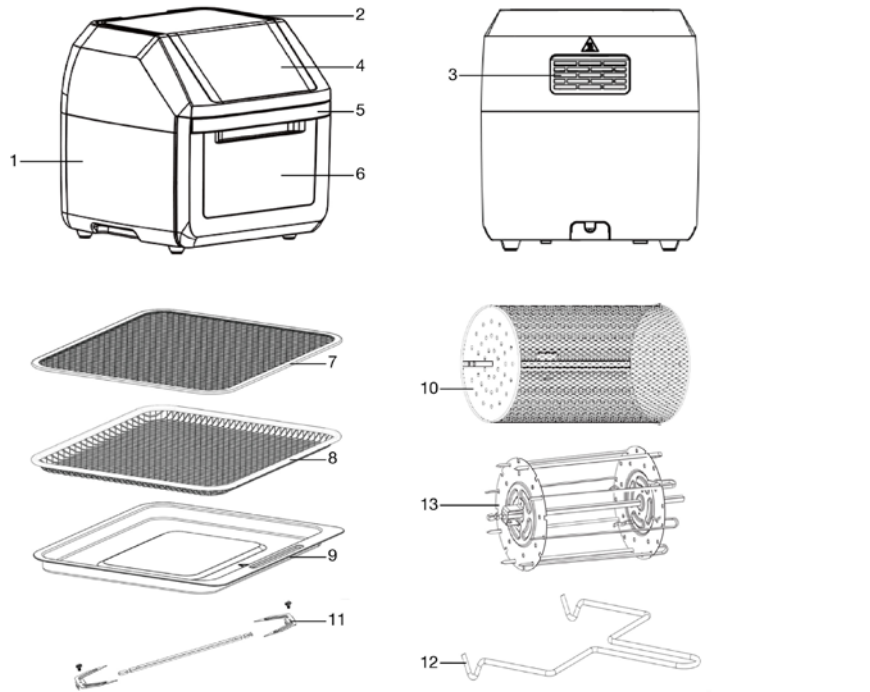
IMPORTANT!

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

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

CAUTION!

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

KNOW YOUR ROASTER (AIR FRYER OVEN)

1. Main unit
2. Air inlet
3. Hot air outlet
4. Control panel
5. Door handle
6. Door

7. Heating Element Protector cover
8. Dehydrator (3pcs)
9. Drip tray
10. Rotisserie Basket
11. Rotisserie Fork set
12. Fetch Tool
13. Rotisserie

IMPORTANT!

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

INTRODUCTION

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

HOW TO USE THE ACCESSORIES**6. Door**

- The door is detachable for easy cleaning.
- Open the door to a 30° angle with the appliance and gently put on or take off the door.
- The appliance will not work with the door open.

7. Protection cover

- The protection cover can prevent the food from contacting the heating element.
- Let the side with wire handle face down, slide along the top plastic shelf near the heating element in the oven to install the protection cover. Take out the protection cover by pulling the wire handle.

8. Dehydrator

- The dehydrator can be used not only for dehydration but also to cook crispy snacks or reheat foods like pizza.
- Slide along the rack shelf to install or take out the dehydrator.

9. Drip Tray

- Cook with the drip tray for easy clean ups.
- Put the drip tray into the bottom of the appliance when use, it is easy to take out for clean.

10. Rotisserie Basket

- Great for fries, roasting nuts and other snacks.
- Use the hasp to open and lock the rotisserie basket. To install the

rotisserie basket, let the end with gear towards left, block the grooves on both end of the shaft into the rotating shelf.

11. Rotisserie Fork set

- The rotisserie fork set is used for roasting large meat or whole chicken.
- Install a fork back words the gear on the shaft. Force shaft lengthwise through meat/chicken in center. Install another fork towards the meat/chicken. Slide both forks into meat/chicken and adjust the meat/chicken to the middle of the shaft, then drive the screws to lock the forks in position. You can adjust the forks closer to the middle if needed but never outwards to the groove of both ends.

Note: Make sure the meat or chicken is not too large to rotate freely in the oven. Maximum 1KG.

- To install the rotisserie fork set, let the end with gear towards left, block the grooves on both end of the shaft into the rotating shelf.

12. Fetch Tool

- Use to remove the rotisserie basket or fork set from the appliance.
- Place the fetch tool under the shaft at both side of the rotisserie basket or fork set, then gently extract the rotisserie basket or fork set out.

13. Rotisserie

- Rotisseries is used for kabob
- Same install ways for rotisserie basket.

BEFORE FIRST USE

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

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

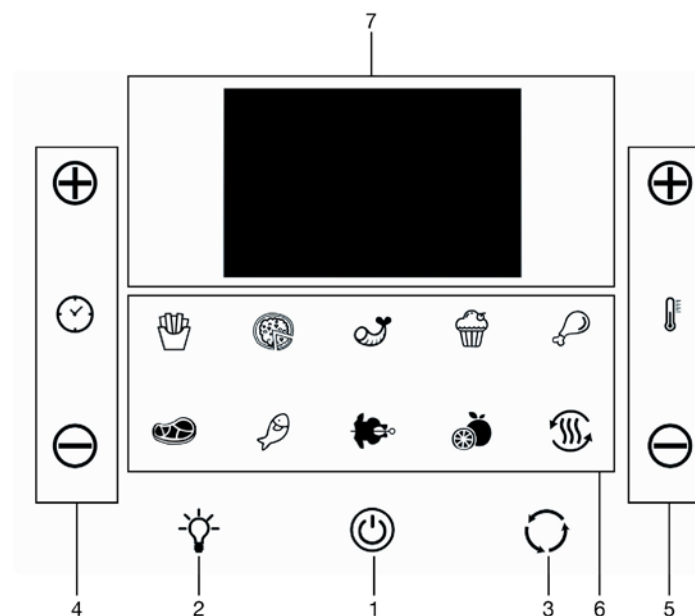
Warning! Do not immerse the main unit in water or any other liquids to clean.

- Wash the accessories with soapy water. Dry all components

thoroughly before use.

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

HOW TO USE THE CONTROL PANEL



1. Power Button

- Once the appliance is plugged in, the Power Button will light up and the appliance is in standby mode.
- Touch the power button, the full control panel will be illuminated. Choose the right preset or set the appliance manually, then touch the power button to start cooking process.
- Touch the power button at any time during the cooking process, the appliance will be stop working and will shut down, but the fan will continue running for 20 seconds.

2. Internal Light

- With the help of the internal light, you can check the cooking

progress.

- Touch the internal light button, the icon starts to blink and the internal light will be illuminated. The light will last 30seconds during cooking process.
- Internal light will illuminate and last 3minutes when you open the door at standby mode. The internal light will automatically off when you close the door.

3. Rotation Button

- Touch rotation button when cooking anything using the Rotisserie basket of fork set. This function can be used with any preset. The icon will blink while the function is in use. You can stop this function by touching the blinking icon at any time.

4. Time Control Buttons











- Time control buttons enable you to select exact cooking time by hour or minute. For dehydrating function, you can increase or decrease time by 30minutes from 2hours to 24hours. And for all the other functions, you can increase or decrease time by 1minute from 1minute to 60minutes.

5. Temperature Control Buttons

- Temperature control buttons enable you to raise or lower cooking temperature by 5°C starting from 80°C to 200°C (except dehydrate function).

6. Preset Functions

- The preset functions will help you to start cooking in a high-efficiency way.
- Select any of the icons will set Time and Temperature to a default for that special food. You can over-ride these presets with time and temperature buttons. The icons will keep blinking and go dark until the cooking process completed.
- The preset as follows:

Icons	Preset	Time	Temperature
	Fries	20minutes	200°C
	Pizza	20 minutes	200°C
	Shrimp	12 minutes	160°C
	Bake	30 minutes	160°C
	Wings	25 minutes	180°C
	Meat	12 minutes	200°C
	Fish	13 minutes	200°C
	Chicken	40minutes	190°C
	Dehydrate	4 hours	70°C
	Keep warm	12 minutes	70°C

7. Digital Display

- The Digital Display shows the time, temperature, fan and heater working status.

PREPARE FOR USE AIR FRYER OVEN

- Place the appliance on a stable, level, horizontal and heat resistant surface.
- Important!** Do not place the appliance on non-heat-resistant surface. Do not place or use the appliance on a laminated / Vinyl bench top. Placing the air fryer oven on an insulated heat pad is recommended.
- Caution!** Do not open the door until the appliance is placed on a flat,

firm and heat-resistant surface.

NEVER put anything on top of the appliance.

NEVER cover the air vents on the top and back of the cooking Unit.

NEVER fill any cooking vessel with oil or liquid of any kind. This Unit cooks with hot air only.

NEVER use the Oven Door as a place to rest a hot Fry Basket filled with food. The Hot Fry Basket could damage the Oven Door or cause the Unit to tip. Personal injury could result.

⚠ Warning! Forks, Skewers and other metal parts with this appliance are sharp and will get extremely hot during use. Special care should be taken to avoid personal injury. Wear protective oven mitt or use fetch tool.

COOKING WITH YOUR AIR FRYER OVEN

- Select the right cooking accessory (dehydrator, rotisserie basket or rotisserie fork set) for your food.
- Put the food on/into /force through the cooking accessory, put the accessory with food into the air fryer oven on the right position. And close the door to the right position.
- Connect the plug of the appliance into an earthed wall socket. The power button light up.
- Touch the power button to illuminate the control panel.
- Select a preset function or set the time and temperature manually, then the power button to start cooking. Touch rotation button when cooking anything using the Rotisserie basket or rotisserie fork set. Touch the light icon to check the cooking process if needed.

Note: You may open the door to check at any time during the cooking process, the appliance will pause when the door opened or power off. The appliance will continue cooking if the door is closed or power on again within 2hours. If the door opened or power off more than 2hours during cooking process, the appliance will stay at standby mode automatically.

⚠ Warning! During the cooking process, accessories will become very hot. When you remove it to check, make sure you have a trivet or a heat resistant surface nearby to put it on. NEVER place the accessories directly on a counter top or table.

- You can reset the time and temperature during cooking process according to the actual condition.
- When the cooking process completed, the appliance will automatically stop heating with 5 beep-beep sound. While the fan will keep working 20 seconds more.
- Open the door and take out the accessories with food.

CAUTION!

The appliance and accessories are extremely hot! Always use oven mitt or fetch tool! Handle with care to avoid injury.

TIPS:

- Foods that are smaller in size usually require a slightly shorter cooking time than larger ones.
- Turning foods halfway during the cooking process, assure that all the pieces are evenly cooked.
- Misting a bit of vegetable oil to fresh potatoes is suggested for a crispier result. When adding a little oil, do it only before cooking.
- Snacks normally cooked in an oven can also be cooked in the air fryer oven.
- Place a baking tin in the air fryer oven when baking cake, quiche, fragile or filled foods.
- You can also use the air fryer oven to reheat foods. Simply set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.
- Cut into thin slices of about 5mm, and evenly arrange the dehydrator in the oven. It is best to keep a little space in the middle to facilitate the circulation of hot air.

FOOD PREPARATION TABLE

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

	Food	Amount (g)	Time (min.)	Temperature (°C)
Potato & fries	Thin frozen fries	600-700	15-20	200
	Thick frozen fries	600-700	20-25	200
	Potato gratin	800-1000	25-30	200
Meat & Poultry	Steak	500-800	10-15	180
	Pork chops	500-800	10-15	180
	Hamburger	400-800	10-15	180
	Sausage roll	400-800	13-15	200
	Drumsticks	400-800	25-30	180
	Chicken breast	400-800	15-20	180
	Chicken	500-1000	30-40	200
Snacks	Spring rolls	500-800	8-10	200
	Frozen chicken nuggets	500-1000	6-10	200
	Frozen fish fingers	500-800	6-10	200
	Frozen bread crumbed cheese snacks	500-800	8-10	180
	Stuffed vegetables	400-800	10	160
	Dried fruit	/	240	35

Baking	Cake	800	20-25	160
	Quiche	800	20-22	180
	Muffins	800	15-18	200
	Sweet snacks	800	20	160

TROUBLESHOOTING

The air fryer oven does not work.

Possible cause: The appliance is not plugged in.

Solution: Put the mains plug in an earthed wall socket.

Food not well cooked.

Possible cause: The amount of ingredients is too big. / The set temperature is too low. / The set time is too short.

Solution: Put smaller batches of ingredients in the air fryer oven. Smaller batches are fried more evenly. / Set a higher temperature. / Set a longer time.

Fried snacks are not crispy.

Possible cause: You used a type of snacks meant to be prepared in a traditional deep fryer. / The pan still contains grease residues from previous use.

Solution: Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result. / Make sure you clean the appliance and accessories properly after each use.

Fresh fries are fried unevenly.

Possible cause: You did not use the right potato type. / You did not rinse the potato sticks properly before fry.

Solution: Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying. / Rinse the potato sticks properly to remove starch from the surface.

Fresh fries are not crispy.

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

Solution: Make sure you dry the potato sticks properly before you add the oil. Cut the potato sticks smaller for a crispier result.

White smoke coming from Unit.

Possible cause: Oil is being used. Accessories have excess grease residue from previous cooking.

Solution: Wipe down to remove excess oil. Clean the appliance and accessories after each use.

Food is not fried evenly.

Possible cause: Some foods need to be turned during the cooking process.

Solution: Use tips when cooking with your air fryer oven.

CLEANING AND STORAGE

- Clean the air fryer oven after each use.
- Remove the power cord from the wall socket and be certain the appliance is thoroughly cooled before cleaning.
- Clean the door, inside and outside of the appliance with a warm, moist cloth or and a nonabrasive sponge with mild detergent.
- Take off the door for cleaning if necessary. Do not soak or submerge the door in water or wash in the dishwasher.
- The accessories are dishwasher safe. Never use abrasive cleaning materials. Caked on food should be soaked for easy removal in warm soapy water.
- Make sure all components are clean and dry thoroughly.
- Place the appliance in the clean, dry place.

TECHNICAL SPECIFICATION

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

Rated Power: 1800W

Capacity: 11L

CORRECT DISPOSAL OF THIS PRODUCT

This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU.

To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

PRODUCT WARRANTY

Bergner Europe S.L. guarantees **MASTERPRO** appliance for a period of 3 years, provided it is used as per the instructions on use hereby attached.

The product you acquire is intended to be used only in standard home, thus guarantee does not include use in professional establishments, bad use, or abnormal wear not according to the care tips provided.

If you find your product defective during the guarantee period, the owner may send the product well-identified with name and contact phone, with postage paid to: Bergner Europe S.L, Carretera del Aeropuerto, Kilómetro. 4, Edificio San Lamberto, Planta 3, 50011 Zaragoza, España. Bergner Europe S.L will then examine the product, and if it is found to be defective, BERGNER will replace the product for a new one, or, a similar product if it is no longer available.

This guarantee will be valid only against the presentation of dated proof of purchase and this guaranteed card.

Customer service

Email: sat@bergnereurope.com

Telephone: +34 976 108 538

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

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



LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR.

