



AIR COOKING

ROCKET 420

FRIGGITRICE AD ARIA · AIR FRYER · FREIDORA DE AIRE
FRITEUSE À AIR · HEISSLUFTFRITTEUSE · FRITADEIRA A AR



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

INTRODUZIONE

La friggitrice ad aria Masterpro offre un modo semplice e sano di preparare i vostri piatti preferiti. Utilizzando una rapida circolazione dell'aria calda e un grill, è in grado di preparare numerosi piatti. L'aspetto migliore è che la friggitrice ad aria riscalda uniformemente gli alimenti, e la maggior parte degli ingredienti non necessita di olio.

DESCRIZIONE GENERALE

1. Cestello
2. Maniglia
3. Corpo
4. Pannello
5. Ingresso aria
6. Finestra



⚠ IMPORTANTE

Leggere attentamente questo manuale prima dell'uso. In caso di operazioni non corrette potrebbero verificarsi delle condizioni di pericolo.

⚠ ATTENZIONE

- Non immergere l'apparecchio in acqua, né sciacquarlo sotto il rubinetto, dati i numerosi componenti elettrici di cui è composto.
- Per evitare scosse elettriche o cortocircuiti, evitare l'ingresso di liquidi nell'apparecchio.
- Tenere tutti gli ingredienti ben raccolti nel cestello per evitare che tocchino gli elementi riscaldanti.
- Non coprire l'ingresso e l'uscita dell'aria quando l'apparecchio è in funzione.
- Non riempire il cestello con olio per evitare il rischio di incendio.
- Non toccare l'interno dell'apparecchio mentre è in funzione.
- Verificare che la tensione indicata sull'apparecchio corrisponda alla tensione di rete locale.
- Non utilizzare l'apparecchio se la spina, il cavo di alimentazione o altre parti sono danneggiate.
- Non rivolgersi a persone non autorizzate per eventuali riparazioni.
- Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini.
- Tenere il cavo di alimentazione lontano da superfici calde.
- Collegare l'apparecchio a una presa di corrente con messa a terra. Assicurarsi sempre che la spina sia inserita correttamente nella presa a muro.
- Non collegare l'apparecchio a un timer esterno.
- Non collocare sopra o vicino a materiali infiammabili, come tovaglie o tende.
- Non collocare l'apparecchio in aderenza a pareti o altri apparecchi.
- Lasciare almeno 10 cm di spazio libero sul retro e sui lati e 10 cm di spazio libero sopra l'apparecchio.
- Non collocare nulla sopra l'apparecchio.

- Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti in questo manuale.
- Non lasciare l'apparecchio in funzione senza supervisione.
- Durante la frittura, dalle fessure di uscita dell'aria viene emesso vapore caldo. Tenere mani e viso a distanza di sicurezza dal vapore e dalle fessure di uscita dell'aria. Fare attenzione al vapore e all'aria calda anche quando si rimuove il cestello dall'apparecchio.
- Le superfici accessibili possono diventare calde durante l'uso.
- Scollegare immediatamente l'apparecchio se si nota la fuoriuscita di fumo scuro dall'apparecchio. Attendere che l'emissione di fumo cessi prima di rimuovere il cestello dall'apparecchio.

⚠ PRECAUZIONI

- Assicurarsi che l'apparecchio sia collocato su una superficie orizzontale, piana e stabile.
- L'apparecchio è progettato esclusivamente per uso domestico e non è adatto all'uso in cucine con personale, aziende agricole, hotel, etc.
- La garanzia non è valida se l'apparecchio viene utilizzato per scopi professionali o semiprofessionali o se non viene utilizzato secondo le istruzioni.
- Scollegare sempre l'apparecchio quando non lo si utilizza.
- Lasciar raffreddare l'apparecchio per circa 30 minuti prima di maneggiarlo o pulirlo in modo sicuro.



Attenzione, superficie calda. Le superfici possono diventare calde durante l'uso.

CAMPI ELETTROMAGNETICI EMF

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

In caso di utilizzo corretto, non vi è alcun danno per il corpo umano, sulla base delle prove scientifiche disponibili.

