



VAŘENÍ NA VZDUCHU

ROCKET DUO 900

DUAL AIR FRYER • FREIDORA DE AIRE DOBLE • FRIGGITRICE AD ARIA DOPPIA
FRITEUSE DOUBLE • DOPPELKAMMER-HEISSLUFTFRITTEUSE
FRITADEIRA DUPLA A AR



*Návod k použití • Manual de instruções • Manuale di istruzioni Manual
d'istructions • Bedienungsanleitung • Manual de instruções*

Při používání jakéhokoli elektrického výrobku vždy dodržujte tato základní bezpečnostní opatření:



PŘED POUŽITÍM SI PŘEČTĚTE VŠECHNY POKYNY.

1. Před použitím tohoto zařízení si přečtete všechny pokyny.
2. Vždy vypněte spotřebič a odpojte jej od elektrické sítě, pokud jej nepoužíváte, před pokusem o přemístění, před čištěním nebo skladováním.
3. Nikdy neponořujte spotřebič, napájecí kabel a zástrčku do vody nebo jiné tekutiny, ani je neoplachujte pod tekoucí vodou.
4. Abyste předešli úrazu elektrickým proudem a zkratu, zabraňte vniknutí kapaliny do spotřebiče.
5. Pokud je poškozen napájecí kabel nebo jakákoliv část, musí jej vyměnit pouze kvalifikovaný elektrikář nebo musí být výrobek zlikvidován.
6. Pokud přístroj nepoužíváte a před čištěním, odpojte jej ze zásuvky. Před nasazením nebo sejmutím dílů nechte spotřebič vychladnout.
7. Tento spotřebič není určen k tomu, aby ho používaly osoby (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud na ně nebude dohlížet nebo na ně nebude dohlížet osoba odpovědná za jejich používání. bezpečnost.
8. Nenechávejte spotřebič během používání bez dozoru. Děti by měly být pod dohledem, aby bylo zajištěno, že si se spotřebičem nebudou hrát.
9. Povrchy se mohou během používání zahřát. To je normální a vyhněte se kontaktu s horkými povrchy.
10. Nedovolte, aby se kabel dotýkal horkých povrchů, aby se nezausloval nebo viset z okraje desky stolu.
11. Nepokládejte tento spotřebič na horký plynový nebo elektrický hořák nebo do jeho blízkosti, ani tam, kde by se mohl dotknout rozpálené trouby.
12. Udržujte spotřebič v dostatečné vzdálenosti od stěn, závěsů a jiných materiálů citlivých na teplo (ponechte minimální vzdálenost 20 cm v každém směru). Neumísťujte spotřebič pod police nebo hořlavé materiály, když je používán.

13. Nepřemísťujte spotřebič, když je v provozu.
14. Když je spotřebič v provozu, nezakrývejte vstup ani výstup vzduchu.
15. Nedotýkejte se vnitřku spotřebiče, když je v provozu.
16. Nepoužívejte spotřebič k jinému účelu, než je popsáno v tomto návodu.
17. Během používání a skladování nic nepokládejte na horní část spotřebiče.
18. Před připojením spotřebiče k elektrické síti zkontrolujte, zda napětí uvedené na spotřebiči odpovídá napětí ve vaší domácnosti. Pokud tomu tak není, přístroj **NEPOUŽÍVEJTE**.
19. Tento spotřebič není určen k ovládání pomocí externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládání.
20. Použití příslušenství, které není doporučeno výrobcem spotřebiče, může způsobit vážné zranění nebo poškození spotřebiče. 21. Tento spotřebič je určen pouze pro domácí použití. Nepoužívejte tento spotřebič k jinému účelu, než ke kterému je určen. Nepoužívejte v jedoucích vozidlech nebo lodích. Nepoužívejte venku.
22. Tento spotřebič není určen k použití v prostředích, jako je kuchyňka pro zaměstnance v obchodech, kancelářích, farmách nebo jiných pracovních prostředích. Není ani určen pro použití klienty v motelech, penzionech a jiných rezidenčních prostředích.
23. Při horkovzdušném smažení se přes výstup vzduchu uvolňuje horká pára. Udržujte se v bezpečné vzdálenosti od páry a výstupu vzduchu. Při provozu také dávejte pozor na horkou páru a vzduch.
24. Ujistěte se, že ingredience připravené v tomto spotřebiči jsou zlatohlavé místo tmavě nebo hnědé.



Pozor: Horké povrchy! Spotřebič a příslušenství se během procesu vaření extrémně zahřejí. Během vaření a bezprostředně po něm se nedotýkejte příslušenství. Spotřebič držte pouze za rukojeť a při vyjímání příslušenství a potravin ze spotřebiče buďte opatrní. Při manipulaci s potenciálně horkým příslušenstvím a potravinami vždy noste chňapky. Před čištěním jej nechte zcela vychladnout.

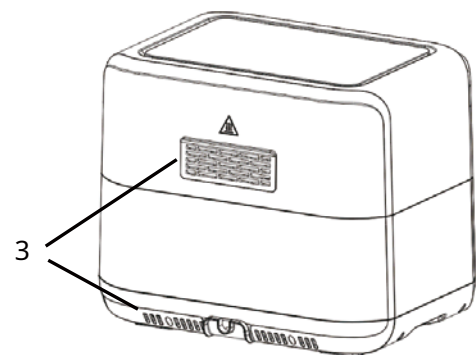
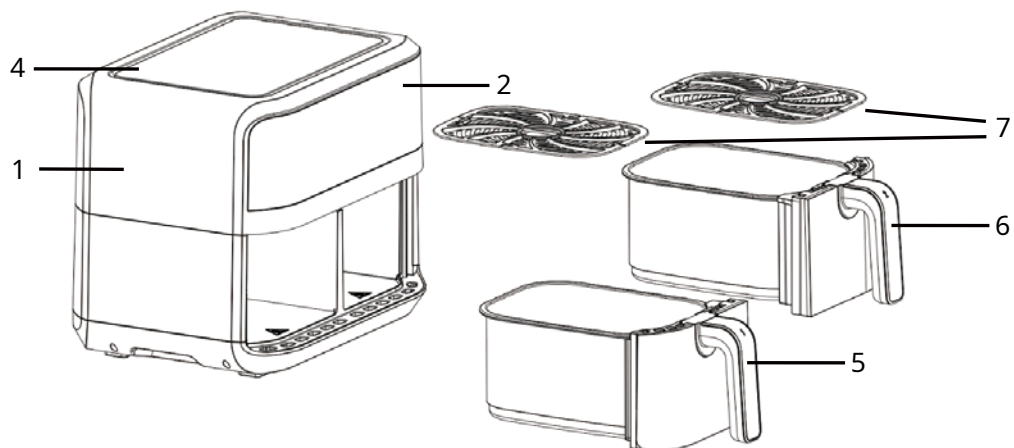
DŮLEŽITÉ!

- Spotřebič používejte pouze na suchém, rovném, stabilním a žáruvzdorném povrchu, mimo okraje.
- Nepoužívejte spotřebič pod horními skříňkami nebo lisy. Pára může způsobit poškození skříňek nebo lisů.
- Neumísťujte jednotku do blízkosti hořlavých materiálů, topných těles nebo vlhkého prostředí.
- Tento spotřebič musí být uzemněn.
- Nikdy nepoužívejte spotřebič s olejem.
- Pokud spotřebič nepoužíváte, vždy odpojte napájecí kabel ze zásuvky ve zdi.
- Před čištěním nechte spotřebič vždy zcela vychladnout.
- Nenahrazujte je jinými díly, které nejsou určeny přímo pro tento spotřebič.
- Do spotřebiče nevkládejte žádné jiné pánve.
- Pokud během provozu z větracího otvoru uniká velké množství kouře, odpojte jednotku a nepoužívejte ji.
- Nepřemísťujte jednotku, pokud je v provozu. Před přemístěním nechte spotřebič zcela vychladnout.
- Jakékoli opravy výrobku smí provádět pouze kvalifikovaný elektrikář.
- Jednotku sami nerozebírejte ani nevyměňujte žádné součásti.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, nepoužívejte jej.
- Během používání nebo skladování uchovávejte jednotku mimo dosah dětí.
- Nepřibližujte se k výstupu vzduchu nebo tam, kde se uvolňuje teplo nebo pára.
- Před vařením se ujistěte, že je spotřebič vždy čistý.
- Je normální, že při prvním zahřívání unikne z jednotky kouř. To by mělo odeznít po několika minutách používání.
- Informace o čištění naleznete v části „ČIŠTĚNÍ A SKLADOVÁNÍ“.

Varování: Abyste předešli riziku vážného zranění osob a/nebo poškození majetku, buďte při vaření mimořádně opatrní.

POZOR!

- Nezakrývejte otvory pro vstup a výstup vzduchu, když je spotřebič v provozu.
- Nikdy se nedotýkejte vnitřku spotřebiče, když je v provozu.

POZNEJTE SVOU FRÉZU

1. Hlavní jednotka
2. Ovládací panel
3. Výstup horkého vzduchu
4. Vstup vzduchu
5. Pánev 1
6. Pánev 2
7. Odkapávací miska

DŮLEŽITÉ!

Ujistěte se prosím, že váš spotřebič byl doručen se správnými výše uvedenými součástmi. Před použitím vše pečlivě zkontrolujte. Pokud některá část chybí nebo je poškozena, nepoužívejte ji. Vraťte výrobek společnosti Bergner k výměně.

ÚVOD

Vzduchová fritéza poskytuje snadný a zdravější způsob vaření vašich oblíbených jídel. Díky rychlé cirkulaci vzduchu ze všech směrů je schopen vařit různé pokrmy bez přidání oleje nebo vařit s olejovou mlhou.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

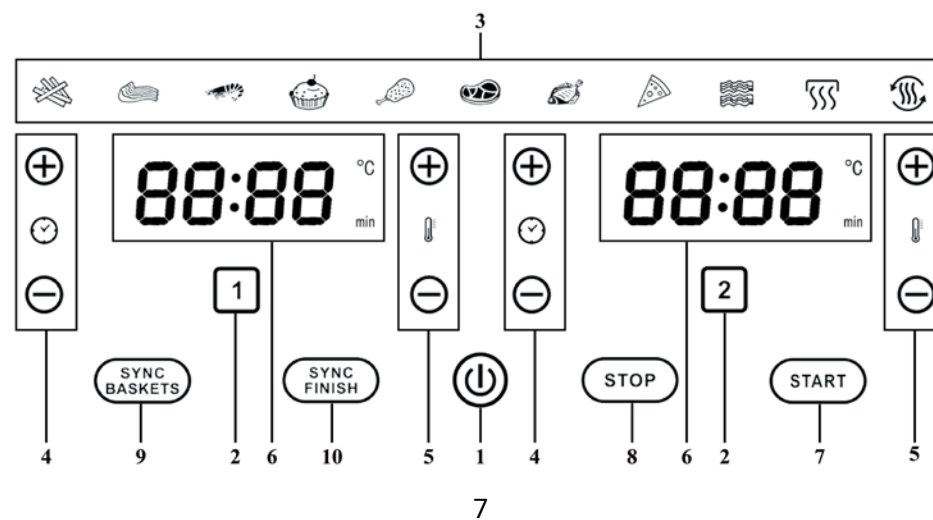
Poznámka: Při prvním použití spotřebiče opatrně odstraňte všechny vnitřní a vnější obaly, ochrannou fólii a příslušenství.

- Hlavní jednotku čistěte vlhkým hadříkem nebo houbou. Otřete do sucha měkkým suchým hadříkem.

Varování! Při čištění neponořujte hlavní jednotku do vody ani jiných kapalin.

- Příslušenství omyjte mýdlovou vodou. Před použitím všechny součásti důkladně osušte.

Varování! Jedná se o bezolejovou fritézu, která pracuje na horkém vzduchu. Neplňte olejem, tukem na smažení ani jinou tekutinou. Nedodržení těchto pokynů může způsobit požár a/nebo zranění osob.

JAK POUŽÍVAT OVLÁDACÍ PANEL

1. Tlačítko napájení




- Jakmile je spotřebič zapojen do sítě, tlačítko napájení se rozsvítí a spotřebič je v pohotovostním režimu.
- Dotkněte se tlačítka napájení, na ovládacím panelu se zobrazí ON a pan 1 a 2.
- Dotkněte se tlačítka napájení kdykoli během procesu vaření, ovládací panel se okamžitě vypne a současně se vypne spotřebič.





2. Tlačítka Pan

- Dotykem pan 1 nebo 2 rozsvítíte ovládací panel pro nastavení.

3. Přednastavené funkce

- Přednastavené funkce vám pomohou efektivně začít vařit.
- Vyberte kteroukoli z ikon, tím se čas a teplota automaticky nastaví na výchozí nastavení pro vybraný typ jídla. Výchozí předvolby můžete přepsat pomocí tlačítek času a teploty. Ikona výběru bude blikat, dokud nezačne proces vaření.

ikony	Přednastavení	Max. Menge	Čas	Temp.
	Hranolky	1 kg	30 min.	200 °C
	Žebra	800 g	15 min.	200 °C
	Krevety	600 g	20 min.	200 °C
	Upéct	1,2 kg	25 min.	180 °C
	Křídla	900 g	20 min.	200 °C
	Maso	800 g	20 min.	200 °C
	Ryba	800 g	25 min.	170 °C

ikony	Přednastavení	Max. Menge	Čas	Temp.
	Pizza	600 g	15 min.	180 °C
	Slanina	200 g	12 min.	200 °C
	Znovu zahřejte		20 min.	150 °C
	Udržet v teple		15 min.	50 °C

Tabulka pro přípravu jídla

Poznámka: Skutečnou dobu vaření a teplotu bude možná nutné upravit v závislosti na množství nebo velikosti jídla.

	Jídlo	Množství (G)	Čas (min.)	Temp. (°C)	Otřást	Další informace.
Brambory a bramborové hranolky	Tenké zmrazené hranolky	300-400	18-22	180	√	
	Tlusté zmrazené hranolky	300-400	20-25	180	√	
	Zapékané brambory	500	15-20	200		
maso & Drůbež	Steak	100-500	8-15	180		T-bone steak, svíčková, steak...
	Vepřové kotlety	100-500	10-15	180		
	Hamburger	100-500	10-15	180		
	Klobása dovnitř slanina	100-500	8-12	180		

	Jídlo	Množství (G)	Čas (min.)	Temp. (°C)	Otřást	Další informace.
maso & Drůbež	Paličky	100-500	25-35	180		
	Kuřecí prso	100-500	8-12	180		
Občerstvení	Jarní závitky	100-400	4-8	180	✓	Hýbat se košík
	Mražené kuře nugety	100-500	10-15	180	✓	
	Zmražené rybí prsty	100-400	10-15	180	✓	
	Zmražený chléb strouhaný sýr občerstvení	100-400	8-12	180	✓	
	Plněná zelenina	100-400	10-20	180		Použijte troubu - hotové jídlo
Pečení	Dort	300	30-40	180		Použití další forma na pečení
	Quiche	400	30-40	180		
	Muffiny	300	8-12	180		Použití další forma na pečení / miska do trouby
	Sladké občerstvení	400	8-12	180		

4. Tlačítka nastavení času

- Pomocí tlačítka ovládání času nastavte dobu vaření odpovídajícího nastavení pánve.
- Tlačítka pro ovládání času vám umožňují zvolit přesný čas vaření po minutách. Z 1 minuty můžete čas zvýšit nebo snížit o 1 minutu

na 60 minut.

- Můžete se dotknout tlačítek nastavení času a nastavit čas před nebo během vaření.
- Stiskněte a podržte tlačítka nastavení času pro rychlejší běh času.

5. Tlačítka pro nastavení teploty

- Použijte tlačítka ovládání teploty pro teplotu vaření odpovídajícího nastavení pánve.
- Tlačítka pro ovládání teploty umožňují zvýšit nebo snížit teplotu vaření o 5 °C počínaje 80 °C až 200 °C za normálních provozních podmínek a 40 °C až 70 °C v rámci přednastavené funkce při rozmrazování.

- Můžete se dotknout tlačítek nastavení teploty a nastavit teplotu před nebo během vaření.
- Stiskněte a podržte tlačítka pro nastavení teploty pro rychlejší zvyšování teploty.

6. Digitální displej

- Digitální displej zobrazuje střídavě čas a teplotu.
- Zobrazuje nastavený čas a teplotu během nastavování a zbývajících čas a teplotu vaření během vaření.
- Zkontrolujte správný čas a teplotu pro odpovídající pánev.

7. Tlačítka Start

- Dotykem spouštěcích tlačítek zahájíte vaření.
- Použijte správné tlačítka start pro odpovídající pánev.

8. Tlačítka Stop

- Dotkněte se tlačítek stop pro zastavení vaření kdykoli během procesu vaření.
- Použijte správné tlačítka zastavení pro odpovídající pánev.

9. SYNCHRONIZOVANÉ KOŠÍKY

- Naprogramuje oba koše na pečení ve stejnou dobu a teplotu.

10. DOKONČENÍ SYNCHRONIZACE

• Oba koše byly nastaveny na 2 různá nastavení, která se naprogramují tak, aby automaticky skončily a byly připraveny ve stejnou dobu.

ÚVOD

Vzduchová fritéza poskytuje snadný a zdravější způsob vaření vašich oblíbených jídel. Použitím rychlé cirkulace vzduchu ze všech směrů navíc k hornímu grilu je možné vařit různé pokrmy bez přidání oleje nebo přidání jen malého množství oleje ke konkrétním ingrediencím uvedeným v tabulce v této brožuře.

PŘED POUŽITÍM VZDUCHOVÉ FRITÉRY

1. Odstraňte veškerý obalový materiál, včetně všech v pánvi.
2. Vysuňte pánev, vyjměte odkapávací misky přímým tahem nahoru. Pánve a odkapávací misky čistěte neabrazivní houbou, horkou vodou a prostředkem na mytí nádobí. Opláchněte čistou vodou a nechte osušit.
3. Otřete vnitřní a vnější část spotřebiče vlhkým měkkým hadříkem.
4. Umístěte spotřebič na stabilní, vodorovný, rovný a žáruvzdorný povrch.

Důležité! Umístěte spotřebič pouze na tepelně odolný povrch. Nedoporučuje se používat přímo na laminovanou / vinylovou pracovní desku. Chcete-li zabránit tepelnému poškození povrchu pod ním, doporučujeme umístit fritézu na izolovanou tepelnou podložku.