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

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

13. No mueva el aparato cuando esté en uso.
14. No cubra la entrada de aire o la salida de aire cuando el aparato esté funcionando.
15. No toque el interior del aparato mientras está funcionando.
16. No utilice el aparato para ningún otro propósito que no sea el descrito en este manual.
17. No coloque nada encima del aparato cuando esté en uso y cuando esté almacenado.
18. Compruebe si el voltaje indicado en la base del aparato se corresponde con el voltaje de la red local antes de conectar el aparato. Si este no es el caso, NO use el aparato.
19. El aparato no está hecho para ponerlo en funcionamiento por medio de un temporizador externo o un sistema separado de control a distancia.
20. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del electrodoméstico puede causar lesiones graves o daños al electrodoméstico.
21. Este aparato solo es apto para uso doméstico. No use este aparato para fines distintos al previsto. No lo utilice en vehículos o barcos en movimiento. No use el aparato en exteriores.
22. Este aparato no está diseñado para ser utilizado en entornos como la cocina del personal en tiendas, oficinas, granjas u otros entornos de trabajo. Tampoco está destinado a ser utilizado por clientes en moteles, bed and breakfast y otros entornos residenciales.
23. Durante la fritura con aire caliente, se libera vapor caliente a través de la salida de aire. Manténgase a una distancia segura del vapor y la salida de aire. Además, tenga cuidado con el vapor y el aire calientes cuando lo utilice.
24. Asegúrese de que los ingredientes preparados en este aparato salgan de color amarillo dorado en lugar de oscuros o marrones.



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

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

¡IMPORTANTE!

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

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

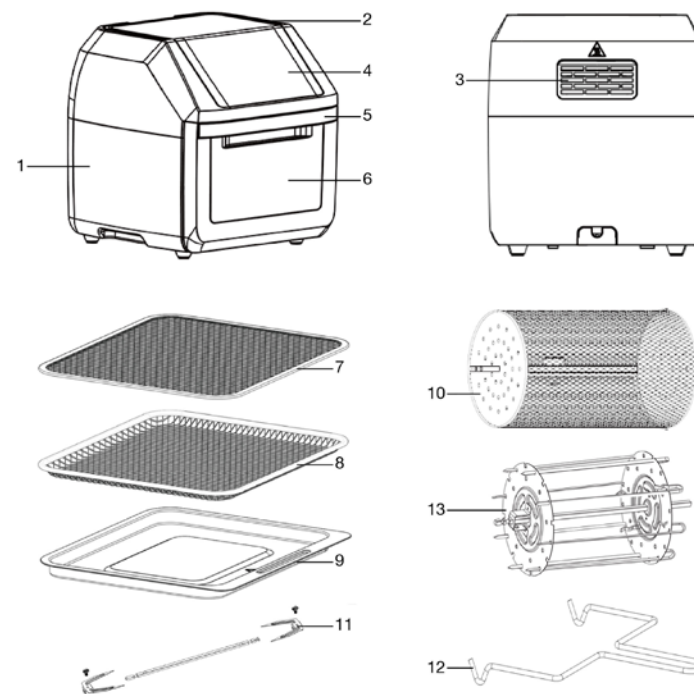
- Para la limpieza, consulte la sección "LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO".

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

¡PRECAUCIÓN!

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

CONOZCA SU ASADOR (HORNO-FREIDORA POR AIRE)



1. Unidad principal
2. Entrada de aire
3. Salida de aire caliente
4. Panel de control
5. Asa de la puerta
6. Puerta

7. Cubierta de protección de elemento térmico
8. Deshidratador (3 piezas)
9. Bandeja de goteo
10. Cesta de asado
11. Juego de horquillas para asar
12. Herramienta de recogida
13. Espetón

¡IMPORTANTE!

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

INTRODUCCIÓN

El horno-freidora por aire ofrece una forma fácil y saludable de cocinar sus comidas favoritas. Al aplicar una circulación de aire rápida desde todas las direcciones adicional a un grill superior, puede cocinar una gran variedad de platos sin añadir aceite o con una ligera pulverización de aceite.

CÓMO UTILIZAR LOS ACCESORIOS

6. Puerta

- La puerta puede retirarse para facilitar su limpieza.
- Abra la puerta hasta un ángulo de 30° con el aparato y coloque o extraiga la puerta con cuidado.
- El aparato no funcionará con la puerta abierta.

7. Cubierta de protección

- La cubierta de protección impide que los alimentos entren en contacto con el elemento térmico.
- Deje que el lado con el asa de alambre quede hacia abajo, deslice a lo largo del estante de plástico superior cerca del elemento térmico del horno para instalar la cubierta de protección. Extraiga la cubierta de protección tirando del asa de alambre.

8. Deshidratador

- El deshidratador se puede utilizar no solo para deshidratación sino también para cocinar aperitivos crujientes o para recalentar alimentos como, por ejemplo, pizzas.
- Deslice a lo largo del estante de la bandeja para instalar o extraer el deshidratador.

9. Bandeja de goteo

- Cocine con la bandeja de goteo para facilitar la limpieza.
- Coloque la bandeja de goteo en la parte inferior del aparato cuando lo utilice. Le resultará muy fácil extraerla para la limpieza.

10. Cesta de asado

- Excelente para patatas fritas y para tostar frutos secos y otros aperitivos.
- Utilice el pestillo para abrir y bloquear la cesta de asado. Para instalar la cesta de asado, deje el extremo con el engranaje hacia la izquierda y bloquee las ranuras de ambos extremos del eje en el estante giratorio.

11. Juego de horquillas para asar

- El juego de horquillas para asar se utiliza para asar grandes piezas de carne o pollos enteros.
- Instale una horquilla hacia la parte trasera del engranaje del eje. Atraviese la carne por el centro longitudinalmente. Instale otra horquilla en dirección a la carne/el pollo. Deslice ambas horquillas al interior de la carne/el pollo y ajuste la carne/el pollo en el centro del eje. A continuación, apriete los tornillos para bloquear las horquillas en su sitio.

Podrá ajustar las horquillas más cerca del centro si fuera necesario, pero nunca hacia fuera de la ranura de ambos extremos.

Nota: Asegúrese de que la pieza de carne o el pollo no sean demasiado grandes y puedan girar libremente dentro del horno. Cantidad máxima 1 KG.

- Para instalar el juego de horquillas para asar, deje el extremo con el engranaje hacia la izquierda y bloquee las ranuras de ambos extremos del eje en el estante giratorio.

12. Herramienta de recogida

- Utilícela para extraer la cesta de asado o el juego de horquillas del aparato.
- Coloque la herramienta de recogida bajo el eje en ambos lados de la cesta de asado o del juego de horquillas y, a continuación, extraiga con cuidado la cesta de asado o el juego de horquillas.

13. Espetón

- El espetón se utiliza para pinchos
- Mismas formas de instalación que para la cesta de asado.

ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

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

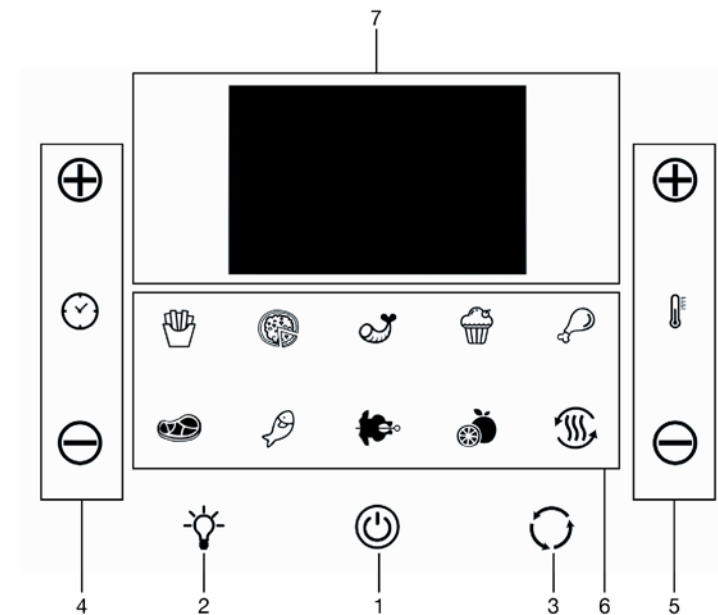
- Limpie la unidad principal con un paño húmedo o una esponja. Seque con un paño suave y seco.

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

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

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

CÓMO USAR EL PANEL DE CONTROL



1. Botón de encendido

- Una vez que el electrodoméstico esté enchufado, el botón de encendido se iluminará y el aparato estará en modo de espera.
- Pulse el botón de encendido. El panel de control completo se iluminará. Seleccione el preajuste adecuado o ajuste el aparato manualmente y luego pulse el botón de encendido para iniciar el proceso de cocinado.
- Pulse el botón de encendido en cualquier momento durante el proceso de cocinado; el aparato dejará de funcionar y se apagará, pero el ventilador continuará funcionando durante 20 segundos.

2. Luz interna

- La luz interna le ayudará a comprobar el progreso del cocinado.
- Pulse el botón de la luz interna; el icono comenzará a parpadear y la luz interna se iluminará. La luz permanecerá iluminada durante 30 segundos durante el proceso de cocinado.
- La luz interna se iluminará y permanecerá encendida durante 3

minutos cuando se abra la puerta en el modo en espera. La luz interna se apagará automáticamente cuando se cierre la puerta.

3. Botón de rotación

- Pulse el botón de rotación cuando cocine cualquier alimento con la cesta de asado o el conjunto de horquillas. Esta función puede utilizarse con cualquier preajuste. El icono parpadeará mientras la función se encuentre en uso. Podrá detener esta función pulsando el icono parpadeante en cualquier momento.

4. Botones de control del tiempo











- Los botones de control del tiempo le permiten seleccionar el tiempo exacto de cocinado por horas o minutos. Para la función de deshidratación, podrá aumentar o reducir el tiempo en 30 minutos desde 2 hasta 24 horas. Y, para todas las demás funciones, podrá aumentar o reducir el tiempo en 1 minuto desde 1 hasta 60 minutos.

5. Botones de control de la temperatura

- Los botones de control de la temperatura le permitirán aumentar o reducir la temperatura de cocinado en 5 °C comenzando por 80 °C hasta 200 °C (excepto para la función de deshidratación).

6. Funciones preestablecidas

- Las funciones preestablecidas le ayudarán a empezar a cocinar de manera muy eficiente.
- Seleccione cualquiera de los iconos para establecer el tiempo y la temperatura en un valor predeterminado para ese alimento especial. Podrá anular los preajustes con los botones de tiempo y temperatura. Los iconos se mantendrán parpadeando y apagándose hasta que finalice el proceso de cocinado.
- Los preajustes son los siguientes:

Iconos	Preajuste	Tiempo	Temperatura
	Patatas fritas	20 minutos	200 °C
	Pizza	20 minutos	200 °C
	Gambas	12 minutos	160 °C
	Hornear	30 minutos	160 °C
	Alitas	25 minutos	180 °C
	Carne	12 minutos	200 °C
	Pescado	13 minutos	200 °C
	Pollo	40 minutos	190 °C
	Deshidratar	4 horas	70 °C
	Mantener caliente	12 minutos	70 °C

7. Pantalla digital

- La pantalla digital muestra el tiempo, la temperatura y el estado de funcionamiento del ventilador y del elemento térmico.

PREPARACIÓN PARA EL USO DEL HORNO-FREIDORA POR AIRE

- Coloque el aparato sobre una superficie estable, nivelada, horizontal y resistente al calor.

¡Importante! No coloque el aparato sobre una superficie que no sea resistente al calor. No coloque ni utilice el aparato sobre una encimera laminada o de vinilo. Se recomienda colocar el horno-freidora por aire sobre una almohadilla térmica aislada.

¡Atención! No abra la puerta hasta que el aparato no esté colocado sobre una superficie plana, firme y resistente al calor.


No ponga NUNCA nada encima del aparato.

No cubra NUNCA los respiraderos de la parte superior y posterior de la unidad de cocinado.

No llene nunca ningún recipiente de cocinado con aceite ni con ningún otro líquido. Esta unidad cocina únicamente con aire caliente.

No utilice nunca la puerta del horno como lugar para colocar una cesta de fritura caliente llena de alimentos. La cesta de fritura caliente podría dañar la puerta del horno o causar el volcado de la unidad.


Esto podría causar lesiones personales.

 **¡Advertencia!** Las horquillas, las brochetas y otras piezas metálicas que se incluyen con este aparato están afilados y se ponen muy calientes durante el uso. Se deberá proceder con extrema precaución para evitar lesiones. Use guantes protectores para el horno o una herramienta de recogida.

COCINADO CON SU HORNO-FREIDORA POR AIRE

- Seleccione el accesorio de cocinado adecuado (deshidratador, cesta de asado o juego de horquillas para asar) para sus alimentos.
- Coloque los alimentos encima, dentro o atraviéselos con el accesorio de cocinado y ponga el accesorio con los alimentos en el horno-freidora por aire en la posición correcta. Luego cierre la puerta en la posición adecuada.
- Conecte el enchufe del aparato a una toma de corriente con toma de tierra. El botón de encendido se iluminará.
- Pulse el botón de encendido para que se ilumine el panel de control.
- Seleccione una función preestablecida o establezca el tiempo y la temperatura manualmente y luego pulse el botón de encendido para empezar el cocinado. Pulse el botón de rotación cuando cocine cualquier alimento con la cesta de asado o el conjunto de horquillas para asar. Pulse el icono de la luz para comprobar el proceso de cocinado si fuera necesario.

Nota: Podrá abrir la puerta para comprobar en cualquier momento durante el proceso de cocinado. El aparato se pausará cuando se abra la puerta o se apague. El aparato continuará cocinando si se cierra la puerta o se vuelve a encender de nuevo antes de que transcurran 2 horas. Si se mantuviera la puerta abierta o el aparato apagado durante más de 2 horas durante el proceso de cocinado, este pasará al estado en espera automáticamente.

 **¡Advertencia!** Durante el proceso de cocinado, los accesorios se ponen muy calientes. Cuando los retire para comprobar, asegúrese de disponer de un trébede o de una superficie resistente al calor cerca para colocarlos encima. No coloque NUNCA los accesorios directamente sobre una encimera o una mesa.

- Podrá reajustar el tiempo y la temperatura durante el proceso de cocinado en función del estado real de los alimentos.
- Cuando se haya completado el proceso de cocinado, el aparato dejará de calentar automáticamente con un sonido de 5 pitidos dobles. No obstante, el ventilador seguirá funcionando durante 20 segundos más.
- Abra la puerta y extraiga los accesorios con los alimentos.

¡PRECAUCIÓN!

¡El aparato y los accesorios están muy calientes! ¡Utilice siempre guantes para horno o una herramienta de recogida! Manipule con cuidado para evitar lesiones.

CONSEJOS:

- Los alimentos más pequeños normalmente requieren un tiempo de cocinado menor que los de un tamaño mayor.
- Darles la vuelta en la mitad del proceso de cocinado garantizará que todos los trozos queden cocinados uniformemente.
- Para que las patatas salgan más crujientes, se recomienda agregarles un poquito de aceite vegetal. Cuando añada un poco de aceite, hágalo únicamente antes del cocinado.