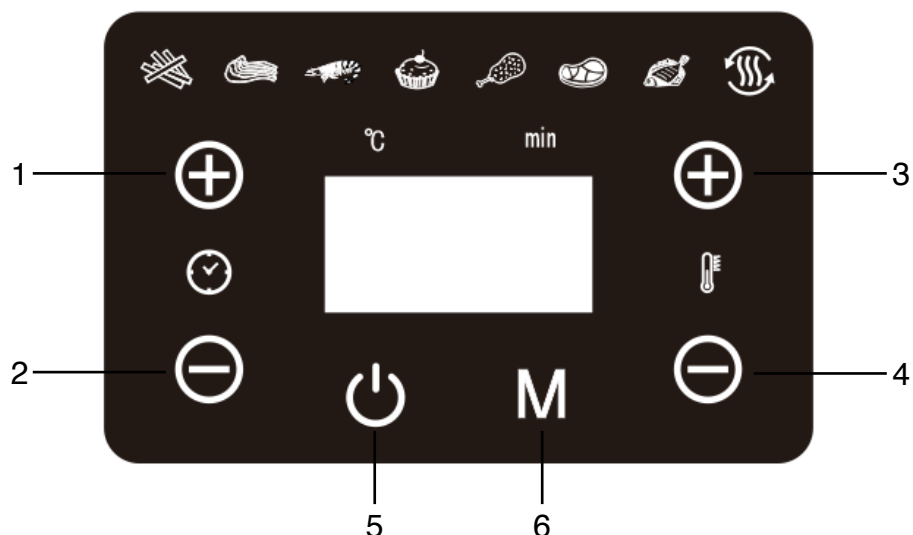
PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

1. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio e gli adesivi o le etichette.
2. Pulire il cestello e la piastra di raccolta dell'olio con acqua calda, un po' di detersivo e una spugna non abrasiva. Queste parti possono essere lavate in lavastoviglie.
3. Pulire l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno. Non è necessario riempire la piastra con olio e grasso di frittura, poiché l'apparecchio funziona ad aria calda.

PREPARAZIONE PER L'USO

Collocare l'apparecchio su una superficie stabile, orizzontale e piana.
Non collocare l'apparecchio su superfici non resistenti al calore.

PANNELLO



1. Aumenta il Tempo di cottura
2. Diminuisce il Tempo di cottura
3. Aumenta Temperatura
4. Diminuisce Temperatura
5. Accensione / Spegnimento
6. Selezione Programma

FRITTURA AD ARIA

1. Collegare la spina principale a una presa di corrente con messa a terra.
2. Utilizzare la maniglia del cestello ed estrarre il cestello dalla friggitrice ad aria.
3. Collocare gli ingredienti nel cestello.

Nota: non superare l'indicazione **MAX** (vedere la sezione "Impostazioni" in questo capitolo), poiché potrebbe compromettere la qualità del cibo.

4. Far scorrere nuovamente il cestello nella friggitrice ad aria e chiuderlo.
5. Impostare la temperatura sulla temperatura corretta. Per determinare la temperatura corretta, consultare la sezione "Impostazioni" in questo capitolo.
6. Determinare il tempo di preparazione richiesto per l'ingrediente (vedere la sezione "Impostazioni" in questo capitolo).
7. Per accendere l'apparecchio, impostare l'ora sul tempo di preparazione richiesto.

Se l'apparecchio è freddo, aggiungere 3 minuti al tempo di preparazione.

Nota: se si desidera, è possibile preriscaldare l'apparecchio anche senza ingredienti all'interno. In questo caso, impostare un tempo superiore a 3 minuti e attendere che la spia di riscaldamento si spenga (dopo circa 3 minuti). Riempire quindi il cestello e impostare il tempo di preparazione desiderato, quindi premere Avvio.

- a. Lo schermo inizia il conto alla rovescia del tempo di preparazione impostato.
- b. Durante il processo di frittura ad aria calda, la spia di riscaldamento si accende e si spegne di tanto in tanto. Ciò indica

che l'elemento riscaldante si accende e si spegne per mantenere la temperatura impostata.

8. Alcuni ingredienti richiedono di essere agitati a metà tempo di preparazione (vedere la sezione "Impostazioni" in questo capitolo). A tale scopo, il cestello deve essere estratto dall'apparecchio afferrandolo per la maniglia e scuotendolo. Quindi reinserire il cestello nella friggitrice ad aria.

Suggerimento: se si imposta il tempo a metà del tempo di preparazione, si devono agitare gli ingredienti quando si sente suonare il campanello. Tuttavia, questo significa che è necessario impostare nuovamente l'ora sul tempo di preparazione rimanente dopo l'aver agitato.

9. Quando si sente suonare il campanello, il tempo di preparazione impostato è trascorso. Estrarre il cestello dall'apparecchio e posizionarlo su una superficie resistente al calore.

10. Controllare se gli ingredienti sono pronti. Se gli ingredienti non sono ancora pronti, è sufficiente reinserire il cestello nell'apparecchio e impostare il timer su qualche minuto in più.

11. Svuotare il cestello in una ciotola o in un piatto.

Suggerimento: per rimuovere ingredienti grandi o fragili, sollevare gli ingredienti dal cestello con un paio di pinze.

