



BG-50037-WH



WARNING: For proper use, the user must read and understand the operator's manual before using this product.

**SAVE THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE
AIR FRYER**

CATALOGUE

ESPAÑOL	Page 03 - 08
ENGLISH	Page 09 - 13
ITALIANO	Page 14 - 19
FRANÇAIS	Page 20 - 25
DEUTSCH	Page 26 - 31
PORTUGAL	Page 32 - 37

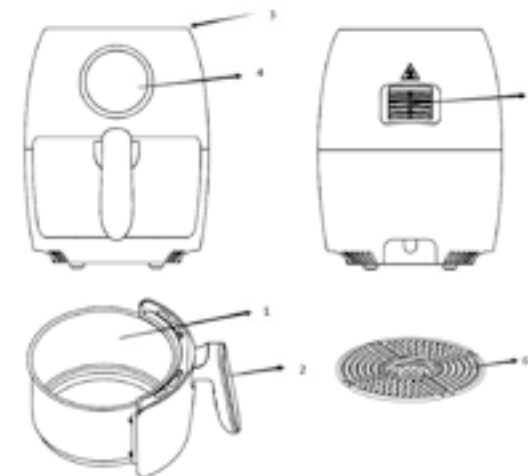
ESPAÑOL

Introducción

Esta nueva Air FRYER ofrece una manera fácil y saludable de preparar sus ingredientes. Utilizando la circulación rápida de aire caliente y un grill superior, es capaz de hacer numerosos platos. Lo mejor es que el a Air FRYER calienta los alimentos en todas las direcciones y la mayoría de los ingredientes no necesitan ningún aceite.

Descripción general (Fig. 1)

1. CUBETA
2. ASA DE LA CESTA
3. ENTRADA DE AIRE
4. PANTALLA (panel de control)
5. SALIDA DE AIRE
6. PARRILLA REDONDA



Importante

Lea atentamente este manual antes de utilizar el aparato, ya que pueden presentarse peligros si se usa de forma incorrecta.

Peligro

- No sumerja la carcasa en agua ni la enjuague bajo el grifo porque el aparato posee múltiples componentes eléctricos y de calefacción.
- Para evitar descargas eléctricas y cortocircuitos, evite que entre líquido en el aparato.
- Mantenga todos los ingredientes en la cesta para evitar cualquier contacto con los elementos de calentamiento.
- No cubra la entrada de aire o la salida de aire cuando el aparato esté funcionando.
- No toque el interior del aparato mientras está en funcionamiento.

Advertencia

- El voltaje indicado en el aparato debe corresponderse con el voltaje del suministro eléctrico.
- No utilice el aparato si hay algún daño en el enchufe, el cable principal o en otras partes.
- No acuda a ninguna persona no autorizada para sustituir o arreglar el cable de alimentación dañado.
- Mantenga el aparato y su cable eléctrico fuera del alcance de los niños.
- Mantenga el cable de alimentación alejada de las superficies calientes.
- No enchufe el aparato en una toma de corriente con toma de tierra. Verifique siempre que el enchufe está insertado bien en la toma de corriente.
- No conecte el aparato a un temporizador externo.
- No coloque el aparato sobre, o cerca de materiales combustibles, tales como manteles o cortinas.
- No coloque el aparato contra una pared o contra otro aparato. Deje al menos 10 cm de espacio libre en la parte trasera y en los laterales y 10 cm de espacio libre por encima del aparato.
- No coloque nada encima del aparato.
- No utilice el aparato para ningún otro propósito que no sea el descrito en este manual.
- No deje que el aparato funcione sin supervisión.

- Durante la fritura con aire caliente, se libera vapor caliente a través de la salida de aire. Mantenga las manos y la cara a una distancia segura del vapor y de las aberturas de salida de aire. Tenga también cuidado con el vapor y el aire caliente cuando retire la cesta del aparato.
 - Las superficies accesibles pueden calentarse durante el uso.
 - Desenchufe inmediatamente el aparato si ve que sale humo oscuro del mismo.
- Espera a que deje de salir humo antes de retirar la cesta del aparato.

Precaución

- Asegúrese de que el aparato está colocado en una superficie horizontal, uniforme y estable.
- Este aparato solo es apto para uso doméstico. Puede no ser adecuado para ser utilizado de forma segura en entornos tales como, cocinas de personal, granjas, moteles y otros establecimientos residenciales.
- La garantía se anulará si el aparato se usa para fines profesional o semiprofesionales o si no se usa de acuerdo a las instrucciones.
- Desenchufe siempre el aparato cuando no esté en uso.
- El aparato necesita aproximadamente 30 minutos de enfriamiento antes de proceder a su manipulación o limpieza de forma segura.

Apagado automático

El aparato tiene un temporizador incorporado que apagará automáticamente el aparato cuando la cuenta atrás llegue a cero.

Campos electromagnéticos (CEM)

El aparato cumple con todas las normas relativas a los campos electromagnéticos (CEM).

Antes de usar por primera vez

1. Retire todos los materiales de embalaje y pegatinas o etiquetas.
2. Limpie la cesta y el plate grill de aceite con agua caliente, con un poco de detergente y un esponja no abrasiva. .
3. Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño. Y no hay necesidad de llenar el recogedor de aceite con aceite y grasa para freír ya que el aparato funciona con aire caliente.

Preparación para el uso

Coloque el aparato sobre una superficie estable, horizontal y nivelada.

No coloque el aparato sobre una superficie que no sea resistente al calor.

Uso del aparato

Este aparato sirve para preparar una gran variedad de platos.

Freír con aire caliente

1. Enchufe el aparato en una toma de corriente con toma de tierra.
2. Utilice el asa de la cesta para sacar la cesta de la freidora.
3. Coloque los ingredientes en la cesta.
4. Deslice la cesta nuevamente dentro de la freidora y cierre la puerta.
5. Seleccione la temperatura y tiempo adecuado en la pantalla digital. Ver el apartado de Configuración en este capítulo para determinar la temperatura correcta.
6. Determine el tiempo de preparación requerido para el ingrediente (consulte la sección de Configuración en este capítulo).

Agregue 3 minutos al tiempo de preparación si el aparato está frío.

Nota: Si lo desea, también puede precalentar el aparato sin ningún ingrediente dentro. En ese caso, ajuste la temperatura a más de 3 minutos y espere hasta que pasen unos 3 minutos. A continuación, llene el cesto y espere el tiempo ajustado.



Temporizador/Ajuste de la temperatura

- a. Los ajustes de la hora y la temperatura se muestran en el panel digital.
- b. El temporizador comienza la cuenta regresiva del tiempo de preparación establecido.

8. Algunos ingredientes requieren ser agitados a media cocción (ver sección «Configuración» en este capítulo). De esta manera, saque la cesta del aparato por el asa y sacúdala. Luego deslice la cesta de nuevo en la freidora.

9. Al terminar la cocción. Saque la cesta del aparato y colóquela en el soporte resistente al calor.

Nota: También puede apagar el aparato manualmente. Para hacerlo, presione el icono encender/apagar que se señala en la imagen y este icono parpadeará unos segundos hasta que se apague.

10 .Verifique si los ingredientes están listos.

Si los ingredientes aún no están listos, simplemente vuelva a colocar la cesta en el aparato y ajuste el temporizador a unos minutos adicionales.

11. Vacíe la cesta en un bol o en un plato.

Consejo: Para retirar ingredientes grandes o frágiles, sáquelos de la cesta con un par de tenazas.

12. Cuando un lote de ingredientes está listo, la freidora está instantáneamente lista para preparar otro lote.



Ajustes

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

	Min-Max Cantidad (g)	Tiempo (min.)	Temp. (°C)	Sacudir	Información Adicional
Patatas fritas					
Patatas congeladas finas	300-400	18-22	180	Sí	
Patatas congeladas gruesas	300-400	20-25	180	Sí	
Patatas gratinadas	500	15-20	200	No	
Carne y ave					
Filetes	100-500	8-15	180	No	Chuleta, solomillo, filete...
Chuletas de cerdo	100-500	10-15	180	No	
Hamburguesa	100-500	10-15	180	No	
Rollito de salchicha y bacon	100-500	8-12	180	No	
Muslos	100-500	25-35	180	No	

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

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

Como la tecnología Rapid Air recalienta el aire del interior del aparato al instante, tirar de la cesta momentáneamente hacia fuera durante la fritura apenas afectará al proceso.

Consejos

- Los ingredientes más pequeños generalmente requieren un tiempo de cocción más corto que los ingredientes más grandes.
- Una mayor cantidad de ingredientes sólo requiere un tiempo de preparación ligeramente mayor, una menor cantidad de ingredientes sólo requiere un tiempo de preparación ligeramente menor.
- Agitar los ingredientes más pequeños a mitad de cocción optimiza el resultado final y evita que los ingredientes se frían de forma desigual.
- Añada un poco de aceite a las patatas frescas para conseguir un resultado crujiente. Fría sus ingredientes en la FRYER al cabo de pocos minutos de agregar el aceite.

- No prepare ingredientes extremadamente graso como salchichas en la freidora.
- Los aperitivos que se pueden preparar en el horno también se pueden preparar en la freidora.
- La cantidad óptima para preparar patatas fritas crujientes es de 500 g.
- Utilice masa ya preparada para hacer aperitivos rellenos de forma rápida y sencilla. La masa ya preparada requiere menos tiempo de cocción que la masa casera.
- Coloque un molde o una fuente de horno en la cesta de la freidora si desea hornear un pastel o quiche o si desea freír ingredientes frágiles o rellenos.
- También puede usar la freidora para recalentar ingredientes. Ajuste la temperatura a 150°C hasta 10

minutos.