- Los aperitivos que normalmente se cocinan en un horno, se podrán cocinar también en el horno-freidora por aire.
- Coloque un molde para hornear en el interior del horno-freidora por aire cuando hornee pasteles, quiches, alimentos frágiles o rellenos.
- También podrá usar el horno-freidora por aire para recalentar alimentos. Simplemente ajuste la temperatura a 150 °C durante un máximo de 10 minutos.
- Corte en rebanadas finas de aproximadamente 5 mm, y distribuya de modo uniforme el deshidratador en el horno. Lo ideal es dejar un pequeño espacio en el centro para facilitar la circulación del aire caliente.

MESA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

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

	Alimentos	Cantidad (g)	Tiempo (min.)	Temp. (°C)
Patatas y fritos	Patatas fritas congeladas corte fino	600-700	15-20	200
	Patatas fritas congeladas corte grueso	600-700	20-25	200
	Patatas gratinadas	800-1000	25-30	200
Carnes y aves	Filete	500-800	10-15	180
	Chuletas de cerdo	500-800	10-15	180
	Hamburguesa	400-800	10-15	180
	Rollo de salchicha en tocino	400-800	13-15	200
	Muslos de pollo	400-800	25-30	180
	Pechuga de pollo	400-800	15-20	180
	Pollo	500-1000	30-40	200

Snacks	Rollitos de primavera	500-800	8-10	200
	Nuggets de pollo congelados	500-1000	6-10	200
	Palitos de pescado congelado	500-800	6-10	200
	Bocaditos crujientes de queso congelados	500-800	8-10	180
	Verduras rellenas	400-800	10	160
	Fruta seca	/	240	35
Horneado	Pastel	800	20-25	160
	Quiche	800	20-22	180
	Muffins	800	15-18	200
	Snacks dulces	800	20	160

ESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

El horno-freidora por aire no funciona.

Posible causa: El aparato no está enchufado.

Solución: Conecte el enchufe a una toma de corriente con toma de tierra.

Los alimentos no se cocinan bien.

Posible causa: La cantidad de ingredientes es demasiado grande. / La temperatura ajustada es demasiado baja. / El tiempo establecido es demasiado corto.

Solución: Introduzca lotes más pequeños de ingredientes en el horno-freidora por aire. Los lotes más pequeños se fríen de manera más uniforme. / Establezca una temperatura más alta. / Ajuste un tiempo más largo.

Los aperitivos fritos no están crujientes.

Possible causa: Ha utilizado unos aperitivos destinados a ser preparados en una freidora tradicional. / La bandeja todavía contiene residuos de grasa de un uso anterior.

Solución: Use aperitivos para horno o aplique un poco de aceite sobre los aperitivos para obtener un resultado más crujiente. / Asegúrese de limpiar el aparato y los accesorios correctamente después de cada uso.

Las patatas fritas se fríen de forma irregular.

Possible causa: No usó el tipo de patata correcto. / No enjuagó las patatas correctamente antes de freírlas.

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

Las patatas fritas no están crujientes.

Possible causa: La textura crujiente de las patatas fritas depende de la cantidad de aceite y agua de las patatas.

Solución: Asegúrese de secar las patatas correctamente antes de añadir el aceite. Corte las patatas en tiras más pequeñas para obtener un resultado más crujiente.

Sale humo blanco de la unidad.

Possible causa: Se está utilizando aceite. Los accesorios tienen demasiados restos de grasa de cocinados anteriores.

Solución: Limpie para eliminar el exceso de aceite. Limpie el aparato y los accesorios después de cada uso.

Los alimentos no se fríen uniformemente.

Possible causa: Algunos alimentos necesitan que se les dé la vuelta durante el proceso de cocinado.

Solución: Utilice los consejos para cocinar con su horno-freidora por aire.

LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO

- Limpie el horno-freidora por aire después de cada uso.
- Desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente y asegúrese de que el aparato se haya enfriado por completo antes de limpiarlo.
- Limpie la puerta, el interior y el exterior del aparato con un paño humedecido caliente o una esponja no abrasiva con detergente suave.
- Retire la puerta para su limpieza si fuera necesario. No moje ni sumerja la puerta en agua ni la limpie en el lavavajillas.
- Los accesorios son aptos para lavavajillas. No utilice nunca materiales de limpieza abrasivos. Los alimentos pegados deberán ponerse en remojo en agua jabonosa caliente para facilitar su retirada.
- Asegúrese de que todos los componentes estén limpios y secos.
- Coloque el aparato sobre un lugar limpio y seco.

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

Tensión: 220V-240V, 50Hz/60Hz

Potencia nominal: 1800W

Capacidad del horno: 11L

ELIMINACIÓN CORRECTA DE ESTE PRODUCTO



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

GARANTÍA DEL PRODUCTO

Bergner Europe S.L. garantiza el electrodoméstico de la marca **MASTERPRO** por un periodo de 3 años, mientras se haga un uso normal y siguiendo las instrucciones de uso y cuidado que se le indican en este manual de instrucciones.

El producto que usted ha adquirido es solo para uso doméstico y no cubre su uso en establecimientos profesionales, abusos, uso negligente o no acorde a las instrucciones de uso proporcionados.

En caso de que su producto resultase defectuoso en las condiciones indicadas durante el periodo de garantía, El propietario puede enviar el producto bien identificado con nombre y teléfono de contacto, con los portes pagados a: Bergner Europe S.L., Carretera del Aeropuerto, Kilómetro 4, Edificio San Lamberto, Planta 3, 50011 Zaragoza, España. Bergner Europe S.L. analizará el producto y si es defectuoso, reparará el defecto de fábrica o bien se sustituirá por otro idéntico, o si no estuviese disponible, por uno similar.

La garantía será válida siempre presentando el recibo de compra del producto y este documento de garantía.

Servicio de atención al cliente

E-mail: sat@bergnereurope.com

Tel.: +34 976 108 538

Horario de atención al cliente: lunes a viernes de 8h a 17h

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



LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI PRIMA DELL'UTILIZZO.

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

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



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

potenzialmente caldi. Lasciarlo raffreddare completamente prima di pulirlo.

IMPORTANTE!

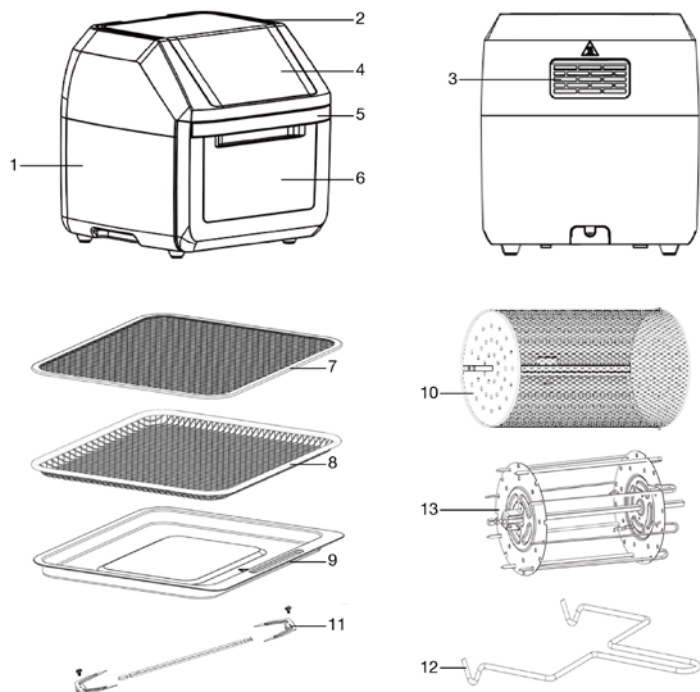
- Utilizzare l'apparecchio solo su di una superficie asciutta, piana, stabile e resistente al calore, lontano da qualsiasi bordo.
- Non utilizzare l'apparecchio sotto pensili o presse. Il vapore può danneggiare i mobili o le presse.
- Non posizionare l'unità vicino a materiali infiammabili, unità di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

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

ATTENZIONE!

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

DESCRIZIONE DELLA ROSTIERA (FRIGGITRICE AD ARIA A FORNETTO)



1. Unità principale
2. Apertura di ingresso dell'aria
3. Apertura di uscita dell'aria
4. Pannello di controllo
5. Manico sportello
6. Sportello
7. Coperchio di protezione elemento riscaldante
8. Essiccatore (3 pz)
9. Vaschetta raccogli-grassi
10. Cestello girarrosto
11. Set spiedo girarrosto
12. Utensile di raccolta
13. Asta girarrosto

IMPORTANTE!

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

INTRODUZIONE

Questa friggitrice ad aria a fornetto permette di preparare le proprie pietanze preferite in modo facile e sano. Grazie a una rapida circolazione dell'aria in tutte le direzioni e a una griglia superiore, è possibile cucinare un'ampia varietà di alimenti senza aggiungere olio o con una minima quantità di olio.

COME USARE GLI ACCESSORI

6. Sportello

- Lo sportello è removibile per facilitare la pulizia.
- Aprire lo sportello con un angolo di 30° rispetto all'apparecchio e inserire o togliere delicatamente lo sportello.
- L'apparecchio non funziona con lo sportello aperto.

7. Coperchio di protezione

- Il coperchio di protezione evita che il cibo entri a contatto con l'elemento riscaldante.
- Lasciare il lato con la maniglia in filo metallico rivolto verso il basso, far scorrere lungo il ripiano superiore in plastica vicino all'elemento riscaldante nel fornetto per montare il coperchio di protezione. Togliere il coperchio di protezione tirando la maniglia in filo metallico.

8. Essiccatore

- L'essiccatore può essere utilizzato sia per essiccare sia per cucinare snack croccanti o riscaldare alimenti come la pizza.
- Far scorrere il ripiano della griglia per installare o rimuovere l'essiccatore.

9. Vaschetta raccogli-grassi

- Cuocere con la vaschetta raccogli-grassi per facilitare la pulizia.
- Posizionare la vaschetta raccogli-grassi nella parte inferiore dell'apparecchio durante l'uso, è facile da estrarre per la pulizia.

10. Cestello girarrosto

- Ottimo per patatine fritte, frutta secca tostata e altri snack.
- Utilizzare il fermaglio per aprire e chiudere il cestello girarrosto.

Per installare il cestello girarrosto, lasciare a sinistra l'estremità con l'ingranaggio, bloccare le sporgenze su entrambe le estremità dell'albero nel ripiano rotante.

11. Set spiedo girarrosto

- Il set spiedo girarrosto è utilizzato per arrostitire pezzi di carne di grandi dimensioni o pollo arrosto.
- Installare uno spiedo dietro all'ingranaggio sull'albero. Spingere l'asta longitudinalmente al centro della carne/del pollo. Installare un altro spiedo verso la carne/il pollo. Far scorrere entrambi gli spiedi nella carne/nel pollo e regolare la carne/il pollo al centro dell'albero, quindi avvitare le viti per bloccare gli spiedi in posizione. Regolare gli spiedi il più vicino possibile al centro dell'asta, e mai verso l'esterno e cioè verso le estremità dell'asta.

Nota: Assicurarsi che l'arrosto o il pollo non siano troppo grandi e che possano ruotare liberamente all'interno del fornello. Massimo 1 KG.

- Per installare il set spiedo girarrosto, lasciare a sinistra l'estremità con l'ingranaggio, bloccare le sporgenze su entrambe le estremità dell'albero nel ripiano rotante.

12. Utensile di raccolta

- Utilizzare per togliere il cestello girarrosto o il set spiedo dall'apparecchio.
- Posizionare l'utensile di raccolta sotto all'albero a entrambi i lati del

cestello girarrosto o del set spiedo, quindi togliere delicatamente il cestello girarrosto o il set spiedo.

13. Asta girarrosto

- L'asta girarrosto è utilizzata per il kebab
- Modalità di installazione identiche al cestello girarrosto.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

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

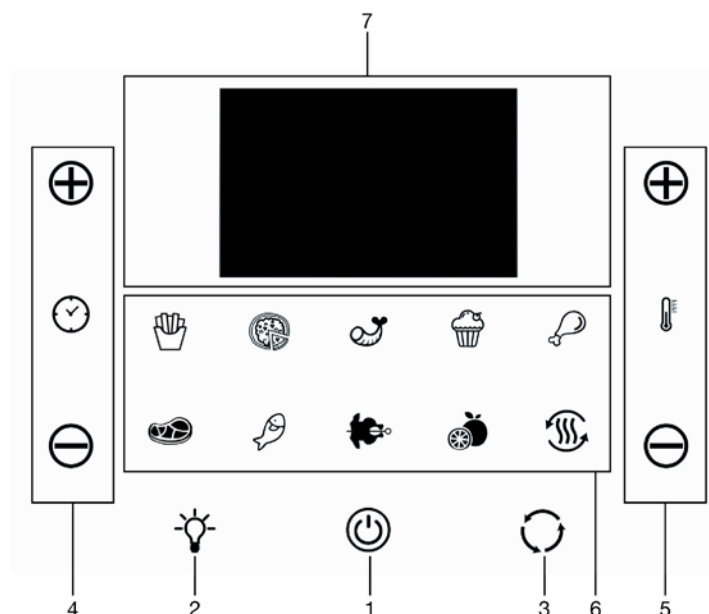
- Pulire l'unità principale con un panno umido o una spugna. Asciugare con un panno morbido e asciutto.

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

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

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

DESCRIZIONE DEL PANNELLO DI CONTROLLO

**1. Pulsante di accensione**

- Dopo aver collegato l'apparecchio alla presa di corrente, il pulsante di accensione si illuminerà e l'apparecchio entrerà in standby.
- Premere il pulsante di accensione, il pannello di controllo si illuminerà completamente. Selezionare il programma predefinito corretto o impostare manualmente l'apparecchio, quindi toccare il pulsante di accensione per avviare il processo di cottura.
- Premendo il pulsante di accensione in qualsiasi momento durante la cottura l'apparecchio si spegnerà ma la ventola continuerà a funzionare per 20 secondi.

2. Luce interna

- La luce interna consente di controllare l'avanzamento della cottura.
- Toccando il pulsante della luce interna, l'icona comincerà a lampeggiare e la luce interna si illuminerà. La luce durerà 30 secondi durante il processo di cottura.
- La luce interna si accenderà e resterà accesa per 3 minuti quando lo

sportello viene aperto in modalità standby. La luce interna si spegnerà automaticamente quando lo sportello viene chiuso.

3. Pulsante Rotazione

- Toccare il pulsante Rotazione quando si cucina qualcosa usando il cestello girarrosto del set spiedo. Questa funzione è utilizzabile con qualsiasi programma predefinito. L'icona si accenderà quando la funzione è in uso. Per interrompere questa funzione toccare l'icona lampeggiante in qualsiasi momento.

4. Pulsanti per il controllo del tempo

- Consentono di selezionare il tempo di cottura esatto in ore o minuti. Per la funzione di essiccazione, è possibile aumentare o diminuire a intervalli di 30 minuti da 2 fino a 24 ore. Per tutte le altre funzioni, è possibile aumentare o diminuire a intervalli di 1 minuto fino a 60 minuti.

5. Pulsanti per il controllo della temperatura

- I pulsanti per il controllo della temperatura consentono di aumentare o diminuire la temperatura di cottura in incrementi di 5°C a partire da 80°C a 200°C (ad eccezione della funzione di essiccazione).