VAŘENÍ POMOCÍ VZDUCHOVÉ FRITÉRY

1. Zapojte zástrčku napájecího kabelu do síťové zásuvky. Spotřebič je nyní v pohotovostním režimu.
2. Vložte ingredience do pánvi.
3. Zasuňte pánev zpět do spotřebiče.

Pozor! Nedotýkejte se pánvi během používání ani bezprostředně po použití, protože pánve jsou během vaření a po něm velmi horké. Pouze držte

za rukojetí.

4. Dotkněte se tlačítka napájení. Výběrem pánve nastavte proces vaření.
5. Vyberte přednastavenou funkci nebo ručně nastavte čas a teplotu pro pánev jednu po druhé. Poté se dotkněte spouštěcích tlačítek a zahajte vaření.

6. Při vaření některých ingrediencí může být nutné otočit obsah košíku nebo přidat malé množství oleje do ingrediencí během vaření, aby se zajistilo rovnoměrné vaření a zabránilo se připálení surovin umístěných v horní části košíku. Když je to potřeba, můžete pánev vytáhnout. Spotřebič automaticky zastaví ohřev. Po otočení nebo přidání oleje umístěte pánev zpět do spotřebiče a pokračujte ve vaření.

Poznámka: Pánev můžete vytáhnout a zkontrolovat kdykoli během procesu vaření. Spotřebič se zastaví, když pánev vyjmete nebo vypnete. Spotřebič bude pokračovat v procesu vaření, pokud pánev zasunete a znovu se zapne.

7. V případě potřeby můžete během procesu vaření resetovat nastavení času a teploty.

8. Když uslyšíte zvuk „pípnutí-pípnutí“, nastavený čas uplyne a cyklus vaření je dokončen. Spotřebič je nyní v pohotovostním režimu.

9. Zkontrolujte, zda jsou suroviny uvařené k vaší spokojenosti. Pokud ne, nastavte časovač na několik minut, dokud nebudou ingredience uvařené k vaší spokojenosti.

10. Vyjměte pánev ze spotřebiče. Držte pouze za rukojetí, protože ostatní povrchy budou horké. Umístěte pánev na rovný, pevný a žáruvzdorný povrch. Během procesu vaření bude olej z jídla odkapávat a shromažďovat se na dně pánve. To lze vyčistit na konci procesu vaření, když pánev vychladne.

11. Po použití spotřebiče ihned vytáhněte zástrčku ze zásuvky a nechte spotřebič zcela vychladnout.

POZOR!

Pozor na unikající páru z pánve, hrozí nebezpečí opaření.

Při vyklápění obsahu na misku neotáčejte pánev s přísadami dnem vzhůru. V pánvi se mohl nashromáždit přebytečný olej, mohl by vykapat a způsobit opaření.

Důležité! Nikdy nenechávejte jednotku během používání bez dozoru.

TIPY:

1. Menší suroviny obvykle vyžadují kratší dobu vaření než větší suroviny.
2. Větší množství surovin bude vyžadovat delší dobu vaření.
3. Otočení menších ingrediencí do poloviny během procesu vaření zajistí lepší výsledky vaření a může pomoci zabránit nerovnoměrně smaženým ingrediencím.
4. Chcete-li z koše vyjmout velké jednotlivé nebo jemné ingredience, nevyklápejte je. Zvedněte je kleštěmi.
5. Ve fritéze nepřipravujte extrémně mastné přísady, jako jsou klobásy.
6. Svačiny, které lze připravovat v troubě, lze připravovat i ve fritéze.
7. Chcete-li upéct dort/quiche nebo chcete-li smažit křehké ingredience nebo plněné ingredience, vložte do vzduchové fritézy zapékací formu nebo pekáč.
8. Vzduchovou fritézu můžete použít také k ohřívání surovin. Chcete-li suroviny ohřát, nastavte teplotu na 150 °C po dobu až 10 minut.
9. Nejlepších výsledků s domácími hranolky dosáhnete, když nakrájené hranolky namočíte na 30 minut do vody, abyste odstranili přebytečný škrob. Osušte na kuchyňském papíře a vložte 1/2 lžice olivového oleje (nebo lehce postříkejte olivovým olejem ve spreji), dokud nejsou hranolky potažené.
10. Pro křupavou domácí polevu smícháme jemnou strouhanku se lžící olivového oleje.
11. Balené svačiny, jako je strouhaná ryba nebo kuřecí paličky, stačí jen lehce potřít olivovým olejem.

NASTAVENÍ

Chcete-li pomoci s výběrem doby vaření a maximálního objemu košíku pro konkrétní ingredience, nahlédněte do NÁVODU K VAŘENÍ

sekce níže.

Poznámka: Mějte prosím na paměti, že návod na vaření je orientační a pouze pro vaši informaci. Rozdíly ve velikosti, tvarech a značkách mohou vyžadovat prodloužení nebo zkrácení doby vaření a nastavení teploty, aby bylo dosaženo požadovaného a nejlepšího výsledku vaření.

Tento typ technologie ohřevu okamžitě ohřívá vzduch uvnitř spotřebiče, takže krátkým vytažením pánve ze spotřebiče, abyste během vaření vhodili/otočili ingredience, proces sotva narušíte.

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Fritéza nefunguje.

Možná příčina: Spotřebič není zapojen do síťové zásuvky.

Řešení: Připojte spotřebič do síťové zásuvky.

Suroviny smažené ve fritéze nejsou hotové.

Možná příčina: Množství ingrediencí v pánvi je příliš vysoké. / Nastavená teplota je příliš nízká. / Doba přípravy je příliš krátká.

Řešení: Na pánev dejte menší dávky surovin. Menší dávky se smaží rovnoměrněji. / Nastavte teplotu na požadované nastavení teploty (viz výše uvedený návod k vaření). / Nastavte časovač na požadovaný čas přípravy.

Ingredience se ve fritéze smaží nerovnoměrně.

Možná příčina: Některé druhy ingrediencí je třeba během procesu vaření napůl přehodit/otočit.

Řešení: Ingredience, které leží na sobě nebo přes sebe (např. hranolky), je třeba během procesu vaření v polovině přehodit/otočit (viz návod k vaření).

Smažené občerstvení není po vytažení z fritézy křupavé. *Možná příčina:* Použili jste typ občerstvení určeného k přípravě v tradiční fritéze.

Řešení: Použijte svačiny do trouby nebo na svačinky lehce potřete trochou oleje

pro ostřejší výsledek.

Pánev nelze správně zasunout do spotřebiče.

Možná příčina: V pánvi je příliš mnoho přísad. / Pánev není správně umístěna v pánvi.

Řešení: Nedávejte do pánve příliš mnoho jídla. / Zatlačte pánev dolů do pánve, dokud neuslyšíte „cvaknutí“.

Ze spotřebiče vychází bílý kouř.

Možná příčina: Připravujete mastné suroviny. / Pánev stále obsahuje zbytky tuku z předchozího použití.

Řešení: Když ve fritéze smažíte mastné suroviny, vyteče do pánve velké množství oleje. Olej produkuje bílý kouř a pánev se může zahřívat více než obvykle. Nemá to vliv na spotřebič ani na konečný výsledek. / Bílý kouř vzniká zahříváním tuku v pánvi. Ujistěte se, že jste pánev po každém použití řádně vyčistili.

Čerstvé hranolky se ve fritéze smaží nerovnoměrně.

Možná příčina: Nepoužili jste správný druh brambor. / Bramborové lupínky jste před smažením pořádně neopláchli.

Řešení: Použijte čerstvé brambory a ujistěte se, že během smažení zůstanou pevné. / Bramborové lupínky řádně opláchněte, abyste odstranili škrob z vnější strany hranolků.

Čerstvé hranolky nejsou po vytažení z fritézy křupavé. *Možná příčina:* Křupavost hranolků závisí na množství oleje a vody v hranolkách.

Řešení: Před přidáním oleje se ujistěte, že jsou bramborové lupínky řádně vysušeny. / Bramborové lupínky nakrájejte na menší pro křupavější výsledek. / Přidejte trochu více oleje pro ostřejší výsledek.

ČIŠTĚNÍ A SKLADOVÁNÍ

1. Před čištěním vytáhněte zástrčku napájecího kabelu ze zásuvky a nechte spotřebič zcela vychladnout. Vyčisti to

po každém použití.

Poznámka: Vyjměte pánev, aby se vzduchová fritéza rychleji ochladila. Pozor! Při čištění neponořujte kryt spotřebiče do vody ani jiných kapalin.

2. Nedotýkejte se horkých povrchů.
3. Při čištění tohoto spotřebiče nepoužívejte drsné abrazivní prostředky, ostré předměty, žíravé čističe nebo čističe trouby.
4. Otřete vnější část spotřebiče měkkým vlhkým hadříkem.
5. Vyčistěte pánev a odkapávací misku horkou vodou a použijte neabrazivní houbu s prostředkem na mytí nádobí. Pánev a odkapávací miska lze mýt v myčce.

Spropitné: Pokud na odkapávací misce nebo na dně pánve ulpívají nečistoty, naplňte nádobu horkou vodou a trochou prostředku na mytí nádobí. Nechte na pánvi namočit asi 10 minut.

6. Vyčistěte vnitřek spotřebiče mírně navlhčeným hadříkem a vyleštěte jej měkkým suchým hadříkem.
7. V případě potřeby topné těleso lehce vykartáčujte, abyste odstranili případné zbytky jídla.
8. Před uskladněním nebo dalším použitím se ujistěte, že jsou všechny části čisté a suché.
9. Fritézu skladujte na bezpečném, chladném a suchém místě. Během skladování nepokládejte na fritézu žádné předměty, protože by mohlo dojít k poškození spotřebiče. Uchovávejte mimo dosah dětí.

TECHNICKÉ SPECIFIKACE

Napětí: 220V-240V, 50Hz/60Hz

Jmenovitý výkon: 2400W

Kapacita: 9L (2x4,5L)

SPRÁVNÁ LIKVIDACE TOHOTO PRODUKTU



Toto označení znamená, že tento produkt by neměl být likvidován spolu s jiným domovním odpadem v celé EU. Abyste předešli možnému poškození životního prostředí nebo lidského zdraví v důsledku nekontrolované likvidace odpadu, recyklujte jej zodpovědně, abyste podpořili udržitelné opětovné použití materiálových zdrojů. Chcete-li vrátit použité zařízení, použijte systémy vracení a sběru nebo kontaktujte prodejce, u kterého jste produkt zakoupili. Mohou vzít tento produkt k ekologické recyklaci.

ZÁRUKA NA PRODUKT

Bergner Europe SL zaručuje **MASTERPRO** spotřebič po dobu 3 let za předpokladu, že je používán podle přiloženého návodu k použití.

Produkt, který si zakoupíte, je určen k použití pouze ve standardní domácnosti, takže záruka nezahrnuje použití v profesionálních zařízeních, špatné používání nebo abnormální opotřebení, které není v souladu s poskytnutými tipy na péči.

Pokud během záruční doby zjistíte, že je váš produkt vadný, vlastník může zaslat produkt dobře identifikovaný se jménem a kontaktním telefonem s poštovním zaplacením na adresu: Bergner Europe SL, Carretera del Aeropuerto, Kilómetro. 4, Edificio San Lamberto, Planta 3, 50011 Zaragoza, Španělsko. Bergner Europe SL poté výrobek prozkoumá, a pokud se zjistí, že je vadný, společnost BERGNER výrobek vymění za nový nebo podobný výrobek, pokud již není k dispozici.

Tato záruka bude platná pouze po předložení datovaného dokladu o koupi a této záruční karty.

Služby zákazníkům

E-mail: sat@bergner-europe.com

Tel.: +34 976 108 538

Provozní doba zákaznického servisu: pondělí až pátek od 8 do 17 hodin

Používání elektrických spotřebičů pro výrobu elektrické energie, které jsou založeny na základních bezpečnostních opatřeních:



LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR.

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

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

13. No mueva el aparato cuando esté en uso.

14. No cubra la entrada de aire o la salida de aire cuando el aparato esté funcionando.

15. No toque el interior del aparato mientras está funcionando.

16. No utilice el aparato para ningún otro propósito que no sea el descrito en este manual.

17. No coloque nada encima del aparato cuando esté en uso y cuando esté almacenado.

18. Compruebe si el voltaje indicado en la base del aparato se odpovídá con el voltaje de la red local antes de conectar el aparato. Si este no es el caso, NO use el aparato.

19. El aparato no está hecho para ponerlo en funcionamiento por medio de un temporizador externo o un sistema separado de control a distancia.

20. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del electrodoméstico puede causar lesiones graves o daños al electrodoméstico.

21. Este aparato solo es apto para uso doméstico. Žádné použití je aparato para fines distintos al previsto. No lo utilice en vehículos o barcos en movimiento. Žádné použití el aparato en externas.

22. Este aparato no está diseñado para ser utilizado en entornos como la cocina del personal en tiendas, oficinas, granjas u otros entornos de trabajo. Tampoco je určeno pro klienty v motelech, bed and breakfast a dalších velkých rezidencích. 23. Durante la fritura con aire caliente, se libera vapor caliente a través de la salida de aire. Manténgase a una distancia segura del vapor y la salida de aire. Además, tenga cuidado con el vapor y el aire calientes cuando lo utilice.

24. Asegúrese de que los folderes preparados en este aparato salgan de color amarillo dorado en lugar de oscuros nebo marrones.



Precaución: ¡Superficies calientes! El aparato y los accesorios se calientan mucho durante el proceso de cocción. Žádná ztráta toku

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.

¡DŮLEŽITÉ!

- Použijte el aparato solo en una superficie seca, nivelada, estable y resistente al calor, lejos de cualquier borde.
- Nepoužívat zařízení pro elevados nebo prensas. El vapor puede dañar los armarios o las prensas.
- Žádné coloque la unidad cerca de materiales inflamables, unidades de calefacción nebo ambientes húmedos.
- Este aparato debe estar conectado a tierra.
- Žádné 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.
- Ne coloque ninguna otra olla de cocción en el aparato.
- Si sale mucho humo de la rejilla de ventilación durante el funcionamiento, desenchufe la unidad y no la utilice.
- No mueva la unidad mientras esté en funcionamiento. Deje que el aparato se enfríe completamente antes de moverlo.
- Cualquier Reparación del producto debe ser realizada únicamente por un electricista calificado.
- No desarme la unidad por su cuenta ni reemplace ninguna pieza.
- Si el cable de alimentación está dañado, no lo utilice.
- Mantenga la unidad fuera del alcance de los niños durante su uso o cuando esté almacenada.
- Manténgase alejado de la salida de aire o donde se libera calor o vapor.
- Asegúrese de que el aparato esté siempre limpio antes de cocinar.
- Je normální que salga algo de humo de la unidad cuando se calienta

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

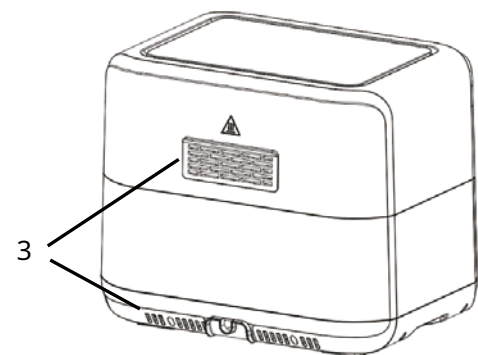
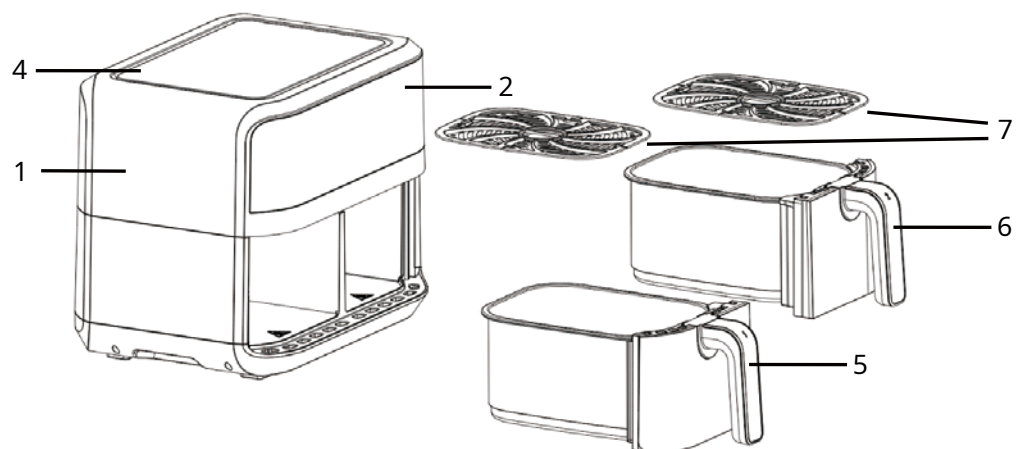
- Para la limpieza, konzultujte část "LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO".

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

BEZPEČNOST!

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

CONOZCA SU FREIDORA DE AIRE



1. Aparato principal
2. Ovládací panel
3. Salida de aire caliente
4. Entrada de aire
5. Bandeja 1
6. Bandeja 2
7. Bandeja de goteo

¡DŮLEŽITÉ!

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

ÚVOD

La freidora ofrece una forma fácil y saludable de cocinar sus comidas favoritas. Al aplicar una circulación de aire rápida desde todas las direcciones, puede cocinar una variedad de platos sin añadir aceite o cocinar con vapor de aceite.

ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

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

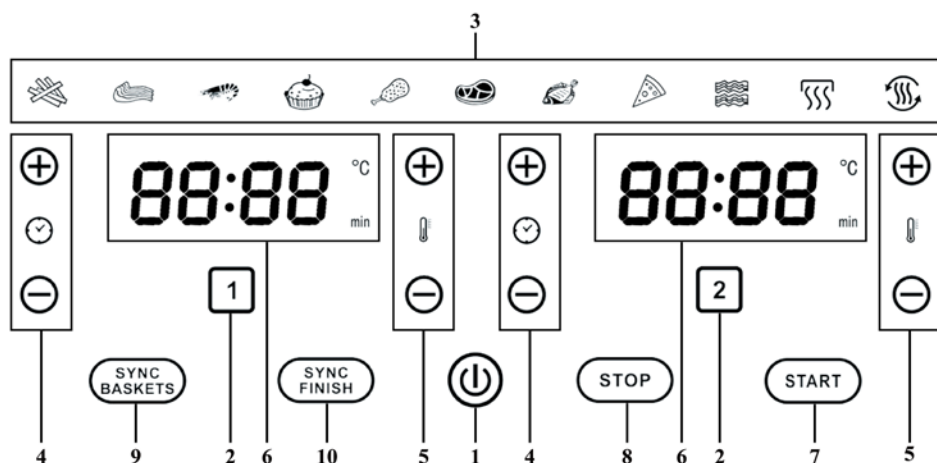
- Limpie la unidad principal con un paño húmedo o una esponja. Seque con un pano suave y seco.