Nota: Agregue 3 minutos al tiempo de preparación cuando comience a freír mientras la freidora está todavía fría.

Limpieza

Limpie el aparato después de cada uso.

No limpie la cesta ni el interior del aparato con utensilios metálicos de cocina o materiales de limpieza abrasivos, ya que esto puede dañar su recubrimiento antiadherente.

1. Retire el enchufe de red de la toma de corriente y deje que el aparato se enfríe.
2. Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo.
3. Limpie la placa colectora de aceite y la cesta con agua caliente, un poco de detergente líquido y una esponja no abrasiva.

Puede eliminar cualquier resto de suciedad con un líquido desengrasante.

Consejo: Si hay suciedad adherida a la cesta o al fondo de la placa colectora de aceite, llene la placa con agua caliente

4. Limpie el interior del aparato con agua caliente y una esponja no abrasiva.
5. Limpie el elemento calefactor con un cepillo de limpieza para eliminar cualquier residuo de comida.

Almacenamiento

1. Desenchufe el aparato y espere a que se enfríe por completo.
2. Asegúrese de que todas las piezas estén limpias y secas.

Medioambiente

No tire el aparato con la basura doméstica al final de su vida útil. Entréguelo en el punto de recogida oficial para su reciclaje. Al hacerlo, usted está contribuyendo a la protección del medioambiente.

Especificaciones:

220-240V 50/60HZ 1000W



El símbolo ubicado en el producto o en las instrucciones indica que los equipos eléctricos o electrónicos no se deben desechar junto con la basura doméstica al final de su vida útil.

En la UE existen puntos de recolección separados para reciclar residuos.

Para más información, consulte con las autoridades locales o con el distribuidor donde adquirió el producto.

GARANTÍA DEL PRODUCTO

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

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

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

disponible, por uno similar.

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

Servicio de atención al cliente
E-mail: sat@bergnereurope.com
Telf.: +34 976 108 538

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

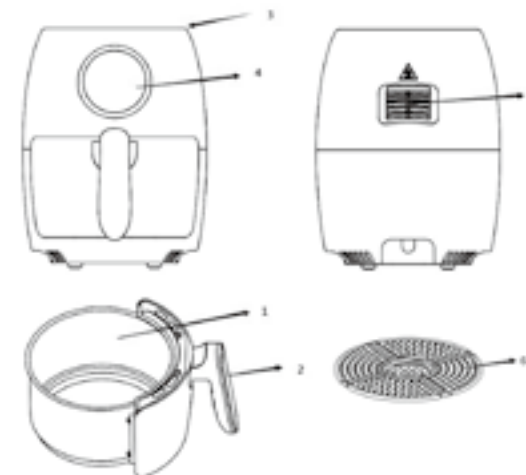
ENGLISH

Introduction

This all now Air FRYER provides an easy and healthy way of preparing your favorite ingredients. By using hot rapid air circulation and a tpo grill, it is able to make numerous dishes. The best part is that the a Air FRYER heats food at all directions and most of the ingredients do not need any oil.

General description(Fig.1)

1. PAN
2. BASKET HANDLE
3. AIR INLET
4. SCREEN (control panel)
5. AIR OUTLET
6. ROUND GRILL



Important

Please read this manual carefully before any using of the appliance as dangers may occur under incorrect operations.

Danger

- Do not immersing the honsing in water or rinsing under the tap due to the multi electrical and heating components.
- Avoid any liquid enter the appliance to prevent from electric shock or short-circuit.
- Keep all ingredients in the basket to prevent any contact from heating elements.
- Do not cover the air inlet and the air outlet when the appliance is working.
- Do not touch the inside of the appliance while it is operating.

Warning

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

- During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and form the air outlet openings.
 - Also be careful of hot steam and air when you remove the basket from the appliance.
 - Any accessible surfaces may become hot during use.
 - Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance.
- Wait for the smoke emission to stop before you remove the basket from the appliance.

Caution

- Ensure the appliance is placed on a horizontal, even and stable surface.
- This appliance is designed for household use only. It may not suitable to be safely used in environments such as staff kitchens, farms, motels, and other non-residential environments.
- The guarantee is invalid if the appliance is used for unprofessional or semi-professional purposes, or it is not used according to instructions.
- Always unplug the appliance while not using.
- The appliance needs approximately 30 minutes to cool down for handle or cleaning safely.

Automatic switch-off

The appliance has a build in timer, it will automatically shut down the appliance when count down to zero.

Electromagnetic fields (EMF)

The appliance complies whit all standards regarding Electro-Magnetic fields (EMF).

Before first use

1. Remove all packaging materials and stickers or labels.
2. Clean the basket and oil catch plate with hot water, whit some washing liquid and a non-abrasive sponge.
3. Wipe inside and outside of the appliance whit a cloth. And there is no need to fill the Oil catch plate whit oil and frying fat as the appliance works on hot air.

Preparing for use

Place the appliance on a stable, horizontal and even surface.

Do not place the appliance on non-heart-resistant surface.

Using the appliance

This appliance is able to prepare a huge range of dishes.

Hot air frying

1. Connect the mains plug into an earthed wall socket.
2. Use the basket handle and pull the basket out of air fryer
3. Place the ingredients in the basket
4. Slide the Basket back into the Air fryer and close the door
5. Select the appropriate temperature and time on the digital display. See section 'Settings' in this chapter to determine the right temperature
6. Determine the required preparation time for the ingredient (see section 'Settings' in this chapter).



timer / temperature setting

Add 3 minutes to preparation time if the appliance is cold

Note: If you want, you can also preheat the appliance without any ingredients inside. In that case, set the temperature for more than 3 minutes and wait until after about 3 minutes. Then fill the basket and wait for the time.

- a. Setting time and temperature will shown on digital panel.

- b. The timer starts counting down the set preparation time.

8. Some ingredients require to shake halfway during the preparation time (see section 'Settings' in this chapter). By this way, pull the basket out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the basket back into the magic fryer

9. When cooking finished. Pull the basket out of the appliance and place it on the heat-resistant holder

Note: You can also turn off the device manually. Do like this, press the on/off icon shown in the image and this icon will flash for a few seconds until it is turned off.



10. Check if the ingredients are ready. If the ingredients are not ready yet, simply slide the basket back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.

11. Empty the basket into a bowl or onto a plate.

Tip: To remove large or fragile ingredients, lift the ingredients out of the basket by a pair of tongs.

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

Settings

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

	Min-Max Amount (g)	Time (min.)	Temp. (°C)	Shake	Extra information
Potato & fries					
Thin frozen fries	300-400	18-22	180	Yes	
Thick frozen fries	300-400	20-25	180	Yes	
Potato gratin	500	15-20	200	No	
Meat & Poultry					
Steak	100-500	8-15	180	No	T-bone steak, sirloin steak...
Pork chops	100-500	10-15	180	No	
Hamburger	100-500	10-15	180	No	
Sausage roll in bacon	100-500	8-12	180	No	
Drumsticks	100-500	25-35	180	No	
Chicken breast	100-500	8-12	180	No	

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

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

Because the Rapid Air technology reheats the air inside the appliance instantly, pull the basket briefly out of the appliance during hot air frying barely disturbs the process so as to avoid being burned by the steam.

Tips

- **Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.**
- **A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time, a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.**
- **Shaking smaller ingredients halfway during the preparation time optimizes the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.**
- **Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the fryer within a few minutes after you adding the oil.**

- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the FRYER.
- Snacks can be prepared in an oven can also be prepared in the FRYER.
- The optimal amount for prepare crispy fries is 500 grams.
- Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.
- Place a baking tin or oven dish in FRYER basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients.
- You can also use the FRYER to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150 °C for up to 10 minutes.

Note: Add 3 minutes to the preparation time when you start frying while the FRYER is still cold.

Cleaning

Clean the appliance after every use.

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

1. Remove the mains plug from the wall socket and make the appliance cool down.
2. Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.
3. Clean the oil catch plate and basket with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.

You can remove any remaining dirt by degreasing liquid.

Tip: If dirt is stuck to the basket or the bottom of the oil catch plate, fill the plate with hot water.

4. Clean the inside of the appliance with hot water and non-abrasive sponge.
5. Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues.

Storage

1. Unplug the appliance wait for complete cooled down
2. Make sure all parts are clean and dry.

Environment

Do not throw away the appliance with the normal household waste when it is exhausted, but hand it in at official collection point for recycling. By doing this, you do contribution to environmental protection

Specification

220-240V 50/60HZ 1000W



This symbol on the product or in the instructions means that your electrical and electronic equipment should be disposed at the end of its life separately from your household waste.

There are separate collection systems for recycling in the EU. For more information, please contact the local authority or your retailer where you purchased the product.

PRODUCT WARRANTY

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

The product you acquire is intended to be used only in standard home, thus guarantee does not include use in professional establishments, bad use, or abnormal wear not according to the care tips provided. If you find your product defective during the guarantee period, the owner may send the product well-identified with name and contact phone, with postage paid to: Bergner Europe S.L., Carretera del Aeropuerto, Kilómetro. 4, Edificio San Lamberto, Planta 3, 50011 Zaragoza, España. Bergner Europe S.L will then examine the product, and if it is found to be defective, BERGNER will replace the product for a new one, or, a similar product if it is no longer available.