6. Programmi predefiniti

- I programmi predefiniti facilitano la cottura efficiente degli alimenti.
- Selezionando una delle icone, il tempo e la temperatura saranno impostati automaticamente per l'alimento selezionato. È possibile modificare questi programmi predefiniti con i pulsanti del tempo e della temperatura. Le icone continueranno a lampeggiare e si spegneranno al termine del processo di cottura.
- Di seguito sono riportate le impostazioni predefinite:

Icona	Predefinito	Tempo	Temperatura
	Patatine fritte	20 minuti	200°C

	Pizza	20 minuti	200°C
	Gamberi	12 minuti	160°C
	Cottura al forno	30 minuti	160°C
	Ali di pollo	25 minuti	180°C
	Carne	12 minuti	200°C
	Pesce	13 minuti	200°C
	BBQ	40 minuti	190°C
	Disidratare	4 ore	70°C
	Conservare al caldo	12 minuti	70°C

7. Display digitale

- Il display digitale visualizza il tempo, la temperatura, lo stato di funzionamento della ventola e dell'elemento riscaldante.

PREPARAZIONE ALL'USO DELLA FRIGGITRICE AD ARIA A FORNETTO

- Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, orizzontale, piana e resistente al calore.

Importante! Non posizionare l'apparecchio su una superficie non resistente al calore. Non posizionare o usare l'apparecchio su superfici laminate o in vinile. Si raccomanda di posizionare la friggitrice ad aria a fornetto su un tappetino termoisolante.

Attenzione! Aprire lo sportello solo se l'apparecchio è posizionato su una superficie stabile, piana e resistente al calore. NON posizionare alcun oggetto sopra l'apparecchio.

NON coprire mai le prese d'aria né la parte posteriore dell'apparecchio per alcun motivo.

NON versare olio o liquidi all'interno della pentola. L'apparecchio cuoce usando esclusivamente aria calda.

NON utilizzare MAI lo sportello del fornetto per appoggiarvi il cestello caldo della friggitrice pieno di cibo. Il cestello caldo della friggitrice potrebbe danneggiare lo sportello del fornetto o far ribaltare l'unità. Potrebbero verificarsi lesioni personali.

⚠ Avvertenza! Forchettoni, spiedini e altre parti metalliche all'interno di questo apparecchio sono affilate e diventeranno estremamente calde durante l'uso. Prestare particolare attenzione per evitare il rischio di lesioni. Indossare guanti da forno o utilizzare l'utensile di raccolta.

UTILIZZO DELLA FRIGGITRICE AD ARIA A FORNETTO

- Selezionare l'accessorio di cottura (essiccatore, cestello girarrosto o set spiedo girarrosto) giusto per l'alimento da cucinare.
 - Mettere il cibo/spingerlo sull'accessorio di cottura, posizionare correttamente l'accessorio con il cibo nella friggitrice ad aria a fornetto. Chiudere lo sportello nella posizione giusta.
 - Collegare il cavo di alimentazione dell'apparecchio a una presa di corrente dotata di messa a terra. Il pulsante di accensione si accende.
 - Toccare il pulsante di accensione per illuminare il pannello di controllo.
 - Selezionare un programma predefinito o impostare manualmente il tempo e la temperatura, quindi premere il pulsante di accensione per avviare la cottura. Toccare il pulsante Rotazione quando si cucina qualcosa usando il cestello girarrosto o il set spiedo. Se necessario, toccare l'icona luminosa per controllare il processo di cottura.
- Nota:** è possibile aprire lo sportello per controllare in qualsiasi momento il processo di cottura, l'apparecchio si spegnerà quando lo sportello viene aperto. L'apparecchio proseguirà la cottura se lo sportello viene chiuso o si riattiverà entro 2 ore. Se il coperchio rimane

aperto o l'apparecchio spento per più di 2 ore durante la cottura, l'apparecchio entrerà automaticamente in standby.

⚠ Avvertenza! Durante il processo di cottura, gli accessori diventeranno molto caldi. Dopo averli rimossi, posizionarli su un sottopentola o una superficie resistente al calore. **NON** posizionare mai gli accessori direttamente sul tavolo o sul piano di lavoro.

- È possibile regolare il tempo e la temperatura durante la cottura.
- Al termine della cottura, l'apparecchio si arresterà automaticamente, verranno emessi 5 segnali acustici. La ventola continuerà a funzionare per altri 20 secondi.
- Aprire lo sportello e togliere gli accessori con il cibo.

ATTENZIONE

L'apparecchio e gli accessori diventano estremamente caldi. Indossare sempre guanti da forno o l'utensile di raccolta. Manipolarli con attenzione per evitare il rischio di lesioni.

SUGGERIMENTI:

- Generalmente, gli ingredienti di piccole dimensioni richiedono un tempo di cottura inferiore rispetto agli ingredienti di grandi dimensioni.
- Girare gli alimenti a metà cottura per assicurare una cottura uniforme.
- Aggiungere un po' di olio vegetale durante la cottura di patatine fritte fresche per risultati croccanti. Aggiungere l'olio esclusivamente prima dell'inizio della cottura.
- Questa friggitrice ad aria a fornetto è adatta a preparare gli stessi alimenti che possono essere cotti in un forno.
- Per cuocere torte, quiche o alimenti fragili o ripieni, usare una teglia all'interno della friggitrice ad aria.
- La friggitrice ad aria a fornetto può essere usata anche per riscaldare alimenti già cotti. È sufficiente impostare la temperatura a 150°C per un massimo di 10 minuti.
- Tagliare a fettine sottili di circa 5 mm e disporre in modo uniforme

l'essiccatore nel fornetto. È meglio lasciare un piccolo spazio al centro per facilitare la circolazione dell'aria calda.

TABELLA DI PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI

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

	Cibo	Quantità (g)	Tempo (min.)	Temp. (°C)
Patate e fritti	Patate sottili congelate	600-700	15-20	200
	Patate spesse congelate	600-700	20-25	200
	Patate gratin	800-1000	25-30	200
Carne & Pollame	Bistecca	500-800	10-15	180
	Costolette di maiale	500-800	10-15	180
	Hamburger	400-800	10-15	180
	Rotolo di salsiccia alla pancetta	400-800	13-15	200
	Cosci di pollo	400-800	25-30	180
	Petto di pollo	400-800	15-20	180
	Pollo	500-1000	30-40	200
Snacks	Involtini primavera	500-800	8-10	200
	Crocchette di pollo congelate	500-1000	6-10	200
	Bastoncini di pesce congelati	500-800	6-10	200
	Mozzarelline fritte	500-800	8-10	180
	Verdure ripiene	400-800	10	160
	Frutta secca	/	240	35

Cottura	Torta	800	20-25	160
	Quiche	800	20-22	180
	Muffin	800	15-18	200
	Snack dolci	800	20	160

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

La friggitrice ad aria a fornetto non funziona.

Possibile causa: L'apparecchio non è collegato ad una presa di rete.

Soluzione: Collegare la spina a una presa di corrente dotata di messa a terra.

Il cibo non è ben cotto.

Possibile causa: La quantità di alimenti è eccessiva. / La temperatura di cottura è troppo bassa. / Il tempo impostato è insufficiente.

Soluzione: Cuocere una quantità di alimenti inferiore nella friggitrice ad aria a fornetto. Piccole quantità di alimenti vengono cotte in modo più uniforme. / Impostare una temperatura più elevata. / Impostare un tempo maggiore.

Gli snack fritti non sono croccanti.

Possibile causa: Gli alimenti utilizzati devono essere cotti in una friggitrice tradizionale. / Il cestello contiene residui di grasso.

Soluzione: Usare alimenti pronti da cuocere o spennellarli leggermente con un po' di olio per un risultato più croccante. / Assicurarsi di pulire correttamente il cestello e gli accessori dopo ogni utilizzo.

Le patatine fritte non sono cotte in modo uniforme.

Possibile causa: Il tipo di patate utilizzate non è corretto. / Le patatine non sono state risciacquate correttamente prima della cottura.

Soluzione: Usare patate fresche e assicurarsi che rimangano solide durante la cottura. / Risciacquarle correttamente per rimuovere l'amido dalla superficie.

Le patatine fritte non sono croccanti.

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

Soluzione: Assicurarsi di asciugare le patatine correttamente prima di aggiungere l'olio. Tagliare le patatine più finemente per aumentarne la croccantezza.

Durante la cottura dall'apparecchio viene emesso del fumo bianco.

Possibile causa: Viene utilizzato olio. Gli accessori hanno residui di grasso in eccesso dalla cottura precedente.

Soluzione: Asciugare per rimuovere l'olio in eccesso. Pulire l'apparecchio e gli accessori dopo ogni utilizzo.

Il cibo non è fritto in modo uniforme.

Possibile causa: Alcuni alimenti devono essere girati durante il processo di cottura.

Soluzione: Consigli per l'utilizzo della friggitrice ad aria a fornetto.

PULIZIA E CONSERVAZIONE

- Pulire la friggitrice ad aria a fornetto dopo ogni utilizzo.
- Rimuovere il cavo di alimentazione dalla presa a muro e accertarsi che l'apparecchio si sia completamente raffreddato prima di pulirlo.
- Pulire lo sportello e le superfici interne ed esterne dell'apparecchio con un panno inumidito con acqua calda o una spugna non abrasiva e del detersivo delicato.
- Se necessario, togliere lo sportello per pulire. Non immergere lo sportello in acqua né lavarlo in lavastoviglie.
- Gli accessori possono essere lavati in lavastoviglie. Non usare detersivi abrasivi. I residui di alimenti cotti devono essere messi in ammollo in acqua calda e detersivo per facilitare la rimozione.
- Assicurarsi che tutti i componenti siano puliti e asciutti.
- Posizionare l'apparecchio in un luogo pulito e asciutto quando non è in uso.

SPECIFICHE TECNICHE

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

Potenza nominale: 1800W

Capacità del forno: 11L

SMALTIMENTO CORRETTO DEL PRODOTTO



Questo simbolo indica che il prodotto non deve essere smaltito insieme ai rifiuti domestici nei Paesi dell'EU.

Per prevenire danni all'ambiente o alla salute derivanti da uno smaltimento scorretto del prodotto, si raccomanda di riciclarlo per favorire il recupero dei materiali riutilizzabili. Per smaltire l'apparecchio, utilizzare gli appositi sistemi di raccolta o contattare il rivenditore affinché il prodotto venga riciclato nel rispetto dell'ambiente.

GARANZIA DEL PRODOTTO

Bergner Europe SL garantisce l'apparecchio **MASTERPRO** per un periodo di 3 anni, purché utilizzato secondo le istruzioni per l'uso allegate.

Il prodotto che acquisti è destinato al solo uso domestico, quindi la garanzia non copre l'uso del prodotto in stabilimenti professionali, un uso improprio o un'usura anormale non conforme ai suggerimenti per la cura forniti.

Se ritieni che il tuo prodotto sia difettoso durante il periodo di garanzia, il proprietario può inviare il prodotto ben identificato con nome e telefono di contatto, con spese di spedizione a: Bergner Europe S.L, Carretera del Aeropuerto, Kilómetro. 4, Edificio San Lamberto, Planta 3, 50011 Zaragoza, Spagna. Bergner Europe S.L esaminerà quindi il prodotto e, nel caso risultasse difettoso, BERGNER sostituirà il prodotto con uno nuovo o un prodotto simile in caso non fosse più disponibile.

Tale garanzia sarà valida solo a fronte della presentazione della prova d'acquisto datata del prodotto e della presente carta di garanzia.

Servizio clienti

E-mail: sat@bergnereurope.com

Telefono: +34 976 108 538

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

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



LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT L'UTILISATION.

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

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



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

IMPORTANT

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

et la vapeur s'échappent.

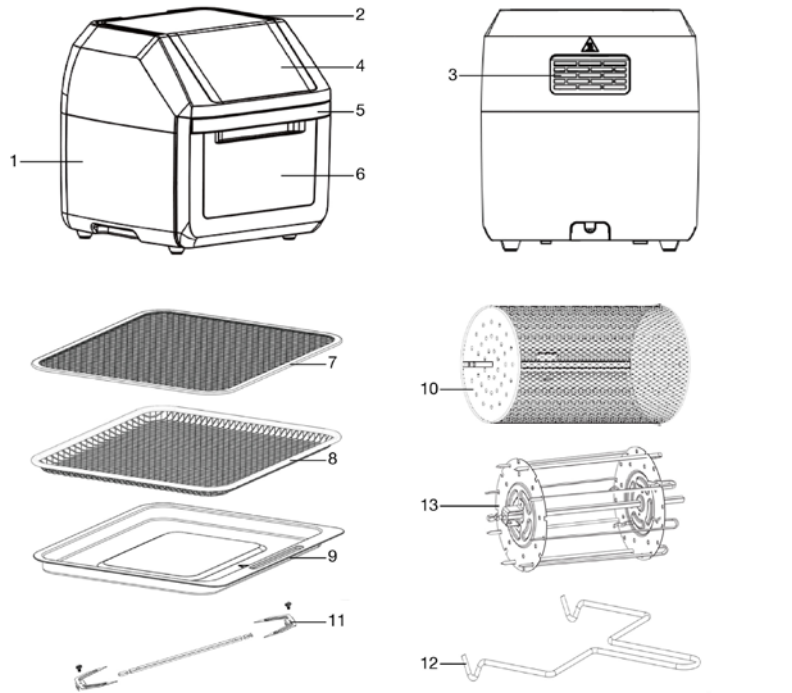
- Assurez-vous que l'appareil est toujours propre avant de faire cuire des aliments.
- Il est normal que de la fumée s'échappe de l'appareil lorsqu'il chauffe pour la première fois. Ce phénomène doit s'estomper après quelques minutes d'utilisation.
- Pour le nettoyage, veuillez consulter la section «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

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

ATTENTION !

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

DESCRIPTION DE VOTRE RÔTISSOIRE (FOUR-FRITEUSE À AIR CHAUD)



1. Unité principale
2. Entrée d'air
3. Sortie d'air chaud
4. Panneau de contrôle
5. Poignée de la porte
6. Porte

7. Couvercle de protection de l'élément chauffant
8. Déshydrateur (3 pièces)
9. Plateau d'égouttage
10. Panier de rôtisserie
11. Broche et fourchettes de rôtisserie
12. Outil de récupération
13. Brochettes de rôtisserie

IMPORTANT

Veuillez vous assurer que votre appareil est livré avec les éléments corrects indiqués ci-dessus. Vérifiez soigneusement tout avant

d'utiliser l'appareil. Si des pièces sont manquantes ou endommagées, ne l'utilisez pas. Renvoyez le produit à Bergner pour le faire remplacer.

INTRODUCTION

Le four-friteuse à air constitue un moyen simple et plus sain de cuire vos aliments préférés. En assurant une circulation d'air rapide dans toutes les directions en plus d'un gril supérieur, il peut cuire divers aliments sans ajout d'huile ou avec juste une fine couche d'huile en aérosol.

UTILISATION DES ACCESSOIRES

6. Porte

- La porte peut être détachée pour un nettoyage facile.
- Ouvrez la porte à un angle de 30° par rapport à l'appareil pour la retirer ou la remettre en place.
- L'appareil ne fonctionnera pas lorsque la porte est ouverte.

