



Disposal of Old Electrical & Electronic Equipment
(Applicable in the European Union and other European countries with separate collection systems)

This symbol on the product or on its packaging indicates that this product shall not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. The recycling of materials will help to conserve natural resources. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.



SMOKELESS GRILL

PARRILLA SIN HUMO · SMOKELESS GRILL · GRIGLIA ELETTRICA SENZA FUMO
GRILL SANS FUMÉE · RAUCHFREIER GRILL · GRELHADOR SEM FUMO



BGMP-9111

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

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

- Lea todas las instrucciones antes de usar este aparato.
- 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.
- Nunca sumerja el aparato, el cable de alimentación y el enchufe en agua o cualquier otro líquido, ni los enjuague bajo el grifo.
- Para evitar descargas eléctricas y cortocircuitos, evite que entre líquido en el aparato.
- Si el cable de alimentación o cualquier pieza está dañada, debe ser sustituido por un electricista cualificado para evitar un peligro o el producto debe ser eliminado.
- 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.
- 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.
- 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.
- Las superficies pueden calentarse durante el uso. Esto es normal.
- No permita que el cable toque superficies calientes, se enrede o cuelgue del borde de las superficies.
- No coloque este aparato sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente, o donde pueda tocar un horno caliente.
- 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.
- No mueva el aparato cuando esté en uso.
- No cubra la entrada de aire o la salida de aire cuando el aparato esté funcionando.
- No toque el interior del aparato mientras está funcionando.
- No utilice el aparato para ningún otro propósito que no sea el descrito en este manual.
- No coloque nada encima del aparato cuando esté en uso y cuando esté almacenado.
- 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.
- El aparato no está hecho para ponerlo en funcionamiento por medio de un temporizador externo o un sistema separado de control a distancia.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del electrodoméstico puede causar lesiones graves o daños al electrodoméstico.
- 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.
- 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.
- Durante el uso, 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.
- 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!

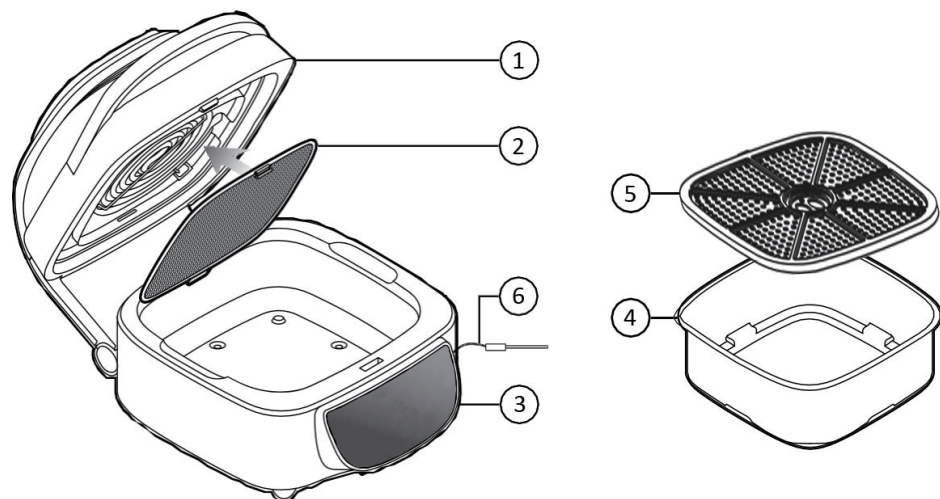
- Use el aparato solo en una superficie seca, nivelada, estable y resistente al calor, lejos de cualquier borde.
- No utilice el aparato debajo de armarios elevados o prensas. El vapor puede dañar los armarios o las prensas.
- No coloque la unidad cerca de materiales inflamables, unidades de calefacción 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 está 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.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES PARA CUALQUIER CONSULTA POSTERIOR

CONOCE TU FOODIE GRILL



- 1. Tapa:** contiene fuente de calor y ventilador.
- 2. Protector contra salpicaduras de malla extraíble:** se inserta en la tapa para ayudar a mantener limpio el elemento calefactor.
- 3. Panel de control:** pantalla LED táctil.
- 4. Sartén antiadherente:** gran capacidad para comidas familiares.
- 5. Parrilla:** acero carbono para una experiencia de parrilla perfecta.
- 6. Sonda:** pruebe la temperatura de los alimentos.

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

INTRODUCCIÓN

La parrilla ofrece una forma fácil y saludable de cocinar sus comidas favoritas. Puede asar, hornear, freír al aire, asar, hornear o deshidratar, todo en una sola unidad.

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.

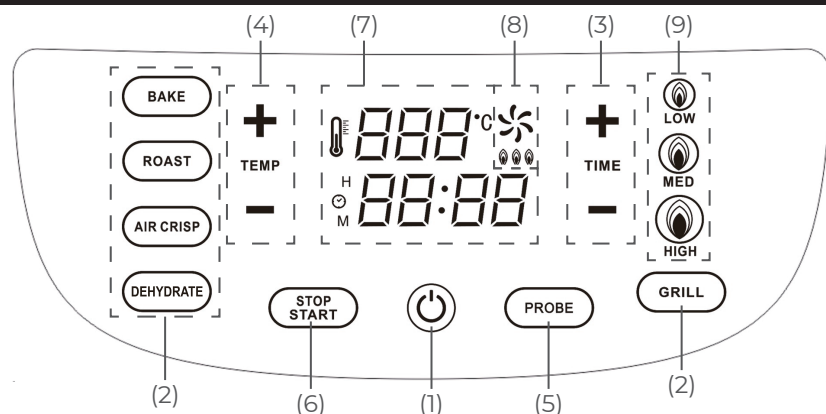
¡ADVERTENCIA! Esta es una freidora sin aceite que funciona con aire caliente. No rellenar con aceite, grasa de freír o cualquier otro líquido. ¡Se puede producir riesgo de incendio o lesiones personales!

CÓMO QUITAR Y REINSTALAR EL PROTECTOR CONTRA SALPICADURAS DE MALLA

Puede quitar el protector contra salpicaduras de la tapa presionando la pestaña en la parte superior del protector para liberarlo. Para volver a instalar el protector contra salpicaduras en la tapa, inserte el protector de modo que las ranuras en la parte inferior del protector se alineen con las muescas en la tapa. Luego, empuje suavemente el protector contra salpicaduras hacia arriba hasta que encaje en las pestañas de la parte superior.

NOTA: Siempre asegúrese de que el protector contra salpicaduras esté en su lugar cuando cocine. No usarlo expondrá el elemento calefactor y el ventilador a la acumulación de aceite, lo que podría provocar un exceso de humo.

CÓMO USAR EL PANEL DE CONTROL



Nota: El aparato posee una función de precalentamiento. Cuando se precalienta a la temperatura establecida, dará un aviso para echar los ingredientes, y entonces se pueden echar los ingredientes. Si no se introduce ningún ingrediente en el aparato en un tiempo de 30 segundos, este empezará a funcionar automáticamente.

1. Botón de encendido/apagado

- Cuando el aparato está enchufado, el aparato está en modo de espera.
- Presione el botón de encendido/apagado, la pantalla de control se ilumina con la temperatura y el tiempo de configuración.
- Presione el botón de encendido/apagado en cualquier momento para detener el proceso de cocción.

2. Botón de función

- Cuando la pantalla se ilumine con la temperatura y el tiempo de configuración, presione el botón de función derecho que desee, el preajuste correspondiente se muestra en la pantalla.
- Las funciones programado son las siguientes:

Función	Tiempo		Temperatura		Accesorios	Girar/ revolver	¿Se puede utilizar con la sonda?
	Programado	Rango ajustable	Preestablecido	Rango ajustable			
HORNEADO	15 min	1 min~2 horas	150 °C	150~200 °C	bandeja	/	Sí
ASADO	15 min	1 min~4 horas	190 °C	120~250 °C	bandeja	revolver	Sí
CRUJIENTE POR AIRE	20 min	1 min~1 horas	200 °C	150~230 °C	sartén+ parrilla	revolver	Sí
DESHIDRATAR	6 horas	1 min~12 horas	50 °C	40~90 °C	bandeja	/	/
ASADO AL GRILL	10 min	1 min~30 min	180 °C	180 °C, 220 °C, 250 °C	sartén+ parrilla	dar la vuelta	Sí

Nota: utilice la siguiente tabla solo como referencia. Es posible que sea necesario ajustar el tiempo y la temperatura de cocción reales según la cantidad y el tamaño de los alimentos.

El botón grill también se puede utilizar para elegir la temperatura.

3. Botón de ajuste del tiempo

- Después de elegir la función, presione "+" o "-" para transformar el tiempo adecuado necesario para su comida.
- Puede ajustar el tiempo de cocción en incrementos/decrementos de 1 minuto dentro de 1 hora, en 30 minutos entre 1~24 horas con cada pulsación.
- Mantenga presionado "+" o "-" para acelerar el tiempo.

4. Configuración de temperatura

- Después de elegir la función, presione "+" o "-" para transformar la temperatura adecuada necesaria para su comida.
- Puede ajustar la temperatura de cocción en incrementos/decrementos de 5°C con cada pulsación.
- Para la función GRILL solo hay 3 niveles de temperatura, que se pueden seleccionar con los botones correspondientes: **LOW = 180° C ; MED = 220° C ; HIGH = 250° C**. También se pueden cambiar los niveles pulsando las botones + o - para ajustar la temperatura, pero las temperaturas que se podrán seleccionar serán única y.
- Mantenga presionado "+" o "-" para acelerar la temperatura.

5. Botón de inicio

- Después de seleccionar la función o restablecer el tiempo y la temperatura, presione el botón INICIO para comenzar a cocinar.

6. Botón Detener

- Puede detener el proceso de cocción en cualquier momento durante la cocción presionando el botón STOP y el aparato se detiene.

7. Visualización de temperatura/tiempo

- La pantalla de temperatura/tiempo muestra la configuración de temperatura/tiempo antes de cocinar y la temperatura de cocción/tiempo de cocción restante durante el proceso de cocción.

8. Pantalla de calentador/ventilador

- La pantalla muestra el estado de funcionamiento del calentador y el ventilador.

9. Pantalla BAJO/MEDIO/ALTO

- Es una pantalla de temperatura intuitiva para la función GRILL.

10. Sonda

- Para probar la temperatura de los alimentos.

PREPÁRESE PARA USAR SU FOODIE GRILL

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

¡IMPORTANTE! No coloque el aparato sobre una superficie no resistente al calor. No coloque ni utilice el aparato sobre una mesa de trabajo laminada o de vinilo. Para evitar daños por calor, se recomienda colocar el aparato sobre una almohadilla térmica aislada.

NUNCA ponga nada encima del aparato.
NUNCA cubra el aparato ya que hay rejillas de ventilación en la unidad.
NUNCA llene ningún recipiente de cocción con aceite o líquido de ningún tipo. Esta unidad cocina solo con aire caliente.

 **¡Advertencia!** La sartén, la parrilla y la olla se calentarán mucho durante el uso. Se debe tener especial cuidado para evitar lesiones personales. Use guantes protectores para el horno.

COCINA CON TU FOODIE GRILL

- Seleccione los accesorios de cocción adecuados (sartén, parrilla o olla) para su comida y colóquelos en el aparato. Asegúrese de que el protector contra salpicaduras esté firmemente en su lugar y cierre la tapa.
- Conecte el enchufe del aparato a una toma de corriente con toma de tierra. El aparato estará en modo de espera.
- Presione el botón de encendido/apagado, la temperatura y el tiempo se muestran en la pantalla.
- Elija la función de cocción adecuada para su comida. Reinicie el tiempo y la temperatura si es necesario.
- Pulse el botón de inicio para precalentar el aparato. Cuando finalice el precalentamiento (el tiempo varía según la temperatura establecida), la unidad emitirá un pitido y aparecerá Add Food en el panel.
- Coloque los alimentos en la unidad y cierre la tapa. El temporizador comenzará la cuenta regresiva.

NOTA: nunca coloque alimentos por encima de la marca **MAX**.

 **¡Advertencia!** El aparato y los accesorios en uso se calentarán mucho durante el uso. Se debe tener especial cuidado para evitar lesiones personales. Use guantes protectores para el horno.

NOTA: Puede abrir la tapa para comprobar los alimentos durante el proceso de cocción. El aparato se detendrá cuando se abra la puerta. El aparato seguirá cocinando cuando la puerta se cierre de nuevo en 2 horas. Si la puerta se abre durante más de 2 horas durante el proceso de cocción, el aparato volverá automáticamente al modo de espera.

- Puede restablecer el tiempo y la temperatura durante el proceso de cocción según las condiciones reales.
- Cuando se haya completado el proceso de cocción, el electrodoméstico se detendrá automáticamente con 5 pitidos y se mostrará End en el panel. El aparato está ahora en modo standby.
- Abra la tapa y transfiera con cuidado la comida a platos o fuentes para servir.

 **¡Advertencia!** Los accesorios se calentarán mucho. Cuando lo quite, asegúrese de tener cerca un salvamanteles o una superficie resistente al calor para colocarlo. NUNCA coloque los accesorios directamente sobre un mostrador/banco o mesa.

PRECAUCIÓN: ¡El aparato y los accesorios están extremadamente calientes! Siempre use guantes para horno. Manipule con cuidado para evitar lesiones.

Consejos:

- Los alimentos de tamaño más pequeño generalmente requieren un tiempo de cocción un poco más corto que los más grandes.
- Dar la vuelta a los alimentos a la mitad del proceso de cocción asegurará que todas las piezas se cocinen uniformemente.
- Para que las patatas salgan más crujientes, se recomienda agregarles algo de aceite vegetal. Cuando agregue un poco de aceite, hágalo solo antes del inicio del proceso de cocción.
- Coloque un molde para hornear en el aparato cuando hornee pasteles, quiches, alimentos frágiles o rellenos.
- También puede utilizar el aparato para recalentar alimentos. Simplemente ajuste la temperatura a 150 °C hasta 10 minutos.
- Para alimentos crujientes fritos al aire, engrase ligeramente. Algunos alimentos, especialmente si son frescos, se benefician de ser arrojados con un poco de aceite en un recipiente aparte antes de freírlos. Sin embargo, los alimentos ricos en grasas, como un bistec bien marmolado o los alimentos preparados, generalmente no requieren aceite adicional.
- No sobrecargue la olla o la placa de la parrilla. Demasiada comida, impedirá que se dore y quede crujiente. Es mejor cocinar la comida en lotes.
- Use utensilios de silicona o madera para evitar rayar las superficies antiadherentes.
- Cuando hornee artículos pequeños como galletas, saque la masa sobre papel aluminio o pergamino para que pueda transferirla rápidamente a la unidad precalentada. Debe precalentar con la sartén en su lugar.