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

Customer service

Email: sat@bergnereurope.com

Telephone: +34 976 108 538

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

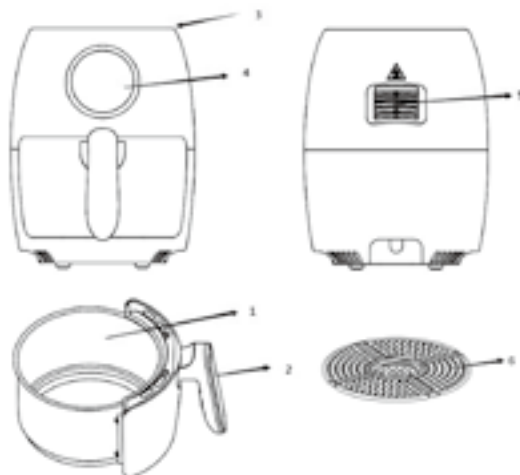
ITALIANO

Introduzione

Questa FRIGGITRICE AD ARIA permette di preparare le proprie pietanze preferite in modo facile e sano. Grazie a una rapida circolazione dell'aria e al grill, è possibile cucinare un'ampia varietà di piatti. Inoltre, questa FRIGGITRICE AD ARIA riscalda gli alimenti in tutte le direzioni e cuoce la maggior parte degli ingredienti senza l'aggiunta di olio.

Descrizione dell'apparecchio (Fig.1)

1. CONTENITORE
2. MANICO DEL CONTENITORE
3. GRIGLIA DI INGRESSO DELL'ARIA
4. DISPLAY (PANNELLO DI CONTROLLI)
5. USCITA DELL'ARIA
6. BISTECCHIERA ROTONDA



Importante

Leggere attentamente questo manuale prima di usare l'apparecchio per evitare pericoli dovuti a un uso scorretto.

Avvertenze

- Non immergere l'apparecchio nell'acqua e non risciacquarlo sotto l'acqua corrente a causa della presenza di componenti elettrici suo interno.
- Evitare l'infiltrazione di liquidi nell'apparecchio per evitare il rischio di scossa elettrica o corto circuito.
- Mantenere tutti gli ingredienti nel contenitore per evitare che entrino a contatto con gli elementi riscaldanti.
- Non coprire le griglie di ingresso e di uscita dell'aria quando l'apparecchio è in funzione.
- Non toccare l'interno dell'apparecchio quando è in funzione.

Avvertenze

- Verificare che la tensione riportata sull'apparecchio corrisponda a quella della rete elettrica.
- Non usare l'apparecchio se la spina, il cavo o altre parti sono danneggiati.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, non deve essere riparato o sostituito da persone non autorizzate.
- Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini.
- Tenere il cavo di alimentazione lontano da superfici calde.
- Collegare l'apparecchio a una presa di corrente dotata di messa a terra. Assicurarsi che la spina sia inserita correttamente nella presa di corrente.
- Non collegare l'apparecchio a un timer esterno.

- Non posizionare l'apparecchio sopra o in prossimità di materiali combustibili come tovaglie e tende.
 - Non posizionare l'apparecchio contro una parete o contro altri apparecchi. Lasciare almeno 10 cm di spazio libero sopra, ai lati e sulla parte posteriore dell'apparecchio.
 - Non posizionare alcun oggetto sopra l'apparecchio.
 - Non usare l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti in questo manuale.
 - Non lasciare l'apparecchio in funzione senza supervisione.
 - Durante la frittura ad aria calda, dalle griglie di uscita dell'aria fuoriuscirà aria calda. Tenere le mani e il viso a una distanza di sicurezza dal vapore e dalle aperture di uscita dell'aria.
- Inoltre, prestare attenzione alla fuoriuscita di vapore e aria calda durante la rimozione del contenitore dall'apparecchio.
- Le superfici accessibili possono diventare calde durante l'uso.
 - Scollegare immediatamente l'apparecchio se emette del fumo scuro.
- Attendere che l'apparecchio smetta di emettere fumo prima di rimuovere il contenitore.

Attenzione

- Assicurarsi che l'apparecchio sia posizionato su una superficie orizzontale, piana e stabile.
- Questo apparecchio è destinato al solo uso domestico. Non è adatto all'uso in ambiti non domestici come cucine riservate al personale, case coloniche, motel e altri ambienti analoghi.
- L'uso dell'apparecchio per scopi poco professionale o semi-professionali e il mancato rispetto delle istruzioni comportano l'annullamento della garanzia.
- Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente quando non è in uso.
- Prima di toccare o pulire l'apparecchio, attendere circa 30 minuti affinché si raffreddi.

Spegnimento automatico

L'apparecchio integra un timer che spegne automaticamente l'apparecchio.

Campi elettromagnetici (EMF)

L'apparecchio è conforme a tutti gli standard relativi ai campi elettromagnetici (EMF).

Operazioni preliminari

1. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio e gli adesivi o le etichette.
2. Pulire il contenitore e la vaschetta di raccolta dell'olio con acqua calda, detersivo e una spugna non abrasiva.
3. Pulire l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno.

Preparazione all'uso

Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, orizzontale e a livello.

Non posizionare l'apparecchio su una superficie non resistente al calore.

Destinazione d'uso

Questo apparecchio permette di cuocere un'ampia gamma di pietanze.

Frittura ad aria calda

1. Collegare la spina a una presa di corrente dotata di messa a terra.
2. Estrarre il contenitore usando il manico.
3. Versare gli ingredienti nel contenitore.
4. Riposizionare il contenitore all'interno dell'apparecchio e chiudere per bene.
5. Selezionare temperatura e tempo di cottura desiderati utilizzando gli appositi pulsanti. Consultare la sezione "Impostazioni" più avanti per determinare la temperatura corretta.
6. Determinare il tempo di cottura necessario in base all'alimento (consultare la sezione "Impostazioni" più avanti).



Impostazioni tempo/temperatura

Aggiungere 3 minuti al tempo di cottura se l'apparecchio è freddo.

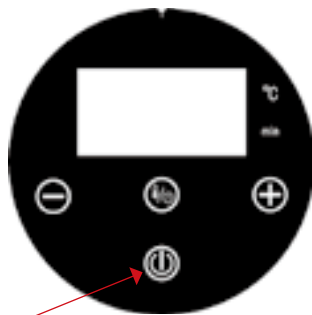
Nota: se desiderato, è possibile preriscaldare l'apparecchio senza ingredienti al suo interno. In tal caso, impostare la temperatura per più di 3 minuti e attendere circa 3 minuti. Quindi riempire il cestello e attendere lo scadere dell'intervallo.

- Tempo e temperatura impostati verranno mostrati nel display.
- Il timer inizierà il conto alla rovescia.

8. Alcuni ingredienti devono essere girati a metà cottura (consultare la sezione "Impostazioni" più avanti). Estrarre il contenitore dall'apparecchio usando l'impugnatura, scuoterlo e riposizionarlo nell'apparecchio.

9. Una volta finita la cottura, estrarre. Estrarre il contenitore dall'apparecchio e posizionarlo su un supporto resistente al calore.

Nota: È possibile spegnere manualmente l'apparecchio. Per farlo, premere sul pulsante di accensione/spegnimento mostrato nell'immagine. L'icona lampeggerà per qualche secondo e l'apparecchio si spegnerà.



10. Verificare che gli ingredienti siano pronti. Se gli ingredienti non sono pronti, riposizionare il contenitore all'interno dell'apparecchio e proseguire la cottura per qualche minuto.

11. Trasferire gli alimenti dal contenitore in un recipiente o un piatto.

Suggerimento: per rimuovere ingredienti grandi o fragili, sollevarli dal contenitore con un paio di pinze.

12. Al termine della preparazione di una porzione di ingredienti, l'apparecchio è immediatamente pronto per la cottura di un'altra porzione.

Impostazioni

La tabella seguente illustra le impostazioni principali a seconda dell'alimento.

	Quantità min-max (g)	Tempo (min)	Temp. (°C)	Scuotere	Note
Patate fresche e fritte					
Patatine surgelate sottili	300-400	18-22	180	Sì	
Patatine surgelate spesse	300-400	20-25	180	Sì	
Patate gratinate	500	15-20	200	No	
Carne					

Bistecca	100-500	8-15	180	No	Bistecca alla fiorentina, lombata, filetto...
Costine di maiale	100-500	10-15	180	No	
Hamburger	100-500	10-15	180	No	
Rotolo di salsiccia alla pancetta	100-500	8-12	180	No	
Cosce di pollo	100-500	25-35	180	No	
Petto di pollo	100-500	8-12	180	No	
Snack					
Involtni primavera	100-400	4-8	180	Sì	Sposta cestino
Crocchette di pollo surgelate	100-500	10-15	180	Sì	
Bastoncini di pesce surgelati	100-400	10-15	180	Sì	
Snack al formaggio impanati surgelati	100-400	8-12	180	Sì	Sposta cestino
Verdure ripiene	100-400	10-20	180	No	Pronti da cuocere
Cottura al forno					
Torta	300	30-40	180	No	Usare una teglia
Quiche	400	30-40	180	No	
Muffin	300	8-12	180/	No	Usare una teglia o una tortiera
Snack dolci	400	8-12	180	No	

Nota: questi valori sono indicativi. Poiché gli alimenti possono variare in base a origine, dimensioni, forma e marca, non è possibile garantire risultati ottimali.