7. Couvercle de protection

- Le couvercle de protection empêche le contact entre les aliments et l'élément chauffant.
- Avec le côté du couvercle doté d'une poignée métallique orienté vers le bas, faites glisser le couvercle de protection le long de la plaque en plastique supérieure près de l'élément chauffant à l'intérieur du four pour l'installer. Retirez le couvercle de protection en tirant sur la poignée métallique.

8. Déshydrateur

- Le déshydrateur peut être utilisé pour déshydrater des aliments, mais aussi pour préparer des collations croustillantes ou réchauffer des plats comme des pizzas.
- Faites glisser le déshydrateur le long de la grille pour l'installer ou le retirer.

9. Plateau d'égouttage

- Cuisinez avec le plateau d'égouttage installé pour un nettoyage plus facile.
- Placez le plateau d'égouttage en bas de l'appareil lorsque vous l'utilisez. Il est facile à retirer pour être nettoyé.

10. Panier de rôtisserie

- Idéal pour cuire les frites, griller les noix et cuisiner d'autres collations.
- Utilisez la languette métallique pour ouvrir et verrouiller le panier de rôtisserie. Pour mettre le panier de rôtisserie en place, orientez le côté avec l'élément rotatif vers la gauche, et enclenchez les extrémités de la tige dans la plaque rotative.

11. Broche et fourchettes de rôtisserie

- La broche et les fourchettes de rôtisserie sont utilisées pour faire rôtir de gros morceaux de viande ou un poulet entier.
- Placez une fourchette dirigée vers l'arrière sur l'élément rotatif de la broche. Enfoncez la broche dans le sens de la longueur au centre de la viande/du poulet. Placez une autre fourchette orientée vers la viande/le poulet. Faites glisser les deux fourchettes dans la viande/le poulet, puis ajustez la viande/le poulet au milieu de la broche et serrez les vis pour maintenir les fourchettes en position.

Vous pouvez ajuster la position des fourchettes plus près du milieu de la broche si nécessaire, mais jamais vers l'extérieur au niveau des rainures des deux extrémités.

Remarque: Assurez-vous que la viande ou le poulet ne sont pas trop gros pour tourner sans encombre dans le four. Le poids maximal est de 1 kg.

- Pour mettre la broche et les fourchettes de rôtisserie en place, orientez le côté avec l'élément rotatif vers la gauche, et enclenchez les extrémités de la broche dans la plaque rotative.

12. Outil de récupération

- Il est utilisé pour retirer le panier de rôtisserie ou la broche de l'appareil.
- Placez l'outil de récupération sous la tige des deux côtés du panier de rôtisserie ou de la broche, puis sortez délicatement le panier de rôtisserie ou de la broche du four.

13. Brochettes de rôtisserie

- Les brochettes de rôtisserie sont utilisées pour les kébabs.
- Elles s'installent de la même manière que le panier de rôtisserie.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

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

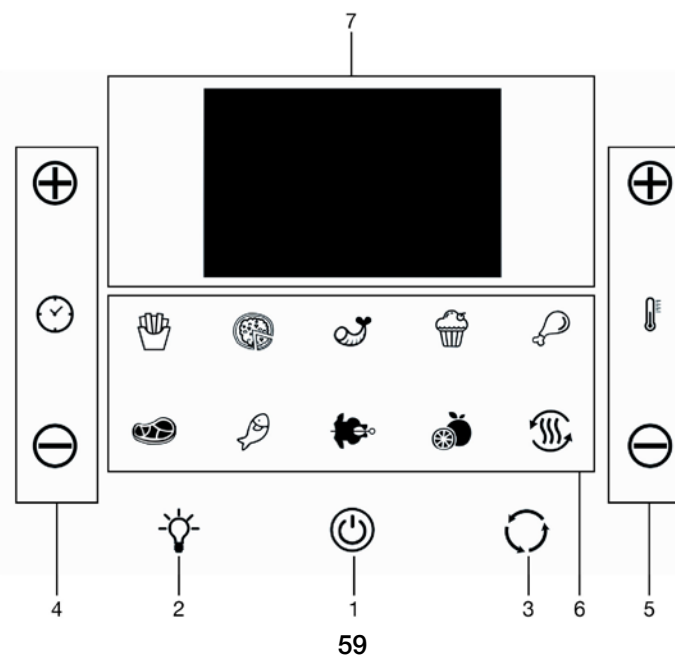
- Nettoyez l'unité principale avec un chiffon ou une éponge humide. Essuyez avec un chiffon doux et sec.

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

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

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

UTILISATION DU PANNEAU DE COMMANDES



1. Bouton d'alimentation

- Une fois l'appareil branché, le bouton d'alimentation s'allume et l'appareil est en mode veille.
- Appuyez sur le bouton d'alimentation pour que le panneau de commandes entier s'allume. Choisissez le bon pré-réglage ou réglez l'appareil manuellement, puis appuyez sur le bouton d'alimentation pour lancer la cuisson.
- Appuyez sur le bouton d'alimentation à tout moment pendant le processus de cuisson et l'appareil cessera de fonctionner et s'éteindra. Le ventilateur continuera toutefois de fonctionner pendant 20 secondes.

2. Éclairage interne

- Grâce à l'éclairage interne, vous pouvez surveiller la progression de la cuisson.
- Appuyez sur le bouton d'éclairage interne et l'icône se mettra à clignoter et la lumière interne s'allumera. Cette lumière restera allumée pendant 30 secondes pendant le processus de cuisson.
- L'éclairage interne s'active pendant 3 minutes lorsque vous ouvrez la porte du four en mode veille. L'éclairage interne s'éteint automatiquement lorsque vous fermez la porte.

3. Bouton de rotation

- Appuyez sur le bouton de rotation pendant la cuisson d'aliments utilisant le panier de rôtisserie ou la broche de rôtisserie. Cette fonction peut être utilisée avec tous les réglages prédéfinis. L'icône clignote lorsque cette fonction est activée. Vous pouvez désactiver cette fonction en appuyant sur l'icône clignotante à tout moment.

4. Boutons de réglage de la durée

- Les boutons de réglage de la durée vous permettent de sélectionner la durée de cuisson exacte en heure ou en minute. Pour la fonction de déshydratation, vous pouvez augmenter ou diminuer la durée de 30 minutes, de 2 heures à 24 heures. Pour toutes les autres fonctions, vous pouvez augmenter ou diminuer la durée de 1 minute, de 1 à 60



minutes.




5. Boutons de réglage de la température

- Les boutons de réglage de la température vous permettent d'augmenter ou de diminuer la température de cuisson de 5 °C, en partant de 80 °C et jusqu'à 200 °C (à l'exception de la fonction de déshydratation).

6. Fonctions pré-réglées

- Les fonctions pré-réglées vous aideront à commencer à cuire de façon très efficace.
- Sélectionnez une des icônes pour qu'une durée et une température par défaut soient réglées pour un aliment spécifique. Vous pouvez modifier ces pré-réglages avec les boutons de durée et de température. Les icônes continueront de clignoter, puis s'éteindront une fois la cuisson terminée.
- Les pré-réglages sont les suivants :

Icônes	Pré-réglage	Durée	Température
	Patatas frites	20 minutes	200°C
	Pizza	20 minutes	200°C
	Crevettes	12 minutes	160°C
	Hornear	30 minutes	160°C
	Alitas	25 minutes	180°C
	Viande	12 minutes	200°C
	Poisson	13 minutes	200°C

	BBQ	40 minutes	190°C
	Déshydrater	4 heures	70°C
	Garder au chaud	12 minutes	70°C

7. Écran numérique

- L'écran numérique indique la durée, la température et l'état de fonctionnement du ventilateur et de l'élément chauffant.

PRÉPARATIFS AVANT L'UTILISATION DU FOUR-FRITEUSE À AIR

- Placez l'appareil sur une surface stable, plane, horizontale et résistante à la chaleur.

Important ! Ne placez pas l'appareil sur une surface non résistante à la chaleur. Ne placez pas et n'utilisez pas l'appareil sur un plan de travail stratifié ou en vinyle. Il est recommandé de placer le four-friteuse à air sur une plaque à isolation thermique.

Attention ! N'ouvrez pas la porte avant que l'appareil ne soit placé sur une surface plane, solide et résistant à la chaleur.

Ne posez JAMAIS rien sur l'appareil.

Ne couvrez JAMAIS les entrées et sorties d'air au sommet et à l'arrière de l'appareil.

Ne remplissez JAMAIS un récipient de cuisson avec de l'huile ou un liquide quelconque. Cet appareil cuisine uniquement à l'air chaud.

N'utilisez JAMAIS la porte du four pour y poser un panier de friture chaud rempli de nourriture. Le panier de friture chaud pourrait endommager la porte du four ou faire basculer l'appareil. Cela pourrait entraîner des blessures physiques.

⚠ Avertissement ! Les fourchettes, les brochettes et les autres éléments en métal fournis avec cet appareil sont pointus et deviennent extrêmement chauds en cours d'utilisation. Il convient de prendre des précautions particulières pour éviter toute blessure.

Portez un gant de cuisine ou utilisez l'outil de récupération pour vous protéger.

CUISSON AU FOUR-FRITEUSE À AIR

- Choisissez le bon accessoire de cuisson (déshydrateur, panier de rôtisserie ou broche et fourchettes de rôtisserie) pour vos aliments.
- Placez les aliments dans/sur/au travers de l'accessoire de cuisson, puis placez l'accessoire avec les aliments dans le four-friteuse à air dans la position correcte. Fermez ensuite la porte de façon adéquate.
- Branchez la fiche de l'appareil dans une prise murale reliée à la terre. Le bouton d'alimentation s'allume alors.
- Appuyez sur le bouton d'alimentation pour que le panneau de commandes s'allume.
- Sélectionnez une fonction pré-réglée ou définissez manuellement la durée et la température, puis appuyez sur le bouton d'alimentation pour lancer la cuisson. Appuyez sur le bouton de rotation pendant la cuisson d'aliments utilisant le panier de rôtisserie ou la broche et les fourchettes de rôtisserie. Appuyez sur l'icône d'éclairage pour vérifier la progression de la cuisson si nécessaire.

Remarque: Vous pouvez ouvrir la porte à tout moment du processus de cuisson pour vérifier la cuisson. L'appareil interrompra la cuisson lorsque la porte sera ouverte ou lorsqu'il sera éteint. La cuisson se poursuivra si la porte est refermée ou le four remis en marche dans les 2 heures. Si la porte est ouverte ou l'appareil reste éteint pendant plus de 2 heures au cours du processus de cuisson, l'appareil restera automatiquement en mode veille.

⚠ Avertissement ! Pendant le processus de cuisson, les accessoires deviennent très chauds. Lorsque vous les retirez pour vérifier la cuisson, assurez-vous d'avoir un dessous de plat ou une surface résistante à la chaleur à proximité pour les poser. Ne placez JAMAIS les accessoires directement sur un plan de travail ou une table.

- Vous pouvez réinitialiser l'heure et la température pendant le processus de cuisson en fonction des conditions réelles.
- Lorsque le processus de cuisson est terminé, l'appareil s'arrête automatiquement de chauffer en émettant 5 bips sonores. Le ventilateur continuera lui de fonctionner pendant 20 secondes de plus.
- Ouvrez la porte et retirez les accessoires avec les aliments.

AVERTISSEMENT!

L'appareil et les accessoires sont extrêmement chauds ! Utilisez toujours un gant de cuisine ou l'outil de récupération ! Manipulez-les avec précaution pour éviter toute blessure.

CONSEILS:

- Les aliments de plus petite taille nécessitent généralement une durée de cuisson légèrement plus courte que les aliments plus volumineux.
- Retournez les aliments à mi-cuisson pour que tous les morceaux soient cuits uniformément.
- Il est conseillé de vaporiser un peu d'huile végétale sur les pommes de terre fraîches pour obtenir un résultat plus croustillant. Si vous ajoutez un peu d'huile, faites-le uniquement avant la cuisson.
- Les collations normalement cuites au four peuvent également être cuites dans le four-friteuse à air.
- Placez un moule dans le four-friteuse à air pour cuire des gâteaux, des quiches, des aliments fragiles ou fourrés.
- Vous pouvez également utiliser le four-friteuse à air pour réchauffer les aliments. Il suffit de régler la température sur 150 °C pendant 10 minutes au maximum.
- Coupez les aliments en fines tranches d'environ 5 mm et placez-les uniformément dans le déshydrateur dans le four. Il est préférable de laisser un peu d'espace au milieu pour faciliter la circulation de l'air chaud.

TABLEAU DE PRÉPARATION DES ALIMENTS

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

	Aliment	Montant (g)	Durée (min.)	Temp. (°C)
Pommes de terre et frites	Frites fines surgelées	600-700	15-20	200
	Grosses frites congelées	600-700	20-25	200
	Gratin de pommes de terre	800-1000	25-30	200
Viande et Volailles	Steak	500-800	10-15	180
	Côtelettes de porc	500-800	10-15	180
	Hamburger	400-800	10-15	180
	Rouleau de saucisse au bacon	400-800	13-15	200
	Pilons de poulet	400-800	25-30	180
	Filet de poulet	400-800	15-20	180
	Poulet	500-1000	30-40	200
Snacks	Rouleaux de printemps	500-800	8-10	200
	Nuggets de poulet congelés	500-1000	6-10	200
	Bâtonnets de poisson surgelés	500-800	6-10	200
	Snacks au fromage panés surgelés	500-800	8-10	180
	Légumes farcis	400-800	10	160
	Fruit sec	/	240	35

Cuisson au four	Gâteau	800	20-25	160
	Quiche	800	20-22	180
	Muffins	800	15-18	200
	Snacks sucrés	800	20	160

GUIDE DE DÉPANNAGE

Le four-friteuse à air ne fonctionne pas.

Cause possible: L'appareil n'est pas branché.

Solution: Branchez la fiche secteur dans une prise murale reliée à la terre.

Les aliments ne sont pas bien cuits.

Cause possible: La quantité d'ingrédients est trop importante. / La température réglée est trop basse. / La durée réglée est trop courte.

Solution: Placez de plus petites quantités d'ingrédients dans le four-friteuse à air. Les quantités plus petites sont frites de manière plus uniforme. / Réglez la température à un niveau plus élevé. / Choisissez une durée plus longue.

Les collations frites ne sont pas croustillantes.

Cause possible: Vous avez utilisé un type de collations qui doivent être préparées dans une friteuse traditionnelle. / Le récipient contient encore des résidus de graisse issus d'une utilisation précédente.

Solution: Utilisez des collations à cuire au four ou badigeonnez-les légèrement avec de l'huile pour un résultat plus croustillant. / Assurez-vous de nettoyer correctement l'appareil et les accessoires après chaque utilisation.

Les frites fraîches ne sont pas cuites uniformément.

Cause possible: Vous n'avez pas utilisé le bon type de pomme de terre. / Vous n'avez pas rincé correctement les bâtonnets de pomme de terre avant la friture.

Solution: Utilisez des pommes de terre fraîches et assurez-vous

qu'elles restent fermes pendant la friture. / Rincez correctement les bâtonnets de pomme de terre pour retirer l'amidon de la surface.

Les frites fraîches ne sont pas croustillantes.