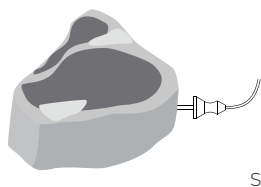
INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

CÓMO COCINAR USANDO UN TERMÓMETRO DE Sonda

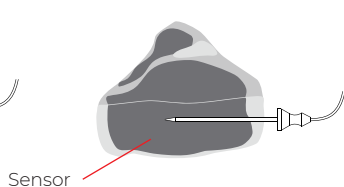
A diferencia de un termómetro de lectura instantánea, el termómetro de sonda permanece en los alimentos durante todo el ciclo de cocción, controlando constantemente la temperatura hasta que alcanza el objetivo. Puede utilizar el termómetro de sonda con cualquiera de las cuatro funciones de cocción. Si utiliza la sonda, consulte los dibujos de abajo para obtener detalles sobre las ollas y los rangos de temperatura, pero siga las instrucciones aquí para programar la unidad.

1. Coloque la unidad en una superficie dura y plana con al menos 15 cm de espacio libre en la parte superior y los lados. 2. Coloque la bandeja de cocción en la unidad (y la placa de la parrilla o la olla para freír al aire, si corresponde).

2. Inserte la sonda horizontalmente en la parte más gruesa de su comida (ver dibujos). Asegúrese de que la punta del termómetro no toca el hueso. Si está cocinando varias piezas (por ejemplo, varias pechugas de pollo), ponga la sonda en la más grande.



(Figura A)
Colocación correcta
de la sonda



(Figura B)
Colocación correcta
de la sonda



(Figura C)
Colocación incorrecta
de la sonda

TABLA DE COCCIÓN

Categoría	Alimentos	Cantidad (g)	Tiempo (min.)	Temperatura (°C)
Patatas fritas	Chips congelados finos	350-500	10-15	200
	Chips congelados gruesos	350-500	15-18	200
Carne y ave	Filetes	350-650	9	250
	Chuletas de cerdo	350-550	9-12	250
	Lomo de cerdo	350-550	10	250
	Muslos	350-500	20	250
	Alitas de pollo	350-500	10-15	250
	Pechuga de pollo	150-500	10-18	250

Categoría	Alimentos	Cantidad (g)	Tiempo (min.)	Temperatura (°C)
Aperitivos	Gambas	350-500	4-6	250
	Nuggets de pollo congelados	350-600	15-20	200
	Pez congelado	300-500	8-10	250
	Espárragos	250-500	6-8	250
	Maíz en la mazorca	250-1000	15	250
	Brócoli	150-400	8-10	190
	Fruta seca	/	240	40
Horneado	Magdalenas	300-550	20	180
	Pizza	300-350	11	200

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

1. ¿Por qué sale humo blanco de mi unidad?

El humo blanco puede ser una señal de que el protector contra salpicaduras está sucio, que hay demasiada grasa en la unidad o que se está usando el tipo de aceite incorrecto. Asegúrese de limpiar el protector contra salpicaduras después de cada uso y elija aceites con un punto de humo bajo.

2. ¿Por qué mi comida se cocinó de manera desigual?

Es probable que haya dos culpables: el hacinamiento y no girar o dar la vuelta. Separe los alimentos con suficiente espacio en la parrilla, o llene la olla de la freidora sin apretar con alimentos para que circule el aire. Al asar a la parrilla o freír al aire, agite o gire los alimentos al menos una vez durante la cocción para obtener resultados más uniformes.

3. ¿Por qué mi comida no está crujiente?

Aunque se puede freír con aire sin añadir aceite, cubrir los alimentos muy ligeramente con aceite (normalmente sólo ½ cucharadita por tanda para la mayoría de las recetas) ayuda a garantizar resultados crujientes. Precalentar la unidad también ayuda.

4. ¿Por qué la unidad muestra un código de error?

Si su freidora de aire muestra E01 o E02 en su panel de control, significa que hay un contacto de cable suelto o un cortocircuito, y la unidad no funcionará. Si esto ocurre, comuníquese con Atención al cliente para obtener un reemplazo. Un código de error E03 indica que la unidad se está sobrecalentando. Desenchúfelo y déjelo enfriar antes de volver a usarlo.

LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO

- Limpie el aparato después de cada uso.
- Retire el cable de alimentación de la toma de corriente y asegúrese de que el aparato se haya enfriado completamente antes de limpiarlo.
- Limpie el protector contra salpicaduras, por dentro y por fuera del electrodoméstico, con un paño húmedo tibio o una esponja no abrasiva con detergente suave.
- Los accesorios son aptos para lavavajillas. Nunca use materiales de limpieza abrasivos.
- Asegúrese de que todos los componentes estén limpios y secos antes de guardarlos.
- Guarde el aparato en un lugar limpio y seco.

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

Modelo	BGMP-9111
Tensión	220V-240V 50Hz/60Hz
Potencia nominal	1800W
Pantalla	LCD
Material de la carcasa	PP
Capacidad del horno	7L

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

- Read all instructions before using this appliance.
- Always turn the appliance OFF and disconnect from mains power when not in use, before attempting to move the appliance, before cleaning or storing.
- Never immerse the appliance, the supply cord and plug in water or any other liquid, nor rinse them under the tap.
- To prevent electric shock and short-circuit, avoid any liquid from entering the appliance.
- If the supply cord or any part is damaged, it must be replaced by a qualified electrician in order to avoid a hazard or the product must be disposed of.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow the appliance to cool down before putting on or taking off parts.
- 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 instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Do not leave the appliance unattended when in use. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Surfaces may become hot during use. This is normal.
- Do not let the cord touch hot surfaces, become knotted or hang from the edge of bench tops.
- Do not place this appliance on or near a hot gas or electric burner, or where it could touch a heated oven.
- 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.
- Do not move the appliance when in use.
- Do not cover the air inlet or the air outlet when the appliance is working.
- Do not touch the inside of the appliance while it is working.
- Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual.
- Do not place anything on top of the appliance when in use and when stored.
- 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.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
- The use of accessories not recommended by the appliance manufacturer may cause serious injury or damage to the appliance.
- 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.
- 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.
- During use, 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.
- 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!

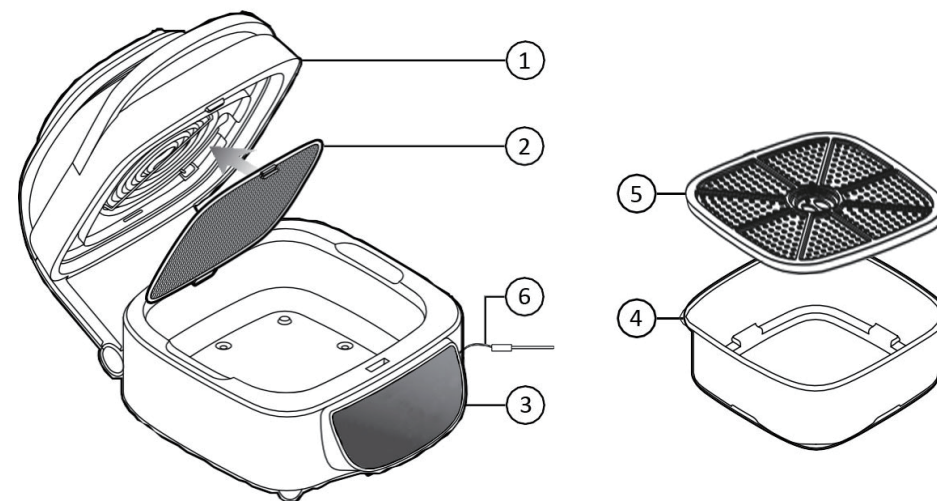
- Use the appliance only on a dry, level, stable, and heat-resistant surface only, away from any edges.
- Do not use the appliance under overhead cabinets or presses. The steam may cause damage to the cabinets or presses.
- Do not place the unit close to flammable materials, heating units or wet environments.
- 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.

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE.

KNOW YOUR FOODIE GRILL

1. Lid: contains heat source and fan.

2. Removable Mesh Splatter Shield: inserts into lid to help keep heating element clean.

3. Control Panel: touch LED screen.

4. Nonstick Cooking Pan: large capacity for family-size meals.

5. Grill: carbon steel for perfect grill experience.

6. Probe: test the food temperature.

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 foodie grill provides an easy and healthier way of cooking your favorite foods. You can grill, bake, air fry, roast, bake, or dehydrate all in one unit.

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.

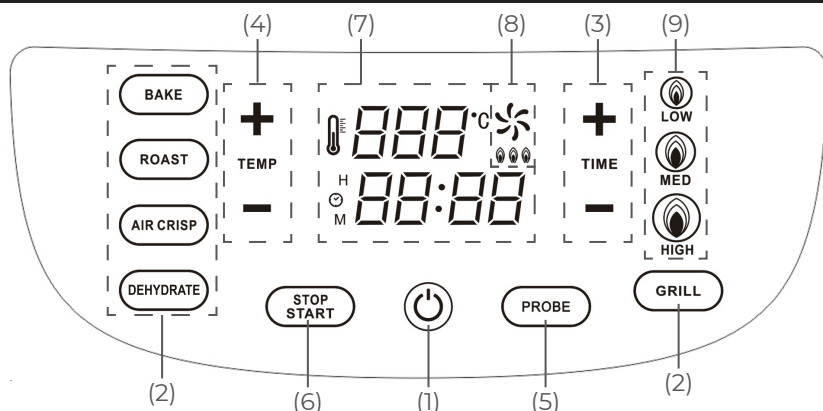
WARNING! This is an oil-free fryer that works on hot air. Do not fill with oil, frying fat or any other liquid. Fire hazard or personal injury could result!

HOW TO REMOVE AND REINSTALL THE MESH SPLATTER SHIELD

You can remove the splatter shield from the lid by pressing the tab at the top of the shield to release it. To reinstall the splatter shield in the lid, insert the shield so that the grooves on the bottom of the shield line up with the notches in the lid. Then gently push the splatter shield upward until it clicks into the tabs on top.

NOTE: Always ensure the splatter shield is in place when cooking. Not using it will expose the heating element and fan to oil buildup, which could cause excessive smoking.

HOW TO USE THE CONTROL PANEL



Note: The machine has the function of preheating. When it is preheated to the set temperature, there will be a prompt to add food, and then food can be added to the machine. If no food is put into the machine within 30 seconds, the machine will start running automatically.

1. On/off button

- When the appliance is plugged in, the appliance is in stand by mode.
- Press on/off button, the control screen is light up with temperature and time for setting.
- Press on/off button at any time to stop cooking process.

2. Function buttons

- When the screen light up with temperature and time for setting, press the right function button you want, the corresponding preset is displayed on the screen.
- The programmed functions are as follows:

Function	Time		Temperature		Accessories	Flip /stir	Can You Use with Probe?
	Programmed	Adjustable range	Preset	Adjustable range			
BAKE	15 min	1 min~2 hours	150 C	150~200 C	pan	/	YES
ROAST	15 min	1 min~4 hours	190 C	120~250 C	pan	stir	YES
AIR CRISP	20 min	1 min~1 hours	200 C	150~230 C	pan+grill	stir	YES
DEHYDRATE	6 hours	1 min~12 hours	50 C	40~90 C	pan	/	/
GRILL	10 min	1 min~30 min	180 C	180 C, 220 C, 250 C	pan+grill	flip	YES

Note: use the below table for reference only. Actual cooking time and temperature may have to be adjusted depending on the quantity and size of the food. The grill button can also be used to choose the temperature.

3. Time setting button

- After function choose, Press "+" or "-" to transform the right time needed for your food.
- You can adjust cooking time in increments/decrements of 1 minute within 1 hour, in 30 minute between 1~24 hour by each press.
- Press and hold "+" or "-" for faster running of the time.

4. Temperature setting button

- After function choose, Press "+" or "-" to transform the right temperature needed for your food.
- You can adjust cooking temperature in increments/decrements of 5°C by each press.
- For the GRILL function there are only 3 temperature levels, which can be selected using the appropriate buttons: **LOW = 180° C ; MED = 220° C ; HIGH = 250° C**
The levels can also be changed by pressing the + or - keys to adjust the temperature, but the temperatures that can be selected will only and exclusively be the three indicated above.
- Press and hold "+" or "-" for faster running of the temperature.

5. START button

- After selecting function or time and temperature reset, press the START button to start cooking.

6. STOP button

- You can stop the cooking process at any time during cooking by pressing the STOP button, and the appliance pause.

7. Temperature/time display

- The temperature/time display shows the setting temperature/time before cooking and cooking temperature/left cooking time during cooking process.

8. Heater/fan display

- The Display shows the working status of the heater and fan.

9. LOW/MED/HIGH display

- It is a intuitive temperature display for GRILL function.

10. Probe

- To test the food temperature.

PREPARE FOR USING YOUR FOODIE GRILL

- 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. To prevent heat damage, placing the appliance on an insulated heat pad is recommended.

NEVER put anything on top of the appliance.

NEVER cover the appliance as there's air vents on the Unit.

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

 **Warning!** The pan, grill and pot will get extremely hot during use. Special care should be taken to avoid personal injury. Wear protective oven mitt.

COOKING WITH YOUR FOODIE GRILL

- Select the right cooking accessories (pan, grill or pot) for your food, and put it into the appliance. Ensure the splatter shield is firmly in place and close the lid.
- Connect the plug of the appliance into an earthed power outlet socket. The appliance will be in standby mode.
- Press on/off button, the temperature and time shows on the display.
- Choose the right cooking function for your food. Reset the time and temperature if needed.
- Press start button to preheat the appliance. When the preheat is done (the time varies depending on the set temperature), the unit will beep, and Add Food will display on the panel.
- Place food in the unit and close the lid. The timer will begin counting down.

NOTE: never put food more than **MAX** mark.

 **Warning!** The appliance and accessories in use will get extremely hot during use. Special care should be taken to avoid personal injury. Wear protective oven mitt.

NOTE: You may open the lid to check the food during the cooking process. The appliance will pause when the door is opened. The appliance will continue cooking when the door is closed again within 2 hours. If the door is opened for more than 2 hours during the cooking process, the appliance will return to standby mode automatically.

- You can reset the time and temperature during cooking process according to the actual condition.
- When the cooking process has completed, the appliance will automatically stop with 5 beep-beep sounds and End will display on the panel. The appliance is now in standby mood.
- Open the lid and Carefully transfer the food to plates or serving platter.