Poiché la tecnologia di cottura rilascia l'aria all'interno dell'apparecchio in modo istantaneo, Estrarre brevemente il cestello durante la cottura ad aria calda non influisce in modo significativo sul processo di cottura per evitare il rischio di ustioni causate dal vapore.

Suggerimenti

- Generalmente, gli ingredienti di piccole dimensioni richiedono un tempo di cottura inferiore rispetto agli ingredienti di grandi dimensioni.
- Una grande quantità di alimenti richiede un tempo di cottura maggiore, mentre una piccola quantità di alimenti richiede un tempo di cottura minore.
- Scuotere gli ingredienti di piccole dimensioni a metà cottura per ottenere migliori risultati e

una cottura uniforme.

• **Aggiungere un po' di olio durante la cottura di patatine fritte fresche per risultati croccanti.**
Cuocere gli alimenti nella friggitrice ad aria entro pochi minuti dall'aggiunta dell'olio.

- Questa friggitrice ad aria non è adatta alla cottura di alimenti estremamente grassi come le salsicce.
- Questa friggitrice ad aria è adatta a preparare gli stessi alimenti che possono essere cotti in un forno.
- La quantità ottimale di patatine fritte è 500 grammi.
- Usare un impasto pronto per preparare snack farciti in modo rapido e veloce. Gli impasti pronti richiedono inoltre un tempo di preparazione inferiore rispetto agli impasti fatti in casa.
- Posizionare una tortiera o una teglia da forno nel contenitore dell'apparecchio se si desidera cuocere una torta, una quiche o alimenti fragili o ripieni.
- 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.

Nota: aggiungere 3 minuti al tempo di cottura quando l'apparecchio è ancora freddo.

Pulizia

Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo.

Non pulire il contenitore e le superfici interne dell'apparecchio con utensili metallici o prodotti abrasivi per evitare di danneggiare il rivestimento antiaderente.

1. Scollegare la spina dalla presa di corrente e attendere che l'apparecchio si raffreddi.
2. Pulire l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.
3. Pulire il contenitore e la "griglia con acqua calda, detersivo e una spugna non abrasiva.

Rimuovere eventuali residui con un liquido sgrassante.

Suggerimento: se sul contenitore o sulla griglia si accumulano dei residui, lasciare i componenti in ammollo con acqua calda e un po' di detersivo per stoviglie.

4. Pulire l'interno dell'apparecchio con acqua calda e una spugna non abrasiva.
5. Pulire l'elemento riscaldante con una spazzola per rimuovere eventuali residui alimentari.

Conservazione

1. Scollegare la spina dalla presa di corrente e attendere che l'apparecchio si raffreddi.
2. Assicurarsi che tutti i componenti siano puliti e asciutti.

Protezione ambientale

Non smaltire l'apparecchio insieme ai normali rifiuti domestici ma portarlo presso un apposito punto di raccolta affinché venga riciclato. In questo modo sarà possibile contribuire alla protezione dell'ambiente.

Specifiche tecniche

220-240V 50/60HZ 1000W



Questo simbolo, riportato sul prodotto o nel manuale di istruzioni, significa che gli apparecchi elettrici ed elettronici devono essere raccolti e smaltiti separatamente dai rifiuti domestici. Nell'UE sono presenti appositi punti di raccolta. Per maggiori informazioni, contattare le autorità locali o il rivenditore del prodotto.

GARANZIA DEL PRODOTTO

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

Il prodotto che acquisti è destinato al solo uso domestico, quindi la garanzia non copre l'uso

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

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

Servizi clienti

E-mail: sat@bergnereurope.com

Telefono: +34 976 108 538

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

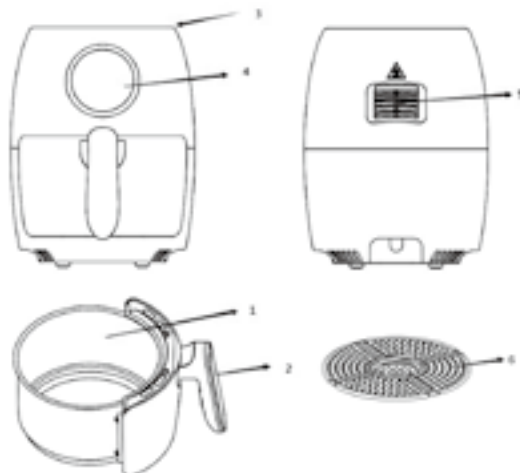
FRANÇAIS

Introduction

Cette FRITEUSE à air constitue un moyen simple et plus sain de cuire vos aliments préférés. En utilisant la circulation rapide de l'air chaud et un grill, elle est capable de préparer de nombreux plats. Ce qu'il y a de mieux avec la FRITEUSE à air, c'est qu'elle chauffe les aliments dans toutes les directions et la plupart des ingrédients n'ont pas besoin d'huile.

Description générale (schéma 1)

1. CUVE
2. POIGNÉE DU PANIER
3. ENTRÉE D'AIR
4. ÉCRAN (PANNEAU DE COMMANDE)
5. SORTIE D'AIR
6. GRIL ROND



Important

Veuillez lire attentivement ce manuel avant toute utilisation de l'appareil car des dangers peuvent survenir en cas d'utilisation incorrecte.

Danger

- N'immergez pas le boîtier dans l'eau et ne le rincez pas sous un robinet pour ne pas endommager les composants électriques et les éléments chauffants.
- Pour éviter les décharges électriques et les courts-circuits, empêchez les liquides de pénétrer dans l'appareil.
- Gardez tous les ingrédients dans le panier pour éviter tout contact avec les éléments chauffants.
- Ne couvrez pas l'entrée d'air ou la sortie d'air lorsque l'appareil fonctionne.
- Ne touchez jamais l'intérieur de l'appareil pendant qu'il fonctionne.

AVERTISSEMENT

- Vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension du réseau local.
- N'utilisez pas l'appareil s'il y a des dommages sur la fiche, le cordon principal ou d'autres pièces.
- Ne vous adressez pas à une personne non autorisée pour remplacer ou réparer le cordon principal endommagé.
- Gardez l'appareil et son cordon secteur hors de portée des enfants.
- Gardez le cordon d'alimentation éloigné des surfaces chaudes.
- Ne branchez pas l'appareil sur une prise murale reliée à la terre. Assurez-vous toujours que la prise est correctement insérée dans la prise murale.
- Ne connectez pas l'appareil à une minuterie externe.
- Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité de matériaux combustibles tels qu'une nappe ou des rideaux.
- Ne placez pas l'appareil contre un mur ou contre un autre appareil. Laissez au moins 10 cm d'espace

libre à l'arrière et sur les côtés et 10 cm d'espace libre au-dessus de l'appareil.

- Ne placez rien sur le dessus de l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce manuel.
- Ne laissez pas l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Pendant la friture à l'air chaud, de la vapeur chaude est libérée par les orifices de sortie d'air. Gardez vos mains et votre visage 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 lorsque vous retirez le panier de l'appareil.
- Toutes les surfaces accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation.
- Débranchez immédiatement l'appareil si vous voyez de la fumée noire s'échapper de l'appareil. Attendez que l'émission de fumée s'arrête avant de retirer le panier de l'appareil.

Attention

- Assurez-vous que l'appareil est placé sur une surface horizontale, plane et stable.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Il peut ne pas convenir pour être utilisé en toute sécurité dans des environnements tels que les cuisines du personnel, les fermes, les motels et autres environnements non résidentiels.
- La garantie n'est pas valable si l'appareil est utilisé à des fins peu professionnelles ou semi-professionnelles ou s'il n'est pas utilisé conformément aux instructions.
- Débranchez toujours l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
- L'appareil a besoin d'environ 30 minutes pour refroidir avant d'être manipulé ou nettoyé en toute sécurité.

Arrêt automatique

L'appareil est équipé d'une minuterie intégrée qui l'éteint automatiquement lorsque le compte à rebours atteint zéro.

Champs électromagnétiques (CEM)

L'appareil est conforme à toutes les normes concernant les champs électromagnétiques (EMF).

Avant la première utilisation

1. Retirez tous les matériaux d'emballage et les autocollants ou étiquettes.
2. Nettoyez le panier et la plaque de récupération d'huile à l'eau chaude, avec un peu de liquide de lavage et une éponge non abrasive.
3. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon. Et il n'est pas nécessaire de remplir la plaque de récupération d'huile et de graisse de friture car l'appareil fonctionne à l'air chaud.

Préparation à l'utilisation

Placez l'appareil sur une surface stable, horizontale et plane.

Ne placez pas l'appareil sur une surface non résistante au feu.

Utilisation de l'appareil

Cet appareil permet de préparer une vaste gamme de plats.

Friture à l'air chaud

1. Branchez la fiche secteur dans une prise murale reliée à la terre.
2. Utilisez la poignée du panier et sortez le panier de la friteuse à air.
3. Placez les ingrédients dans le panier.
4. Faites glisser le panier dans la friteuse à air et fermez la porte.
5. Sélectionnez la température et la durée appropriées sur l'écran numérique. Voir la section «Réglages» dans ce chapitre pour déterminer la bonne température.
6. Déterminez le temps de préparation requis pour l'ingrédient (voir la section «Réglages» dans le présent chapitre).



Réglage du minuteur / température

Ajoutez 3 minutes au temps de préparation si l'appareil est froid.

Remarque : Si vous le souhaitez, vous pouvez également préchauffer l'appareil sans aucun ingrédient à l'intérieur. Dans ce cas, réglez la température pour plus de 3 minutes et attendez un peu plus de 3 minutes ensuite. Puis, remplissez le panier et attendez le temps nécessaire.