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

Solution: Assurez-vous de sécher correctement les bâtonnets de pomme de terre avant d'ajouter l'huile. Coupez les bâtonnets de pomme de terre plus petits pour un résultat plus croustillant.

De la fumée blanche sort de l'appareil.

Cause possible: De l'huile est utilisée. Les accessoires contiennent un excès de résidus de graisse issus d'une cuisson précédente.

Solution: Essuyez-les pour éliminer le surplus d'huile. Nettoyez l'appareil et les accessoires après chaque utilisation.

Les aliments ne sont pas frites uniformément.

Cause possible: Certains aliments doivent être retournés pendant le processus de cuisson.

Solution: Suivez les conseils lorsque vous cuisinez avec votre four-friteuse à air.

NETTOYAGE ET RANGEMENT

- Nettoyez votre four-friteuse à air après chaque utilisation.
- Retirez le cordon d'alimentation de la prise murale et assurez-vous que l'appareil a complètement refroidi avant de procéder au nettoyage.
- Nettoyez la porte ainsi que l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide chaud ou/et une éponge non abrasive avec un détergent doux.
- Retirez la porte pour le nettoyage si nécessaire. Ne faites pas tremper et ne plongez pas la porte dans l'eau et ne la lavez pas au lave-vaisselle.
- Les accessoires peuvent passer au lave-vaisselle. N'utilisez jamais

de produits de nettoyage abrasifs. Laissez tremper les accessoires avec des résidus d'aliments incrustés dans de l'eau chaude savonneuse pour les retirer facilement.

- Assurez-vous que tous les composants sont propres et secs.
- Placez l'appareil dans un lieu propre et sec.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

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

Puissance nominale: 1800W

Capacité du four: 11L

MISE AU REBUT CORRECTE DE CE PRODUIT



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

GARANTIE DU PRODUIT

Bergner Europe S.L. garantit l'appareil **MASTERPRO** pour une période de 3 ans, à condition qu'il soit utilisé conformément aux instructions d'utilisation ci-jointes.

Le produit que vous acquérez est destiné à être utilisé uniquement dans le cadre d'un usage domestique standard, la garantie ne comprend donc pas l'utilisation dans des établissements professionnels, une mauvaise utilisation, ou une usure anormale non conforme aux conseils d'entretien fournis.

Si vous trouvez votre produit défectueux pendant la période de garantie, Le propriétaire peut envoyer le produit bien identifié avec le nom et le téléphone de contact, avec le port payé à : Bergner Europe S.L, Carretera del Aeropuerto, Kilómetro. 4, Edificio San Lamberto, Planta 3, 50011 Saragosse, Espagne. Bergner Europe S.L examinera ensuite le produit et, s'il s'avère défectueux, BERGNER remplacera le produit par un nouveau produit ou un produit similaire s'il n'est plus disponible.

Cette garantie ne sera valable que contre la présentation d'une preuve d'achat datée et de cette carte de garantie et du reçu d'achat du produit.

Service à la clientèle

E-mail : sat@bergnereurope.com

Téléphone : +34 976 108 538

Horaires du service à la clientèle : du lundi au vendredi de 8h à 17h30 à 18h et le vendredi de 8h à 14h.

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



LESEN SIE VOR DEM GEBRAUCH SÄMTLICHE ANWEISUNGEN VOLLSTÄNDIG DURCH.

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

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

heiße Luft.

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



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

WICHTIG!

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

Elektrofachkraft durchgeführt werden.

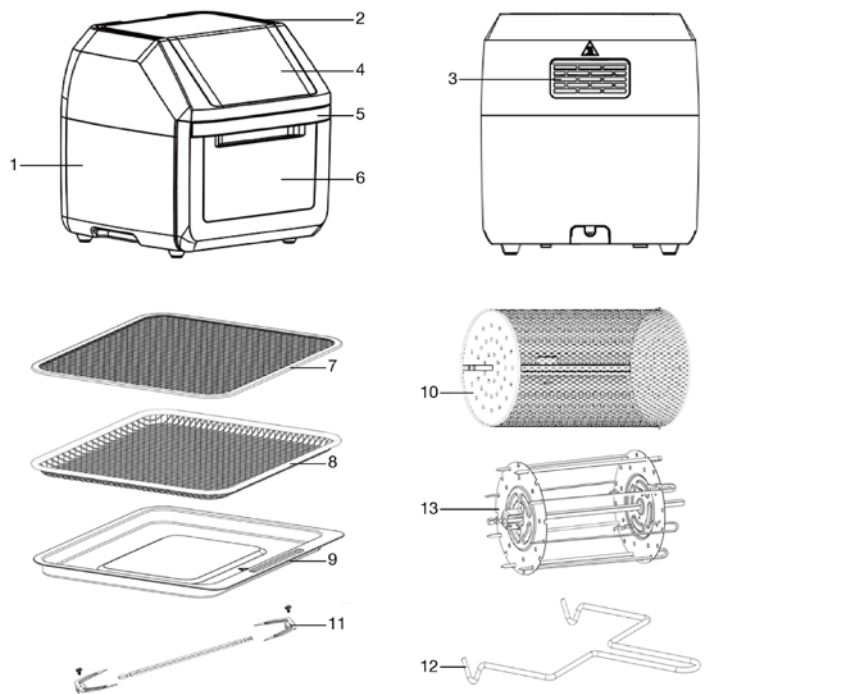
- Nehmen Sie das Gerät nicht selbst auseinander und tauschen Sie keine Teile aus.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, darf es nicht verwendet werden.
- Bewahren Sie das Gerät während des Gebrauchs oder bei der Lagerung außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Halten Sie sich vom Luftauslass bzw.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

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

VORSICHT!

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

KENNEN SIE IHREN BRÄTER (HEIßL UFTFRITTEUSE)



1. Hauptgerät
2. Lufteinlass
3. Heißluftauslass
4. Bedienfeld
5. Türgriff
6. Tür

7. Heizelement Schutzabdeckung
8. Dehydrator (3 Stck.)
9. Tropfschale
10. Rotierender Garkorb
11. Drehspieß-Set
12. Greifwerkzeug
13. Rotisserie

WICHTIG!

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

Austausch an Bergner zurück.

EINFÜHRUNG

Die Heißluftfritteuse bietet eine einfache und gesündere Möglichkeit, Ihre Lieblingsspeisen zuzubereiten. Durch die schnelle Luftzirkulation aus allen Richtungen, zusätzlich zu einem Aufsatzgrill, können verschiedene Gerichte ohne Zugabe von Öl oder mit wenig Ölnebel zubereitet werden.

VERWENDUNGSWEISE DES ZUBEHÖRS

6. Tür

- Die Tür ist zur einfachen Reinigung abnehmbar.
- Öffnen Sie die Tür in einem Winkel von 30° zum Gerät und setzen Sie die Tür vorsichtig auf oder nehmen Sie sie ab.
- Das Gerät funktioniert nicht, wenn die Tür geöffnet ist.

7. Schutzabdeckung

- Die Schutzabdeckung kann verhindern, dass die Lebensmittel mit dem Heizelement in Berührung kommen.
- Lassen Sie die Seite mit dem Drahtgriff nach unten zeigen und schieben Sie die Schutzabdeckung entlang der oberen Kunststoffplatte in der Nähe des Heizelements in den Ofen. Nehmen Sie die Schutzabdeckung heraus, indem Sie am Drahtgriff ziehen.

8. Dehydrator

- Der Dehydrator kann nicht nur zum Entfeuchten, sondern auch zum Zubereiten knuspriger Snacks oder zum Aufwärmen von Speisen wie Pizza verwendet werden.
- Schieben Sie das Ofenrost, um den Dehydrator einzubauen oder herauszunehmen.

9. Tropfschale

- Kochen Sie mit der Abtropfschale, um die Reinigung zu erleichtern.
- Legen Sie die Tropfschale auf den Boden des Geräts, wenn Sie es benutzen. Sie ist leicht herauszunehmen und zu reinigen.

10. Rotierender Garkorb

- Ideal für Pommes, geröstete Nüsse und andere Snacks.
- Öffnen und verriegeln Sie den Garkorb mit dem Verschluss. Um den

Garkorb einzusetzen, lassen Sie das Ende mit dem Zahnrad nach links zeigen und blockieren Sie die Nuten an beiden Enden der Welle im Garteller.

11. Drehspieß-Set

- Das Drehspieß-Set wird zum Braten von großem Fleisch oder ganzen Hähnchen verwendet.
- Bringen Sie einen Spieß an, um das Zahnrad auf der Welle zu befestigen. Schieben Sie den Spieß längs durch die Mitte des Fleisches/des Hähnchens. Setzen Sie einen weiteren Spieß zum Fleisch/Huhn hin ein. Schieben Sie beide Spieße in das Fleisch/Huhn und stellen Sie es auf die Mitte ein. Dann ziehen Sie die Schrauben an, um die Spieße zu fixieren.

Sie können bei Bedarf die Spieße näher an die Mitte heranstellen, aber niemals nach außen in die Nut beider Enden.

Hinweis: Stellen Sie sicher, dass das Fleisch oder das Geflügel nicht zu groß ist, damit es sich im Ofen frei drehen kann. Maximal 1 KG.

- Um den Drehspieß einzubauen, lassen Sie das Ende mit dem Zahnrad nach links zeigen und blockieren Sie die Nuten an beiden Enden der Welle in der Drehplatte.

12. Greifwerkzeug

- Verwenden Sie es, um den Garkorb oder das Drehspieß-Set aus dem Gerät zu nehmen.
- Legen Sie das Greifwerkzeug unter die Welle an beiden Seiten des Garkorbs oder Drehspieß-Sets, und ziehen Sie den Garkorb oder das Drehspieß-Set vorsichtig heraus.

13. Rotisserie

- Rotisseries werden für Kabob verwendet
- Es gelten die gleichen Einbaumöglichkeiten wie für den Grillkorb.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

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

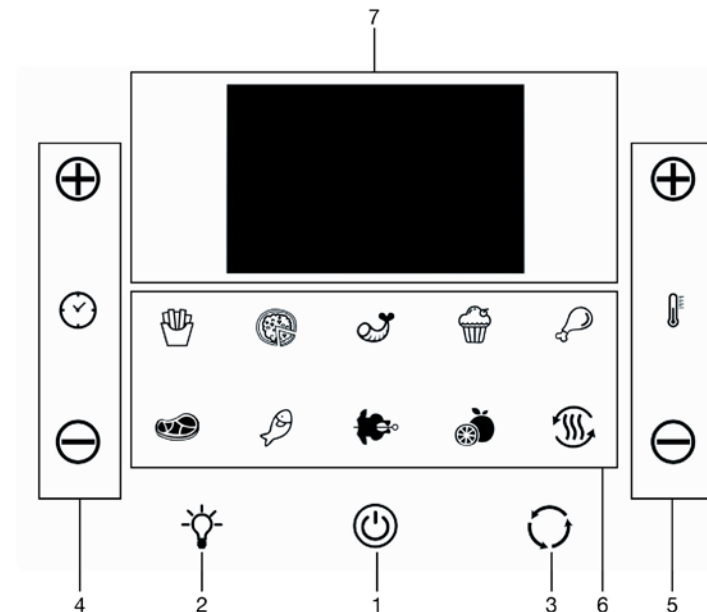
- Reinigen Sie das Hauptgerät mit einem feuchten Tuch oder Schwamm. Wischen Sie es mit einem weichen, trockenen Tuch ab.

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

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

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

VERWENDUNG DES BEDIENFELDES



1. Einschalttaste

- Sobald das Gerät eingesteckt ist, leuchtet die Einschalttaste auf und das Gerät befindet sich im Standby-Modus.
- Betätigen Sie die Einschalttaste und das gesamte Bedienfeld leuchtet auf. Wählen Sie die richtige Voreinstellung oder stellen Sie das Gerät manuell ein. Drücken Sie dann die Einschalttaste, um den

Garvorgang zu starten.

- Wenn Sie während des Garvorgangs die Einschalttaste betätigen, schaltet sich das Gerät aus, das Gebläse läuft jedoch noch 20 Sekunden lang weiter.

2. Innenbeleuchtung

- Mithilfe der Innenbeleuchtung können Sie den Gar-Fortschritt kontrollieren.
- Betätigen Sie die Taste für die Innenbeleuchtung, beginnt das Symbol zu blinken und die Innenbeleuchtung leuchtet. Das Licht leuchtet während des Garvorgangs 30 Sekunden lang.
- Die Innenbeleuchtung leuchtet auf und dauert 3 Minuten, wenn Sie die Tür im Standby-Modus öffnen. Die Innenbeleuchtung wird automatisch ausgeschaltet, wenn Sie die Tür schließen.

3. Rotationstaste

- Betätigen Sie die Rotationstaste, wenn Sie etwas mit dem Garkorb oder Drehspieß-Set zubereiten. Diese Funktion kann mit jeder Voreinstellung verwendet werden. Das Symbol blinkt, während die Funktion verwendet wird. Sie können diese Funktion jederzeit durch Berühren des blinkenden Symbols beenden.

4. Zeitwahltasten

- Mit den Zeitwahltasten können Sie die genaue Garzeit nach Stunden oder Minuten einstellen. Für die Dörrfunktion können Sie die Zeit um 30 Minuten von 2 Stunden bis auf 24 Stunden erhöhen oder verringern. Und für alle anderen Funktionen können Sie die Zeit um 1 Minute von 1 Minute bis 60 Minuten erhöhen oder verringern.

5. Temperaturregler





- Mit den Temperaturreglern können Sie die Gar-Temperatur um 5°C von 80°C bis 200°C erhöhen oder senken (außer bei der Dörrfunktion).

6. Voreingestellte Funktionen

- Die voreingestellten Funktionen helfen Ihnen, mit dem Kochen auf

höchst effiziente Weise zu beginnen.

- Wenn Sie eines der Symbole auswählen, werden Zeit und Temperatur auf eine Standardeinstellung für das jeweilige Lebensmittel gesetzt. Mit den Zeit- und Temperaturtasten können Sie die Standardvoreinstellungen überschreiben. Die Symbole blinken weiter und werden dunkel, bis der Gar-Vorgang abgeschlossen ist.
- Die Voreinstellung ist wie folgt:

Symbole	Voreinstellung	Zeit	Temperatur
	Pommes frites	20 Minuten	200°C
	Pizza	20 Minuten	200°C
	Garnelen	12 Minuten	160°C
	Backen	30 Minuten	160°C
	Wings	25 Minuten	180°C
	Fleisch	12 Minuten	200°C
	Fisch	13 Minuten	200°C
	BBQ	40 Minuten	190°C
	Dehydrieren	4 Stunden	70°C
	Warm halten	12 Minuten	70°C

7. Digitales Display

- Das digitale Display zeigt die Uhrzeit, die Temperatur sowie den Betriebsstatus von Gebläse und Heizung an.

VORBEREITUNG FÜR DEN GEBRAUCH DER HEIßLUFTFRITTEUSE

• Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, waagerechte, flache und hitzebeständige Fläche.

Wichtig! Stellen Sie das Gerät nicht auf eine nicht hitzebeständige Oberfläche. Stellen oder verwenden Sie das Gerät nicht auf einer laminierten/Vinyl-Tischplatte. Es wird empfohlen, die Fritteuse auf eine isolierte Heizunterlage zu stellen.