 **Warning!** Accessories will become very hot. When you remove it, make sure you have a trivet or a heat resistant surface nearby to put it on. NEVER place the accessories directly on a counter / bench top or table.

CAUTION! The appliance and accessories are extremely hot! Always use oven mitt. 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 will 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 the start of the cooking process.
- Place a baking tin in the appliance when baking cake, quiche, fragile or filled foods.
- You can also use the appliance to reheat foods. Simply set the temperature to 150°C

for up to 10 minutes.

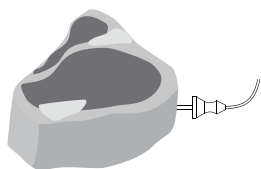
- For crisp air-fried foods, oil lightly. Some foods, especially if fresh, benefit from being tossed with a little oil in a separate bowl before frying. However, high-fat foods, like a well-marbled steak, or prepared foods usually require no additional oil.
- Don't overcrowd the pot or grill plate. Too much food, will inhibit browning and crisping. It's better to Cook food in batches.
- Use silicone or wood utensils to avoid scratching nonstick surfaces.
- When baking small items like cookies, scoop dough onto foil or parchment so you can quickly transfer to the preheated unit. You must preheat with the cooking pan in place.

OPERATING INSTRUCTIONS

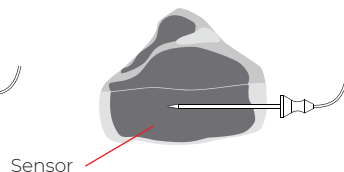
HOW TO COOK USING THE PROBE THERMOMETER

Unlike an instant-read thermometer, the probe thermometer stays in your food through the entire cooking cycle, constantly monitoring the temperature until it reaches the target. You can use the probe thermometer with any of the four cooking function. If using the probe, see below drawings for details on cooking pans and temperature ranges, but follow the instructions here to program the unit.

1. Set the unit on a hard, flat surface with at least 6 inches of clearance on the top and sides. Put the cooking pan in the unit (and grill plate or air fry pot, if applicable).
2. Insert the probe horizontally into the thickest part of your food (see drawings). Be sure the tip of the thermometer isn't touching bone. If you're cooking multiple pieces (for instance, several chicken breasts), put the probe in the largest one.



(Figure A)
Correct placement
of probe



(Figure B)
Correct placement
of probe



(Figure C)
Incorrect placement
of probe

COOKING CHART

Category	Food	Amount (g)	Time (min.)	Temperature (°C)
Potato & chips	Thin frozen chips	350-500	10-15	200
	Thick frozen chips	350-500	15-18	200
Meat & Poultry	Steak	350-650	9	250
	Pork chops	350-550	9-12	250
	Pork tenderloin	350-550	10	250
	Drumsticks	350-500	20	250
	Chicken wings	350-500	10-15	250
	Chicken breast	150-500	10-18	250
Snacks	Shrimp	350-500	4-6	250
	Frozen chicken nuggets	350-600	15-20	200
	Frozen fish	300-500	8-10	250
	Asparagus	250-500	6-8	250
	Corn on the cob	250-1000	15	250
	Broccoli	150-400	8-10	190
	Dried fruit	/	240	40
Baking	Muffins	300-550	20	180
	Pizza	300-350	11	200

TROUBLESHOOTING

1. Why is there white smoke coming from my unit?

White smoke can be a sign of a dirty splatter shield, there's too much fat in the unit, or wrong kind of oil is being used. Be sure to clean the splatter shield after each use.

2. Why my food cooked unevenly?

Two culprits are likely: overcrowding and not shaking or flipping. Space food with ample room on the grill, or fill the air fryer pot loosely with food to let air circulate. When grilling or air frying, shake or flip foods at least once during cooking for more even results.

3. Why isn't my food crisp?

Though you can air fry with no added oil, coating foods very lightly with oil (usually just ½ tsp per batch for most recipes) helps guarantee crisp results. Preheating the unit also helps.

4. Why is the unit displaying an error code?

If your air fryer displays E01 or E02 on its control panel, it means there is a loose wire contact or a short circuit, and the unit will not function. Should this occur, please contact Customer Support for a replacement. An error code E03 indicates the unit is overheating. Unplug it and let it cool down before using again.

CLEANING AND STORAGE

- Clean the appliance after each use.
- Remove the power cord from the power outlet socket and ensure the appliance is thoroughly cooled before cleaning.
- Clean the splatter shield, inside and outside of the appliance with a warm, moist cloth or a nonabrasive sponge with mild detergent.
- The accessories are dishwasher safe. Never use abrasive cleaning materials.
- Make sure all components are clean and dried thoroughly before storing.
- Store the appliance in a clean and dry location.

TECHNICAL SPECIFICATION

Model	BGMP-9111
Voltage	220V-240V 50Hz/60Hz
Rated Power	1800W
Display	LCD
Body Material	PP
Capacity	7L

LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO

- Leggere tutte le istruzioni prima di usare l'apparecchio.
- Spegner e l'apparecchio e scollegarlo dalla presa di corrente quando non è in uso e prima di spostarlo, pulirlo o riporlo.
- Non immergere l'apparecchio, il cavo di alimentazione e la spina in acqua o altri liquidi e non risciacquarli sotto l'acqua corrente.
- Per evitare il rischio di scossa elettrica e corto circuito, evitare l'infiltrazione di liquidi all'interno dell'apparecchio.
- Per motivi di sicurezza, se il cavo di alimentazione o qualsiasi componente sono danneggiati, devono essere sostituiti esclusivamente da un elettricista qualificato; in alternativa, smaltire l'apparecchio secondo le norme statali.
- Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente quando non è in uso e prima di pulirlo. Attendere che l'apparecchio si raffreddi prima di installare o rimuovere gli accessori.
- Questo apparecchio non deve essere usato da persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza o conoscenza, a meno che non siano sorvegliate o siano state istruite sull'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito mentre è in funzione. Supervisionare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Le superfici dell'apparecchio possono diventare calde durante l'uso. Tutto ciò normale.
- Evitare che il cavo di alimentazione si ingarbugli o penda dal piano di lavoro.
- Non posizionare l'apparecchio sopra o in prossimità di fornelli elettrici o a gas o a contatto con un forno caldo.
- Mantenere l'apparecchio ad almeno 20 cm di distanza da pareti, tende e altri materiali sensibili al calore. Non posizionare l'apparecchio sotto mensole o in prossimità di materiali infiammabili quando è in funzione.
- Non spostare l'apparecchio mentre è in funzione.
- Non coprire le aperture di ingresso e di uscita dell'aria quando l'apparecchio è in funzione.
- Non toccare l'interno dell'apparecchio quando è in funzione.
- Non usare l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti in questo manuale.
- Non posizionare alcun oggetto sopra l'apparecchio, anche quando non è in funzione.
- Prima di collegare l'apparecchio alla presa di corrente, assicurarsi che la tensione indicata sulla targa dell'apparecchio corrisponda a quella della rete elettrica domestica. In caso contrario, NON usare l'apparecchio.
- Questo apparecchio non è progettato per essere attivato tramite timer esterni o telecomandi separati.
- L'uso di accessori non raccomandati dal produttore dell'apparecchio comporta il rischio di infortuni gravi o danni all'apparecchio.
- Questo apparecchio è destinato al solo uso domestico. Non usare l'apparecchio per scopi diversi da quelli per cui è progettato. Non usare l'apparecchio all'interno di veicoli o imbarcazioni in movimento. Non usare l'apparecchio all'aperto.
- Questo apparecchio non deve essere usato in cucine riservate al personale di negozi, uffici o altri ambienti professionali, né in case coloniche. Non deve essere usato in stanze di alberghi, motel e altri edifici residenziali.

- Durante l'uso, dalle aperture di uscita dell'aria fuoriuscirà del vapore caldo. Tenere mani e viso a una distanza di sicurezza dal vapore e dalle aperture di uscita dell'aria. Inoltre, prestare attenzione alla fuoriuscita di vapore caldo durante la cottura.
- Assicurarsi che gli alimenti cotti nell'apparecchio risultino ben cotti ma non bruciati.



ATTENZIONE!

Superfici calde! L'apparecchio e gli accessori diventano estremamente CALDI durante la cottura. Non toccare gli accessori durante e immediatamente dopo la cottura. Toccare esclusivamente le impugnature dell'apparecchio e prestare attenzione durante la rimozione degli accessori e degli alimenti dall'apparecchio. Indossare guanti da forno o presine protettive prima di toccare gli accessori e gli alimenti caldi. Attendere che l'apparecchio si raffreddi completamente prima di pulirlo.

IMPORTANTE!

- Usare l'apparecchio esclusivamente su una superficie asciutta, piana, stabile e resistente al calore, lontano dai bordi.
- Non usare l'apparecchio sotto pensili o credenze perché il vapore può danneggiarli.
- Non posizionare l'apparecchio in prossimità di materiali infiammabili o apparecchi di riscaldamento e non usarlo in ambienti eccessivamente umidi.
- L'apparecchio deve essere collegato a una presa di corrente dotata di messa a terra.
- Non usare l'apparecchio con l'olio. Ne basta pochissimo per friggere, al limite si possono spennellare gli alimenti con pochissimo olio prima di metterli dentro la friggitrice. Si può utilizzare il prodotto anche senza olio per una cottura ancora più sana.
- Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente quando non è in uso.
- Attendere che l'apparecchio si raffreddi completamente prima di pulirlo.
- Non usare l'apparecchio con componenti non progettati specificamente per esso.
- Non inserire pentole da cucina all'interno dell'apparecchio.
- Se dalle aperture di ventilazione fuoriesce una quantità eccessiva di fumo durante la cottura, scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente e non usarlo.
- Non spostare l'apparecchio mentre è in funzione. Attendere che l'apparecchio si raffreddi completamente prima di spostarlo.
- Qualsiasi riparazione deve essere effettuata esclusivamente da un elettricista qualificato.
- Non disassemblare l'apparecchio da soli e non sostituire alcun componente.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, non usare l'apparecchio.
- Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini, anche quando non è in funzione.
- Non avvicinarsi alla griglia di uscita dell'aria durante la fuoriuscita di vapore.
- Assicurarsi che l'apparecchio sia pulito prima dell'uso.
- Durante il primo utilizzo, l'apparecchio potrebbe emettere un po' di fumo. È normale, scomparirà dopo qualche minuto.
- Per la pulizia dell'apparecchio, consultare la sezione "**PULIZIA E CONSERVAZIONE**".

AVVERTENZA! Per evitare il rischio di lesioni gravi e/o danni materiali, prestare particolare attenzione durante la cottura.

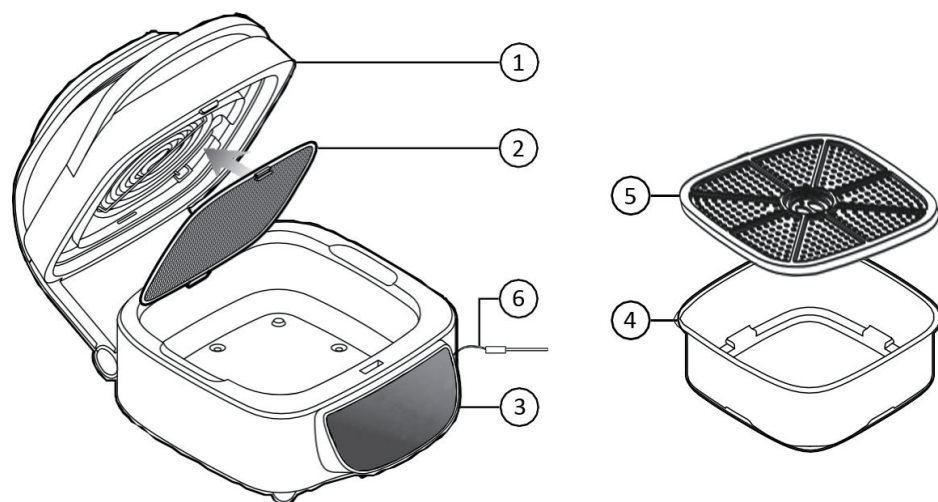


ATTENZIONE!

- Non coprire le parti di ingresso e di uscita dell'aria quando l'apparecchio è in funzione.
- Non toccare l'interno dell'apparecchio quando è in funzione.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI OGNI EVENIENZA FUTURA.

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO



- 1. Coperchio:** contiene l'elemento riscaldante e la ventola.
- 2. Griglia anti-schizzi rimovibile:** si inserisce nel coperchio per mantenere pulito l'elemento riscaldante.
- 3. Pannello di controllo:** touchscreen LED.
- 4. Contenitore:** la sua grande capacità permette di cucinare per tutta la famiglia.
- 5. Griglia:** acciaio al carbonio per una perfetta esperienza alla griglia.

6. Sonda termica: per controllare la temperatura degli alimenti.

IMPORTANTE! Assicurarsi che l'apparecchio contenga tutti i componenti illustrati nella figura. Ispezionare tutti i componenti prima dell'uso. In caso di componenti mancanti o danneggiati, contattare l'assistenza clienti.

INTRODUZIONE

Questo apparecchio permette di preparare le proprie ricette preferite in modo facile e sano. È possibile grigliare, cuocere al forno, friggere ad aria, arrostiti o essiccare, tutto con un solo prodotto.

OPERAZIONI PRELIMINARI

Nota: prima di usare l'apparecchio per la prima volta, rimuovere tutti i materiali di imballaggio interni ed esterni, le pellicole protettive e gli accessori.

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



AVVERTENZA! Non immergere l'unità principale in acqua o altri liquidi durante la pulizia.

- Lavare gli accessori con acqua e detersivo. Asciugare accuratamente tutti i componenti prima dell'uso.



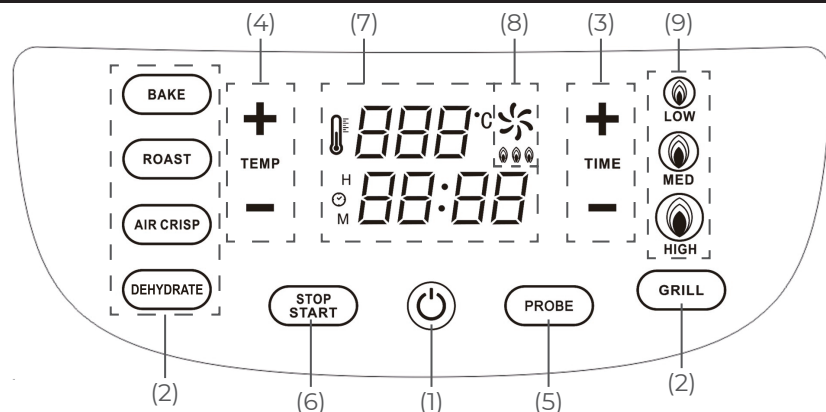
AVVERTENZA! Questo apparecchio è una friggitrice che cuoce ad aria calda. Non usare olio, grassi da frittura o altri liquidi per evitare il rischio di incendio o lesioni.