- a. Les réglages de l'heure et de la température s'affichent sur le panneau numérique.
- b. La minuterie commence à décompter le temps de préparation réglé.

Conseil : Si vous avez réglé la durée à la moitié du temps de préparation, vous devez secouer les ingrédients lorsque vous entendez la sonnerie du minuteur. Cependant, cela signifie que vous devez régler à nouveau la minuterie sur le temps de préparation restant.

9. Lorsque la cuisson est terminée. Sortez le panier de l'appareil et placez-le sur le support résistant à la chaleur.

Remarque : Vous pouvez également éteindre l'appareil manuellement. Pour ce faire, appuyez sur l'icône marche/arrêt illustrée sur le schéma et cette icône clignotera pendant quelques secondes jusqu'à ce que l'appareil soit éteint.



10. Vérifiez si les ingrédients sont prêts. Si les ingrédients ne sont pas encore prêts, remettez simplement le panier dans l'appareil et réglez le minuteur sur quelques minutes supplémentaires.

11. Videz le panier dans un bol ou sur une assiette.

Conseil : Pour retirer les ingrédients volumineux ou fragiles, soulevez-les du panier à l'aide d'une pince.

12. Lorsqu'un lot d'ingrédients est prêt, la friteuse magique est instantanément prête pour la préparation d'une autre fournée.

Réglages

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

	Min-Max Quantité (g)	Durée (min.)	Temp. (°C)	Secouer	Informations supplémentaires
Pommes de terre et frites					
Frites surgelées fines	300-400	18-22	180	Oui	
Frites surgelées épaisses	300-400	20-25	180	Oui	
Gratin de pommes de terre	500	15-20	200	N°	

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

Remarque : Gardez à l'esprit que ces réglages sont des indications. Les ingrédients étant différents en termes d'origine, de taille, de forme et de marque, nous ne pouvons pas garantir le meilleur réglage pour vos ingrédients.

Puisque la technologie à air rapide réchauffe instantanément l'air à l'intérieur de l'appareil, tirez brièvement le panier hors de l'appareil pendant la friture à air chaud pour ne pas perturber le processus et afin d'éviter de vous brûler par la vapeur.

Conseils

- Les ingrédients plus petits nécessitent généralement une durée de cuisson plus courte que les aliments préférés.
- Une plus grande quantité d'ingrédients nécessite un temps de préparation légèrement plus long, tandis qu'une plus petite quantité d'ingrédients nécessite un temps de préparation légèrement plus court.
- Remuez les petits ingrédients à mi-cuisson de la préparation permet d'optimiser le résultat final et d'éviter une friture inégale.

• **Ajoutez un peu d'huile aux pommes de terre fraîches pour obtenir un résultat croustillant. Faites frire vos ingrédients dans la friteuse à air quelques minutes après avoir ajouté l'huile.**

- Ne préparez pas d'ingrédients extrêmement gras, tels que des saucisses dans la FRITEUSE à air.
- Les snacks qui peuvent être préparés dans un four peuvent également être préparés dans la FRITEUSE à air.
- La quantité optimale pour préparer des frites croustillantes est de 500 grammes.
- Utilisez la pâte préfabriquée pour préparer rapidement et facilement des en-cas garnis. La pâte préfabriquée nécessite également une durée de préparation plus courte que celle de la pâte faite maison.
- Placez un moule ou un plat à four dans le panier de la FRITEUSE si vous voulez faire cuire un gâteau ou une quiche, ou si vous voulez frire des ingrédients fragiles ou des ingrédients farcis.
- Vous pouvez également utiliser la FRITEUSE pour réchauffer des ingrédients. Pour réchauffer des ingrédients, réglez la température à 150°C pendant 10 minutes au maximum.

Remarque : Ajoutez 3 minutes au temps de préparation lorsque vous commencez à frire pendant que la FRITEUSE est encore froide.

Nettoyage

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

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

1. Débranchez la fiche secteur de la prise murale et laissez refroidir l'appareil.
2. Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
3. Nettoyez la plaque et le panier de récupération de l'huile avec de l'eau chaude, un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive.

Vous pouvez éliminer les saletés restantes avec un liquide dégraissant.

Conseil : Si des saletés sont collées au panier ou au fond de la plaque de récupération de l'huile, remplissez la plaque d'eau chaude avec un liquide dégraissant.

4. Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive.
5. Nettoyez l'élément chauffant à l'aide d'une brosse de nettoyage pour éliminer les résidus d'aliments.

Rangement

1. Débranchez l'appareil et attendez qu'il soit complètement refroidi.
2. Assurez-vous que toutes les pièces sont propres et sèches.

Environnement

Lorsque l'appareil est épuisé, ne le jetez pas avec les déchets ménagers normaux, mais déposez-le dans un centre de collecte officiel pour le recyclage. En faisant cela, vous contribuez à la protection de l'environnement.

Spécifications

220-240V 50/60HZ 1000W



Participation à la protection de l'environnement!
Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.

GARANTIE DU PRODUIT

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

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

fournis. Si vous trouvez votre produit défectueux pendant la période de garantie, Le propriétaire peut envoyer le produit bien identifié avec le nom et le téléphone de contact, avec le port payé à : Bergner Europe S.L, Carretera del Aeropuerto, Kilómetro. 4, Edificio San Lamberto, Planta 3, 50011 Saragosse, Espagne. Bergner Europe S.L examinera ensuite le produit et, s'il s'avère défectueux, BERGNER remplacera le produit par un nouveau produit ou un produit similaire s'il n'est plus disponible. Cette garantie ne sera valable que contre la présentation d'une preuve d'achat datée et de cette carte de garantie et du reçu d'achat du produit.

Service à la clientèle

E-mail : sat@bergnereurope.com

Téléphone : +34 976 108 538

Horaires du service à la clientèle : du lundi au vendredi de 8h à 17h

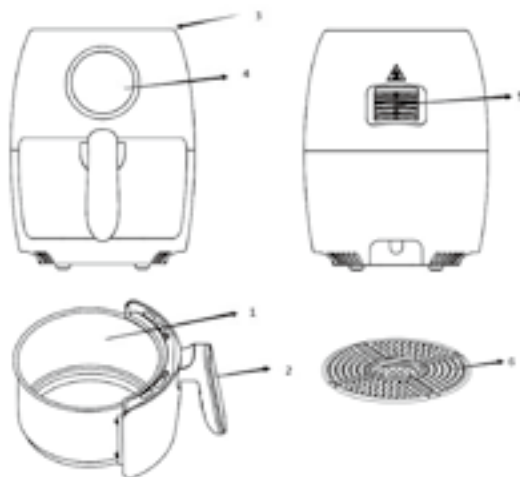
DEUTSCH

Einleitung

Diese neue Heißluftfritteuse stellt eine unkomplizierte und gesunde Art der Zubereitung für Ihre Zutaten. Durch die Kombination eines Gitters an der Oberseite mit schnell zirkulierender Heißluft lassen sich mit dem Gerät zahlreiche Gerichte zubereiten. Das Beste daran ist, dass die Heißluftfritteuse das Gargut von allen Seiten gleichmäßig erhitzt und dass für die meisten Zutaten kein Öl benötigt wird.

Allgemeine Beschreibung (Abb. 1)

1. TOPF
2. GRIFF DES GARKORBES
3. LUFTEINLASS
4. DISPLAY (Bedienfeld)
5. LUFTAUSLASS
6. RUNDER GRILL



Wichtig

Lesen Sie diese Anleitung vor dem Gebrauch des Geräts aufmerksam durch, denn bei unsachgemäßer Bedienung können Gefahren entstehen.

Gefahr

- Das Gehäuse nicht in Wasser tauchen unter dem Wasserhahn abspülen, da sich im Gerät mehrere Elektro- und Heizkomponenten befinden.
- Um Stromschläge oder Kurzschlüsse zu vermeiden, darf keine Flüssigkeit in das Gerät gelangen.
- Um einen Kontakt mit den Heizelementen zu verhindern, müssen alle Zutaten im Korb bleiben.
- Decken Sie den Lufteinlass und den Luftauslass nicht ab, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Berühren Sie niemals das Innere des Geräts, während es in Betrieb ist.

Warnung

- Die auf dem Gerät angegebene Spannung sollte mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmen.
- Sollte der Netzstecker, das Netzkabel oder ein anderes Teil beschädigt aussehen, darf das Gerät nicht benutzt werden.
- Mit dem Austausch oder der Reparatur eines beschädigten Netzkabels dürfen nur zugelassene Fachkräfte beauftragt werden.
- Das Gerät und der Netzkabel muss für Kinder unzugänglich aufbewahrt werden.
- Halten Sie das Netzkabel von heißen Oberflächen fern.
- Schließen Sie das Gerät nicht an eine geerdete Steckdose an. Achten Sie immer darauf, dass der Stecker korrekt in der Steckdose sitzt.
- Verbinden Sie das Gerät nicht mit einer externen Zeitschaltvorrichtung.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe oder direkt auf brennbare Materialien auf, wie z. B. Tischtücher oder Vorhänge.