¡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. Žádný rellenar con aceite, grasa de freír nebo cualquier nebo liquido. Si no se siguen estas instrucciones, se pueden producir incendios y / o lesiones personales.

CÓMO USAR EL PANEL DE CONTROL



1. Botón de encendido

- Una vez que el electrodoméstico está enchufado, el botón de encendido se iluminará y el electrodoméstico estará en modo de espera.
- Toque el botón de encendido, se muestra ON a bandeja 1 y 2 en el panel de control.
- Toque el botón de encendido en cualquier momento durante el proceso de cocción, el panel de control se apagará inmediatamente a el aparato se apagará al mismo tiempo.

2. Botones de bandeja

- Toque Bandeja 1 nebo 2 pro světelný ovládací panel pro konfiguraci.

3. Funciones preestablecidas

- Las funciones preestablecidas le ayudarán a empezar a cocinar de manera eficiente.
- Seleccione cualquiera de los iconos, esto establecerá automáticamente la Hora y la Temperatura en una configuración predeterminada para el tipo de alimento seleccionado. Puede

anular los preajustes predeterminados con botones de tiempo y temperatura. El icono de elección seguirá parpadeando hasta que comience el proceso de cocción.

Iconos	Prestablecido	Max. Menge	Tiempo	Temp.
	Patatas fritas	1 kg	30 minutos	200 °C
	Costillas	800 g	15 minutos	200 °C
	Gambas	600 g	20 minutos	200 °C
	Hornear	1,2 kg	25 minutos	180 °C
	Alitas	900 g	20 minutos	200 °C
	Carne	800 g	20 minutos	200 °C
	Pescado	800 g	25 minutos	170 °C
	Pizza	600 g	15 minutos	180 °C
	Slanina	200 g	12 minutos	200 °C
	Recalentar		20 minutos	150 °C
	Mantener Caliente		15 minutos	50 °C

Mesa de preparación de alimentos

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

	Alimentos	Cantidad (G)	Tiempo (min.)	Temp. (°C)	Hace falta moverlo	Další informace.
Patatas y fritos	Patatas fritas congeladas corte fino	300-400	18-22	180	✓	
	Patatas fritas congeladas corte grueso	300-400	20-25	180	✓	
	Patatas gratinadas	500	15-20	200		
Carnes y aves	Filet	100-500	8-15	180		Chuleta, Solomillo, filet...
	Chuletas de cerdo	100-500	10-15	180		
	Hamburguesa	100-500	10-15	180		
	Rollo de salchicha en tocino	100-500	8-12	180		
	Muslos de pollo	100-500	25-35	180		
	Pechuga de pollo	100-500	8-12	180		
Občerstvení	Rollitos de primavera	100-400	4-8	180	✓	Stěhovák cesta
	Nuggets de pollo congelados	100-500	10-15	180	✓	
	Palitos de pescado congelado	100-400	10-15	180	✓	
	Bocaditos crujientes de queso congelados	100-400	8-12	180	✓	

	Alimentos	Cantidad (G)	Tiempo (min.)	Temp. (°C)	Hace falta moverlo	Další informace.
Občerstvení	Verduras rellenas	100-400	10-20	180		Usar potraviny listos odst el horno...
Horneado	Pastel	300	30-40	180		Utilice un plíseň adicional odst hornear
	Quiche	400	30-40	180		
	Muffiny	300	8-12	180		Utilice un plíseň/ plato adicional odst hornear
	Svačiny dulces	400	8-12	180		

4. Botones de ajuste de hora

- Utilice el botón de control de tiempo para el tiempo de cocción de la configuración de bandeja correspondiente.
- Los botones de control de tiempo le permiten seleccionar el tiempo de cocción preciso por minuto. Puede aumentar o disminuir el tiempo en 1 minutos from 1 minutes to 60 minutes.
- Puede tocar los botones de ajuste de tiempo para configurar el tiempo antes o durante la cocción.
- Mantenga presionados los botones de ajuste de la hora para acelerar la ejecución del tiempo.

5. Botones de ajuste de temperatura

- Utilice el botón de control de temperatura para la temperatura de cocción de la configuración de bandeja correspondiente.
- Regulace teploty je povolena aumentar nebo snížená teplota směsi při 5 °C při teplotách 80 °C až 200 °C při normálních provozních podmínkách, při 40 °C až 70 °C při předběžně připravené destrukci .
- Puede tocar los botones de ajuste de temperatura para configurar la

temperatura antes o durante la cocción.

- Mantenga presionados los botones de ajuste de temperatura para incrementos más rápidos de la temperatura.

6. Pantalla digital

- La pantalla digital muestra la hora y la temperatura en turnos alternos.
- Muestra el tiempo y la temperatura establecidos durante el ajuste y el tiempo restante y la temperatura de cocción durante la cocción.
- Compruebe el tiempo y la temperatura correctos para la bandeja correspondiente.

7. Botones de inicio

- Toque los botones de inicio para comenzar a cocinar.
- Utilice el botón de inicio correcto para el plato correspondiente.

8. Botones de parada

- Toque los botones de parada para detener la cocción en cualquier momento durante el proceso de cocción.
- Utilice el botón de parada correcto para el plato correspondiente.

9. CESTAS SINCRONIZADAS

- Program las dos cestas para que cocinen al mismo tiempo y a la misma temperatura.

10. FINALIZACE SINCRONIZACIÓN

- Ambas cestas se ajustan con 2 diferentes configuraciones a programas preautomatizadas para estar listas al mismo tiempo.

ÚVOD

La freidora ofrece una forma fácil y saludable de cocinar sus comidas favoritas. Al aplicar una circulación de aire rápida desde todas las direcciones además de una parrilla superior, puede cocinar una variedad de platos sin añadir aceite o añadir solo un poco de aceite a los platos específicos en superficie plana en este que

ANTES DE UTILIZAR LA FREIDORA

1. Desembale todos los materiales de embalaje, incluidos los del recipiente.
2. Saque las bandejas, saque las bandejas de goteo tirando hacia arriba. Limpie las bandejas y las bandejas de recogida con una esponja no abrasiva, con agua caliente y líquido lavavajillas. Enjuague con agua limpia y deje secar.
3. Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño suave húmedo.
4. Coloque el aparato sobre una superficie estable, horizontal, plana y resistente al calor.

¡Důležité! Coloque el aparato únicamente sobre una superficie resistente al calor. No se recomienda su uso directamente sobre encimeras de mesa laminadas / vinílicas. Para evitar que el calor dañe la superficie debajo, se recomienda colocar la freidora sobre una almohadilla térmica aislada.

COCINANDO CON SU FREIDORA DE AIRE

1. Conecte el enchufe del cable de alimentación a una toma de corriente. Aparato está ahora en modo de calentamiento.
 2. Coloque los platos en las bandejas.
 3. Vuelva a colocar las bandejas en el aparato.
- Pozor! No toque las bandejas durante el uso o inmediatamente después de su uso, ya que se calientan mucho durante y después de la cocción. Sujétela siempre por el asa.**
4. Presione el botón de ENCENDIDO. Seleccione la bandeja para programar el proceso de cocción.
 5. Seleccione una función preestablecida o configure el tiempo y la temperatura manualmente para las bandejas una por una. Luego toque los botones de inicio para comenzar a cocinar.
 6. Para cocinar algunos platos, es posible que sea necesario girar el contenido de la cesta o añadir una pequeña cantidad de aceite en los platos durante el proceso de cocción para asegurar una cocción uniforme y evitar que

colocados en la parte superior de la cesta se quemarán. Cuando sea necesario, puede sacar la bandeja. El aparato dejará de calentarse automáticamente. Después de darle la vuelta o añadir aceite, vuelva a colocar la bandeja en el aparato para reanudar la cocción.

Poznámka: Puede deslizar la bandeja hacia afuera para verificar en cualquier momento durante el proceso de cocción. El aparato hará una pausa cuando la bandeja se saque o se apague. El aparato continuará el proceso de cocción si la bandeja se desliza hacia adentro y se encenderá nuevamente.

7. Puede restablecer el ajuste de tiempo y temperatura durante el proceso de cocción si es necesario.

8. Cuando escuche el sonido "bip-bip", el tiempo fijado ha transcurrido y el ciclo de cocción se completa. El aparato está ahora en modo de preparación automática.

9. Compruebe si los ingredientes están cocinados a su gusto. De lo contrario, programe el temporizador durante unos minutos más hasta que los ingredientes estén cocinados a su gusto.

10. Después de utilizarlo, retire la bandeja del aparato. Sujete solo por el asa ya que otras superficies estarán calientes. Coloque la bandeja sobre una superficie plana, firme y resistente al calor. Durante el proceso de cocción, el aceite de los alimentos goteará y se acumulará en el fondo de la bandeja. Esto se puede limpiar al final del proceso de cocción cuando la bandeja se enfríe.

11. Después de usar su electrodoméstico, retire el enchufe del tomacorriente de pared inmediatamente y deje que el electrodoméstico se enfríe por completo.

POZOR!

Tenga cuidado con el vapor que sale de la bandeja, ya que existe peligro de quemaduras.

No gire la bandeja con los ingredientes al revés al volcar el contenido en un plato. El exceso de aceite puede haberse acumulado en la bandeja, podría gotear y causar quemaduras.

¡Důležité! Nunca deje la unidad desatendida cuando esté en uso.

CONSEJOS:

1. Los ingredientes más pequeños generalmente requieren un tiempo de cocción más corto que los ingredientes más grandes.

2. Una mayor cantidad de ingredientes requerirá un tiempo de cocción más prolongado.

3. Dar la vuelta a los ingredientes más pequeños a la mitad durante el proceso de cocción proporcionará mejores resultados de cocción y puede ayudar a evitar que los ingredientes se fríen de manera desigual. 4. Para sacar de la cesta ingredientes grandes individuales o delicados, no los vuelque. Recójalos con unas pinzas.

5. Žádné připravované přísady extrémně mastné jako salchichy v fritovací.

6. Los aperitivos que se pueden preparar en el horno también se pueden preparar en la freidora.

7. Coloque un molde para hornear o una fuente para horno en la bandeja de la freidora si desea hornear un pastel / quiche o si desea freír ingredientes frágiles o ingredientes rellenos.

8. También puede usar la freidora para recalentar ingredientes. Precalente los ingredientes, temperatura 150 °C por 10 minutos.

9. Výsledky získané z smažených brambor, 30 minut před vyloučením z mrazáku. Seque sobre papel de cocina y agregue 1/2 cucharada de aceite de oliva (o rocíe ligeramente con aceite de oliva en aerosol) hasta que las patatas estén cubiertas. 10. Para una cobertura casera crujiente, mezcle pan rallado fino con una cucharada de aceite de oliva.

11. Los aperitivos preenvasados, como el pescado empanado o los muslos de pollo, solo deben cubrirse ligeramente con aceite de oliva.

JUSTES

Para ayudar con la sección de los tiempos de cocción a los volúmenes máximos de la cesta por ingredientes especiales, consulte la sección MANUAL DE COCCIÓN a continuación. **Poznámka:** Tenga en cuenta que el manual de cocción es indicativo y solo

para su referencia. La variación en tamaño, formas y marcas puede requerir un aumento o disminución del tiempo de cocción y el ajuste de temperatura para lograr el mejor resultado de cocción deseado. Este tipo de tecnología de calentamiento recalienta el aire dentro del electrodoméstico instantáneamente, por lo que sacar la bandeja brevemente del electrodoméstico para revolver / dar vuelta los pñsady durante la cocción apenas perturbará el process perturbará

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

La freidora no funciona.

Příčina možná: Nepřipojuje se k tomu, co se děje. *Řešení:* Připojte se k jednomu dítěti.

Los pñsady fritos en la freidora no están listos. *Příčina možná:* La cantidad de folderes en la bandeja es demasiado alta. / La temperatura configurada es demasiado baja. / El tiempo de preparación es demasiado corto.

Řešení: Coloque porciones más pequeñas de folderes en la bandeja. Las porciones más pequeñas se fríen de manera más uniforme. / Configure la temperatura en el ajuste de temperatura requerido (konzultujte s manuálem de cocción anterior). / Configure el temporizador en el tiempo de preparación requerido.

Los folderes se fríen de manera desigual en la freidora. *Příčina možná:* Ciertos tipos de folderes deben girarse/moverse a la mitad del processo de cocción.

Řešení: Los folderes que se encuentran uno encima del otro o uno sobre el otro (p. Ej., patatas fritas) deben ser girarse/moverse a la mitad del proceso de cocción (konzultujte s příručkou cocción).

Los aperitivos fritos no quedan crujientes cuando salen de la freidora.

Příčina možná: Užijte si aperitivos destinados a ser

preparados en una freidora tradicional.

Řešení: Použijte aperitivos para horno o aplique un poco de aceite sobre los aperitivos para obtener un resultado más crujiente.

No se puede deslizar la bandeja en el aparato correctamente.

Příčina možná: Seno demasiados ingredience en la bandeja. / La bandeja no está colocada en la bandeja correctamente. *Řešení:* No llene demasiada comida en la bandeja. / Empuje la bandeja hacia abajo en su hueco hasta que escuche un "clic".

Prodej humo blanco del aparato.

Příčina možná: Está preparando ingredience con mucha grasa. / La bandeja todavía contiene residuos de grasa de un uso anterior. *Řešení:* Cuando fríe folderes grasos en la freidora, se filtrará una gran cantidad de aceite en la bandeja. El aceite produce humo blanco y la bandeja puede calentarse más de lo normal. Zatím není žádný výsledek ani výsledek. / El humo blanco lo provoca la grasa que se calienta en la bandeja. Asegúrese de limpiar la bandeja correctamente después de cada uso.

Las patatas fritas frescas se fríen de forma desigual en la freidora.

Příčina možná: Žádné usó el tipo de patata correcto. / No enjuagó las patatas fritas correctamente antes de freírlas.

Řešení: Utilice patatas frescas y asegúrese de que se mantengan firmes durante la fritura. / Enjuague las patatas fritas correctamente para eliminar el almidón del external de las patatas fritas.

Las patatas fritas frescas no quedan crujientes cuando salen de la freidora.

Příčina možná: La textura crujiente de las patatas fritas závisí de la cantidad de aceite y agua en las patatas fritas.

Řešení: Asegúrese de secar las patatas fritas correctamente antes de añadir el aceite. / Corte las patatas fritas más pequeñas para obtener un resultado más crujiente. / Añada un poco más de aceite para obtener un resultado más crujiente.

LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO

1. Retire el enchufe del cable de alimentación de la toma de corriente y deje que el aparato se enfríe por completo antes de limpiarlo. Límpiolo después de cada uso.

Poznámka: Retire la bandeja para que la freidora se enfríe más rápido. Pozor! No sumerja la carcasa del aparato en agua ni en ningún otro líquido durante la limpieza.

2. Žádný toque las superficies calientes.

3. No utilice abrasivos fuertes, objetos afilados, limpiadores causticos o limpiadores de hornos cuando limpie este aparato.

4. Limpie el exterior del aparato con un pano suave húmedo.

5. Limpiar la bandeja y la bandeja de goteo con agua caliente y utilizar una esponja no abrasiva con líquido lavavajillas. La bandeja y la bandeja de goteo son aptas para lavavajillas.

Consejo: Si hay suciedad adherida a la bandeja de goteo o al fondo de la bandeja, llénela con agua caliente y un poco de líquido para lavar platos. Déjalo en la bandeja en remojo durante unos 10 minutos. 6. Limpie el interior del aparato con un paño ligeramente humedecido y púlalo con un paño suave y seco.

7. Si es necesario, cepille ligeramente el elemento calefactor para eliminar cualquier residuo de comida adherido.

8. Asegúrese de que todas las piezas estén limpias y secas antes de guardarlo o usarlo nuevamente.

9. Guarde la freidora en un lugar seguro, fresco y seco. No coloque ningún objeto encima de la freidora durante el almacenamiento, ya que esto puede dañar el aparato. Mantenga je produktem fuera del alcance de los niños.

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

Napětí: 220V-240V, 50Hz/60Hz

Nominální potence: 2400W

Capacidad del Horno: 9L (2x4,5L)

ELIMINACIÓN CORRECTA DE ESTE PRODUCTO



Esta mark indica que el producto no se debe desechar junto con la basura homestica dentro de la Unión Europea.

Prostředí prostředí a salud pro lidskou eliminaci pro

odstranění nekontrolované ochrany, demonstuje recyklaci odpovědnosti pro propagátor a reutilizaci pevných materiálů z rekurzivních materiálů. Para devolver el aparato usado, utilice los sistemas de recogida selectiv o póngase en contacto con el establecimiento donde adquirió el producto. Ellos depositarán je producto en el lugar correcto para que sea reciclado.

GARANTÍA DEL PRODUCTO

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

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

V případě, že výsledek je vadný a podle podmínek uvedených v záruční lhůtě, v záručním období, v proprietáriu o produktu a o dvou identifikačních údajích s telefonním číslem a telefonním číslem, s porty a: Bergner Europe SL, Carretro Kime, della Edificio San Lamberto, Planta 3, 50011 Zaragoza, Španělsko. Bergner Europe SL analizará el producto y si es defectuoso, reparará el defekto de fábrica o bien se sustituirá por otro idéntico, o si no estuviese disponible, por uno podobné.

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

Servis pro zákazníky E-mail:

sat@bergnereurope.com Telf.:

+34 976 108 538

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

Jak používat elektronické zařízení, sledovat ukazatele zabezpečení:



LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI PRIMA DELL'UTILIZZO.

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

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



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

potencionální caldi. Lasciarlo raffreddare completamente prima di pulirlo.

DŮLEŽITÉ!