12. Dopo la preparazione degli ingredienti, la friggitrice ad aria è immediatamente pronta per iniziare con quelli successivi.

IMPOSTAZIONI

La tabella seguente vi aiuterà a selezionare le impostazioni di base per gli ingredienti.

Icona	Programma	Tempo	Temperatura
	Patatine	15 min.	200°C
	Costine	25 min.	180°C
	Scampi	20 min.	160°C
	Dolci	30 min.	160°C
	Pollo	20 min.	200°C
	Carne	20 min.	180°C
	Pesce	20 min.	160°C
	Riscaldamento	12 min.	70°C

Nota: tenete presente che queste impostazioni sono indicative. Poiché i cibi possono differire per provenienza, dimensioni, forma e marca, non possiamo garantire l'impostazione perfetta per tutti.

Poiché la tecnologia Rapid Air riscalda istantaneamente l'aria all'interno della friggitrice, la rapida estrazione del cestello durante la frittura disturba minimamente il processo.

	Min-Max quantità (g)	Tempo (min.)	Temp. (°C)	Agitare	Altre indicazioni
Patate e Patatine fritte					
Patatine surgelate sottili	300-400	18-22	180	SI	
Patatine surgelate spesse	300-400	20-25	180	Si	
Patate gratinate	500	15-20	200	No	
Carni e Pollame					

Bistecca	100-500	8-15	180	No	
Costolette di maiale	100-500	10-15	180	No	
Hamburger	100-500	10-15	180	No	
Roll salsiccia e pancetta	100-500	8-12	180	No	
Cosce di pollo	100-500	25-35	180	No	
Petto di pollo	100-500	8-12	180	No	
Snacks					
Involtoni primavera	100-400	4-8	180	Si	Scuotere il cestello ogni tanto
Nuggets di pollo surgelati	100-500	10-15	180	Si	
Bastoncini di pesce surgelati	100-400	10-15	180	Si	
Mozzarelline fritte	100-400	8-12	180	Si	
Verdure pastellate	100-400	10-20	180	No	Utilizzare prodotti pronti da cuocere
Cottura al forno					
Torta	300	30-40	180	No	Utilizzare una piccola teglia addizionale
Quiche	400	30-40	180	No	
Muffin	300	8-12	180	No	
Snack dolci	400	8-12	180	No	

CONSIGLI

- Gli ingredienti più piccoli richiedono di solito un tempo di preparazione leggermente inferiore rispetto a quelli più grandi.
- Una quantità maggiore di ingredienti richiede solo un tempo di preparazione leggermente più lungo, mentre una quantità minore di ingredienti richiede solo un tempo di preparazione leggermente più breve.
- Scuotere gli ingredienti più piccoli a metà del tempo di preparazione ottimizza il risultato finale e può aiutare a evitare una frittura non

uniforme.

- Gli snack che possono essere preparati in forno possono essere preparati anche nella friggitrice ad aria.
- La quantità ottimale per preparare patatine croccanti è di 500 grammi.
- Per preparare snack ripieni in modo semplice e veloce, è possibile utilizzare pasta sfoglia già pronta. La pasta preconfezionata richiede anche un tempo di preparazione più breve rispetto a quella fatta in casa.
- Collocare una teglia o una pirofila adeguata nel cestello della friggitrice ad aria se si vuole preparare una torta o una quiche o se si vogliono cucinare ingredienti fragili o ripieni.
- È possibile utilizzare la friggitrice ad aria anche per riscaldare gli ingredienti, impostando la temperatura a 150° per un massimo di 10 minuti.

Nota: aggiungere 3 minuti al tempo di preparazione se si inizia a friggere quando la friggitrice ad aria è ancora fredda.

PULIZIA

Pulire la friggitrice dopo ogni utilizzo.

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

1. Togliere la spina dalla presa di corrente e lasciar raffreddare.
2. Pulire l'esterno con un panno umido.
3. Pulire la piastra e il cestello con acqua calda, un po' di detersivo per piatti e una spugna non abrasiva.

È possibile rimuovere eventuali residui di sporco con un detergente liquido sgrassante.

Nota: la piastra e il cestello sono lavabili in lavastoviglie.

Suggerimento: se lo sporco è rimasto attaccato sul fondo del cestello o sulla griglia, riempirlo con acqua calda e lasciar riposare per qualche ora prima di pulirlo.

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

COME RIPORRE LA FRIGGITRICE

1. Attendere che si raffreddi completamente prima di staccare la spina.
2. Assicurarsi che sia ben pulita e asciutta.

SMALTIMENTO

Non gettare l'apparecchio non più funzionante tra i normali rifiuti domestici. Depositarlo presso un punto di raccolta autorizzato per il riciclo dei materiali.