- Stelle Sie das Gerät nicht an einer Wand oder an anderen Geräten auf. Lassen Sie mindestens 10 cm Platz nach hinten und zu beiden Seiten sowie 10 cm oberhalb des Geräts frei.
 - Stellen Sie keine Gegenstände auf dem Gerät ab.
 - Verwenden Sie das Gerät nicht für andere Zwecke als in dieser Anleitung beschrieben.
 - Lassen Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt in Betrieb.
 - Beim Heißluftfrittieren wird heißer Dampf über die Luftauslässe freigesetzt. Halten Sie Hände und Gesicht auf Sicherheitsabstand zu dem Dampf und den Luftauslassöffnungen. Denken Sie immer an den heißen Dampf und die heiße Luft, wenn Sie den Korb aus dem Gerät nehmen.
 - Alle zugänglichen Flächen werden im Betrieb heiß.
 - Falls dunkler Rauch aus dem Gerät austritt, ziehen Sie sofort den Netzstecker.
- Warten Sie, bis kein weiterer Dampf mehr austritt. Nehmen Sie erst danach den Korb aus dem Gerät.

Vorsicht:

- Das Gerät muss horizontal auf einer ebenen und stabilen Fläche stehen.
- Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch in Privathaushalten bestimmt. In anderen Betriebsumgebungen ist es unter Umständen nicht geeignet, zum Beispiel in Personalküchen, Bauernhöfen, Motels und anderen Umgebungen, die keine Privathaushalte sind.
- Die Garantie erlischt, wenn das Gerät für unprofessionell oder semiprofessionelle Zwecke oder für andere Aufgaben als in der Anleitung beschrieben verwendet wird.
- Trennen Sie das Gerät stets vom Stromnetz, wenn es nicht gebraucht wird.
- Zum Abkühlen benötigt das Gerät etwa 30 Minuten. Danach kann es ohne Bedenken gehandhabt oder gereinigt werden.

Automatische Abschaltung

Das Gerät hat einen eingebauten Timer, der das Gerät automatisch abschaltet, wenn er bis null heruntergezählt hat.

Elektromagnetische Felder (EMF)

Das Gerät erfüllt alle Normen in Bezug auf elektromagnetische Felder (EMF). Empirischen

Vor dem ersten Gebrauch

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und Aufkleber oder Etiketten.
2. Reinigen Sie Korb und Ölauffangschale mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem weichen Schwamm.
3. Wischen Sie das Gerät innen und außen mit einem Tuch ab. Und es besteht keine Notwendigkeit, die Ölauffangschale mit Öl und Frittierfett zu füllen, da das Gerät mit Heißluft arbeitet.

Vorbereitung

Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, waagerechte und ebene Fläche.

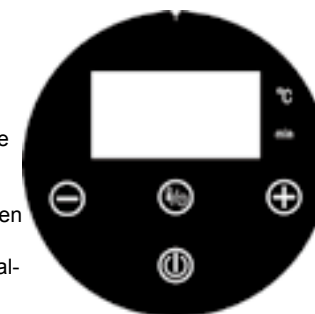
Stellen Sie das Gerät nicht auf eine nicht hitzebeständige Oberfläche.

Verwendung des Geräts

Dieses Gerät kann eine große Auswahl an Gerichten zubereiten.

Mit Heißluft frittieren

1. Schließen Sie den Netzstecker an eine geerdete Steckdose an.
2. Fassen Sie am Korbgriff an, um den Korb aus der Heißluftfritteuse zu ziehen.
3. Geben Sie die Zutaten in den Korb.
4. Schieben Sie den Korb zurück in die Heißluftfritteuse und schließen Sie die Tür.
5. Wählen Sie die angemessene Temperatur und Zeit auf dem Digital-Display. Siehe Abschnitt „Einstellungen“ in diesem Kapitel, um die richtige Temperatur zu bestimmen.
6. Legen Sie die erforderliche Garzeit für die Zutat fest (siehe



Timer/Temperatureinstellung

Abschnitt „Einstellungen“ in diesem Kapitel).

Wenn das Gerät kalt ist, verlängern Sie die Zubereitungszeit um 3 Minuten.

Hinweis: Wenn Sie möchten, können Sie das Gerät auch ohne Zutaten vorheizen. In diesem Fall die Temperatur für mehr als 3 Minuten einstellen und warten, bis die 3 Minuten abgelaufen sind. Dann den Korb füllen und warten, bis die Zeit abgelaufen ist.

- a. Die eingestellte Zeit und Temperatur wird auf dem digitalen Bedienfeld angezeigt.
- b. Der Timer beginnt mit dem Herunterzählen der eingestellten Garzeit.

8. Bestimmte Zutaten müssen nach der halben Zeit geschüttelt werden (siehe den Abschnitt „Einstellungen“ in diesem Kapitel). Ziehen Sie die dazu den Korb am Griff aus dem Gerät und schütteln Sie ihn durch. Schieben Sie den Korb dann wieder in die Fritteuse.

9. Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist. Ziehen Sie den Korb aus dem Gerät und stellen Sie ihn auf die hitzebeständige Halterung.

Hinweis: Sie können das Gerät auch manuell ausschalten. Drücken Sie dazu auf das in der Abbildung gezeigte Ein/Aus-Symbol. Das Symbol blinkt daraufhin einige Sekunden lang, bis es ausgeschaltet ist.

10. Überprüfen Sie, ob die Zutaten fertig sind. Wenn die Zutaten noch nicht gar sind, schieben Sie den Korb einfach wieder in das Gerät und verlängern Sie die Garzeit mithilfe des Timers um einige Minuten.

11. Leeren Sie den Korb in eine Schüssel oder auf einen Teller.

Tipp: Um große oder zerbrechliche Zutaten zu entfernen, heben Sie die Zutaten mit einer Zange aus dem Korb.

12. Wenn eine Portion Zutaten fertig ist, ist die magische Fritteuse sofort bereit für die Zubereitung der nächsten Portion.

Einstellungen

Diese Tabelle enthält Vorschläge für die Grundeinstellungen bei bestimmten Zutaten.

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



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

Hinweis: Wir weisen darauf hin, dass diese Einstellungen nur Richtwerte sind. Da die Zutaten im Hinblick auf Ursprung, Größe, Form und Fabrikat variieren, können wir die besten Einstellungen für die jeweiligen Zutaten nicht garantieren.

Da die Luft im Gerät durch ein schnelles Umluftverfahren sofort erwärmt wird, Wenn Sie den Korb kurz aus dem Gerät während des Frittierens ziehen, wird der Frittiervorgang kaum davon beeinträchtigt. Lassen Sie jedoch Vorsicht walten, um Verbrennungen durch den heißen Dampf zu vermeiden.

Tipps

- Kleinere Zutaten benötigen in der Regel weniger Garzeit als größere Zutaten.
- Eine größere Zutatenmenge benötigt eine etwas längere Garzeit, eine kleinere Zutatenmenge benötigt nur eine etwas kürzere Garzeit.
- Wenn kleinere Zutaten nach der halben Garzeit geschüttelt/gerührt werden, wird das Endergebnis dadurch optimiert und es wird verhindert, dass die Zutaten ungleichmäßig frittiert

werden.

• Für knusprige frische Kartoffeln etwas Öl zugeben. Frittieren Sie die Zutaten in der Heißluftfritteuse innerhalb weniger Minuten nach dem Zugeben von Öl.

- Bereiten Sie keine extrem fettigen Zutaten wie Würstchen in der Heißluftfritteuse zu.
- Snacks, die im Backofen zubereitet werden können, können auch in der Fritteuse zubereitet werden.
- Die optimale Menge zur Zubereitung knuspriger Pommes beträgt 500 g.
- Um gefüllte Snacks schnell und leicht zuzubereiten eignet sich Fertigteig. Fertigteig benötigt auch weniger Garzeit als hausgemachter Teig.
- Stellen Sie ein Backblech oder Ofenblech in den Frittierkorb, um einen Kuchen oder eine Quiche herzustellen oder wenn Sie leicht brechende oder gefüllte Zutaten garen möchten.
- Die Fritteuse können Sie auch zum Aufwärmen von Zutaten benutzen. Zum Aufwärmen von Zutaten stellen Sie die Temperatur auf 150°C und die Zeit auf bis zu 10 Minuten ein.

Hinweis: Verlängern Sie die Zubereitungszeit um 3 Minuten, wenn Sie mit dem Frittieren beginnen, während die Fritteuse noch kalt ist.

Reinigung

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

Reinigen Sie den Korb und das Innere des Geräts nicht mit Metallutensilien oder scheuernden Reinigungsmitteln, da diese die Antihaftbeschichtung beschädigen können.

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.
 2. Wischen Sie die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.
 3. Reinigen Sie die Ölauffangschale und den Korb mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem weichen Schwamm.
- Die restlichen Verschmutzungen können Sie mit einem Entfettungsmittel entfernen.

Tipp: Wenn Schmutz am Korb oder am Boden der Ölauffangschale haftet, füllen Sie die Schale mit heißem Wasser

4. Reinigen Sie das Innere des Geräts mit heißem Wasser und einem weichen Schwamm.
5. Reinigen Sie das Heizelement mit einer Reinigungsbürste, um Speisereste zu entfernen.

Aufbewahrung

1. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und warten Sie, bis es vollständig abgekühlt ist.
2. Vergewissern Sie sich, dass alle Teile sauber und trocken sind.

Umwelthinweise

Entsorgen Sie das Gerät nicht im normalen Hausmüll, wenn es abgenutzt ist. Geben Sie es bei einer offiziellen Sammelstelle ab, um es der Wiederverwertung zuzuführen. Dadurch leisten Sie Ihren Beitrag zum Schutz der Umwelt.