RIMOZIONE E INSTALLAZIONE DELLA GRIGLIA ANTI-SCHIZZI

Per rimuovere la griglia anti-schizzi dal coperchio, premere la linguetta sulla parte superiore della griglia per rimuoverla. Per installare la griglia anti-schizzi nel coperchio, inserirla allineando le sporgenze sulla parte inferiore della griglia con le scanalature sul coperchio. Quindi spingere delicatamente la griglia anti-schizzi verso l'alto per incastrarla nelle linguette sulla parte superiore.

NOTA: Assicurarsi che la griglia anti-schizzi sia installata correttamente durante la cottura. L'assenza della griglia espone l'elemento riscaldante e la ventola ad accumuli di olio, che possono causare una formazione eccessiva di fumo.

DESCRIZIONE DEL PANNELLO DI CONTROLLO



Nota: l'apparecchio è dotato della funzione di pre-riscaldamento. Al raggiungimento della temperatura impostata, l'apparecchio emetterà un segnale acustico, a indicare che è possibile inserire gli alimenti. Se non viene inserito alcun alimento entro 30 secondi, l'apparecchio entrerà in funzione automaticamente.

1. Pulsante di accensione/spegnimento

- Dopo averlo collegato alla presa di corrente, l'apparecchio entrerà in standby.
- Premere il pulsante di accensione/spegnimento; il display si illuminerà e indicherà la temperatura e il tempo di cottura.
- Premere il pulsante di accensione/spegnimento per arrestare la cottura in qualsiasi momento.

2. Pulsanti delle modalità

- Quando il display si illumina e indica la temperatura e il tempo di cottura, premere il pulsante corrispondente alla modalità desiderata; le impostazioni predefinite appariranno sul display.
- Di seguito sono riportate le impostazioni programmate:

Funzione	Tempo di cottura		Temperatura		Accessori	Girare/mescolare	Si può utilizzare la sonda termica?
	Programmato	Intervallo regolabile	Predefinita	Intervallo regolabile			
BAKE (cottura al forno)	15 min	1 min~2 ore	150 C	150~200 C	Contenitore	/	Sì
ROAST (arrosto)	15 min	1 min~4 ore	190 C	120~250 C	Contenitore	Mescolare	Sì
AIR CRISP (frittura ad aria)	20 min	1 min~1 ore	200 C	150~230 C	Pentola+griglia	Mescolare	Sì
DEHYDRATE (essiccazione)	6 ore	1 min~12 ore	50 C	40~90 C	Contenitore	/	/
GRILL (griglia)	10 min	1 min~30 min	180 C	180 C, 220 C, 250 C	Pentola+griglia	Girare	Sì

Nota: la tabella è a solo scopo di riferimento generico. Potrebbe essere necessario modificare il tempo e la temperatura di cottura in base alla qualità, quantità o alla dimensione degli alimenti.

Il pulsante Grill può essere usato anche per selezionare la temperatura.

3. Pulsanti del tempo di cottura

- Dopo aver selezionato la modalità, premere il pulsante + o – per regolare il tempo di cottura.
- A ogni pressione del pulsante, il tempo di cottura aumenterà o diminuirà a intervalli di 1 minuto fino a 1 ora, quindi a intervalli di 30 minuti da 1 a 24 ore.
- Tenere premuti i pulsanti del tempo di cottura per scorrere rapidamente le cifre.

4. Pulsanti della temperatura di cottura

- Dopo aver selezionato la modalità, premere il pulsante + o – per regolare la temperatura di cottura.
- A ogni pressione del pulsante, la temperatura di cottura aumenterà o diminuirà a intervalli di 5°C.
- Per la funzione GRILL ci sono solamente 3 livelli di temperatura, selezionabili dagli appositi pulsanti: **LOW = 180° C ; MED = 220° C ; HIGH = 250° C**
I livelli possono essere cambiati anche premendo i tasti + o – per regolare la temperatura, ma le temperature selezionabili saranno solo ed esclusivamente le tre indicate qua sopra.
- Tenere premuti i pulsanti della temperatura di cottura per scorrere rapidamente le cifre.

5. Pulsante START

- Dopo aver selezionato la modalità, il tempo e la temperatura di cottura, premere il pulsante START per avviare la cottura.

6. Pulsante STOP

- È possibile sospendere la cottura in qualsiasi momento premendo il pulsante STOP; l'apparecchio entrerà in pausa.

7. Display del tempo e della temperatura

- Prima della cottura, sul display appariranno il tempo e la temperatura impostati; durante la cottura, appariranno la temperatura impostata e il tempo rimanente.

8. Indicatori dell'elemento riscaldante e della ventola

- Indicano lo stato di funzionamento dell'elemento riscaldante e della ventola.

9. Indicatori LOW/MED/HIGH

- Indicano il livello di temperatura in modalità GRILL in modo intuitivo.

10. Sonda termica

- Per controllare la temperatura degli alimenti.

PREPARAZIONE ALL'USO

- 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. Per evitare il rischio di danni alle superfici a causa del calore, si raccomanda di posizionare l'apparecchio su un tappetino termoisolante, un poggia pentole o su di un tagliere in legno.

NON posizionare alcun oggetto sopra l'apparecchio.
NON coprire l'apparecchio per evitare di ostruire le aperture di ventilazione.
NON versare olio o liquidi all'interno del contenitore. L'apparecchio cuoce usando esclusivamente aria calda.

 **Avvertenza!** Il contenitore, la griglia e il pentola diventano estremamente caldi durante l'uso. Prestare particolare attenzione per evitare il rischio di lesioni. Indossare guanti da forno.

UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

- Selezionare l'accessorio (contenitore, griglia o pentola) in base all'alimento all'alimento, quindi inserirlo nell'apparecchio. Assicurarsi che la griglia anti-schizzi sia installata saldamente e chiudere il coperchio.
- Collegare il cavo di alimentazione dell'apparecchio a una presa di corrente. L'apparecchio entrerà in standby.
- Premere il pulsante di accensione/spegnimento; sul display appariranno il tempo e la temperatura di cottura.
- Selezionare la modalità di cottura desiderata. Se necessario, regolare il tempo e la

temperatura di cottura.

- Premere il pulsante Start per avviare il pre-riscaldamento. Al termine del pre-riscaldamento (la durata varia in base alla temperatura impostata) l'apparecchio emetterà un segnale acustico, e sul display apparirà il messaggio "Add Food".
- Inserire gli alimenti nell'apparecchio e chiudere il coperchio. Sul display apparirà il conto alla rovescia.

NOTA: la quantità di alimenti non deve superare l'indicatore **MAX**.

 **Avvertenza!** L'apparecchio e gli accessori diventano estremamente caldi durante l'uso. Prestare particolare attenzione per evitare il rischio di lesioni. Indossare guanti da forno o presine protettive.

NOTA: è possibile aprire il coperchio per controllare gli alimenti durante la cottura. L'apparecchio sospenderà la cottura quando il coperchio è aperto. L'apparecchio continuerà a cuocere appena si chiude il coperchio (entro due ore dopo averlo aperto). Se il coperchio rimane aperto per più di 2 ore durante la cottura, l'apparecchio entrerà automaticamente in standby.

- 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 e sul display apparirà il messaggio "End". L'apparecchio entrerà in standby.
- Aprire il coperchio e trasferire gli alimenti su un piatto.

 **Avvertenza!** Gli accessori diventano molto caldi durante e dopo la cottura. Dopo averli rimossi, posizzarli su di un poggia pentola o una superficie resistente al calore. NON posizionare gli accessori direttamente sul tavolo o sul piano di lavoro.

ATTENZIONE! L'apparecchio e gli accessori diventano estremamente caldi. Indossare guanti da forno o presine protettive. 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 eccellenti. Se lo ritenete necessario, aggiungere l'olio al di fuori del contenitore della friggitrice, sempre e solo prima dell'inizio della cottura.
- Per cuocere torte, quiche o alimenti fragili o ripieni, usare una teglia, che sia adatta per il normale utilizzo in forno, all'interno dell'apparecchio.
- L'apparecchio può essere usato anche per riscaldare alimenti già cotti. Per riscaldare gli alimenti, impostare la temperatura a 150°C e un tempo di cottura non superiore a 10 minuti.
- Per alcuni alimenti, in particolare se freschi, si consiglia di mescolarli con un po' di olio in un recipiente separato prima della frittura. Tuttavia, gli alimenti ricchi di grassi, come bistecche grasse o alimenti precotti, non richiedono l'aggiunta di olio.

- Non riempire eccessivamente il pentola o la griglia. Una quantità eccessiva di alimenti riduce il grado di doratura e croccantezza. Si raccomanda di dividere gli alimenti in più porzioni e di cuocere una porzione alla volta.
- Usare utensili in legno o silicone per evitare di graffiare le superfici antiaderenti.
- Durante la cottura di alimenti di piccole dimensioni come i biscotti, posizionarli su della carta da forno per trasferirli facilmente all'interno dell'apparecchio. Durante il pre-riscaldamento, il contenitore di cottura deve essere posizionato all'interno dell'apparecchio.

CORRETTO UTILIZZO DELLA Sonda TERMICA

Al contrario di un termometro a rilevazione istantanea, la sonda termica rimane dentro il cibo per tutta la durata della preparazione del cibo. Mantiene sotto controllo la temperatura fino al raggiungimento dell'obiettivo prefissato. Puoi usare la sonda termica per tutti i programmi di cottura disponibili.

Inserire la sonda termica in maniera orizzontale, preferibilmente sempre dalla parte più spessa (vedere il disegno qui sotto). Assicurarsi che la punta della sonda non tocchi mai l'osso o esca fuori dal cibo.

Nel caso si cucinino più alimenti, inserire la sonda termica nel pezzo più grande.

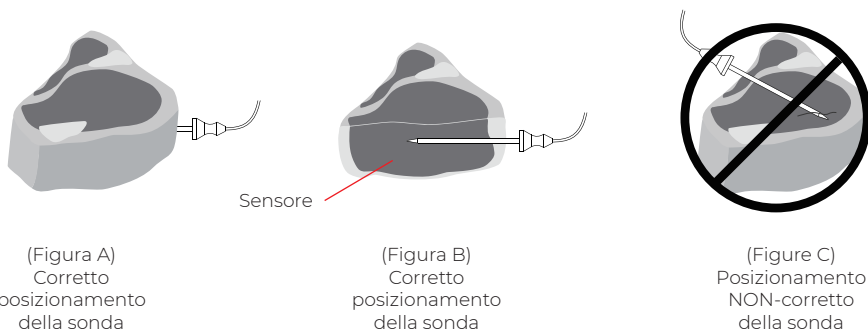


TABELLA DI COTTURA

Categoria	Alimento	Quantità (g)	Tempo (min.)	Temperatura (°C)
Patate	Patatine surgelate sottili	350-500	10-15	200
	Patatine surgelate spesse	350-500	15-18	200
Carne	Bistecca	350-650	9	250
	Costine di maiale	350-550	9-12	250
	Filetti di maiale	350-550	10	250
	Cosce di pollo	350-500	20	250
	Ali di pollo	350-500	10-15	250
	Petto di pollo	150-500	10-18	250
Snack	Gamberi	350-500	4-6	250
	Crocchette di pollo surgelate	350-600	15-20	200
	Pesce surgelato	300-500	8-10	250
	Asparagi	250-500	6-8	250
	Pannocchie	250-1000	15	250
	Broccoli	150-400	8-10	190
	Frutta essicata	/	240	40
Cottura al forno	Muffin	300-550	20	180
	Pizzette	300-350	11	200

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

1. Durante la cottura viene emesso del fumo bianco.

La fuoriuscita di fumo bianco può verificarsi se la griglia anti-schizzi è sporca, se nell'apparecchio è presente troppo grasso o se è stato utilizzato un olio di tipo non consoni al tipo di cottura. Assicurarsi di pulire la griglia anti-schizzi dopo ogni utilizzo.

2. Gli alimenti non sono cotti in modo uniforme.

La quantità di alimenti è eccessiva, oppure gli alimenti non sono stati mescolati o girati durante la cottura. Distanziare gli alimenti sulla griglia e non riempire eccessivamente il pentola per consentire all'aria di circolare liberamente. Durante la cottura con la griglia o la frittura ad aria, mescolare o girare gli alimenti almeno una volta durante la cottura per ottenere risultati uniformi.

3. Gli alimenti non sono croccanti.

Nonostante sia possibile friggere ad aria senza usare olio, si raccomanda di rivestire gli alimenti con una piccola quantità di olio (generalmente è sufficiente ½ di cucchiaino) per risultati croccanti. Si raccomanda inoltre di pre-riscaldare l'apparecchio.

4. Sul display appare un codice di errore.

Se sul display appare il codice E01 o E02, i cavi interni non sono fissati saldamente o si è verificato un corto circuito e l'apparecchio non funzionerà. In tal caso, contattare il servizio clienti. Il codice E03 indica che l'apparecchio si è surriscaldato. Scollegarlo dalla presa di corrente e attendere che si raffreddi prima di usarlo nuovamente.

PULIZIA E CONSERVAZIONE

- Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo.
- Scollegare il cavo di alimentazione dalla presa di corrente e attendere che l'apparecchio si raffreddi completamente prima di pulirlo.
- Pulire la griglia anti-schizzi e le superfici interne ed esterne dell'apparecchio con un panno leggermente inumidito con acqua calda o una spugna non abrasiva e del detersivo delicato.
- Gli accessori possono essere lavati in lavastoviglie. Non usare detergenti abrasivi.
- Assicurarsi che tutti i componenti siano puliti e asciutti prima di riporli.
- Riporre l'apparecchio in un luogo fresco e asciutto.

SPECIFICHE TECNICHE

Modello	BGMP-9111
Tensione	220V-240V 50Hz/60Hz
Potenza nominale	1800W
Display	LCD
Materiale dell'alloggiamento	PP
Capacità del forno	7L

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT L'UTILISATION

- Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.
- 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.
- 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.
- Pour éviter les décharges électriques et les courts-circuits, empêchez les liquides de pénétrer dans l'appareil.
- Si le cordon d'alimentation ou une pièce quelconque est endommagé, il doit être remplacé par un électricien qualifié afin d'éviter tout danger ou le produit doit être mis au rebut.
- 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.
- 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 d'avoir reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- 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.
- Les surfaces peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Ce phénomène est normal.
- 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.
- 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.
- 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.
- Ne déplacez pas l'appareil en cours d'utilisation.
- Ne couvrez pas l'entrée d'air ou la sortie d'air lorsque l'appareil fonctionne.
- Ne touchez pas l'intérieur de l'appareil pendant qu'il fonctionne.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce manuel.
- Ne placez rien sur l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation et lorsqu'il est rangé.
- 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.
- Cet appareil n'est pas conçu pour fonctionner avec une minuterie externe ou un système de télécommande séparé.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut provoquer des blessures graves ou endommager l'appareil.
- 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.
- 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.