SPECIFICHE TECNICHE

Voltaggio: 220-240V~, 50Hz/60Hz

Potenza Elettrica: 1300W

Capacità: 4.2L

SMALTIMENTO CORRETTO DEL PRODOTTO



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

GARANZIA DEL PRODOTTO

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

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

Se ritieni che il tuo prodotto sia difettoso durante il periodo di garanzia, puoi inviare il prodotto e la prova di acquisto a: Bergner Europe S.L, Carretera del Aeropuerto, Kilómetro. 4, Edificio San Lambert, Planta 3, 50011 Zaragoza, Spagna. Bergner Europe S.L esaminerà quindi il prodotto e, nel caso risultasse difettoso, BERGNER sostituirà il prodotto con uno nuovo o un prodotto simile in caso non fosse più disponibile.

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

Servizio clienti

Indirizzo mail: info.italia@bergnereurope.com

Numero di telefono: 0733 1890200

Sito web: www.masterproitalia.it

INTRODUCTION

This AIR FRYER provides an easy and healthy way of preparing your favorite meals. By using hot rapid air circulation and a grill, it can make numerous dishes. The best part is that the Air FRYER heats food entirely and most of the ingredients do not need any oil.

GENERAL DESCRIPTION

1. Basket
2. Handle
3. Housing
4. Panel
5. Air in
6. Window



! IMPORTANT

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

! WARNING

- Do not immerse the appliance in water or rinse under the tap as it consists of numerous electrical and heating components.
- To prevent electric shock or short-circuit, avoid any liquid to enter the machine.
- Keep all ingredients to be fried in the basket to prevent encountering with heating elements.
- Do not cover the air inlet and the air outlet when the appliance is working.
- Do not fill the pan with oil as this may cause a fire hazard.
- Do not touch the inside of the appliance while it is operating.
- Check if the voltage indicated on the appliance fits the local mains voltage.
- Do not use the appliance if there is any damage on plug, main cord or other parts.
- Do not go to any unauthorized person to replace or fix damages of the appliance.
- Keep the appliance and its mains cord out of the reach of children.
- Keep the mains cord away from hot surfaces.
- Do plug in the appliance to an earthed wall socket. Always make sure that the plug is inserted into the wall socket properly.
- Do not connect the appliance to an external timer switch.
- Do not place the appliance on or near combustible materials such as a tablecloth or curtain.
- Do not place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 10cm free space on the back and sides and 10cm free space above the appliance.
- Do not place anything on top of the appliance.
- Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual.

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

⚠ CAUTION

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

⚠ Caution, hot surface. The surfaces are liable to get hot during use.

ELECTROMAGNETIC FIELDS EMF

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

BEFORE FIRST USE

1. Remove all packaging materials and stickers or labels.
2. Clean the basket and grill plate with hot water, with some washing liquid and a non-abrasive sponge. These parts are safe to be

cleaned in dishwasher.

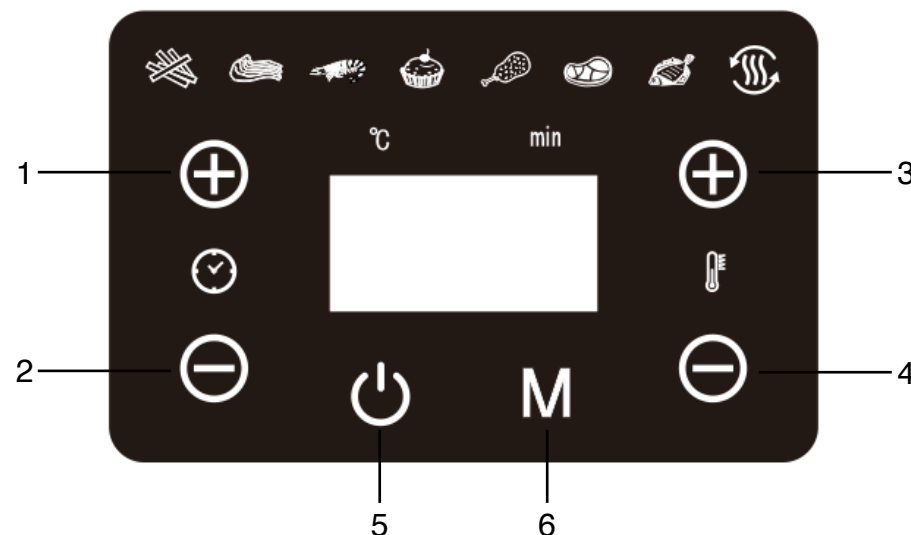
3. Wipe inside and outside of the appliance with a cloth. There is no need to fill the grill plate with oil and frying fat as the appliance works on hot air.