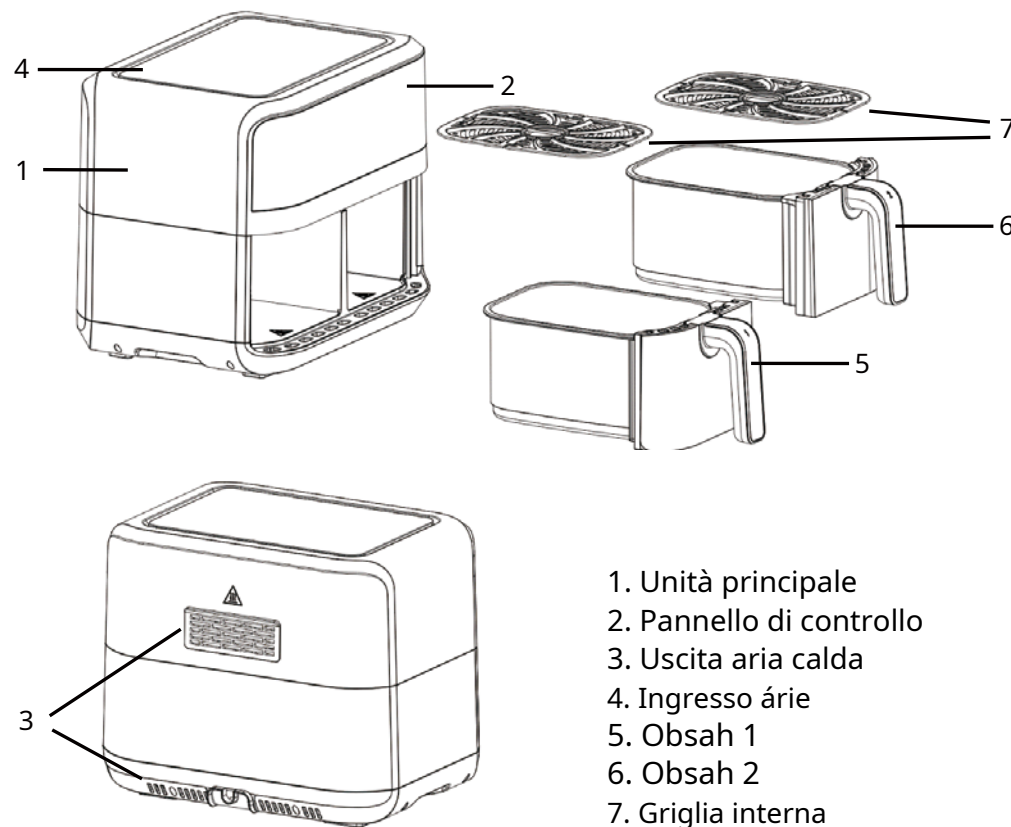
- Utilizzare l'apparecchio solo su di una superficie asciutta, piana, stabile e resistente al calore, lontano da qualsiasi bordo.
- Non utilizzare l'apparecchio sotto pensili o presse. Il vapore può danneggiare i mobili o le presse.
- Ne posizionare l'unità vicino a materiali infiammabili, unità di riscaldamento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

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

POZOR!

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

COMPOSIZIONE DEL PRODOTTO



DŮLEŽITÉ!

Assicurati che il tuo apparecchio sia in dotazione con i componenti corretti mostrati sopra. Controllare tutto attentamente prima dell'uso.

Se alcune parti sono mancanti nebo danneggiate, non utilizzare. Contattare il centro di Assistenza clienti.

ÚVOD

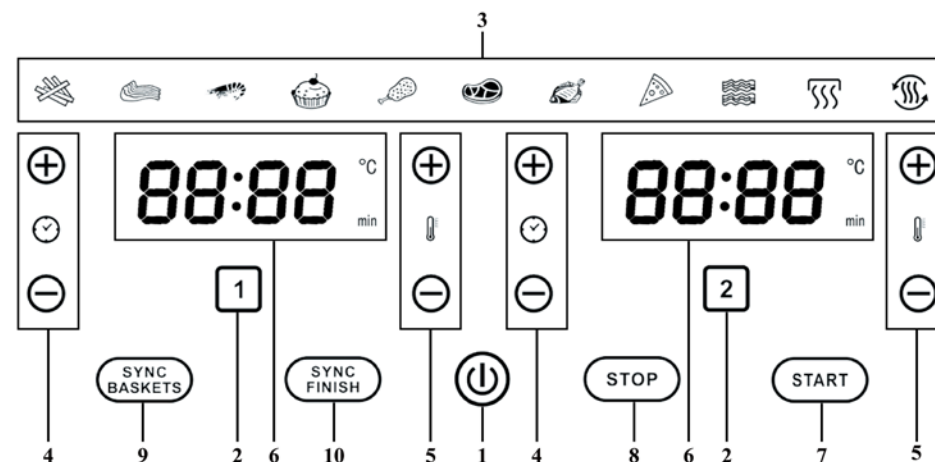
La friggitrice ad aria offre un modo semplice e salutare di cucinare i tuoi cibi preferiti. Applicando una rapida circolazione dell'aria da tutte le direzioni, è in grado di cucinare una varietà di piatti senza aggiungere olio di nessun tipo.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

Poznámka: Používání zařízení pro základní napájení, lemování s vnitřními a vnějšími kryty, chráněné pellicola a příslušenství.

- Pulire l'unità principale con un panno umido o una spugna. Asciugare con un panno morbido e asciutto.
- Pozor!** NON immergere l'unità principale in acqua o altri liquidi per pulirla.
- Lavare gli accessori con acqua e apposito sapone. Asciugare bene prima di riutilizzare il prodotto.
- Pozor!** Questa è una friggitrice senza olio che funziona ad aria calda. Non riempire con olio, grasso per lednice nebo altri liquidi. La mancata osservanza di queste istruzioni può causare incendi e/o lesioni personali.

PŘIJĎTE VYUŽÍT IL PANNELLO DI CONTROLLO



1. Pulsante di accensione

- Una che l'apparecchio è collegato, il pulsante di accensione a illumina e l'apparecchio è in modalità standby.
- Toccare il pulsante di accensione, nejjvíce ON ei contenitori 1 a 2 sul pannello di controllo.
- Předem pulsant di accensione v qualsiasi momento durante il processo di cottura, il pannello di controllo si spegnerà okamžitá a l'apparecchio a spegnerà contemporaneamente.

2. Pulsanti dei contenitori

- Předem pulsantní obsah nebo 1 až 2 na osvětlení nebo panel ovládání na le impostazioni.

3. Funzioni preimpostate

- Le funzioni preimpostate ti aiuteranno a cucinare in maniera effectivee.
- Selezionare una delle icone, questo imposterà automaticamente il tempo e la temperatura su un'impostazione predefinita per il tipo di cibo selezionato. È possibile ignorare le preimpostazioni predefinite con i pulsanti di tempo e temperatura. Ikona scelta pokračování a lampeggiare fino all'inizio del processo di cottura.












Icone	Funzione	Množství Max	Tempo	Temp.
	Patatine	1 kg	30 minut	200 °C
	Braciola	800 g	15 minut	200 °C
	Scampi	600 g	20 minut	200 °C
	Dolci	1,2 kg	25 minut	180 °C
	Coscio di pollo	900 g	20 minut	200 °C
	Bistecca	800 g	20 minut	200 °C
	Pesce	800 g	25 minut	170 °C
	Pizza	600 g	15 minut	180 °C
	Slanina	200 g	12 minut	200 °C
	Riscaldamento		20 minut	150 °C
	Scongelamento		15 minut	50 °C

Tabella di preparazione degli alimenti

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

	Cibo	Kvantita (G)	Tempo (min.)	Temp. (°C)	Girare metà cottura	Další informace.
patát e fritti	Patate sottili ztuhnout	300-400	18-22	180	✓	
	Patate spesse ztuhnout	300-400	20-25	180	✓	
	Zapékané patáty	500	15-20	200		
Carne & Pollame	Bistecca	100-500	8-15	180		Bistecca alla fiorentina, lombata, filetto...
	Costolette di maiale	100-500	10-15	180		
	Hamburger	100-500	10-15	180		
	Rotolo di salsiccia alla pancetta	100-500	8-12	180		
	Cosci di pollo	100-500	25-35	180		
	Petto di pollo	100-500	8-12	180		
	Občerstvení	Involtini primavera	100-400	4-8	180	✓
Crocchette di pollo ztuhnout		100-500	10-15	180	✓	
Bastoncini di pesce congelati		100-400	10-15	180	✓	
Mozzarellová frita		100-400	8-12	180	✓	

	Cibo	Kvantita (G)	Tempo (min.)	Temp. (°C)	Girare metà cottura	Další informace.
Občerstvení	Zelená ripiene	100-400	10-20	180		Pronti da cuocere
Cottura	Torta	300	30-40	180		Využití una teglia aggiuntiva
	Quiche	400	30-40	180		
	Muffin	300	8-12	180		Využití una teglia/ pirofila aggiuntiva
	Svačina dolci	400	8-12	180		

4. Pulsanti per impostazione del tempo di cottura

- Utilizzare il pulsante di controllo del tempo di cottura dell'impostazione del contenitore corrispondente.
- I pulsanti di controllo del tempo matchingono di selezionare il tempo di cottura esatto per minuto. È possibile aumentare o diminuire il tempo of 1 minutes from 1 minutes and 60 minutes.
- È possibile toccare i pulsanti di impostazione del tempo di cottura per impostarlo prima o durante la cottura.
- Tenere premuti i pulsanti di impostazione del tempo di cottura per scorrere più velocemente il tempo.

5. Pulsanti per impostazione temperatura

- Utilizzare il pulsante di controllo della temperatura per impostare la temperatura del contenitore corrispondente.
- Možnost použití teploty v kotli a intervalu od 5 °C do 80 °C a 200 °C pro normální teplotu, od 40 °C do 70 °C na scongelamento.
- È possibile premere i pulsanti di impostazione della temperatura per impostare la temperatura prima o durante la cottura.
- Tenere premuti i pulsanti di impostazione della temperatura per

velocizzare l'incremento o la diminuzione della temperature più rapidamente.

6. Digitální zobrazení

- Il display digitale mostra l'ora e la temperatura a turni alterni.
- Mostra il tempo e la temperatura impostati durante l'impostazione, il tempo rimanente e la temperatura di cottura durante la cottura.
- Controlla il tempo di cottura e la temperatura corrette per il contenitore corrispondente.

7. Pulsanti di accensione

- Premere i pulsanti di accensione per iniziare a cuocere.
- Používejte pulsante di accensione relativo a ogni contenitore.

8. Pulsanti di interruzione

- Premere il pulsante di interruzione per fermare la cottura in qualsiasi momento durante il procedimento di cottura.
- Používání různých interruzione relativo a ogni contenitore.

9. CONTEITORI SINCRONIZZATI

- Imposta entrambi i contenitori per cucinare alla stessa temperatura e con lo stesso tempo.

10. COTTURA SINCRONIZZATA

- Anche se i due contenitori sono settati con due impostazioni differenti, questa funzione fa in modo di far terminare la cottura di entrambi allo stesso tempo.

ÚVOD

La friggitrice ad aria utilizza un metodo di cottura sano e veloce generando un vortice d'aria ciclonica. Il cibo viene cotto in maniera perfetta senza il bisogno di aggiungere olio (fare riferimento alla tabella che seguirà nei prossimi capitoli per approfondire il discorso).

PRIMA DI UTILIZZARE LA FRIGGITRICE AD ARIA

1. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio, inclusi quelli presenti nel contenitore.
2. Estrarre i contenitori, estrarre le griglie tirando verso l'alto. Pulire tutto accuratamente con una spugna non abrasiva, con acqua calda e detersivo per piatti. Sciacquare con acqua pulita e mettere da parte ad asciugare.
3. Pulire l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno morbido inumidito.
4. Collocare l'apparecchio su una superficie stabile, orizzontale, piana e resistente al calore.

Důležité! Posizionare l'apparecchio solo su una superficie resistente al calore. Si sconsiglia l'uso diretto su piani di lavoro v laminátu/vinilu. Per evitare danni da calore alla superficie sottostante, si consiglia di posizionare la friggitrice ad aria su uno spazio termoresistente.

CUCINARE CON LA FRIGGITRICE AD ARIA

1. Collegare la spina a una presa di corrente. L'apparecchio è ora v pohotovostním režimu modalità.
 2. Mettere gli přísady dentro a contenitori.
 3. Reinscrivere a contenitori dentro l'apparecchio.
- Pozor! Non toccare i contenitori durante o immediatamente dopo l'utilizzo dell'apparecchio. Munirsi di presine protettive e prendere i contenitori soltanto dal manico.**
4. Premere il pulsante di accensione. Seleziona il contenitore e il processo di cottura desiderato.
 5. Seleziona una funzione preimpostata o imposta tempo e temperature manualmente per ogni contenitore. In seguito, premere il pulsante START (AVVIO) na začátku lůžka.
 6. Per cucinare alcuni folderi, potrebbe essere necessario aggiungere una minima quantità di olio per evitare che si brucino.

Quando è necessario, puoi estrarre il contenitore. L'apparecchio smetterà temporaneamente di cuocere, questo agreementirà di girare, mischiare gli přísady nebo aggiungere olio. Reinscrivere il contenitore per riprendere la cottura.

Poznámka: Puoi estrarre il contenitore per controllare il processo di cottura in qualsiasi momento. L'apparecchio va in pausa quando il contenitore viene estratto o wono. L'apparecchio continuerà il processo di cottura se il contenitore viene reinscrivito.

7. Puoi resettare le impostazioni del tempo e della temperatura durante il processo di cottura, se necessario.

8. Quando si sente il segnale acustico "beep-beep", Il tempo impostato è scaduto e il processo di cottura è completato.

L'apparecchio è ora v pohotovostním režimu modalità.

9. Controllare se gli přísady sono cotti in maniera soddisfacente. Aggiungi qualche minuto extra se gli folderi non sono ancora cotti bene.

10. Rimuovere il contenitore dall'apparecchio. Pokud jste zvyklí používat manico, le altre parti potřebbero essere troppo calde. Posizionare il contenitore su una povrchní piana, stabilní a odolné al calore. Durante il processo di cottura, un po' di olio o grasso potrebbe fuoriuscire dal cibo in cottura, andandosi a posizionare sul fondo del contenitore. È možné pulire il tutto a fine cottura una volta raffreddati i contenitori.

11. Dopo aver utilizzato l'apparecchio, staccare la spina dalla presa di corrente e lasciar raffreddare completamente la friggitrice.

POZOR!

Fare attenzione al vapore che fuoriesce dal contenitore, possibile pericolo di scottature.

Non capovolgere il contenitore con gli folderi quando si tenta di travasare il contenuto su un piatto. L'olio in eccesso potrebbe essersi accumulato nel contenitore, potrebbe gocciolare e causare ustioni.

Důležité! Bez lasciare mai l'unità incustodita durante l'uso.

CONSIGLI:

1. Ingredienti piccoli richiedono un tempo di cottura minore rispetto ai cibi più grandi.
2. Un quantitativo di folderi più grande richiederà un tempo di cottura più lungo.
3. Girare gli folderi più piccoli a metà durante il processo di cottura fornirà risultati di cottura migliori e può aiutare a prevenire folderi cotti in maniera non uniforme.
4. Per rimuovere dal cestello folderi grandi singoli o delicati, non capovolgere il contenitore. Raccogliere con un paio di pinze da cucina.
5. Si consiglia di non cucinare alimenti estremamente grassi dentro la friggitrice (es: salsicce).
6. Tutto quello che può essere cucinato in un forno tradizionale può essere cotto nella friggitrice ad aria.
7. Metti una piccola teglia o pirofila nel contenitore della friggitrice ad aria se vuoi cuocere una torta/quiche o se vuoi friggere folderi ripieni.
8. Puoi utilizzare la friggitrice ad aria semplicemente per riscaldare gli folderi. Za riskantní ingredience a consiglia di impostare la temperatura a 150°Cv tempu 10 minut.
9. Per ottenere i migliori risultati con le patatine fatte in casa, immergere le patatine tagliate in acqua per 30 minutes per rimuovere l'amido in eccesso. Asciugare con carta da cucina e condire con 1/2 cucchiaino di olio d'oliva (o spruzzare leggermente con olio d'oliva spray) fino a quando le patatine sono ricoperte.
10. Per una panatura croccante fatta in casa, mescolare il pangrattato fine con un cucchiaino di olio d'oliva.
11. Gli snack preconfezionati come bastoncini di pesce impanati o le cosce di pollo devono solo essere leggermente ricoperti di olio d'oliva.

IMPOSTAZIONI

Podle možností výběru tempi di cottura a dei objemových masivů del cestello podle specifických složek, tarifu riferimento alla sezione MANUALE DI COTTURA di seguito.

Poznámka:Tieni presente che il manuale di cottura è indicativo e solo per riferimento. La variazione di dimensioni, forma e marchi può richiedere un aumento o una diminuzione del tempo di cottura e dell'impostazione della temperatura per ottenere il risultato di cottura desiderato e migliore.

Questo tipo di tecnologia riscalda istantaneamente l'aria all'interno dell'apparecchio, quindi estrarre il contenitore dall'apparecchio per girare/mescolare gli folderi durante la cottura.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

L'apparecchio non funziona. *Možná příčina:*Non è collegata la spina. *Řešení:*Collegare la spina ad una presa di corrente.

Gli přísady non sono cotti bene.

*Možná příčina:*La quantità di cibo dentro il contenitore è troppo grande. / La temperatura impostata è troppo bassa. / Il tempo impostato è troppo corto.

*Řešení:*Metti lotti più piccoli di přísady nel contenitore. I lotti più piccoli vengono cotti in maniera più uniforme. / Impostare la temperatura sull'impostazione di temperatura richiesta (fare riferimento al manuale di cottura sopra). / Aggiungere minuti extra alla cottura.

Gli přísady non sono cotti in maniera omogenea. *Možná příčina:*

Alcuni tipi di ingredience devono essere girati a metà durante il processo di cottura.

*Řešení:*Gli ingredience che si trovano uno sopra l'altro o uno di fronte all'altro (ad esempio le patatine fritte) devono essere girati durante il processo di cottura (fare riferimento al manuale di cottura).

Gli snack fritti non sono croccanti quando escono dalla friggitrice.

*Možná příčina:*Užijte si tipo di snack pensato na essere preparato in una friggitrice tradizionale.

Řešení: Usa degli snack da forno o spennella leggermente dell'olio sugli snack per un risultato più croccante.

Non riesco a far scorrere correttamente il contenitore nell'apparecchio.

Možná příčina: Očekávejte přísady do dne i na obsah. / Il contenitore non è inserito correttamente.

Řešení: Non riempire eccessivamente il contenitore. / Klepněte na tlačítko "kliknout".

Dall'apparecchio fuoriesce fumo bianco.

Možná příčina: Pravděpodobnost krmení přísad molto grassi. / Il contenitore contiene ancora residui di grasso della cottura precedente.

Řešení: Všechny složky trávy nebo friggitrice, velké množství olivového oleje a nádoby. L'olio vyrábět fumo bianco ed il contenitore potrebbe surriscaldarsi più del solito. Ciò non influisce sull'apparecchio o sul risultato finale. / Assicurarsi di pulire bene il contenitore dopo ogni utilizzo.