- Pendant l'utilisation, 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.
- 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.

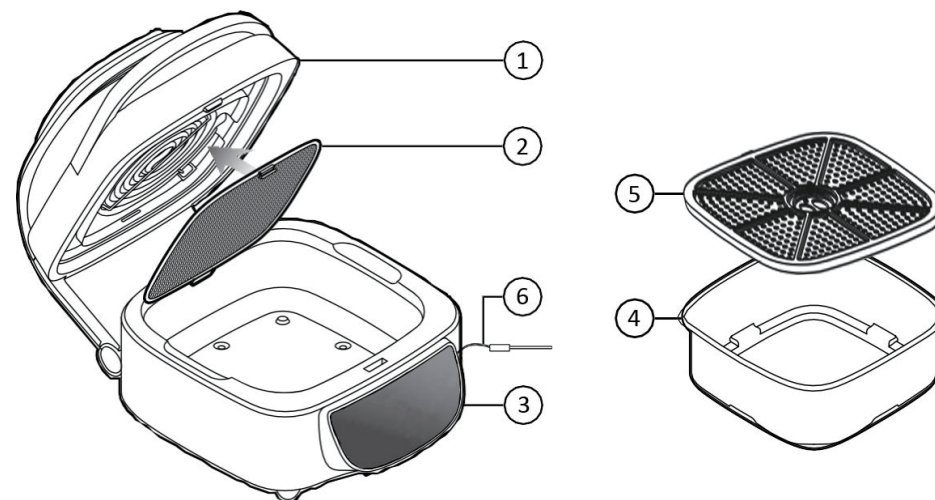


ATTENTION !

- 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.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS POUR POUVOIR LES CONSULTER ULTÉRIEUREMENT

DESCRIPTION DE VOTRE GRIL FIN GOURMET



1. Couvercle: contient la source de chaleur et le ventilateur.

2. Pare-éclaboussures en maille amovible: s'insère dans le couvercle pour aider à garder l'élément chauffant propre.

3. Panneau de contrôle: écran LED tactile.

4. Poêle de cuisson antiadhésive: grande capacité pour les repas familiaux.

5. Gril: acier au carbone pour une expérience de gril parfaite.

6. Sonde: permet de vérifier la température des aliments.

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. Retournez l'appareil à Bergner pour le faire remplacer.

INTRODUCTION

Le gril fin gourmet offre un moyen simple et plus sain de cuire vos aliments préférés. Vous pouvez griller, cuire, frire à l'air, rôtir, cuire ou déshydrater le tout dans une seule unité.

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 ! e 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.

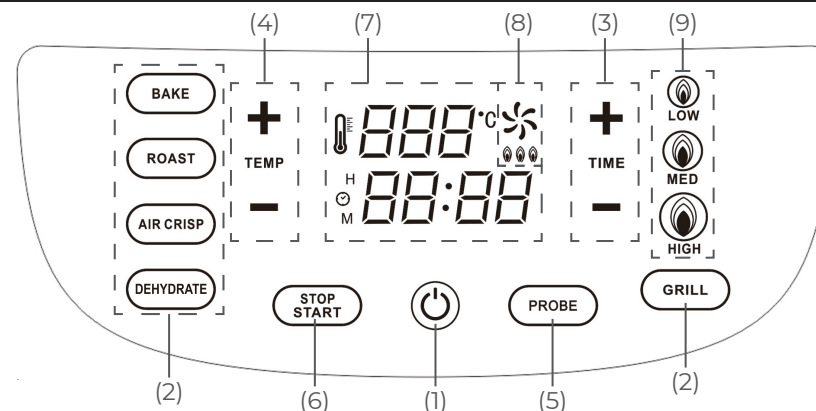
AVERTISSEMENT ! Il s'agit d'un gril sans huile qui fonctionne à l'air chaud. Ne le remplissez pas avec de l'huile, de la graisse de friture ou un autre liquide. Un risque d'incendie ou de blessures corporelles pourrait en résulter !

COMMENT RETIRER ET RÉINSTALLER LE PARE-ÉCLABOUSSURES EN MAILLE

Vous pouvez retirer le pare-éclaboussures du couvercle en appuyant sur la languette en haut du pare-éclaboussures pour le libérer. Pour réinstaller le pare-éclaboussures dans le couvercle, insérez le pare-éclaboussures de sorte que les rainures au bas du pare-éclaboussures soient alignées avec les encoches du couvercle. Ensuite, poussez doucement le pare-éclaboussures vers le haut jusqu'à ce qu'il s'enclenche dans les languettes du dessus.

REMARQUE: Assurez-vous toujours que le pare-éclaboussures est en place lors de la cuisson. Ne pas l'utiliser exposera l'élément chauffant et le ventilateur à une accumulation d'huile, ce qui pourrait provoquer une fumée excessive.

COMMENT UTILISER LE PANNEAU DE CONTRÔLE



Remarque: la machine dispose d'une fonction de préchauffage. Lorsqu'il est préchauffé à la température définie, un message invite à ajouter des aliments, et les aliments peuvent être ajoutés dans la machine. Si aucun aliment n'est introduit dans la machine dans les 30 secondes, la machine se met automatiquement en marche.

1. Bouton marche / arrêt

- Lorsque l'appareil est branché, l'appareil est en mode de veille.
- Appuyez sur le bouton marche / arrêt, l'écran de contrôle s'allume avec la température et l'heure de réglage.
- Appuyez sur le bouton marche / arrêt à tout moment pour arrêter le processus de cuisson.

2. Bouton de fonction

- Lorsque l'écran s'allume avec la température et l'heure de réglage, appuyez sur le bouton de fonction droit que vous souhaitez, le pré-réglage correspondant s'affiche à l'écran.
- Les fonctions programmées sont les suivantes :

Fonction	Durée		Température		Accessoires	Retourner / remuer	Peut-on l'utiliser avec une sonde ?
	Programmé	Plage réglable	Préréglé	Plage réglable			
CUISON	15 min	1 min~2 heures	150 C	150~200 C	Poêle	/	OUI
RÔTISSOIRE	15 min	1 min~4 heures	190 C	120~250 C	Poêle	Remuer	OUI
FRITURE À L'AIR	20 min	1 min~1 heures	200 C	150~230 C	Poêle + grill	Remuer	OUI
DÉSHYDRATATION	6 heures	1 min~12 heures	50 C	40~90 C	Poêle	/	/
GRIL	10 min	1 min~30 min	180 C	180 C, 220 C, 250 C	Poêle + grill	Retourner	OUI

Remarque: utilisez le tableau ci-dessous uniquement à titre de référence. 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.
Le bouton du grill peut également être utilisé pour choisir la température.

3. Bouton de réglage de la durée

- Après avoir choisi la fonction, appuyez sur la touche « + » ou « - » pour sélectionner le temps nécessaire à la cuisson de vos aliments.
- Vous pouvez régler le temps de cuisson par incréments / décréments de 1 minute en 1 heure, en 30 minutes entre 1 et 24 heures à chaque pression.
- Appuyez et maintenez la touche « + » ou « - » enfoncée pour accélérer / réduire le réglage de la durée.

4. Bouton de réglage de la température

- Après avoir choisi la fonction, appuyez sur « + » ou « - » pour sélectionner le temps nécessaire à la cuisson de vos aliments.
- Vous pouvez régler la température de cuisson par incréments/décréments de 5°C à chaque pression.
- Pour la fonction GRILL, il n'y a que 3 niveaux de température, qui peuvent être sélectionnés à l'aide des boutons appropriés :
FAIBLE = 180° C ; MOYEN = 220° C ; FORT = 250° C
Les niveaux peuvent également être modifiés en appuyant sur les touches + ou - pour régler la température, mais les températures pouvant être sélectionnées seront uniquement et exclusivement les trois indiquées ci-dessus.
- Appuyez et maintenez « + » ou « - » pour augmenter / diminuer la température.

5. Bouton de démarrage (START)

- Après avoir sélectionné la fonction ou la réinitialisation de l'heure et de la température, appuyez sur le bouton START pour démarrer la cuisson.

6. Boutons d'arrêt (STOP)

- Vous pouvez arrêter le processus de cuisson à tout moment pendant la cuisson en appuyant sur le bouton STOP et l'appareil se met en pause.

7. Affichage de la température / de l'heure

- L'affichage de la température / de la durée indique la température/le temps de réglage / la durée avant la cuisson et la température de cuisson / la durée de cuisson restante pendant le processus de cuisson.

8. Affichage du chauffage / ventilateur

- L'affichage indique l'état de fonctionnement de l'appareil de chauffage et du ventilateur.

9. Affichage BASSE / MOYENNE / HAUTE

- Il s'agit d'un affichage intuitif de la température pour la fonction GRIL.

10. Sonde

- Pour tester la température des aliments.

PRÉPAREZ-VOUS À UTILISER VOTRE GRIL FIN GOURMET

- 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. Pour éviter tout dommage dû à la chaleur, il est recommandé de placer l'appareil sur un coussin chauffant isolé.

Ne posez JAMAIS rien sur l'appareil.

Ne couvrez JAMAIS l'appareil, car il y a des orifices d'aération sur 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.



Avertissement ! La poêle, le grill et le marmite deviendront extrêmement chauds pendant l'utilisation. Il convient de prendre des précautions particulières pour éviter toute blessure. Portez un gant de protection pour le four.

CUISINEZ AVEC VOTRE GRIL FIN GOURMET

- Sélectionnez les accessoires de cuisson (poêle, grill ou marmite) adaptés à vos aliments et placez-les dans l'appareil. Assurez-vous que le pare-éclaboussures est bien en place et fermez le couvercle.
- Branchez la fiche de l'appareil dans une prise de courant reliée à la terre. L'appareil sera en mode de veille.
- Appuyez sur le bouton marche / arrêt, la température et l'heure s'affichent à l'écran.
- Choisissez la fonction de cuisson adaptée à vos aliments. Réinitialisez l'heure et la température si nécessaire.
- Appuyez sur le bouton de démarrage pour préchauffer l'appareil. Lorsque le

préchauffage est terminé (la durée varie en fonction de la température réglée), l'appareil émet un signal sonore et l'indication Add Food (ajouter des aliments) s'affiche sur le panneau.

- Placez les aliments dans l'appareil et fermez le couvercle. La minuterie commencera le compte à rebours.

REMARQUE: ne mettez jamais d'aliments au-delà de la marque **MAX**.

⚠ Avertissement ! L'appareil et les accessoires utilisés deviennent extrêmement chauds pendant l'utilisation. Il convient de prendre des précautions particulières pour éviter toute blessure. Portez un gant de protection pour le four.

REMARQUE: Vous pouvez ouvrir le couvercle pour vérifier les aliments pendant le processus de cuisson. L'appareil se met en pause lorsque la porte est ouverte. La cuisson se poursuit lorsque la porte est refermée dans les 2 heures. Si la porte est ouverte pendant plus de 2 heures au cours du processus de cuisson, l'appareil revient automatiquement en mode veille.

- 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 en émettant 5 bips et End (Fin) s'affiche sur le panneau. L'appareil est maintenant en mode de veille.
- Ouvrez le couvercle et transférez délicatement les aliments dans des assiettes ou un plat de service.

⚠ Avertissement ! Les accessoires deviendront très chauds. Lorsque vous les retirez, 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 comptoir / un plan de travail ou une table.

ATTENTION ! L'appareil et les accessoires sont extrêmement chauds ! Utilisez toujours un gant de cuisine. 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 vous assurer que tous les morceaux sont 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 le début du processus de cuisson.
- Placez un moule dans l'appareil pour cuire des gâteaux, des quiches, des aliments fragiles ou fourrés.
- Vous pouvez également utiliser l'appareil pour réchauffer des aliments. Il suffit de :
Pour des aliments croustillants cuits à l'air, huilez légèrement. Certains aliments, surtout s'ils sont frais, gagnent à être mélangés à un peu d'huile dans un bol séparé avant d'être frits. Cependant, les aliments riches en matières grasses, comme un

steak bien persillé, ou les aliments préparés, ne nécessitent généralement pas d'huile supplémentaire.

- Ne surchargez pas le marmite ou la plaque de gril. Trop d'aliments empêcheront le brunissement et le croustillant. Il est préférable de cuire les aliments par lots.
- Utilisez des ustensiles en silicone ou en bois pour éviter de rayer les surfaces antiadhésives.
- Lorsque vous faites cuire de petits aliments comme des biscuits, placez la pâte sur une feuille d'aluminium ou un papier parchemin afin de pouvoir la transférer rapidement dans l'appareil préchauffé. Vous devez préchauffer avec la plaque de cuisson en place.

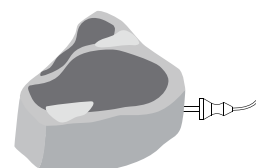
INSTRUCTIONS D'UTILISATION

COMMENT CUISINER EN UTILISANT LE THERMOMÈTRE À SONDE

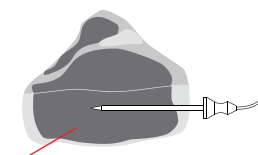
Contrairement à un thermomètre à lecture instantanée, le thermomètre à sonde reste dans votre aliment pendant tout le cycle de cuisson, surveillant constamment la température jusqu'à ce qu'elle atteigne la cible. Vous pouvez utiliser le thermomètre à sonde avec l'une des quatre fonctions de cuisson. Si vous utilisez la sonde, consultez les dessins ci-dessous pour obtenir des informations sur les ustensiles de cuisson et les plages de température, mais suivez les instructions ici pour programmer la machine.

1. Placez la machine sur une surface plane et dure, avec un espace d'au moins 15 cm sur le dessus et les côtés. Placez l'ustensile de cuisson dans la machine (et la plaque de gril ou le marmite à frites, le cas échéant).

2. Insérez la sonde horizontalement dans la partie la plus épaisse de votre aliment (voir les dessins). Assurez-vous que l'extrémité du thermomètre ne touche pas l'os. Si vous faites cuire plusieurs morceaux (par exemple, plusieurs blancs de poulet), insérez la sonde dans le plus gros morceau.