PREPARING FOR USE

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

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

PANEL DESIGN



1. Time Increase
2. Time Decrease
3. Temperature Increase
4. Temperature Decrease
5. On / Off
6. Mode Selection

HOT AIR FRYING

1. Connect the main plug into an earthed wall socket.
2. Use the basket handle and pull the basket out of the air fryer.
3. Place the ingredients in the basket.

Note: do not exceed the **MAX** indication (see section 'Settings' in this chapter), as it may affect the quality of the food.

4. Slide the basket back into the Air fryer and close it.
5. Set the temperature to the proper temperature. See section 'Settings' in this chapter to determine the right temperature.
6. Determine the required preparation time for the ingredient (see section 'Settings' in this chapter).
7. To switch on the appliance, set the time to the required preparation time.

Add 3 minutes to preparation time if the appliance is cold.

Note: if you want, you can also preheat the appliance without any ingredients inside.

In that case, Set the time for more than 3 minutes and wait until the heating-up light goes out (after about 3 minutes). Then fill the basket and set the time to the required preparation time, then pressed start.

- a. Screen starts counting down the set preparation time.
- b. During the hot air frying process, the heating-up light goes on and goes out from time to time. This indicates that the heating element is switched on and off to maintain the set temperature.

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

Tip: if you set the time to half of the preparation time, you have to shake the ingredients when you hear the bell ringing. However,

this means that you have to set the time again to the remaining preparation time after shaking.

9. When you hear the bell ringing, the set preparation time has elapsed. Pull the basket out of the appliance and place it on the heat-resistant surface.

10. Check if the ingredients are ready.

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

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

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

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

SETTINGS

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

Icons	Preset	Time	Temp.
	Fries	15 min.	200°C
	Ribs	25 min.	180°C
	Shrimp	20 min.	160°C
	Cake	30 min.	160°C
	Chicken legs	20 min.	200°C
	Steak	20 min.	180°C
	Fish	20 min.	160°C
	Reheat	12 min.	70°C

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

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

	Min-Max Amount (g)	Time (min.)	Temp. (°C)	Shake	Extra information
Potato & fries					
Thin frozen fries	300-400	18-22	180	Yes	
Thick frozen fries	300-400	20-25	180	Yes	
Potato gratin	500	15-20	200	No	
Meat & Poultry					
Steak	100-500	8-15	180	No	
Pork chops	100-500	10-15	180	No	
Hamburger	100-500	10-15	180	No	
Sausage roll in bacon	100-500	8-12	180	No	
Drumsticks	100-500	25-35	180	No	
Chicken breast	100-500	8-12	180	No	
Snacks					
Spring rolls	100-400	4-8	180	Yes	Move basket
Frozen chicken nuggets	100-500	10-15	180	Yes	
Frozen fish fingers	100-400	10-15	180	Yes	
Frozen bread crumbed cheese snacks	100-400	8-12	180	Yes	

Stuffed vegetables	100-400	10-20	180	No	Use oven-ready
Baking					
Cake	300	30-40	180	No	Use additional baking tin
Quiche	400	30-40	180	No	
Muffins	300	8-12	180	No	Use additional baking tin/oven dish
Sweet snacks	400	8-12	180	No	

TIPS

- Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.
- A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time, a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.
- Shaking smaller ingredients halfway during the preparation time optimizes the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.
- Snacks that can be prepared in an oven, can also be prepared in the air fryer.
- The optimal amount to make crispy fries is 500 grams.
- Use pre-made dough/ puff pastry to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.
- Place a suitable baking tin or oven dish in the air fryer basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to cook fragile ingredients or filled ingredients.
- You can also use the air fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.

Note: add 3 minutes to the preparation time when you start frying while the air fryer is still cold.

CLEANING

Clean the appliance after every use.

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

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

You can remove any remaining dirt by degreasing liquid detergent.

Note: the grill and basket are dishwasher-proof.

Tip: if dirt is stuck to the basket or the bottom of the grill, fill the grill plate with hot water.

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

STORAGE

1. Wait for the appliance to cool down completely, before unplugging.
2. Make sure all parts are clean and dry.

ENVIRONMENT

Do not throw away the appliance with the normal household waste when it is exhausted, hand it in at official collection point for recycling to contribute to the environment.