Technische Daten

220-240V 50/60HZ 1000W



Dieses am Gerät oder in der Anleitung erscheinende Zeichen bedeutet, dass Elektround Elektronikgeräte am Ende ihrer Lebensdauer getrennt vom Hausmüll entsorgt werden müssen. In der EU stehen getrennte Sammelsysteme für Recyclingzwecke zur Verfügung. Weitere Informationen erteilt die örtliche Gemeinde oder der Händler, bei dem der Artikel gekauft wurde.

PRODUKTGARANTIE

Bergner Europe S.L. gewährt eine Garantie für einen Zeitraum von 3 Jahren auf das BERGNER-Gerät, sofern es gemäß der beigefügten Bedienungsanleitung verwendet wird. Das Produkt, das Sie erwerben, ist nur für den normalen Gebrauch zu Hause bestimmt. Die Garantie umfasst daher nicht die Verwendung in professionellen Einrichtungen, unsachgemäßen Gebrauch oder abnormalen Verschleiß, der durch Missachtung der Pflegetipps entstanden ist. Falls sich der Artikel während der Garantiezeit als defekt herausstellt, Der Besitzer kann das Produkt mit Namen und

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

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

Kundendienst

E-Mail: sat@bergnereurope.com

Tel.: +34 976 108 538

Erreichbarkeit: Montag bis Freitag 8 bis 17 Uhr

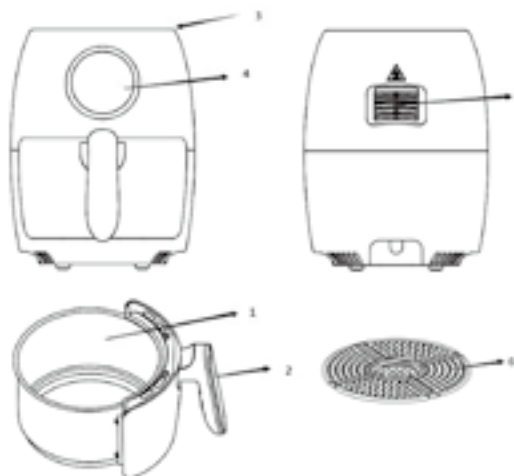
PORTUGAL

Introdução

Esta Air Fryer fornece um modo fácil e saudável de preparar os seus ingredientes preferidos. Ao usar uma rápida circulação de ar quente e uma grelha superior, é capaz de preparar vários pratos. O melhor é que a Air Fryer aquece os alimentos em todas as direções e grande parte dos ingredientes não precisam de óleo.

Descrição geral (Imagem 1)

1. PANELA
2. PEGA DO CESTO
3. ENTRADA DO AR
4. ECRÃ (painel de controlo)
5. SAÍDA DO AR
6. GRELHADOR REDONDO



Importante

Leia este manual com atenção antes de usar o aparelho, pois podem ocorrer perigos se ele for utilizado incorretamente.

Perigo

- Não coloque a estrutura dentro de água nem a passe por água corrente, pois existem componentes elétricos e de aquecimento.
- Evite que líquidos entrem dentro do aparelho, para evitar choques elétricos e curtos-circuitos.
- Mantenha todos os ingredientes no cesto, para evitar o contacto com os elementos de aquecimento.
- 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.

Aviso

- Certifique-se de que a voltagem indicada no aparelho corresponde à voltagem da tomada.
- Não use o aparelho caso haja quaisquer danos na ficha, fio ou outras peças.
- Não permita que uma pessoa sem autorização substitua ou repare um fio da alimentação danificado.
- Mantenha o aparelho e o fio da alimentação fora do alcance das crianças.
- Mantenha o fio da alimentação afastado de superfícies quentes.
- Não ligue o aparelho a uma tomada com ligação à terra. Certifique-se sempre de que a ficha é inserida corretamente na tomada.
- Não ligue o aparelho a um temporizador externo.
- Não coloque o aparelho em cima ou perto de materiais combustíveis, como uma toalha de mesa ou cortina.
- Não coloque o aparelho encostado a uma parede ou outro aparelho. Deixe, pelo menos, 10 cm de espaço livre na parte traseira e lateral, e 10 cm de espaço livre por cima do aparelho.

- Não coloque nada em cima do aparelho.
- Não use o aparelho com outros intuitos para além dos descritos neste manual.
- Não deixe o aparelho a funcionar sem supervisão.
- Enquanto fritar com ar quente, é libertado vapor quente através das aberturas de saída do ar. Mantenha as mãos e o rosto a uma distância segura do vapor e das aberturas de saída do ar. Tenha também cuidado com o vapor quente quando retirar o cesto do aparelho.
- As partes acessíveis podem ficar quentes durante a utilização.
- Retire imediatamente a ficha da tomada se vir fumo escuro a sair do aparelho. Espere que o fumo deixe de sair do aparelho antes de retirar o cesto.

Cuidado

- Certifique-se de que o aparelho é colocado numa superfície horizontal, nivelada e estável.
- Este aparelho destina-se apenas a um uso doméstico. Pode não ser adequado para uma utilização segura em ambientes como cozinhas de pessoal numa loja, quintas, hotéis e outros ambientes não residenciais.
- A garantia perde a validade se o aparelho for usado com intuitos não profissional ou semi-profissionais, ou se não for usado de acordo com as instruções.
- Retire sempre a ficha da tomada quando não usar o aparelho.
- O aparelho precisa de cerca de 30 minutos para arrefecer para que o possa segurar ou limpar em segurança.

Desligar automático

O aparelho tem um temporizador incorporado que o desliga automaticamente quando a contagem decrescente chegar a zero.

Campos eletromagnéticos (CEM)

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

Antes da primeira utilização

1. Retire todo o material de empacotamento e autocolantes ou etiquetas.
2. Limpe o cesto e a placa de recolha do óleo com água quente, algum detergente para a loiça e uma esponja não abrasiva.
3. Limpe o interior e exterior do aparelho com um pano. Não precisa de encher a placa de recolha do óleo com óleo e gordura, pois o aparelho funciona com ar quente.

Preparação para a utilização

Coloque o aparelho numa superfície estável, horizontal e nivelada.

Não coloque o aparelho numa superfície que não seja resistente ao calor.

Usar o aparelho

Este aparelho pode preparar vários pratos.

Fritar com ar quente

1. Insira a ficha da alimentação numa tomada ligada à terra.
2. Use a pega do cesto e puxe o cesto para fora da Air Fryer.
3. Coloque os alimentos no cesto.
4. Faça deslizar o cesto para dentro da Air Fryer, e feche a tampa.
5. Selecione a temperatura adequada e o tempo no visor digital. Consulte a secção "Definições" neste capítulo para determinar a temperatura correta.
6. Determine o tempo de preparação necessário para o ingrediente (consulte a secção "Definições" neste capítulo).

Adicione 3 minutos ao tempo de preparação, caso o aparelho esteja frio.



Definição do tempo/temperatura

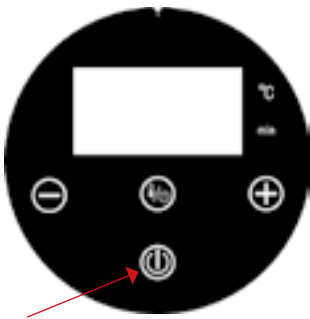
Nota: Se desejar, pode pré-aquecer o aparelho sem quaisquer ingredientes no interior. Nesse caso, defina a temperatura para mais de 3 minutos e espere que o tempo tenha decorrido. A seguir, encha o cesto e espere que o tempo apareça.

- a. O tempo e a temperatura definidos aparecem no painel digital.
- b. O temporizador começa a contagem decrescente do tempo de preparação definido.

8. Alguns ingredientes necessitam de ser abanados a meio do tempo de preparação (consulte a secção “Definições” neste capítulo). Para isso, puxe o cesto para fora do aparelho através da pega e abane. De seguida, volte a colocar o cesto na fritadeira.

9. Quando a cozedura terminar. Puxe o cesto para fora do aparelho e coloque-o no suporte resistente ao calor.

Nota: Também pode desligar o aparelho manualmente. Para isso, prima o ícone de ligar/desligar apresentado na imagem, e este ícone pisca durante alguns segundos e depois desliga-se.



10. Verifique se os ingredientes estão prontos. Se os ingredientes ainda não estiverem prontos, basta deslizar o cesto de volta para dentro do aparelho e definir o temporizador para mais uns minutos.

11. Esvazie o cesto para uma taça ou prato.

Dica: Para retirar ingredientes grandes ou frágeis do cesto, use uma pinça.

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

Definições

A tabela em baixo ajuda a seleccionar as definições básicas para os ingredientes.

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

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

Nota: Tenha em conta que estas definições são apenas indicativas. Como os ingredientes diferem na origem, tamanho, forma e marca, não podemos garantir a melhor definição para os seus ingredientes.

Como a tecnologia de Ar Rápido reaquece instantaneamente o ar no interior do aparelho, retire brevemente o cesto para fora do aparelho enquanto fritar com ar quente para perturbar pouco o processo e para evitar ser queimado pelo vapor.