Le patatine fritte non sono cotte v maniera uniforme *Možná příčina:*

Non hai utilizzato il giusto tipo di patatine fritte. / Non hai risciacquato bene le patatine prima della cottura.

Řešení: Usa patate fresche e assicurati che rimangano sode durante la frittura. / Sciacquare bene le patatine per rimuovere l'amido dall'esterno delle patatine.

Le patatine fresche non sono croccanti quando escono dalla friggitrice.

Možná příčina: La croccantezza delle patatine dipende dalla quantità di olio a acqua nelle patatine.

Řešení: Assicurati di asciugare bene le patatine prima di aggiungere l'olio. / Tagliare le patatine più piccole per un risultato più croccante. / Aggiungere un po' più di olio per un risultato più croccante.

PULIZIA E MANUTENZIONE

1. Rimuovere la spina del cavo di alimentazione dalla presa di corrente e lasciare che l'apparecchio si raffreddi completamente prima di pulirlo. Puliscilo dopo ogni utilizzo.

Poznámka: Rimuovere il contenitore per far raffreddare la friggitrice ad aria più velocemente.

Pozor! Non immergere l'unità principale in acqua o altri liquidi durante la pulizia. Non toccare le superfici calde.

2. Non utilizzare abrasivi aggressivi, oggetti appuntiti, detergenti caustici nebo detergenti per forni durante la pulizia di questo apparecchio. 3. Pulire l'esterno dell'apparecchio con un panno morbido umido.

4. Pulire il contenitore e la griglia con acqua calda e utilizzare una spugna non abrasiva con detersivo per piatti. Il contenitore e la griglia sono lavabili in lavastoviglie.

5. **Consiglio:** Se lo sporco si è depositato sulla griglia o sul fondo del contenitore, riempire il contenitore con acqua calda e un po' di detersivo per piatti. Lasciare in ammollo nel contenitore per circa 10 minuti.

6. Pulire l'interno dell'apparecchio con un panno leggermente inumidito e lucidarlo con un panno morbido e asciutto.

7. Necessario, spazzolare leggermente l'elemento riscaldante per rimuovere eventuali residui di cibo attaccati (una volta raffreddato)

8. Assicurarsi che tutte le parti siano pulite e asciutte prima di riporlo o riutilizzarlo.

9. Conservare la friggitrice ad aria in un luogo sicuro, fresco e asciutto. Non posizionare oggetti sopra la friggitrice ad aria durante la conservazione poiché ciò potrebbe danneggiare l'apparecchio. Tenere lontano dalla portata dei bambini.

SPECIFIKOVÁ TECHNIKA

Napětí: 220V-240V, 50Hz/60Hz

Potenza nominální: 2400W

Kapacita: 9L (2x4,5L)

SMALTIMENTO CORRETTO DEL PRODOTTO



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

GARANZIA DEL PRODOTTO

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

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

Se ritieni che il tuo prodotto difettoso durante il periodo di garanzia, il proprietario può inviare il prodotto ben identificato con nome e numero di contatto, con spese di spedizione a: Bergner Europe SL, Carretera del Aéroport, Km 4, Edificio San Lamberto, Planta 3, 50011 Zaragoza, España. Bergner v Evropská
SL esaminerà quindi il prodotto e, nel caso risultasse difettoso, BERGNER sostituirà il prodotto con uno nuovo o un prodotto obsoleto 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.

Servis klientů

E-mail: sat@bergnereurope.com

Telefon: +34 976 108 538

Orari a giorni: da lunedì a venerdì od 8:00 do 17:00

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



LISEZ TOUTES LES NÁVOD AVANT L'UTILISATION.

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

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



Pozor: Povrchy se ohýbají! 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.

DŮLEŽITÉ

- Utilisez l'appareil uniquement sur une surface sèche, lisse, 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.
- Nepřibližujte se k hořlavým materiálům, zbavují se prachu nebo vlhkého prostředí.
- 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.

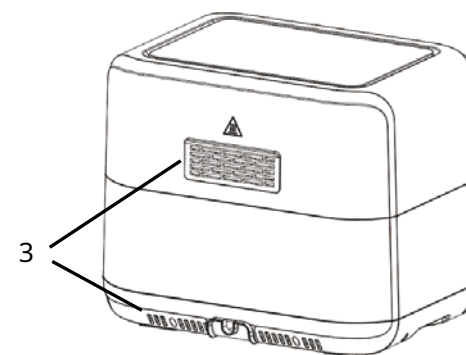
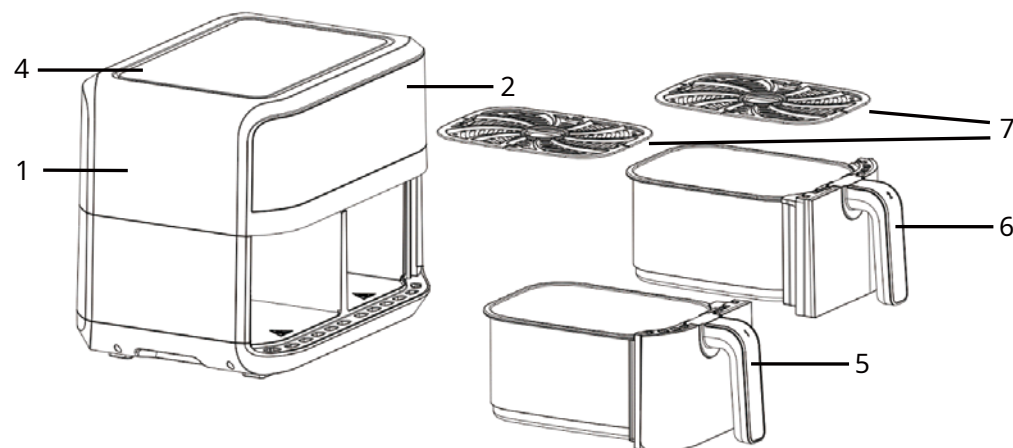
- Zajistěte, aby vaše oblečení bylo připraveno propre avant de faire cuire des aliments.
- Il est normal que de la fumée s'échappe de l'appareil lorsqu'il chauffe pour la première fois. Ce phénomène doit s'estomper après quelques minutes d'utilisation.
- Pour le nettoyage, veuillez konzultant v sekci « NETTOYAGE ET RANGEMENT ».

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

POZORNOST !

- 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.

CONNAÎTRE VOTRE FRITEUSE À AIR



1. Unité principale
2. Panneau de contrôle
3. Sortie d'air chaud
4. Entrée d'air
5. Pôchier 1
6. Pôchier 2
7. Plateau d'égouttage

DŮLEŽITÉ

Veillez vous surer que votre appareil est livré avec les éléments opravuje indiqués ci-dessus. Vérifiez soigneusement tout avant d'utiliser l'appareil. Si des pièces sont manquantes ou endommagées, ne l'utilisez pas. Renvoyez le produit à Bergner pour le faire výměna.

ÚVOD

La friteuse à air constitue un moyen simple and plus sain de cuire vos aliments préférés. Aplikujte rychlou cirkulaci vzduchu ve všech směrech, potápěči se potápěči potápěči bez pomoci jídla nebo jídla s brouillardem d'huile.

AVANT LA PREMIÈRE VYUŽITÍ

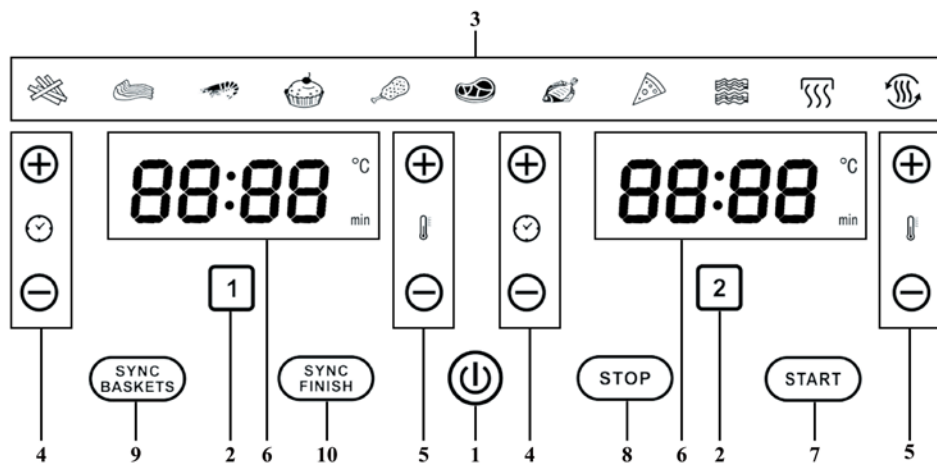
poznámka: Lors de la première utilisation de l'appareil, veuillez soigneusement tous les éléments d'emballage internes et externes, les films de protection et les accessoires.

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

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

- Lavez les accessoires avec de l'eau savonneuse. Séchez soigneusement tous les composants avant utilisation. **Reklama!** Il s'agit d'une friteuse sans huile qui fonctionne à l'air chaud. Ne la remplissez pas avec de l'huile, de la graisse de friture ou un autre liquide. Ne pas respecter ces instructions peut être la cause d'un incendie et/ou de blessures physiques.

KOMENTÁŘ UTILISER LE PANNEAU DE CONTRÔLE



1. Bouton d'alimentation

- Une fois l'appareil branché, le bouton d'alimentation s'allume et l'appareil est en mode veille.

- Appuyez sur le bouton d'alimentation, le panneau de commande affiche les indicateurs ON, Pan 1 (Récipient 1) et Pan 2 (Récipient 2).
- Appuyez sur le bouton d'alimentation à tout moment pendant le processus de cuisson, le panneau de commande s'éteint immédiatement et l'appareil s'éteint en même temps.

2. Boutons Pan (příjemce)

- Appuyez sur Pan 1 ou Pan 2 pour allumer le panneau de commande afin de procéder au réglage.

3. Fonctions pré-réglées

- Les fonctions pré-réglées vous aideront à commencer à cuire efficacement.
- Sélectionnez l'une des icônes ; la durée et la température sont automatiquement réglées sur une valeur par défaut pour le type d'aliment sélectionné. Vous pouvez remplacer les pré-réglages par défaut avec les boutons de durée et de température. L'icône Choisir continue de clignoter tant que le processus de cuisson n'a pas démarré.

Ikony	Préréglage	Max. Menge	Durée	Temp.
	Hranolky	1 kg	30 min.	200 °C
	Côtelettes	800 g	15 min.	200 °C
	Krevety	600 g	20 min.	200 °C
	Cukrárna	1,2 kg	25 min.	180 °C
	Pilons	900 g	20 min.	200 °C
	Steaky	800 g	20 min.	200 °C






Ikony	Préréglage	Max. Menge	Durée	Temp.
	jed	800 g	25 min.	170 °C
	Pizza	600 g	15 min.	180 °C
	Slanina	200 g	12 min.	200 °C
	Chauffage		20 min.	150 °C
	Dégivrage		15 min.	50 °C

Tableau de preparation des aliments

poznámka: 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.

	Potrava	Montant (G)	Durée (min.)	Temp. (°C)	Nécessité de remuer	Dašší informace.
Pommes de terre et hranolky	Pokuty na hranolky surgelées	300-400	18-22	180	√	
	Grossesovy hranolky congelées	300-400	20-25	180	√	
	Gratinované pommes de terre	500	15-20	200		
Viande et Volailles	Steak	100-500	8-15	180		Bifteck d'ailoyau, falešný filet, steak...
	Côtelettes de porc	100-500	10-15	180		
	Hamburger	100-500	10-15	180		

	Potrava	Montant (G)	Durée (min.)	Temp. (°C)	Nécessité de remuer	Dašší informace.
Viande et Volailles	Rouleau de saucisse slanina	100-500	8-12	180		
	Pilons de poulet	100-500	25-35	180		
	Filet z poulet	100-500	8-12	180		
Občerstvení	Rouleaux de printemps	100-400	4-8	180	√	Déplacer le panier
	Nuggets de poulet congelés	100-500	10-15	180	√	
	Bâtonnets de poisson surgelés	100-400	10-15	180	√	
	Občerstvení au fromage pánés surgelés	100-400	8-12	180	√	
	Légumes farcis	100-400	10-20	180		Prêt à cuire les aliments
Cuisson au čtyři	Gâteau	300	30-40	180		Utilisez un moule/ supplémentář
	Quiche	400	30-40	180		
	Muffiny	300	8-12	180		Utilisez un autre moule/ plošina de cuisson
	Svačiny sukrés	400	8-12	180		

4. Boutons de réglage de la durée

- Utilisez le bouton pour contrôler le correspondant de l'utilisateur.
- Le bouton de commande de la pression ou du réglage de l'inclinaison précise à la minute près. Vous pouvez augmenter ou réduire le temps de 1 minute à 60 minutes par 1 minute.
- Vous pouvez appuyer sur les boutons de réglage de la durée pour définir la durée avant ou pendant la cuisson.
- Appuyez et maintenez les boutons de réglage de la durée enfoncés pour faire défiler la durée plus rapidement.

5. Boutons de réglage de la température

- Utilisez le bouton pour contrôler la température pour le correspondant de la température.
- Réglez la température par une augmentation ou une diminution de la température de 5 °C. Střed 80 °C a 200 °C v normálních provozních podmínkách a mezi 40 °C a 70 °C s průměrem předřazené de dégivrage.
- Vous pouvez appuyer sur les boutons de réglage de la température pour définir la température avant ou pendant la cuisson.
- Appuyez et maintenez les boutons de réglage de la température enfoncés pour une augmentation plus rapide de la température.

6. Affichage numérique

- L'affichage numérique indique alternativement la durée et la température.
- Indique la durée et la température définies pendant le réglage ainsi que la durée restante et la température de cuisson pendant la cuisson.
- Vérifiez que la durée et la température sont correctement correspondants de l'utilisateur.

7. Boutons de démarrage

- Appuyez sur les boutons de démarrage pour commencer la cuisson.
- Utilisez le bouton de démarrage approprié en fonction du récipient.

8. Boutons d'arrêt

- Appuyez sur les boutons d'arrêt pour arrêter la cuisson à tout moment pendant le processus de cuisson.
- Utilisez le bouton d'arrêt approprié en fonction du récipient.

9. SYNCHRONIZACE DES PANIERS

- Programme les deux paniers pour qu'ils cuisent à la même heure et à la même température.

10. SYNCHRONIZACE DE FIN DE CUISSON

- Si deux niveaux différents de paniers sur 2 niveaux différents, seront programmés pour terminer automatiquement à être prêts en même temps.

ÚVOD

La friteuse à air constitue un moyen simple et plus sain de cuire vos aliments préférés. Zaručí rychlé proudění vzduchu v různých směrech a navíc v grilu supérieur, elle peut cuire divers aliments sans ajouter d'huile ou en ajoutant un peu d'huile dans certains ingrédients comme indiqué dans le livret de ingrédients.

AVANT D'UTILISER LA FRITEUSE À AIR

1. Retirez tous les éléments d'emballage, y compris ceux qui se trouvent dans le récipient.
2. Retirez les récipients, sortez les plateaux d'égouttage en les tirant directement vers le haut. Nettoyez les récipients et les plateaux d'égouttage avec une éponge non abrasive, de l'eau chaude et du liquide vaisselle. Rincez à l'eau propre et laissez sécher.
3. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon doux et humide.
4. Placez le couvercle sur la surface stable, horizontale, plane et résistante à la chaleur.

Důležité: Jedinečné místo na oblečení na odolném povrchu

à la chaleur. Il n'est pas recommandé de l'utiliser directement sur un plan de travail stratifié/en vinyle. Nalijte éviter d'endommager na povrchovou vrstvu s chaleur, to je doporučeno pro friteuse ve vzduchu na osamoceném bratraci.

CUISSON VOTRE FRITEUSE À AIR

1. Branchez la fiche du cordon d'alimentation dans une prise secteur. L'appareil est maintenant en mode de veille.
2. Placez les ingrédients dans les récipients.
3. Remettez les récipients dans l'appareil.

Pozornost! Ne touchez pas les récipients pendant l'utilisation ou okamžitá après l'utilisation, car les récipients sont très chauds pendant et après la cuisson. Jedinečnost Tenez-les par la poignée.

4. Appuyez sur le bouton d'alimentation. Sélectionnez le récipient pour définir le processus de cuisson.
5. Sélectionnez une fonction pré-réglée ou définissez manuellement la durée et la température pour les récipients l'un après l'autre. Appuyez ensuite sur les boutons de démarrage pour démarrer la cuisson.
6. Pour la cuisson de jistých ingrediencí, il peut être nécessaire de retourner le contenu du panier ou d'ajouter une petite quantité d'huile d'huile dans les ingrédients pendant le processus de cuisson pour surer une cuisson de carboné et di haut du panier. Si nécessaire, vous pouvez důchodce le récipient. Automatizace jízdy řidiče. Après avoir retourné les aliments ou ajouté de l'huile, remettez le récipient dans l'appareil pour reprendre la cuisson.

poznámka: Můžete použít třídění příjemce nalijte verifikátor do nádoby na tout moment pendant le processus de cuisson. L'appareil se met en pause lorsque le récipient est retiré ou se setkal hors tension. L'appareil continue le processus de cuisson si le récipient est remis et il se remet sous tension.

7. Vous pouvez redéfinir le réglage de la durée et de la température pendant le processus de cuisson si nécessaire.

8. Lorsque vous entendez un « bip » sonore, la durée définie est écoulee et le cycle de cuisson est terminé. L'appareil est maintenant en mode de veille.

9. Ověřte, zda jsou ingredience vhodné pro hlasování. V opačném případě vyberte minutu a nalijte několik minut do stejné směsi jako ingredience vhodné pro výběr.

10. Retirez le récipient de l'appareil. Tenez-le uniquement par la poignée car les autres surface sont chaudes. Umístěte příjemce na povrchovou rovinu, zavřete a odolejte v kabině. Přívěsek le processus de cuisson, l'huile des aliments s'égoutte et s'accumule au fond du récipient. Il être nettoyé à la fin du processus de cuisson, jeden je jako příjemce a refroidi.

11. Après avoir utilisé votre appareil, débranchez immédiatement la fiche de la prise murale et laissez l'appareil refroidir complètement.

POZORNOST!

Faites attention à la vapeur qui s'échappe du récipient, auto il existuje un risque de brûlure.

Ne retournez pas le récipient avec les ingrédients lorsque vous versez le contenu dans un plat. un excès d'huile peut s'être accumulé dans le récipient ; il peut s'égoutter et příčina des brûlures.