TECHNICAL SPECIFICATION

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

Rated Power: 1300W

Capacity: 4.2L

CORRECT DISPOSAL OF THIS PRODUCT



This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

PRODUCT WARRANTY

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

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

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

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

Customer service

E-mail: info.italia@bergnereurope.com

Telephone: 0733 1890200

Web: www.masterproitalia.it

INTRODUCCIÓN

Esta FREIDORA DE AIRE ofrece una manera fácil y saludable de preparar sus comidas favoritas. Utilizando la circulación rápida de aire caliente y un grill, puede hacer numerosos platos. Lo mejor es que la FREIDORA DE AIRE calienta los alimentos por completo y la mayoría de los ingredientes no necesitan aceite.

DESCRIPCIÓN GENERAL

1. Cesta
2. Asa
3. Carcasa
4. Panel
5. Entrada de aire
6. Ventana



⚠ IMPORTANTE

Lea atentamente este manual antes de utilizar el aparato, ya que pueden producirse peligros si se usa incorrectamente.

⚠ ADVERTENCIA

- No sumerja el aparato en agua ni lo enjuague bajo el grifo, ya que consta de numerosos componentes eléctricos y de calefacción.
- Para evitar descargas eléctricas o cortocircuitos, evite que entre líquido en el aparato.
- Mantenga todos los ingredientes a freír en la cesta para evitar que entren en contacto con los elementos calefactores.
- No cubra la entrada de aire o la salida de aire cuando el aparato esté funcionando.
- No llene el recipiente con aceite, ya que esto puede causar un riesgo de incendio.
- No toque el interior del aparato mientras está en funcionamiento.
- El voltaje indicado en el aparato debe corresponderse con el voltaje del suministro eléctrico.
- No utilice el aparato si hay algún daño en el enchufe, el cable principal o en otras partes.
- No acuda a ninguna persona no autorizada para sustituir piezas o reparar el aparato.
- Mantenga el aparato y su cable eléctrico fuera del alcance de los niños.
- Mantenga el cable de alimentación alejado de las superficies calientes.
- No enchufe el aparato en una toma de corriente con toma de tierra. Asegúrese siempre de que el enchufe esté insertado del todo en la toma de corriente.
- No conecte el aparato a un interruptor temporizador externo.
- No coloque el aparato sobre, o cerca de materiales combustibles, tales como manteles o cortinas.
- No coloque el aparato contra una pared o contra otro aparato. Deje a menos 10 cm de espacio libre en la parte trasera y en los laterales

y 10 cm de espacio libre por encima del aparato.

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

⚠ PRECAUCIÓN

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



Precaución, superficie caliente. Las superficies pueden calentarse durante el uso.

CAMPOS ELECTROMAGNÉTICOS (CEM)

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

Si se manipula correctamente, no es perjudicial para el cuerpo humano, según las pruebas científicas disponibles.

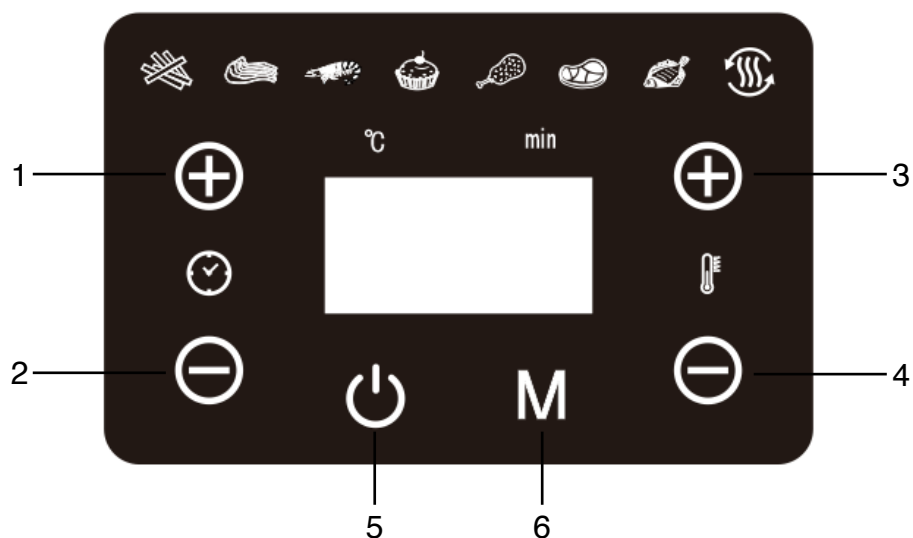
ANTES DEL PRIMER USO

1. Retire todos los materiales de embalaje y pegatinas o etiquetas.
2. Limpie la cesta y la placa de la parrilla con agua caliente, un poco de líquido lavavajillas y una esponja no abrasiva. Estas piezas se pueden lavar en lavavajillas.
3. Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño. No es necesario llenar la placa de la parrilla con aceite y grasa para freír, ya que el aparato funciona con aire caliente.