(Schéma A)
Placement correct
de la sonde



(Schéma B)
Placement correct
de la sonde



(Schéma C)
Placement incorrect
de la sonde

TABLEAU DE CUISSON

Catégorie	Aliment	Quantité (g)	Durée (min.)	Température (°C)
Pommes de terre et frites	Frites surgelées fines	350-500	10-15	200
	Frites surgelées épaisses	350-500	15-18	200
Viande et volaille	Steak	350-650	9	250
	Côtelettes de porc	350-550	9-12	250
	Filet de porc	350-550	10	250
	Pilons	350-500	20	250
	Ailes de poulet	350-500	10-15	250
	Blanc de poulet	150-500	10-18	250
Snacks	Crevette	350-500	4-6	250
	Nuggets de poulet surgelés	350-600	15-20	200
	Bâtons de poisson surgelés	300-500	8-10	250
	Asperges	250-500	6-8	250
	Mais en épi	250-1000	15	250
	Brocoli	150-400	8-10	190
	Fruit sec	/	240	40
Cuisson au four	Muffins	300-550	20	180
	Pizza	300-350	11	200

GUIDE DE DÉPANNAGE

1. Pourquoi y a-t-il de la fumée blanche qui sort de mon appareil ?

La fumée blanche peut être le signe d'un pare-éclaboussures sale, d'une trop grande quantité de graisse dans l'appareil ou de l'utilisation d'un mauvais type d'huile. Veuillez à nettoyer le pare-éclaboussures après chaque utilisation et choisissez des huiles à faible point de fumée.

2. Pourquoi la cuisson de mes aliments est-elle inégale ?

Deux raisons possibles : il y a trop d'aliments ou ils ne sont pas assez secoués ou retournés. Placez les aliments en laissant suffisamment d'espace sur le gril ou remplissez le marmite de la friteuse sans trop les serrer pour laisser l'air circuler. Lorsque vous faites griller ou frire des aliments à l'air libre, secouez ou retournez les aliments au

moins une fois pendant la cuisson pour obtenir des résultats plus uniformes.

3. Pourquoi mes aliments ne sont-ils pas croustillants ?

Bien que vous puissiez frire à l'air libre sans ajouter d'huile, le fait d'enduire très légèrement les aliments d'huile (généralement juste ½ cuillère à café par lot pour la plupart des recettes) permet de garantir des résultats croustillants. Le préchauffage de l'appareil est également utile.

4. Pourquoi l'appareil affiche-t-il un code d'erreur ?

Si votre appareil affiche E01 ou E02 sur son panneau de contrôle, cela signifie qu'il y a un contact filaire lâche ou un court-circuit, et que l'appareil ne fonctionne pas. Si cela se produit, veuillez contacter le service d'assistance à la clientèle pour un remplacement. Un code d'erreur E03 indique que l'appareil est en surchauffe. Débranchez-le et laissez-le refroidir avant de l'utiliser à nouveau.

NETTOYAGE ET RANGEMENT

- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
- Retirez le cordon d'alimentation de la prise de courant et assurez-vous que l'appareil a bien refroidi avant de le nettoyer.
- Nettoyez le pare-éclaboussures, l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon chaud et humide ou une éponge non abrasive avec un détergent doux.
- Les accessoires passent au lave-vaisselle. N'utilisez jamais de produits de nettoyage abrasifs.
- Assurez-vous que tous les composants sont propres et bien séchés avant de les ranger.
- Rangez l'appareil dans un endroit propre et sec.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Modèle	BGMP-9111
Tension	220V-240V 50Hz/60Hz
Puissance nominale	1800W
Écran	LCD
Matériau du boîtier	PP
Capacité du four	7L

LESEN SIE VOR DEM GEBRAUCH SÄMTLICHE ANWEISUNGEN VOLLSTÄNDIG DURCH

- Lesen Sie vor dem Gebrauch des Geräts sämtliche Anweisungen durch.
- 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.
- 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.
- Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeiten in das Gerät eindringen, um Stromschläge und Kurzschlüsse zu vermeiden.
- Wenn das Netzkabel oder ein anderes Teil beschädigt ist, darf es nur von einem qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden, oder das Produkt muss entsorgt werden.
- 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.
- 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.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es in Betrieb ist. Kinder sind zu beaufsichtigen, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Die Oberflächen können während des Gebrauchs heiß werden. Das ist normal.
- Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommt, sich nicht verknotet und nicht an der Kante von Tischplatten herunterhängt.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe von heißen Gas- oder Elektrobrennern oder in die Nähe eines heißen Ofens.
- 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.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, wenn es in Betrieb ist.
- Decken Sie den Lufteinlass und den Luftauslass nicht ab, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Berühren Sie nicht das Innere des Geräts, während es in Betrieb ist.
- Verwenden Sie das Gerät nicht für andere Zwecke als in dieser Anleitung beschrieben.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät, wenn es in Betrieb ist oder gelagert wird.
- 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.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernbedienung bestimmt.
- Die Verwendung von Zubehör, das nicht vom Hersteller des Geräts empfohlen wird, kann zu schweren Verletzungen oder Schäden am Gerät führen.
- 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.
- Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung in Umgebungen wie Personalküchen in

Geschäften, Büros, landwirtschaftlichen Betrieben oder anderen Arbeitsumgebungen vorgesehen. Es ist auch nicht für die Nutzung durch Kunden in Motels, Pensionen und anderen wohnungsähnlichen Umgebungen gedacht.

- Während des Gebrauchs entweicht heißer Dampf durch den Luftauslass. Halten Sie einen Sicherheitsabstand zum Dampf und zum Luftauslass ein. Achten Sie beim Betrieb auch auf heißen Dampf und heiße Luft.
- 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.

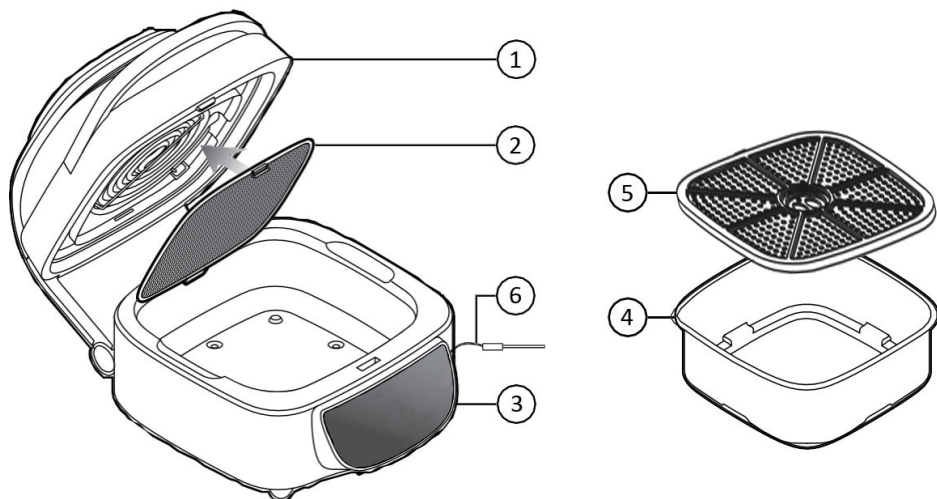
- Es ist normal, dass beim ersten Aufheizen etwas Rauch aus dem Gerät austritt. Dies sollte nach einigen Minuten der Verwendung abklingen.
- Zur Reinigung lesen Sie bitte den Abschnitt „**REINIGUNG UND LAGERUNG**“.

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.

BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG ZUM SPÄTEREN NACHSCHLAGEN AUF

BESCHREIBUNG IHRES FOODIE GRILLS



1. Deckel: enthält Heizquelle und Lüfter.

2. Abnehmbarer Netzspritzschutz: Wird in den Deckel eingesetzt, um das Heizelement sauber zu halten.

3. Bedienfeld: LED-Touchscreen.

4. Antihaft-Pfanne: große Kapazität für Mahlzeiten in Familiengröße.

5. Grill: carbon Stahl für perfekte Grillergebnisse.

6. Messsonde: zum Testen der Temperatur des Grillguts.

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 an Bergner, um es umzutauschen.

EINFÜHRUNG

Mit Ihrem Foodie Grill lassen sich Ihre Lieblingsspeisen ganz einfach und gesünder zubereiten. Sie können grillen, backen, mit Heißluft frittieren, braten oder trocknen - mit nur einem Gerät.

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.

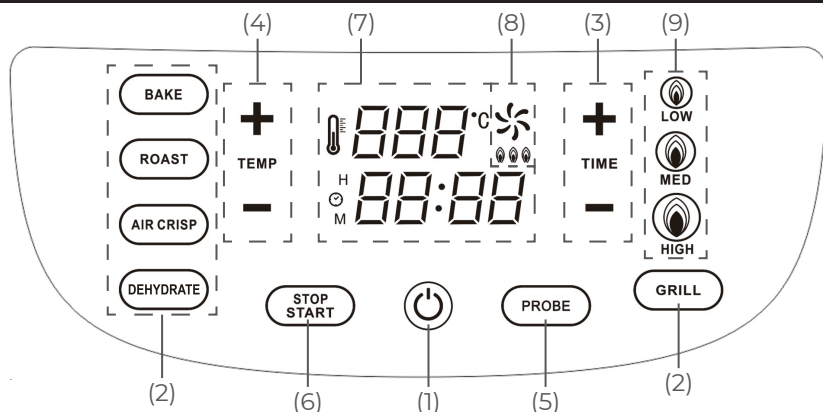
! WARNUNG! Dies ist eine ölfreie Fritteuse, die mit Heißluft arbeitet. Nicht mit Öl, Frittierfett oder einer anderen Flüssigkeit füllen. Es kann zu Brandgefahr oder Personenschäden kommen!

ENTFERNEN UND INSTALLIEREN DES NETZSPRITZSCHUTZES

Sie können den Spritzschutz vom Deckel entfernen, indem Sie auf die Lasche oben am Spritzschutz drücken, um ihn zu lösen. Um den Spritzschutz wieder in den Deckel einzusetzen, achten Sie darauf, dass die Rillen an der Unterseite des Spritzschutzes auf die Kerben im Deckel ausgerichtet sind. Drücken Sie dann den Spritzschutz vorsichtig nach oben, bis er in die Laschen oben einrastet.

HINWEIS: Achten Sie beim Kochen immer darauf, dass der Spritzschutz angebracht ist. Wenn Sie ihn nicht verwenden, wird sich Fett und Öl auf dem Heizelement und dem Lüfter ablagern, was zu einer übermäßigen Rauchentwicklung führen kann.

VERWENDUNG DES BEDIENFELDES



Hinweis: Das Gerät ist mit einer Funktion zum Vorheizen versehen. Wenn es sich auf die eingestellte Temperatur aufgeheizt hat, signalisiert es dem Benutzer, dass die Lebensmittel hinzugefügt werden können. Wenn innerhalb von 30 Sekunden keine Lebensmittel in das Gerät gegeben werden, startet das Gerät automatisch.

1. Ein-/Aus-Taste

- Sobald das Gerät mit der Stromquelle verbunden ist, befindet es sich im Stand-by-Modus.
- Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, das Display leuchtet auf und zeigt die Temperatur und Zeit zum Einstellen an.
- Sie können jederzeit die Ein-/Aus-Taste drücken, um den Garvorgang zu beenden.

2. Funktionstasten

- Wenn das Display aufleuchtet und die Temperatur und Zeit zum Einstellen anzeigt, drücken Sie die gewünschte Funktionstaste. Die entsprechende Voreinstellung wird auf dem Display angezeigt.
- Die programmierten Funktionen sind die folgenden:

Funktion	Zeit		Temperatur		Zubehör	Wenden/ umrühren	Kann ein Thermom- eter mit dem Gerät verwendet werden?
	Programmiert	Einstellbarer Bereich	Voreinstellung	Einstellbarer Bereich			
BACKEN	15 min	1 min~2 Stunden	150 °C	150~200 °C	Pfanne	/	JA
BRATEN	15 min	1 min~4 Stunden	190 °C	120~250 °C	Pfanne	Umrühren	JA
HEISSLUFT- FRITTIEREN	20 min	1 min~1 Stunden	200 °C	150~230 °C	Pfanne und Grill	Umrühren	JA
TROCKNEN	6 Stunden	1 min~12 Stunden	50 °C	40~90 °C	Pfanne	/	/
GRILLEN	10 min	1 min~30 min	180 °C	180 °C, 220 °C, 250 °C	Pfanne und Grill	Wenden	JA

Hinweis: Verwenden Sie die nachstehende Tabelle nur als Referenz. Die tatsächliche Garzeit und Temperatur muss je nach Menge oder Größe der Lebensmittel angepasst werden.

Der Grillknopf kann auch verwendet werden, um die Temperatur zu wählen.

3. Taste für die Zeiteinstellung

- Nachdem Sie die Funktion ausgewählt haben, drücken Sie „+“ oder „-“, um die richtige Zeit für Ihre Speise einzustellen.
- Sie können die Garzeit in Schritten von 1 Minute innerhalb von 1 Stunde, in 30 Minuten zwischen 1 und 24 Stunden mit jedem Tastendruck erhöhen oder verringern.
- Halten Sie „+“ oder „-“ gedrückt, um die Zeit schneller einzustellen.

4. Temperaturwahltasten

- Nachdem Sie die Funktion ausgewählt haben, drücken Sie „+“ oder „-“, um die richtige Temperatur für Ihre Speise einzustellen.
- Sie können die Gartemperatur mit jedem Tastendruck in Schritten von 5°C erhöhen oder verringern.
- Für die GRILL-Funktion sind nur 3 Temperaturstufen verfügbar, die mithilfe der entsprechenden Tasten ausgewählt werden können:

NIEDRIG = 180° C ; MEDIUM = 220° C ; HOCH = 250° C

Die Temperaturstufen können auch durch Drücken der + oder - Tasten eingestellt werden. Aber die auswählbaren Temperaturen sind ausschließlich die oben genannten Temperaturen.

- Halten Sie „+“ oder „-“ gedrückt, um die Temperatur schneller einzustellen.

5. START-Taste

- Nachdem Sie die Funktion ausgewählt oder die Zeit und die Temperatur eingestellt haben, drücken Sie die Taste START, um mit den Garvorgang zu starten.

6. STOPP-Taste

- Sie können den Garvorgang jederzeit beenden, indem Sie die STOPP-Taste drücken. Das Gerät unterbricht dann den Garvorgang.

7. Temperatur-/Zeitanzeige

- Das Display zeigt die eingestellte Temperatur/Zeit vor dem Kochen und die Gartemperatur/die verbleibende Garzeit während des Garvorgangs an.