Vorsicht! Öffnen Sie die Tür erst, wenn das Gerät auf einer ebenen, festen und hitzebeständigen Unterlage steht.

Stellen Sie NIEMALS Gegenstände auf dem Gerät ab.

Verdecken Sie NIEMALS die Lüftungsöffnungen an der Ober- und Rückseite der Kocheinheit.

Füllen Sie NIEMALS ein Kochgefäß mit Öl oder Flüssigkeit gleich welcher Art. Dieses Gerät gart nur mit heißer Luft.

Verwenden Sie die Ofentür NIEMALS als Ablagefläche für einen heißen, mit Lebensmitteln gefüllten Frittierkorb. Der heiße Frittierkorb könnte die Ofentür beschädigen oder das Gerät zum Umkippen bringen. Dies kann zu Verletzungen führen.

⚠️ Warnung! Gabeln, Spieße und andere Metallteile in diesem Gerät sind scharf und werden während des Gebrauchs sehr heiß. Gehen Sie mit großer Vorsicht vor, um Verletzungen zu vermeiden. Tragen Sie Schutzhandschuhe oder verwenden Sie das Greifwerkzeug.

KOCHEN MIT IHRER HEIßLUFTFRITTEUSE

• Wählen Sie das richtige Kochzubehör (Dörrgerät, Garkorb oder Drehspieß-Set) für Ihre Lebensmittel aus.

• Legen Sie die Lebensmittel auf/in das Gerät und schieben Sie das Gerät mit dem Gargut in die richtige Position in der Heißluftfritteuse. Und schließen Sie die Tür in der richtigen Position.

• Schließen Sie den Stecker des Geräts an eine geerdete Steckdose an. Die Einschalttaste leuchtet auf.

• Betätigen Sie die Einschalttaste, damit das Bedienfeld aufleuchtet.
• Wählen Sie eine voreingestellte Funktion oder stellen Sie Zeit und Temperatur manuell ein und drücken Sie dann die Einschalttaste, um den Garvorgang zu starten. Berühren Sie die Rotationstaste, wenn Sie etwas mit dem Garkorb oder dem Drehspieß-Set zubereiten. Berühren Sie das Lampensymbol, um bei Bedarf den Gar-Vorgang zu überprüfen.

Hinweis: Sie können die Tür jederzeit während des Gar-Vorgangs zur Kontrolle öffnen. Das Gerät unterbricht den Vorgang, wenn die Tür geöffnet oder das Gerät ausgeschaltet wird. Das Gerät setzt den Gar-Vorgang fort, wenn die Tür geschlossen oder das Gerät innerhalb von 2 Stunden wieder eingeschaltet wird. Wenn die Tür während des Garvorgangs länger als 2 Stunden geöffnet oder der Strom abgeschaltet wird, bleibt das Gerät automatisch im Standby-Modus.

⚠️ Warnung! Während des Gar-Vorgangs wird das Zubehör sehr heiß. Achten Sie beim Herausnehmen darauf, dass Sie einen Untersetzer oder eine hitzebeständige Oberfläche in der Nähe haben, um es darauf zu stellen. Stellen Sie das Zubehör NIEMALS direkt auf eine Arbeitsplatte oder einen Tisch.

• Sie können die Zeit und die Temperatur während des Garvorgangs entsprechend dem aktuellen Garzustand neu einstellen.
• Nach Beendigung des Gar-Vorgangs schaltet sich das Gerät automatisch mit 5 Pieptönen ab. Das Gebläse läuft noch 20 Sekunden weiter.
• Öffnen Sie die Tür und nehmen Sie das Zubehör mit den Lebensmitteln heraus.

VORSICHT!

Das Gerät und das Zubehör sind extrem heiß! Verwenden Sie immer einen Ofenhandschuh oder eine Greifzange! Handhaben Sie das Gerät mit Vorsicht, um Verletzungen zu vermeiden.

TIPPS:

- Kleiner geschnittene Lebensmittel benötigen in der Regel eine kürzere Garzeit als größere Lebensmittel.
- Wenn Sie die Speisen nach der Hälfte der Garzeit wenden, wird sichergestellt, dass alle Teile gleichmäßig gegart werden.
- Für knusprigere Ergebnisse empfiehlt es sich, frische Kartoffeln mit etwas Pflanzenöl zu besprühen. Wenn Sie ein wenig Öl hinzufügen, tun Sie dies nur vor Beginn des Kochens.
- Snacks, die normalerweise in einem Ofen zubereitet werden, können auch in der Heißluftfritteuse zubereitet werden.
- Stellen Sie eine Backform in das Gerät, wenn Sie Kuchen, Quiche, zerbrechliche oder gefüllte Speisen backen.
- Sie können die Heißluftfritteuse auch zum Aufwärmen von Zutaten verwenden. Stellen Sie die Temperatur auf 150°C und die Zeit auf bis zu 10 Minuten ein.
- In dünne Scheiben von etwa 5 mm schneiden und den Dehydrator gleichmäßig im Ofen verteilen. Am besten ist es, in der Mitte ein wenig Platz zu lassen, um die Zirkulation der heißen Luft zu erleichtern.

TABELLE DER NAHRUNGSZUBEREITUNG

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

	Lebensmittel	Menge (g)	Zeit (min.)	Temp. (°C)
Kartoffeln & Pommes	Dünne gefrorene Pommes	600-700	15-20	200
	Dicke gefrorene Pommes	600-700	20-25	200
	Kartoffelgratin	800-1000	25-30	200

Fleisch & Geflügel	Steak	500-800	10-15	180
	Schweinekoteletts	500-800	10-15	180
	Hamburger	400-800	10-15	180
	Wurstbrötchen im Speck	400-800	13-15	200
	Hühnerkeulen	400-800	25-30	180
	Hühnerbrust	400-800	15-20	180
	Hähnchen	500-1000	30-40	200
Snacks	Frühlingsrollen	500-800	8-10	200
	Gefrorene Chicken Nuggets	500-1000	6-10	200
	Gefrorene Fischstäbchen	500-800	6-10	200
	Gefrorene panierte Käsesnacks	500-800	8-10	180
	Gefülltes Gemüse	400-800	10	160
	Trockenobst	/	240	35
Gebackenes	Kuchen	800	20-25	160
	Quiche	800	20-22	180
	Muffins	800	15-18	200
	Süße Snacks	800	20	160

FEHLERSUCHE**Die Heißluftfritteuse funktioniert nicht.**

Mögliche Ursache: Das Gerät ist nicht mit der Steckdose verbunden.
Lösung: Schließen Sie den Netzstecker an eine geerdete Steckdose an.

Das Essen ist nicht gut gekocht.

Mögliche Ursache: Die Menge der Zutaten ist zu groß. / Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig. / Die eingestellte Zeit ist zu kurz.

Lösung: Geben Sie kleinere Zutatenmengen in die Heißluftfritteuse. Kleinere Mengen werden gleichmäßiger frittiert. / Stellen Sie eine höhere Temperatur ein. / Stellen Sie eine längere Zeit ein.

Frittierte Snacks sind nicht knusprig.

Mögliche Ursache: Es wurde eine Art von Snacks verwendet, die für die Zubereitung in einer herkömmlichen Fritteuse bestimmt sind. / Der Frittierbehälter enthält noch Fettreste vom vorherigen Gebrauch.

Lösung: Snacks für den Backofen verwenden oder Snacks leicht mit Öl bestreichen, damit sie knuspriger werden. / Achten Sie darauf, dass Sie das Gerät und das Zubehör nach jedem Gebrauch ordnungsgemäß reinigen.

Frische Pommes werden ungleichmäßig frittiert.

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

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

Frische Pommes sind nicht knusprig.

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

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

Weißer Rauch kommt aus dem Gerät.

Mögliche Ursache: Es wird Öl verwendet. Auf dem Zubehör befinden sich überschüssige Fettablagerungen von vorherigen Verwendungen.

Lösung: Wischen Sie sie ab, um überschüssiges Öl zu entfernen. Reinigen Sie Gerät und Zubehör nach jedem Gebrauch.

Die Speisen sind nicht gleichmäßig gar.

Mögliche Ursache: Einige Speisen müssen während des Gar-Vorgangs gewendet werden.

Lösung: Beachten Sie die Tipps zum Kochen mit der Heißluftfritteuse.

REINIGUNG UND LAGERUNG

- Reinigen Sie Ihre Heißluftfritteuse nach jedem Gebrauch.
- Ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose und stellen Sie sicher, dass das Gerät gut abgekühlt ist, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Reinigen Sie die Tür sowie die Innen- und Außenseite des Geräts mit einem warmen, feuchten Tuch oder einem nicht scheuernden Schwamm mit mildem Reinigungsmittel.
- Nehmen Sie die Tür bei Bedarf zur Reinigung ab. Weichen Sie die Tür nicht ein, tauchen Sie sie nicht in Wasser ein und waschen Sie sie nicht in der Spülmaschine.
- Das Zubehör ist spülmaschinenfest. Verwenden Sie niemals scheuernde Reinigungsmittel. Anhaftende Lebensmittel sollten in warmem Seifenwasser eingeweicht werden, damit sie sich leicht entfernen lassen.
- Stellen Sie sicher, dass alle Bestandteile sauber und trocken sind.
- Stellen Sie das Gerät an einen sauberen und trockenen Ort.

TECHNISCHE DATEN

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

Nennleistung: 1800W

Garraum-Fassungsvermögen: 11L

ORDNUNGSGEMÄßE ENTSORGUNG DES GERÄTS



Dieses Zeichen bedeutet, dass das Produkt im gesamten EU-Gebiet nicht mit anderem Hausmüll entsorgt werden darf.

Um schädliche Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit durch 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 einer umweltfreundlichen Wiederverwertung zuführen.

PRODUKTGARANTIE

Bergner Europe S.L. gewährt eine Garantie für einen Zeitraum von 3 Jahren auf das **MASTERPRO**-Gerät, sofern es gemäß der beigefügten Bedienungsanleitung verwendet wird.

Das Produkt, das Sie erwerben, ist nur für den normalen Gebrauch zu Hause bestimmt. Die Garantie umfasst daher nicht die Verwendung in professionellen Einrichtungen, unsachgemäßen Gebrauch oder abnormalen Verschleiß, der durch Missachtung der Pflegetipps entstanden ist.

Falls sich der Artikel während der Garantiezeit als defekt herausstellt, Der Besitzer kann das Produkt mit Namen und Telefonnummer versehen und frankiert an folgende Adresse schicken: Bergner Europe S.L., Carretera del Aeropuerto, Kilometro. 4, Edificio San Lamberto, Planta 3, 50011 Saragossa, Spanien. BERGNER wird den Artikel anschließend prüfen. Sollte dabei ein Defekt festgestellt werden, wird der Artikel von BERGNER durch ein neues oder gleichwertiges Produkt ersetzt, sofern das Original nicht mehr erhältlich ist.

Diese Garantie gilt nur gegen Vorlage eines datierten Kaufnachweises und dieser Garantiekarte sowie des Kaufbelegs des Produkts.

Kundendienst

E-Mail: sat@bergnereurope.com

Tel.: +34 976 108 538

Erreichbarkeit: Montag bis Freitag 8 bis 17 Uhr

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



LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DA UTILIZAÇÃO.

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

prateleiras ou de materiais inflamáveis durante a utilização.

13. Não mova o aparelho durante a utilização.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

IMPORTANTE!

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

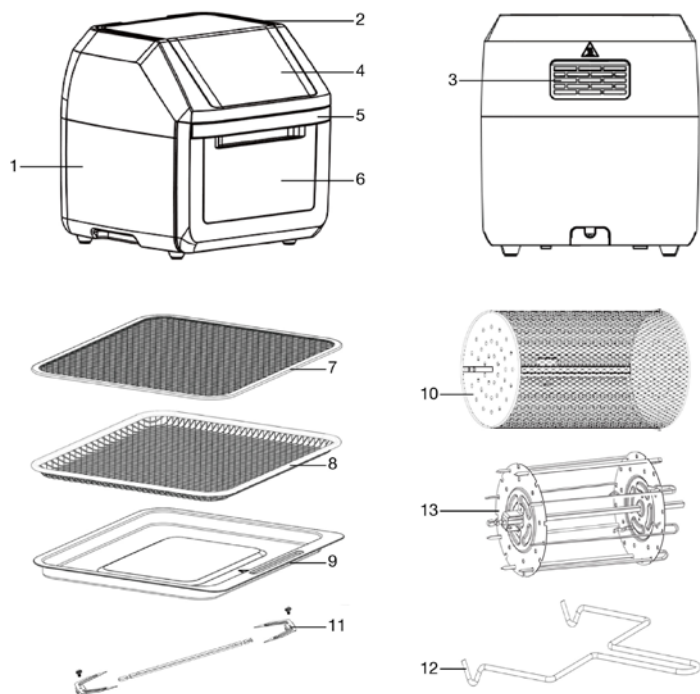
• Para proceder à limpeza, consulte a secção “LIMPEZA E ARRUMAÇÃO”.

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

CUIDADO!

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

CONHEÇA O SEU ASSADOR (FORNO FRITADEIRA A AR)



1. Unidade principal
2. Entrada do ar
3. Saída de ar quente
4. Painel de controlo
5. Pega da porta
6. Porta
7. Elemento de aquecimento
8. Cobertura de proteção
9. Bandeja dos pingos
10. Cesto de rotisserie
11. Conjunto de espeto de rotisserie
12. Ferramenta de pegar
13. Rotisserie

IMPORTANTE!

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

INTRODUÇÃO

O forno fritadeira a ar fornece um modo fácil e saudável de cozinhar os seus alimentos preferidos. Ao aplicar uma rápida circulação de ar de todas as direções para além de ser um excelente grelhador, o aparelho poderá cozinhar uma variedade de pratos sem adicionar óleo ou uma névoa de óleo.

COMO USAR OS ACESSÓRIOS

6. Porta

- A porta é amovível para facilitar a limpeza.
- Abra a porta num ângulo de 30° com o aparelho e puxe suavemente ou retire a porta.
- O aparelho não funcionará com a porta aberta.

7. Cobertura de proteção

- A cobertura de proteção evita que os alimentos entrem em contacto com o elemento de aquecimento.
- Deixe a parte lateral com a pega de arame virada para baixo, deslize ao longo da prateleira superior de plástico perto do elemento de aquecimento no forno para instalar a cobertura de proteção. Retire a

cobertura de proteção puxando a pega de arame.

8. Desidratador

- O desidratador pode ser usado não só para desidratação, mas também para cozinhar snacks estaladiços ou aquecer alimentos como pizza.
- Deslize ao longo da grelha para instalar ou retirar o desidratador.

9. Bandeja dos pingos

- Cozinhe com a bandeja dos pingos para facilitar a limpeza.
- Coloque a bandeja dos pingos no fundo do aparelho durante a utilização, para ser mais fácil de retirar para limpar.

10. Cesto de rotisserie

- Excelente para fritar batatas, torrar nozes e preparar outros snacks.
- Use o gancho para abrir e fechar o cesto de rotisserie. Para instalar o cesto de rotisserie, deixe a extremidade com engrenagem para a esquerda, bloqueie as ranhuras nas extremidades do eixo em direção ao eixo rotativo.