PREPARACIÓN PARA EL USO

Coloque el aparato sobre una superficie estable, horizontal y nivelada. **No coloque el aparato sobre una superficie que no sea resistente al calor.**

DISEÑO DEL PANEL



1. Aumento de tiempo
2. Disminución de tiempo
3. Aumento de temperatura
4. Disminución de la temperatura
5. Encendido / apagado
6. Selección de modo

FREÍR CON AIRE CALIENTE

1. Enchufe el aparato en una toma de corriente con toma de tierra.
2. Utilice el asa de la cesta para sacar la cesta de la freidora.
3. Coloque los ingredientes en la cesta.

Nota: no exceda la indicación **MAX** (consulte la sección Ajustes de este capítulo), ya que puede afectar a la calidad de los alimentos.

4. Deslice la cesta nuevamente dentro de la freidora y ciérrela.
5. Ajuste la temperatura a la temperatura adecuada. Consulte la sección Ajustes de este capítulo para determinar la temperatura correcta.
6. Determine el tiempo de preparación requerido para el ingrediente (consulte la sección Ajustes en este capítulo).
7. Para encender el aparato, ajuste la hora al tiempo de preparación requerido.

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

Nota: si lo desea, también puede precalentar el aparato sin ningún ingrediente dentro.

En ese caso, ajuste el tiempo durante más de 3 minutos y espere hasta que se apague la luz de calentamiento (después de unos 3 minutos). Luego llene la cesta, establezca el tiempo en el tiempo de preparación requerido y presione inicio.

- a. El temporizador comienza la cuenta regresiva del tiempo de preparación establecido.
- b. Durante el proceso de fritura con aire caliente, el piloto de calentamiento se enciende y se apaga. Esto indica que el elemento calefactor se enciende y apaga para mantener la temperatura establecida.

8. Algunos ingredientes requieren ser agitados a media cocción (consulte la sección Ajustes en este capítulo). Para ello, saque la cesta del aparato por el mango y agítela. Luego deslice la cesta de nuevo dentro de la freidora.

Consejo: si ajusta el tiempo a la mitad del tiempo de preparación, debe agitar los ingredientes cuando escuche sonar la campana. Sin embargo, esto significa que debe ajustar el tiempo nuevamente al tiempo de preparación restante después de agitar.

9. Cuando escuche la campana del temporizador, el tiempo de preparación establecido habrá transcurrido. Saque la cesta del aparato y colóquela sobre la superficie resistente al calor.

10. Verifique si los ingredientes están listos.

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

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

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

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

AJUSTES

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

Iconos	Preestablecido	Tiempo	Temp.
	Patatas fritas	15 min.	200°C
	Costillas	25 min.	180°C
	Gambas	20 min.	160°C
	Pastel	30 min.	160°C
	Muslos de pollo	20 min.	200°C
	Filete	20 min.	180°C
	Pescado	20 min.	160°C
	Recalentar	12 min.	70°C

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

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

	Min-Max Cantidad (g)	Tiempo (min.)	Temp. (°C)	Sacudir	Información Adicional
Patatas fritas					
Patatas congeladas finas	300-400	18-22	180	Sí	
Patatas congeladas gruesas	300-400	20-25	180	Sí	
Patatas gratinadas	500	15-20	200	No	
Carne y ave					

Filetes	100-500	8-15	180	No	
Chuletas de cerdo	100-500	10-15	180	No	
Hamburguesa	100-500	10-15	180	No	
Rollito de salchicha y bacon	100-500	8-12	180	No	
Muslos	100-500	25-35	180	No	
Pechuga de pollo	100-500	8-12	180	No	
Aperitivos					
Rollitos de primavera	100-400	4-8	180	Sí	Mover cesta
Nuggets de pollo congelados	100-500	10-15	180	Sí	
Palitos de pescado congelados	100-400	10-15	180	Sí	
Palitos de queso congelados	100-400	8-12	180	Sí	
Verduras rellenas	100-400	10-20	180	No	Usar listo para horno
Horneado					
Pastel	300	30-40	180	No	Usar lata de horneado adicional
Quiche	400	30-40	180	No	
Magdalenas	300	8-12	180	No	Usar un plato/una lata de horneado adicional
Aperitivos dulces	400	8-12	180	No	

CONSEJOS

- Los ingredientes más pequeños generalmente requieren un tiempo de preparación ligeramente más corto que los ingredientes más grandes.
- Una mayor cantidad de ingredientes solo requiere un tiempo de preparación ligeramente más largo, una cantidad menor de ingredientes solo requiere un tiempo de preparación ligeramente más corto.