Důležitost: Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance en cours d'utilisation.

RADY:

1. Les ingrédients plus petits nécessitent généralement une durée de cuisson plus courte que les ingrédients plus gros.
2. Une plus grande quantité d'ingrédients nécessite une durée de cuisson plus longue.
3. Změňte ingredience plus malé množství různých ingrediencí.

4. Pour sortir les gros ingrédients individuels ou les ingrédients délicats du panier, ne les renversez pas. Récupérez-les avec une pince.

5. Ne préparez pas d'ingrédients extrêmement gras tels que des

saucisses dans la friteuse à air.

6. Les collations qui peuvent être préparées dans un four peuvent également être préparées dans la friteuse.

7. Umístěte mouku nebo desku čtyřmi příjemci z friteuse ve vzduchu s vařením nebo vařením nebo vařením s křehkými ingrediencemi nebo čtyřmi.

8. Použijte également utiliser la friteuse a air nalijte rechauffer les ingrédients. Pour réchauffer les ingrédients, réglez la température sur 150 °C pendant for 10 minutes to maximum.

9. Pour de meilleurs résultats avec des frites maison, faites tremper les frites coupées dans de l'eau pendant 30 minut pour éliminer l'excès d'amidon. Séchez-les sur du papier absorbant a pomoc 1/2 cuillère à soupe d'huile d'olive (nebo vaporisez légèrement avec de l'huile d'olive en spray) jusqu'à ce que les frites soient enrobées.

10. Pour un enrobage maison croustillant, mélangez de la churchure fine avec une cuillère à soupe d'huile d'olive.

11. Les collations préemballées telles que le poisson pané ou les pilons de poulet doivent seulement être légèrement enrobées d'huile d'olive.

PARAMÈTRES

Nalijte do pomocného prostředku pro výběr podle tvrdosti nádoby a maximálního objemu do nádoby nalijte specifické ingredience, prostudujte si sekci MANUEL DE CUISSON ci-dessous.

poznámka:Všimněte si, že ruční ovládání je indikováno a je jedinečné podle referenčního názvu. Variations de tailles, de forms et de marques peuvent nécessiter une augmentation ou une diminution de la durée de cuisson et du réglage de la température pour obtenir le résultat de cuisson souhaité et optimal.

Typ technologie chauffage réchauffe instantanément l'air à l'intérieur de l'appareil. Par conséquent, sortir brièvement le récipient de l'appareil pour remuer/retourner les ingrédients pendant la cuisson perturbera peu le processus.

PRŮVODCE DÉPANNAGE

La friteuse ne fonctionne pas.

*Možná příčina:*L'appareil n'est pas branché sur une prise secteur.

Řešení: Branchez l'appareil sur une prise secteur.

Les ingrédients frits dans la friteuse ne sont pas prêts. *Možná*

*příčina:*La quantité d'ingrédients dans le récipient est trop importante. / La température réglée est trop basse. / Le temps de preparation est trop court.

*Řešení:*Placez de plus petites quantités d'ingrédients dans le récipient. Les quantités plus petites sont frites de manière plus uniforme. / Réglez la température sur la valeur requise (consultez le manuel de cuisson ci-dessus). / Réglez le minuteur sur la durée de preparation requise.

Les ingrédients sont frits de manière irrégulière dans la friteuse.

*Možná příčina:*Některé typy ingrediencí doivent être remués/retournés à mi-cuisson.

*Řešení:*Les ingrédients qui se superposent ou se croisent (p. ex les frites) doivent être remués/retournés à mi-cuisson (consultez le manuel de cuisson).

Les collations frites ne sont pas croustillantes à leur sortie de la friteuse.

*Možná příčina:*Vous avez utilisé un type de collations qui doivent être préparées dans une friteuse traditionnelle.

*Řešení:*Vyžití pokládky na vaření nebo čtyř nebo badigeonnez légèrement les collations s de l'huile pour un résultat plus croustillant.

Nemožná korekce mettre le récipient dans l'appareil. *Možná*

*příčina:*Trop d'ingrédients sont présents dans le récipient. / Le récipient n'est pas placé oprava.

*Řešení:*Ne mettez pas trop d'aliments dans le récipient. / Poussez le

příjemce vers le bas jusqu'à ce que vous entendiez un « dé clic ».

De la fumée blanche s'échappe de l'appareil.

Možná příčina: Vous préparez des ingrédients gras. / Le récipient contient encore des résidus de graisse issus d'une utilisation précédente.

Řešení: Lorsque vous faites frire des ingrédients gras dans la friteuse, une grande quantité d'huile s'écoule dans le récipient. L'huile génère une fumée blanche et le récipient peut chauffer plus que d'habitude. Cela n'a pas d'influence sur l'appareil ou le résultat final. / La fumée blanche est causée par la graisse qui chauffe dans le récipient. Assurez-vous de nettoyer korekce le récipient après chaque využití.

Les frites fraîches sont frites de manière irrégulière dans la friteuse.

Možná příčina: Vous n'avez pas utilisé le bon type de pomme de terre. / Vous n'avez pas rincé repairement les frites avant de les faire frire.

Řešení: Utilisez des pommes de terre fraîches et surez-vous qu'elles restent fermes pendant la friture. / Rincez repairement les frites pour důchodce l'amidon de l'extérieur des frites.

Les frites fraîches nejsou croustillantes à leur sortie de la friteuse.

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

Řešení: Assurez-vous de sécher repairement les frites avant d'ajouter l'huile. / Coupez les frites plus petites pour un résultat plus croustillant. / Ajoutez un peu plus d'huile pour un résultat plus croustillant.

NETTOYAGE A ROZSAH

1. Retirez la fiche du cordon d'alimentation de la prise secteur et laissez l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer. Nettoyez-le après chaque využití.

Poznámka: Retirez le récipient pour permettre à la friteuse à air de refroidir plus rapidement.

Pozornost! Ne plongez pas le boîtier de l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide lors du nettoyage.

2. Nedotýkejte se povrchů chaude.
3. N'utilisez pas d'abrasifs agressifs, d'objets pointus, de nettoyeurs caustiques ou de nettoyeurs pour four afin de nettoyer cet appareil. 4. Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon doux et humide.
5. Nettoyez le récipient et le plateau d'égouttage avec de l'eau chaude et utilisez une éponge non abrasive avec du liquide vaisselle. Le récipient et le plateau d'égouttage peuvent passer au lavevaisselle. **Rada:** Si de la saleté est incrustée sur le plateau d'égouttage ou au fond du récipient, replissez le récipient d'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle. Laissez-la tremper dans le récipient pendant environ 10 minut.

6. Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec un chiffon légèrement humide et terminez avec un chiffon doux et sec.

7. Si nécessaire, brossez légèrement l'élément chauffant pour enlever les résidus d'aliments collés.

8. Assurez-vous que tous les éléments sont propres et secs avant de la ranger nebo de l'utiliser à nouveau.

9. Rangez la friteuse à air dans un lieu sûr, fris et sec. Nenalezten objet sur la friteuse à air lorsqu'elle est range car cela peut endommager l'appareil. Maintenez-la hors de portée des enfants.

SPECIFIKACE TECHNIKY

Napětí: 220V-240V, 50Hz/60Hz

Jméno **Puissance:** 2400W

Kapacita čtyř: 9L (2x4,5L)

MISE AU REBUT CORRECTE DE CE PRODUIT



Ce marquage indique que ce produit ne doit pas être éliminé avec les autres déchets ménagers dans l'UE. Pour éviter tout risk de nuire à l'environnement or à la la la humánní eliminace v rozporu s vyprazdňováním, recyklace cet de manière zodpovědná za propagace a opětovné využití odolných zdrojů materiálů. Pour retourner votre appareil usagé, veuillez utiliser les retour et de collecte ou contactez le revendeur chez qui vous avez acheté le produit. Il pourra reprendre ce produit pour un recyclage bez nebezpečí pour l'environnement.

GARANTIE DU PRODUIT

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

Produkt, který je určen k použití, je jedinečný v rámci domácího standardního použití, se zárukou není zahrnuto do využití v profesionálních profesích, bez mauvaise. ou une usure anormale non conforme aux conseils d'entretien fournis.

Máte-li zájem o zaručený produkt s přívěskem v garanční době, vlastníka nového vyslance, který je identifikován s jiným jménem a telefonním číslem kontaktu, s platebním portem v: Bergner Europe SL, Carretera del Aeropuerto. 4, Edificio San Lamberto, Planta 3, 50011 Saragosse, Španělsko. Bergner Europe SL prověřuje vlastní výrobek a je s'il s'avère défectueux, BERGNER nahrazuje nový výrobek nebo výrobek podobný výrobku není navíc k dispozici.

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

Servis à la clientele E-mail :

sat@bergnereurope.com

Téléphone : +34 976 108 538

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

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



LESEN SIE VOR DEM GEBRAUCH SÄMTLICHE ANWEISUNGEN VOLLSTÄNDIG DURCH.

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

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

heiße Luft.

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



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

WICHTIG!

- Benutzen Sie das Gerät nur auf einer trockenen, ebenen, stabilen und hitzebeständigen Unterlage, die keine Kanten aufweist.
- Verwenden Sie das Gerät nicht unter Hängeschränken. Der Dampf kann Schäden an den Hängeschränken verursachen.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von brennbaren Materialien, Heizgeräten oder feuchten Umgebungen auf.
- Dieses Gerät muss geerdet sein.
- Verwenden Sie das Gerät niemals mit Öl.
- Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht benutzt wird.
- Lassen Sie das Gerät immer vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- Ersetzen Sie das Gerät nicht durch andere Teile, die nicht speziell für dieses Gerät bestimmt sind.
- Stellen Sie kein anderes Kochgeschirr v 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 kapradina, 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.

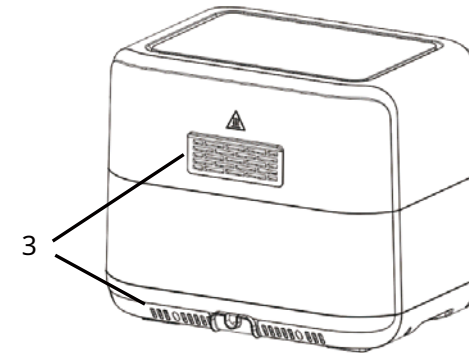
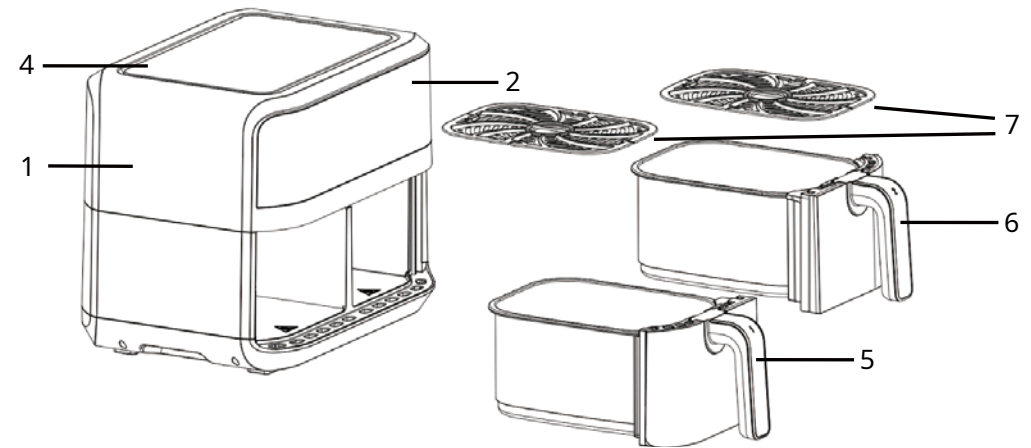
• Zur Reinigung lesen Sie bitte den Abschnitt „REINIGUNG UND LAGERUNG“.

Upozornění: 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.

BESCHREIBUNG IHRER HEISSLUFTFRITTEUSE



1. Hauptgerät
2. Bedienfeld
3. Heißluftauslass
4. Lufteinlass
5. Frittierbehälter 1
6. Frittierbehälter 2
7. Tropfschale

WICHTIG!

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

EINFÜHRUNG

Mit Ihrer Heißluftfritteuse lassen sich Ihre Lieblingsspeisen ganz einfach und gesünder zubereiten. Durch die schnelle Luftzirkulation aus allen Richtungen ist es möglich, eine Vielzahl von Gerichten ohne

Zugabe von Öl oder mit Ölnebel zu garen.

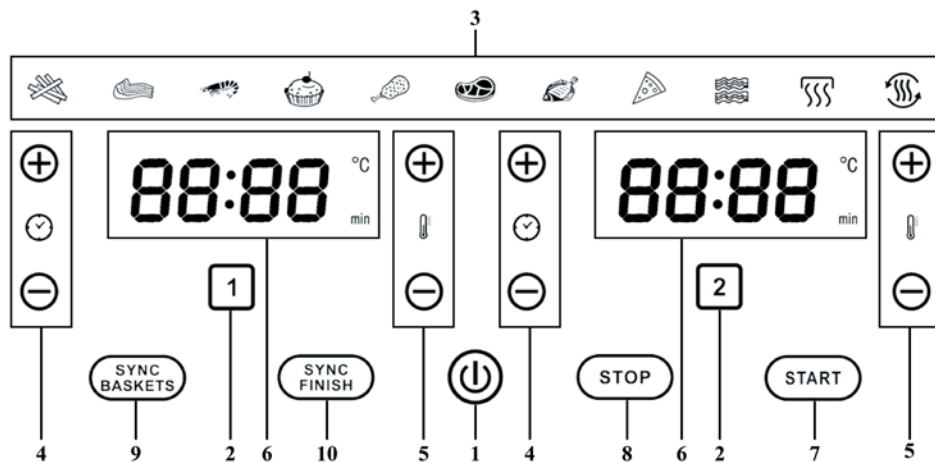
VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

poznámka: 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. **Varování!** 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.

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

VERWENDUNG DES BEDIENFELDES



1. Einschalttaste

- Sobald das Gerät eingesteckt ist, leuchtet die Einschalttaste auf und das Gerät befindet sich im Standby-Modus.
- Berühren Sie die Einschalttaste. Daraufhin werden auf dem Bedienfeld ON und Pan 1 und 2 angezeigt.
- Wenn Sie während des Garvorgangs die Einschalttaste berühren, schaltet sich das Bedienfeld sofort aus und das Gerät schaltet sich gleichzeitig ab.

2. Tasten für Frittierbehälter

- Berühren Sie die Taste für den Frittierbehälter 1 nebo 2, damit das Bedienfeld für die Einstellung beleuchtet wird.

3. Voreingestellte Funktionen

- Die voreingestellten Funktionen erlauben ein effizientes Garen.
- Wenn Sie eines der Symbole auswählen, werden Zeit und Temperatur automatisch auf eine Standardeinstellung für die ausgewählte Lebensmittelart gesetzt. Mit den Zeit und Temperaturtasten können Sie die Standardvoreinstellungen überschreiben. Das ausgewählte Symbol blinkt so lange, bis der Garvorgang begonnen klobouk.

Symbole	Voreinstellung	Max. Menge	Zeit	Temp.
	Hranolky	1 kg	30 Minuten	200 °C
	Koteletts	800 g	15 Minuten	200 °C
	Garnelen	600 g	20 Minuten	200 °C
	Backen	1,2 kg	25 Minuten	180 °C
	Hähnchenkeulen	900 g	20 Minuten	200 °C
	Steak	800 g	20 Minuten	200 °C






Symbole	Voreinstellung	Max. Menge	Zeit	Temp.
	Fisch	800 g	25 Minuten	170 °C
	Pizza	600 g	15 Minuten	180 °C
	Smítko	200 g	12 Minuten	200 °C
	Kochvorgang		20 Minuten	150 °C
	Auftauen		15 Minuten	50 °C

Tabelle der Nahrungszubereitung

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

	Lebensmittel	Menge (G)	Zeit (min.)	Temp. (°C)	Wenden erforderlich	Další informace.
Kartoffeln & Pommes	Dünne gefrorene Pommes	300-400	18-22	180	✓	
	Dicke gefrorene Pommes	300-400	20-25	180	✓	
	Kartoffelgratin	500	15-20	200		
Fleisch & Geflügel	Steak	100-500	8-15	180		T-Bone-Steak, Svičková-Steak, Steak...
	Schweinekoteletts	100-500	10-15	180		
	Hamburger	100-500	10-15	180		

	Lebensmittel	Menge (G)	Zeit (min.)	Temp. (°C)	Wenden erforderlich	Další informace.
Fleisch & Geflügel	Wurstbrötchen im Smítko	100-500	8-12	180		
	Hühnerkeulen	100-500	25-35	180		
	Hühnebrust	100-500	8-12	180		
Občerstvení	Frühlingsrollen	100-400	4-8	180	✓	Korb verschieben
	Kuře gefrorene Nugety	100-500	10-15	180	✓	
	Gefrorene Fischstäbchen	100-400	10-15	180	✓	
	Gefrorene panierte Käsesnacks	100-400	8-12	180	✓	
	Gefülltes Gemüse	100-400	10-20	180		Bratfertige Lebensmittel verwenden
Gebackeny	Kuchen	300	30-40	180		Zusätzliche Backform verwenden
	Quiche	400	30-40	180		
	Muffiny	300	8-12	180		Zusätzliche Backform/ Auflaufform verwenden
	Süße svačiny	400	8-12	180		

4. Zeitwahltasten

• Stellen Sie mit den Zeitwahltasten die Garzeit für den entsprechenden Frittierbehälter ein.

- Mit den Zeitwahltasten können Sie die genaue Garzeit minutengenau einstellen. Sie können die Zeit von 1 Minute bis 60 Minuten um jeweils 1 Minute erhöhen oder verringern.
- Sie können die Zeitwahltasten berühren, um die Zeit vor oder während des Garens einzustellen.
- Halten Sie die Zeitwahltasten gedrückt, um die Ziffern für die Zeiteinstellung schneller ablaufen zu lassen.

5. Temperaturwahltasten

- Stellen Sie mit der Temperaturwahltaste die gewünschte Gartemperatur den entsprechenden Frittierbehälter ein.
- Při teplotě při teplotě 5 °C při teplotě nebo při teplotě od 80 °C do 200 °C při normálním provozním režimu a od 40 °C do 70 °C pro provozní podmínky.
- Sie können die Temperaturwahltasten berühren, um die Temperatur vor oder während des Garens einzustellen.
- Halten Sie die Temperaturwahltasten gedrückt, um die Temperatur schneller zu erhöhen.