8. Hezelement-/Lüfteranzeige

- Das Display zeigt den Arbeitsstatus des Hezelements und des Lüfters an.

9. Anzeige NIEDRIG/MITTEL/HOCH

- Dies ist eine intuitive Temperaturanzeige für die GRILL-Funktion.

10. Sonde

- Zum Testen der Temperatur der Speisen.

VORBEREITUNG DES FOODIE GRILLS

- 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. Um Hitzeschäden zu vermeiden, wird empfohlen, das Gerät auf einen hitzebeständigen Untersetzer zu stellen.

Stellen Sie NIEMALS Gegenstände auf dem Gerät ab.
Decken Sie das Gerät NIEMALS ab, da sich am Gerät Lüftungsschlitze befinden.
Füllen Sie NIEMALS ein Kochgefäß mit Öl oder Flüssigkeit gleich welcher Art. Dieses Gerät gart nur mit heißer Luft.

 **Achtung!** Die Pfanne, der Grill und der Kochtopf werden während des Gebrauchs extrem heiß. Es sollte besonders darauf geachtet werden, Personenschäden zu vermeiden. Tragen Sie einen schützenden Ofenhandschuh.

KOCHEN MIT IHREM FOODIE GRILL

- Wählen Sie das richtige Garzubehör (Pfanne, Grill oder Kochtopf) für Ihre Speise und setzen Sie es in das Gerät ein. Stellen Sie sicher, dass der Spritzschutz fest sitzt und schließen Sie den Deckel.
- Schließen Sie den Stecker des Geräts an eine geerdete Steckdose an. Das Gerät befindet sich nun im Stand-by-Modus.
- Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, die Temperatur und die Zeit werden nun auf dem Display angezeigt.
- Wählen Sie die entsprechende Garfunktion für Ihr Gericht. Setzen Sie bei Bedarf Zeit und Temperatur zurück.
- Drücken Sie die Start-Taste, um das Gerät vorzuheizen. Wenn das Vorheizen abgeschlossen ist (die Zeit variiert je nach eingestellter Temperatur), piept das Gerät und „Add food“ wird auf dem Display angezeigt.
- Geben Sie die Lebensmittel in das Gerät und schließen Sie den Deckel. Der Timer startet den Countdown.

HINWEIS: Überschreiten Sie beim Füllen des Geräts niemals die **MAX**-Markierung.

 **Achtung!** Das Gerät und das verwendete Zubehör werden während des Gebrauchs extrem heiß. Es sollte besonders darauf geachtet werden, Personenschäden zu vermeiden. Tragen Sie einen schützenden Ofenhandschuh.

HINWEIS: Sie können den Deckel öffnen, um das Essen während des Garvorgangs zu überprüfen. Das Gerät stoppt, wenn der Deckel geöffnet wird. Das Gerät setzt den Garvorgang fort, wenn der Deckel innerhalb von 2 Stunden wieder geschlossen wird. Wenn der Deckel während des Garvorgangs länger als 2 Stunden geöffnet wird, kehrt das Gerät automatisch in den Stand-by-Modus zurück.

- Sie können die Zeit und die Temperatur während des Garvorgangs entsprechend dem aktuellen Garzustand neu einstellen.
- Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, stoppt das Gerät automatisch. Sie hören 5 Pieptöne und „End“ wird auf dem Bedienfeld angezeigt. Das Gerät ist nun im Stand-by-Modus.
- Öffnen Sie den Deckel und nehmen Sie die Speisen vorsichtig heraus, um sie auf Teller oder eine Servierplatte zu legen.

 **Warnung!** Zubehör wird sehr heiß. Achten Sie beim Herausnehmen darauf, dass Sie einen Untersetzer oder eine hitzebeständige Oberfläche zum Aufsetzen in der Nähe haben. Stellen Sie das Zubehör NIEMALS direkt auf eine Theke/Arbeitsfläche oder einen Tisch.

VORSICHT! Das Gerät und das Zubehör sind extrem heiß! Verwenden Sie immer einen Ofenhandschuh. 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 Garvorgangs.
- Stellen Sie eine Backform in das Gerät, wenn Sie Kuchen, Quiche, zerbrechliche oder gefüllte Lebensmittel backen.
- Sie können das Gerät auch zum Aufwärmen von Speisen verwenden. Stellen Sie die Temperatur auf 150 °C und die Zeit auf bis zu 10 Minuten ein.
- Wenn Sie die Heißluftfrittier-Funktion verwenden, schwenken Sie die Lebensmittel leicht in Öl, um ein knuspriges Ergebnis zu erhalten. Bei einigen Lebensmitteln, insbesondere wenn sie frisch sind, empfiehlt es sich, sie vor dem Frittieren in einer separaten Schüssel in etwas Öl zu schwenken. Fettreiche Lebensmittel wie ein gut marmoriertes Steak oder Fertigspeisen benötigen normalerweise kein zusätzliches Öl.
- Überfüllen Sie den Kochtopf oder die Grillplatte nicht. Zu viel Essen verhindert das Bräunen und Knusprigen. Es ist besser, die Lebensmittel portionsweise zu kochen.

- Verwenden Sie Silikon- oder Holzutensilien, um Kratzer auf antihaftbeschichteten Flächen zu vermeiden.
- Wenn Sie kleines Gebäck wie Kekse backen, geben Sie den Teig auf Folie oder Pergament, damit Sie ihn schnell in das aufgeheizte Gerät legen können. Die Garpfanne muss beim Aufheizen im Gerät sein.

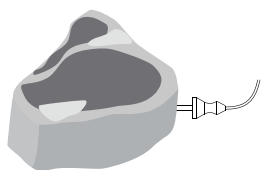
BEDIENUNGSANLEITUNGEN

GAREN MIT DEM STECHTHERMOMETER

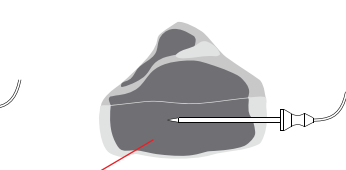
Anders als bei einem Sofortthermometer, bleibt das Stechthermometer den ganzen Garzyklus über in Ihren Lebensmitteln und überwacht kontinuierlich die Temperatur, bis die Zieltemperatur erreicht ist. Das Stechthermometer kann mit jedem der vier Garmodi verwendet werden. Bei Verwendung eines Stechthermometers die nachfolgenden Zeichnungen zu Garbehältern und Temperaturbereichen beachten; aber zum Programmieren des Geräts den hier stehenden Anleitungen folgen.

1. Das Gerät auf eine harte, ebene Fläche stellen, mit einem Mindestabstand von 15 cm nach oben und zu den Seiten. Den Garbehälter (und die Grillplatte oder den Frittier Kochtopf, sofern zutreffend) in das Gerät stellen.

2. Das Stechthermometer horizontal in die dickste Stelle der Lebensmittel (siehe Zeichnungen) stecken. Die Thermometerspitze darf keinen Knochen berühren. Werden mehrere Stücke gegart (z. B. mehrere Hähnchenbrüste), das Thermometer in das größte Stück stecken.



(Abbildung A)
Korrekt
angebrachter
Sensor



(Abbildung B)
Korrekt
angebrachter
Sensor



(Abbildung C)
Fehlerhaft
angebrachter
Sensor

KOCHTABELLE

Kategorie	Lebensmittel	Menge (g)	Zeit (min.)	Temperatur (°C)
Kartoffeln und Pommes frites	Dünne gefrorene Pommes frites	350-500	10-15	200
	Dicke gefrorene Pommes frites	350-500	15-18	200
Fleisch & Geflügel	Steak	350-650	9	250
	Schweinekoteletts	350-550	9-12	250
	Schweinefilet	350-550	10	250
	Hähnchenkeulen	350-500	20	250
	Hähnchenflügel	350-500	10-15	250
	Hühnerbrust	150-500	10-18	250
Imbisse	Garnelen	350-500	4-6	250
	TK-Chicken Nuggets	350-600	15-20	200
	Gefrorener Fisch	300-500	8-10	250
	Spargel	250-500	6-8	250
	Maiskolben	250-1000	15	250
	Brokkoli	150-400	8-10	190
	Getrocknete Früchte	/	240	40
Backwaren	Muffins	300-550	20	180
	Pizza	300-350	11	200

PROBLEMBEHEBUNG

1. Warum kommt weißer Rauch von meinem Gerät?

Weißer Rauch kann darauf hinweisen, dass der Spritzschutz verschmutzt ist, zu viel Fett im Gerät ist oder das falsche Öl verwendet wird. Achten Sie darauf, den Spritzschutz nach jedem Gebrauch zu reinigen.

2. Warum sind meine Speisen ungleichmäßig gegart?

Die möglichen Ursachen dafür sind: Überfüllung und kein Schütteln oder Wenden der Lebensmittel. Lassen Sie Platz zwischen den einzelnen Stücken auf dem Grill oder füllen Sie den Kochtopf der Heißluftfritteuse so, dass die Lebensmittel nicht zusammengedrückt werden, damit die Luft zirkulieren kann. Wenn Sie grillen oder mit Heißluft frittieren, schütteln oder wenden Sie Lebensmittel während des Garvorgangs

mindestens einmal, um gleichmäßigere Ergebnisse zu erzielen.

3. Warum ist mein Essen nicht knusprig?

Sie können zwar ohne Zugabe von Öl mit Heißluft frittieren, erhalten aber knusprigere Ergebnisse, wenn Sie sehr kleine Menge Öl zu den Lebensmitteln geben (normalerweise nur ½ TL pro Portion für die meisten Rezepte). Das Vorheizen des Geräts hilft ebenfalls.

4. Warum zeigt das Gerät einen Fehlercode an?

Wenn Ihre Heißluftfritteuse E01 oder E02 auf dem Bedienfeld anzeigt, liegt ein Wackelkontakt oder ein Kurzschluss vor und das Gerät funktioniert nicht. In diesem Fall wenden Sie sich bitte an den Kundendienst, um das Gerät zu ersetzen. Der Fehlercode E03 zeigt an, dass das Gerät überhitzt. Ziehen Sie den Stecker heraus und lassen Sie es abkühlen, bevor Sie es erneut benutzen.

REINIGUNG UND LAGERUNG

- Reinigen Sie das Gerät 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 den Spritzschutz, die Innen- und Außenseite des Geräts mit einem warmen, feuchten Tuch oder einem nicht scheuernden Schwamm mit mildem Reinigungsmittel.
- Das Zubehör ist spülmaschinenfest. Verwenden Sie niemals scheuernde Reinigungsmittel.
- Stellen Sie vor der Lagerung sicher, dass alle Komponenten sauber und gründlich getrocknet sind.
- Lagern Sie das Gerät an einem sauberen und trockenen Ort.

TECHNISCHE DATEN

Modell	BCMP-9111
Spannung	220V-240V 50Hz/60Hz
Nennleistung	1800W
Anzeige	LCD
Material der Haupteinheit	PP
Garraum-Fassungsvermögen	7L

LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DA UTILIZAÇÃO

- Leia todas as instruções antes de utilizar este produto.
- Desligue sempre o aparelho e retire a ficha da tomada quando não o usar, quando o mover e antes de o limpar ou guardar.
- Nunca coloque o aparelho, o fio e a ficha dentro de água ou de qualquer outro líquido, nem os passe por água da torneira.
- Para evitar o risco de choque elétrico e de curto-circuito, evite que qualquer líquido entre no aparelho.
- Se o fio da alimentação ficar danificado, deve ser substituído por um electricista qualificado para evitar um risco ou o produto deve ser eliminado.
- 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.
- 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.
- Não deixe o aparelho sem supervisão durante a utilização. As crianças devem ser supervisionadas, para se certificar de que não brincam com o aparelho.
- As superfícies podem ficar quentes durante a utilização. Isso é normal.
- Não permita que o fio toque nas superfícies quentes, que fique entrelaçado ou pendurado na extremidade de bancadas.
- 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.
- 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.
- Não mova o aparelho durante a utilização.
- Não cubra a entrada nem a saída de ar quando o aparelho estiver a funcionar.
- Não toque no interior do aparelho enquanto estiver a funcionar.
- Não use o aparelho com outros intuitos para além dos descritos neste manual.
- Não coloque nada em cima do aparelho quando estiver a ser usado e quando for guardado.
- 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.
- Este aparelho não foi criado para ser utilizado com um temporizador externo ou um sistema de comando à distância em separado.
- A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante do aparelho pode provocar ferimentos ou danos ao aparelho.
- 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.
- 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.
- Durante o uso, o vapor quente é libertado pela 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.

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



CUIDADO

Superfícies quentes! O aparelho e os 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 graves e/ou danos patrimoniais, tenha muito cuidado quando cozinhar.

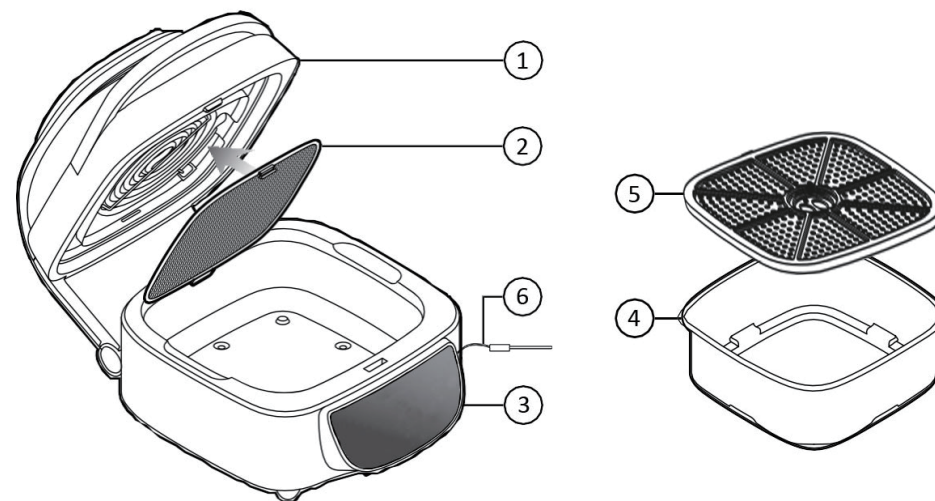


CUIDADO!

- 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.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES PARA CONSULTA FUTURA

CONHEÇA O SEU FOODIE GRILL



1. Tampa: contém fonte de calor e ventilador.

2. Escudo de respingos de malha removível: insere na tampa para ajudar a manter o elemento de aquecimento limpo.

3. Painel de controlo: ecrã LED sensível ao toque.

4. Panela antiaderente: grande capacidade para refeições em tamanho familiar.

5. Grelha: aço carbono para uma experiência perfeita na grelha.

6. Sonda: teste a temperatura dos alimentos.

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 ao Bergner para substituição.