Dicas

- **Ingredientes mais pequenos habitualmente necessitam de um tempo de preparação mais curto preferidos.**
- **Uma quantidade superior de ingredientes necessita de um tempo de preparação ligeiramente mais longo. Uma quantidade inferior de ingredientes necessita de um tempo de preparação mais curto.**
- **Abanar ingredientes mais pequenos a meio da preparação otimiza o resultado final e pode ajudar a evitar uma fritura pouco uniforme dos ingredientes.**
- **Adicione algum óleo às batatas frescas, para um efeito estaladiço. Frite os seus ingredientes na Air Fryer no espaço de poucos minutos após adicionar o óleo.**

- Não prepare ingredientes extremamente gordurosos, como salsichas, na Air Fryer.
- Os snacks que podem ser preparados num forno também podem ser preparados na Air Fryer.
- A quantidade ótima para preparar batatas fritas estaladiças são 500 gramas.
- Use massa pré-feita para preparar snacks recheados rápida e facilmente. A massa pré-feita

também necessita de um tempo de preparação mais curto do que a massa caseira.

- Coloque um tabuleiro ou prato para o forno no cesto da Air Fryer se desejar cozinhar um bolo ou quiche, ou se desejar fritar ingredientes frágeis ou recheados.
- Também pode usar a Air Fryer para reaquecer ingredientes. Para reaquecer ingredientes, defina a temperatura para 150 °C para até 10 minutos.

Nota: Adicione 3 minutos ao tempo de preparação quando começar a fritar com a Air Fryer ainda fria.

Limpeza

Limpe o aparelho após cada utilização.

Não limpe o cesto nem o interior do aparelho com utensílios de metal nem materiais de limpeza abrasivos, pois isso pode danificar o revestimento antiaderente.

1. Retire a ficha da tomada e deixe o aparelho arrefecer.
2. Limpe a superfície exterior do aparelho com um pano ligeiramente embebido em água.
3. Limpe o cesto e a placa de recolha do óleo com água quente, algum detergente para a loiça e uma esponja não abrasiva.

Pode retirar a sujidade restante com líquido desengordurante.

Dica: Se a sujidade ficar presa no cesto ou no fundo da placa de recolha do óleo, encha a placa com água quente e detergente.

4. Limpe o interior do aparelho com água quente e uma esponja não abrasiva.
5. Limpe o elemento de aquecimento com uma escova de limpeza para retirar quaisquer restos de alimentos.

Armazenamento

1. Retire a ficha da tomada e deixe o aparelho arrefecer por completo.
2. Certifique-se de que todas as peças estão limpas e secas.

Ambiente

Não elimine o aparelho juntamente com o lixo doméstico comum.

Entregue-o num ponto de recolha oficial para que se proceda à sua reciclagem. Ao fazê-lo, está a contribuir para a proteção do ambiente.

Características técnicas

220-240V 50/60HZ 1000W



Este símbolo no produto ou nas instruções significa que o seu equipamento elétrico e eletrónico deve ser eliminado no final da sua vida útil separado do seu lixo doméstico.

Existem sistemas de recolha seletiva para reciclagem na UE.

Para mais informações, por favor contacte a autoridade local ou o seu fornecedor onde comprou o produto.

GARANTIA DO PRODUTO

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

O produto que adquiriu foi criado para ser usado apenas para fins domésticos. A garantia não inclui uma utilização profissional em estabelecimentos, uma má utilização ou desgaste anormal que não esteja de acordo com as dicas de cuidados a ter fornecidas. Se encontrar defeitos no produto durante o período da garantia, O proprietário pode enviar o produto bem identificado com o nome e telefone de contacto, com portes pagos para: Bergner Europe S.L, Carretera del Aeropuerto, Kilómetro. 4, Edificio San Lambert, Planta 3, 50011 Zaragoza, España. A Bergner Europe S.L irá examinar o produto e, se tiver defeitos, a BERGNER substitui o produto por um novo, ou por um produto semelhante, caso o produto anterior já não esteja disponível.

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

Serviço de atenção ao cliente

Email: sat@bergnereurope.com

Telef.: +34 976 108 538

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

ES: AVISO: Para un uso adecuado, el usuario debe leer y entender primero el manual de uso de este producto.

EN: WARNING: For proper use, the user must read and understand the operator's manual before using this product.

IT: AVVERTENZA! Per garantire un uso corretto, è necessario leggere e comprendere il manuale di istruzioni prima di usare il prodotto.

FR: AVERTISSEMENT : Pour une utilisation correcte, l'utilisateur doit lire et comprendre le manuel d'instructions avant d'utiliser ce produit.

DE: BITTE BEACHTEN: Zur sachgemäßen Verwendung muss die Bedienungsanleitung vor dem Gebrauch dieses Artikels aufmerksam gelesen werden.

PT: AVISO: Para proceder a uma utilização adequada, o utilizador tem de ler e compreender o manual do utilizador antes de usar este produto.

ES: No use el aparato si el cable está dañado.

EN: DO NOT use the appliance if the power cord is damaged.

IT: NON usare l'apparecchio se il cavo di alimentazione è danneggiato.

FR: N'utilisez PAS l'appareil si le câble d'alimentation est endommagé.

DE: Das Gerät darf NICHT benutzt werden, wenn das Netzkabel beschädigt ist.

PT: NÃO use o aparelho se o fio da alimentação estiver danificado.



ES: No deje que los niños toquen el aparato. Manténgalo siempre fuera de su alcance.

EN: DO NOT let children operate the appliance. Always keep away from reaching by them.

IT: NON permettere ai bambini di usare l'apparecchio. Tenerlo fuori dalla loro portata.

FR: NE laissez PAS les enfants faire fonctionner l'appareil.

Gardez toujours l'appareil hors de leur portée.

DE: Das Gerät darf NICHT von Kindern bedient werden.

Von Kindern muss das Gerät immer weit entfernt aufbewahrt werden.

PT: NÃO permita que as crianças utilizem o aparelho. Mantenha-as sempre afastadas do aparelho.



ES: No intente desmontar el aparato. Si hay que repararlo, lléveselo a un técnico autorizado.

EN: DO NOT try to unassemble the appliance. If repair is needed, please find a qualified professional personnel.

IT: NON tentare di smontare l'apparecchio. Affidare eventuali riparazioni a un tecnico qualificato.

FR: Ne tentez PAS de démonter l'appareil. Si une réparation est nécessaire, veuillez consulter un personnel professionnel qualifié.

DE: Das Gerät NICHT zerlegen. Falls eine Reparatur notwendig ist, wenden Sie sich an einen Fachbetrieb.

PT: NÃO tente desmontar o aparelho. Se forem necessárias reparações, contacte um técnico profissional qualificado.



ES: No permita que el agua entre en el aparato. Preste más atención si el aparato tiene que ser usado con agua o mezcla de agua.

EN: DO NOT let water get into the appliance. Please pay more attention if the appliance has to operate with water/ mixer of water.

IT: EVITARE che l'acqua penetri all'interno dell'apparecchio. Prestare particolare attenzione durante l'uso dell'apparecchio con acqua o altri liquidi.

FR: Ne laissez PAS d'eau s'infiltrer à l'intérieur de l'appareil. Veuillez prêter plus d'attention si l'appareil doit fonctionner avec de l'eau / un mélangeur d'eau.

DE: In das Gerät darf KEIN Wasser gelangen. Besonders aufpassen, wenn für das Gerät Wasser bzw. Wassergemische benutzt werden.

PT: NÃO permita que a água entre no aparelho. Preste mais atenção se o aparelho tiver de funcionar com água/mistura de água.



ES: No utilice el aparato en una zona donde los niños puedan tocarlo con facilidad, y no permita que los niños usen el aparato por sí mismos.

No mueva el aparato cuando tenga una cacerola o sartén sobre el mismo.

No modifique las piezas o repare el aparato usted mismo.

No coloque una hoja de papel entre la cacerola o sartén y el aparato. El papel se podría quemar.

EN: Do not use where children can easily touch the unit, or allow children to use the unit by themselves.

Do not move the unit when the pot or pan is on it.

Do not modify the parts, or repair the unit by yourself.

Do not place a sheet of paper between the pot or pan and the unit. The paper may get burnt.

IT: Non usare in prossimità di bambini e non permettere ai bambini di usare l'apparecchio da soli.

Non spostare l'apparecchio quando su di esso è presente una padella o una pentola.

Non modificare alcuna parte dell'apparecchio e non riparare l'apparecchio da soli.

Non posizionare fogli di carta tra la pentola o la padella e l'apparecchio, perché la carta potrebbe bruciare.

FR: N'utilisez pas cet appareil dans un endroit où les enfants pourraient facilement le toucher et ne laissez pas les enfants utiliser cet appareil eux-mêmes.

Ne déplacez pas l'appareil si une casserole ou une poêle est encore dessus.

Ne modifiez aucune pièce et ne réparez pas l'appareil vous-même.

Ne placez pas de feuille de papier entre une casserole ou une poêle et l'unité. Le papier pourrait brûler.

DE: Nicht an einer Stelle benutzen, die für Kinder leicht erreichbar ist. Kindern muss die Benutzung des Geräts untersagt werden.

Nicht verstellen, wenn ein Topf oder eine Pfanne darauf steht.

Keine Geräteteile verändern und keine eigenen Reparaturversuche unternehmen.

Zwischen dem Gerät und einem Topf oder einer Pfanne keinen Papierbogen einlegen. Das Papier kann sich entzünden.

PT: Não use em locais onde as crianças consigam tocar facilmente no aparelho, nem permita que as crianças usem o aparelho sozinhas.

Não mova a unidade quando tiver uma panela por cima.

Não modifique as peças nem tente reparar o aparelho sozinho.

Não coloque uma folha de papel entre a panela e a unidade. O papel pode arder.



Bergner Europe S.L.

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

www.bergnergroupp.com