6. Digitální displej

- Das digitale Display zeigt abwechselnd die Uhrzeit und die Temperatur an.
- Während der Einstellung wird die eingestellte Zeit und Temperatur und während des Garvorgangs die verbleibende Zeit und Temperatur angezeigt.
- Überprüfen Sie die richtige Zeit und Temperatur für den entsprechenden Frittierbehälter.

7. Start-Tasten

- Berühren Sie die Starttasten, um den Garvorgang zu starten.
- Verwenden Sie die richtige Starttaste für den entsprechenden Frittierbehälter.

8. Stop-Tasten

- Berühren Sie die Stopptasten, um den Garvorgang jederzeit zu beenden.
- Verwenden Sie die richtige Stopptaste für den entsprechenden Frittierbehälter.

9. KÖRBE SYNCHRONISIEREN

- Programmiert beide Körbe zum Garen bei gleicher Zeit und Temperatur.

10. ZAHRANIČNÍ SYNCHRONIZACE

- Programmiert unterschiedlich eingestellte Körbe tak, dass sie gleichzeitig fertig werden.

EINFÜHRUNG

Mit Ihrer Heißluftfritteuse lassen sich Ihre Lieblingsspeisen ganz einfach und gesünder zubereiten. Durch die schnelle Luftzirkulation aus allen Richtungen, die zusätzlich zu einem Oberhitzebrill angewendet wird, können verschiedene Gerichte ohne Zugabe von Öl oder mit nur wenig Öl für bestimmte Zutaten geteilt werden.

VOR DER BENUTZUNG DER HEISSLUFTFRITTEUSE

1. Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial, auch das im Frittierbehälter.
2. Ziehen Sie die Frittierbehälter heraus, nehmen Sie die Tropfschalen heraus, indem Sie sie gerade nach oben ziehen. Reinigen Sie Frittierbehälter und die Tropfschalen mit einem nicht scheuernden Schwamm, mit heißem Wasser und Spülmittel. Spülen Sie mit sauberem Wasser nach und lassen Sie sie gründlich trocknen.
3. Wischen Sie die Innen- und Außenseite des Geräts mit einem feuchten, weichen Tuch ab.
4. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, waagerechte, flache und hitzebeständige Oberfläche.

Wichtig! Stellen Sie das Gerät nur auf eine hitzebeständige Oberfläche. Nicht zur direkten Verwendung auf laminierten / Vinyl-Oberflächen empfohlen. Um Hitzeschäden an der darunter liegenden Oberfläche zu vermeiden, wird empfohlen, die Fritteuse auf eine hitzesolierende Unterlage zu stellen.

GAREN MIT IHRER HEISSLUFTFRITTEUSE

1. Stecken Sie Stecker des Netzkabels an eine Netzsteckdose. Das Gerät befindet sich jeptiška v Bereitschaftu.
 2. Geben Sie die Zutaten in die Frittierbehälter.
 3. Schieben Sie die Frittierbehälter wieder in das Gerät. **Vorsicht! Berühren Sie die Frittierbehälter nicht während des Gebrauchs nebo unmittelbar nach dem Gebrauch, da die Frittierbehälter während und nach dem Garen sehr heiß werden. Nur am Griff halten.**
 4. Berühren Sie die Einschalttaste. Wählen Sie den Frittierbehälter aus, um den Garvorgang zu starten.
 5. Wählen Sie eine voreingestellte Funktion oder stellen Sie die Zeit sowie Temperatur für den einzelnen Frittierbehälter manuell ein. Berühren Sie dann die Starttasten, um den Garvorgang zu starten.
 6. Beim Garen einiger Zutaten kann es erforderlich sein, den Inhalt des Korbs zu wenden nebo während des Garvorgangs eine kleine Menge Öl in die Zutaten zu geben, um ein gleichmäßiges Garen zu obden geubnehrlie zu vermeiden. Bei Bedarf können Sie den Frittierbehälter herausziehen. Das Gerät hört automatisch auf zu heizen. Setzen Sie den Frittierbehälter nach dem Wenden nebo Nachfüllen von Öl wieder in das Gerät ein, um den Garvorgang fortzusetzen.
- poznámka:** Sie können den Frittierbehälter jederzeit während des Garvorgangs herausnehmen, um nachzusehen. Das Gerät macht eine Pause, wenn der Frittierbehälter herausgenommen nebo ausgeschaltet wird. Das Gerät setzt den Garvorgang fort, wenn der Frittierbehälter wieder eingeschoben wird, und schaltet sich wieder ein.
7. Sie können die Zeit und Temperatureinstellung bei Bedarf auch

während des Garvorgangs zurücksetzen.

8. Wenn Sie den Piepton hören, ist die eingestellte Zeit abgelaufen, und der Garvorgang ist beendet. Das Gerät befindet sich jeptiška v Bereitschaftu.
9. Prüfen Sie, ob die Zutaten zu Ihrer Zufriedenheit gegart sind. Ist dies nicht der Fall, stellen Sie den Timer auf einige weitere Minuten ein, bis die Zutaten zu Ihrer Zufriedenheit gegart sind.
10. Nehmen Sie den Frittierbehälter aus dem Gerät. Halten Sie ihn nur am Griff fest, da andere Oberflächen heiß sind. Stellen Sie den Frittierbehälter auf eine flache, feste und hitzebeständige Oberfläche. Während des Garvorgangs tropft das Öl von den Lebensmitteln ab und sammelt sich auf dem Boden des Frittierbehälters. Diese kann am Ende des Garvorgangs gereinigt werden, wenn der Frittierbehälter abgekühlt ist.
11. Ziehen Sie nach dem Gebrauch Ihres Geräts sofort den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.

VORSICHT!

Achten Sie auf den Dampf, der aus dem Frittierbehälter entweicht, denn es besteht Verbrühungsgefahr. Stellen Sie den Frittierbehälter mit den Zutaten nicht auf den Kopf stellen, wenn man den Inhalt auf einen Teller kippt. Überschüssiges Öl kann sich im Frittierbehälter angesammelt haben, es könnte heraustropfen und Verbrühungen verursachen.

Wichtig! Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn es in Gebrauch ist.

TIPY:

1. Kleinere Zutaten benötigen in der Regel eine kürzere Garzeit als größere Zutaten.
2. Eine größere Menge an Zutaten erfordert eine längere Garzeit.
3. Das Wenden kleinerer Zutaten nach der Hälfte des Garvorgangs führt zu besseren Garergebnissen und kann dazu beitragen, dass die Zutaten gleichmäßig frittiert werden.
4. Um einzelne große oder empfindliche Zutaten aus dem Korb zu

nehmen, kippen Sie sie nicht heraus. Heben Sie sie mit einer Zange heraus.

5. Bereiten Sie keine extrem fettigen Zutaten wie Würstchen in der Heißluftfritteuse zu.
6. Svačiny, die im Backofen zubereitet werden können, können auch in der Fritteuse zubereitet werden.
7. Stellen Sie eine Backform nebo Auflaufform in die Fritteuse, wenn Sie einen Kuchen/eine Quiche backen nebo zerbrechliche nebo gefüllte Zutaten frittieren möchten.
8. Sie können die Heißluftfritteuse auch zum Aufwärmen von Zutaten verwenden. Stellen Sie zum Aufwärmen der Zutaten die Temperatur bis zu 10 Minuten auf 150 °C ein.
9. Die besten Ergebnisse mit selbstgemachten Pommes frites erzielen Sie, wenn Sie die geschnittenen Pommes hranolky 30 Minuten lang in Wasser einweichen, um überschüssige Stärke zu entfernen. Lassen Sie sie auf Küchenpapier abtrocknen und schwenken Sie sie anschließend in 1/2 Esslöffel Olivenöl (oder besprühen Sie sie leicht mit Olivenölspray), bis die Pommes frites bedeckt sind.
10. Für eine knusprige, selbstgemachte Ummantelung mischen Sie feines Paniermehl mit einem Esslöffel Olivenöl.
11. Vorgefertigte Snacks wie paniertes Fisch oder Hähnchenkeulen müssen nur leicht mit Olivenöl bestrichen werden.

EINSTELLUNGEN

Zur Unterstützung bei der Auswahl der Garzeiten und des maximalen Korbvolumens für bestimmte Zutaten siehe den Abschnitt GARANLEITUNG weiter unten.

poznámka: Bitte beachten Sie, dass die Garanleitung nur als Richtwert dient. Variationen in Größe, Formen und Marken können eine Erhöhung nebo Verringerung der Kochzeit und Temperatureinstellung erfordern, um das gewünschte und beste Garergebnis zu erzielen. Diese Art der Beheizung erwärmt die Luft im Inneren des Geräts sofort, sodass ein kurzes Herausziehen des Frittierbehälters aus dem Gerät, um die Zutaten während des Kochens zu wenden, den Garprozess kaum stört.

PROBLEMBEHEBUNG

Die Fritteuse funktioniert nicht.

Mögliche Ursache: Das Gerät ist nicht an die Netzsteckdose angeschlossen.

Lösung: Gerät an eine Netzsteckdose anschließen.

Die in der Fritteuse frittierten Zutaten sind nicht gar. *Mögliche*

Ursache: Zu viele Zutaten im Frittierbehälter. / Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig. / Die Garzeit ist zu kurz. *Lösung:* Geringere Mengen a Zutaten v den Frittierbehälter geben. Kleinere Mengen werden gleichmäßiger frittiert. / Temperatur auf den gewünschten Wert einstellen (siehe die obige Garanleitung). / Stellen Sie den Timer auf die gewünschte Garzeit ein.

Die Zutaten werden in der Fritteuse ungleichmäßig frittiert.

Mögliche Ursache: Bestimmte Arten von Zutaten müssen nach der Hälfte des Garvorgangs geschwenkt/umgedreht werden.

Lösung: Zutaten, die übereinander liegen (z. B. Pommes frites), müssen nach der Hälfte des Garvorgangs geschwenkt/gewendet werden (siehe Garanleitung).

Frittierte Snacks sind nicht knusprig, wenn sie aus der Fritteuse kommen.

Mögliche Ursache: Es wurde eine eine Art von Snacks verwendet, die für die Zubereitung in einer herkömmlichen Friteuse bestimmt sind. *Lösung:* Svačiny für den Backofen verwenden oder Svačiny leicht mit Öl bestreichen, damit sie knuspriger werden.

Der Frittierbehälter lässt sich nicht richtig in das Gerät einschieben.

Mögliche Ursache: Es befinden sich zu viele Zutaten im Frittierbehälter. / Der Frittierbehälter wurde nicht richtig in Gerät platziert.

Lösung: Nicht zu viel Lebensmittel in den Frittierbehälter geben. / Drücken Sie die Tropfschale nach unten in den Frittierbehälter, bis sie hörbar einrastet.

Aus dem Gerät tritt weißer Rauch aus.

Mögliche Ursache: Es werden fettige Zutaten zubereitet. / Der Frittierbehälter enthält noch Fettreste vom vorherigen Gebrauch. *Lösung:* Wenn Sie fettige Zutaten in der Fritteuse frittieren, läuft eine große Menge Öl in den Frittierbehälter. Das Öl erzeugt weißen Rauch und der Frittierbehälter kann sich stärker als gewöhnlich erhitzen. Dies hat keinen Einfluss auf das Gerät oder das Endergebnis. / Weißer Rauch wird durch die Erhitzung von Fett im Frittierbehälter verursacht. Darauf achten, dass der Frittierbehälter nach jedem Gebrauch gründlich gereinigt wird.

Frische Pommes frites werden in der Fritteuse ungleichmäßig frittiert.

Mögliche Ursache: To není nic moc bohatého Kartoffelsorte verwendet. / Die Pommes frites wurden vor dem Frittieren nicht ausreichend abgespült.

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

Frische Pommes hranolky sind nicht knusprig, wenn sie aus der Fritteuse kommen.

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

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

REINIGUNG UND LAGERUNG

1. Ziehen Sie den Stecker des Netzkabels aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vor der Reinigung vollständig abkühlen. Reinigen Sie es nach jedem Gebrauch.

Poznámka: Entfernen Sie den Frittierbehälter, damit die Fritteuse

schneller abkühlt.**Vorsicht! Tauchen Sie das Gehäuse des Geräts beim Reinigen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.**

2. Heiße Oberflächen nicht berühren.
3. Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts keine scharfen Scheuermittel, spitzen Gegenstände, ätzende Reinigungsmittel oder Ofenreiniger.
4. Wischen Sie die Außenseite des Geräts mit einem feuchten, weichen Tuch ab.
5. Reinigen Sie den Frittierbehälter und die Abtropfschale mit heißem Wasser und verwenden Sie einen nicht scheuernden Schwamm mit Geschirrspülmittel. Der Frittierbehälter und die Tropfschale sind spülmaschinenfest.

Tip: Wenn Schmutz an der Tropfschale oder am Boden des Frittierbehälters haftet, befüllen Sie den Frittierbehälter mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Lassen Sie die Frittierbehälter etwa 10 Minuten einweichen.

6. Reinigen Sie das Innere des Geräts mit einem leicht angefeuchteten Tuch und polieren Sie es dann mit einem weichen, trockenen Tuch.
7. Bürsten Sie das Heizelement bei Bedarf leicht ab, um anhaftende Speisereste zu entfernen.
8. Vergewissern Sie sich, dass alle Teile sauber und trocken sind, bevor Sie das Gerät aufbewahren oder wieder verwenden.
9. Bewahren Sie die Heißluftfritteuse an einem sicheren, kühlen und trockenen Ort auf. Stellen Sie während der Lagerung keine Gegenstände auf die Fritteuse, da dies das Gerät beschädigen könnte. Halten Sie es von Kindern fern.

TECHNICKÁ DATA

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

Nennleistung: 2400W

Garraum-Fassungsvermögen: 9L (2x4,5L)

ORDNUNGSGEMÄßE ENTSORGUNG DES GERÄTS



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

ZÁRUKA PRODUKTU

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

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

Falls of the Artikel während der Garantiezeit as defekt herausstellt, Der Besitzer kann of the product with name and phone number versehen and frankier a Folgende Address: Bergner Europe SL, Carretera del Aeropuerto, Kilometro. 4, Edificio San Lamberto, Planta 3, 50011 Saragossa, Španělsko. BERGNER wird den Artikel anschließend prüfen. Sollte dabei ein Defekt festgestellt werden, wird der Artikel von BERGNER durch ein neues nebo 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

Co se týče elektrických spotřebičů, tak jsou následující základní bezpečnostní opatření:



LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DA UTILIZAÇÃO.

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

prateleiras ou de materiais inflamáveis durante a utilização. 13.

Não mova o aparelho durante a utilização.

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

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

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

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

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

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

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

21. Este aparelho destina-se apenas a uma utilização doméstica. Používejte toto jednoduše zařízené pro ploutve, které nejsou uvedeny bez příručky. Não use em veículos móveis ou barcos. Não nepoužívá žádný exteriér. 22. Este aparelho não foi criado para ser usado em ambientes como cozinhas de empregados em lojas, escritórios, quintas e outros ambientes de trabalho. Também não foi criado para ser usado por clientes em motéis, hotéis e outros ambientes de caráter residencial. 23. Enquanto fritar com ar quente, é libertado vapor quente através da saída do ar. Mantenha-se a uma distância segura do vapor e da saída do ar. Tenha também cuidado com o vapor quente quando abrir o aparelho.

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



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

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

DŮLEŽITÉ!

- Použijte o aparelho apenas numa superfície seca, nivelada, estável e resistente ao calor, longe das extremidades.
- Não využívat 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.
- Odebrat semper a ficha da tomada quando não usar o aparelho.
- Deixe semper o aparelho arrefecer por completo antes de limpar.
- Não substitua por outras peças que não tenham sido criadas especificamente para este aparelho.
- Não coloque mimo 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.

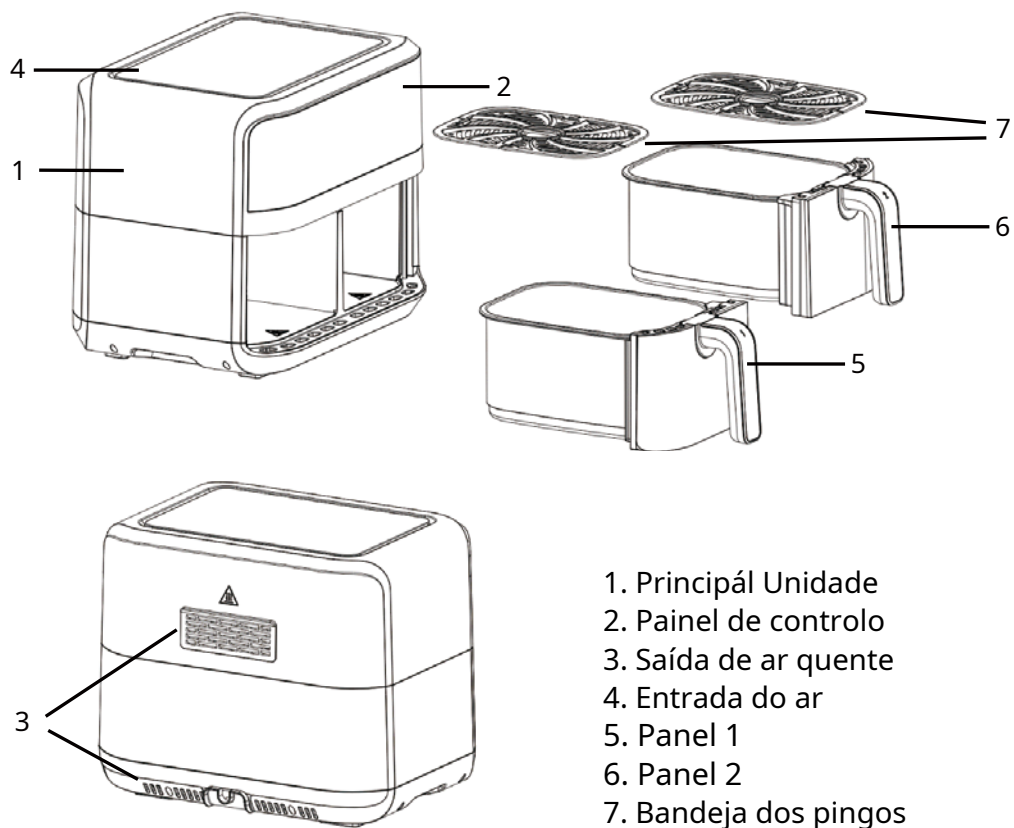
• Para proceder à limpeza, nahlédněte do secção “LIMPEZA E ARRUMAÇÃO”.

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

CUIDADO!