INTRODUÇÃO

O Foodie Grill fornece um modo fácil e saudável de cozinhar os seus alimentos preferidos. Permite-lhe grelhar, assar, fritar a ar quente, assar, cozinhar ou desidratar tudo numa unidade.

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Nota: Quando usar o aparelho pela primeira vez, retire cuidadosamente todo o material de embalagem interno e externo, a película protetora e os 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.

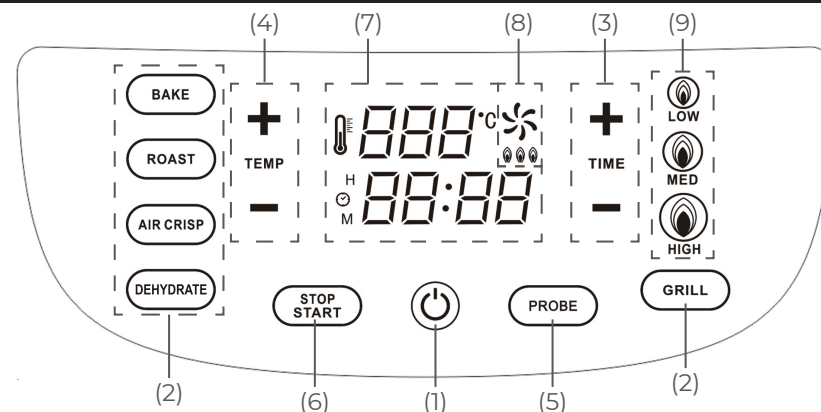
AVISO! Trata-se de uma fritadeira sem óleo que trabalha com ar quente. Não encha com óleo, gordura ou qualquer outro líquido. Risco de incêndio ou ferimentos pessoais podem resultar!

COMO REMOVER E REINSTALAR O ESCUDO DE RESPINGOS DE MALHA

Pode remover a proteção contra respingos da tampa pressionando a aba na parte superior da proteção para libertá-la. Para reinstalar a proteção contra respingos na tampa, insira o escudo de forma a alinhar as ranhuras na parte inferior da blindagem com os entalhes na tampa. Em seguida, empurre suavemente a proteção contra respingos para cima até encaixar nas abas na parte superior.

NOTA: Verifique sempre se a proteção contra respingos está no lugar ao cozinhar. Não usá-la expõe o elemento de aquecimento e o ventilador à acumulação de óleo, o que pode causar fumo excessivo.

COMO USAR O PAINEL DE CONTROLO



Nota: A máquina tem a função de pré-aquecimento. Quando for pré-aquecida até à temperatura definida, haverá um aviso para adicionar alimentos. Se não adicionar alimentos na máquina no espaço de 30 segundos, a máquina começa a funcionar automaticamente.

1. Botão de ligar/desligar

- Quando o aparelho for ligado à alimentação, o aparelho entra no modo inativo.
- Pressione o botão ligar/desligar, o ecrã de controlo acende com temperatura e tempo para configuração.
- Pressione o botão ligar/desligar a qualquer momento para interromper o processo de cozedura.

2. Botões de função

- Quando o ecrã acender com a temperatura e o tempo de configuração, pressione o botão de função correto desejado, a predefinição correspondente é exibida no ecrã.
- As funções programado são as seguintes:

Função	Horas		Temperatura		Acessórios	Virar/mexer	Pode ser usada com a sonda?
	Programado	Intervalo ajustável	Predefinição	Intervalo ajustável			
COZER	15 min	1 min~2 horas	150 C	150~200 C	panela	/	SIM
ASSAR	15 min	1 min~4 horas	190 C	120~250 C	panela	mexer	SIM
ESTALADIÇO	20 min	1 min~1 horas	200 C	150~230 C	panela+ grelhador	mexer	SIM
DESIDRATAR	6 horas	1 min~12 horas	50 C	40~90 C	panela	/	/
GRELHADOR	10 min	1 min~30 min	180 C	180 C, 220 C, 250 C	panela+ grelhador	virar	SIM

Nota: Use a tabela abaixo apenas para referência. O tempo e a temperatura de cozedura podem ter de ser ajustados, dependendo da qualidade e do tamanho dos alimentos.

O botão do grelhador também pode ser usado para escolher a temperatura.

3. Botão de definição do tempo

- Depois de escolher a função, pressione “+” ou “-” para transformar o tempo certo necessário para os seus alimentos.
- Pode ajustar o tempo de cozedura em incrementos/diminuições de 1 minuto no período de 1 hora, em 30 minutos entre 1 a 24 horas por cada pressão.
- Pressione e mantenha “+” ou “-” para uma execução mais rápida do tempo.

4. Botão de definição da temperatura

- Após escolher a função, pressione “+” ou “-” para definir a temperatura certa necessária para os seus alimentos.
- Pode ajustar a temperatura de cozedura em incrementos/diminuições de 5 °C por cada pressão.
- Para a função de GRILL, há apenas 3 níveis de temperatura, que podem ser selecionados usando os respetivos botões:
BAIXO = 180° C ; MÉDIO = 220° C ; ALTO = 250° C
 Os níveis também podem ser alterados premindo os botões + ou - para ajustar a temperatura, mas as temperaturas que podem ser selecionadas serão exclusivamente as três indicadas acima.
- Pressione e mantenha “+” ou “-” para um funcionamento mais rápido da temperatura.

5. Botão START

- Depois de selecionar a função ou a redefinição do tempo e fs temperatura, pressione o botão START para começar a cozinhar.

6. Botão STOP

- Pode parar o processo de cozedura a qualquer momento durante a cozedura pressionando o botão STOP e o aparelho faz uma pausa.

7. Visor da temperatura/do tempo

- O visor da temperatura/do tempo mostra a definição da temperatura/do tempo antes de cozinhar e a temperatura de cozedura/tempo de cozedura restante durante o processo de cozedura.

8. Visor do aquecedor/ventilador

- O visor mostra o estado de funcionamento do aquecedor e do ventilador.

9. Visor BAIXO/MÉDIO/ALTO

- É um visor de temperatura intuitivo para a função de GRELHADOR.

10. Sonda

- Para testar a temperatura dos alimentos.

PREPARE-SE PARA USAR O SEU FOODIE GRILL

- 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. Para evitar danos causados pelo calor, é recomendável colocar o aparelho numa almofada térmica isolada.

NUNCA coloque nada em cima do aparelho.

NUNCA cubra o aparelho, pois há saídas de ar na unidade.

NUNCA encha qualquer recipiente de cozedura com óleo ou líquido de qualquer tipo. Esta unidade cozinha apenas com ar quente.



Aviso! A panela, a grelha e o panela ficarão extremamente quentes durante o uso. Tenha muito cuidado para evitar ferimentos. Use uma luva de proteção de forno.

COZINHAR COM O SEU FOODIE GRILL

- Selecione os acessórios de cozinha certos (panela, grelha ou panela) para os seus alimentos e coloque-os no aparelho. Certifique-se de que a proteção contra respingos está firme na posição e feche a tampa.
- Ligue o aparelho a uma tomada com ligação à terra. O aparelho está agora no modo inativo.
- Pressione o botão ligar/desligar, a temperatura e a hora são exibidas no visor.
- Escolha a função de cozedura certa para os seus alimentos. Redefina a hora e a temperatura, se necessário.
- Pressione o botão Iniciar para pré-aquecer o aparelho. Quando o pré-aquecimento tiver terminado (o tempo varia dependendo da temperatura definida), a unidade emitirá um sinal sonoro e “Adicionar alimentos” (Add Food) surge no painel.
- Coloque os alimentos na unidade e feche a tampa. O cronómetro começará a contagem regressiva.

NOTA: nunca coloque alimentos acima da marca **MAX**.



Aviso! O aparelho e os acessórios em uso ficarão extremamente quentes durante o uso. Tenha muito cuidado para evitar ferimentos. Use luvas de proteção de forno.

NOTA: Pode abrir a tampa para verificar os alimentos durante o processo de cozedura. O aparelho fará uma pausa quando a porta for aberta. O aparelho continuará a cozinhar quando a porta for fechada novamente dentro de 2 horas. Se a porta for aberta por mais de 2 horas durante o processo de cozedura, o aparelho retornará ao modo de espera automaticamente.

- 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 irá parar automaticamente com 5 sinais sonoros e “Terminar” (End) será exibido no painel. O aparelho está agora no modo inativo.
- Abra a tampa e transfira cuidadosamente os alimentos para os pratos ou uma travessa.

⚠️ Aviso! Os acessórios ficarão muito quentes. Ao removê-los, 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/bancada ou mesa.

CUIDADO! O aparelho e os acessórios estão extremamente quentes! Use sempre luvas de forno. 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 garantirá 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 do início do processo de cozedura.
- Coloque uma assadeira no aparelho ao cozer um bolo, quiche, alimentos frágeis ou recheados.
- Também pode utilizar a o aparelho para reaquecer alimentos. Basta definir a temperatura para 150 C para até 10 minutos.
- Para alimentos fritos a ar, lubrifique levemente. Alguns alimentos, especialmente se forem frescos, beneficiam se forem regados com um pouco de óleo numa tigela separada antes de fritar. No entanto, alimentos ricos em gordura, como um bife bem marmorizado ou alimentos preparados, geralmente não requerem óleo adicional.
- Não sobrecarregue o panela ou a grelha. Muita comida, inibirá o aspeto dourado e crocante. É massa para cozinhar alimentos em lotes.
- Use utensílios de silicone ou madeira para evitar arranhar superfícies antiaderentes.
- Ao assar itens pequenos, como biscoitos, coloque a massa em papel de alumínio ou pergaminho para que possa transferir rapidamente para a unidade pré-aquecida. Deve pré-aquecer com a assadeira no lugar.

INSTRUÇÕES DE FUNCIONAMENTO

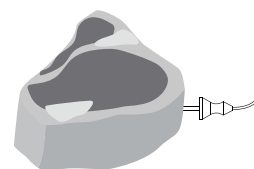
COMO COZINHAR USANDO O TERMÓMETRO DE SONDA

COMO COZINHAR USANDO O TERMÓMETRO DE SONDA

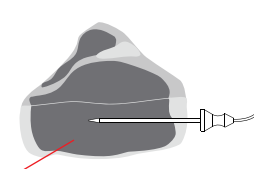
Ao contrário do termómetro de leitura instantânea, o termómetro de sonda permanece no alimento em todo o ciclo de cozedura, monitorizando constantemente a temperatura até atingir o valor definido. Pode usar o termómetro de sonda com qualquer das quatro funções de cozedura. Se usar a sonda, consulte os esboços abaixo para obter mais detalhes sobre panelas e temperaturas, mas siga as instruções apresentadas aqui para programar a unidade.

1. Coloque a unidade numa superfície dura e plana com, pelo menos, 15 cm de espaço no topo e partes laterais. Coloque a panela de cozedura na unidade (e a placa de grelhar ou panela da fritadeira, se aplicável).

2. Insira a sonda na horizontal na parte espessa do alimento (consulte os esboços). Certifique-se de que a ponta do termómetro não toca no osso. Se estiver a cozinhar vários pedaços (por exemplo, vários peitos de frango), coloque a sonda no maior.



(Imagem A)
Colocação correta
da sonda



Sensor

(Imagem B)
Colocação correta
da sonda



(Imagem C)
Colocação incorreta
da sonda

TABELA DE CULINÁRIA

Categoria	Alimento	Quantidade (g)	Tempo (min.)	Temperatura (°C)
Batata e batatas fritas	Batatas fritas finas congeladas	350-500	10-15	200
	Batatas fritas grossas congeladas	350-500	15-18	200
Carne e aves	Bife	350-650	9	250
	Costeletas de porco	350-550	9-12	250
	Lombo de porco	350-550	10	250
	Pernas de frango	350-500	20	250
	Asas de frango	350-500	10-15	250
	Peito de frango	150-500	10-18	250
Snacks	Camarão	350-500	4-6	250
	Nuggets de frango congelados	350-600	15-20	200
	Peixe congelado	300-500	8-10	250
	Espargos	250-500	6-8	250
	Espiga de milho	250-1000	15	250
	Brócolos	150-400	8-10	190
	Frutos secos	/	240	40

Categoria	Alimento	Quantidade (g)	Tempo (min.)	Temperatura (°C)
Cozer	Queques	300-550	20	180
	Pizza	300-350	11	200

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

1. Porque é que sai fumo branco da minha unidade?

O fumo branco pode ser um sinal de um escudo de respingos sujo, há muita gordura na unidade ou está a usar um tipo de óleo errado. Certifique-se de que limpa a proteção contra respingos após cada uso.

2. Porque é que os meus alimentos são cozidos de forma desigual?

É provável que haja dois culpados: superlotação e não agitar ou virar. Espalhe os alimentos com bastante espaço na grelha ou encha o panela da fritadeira a ar livremente com alimentos para deixar o ar circular. Ao grelhar ou fritar a ar, agite ou vire os alimentos pelo menos uma vez durante o cozimento para obter resultados mais uniformes.

3. Porque é que os meus alimentos não estão crocantes?

Embora possa fritar a ar sem adição de óleo, revestir os alimentos levemente com óleo (geralmente basta ½ colher de chá por lote para a maioria das receitas) ajuda a garantir resultados estaladiços. O pré-aquecimento da unidade também ajuda.

4. Porque é que a unidade está a exibir um código de erro?

Se a sua fritadeira de ar exibir E01 ou E02 no painel de controlo, significa que há um contato de fio solto ou um curto-circuito, e a unidade não funcionará. Se tal ocorrer, entre em contacto com o Apoio ao Cliente para uma substituição. Um código de erro E03 indica que a unidade está em sobreaquecimento. Desligue-a e deixe-a arrefecer antes de usar novamente.

LIMPEZA E ARRUMAÇÃO

- Desligue sempre o aparelho após cada utilização.
- Retire a ficha da tomada e deixe o aparelho arrefecer por completo antes de proceder à limpeza.
- Limpe a proteção contra respingos, dentro e fora do aparelho, com um pano quente e húmido ou uma esponja não abrasiva com detergente neutro.
- Os acessórios podem ser lavados na máquina de lavar loiça. Nunca use materiais de limpeza abrasivos.
- Certifique-se de que todos os componentes estão limpos e secos completamente antes de guardá-los.
- Arrume o aparelho num local limpo e seco.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	BGMP-9111
Voltagem	220V-240V 50Hz/60Hz
Potência nominal	1800W
Visor	LCD
Material da estrutura	PP
Capacidade do forno	7L