11. Conjunto de espeto de rotisserie

- O conjunto de espeto de rotisserie é usado para assar carnes volumosas ou um frango inteiro.
- Instale o espeto para trás da engrenagem no eixo. Passe o eixo longitudinalmente pelo centro da carne/do frango. Instale outro espeto na carne/no frango. Deslize ambos os espetos para a carne/ o frango e ajuste a carne/o frango no centro do eixo, depois rode os parafusos para bloquear os espetos na posição.

Pode ajustar os espetos mais perto do meio do eixo, se necessário, mas nunca para fora para a ranhura de ambas as extremidades.

Nota: Certifique-se de que a carne ou o frango não é demasiado grande para girar livremente no forno. Máximo 1 kg.

- Para instalar o conjunto de espeto de rotisserie, deixe a extremidade com engrenagem para trás, bloqueie as ranhuras nas extremidades do eixo em direção ao eixo rotativo.

12. Ferramenta de pegar

- Use para remover o cesto ou o conjunto de espeto de rotisserie do aparelho.
- Coloque a ferramenta de pegar sob o eixo de ambos os lados do

cesto ou conjunto de espeto de rotisserie, depois retire suavemente o cesto ou o conjunto de espeto de rotisserie.

13. Rotisserie

- O rotisserie é usado para kebab.
- Instale da mesma forma que para o cesto de rotisserie.

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

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

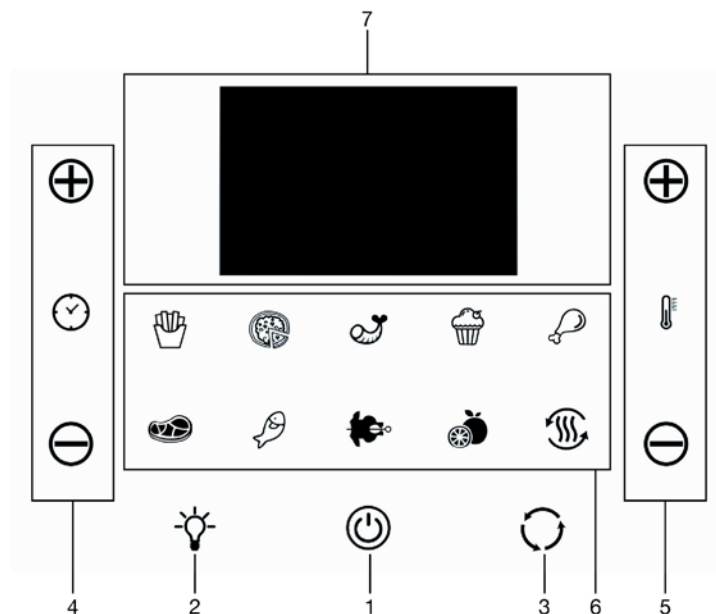
- Limpe a unidade principal com um pano húmido ou esponja. Seque com um pano suave e seco.

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

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

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

COMO USAR O PAINEL DE CONTROLO



1. Botão da energia

- Quando o aparelho for ligado à alimentação, o botão da energia acende e o aparelho entra no modo inativo.
- Toque no botão da energia, todo o painel de controlo ilumina-se. Escolha a predefinição correta ou configure o aparelho manualmente, depois toque no botão da energia para iniciar o processo de cozedura.
- Toque no botão da energia a qualquer momento durante o processo de cozedura, o aparelho para de funcionar e desliga-se, mas a ventoinha continua a funcionar durante 20 segundos.

2. Luz interna

- Com a ajuda da luz interna, pode verificar o processo de cozedura.
- Toque no botão da luz interna, o ícone começa a piscar e a luz interna acende-se. A luz permanece acesa por 30 segundos durante o processo de cozedura.
- A luz interna acende-se e permanece acesa nos últimos 3 minutos

quando abre a porta no modo inativo. A luz interna desliga-se automaticamente quando fecha a porta.

3. Botão de rotação

- Toque no botão de rotação quando cozinhar algo usando o cesto de rotisserie ou o conjunto de espeto. Esta função pode ser usada com qualquer predefinição. O ícone pisca enquanto a função estiver a ser utilizada. Pode parar esta função tocando no ícone intermitente em qualquer momento.

4. Botões de controlo do tempo











- Os botões de controlo do tempo permitem seleccionar o tempo exato de cozedura por hora ou minuto. Para a função de desidratação, pode aumentar ou diminuir o tempo em espaços de 30 minutos, de 2 horas a 24 horas. E para todas as outras funções, pode aumentar ou diminuir o tempo em espaços de 1 minuto, de 1 minuto a 60 minutos.

5. Botões de controlo da temperatura

- Os botões de controlo da temperatura permitem aumentar ou diminuir a temperatura de cozedura em 5°C, começando nos 80°C até aos 200°C (exceto da função de desidratação).

6. Funções predefinidas

- As funções predefinidas ajudam a começar a cozinhar de uma forma extremamente eficiente.
- Seleccionar cada um dos ícones vai predefinir o Tempo e a Temperatura para esses alimentos especiais. Pode alterar as predefinições com os botões do tempo e da temperatura. Os ícones seleccionados continuam a piscar e escurecem até o processo de cozedura estar concluído.
- A predefinição funciona da seguinte forma:

Ícones	Predefinição	Hora	Temperatura
	Patatas fritas	20 minutos	200°C
	Pizza	20 minutos	200°C
	Gambas	12 minutos	160°C
	Hornear	30 minutos	160°C
	Alitas	25 minutos	180°C
	Carne	12 minutos	200°C
	Pescado	13 minutos	200°C
	BBQ	40 minutos	190°C
	Desidratar	4 horas	70°C
	Manter quente	12 minutos	70°C

7. Ecrã digital

- O visor digital apresenta o tempo, a temperatura, e o estado de funcionamento da ventoinha e do aquecedor.

PREPARAÇÃO PARA UTILIZAR A FORNO FRITADEIRA A AR

- Coloque o aparelho numa superfície estável, horizontal, plana e resistente ao calor.

Importante! Não coloque o aparelho em superfícies não resistentes ao calor. Não coloque ou use o aparelho numa bancada laminada/ de vinil. É recomendável colocar a forno fritadeira numa almofada térmica isolada.

Cuidado! Não abra a porta até o aparelho estar colocado numa superfície plana, firme e resistente ao calor. NUNCA coloque nada em cima do aparelho. NUNCA cubra as saídas de ar na parte superior e traseira da unidade de confeção. NUNCA encha qualquer recipiente de cozedura com óleo ou líquido de qualquer tipo. Esta unidade cozinha apenas com ar quente. NUNCA use a porta do forno para colocar um cesto de fritar repleto de alimentos. O cesto de fritar quente pode danificar a porta do forno ou inclinar a unidade. Pode dar origem a fogo ou ferimentos.

⚠ Aviso! Garfos, espetos e outras partes de metal que vêm com este aparelho estão afiados e ficam extremamente quentes durante a utilização. Tenha muito cuidado para evitar ferimentos. Use luvas de proteção de forno ou uma ferramenta de pegar.

COZINHAR COM O FORNO FRITADEIRA A AR

- Selecione o acessório de cozedura correto (desidratador, cesto de rotisserie ou conjunto de espeto de rotisserie) para os alimentos.
- Coloque os alimentos no acessório de cozedura, coloque o acessório com os alimentos no forno fritadeira a ar na posição correta. E feche a porta corretamente.
- Ligue o aparelho a uma tomada com ligação à terra. O botão da energia acende.
- Toque no botão da energia para iluminar o painel de controlo.
- Selecione uma função predefinida ou defina manualmente o tempo e a temperatura, depois o botão da energia para começar a cozinhar. Toque no botão de rotação quando cozinhar algo usando o cesto de rotisserie ou o conjunto de espeto de rotisserie. Toque no ícone da luz para verificar o processo de cozedura, se necessário.

Nota: Pode abrir a porta para verificar em qualquer momento durante o processo de cozedura, o aparelho fica em pausa quando a porta é aberta ou desliga-se. O aparelho continuará a cozinhar se a porta for fechada e ligado novamente dentro de 2 horas. Se a porta for

aberta ou o aparelho desligado por mais de 2 horas durante o processo de cozedura, o aparelho permanecerá no modo de espera automaticamente.

⚠️ Aviso! Durante o processo de cozedura, os acessórios ficam muito quentes. Ao removê-los para verificar, certifique-se de que tem um tripé ou uma superfície resistente ao calor por perto para colocá-los. **NUNCA** coloque os acessórios diretamente num balcão ou mesa.

- Pode redefinir o tempo e a temperatura durante o processo de cozedura de acordo com a condição real.
- Quando o processo de cozedura estiver concluído, o aparelho para automaticamente o aquecimento com 5 sinais sonoros. Entretanto, a ventoinha continua a funcionar durante mais 20 segundos.
- Abra a porta e retire os acessórios com os alimentos.

CUIDADO!

O aparelho e os acessórios estão extremamente quentes! Use sempre use luvas de forno ou uma ferramenta de pegar. Manuseie com cuidado para evitar ferimentos.

DICAS:

- Alimentos mais pequenos necessitam normalmente de um tempo de confeção menor do que os alimentos de maior dimensão.
- Virar os alimentos a meio do processo de cozedura garante que todas as peças sejam cozinhadas uniformemente.
- Sugerimos que adicione óleo vegetal às batatas frescas para um resultado mais estaladiço. Ao adicionar um pouco de óleo, faça-o apenas antes de cozinhar.
- Snacks habitualmente cozinhados no forno também podem ser cozinhados no forno fritadeira a ar
- Coloque uma assadeira no forno fritadeira quando cozer um bolo, quiche, alimentos frágeis ou recheados.
- Também pode usar o forno fritadeira a ar para reaquecer alimentos. Basta definir a temperatura para 150°C para até 10 minutos.

- Corte em fatias de cerca de 5 mm, e disponha uniformemente o desidratador no forno. É preferível manter um pequeno espaço no meio para facilitar a circulação de ar quente.

TABELA DE CONFEÇÃO DOS ALIMENTOS

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

	Alimento	Quantidade (g)	Tempo (min.)	Temp. (°C)
Batatas / batatas fritas	Batatas fritas finas congeladas	600-700	15-20	200
	Batatas fritas grossas congeladas	600-700	20-25	200
	Gratinado de batata	800-1000	25-30	200
Carnes e Aves	Bife	500-800	10-15	180
	Costeletas de porco	500-800	10-15	180
	Hamburger	400-800	10-15	180
	Enroladinho de salsicha no bacon	400-800	13-15	200
	Coxas	400-800	25-30	180
	Peito de frango	400-800	15-20	180
	Frango	500-1000	30-40	200

Petiscos	Crepes chineses	500-800	8-10	200
	Nuggets de frango congelados	500-1000	6-10	200
	Douradinhos congelados	500-800	6-10	200
	Queijos panados congelados	500-800	8-10	180
	Vegetais recheados	400-800	10	160
	Fruta seca	/	240	35
Forno	Bolo	800	20-25	160
	Quiche	800	20-22	180
	Muffins	800	15-18	200
	Petiscos doces	800	20	160

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

O forno fritadeira a ar não funciona.

Possíveis Causas: O aparelho não está ligado à alimentação.

Solução: Insira a ficha da alimentação numa tomada ligada à terra.

Os alimentos não estão bem cozidos.

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

Solução: Coloque pedaços de ingredientes mais pequenos no forno fritadeira a ar. Pedaços mais pequenos são fritos mais uniformemente. / Defina uma temperatura mais alta. / Defina um tempo mais longo.

Os snacks fritos não estão estaladiços.

Possíveis Causas: Usou um tipo de snacks que foram criados para

serem fritos numa fritadeira elétrica tradicional. / A panela ainda contém resíduos de gordura de uma utilização anterior.

Solução: Use snacks para o forno ou passe uma ligeira camada de óleo nos snacks para um resultado mais estaladiço. / Certifique-se de que limpa o aparelho corretamente após cada utilização.

As batatas fritas estão fritas de forma desigual.

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

Solução: Use batatas frescas e certifique-se de que permanecem firmes enquanto as fritar. / Passe as batatas aos palitos por água corretamente para eliminar o amido da superfície.

As batatas frescas não estão estaladiças.

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

Solução: Certifique-se de que seca as batatas aos palitos corretamente antes de adicionar o óleo. Corte as batatas em palitos mais pequenos, para um resultado mais estaladiço.

Sai fumo branco da unidade.

Possíveis Causas: Está a usar-se óleo. Os acessórios têm resíduos de gordura em excesso de cozeduras anteriores.

Solução: Limpe para remover o excesso de óleo. Limpe o aparelho e os acessórios após cada utilização.

Os alimentos não estão fritos uniformemente.

Possíveis Causas: Alguns alimentos necessitam de ser virados durante o processo de cozedura.

Solução: Use dicas quando cozinhar com o forno fritadeira a ar.

LIMPEZA E ARRUMAÇÃO

- Limpe o forno fritadeira a ar após cada utilização.
- Retire a ficha da tomada elétrica e deixe o aparelho arrefecer por

completo antes de proceder à limpeza.

- Limpe a porta, dentro e fora do aparelho, com um pano quente e húmido ou uma esponja não abrasiva com detergente neutro.
- Retire a porta para limpar, se necessário. Não molhe ou mergulhe a porta em água, nem a lave na máquina de lavar a loiça.
- Os acessórios podem ser lavados na máquina de lavar loiça. Não use materiais de limpeza abrasivos. Os pedaços de alimento devem ser molhados com água e sabão para facilitar a remoção.
- Certifique-se de que todos os componentes estão bem limpos e secos.
- Coloque o aparelho num local limpo e seco.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

Potência nominal: 1800W

Capacidade do forno: 11L

ELIMINAÇÃO CORRETA DESTE PRODUTO



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

GARANTIA DO PRODUTO

A Bergner Europe S.L. oferece uma garantia do aparelho **MASTERPRO** de 3 anos, desde que seja usado conforme as instruções de utilização fornecidas.

O produto que adquiriu foi criado para ser usado apenas para fins domésticos. A garantia não inclui uma utilização profissional em estabelecimentos, uma má utilização ou desgaste anormal que não esteja de acordo com as dicas de cuidados a ter fornecidas.

Se encontrar defeitos no produto durante o período da garantia, o proprietário pode enviar o produto bem identificado com o nome e telefone de contacto, com portes pagos para: Bergner Europe S.L, Carretera del Aeropuerto, Kilómetro. 4, Edificio San Lamberto, Planta 3, 50011 Zaragoza, España. A Bergner Europe S.L irá examinar o produto e, se tiver defeitos, a BERGNER substitui o produto por um novo, ou por um produto semelhante, caso o produto anterior já não esteja disponível.

Esta garantia só é válida mediante a apresentação de uma prova de compra com a data, este cartão da garantia e o recibo da compra do produto.

Serviço de atenção ao cliente

Email: sat@bergnereurope.com

Telef.: +34 976 108 538

Horário de atenção ao cliente: de segunda a sexta-feira das 8h às 17h



DISCOVER AIRCOOKING WORLD
masterpro.com



Bergner Europe S.L.

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