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

CONHEÇA A SUA FRITADEIRA A AR



DŮLEŽITÉ!

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

ÚVOD

A fritadeira a ar fornece um modo fácil e saudável de cozinhar os seus alimentos preferidos. Ao aplicar uma rápida circulação de ar de todas as direções, o aparelho poderá cozinhar uma variedade de pratos sem adicionar óleo ou cozinhar com uma névoa de óleo.

PŘED VYUŽITÍM PRIMEIRA

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

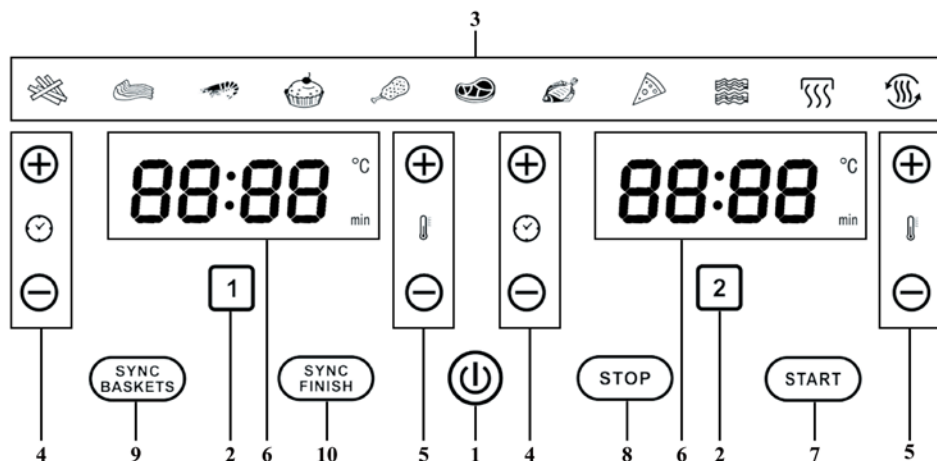
• Limpe a unidade hlavní com um pano húmido ou esponja. Seque com um pano suave e seco.

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

• Lave os acessórios com água e detergente. Seque todos os komponenty antes da utilização.

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

COMO USAR O PAINEL DE CONTROLO



1. Botão da energia

- Quando o aparelho for ligado à alimentação, o botão da energia acende e o aparelho entra no modo inativo.
- Toque no botão da energia. Este apresenta ON e os painéis 1 a 2 no painel de controlo.
- Toque no botão da energia a qualquer momento durante o processo de cozedura e o painel de controlo desliga-se imediatamente e o aparelho desliga-se também em simultâneo.

2. Botões das painéis

- Toque em painel 1 ou 2 para ligar as configurações do painel de controlo.

3. Funções predefinidas

- Como funções predefinidas ajudam a começar a cozinhar eficientemente.
- Selecione qualquer um dos ícones. Isto define automaticamente o tempo e temperaturas predefinidos para o tipo de alimento selecionado. Pode alterar as predefinições com os botões do tempo e da temperatura. O ícone selecionado continua a piscar até que o processo de cozedura seja iniciado.

Ícones	Předdefinované	Max. Menge	Tempo	Temp.
	Batatas fritas	1 kg	30 minutos	200 °C
	Pedaços	800 g	15 minutos	200 °C
	Gambas	600 g	20 minutos	200 °C
	Cozer	1,2 kg	25 minutos	180 °C
	Pernas de frango	900 g	20 minutos	200 °C
	Bifés	800 g	20 minutos	200 °C
	Peixe	800 g	25 minutos	170 °C
	Pizza	600 g	15 minutos	180 °C
	Slanina	200 g	12 minutos	200 °C
	Aquecimento		20 minutos	150 °C
	Descongelar		15 minutos	50 °C

Tabela de confeção dos alimentos

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

	Alimento	Kvantidada (G)	Tempo (min.)	Temp. (°C)	E nutné lançar	Další informace.
Batatas / batatas fritas	Batatas fritas finas congeladas	300-400	18-22	180	✓	
	Batatas fritas grossas congeladas	300-400	20-25	180	✓	
	Gratinado de batata	500	15-20	200		
Carnes e Aves	Bife	100-500	8-15	180		Carne <small>hovězí dobytek,</small> Lombo de vaca, bife...
	Costeletas de porco	100-500	10-15	180		
	Hamburger	100-500	10-15	180		
	Enroladinho de salsicha žádná slanina	100-500	8-12	180		
	Coxas	100-500	25-35	180		
	Peito de Frango	100-500	8-12	180		
Petiscos	Čínské palačinky	100-400	4-8	180	✓	Stěhovák cesta
	Nuggets de frango congelados	100-500	10-15	180	✓	
	Douradinhos congelados	100-400	10-15	180	✓	
	Queijos panados congelados	100-400	8-12	180	✓	

	Alimento	Kvantidada (G)	Tempo (min.)	Temp. (°C)	E nutné lançar	Další informace.
Petiscos	Vegetais recheados	100-400	10-20	180		Použití potraviny prontos a cozinhar
Forno	Bolo	300	30-40	180		Využijte um tabuleiro de assar adicional
	Quiche	400	30-40	180		
	Muffiny	300	8-12	180		Využijte um tabuleiro / pirex de forno adicional
	Petiscos doces	400	8-12	180		

4. Botões de definição do tempo

- Použijte o botão de controlo do tempo para o tempo de cozedura da panela korespondente.
- Os botões de controlo do tempo permitem seleccionar o tempo exato de cozedura por minuto. Zpomalení nebo zmenšení tempa trvá 1 minutu, 1 minutu a 60 minut.
- Pode tocar nos botões de definição do tempo para definir o tempo antes ou durante a cozedura.
- Prima e mantenha premido os botões de definição do tempo para este passar mais depressa.

5. Botões de definição da temperatura

- Použijte ovládací prvek teploty a teplotu odpovídající panelu.
- Regulace teploty je povolena aumentar ou diminuir a temperatura de cozedura em 5 °C, přijde až 80 °C až 200 °C a podmínky normální funkce, e 40 °C a 70 °C předdefinovaná funkčnost .
- Pode tocar nos botões de definição da temperatura para definir a

temperatura antes ou durante a cozedura.

- Přima a mantenha premido os botões de definição da temperatura para incrementos rápidos da temperatura.

6. Ecrã digital

- O ecrã digital apresenta o tempo ea temperatura alternadamente.
- Apresenta o tempo ea temperatura definidos eo tempo restante ea temperatura durante a cozedura.
- Verifique o tempo ea temperatura corretos para a respetiva panela.

7. Botões de iniciar

- Toque no botões de iniciar para iniciar a cozedura.
- Použijte o botão de iniciar correto para a respetiva panela.

8. Botões de parar

- Toque no botões de parar para parar a cozedura a qualquer altura.
- Použijte o botão de parar correto para a respetiva panela.

9. SINC. CESTOS

- Programa ambos os cestos para cozinhar simultaneamente e à mesma temperatura.

10. SINC. FIM

- Ambos os cests foram configurados em 2 definições diferentes, a to programar para terminarem automaticamente and estarem prompts ao mesmo tempo.

ÚVOD

A fritadeira a ar fornece um modo fácil e saudável de cozinhar os seus alimentos preferidos. Ao aplicar uma rápida circulação do ar de todas as direções, para além do grill no topo, consegue cozinhar a variedade de pratos with adicionar óleo, or adicionando apenas um bocadinho de óleo aos přísady na nesteela apres.

ANTES DE USAR A FRITADEIRA A AR

1. Odebrat todo o material de empacotamento, incluindo o que estiver dentro das panelas.
2. Faça deslizar jako panelas para fora, odejít jako bandejas dos pingos puxando para fora a direito. Limpe as panelas e as bandejas dos pingos com uma esponja não abrasiva, água quente e detergente para a loiça. Passe por água limpa e deixe secar.
3. Limpe o interior e external do aparelho com um pano ligeiramente embebido em água.
4. Coloque o aparelho numa superfície estável, horizontal, plana e resistente ao calor.

Důležité! Coloque o aparelho apenas numa superfície resistente ao calor. Nedoporučujeme používat a používat laminované nebo vinylové desky. Použitý evitar danos on superfície devido ao calor, recomendamos que coloque and fritadeira and ar numa almofada de aquecimento isolada.

COZINHAR COM A SUA FRITADEIRA A AR

1. Ligue a ficha à tomada. O aparelho está agora no modo inativo.
2. Coloque os folderes nas panelas.
3. Volte kolokar jako panelas dentro do aparelho. **Cuidado! Não toque nas panelas durante and utilização ou mediatamente após and utilização, pois as Panelas ficam muito quentes durante e após and cozedura. Segure apenas pela pega.**
4. Prima o botão da energie. Vybrat panel podle definice o procesu cozedura.
5. Selecione uma função predefinida ou defina manualmente o tempo ea temperatura para cada panela. Seguida, toque no botões de iniciar para iniciar and cozedura.
6. Para cozinhar alguns folderes, poderá ter de virar os folderes no cesto, ou adicionar uma pequena quantidade de óleo nos folderes a serem cozinhados durante o processo

de cozedura, para garantir uma cozedura uniforme e para evitar queimar os folderes posicionados no topo do cesto. Quando isto for necessário, pode puxar and panel for fora. O aparelho pára automaticamente de aquecer. Após virar ou adicionar óleo, volte a colocar and panela no aparelho para continuar and cozedura.

Poznámka: Pode retirar a panela para verificar a qualquer altura durante o processo de cozedura. O aparelho faz uma pausa quando a panela é retirada ou desligada. O aparelho continua o processo de cozedura se a panela for deslizada para dentro e ligada novamente.

7. Se necessário, pode reiniciar o tempo ea temperatura durante o processo de cozedura.

8. Quando ouvir os pípne, o tempo definido terminou eo ciclo de cozedura está completo. O aparelho está agora no modo inativo. 9. Verifique se os folderes estão cozinhados de acordo com as suas preferências. Se não for o caso, defina o temporizador para mais alguns minutos, até que os folderes fiquem cozinhados de acordo com as suas preferências.

10. Do důchodu panela do aparelho. Segure apenas pela pega, pois as outras superfícies estarão quentes. Coloque a panela numa superfície plana, estável e resistente ao calor. Durante o processo de cozedura, o óleo dos alimentos pinga e será recolhido no fundo da panela. Este pode ser limpo no final do processo de cozedura quando a panela arrefecer.

11. Quando terminar de usar o aparelho, pension imediatamente a ficha da tomada e deixe o aparelho arrefecer por completo.

CUIDADO!

Cuidado com o vapor que se escapa da panela, pois há o risco de se queimar.

Não vire a panela com folderes para baixo quando colocar o conteúdo num prato. O óleo em exceso pode ter ficado na panela, podendo sair e causar queimaduras.

Důležitě! Nunca deixe a unidade sem supervisão durante and utilização.

DICAS:

1. Ingredientes mais pquenos habitualmente necessitam de um tempo de cozedura mais curto do que folderes maiores.

2. Uma maior quantidade de folderes requer um maior tempo de cozedura.

3. Virar os folderes mais pquenos a meio do processo de cozedura fornece melhores resultados e pode audar a evitar uma fritura pouco uniforme dos folderes.

4. Para retirar folderes maiores ou delicados do cesto, não os vire. Recolha-os comma pinça.

5. Nepřipravte přísady extremamente gordurosos, como salsichas, na fritadeira a ar.

6. Os snacks que podem ser preparados num forno também podem ser preparados na fritadeira a ar.

7. Coloque um tabuleiro ou prato para o forno na fritadeira a ar se desejar cozinhar um bolo ou quiche, ou se desejar fritar folderes frágeis ou recheados.

8. Também pode používá a fritadeira a ar para reaquecer přísady. Reaquecer přísady, definované a teplota do 150 °C do 10 minut.

9. Para melhores resultados nas batatas fritas caseiras, embeba as batatas cortadas em água durante 30 minut para remover or overmo de amido. Seque com papel de cozinha e verta 1/2 colher de sopa de azeite (ou pulverize ligeiramente com azeite) até que as batatas fiquem cobertas.

10. Para uma cobertura cadeira estaladiça, misture pão moído com uma colher de sopa de azeite.

11. Svačiny pré-embalados, como douradinhos de peixe ou pernas de frango, só precisam de ser cobertos com uma ligeira camada de azeite.

DEFINIÇÕES

Pomoc při výběru dos tempos de cozedura e volumes max. para ingredience específicos, konzultujte a secção MANUAL DE COZEDURA apresentada abaixo.

Poznámka: Tenha em conta que o manual de cozedura serve apenas de orientação e referência. Variações no tamanho, forms and marks under requerer um aumento ou diminuição da temperatura and tempo de cozedura para obter os melhores resultados de cozedura. Este tipo de tecnologia de aquecimento reaquece instantaneamente o ar no interior do aparelho. Puxar brevemente a panel para fora do aparelho para largar/virar os přísady enquanto cozinha perturba muito pouco nebo processo.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

O aparelho não funciona.

Possíveis Causas: O aparelho não foi ligado corretamente à tomada.

Solução: Ligue o aparelho a uma tomada.

Os přísady fritos no aparelho ainda não estão prontos.

Possíveis Causas: Množství přísad na panelu a demasiado alta. / A temperatura definida está muito baixa. / O tempo de preparação é muito curto.

Solução: Coloque pedaços de folderes mais pquenos na panelu. Pedaços mais pquenos são fritos mais uniformemente. / Defina a temperatura consoante as necessidades (consulte o manual de cozedura apresentado acima). / Defina o temporizador para o tempo de preparação necessário.

Os přísady não são fritos uniformemente. *Possíveis Causas:*

Alguns tipos de alimentos têm de ser virados a meio do processo de cozedura.

Solução: Os folderes que ficam em cima de outros (coo as batatas fritas) têm de ser mexidos/virados a meio do processo de cozedura (consulte or manual de cozedura).

Svačiny fritos não ficam estaladiços quando saem do aparelho.

Possíveis Causas: Usou um tipo de snacks que foram criados para serem fritos numa fritadeira elétrica tradiční.

Solução: Používejte svačiny pro přípravu jídla nebo svačiny pro nejlepší výsledky.

Não consigo fazer deslizar a panela corretamente para dentro do aparelho.

Possíveis Causas: Há demasiados přísady na panelu. / Panela não foi colocada corretamente no aparelho.

Solução: Não encha overivamente a panel com alimentos. / Pressione a panela para baixo até ouvir um clique.

Sai fumo branco do aparelho.

Possíveis Causas: Připravte si gordurosos. / Panel ainda contém resíduos de gordura de uma utilização anterior. *Solução:* Quando fritar ingredience gordurosos, velké množství olleo verte para a panel. O óleo produz fumo branco ea panela pode aquecer mais do que o habitual. Isto não afeta o aparelho nem o resultado final. / O fumo branco é causado pelo aquecimento da gordura na panela. Certifique-se de que limpa a panela corretamente após cada utilização.

Batatas frescas não são fritadas uniformemente.

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

Solução: Jako frita použijte batatas frescas e certifique-se de que permanecem firmes enquanto. / Passe as batatas por água corretamente para eliminar o amido do external das batatas.

Batatas fritas frescas não ficam estaladiças quando saem do aparelho.

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

Solução: Certifique-se de que seca as batatas corretamente antes de adicionar o óleo. / Corte as batatas em pedaços mais pquenos, para um resultado mais estaladiço. / Adicione um bocadinho mais de óleo, para um resultado ainda mais estaladiço.

LIMPEZA E ARRUMAÇÃO

1. Retire a ficha da tomada e deixe o aparelho arrefecer por completo antes de proceder à limpeza. Limpe-o após cada utilização.

Poznámka: Retire a panela para que a fritadeira a ar arrefeça mais depressa.

Cuidado! Não mergulhe a estrutura do aparelho em água ou quaisquer outros líquidos para a limpar.

2. Não toque nas superfícies quentes.

3. Não use abrasivos fortes, objetos afiados, produtos de limpeza cáusticos nem produtos de limpeza para fornos quando limpar este aparelho.

4. Limpe o external do aparelho com um pano ligeiramente embebido em água.

5. Lave a panela ea bandeja dos pingos com água quente e use uma esponja não abrasiva com detergente líquido para a loiça. Panela ea bandeja dos pingos podem ir à maquina de lavar.

Dica: Se alguma sujidade ficar presa na bandeja dos pingos ou no fundo da panela, encha a panela com água quente e detergente para a loiça. Deixe assentar na panela durante cca 10 minut.

6. Limpe o interior do aparelho com um pano ligeiramente embebido em água e depois passe com um pano suave e seco.

7. Se for necessário, escove ligeiramente o elemento de aquecimento para retirar quaisquer restos de comida.

8. Certifique-se de que todas as peças estão limpas e secas antes de arrumar ou de usar novamente.

9. Guarde o aparelho num local seguro, fresco e seco. Não coloque quaisquer objetos em cima da fritadeira a ar durante o armazenamento, pois isso pode danificar o aparelho. Mantenha-o afastado das crianças.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Napětí:220V-240V, 50Hz/60Hz

Potência nominální:2400W

Capacidade dělat forno:9L (2x4,5L)

ELIMINAÇÃO CORRETA DESTE PRODUTO



Esta mark indica que is product não deve ser eliminado juntamente com os resíduos homesticos na UE. Para evitar possíveis perigos para o ambiente ou a saúde public resultantes da eliminação descontrolada de resíduos, faça uma reciclagem responsável para promover a reutilização sutentável dos recursos materiais. Para devolver o seu dispositivo usado, recorra aos sistemas de devolução e recolha, ou contacte o revendedor onde o produto foi adquirido. Eles aceitam je produktem pro ekologickou reciklavem.

GARANTIA DO PRODUTO

Bergner Europe SL nabízí záruku na oblečení **MASTERPRO** de 3 ano, desde que seja usado conforme as instruções de utilização fornecidas.

O produto que adquiriu foi criado para ser usado apenas para fins domésticos. A záruka 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.

Bez záruky, bez záruky, o vlastnictví pode enviar nebo o identifikační výrobek s nominálním a kontaktním telefonem, s party pro: Bergner Europe SL, Carretera del Aeropuerto, Kilómetro. 4, Edificio San Lamberto, Planta 3, 50011 Zaragoza, Španělsko. A Bergner Europe SL 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, is cartão da garantia eo recibo da compra do produto.

Služba atención klientům E-

mail: sat@bergnereurope.com

Telef.: +34 976 108 538

Horário de atención pro klienty: segunda a sexta-feira od 8h do 17h



OBJEVTE SVĚT AIRCOOKINGU
[masterpro.com](https://www.masterpro.com)



Bergner Europe SL

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