- Agitar los ingredientes más pequeños a la mitad del tiempo de preparación optimiza el resultado final y puede ayudar a evitar que se fríen de manera desigual.
- Los aperitivos que se pueden preparar en el horno también se pueden preparar en la freidora de aire.
- La cantidad óptima para hacer patatas fritas crujientes es de 500 gramos.
- Utilice masa/hojaldre precocinados para preparar aperitivos rellenos de forma rápida y sencilla. La masa prefabricada también requiere un tiempo de preparación más corto que la masa casera.
- Coloque un molde adecuado o una fuente de horno en la cesta de la freidora de aire si desea hornear un pastel o una quiche o si desea cocinar ingredientes frágiles o rellenos.
- También puede usar la freidora para recalentar ingredientes. Para recalentar los ingredientes, ajuste la temperatura a 150°C hasta 10 minutos.

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

LIMPIEZA

Limpie el aparato después de cada uso.

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

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

Puede eliminar cualquier resto de suciedad con un detergente líquido desengrasante.

Nota: la parrilla y la cesta son aptas para lavar en lavavajillas.

Consejo: si hay suciedad pegada a la cesta o al fondo de la parrilla, llene la placa de la parrilla con agua caliente.

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

ALMACENAMIENTO

1. Espere a que el aparato se enfríe completamente antes de desenchufarlo.
2. Asegúrese de que todas las piezas estén limpias y secas.

MEDIOAMBIENTE

No tire el aparato junto con la basura doméstica normal al final de su vida útil. Llévelo a un punto oficial de recogida para su reciclaje y contribución al cuidado del medioambiente.

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

Tensión: 220-240V~, 50Hz/60Hz

Potencia nominal: 1300W

Capacidad del horno: 4.2L

ELIMINACIÓN CORRECTA DE ESTE PRODUCTO



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

GARANTÍA DEL PRODUCTO

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

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

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

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

Servicio de atención al cliente

Correo electrónico: info.italia@bergnereurope.com

Teléfono: 0733 1890200

Web: www.masterproitalia.it

INTRODUCTION

Cette FRITEUSE À AIR offre un moyen simple et sain de préparer vos plats préférés. En utilisant une circulation rapide de l'air chaud et un gril, elle peut réaliser de nombreux plats. Le plus intéressant est que la FRITEUSE À AIR chauffe entièrement les aliments et que la plupart des ingrédients n'ont pas besoin d'huile.

DESCRIPTION GÉNÉRALE

1. Panier
2. Poignée
3. Boîtier
4. Panneau
5. Entrée d'air
6. Fenêtre



! IMPORTANT

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

! AVERTISSEMENT

- N'immergez pas l'appareil dans l'eau et ne le rincez pas sous le robinet car il est constitué de nombreux composants électriques et chauffants.
- Pour éviter tout risque de choc électrique ou de court-circuit, évitez toute pénétration de liquide dans l'appareil.
- Gardez tous les ingrédients à frire dans le panier pour éviter toute rencontre avec les éléments chauffants.
- Ne couvrez pas l'entrée d'air ou la sortie d'air lorsque l'appareil fonctionne.
- Ne remplissez pas le panier d'huile, car cela pourrait provoquer un risque d'incendie.
- Ne touchez pas l'intérieur de l'appareil pendant qu'il fonctionne.
- Vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension du réseau local.
- N'utilisez pas l'appareil si la fiche, le cordon d'alimentation ou d'autres pièces sont endommagés.
- Ne vous adressez pas à une personne non autorisée pour remplacer des pièces ou réparer les dommages sur l'appareil.
- Gardez l'appareil et son cordon secteur hors de portée des enfants.
- Gardez le cordon d'alimentation éloigné des surfaces chaudes.
- Branchez l'appareil sur une prise murale reliée à la terre. Veillez toujours à ce que la fiche soit correctement insérée dans la prise murale.
- Ne branchez pas l'appareil à un interrupteur à minuterie externe.
- Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité de matériaux combustibles tels qu'une nappe ou un rideau.
- Ne placez pas l'appareil contre un mur ou contre un autre appareil. Laissez au moins 10 cm d'espace libre à l'arrière et sur les côtés et 10 cm d'espace libre au-dessus de l'appareil.

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

ATTENTION

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

 Attention, surface chaude. Les surfaces sont susceptibles de chauffer pendant l'utilisation.

CHAMPS ÉLECTROMAGNÉTIQUES (CEM)

L'appareil est conforme à toutes les normes relatives aux champs électromagnétiques (CEM).

Dans le cadre d'une manipulation appropriée, il n'y a aucun danger pour le corps humain, selon les preuves scientifiques disponibles.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

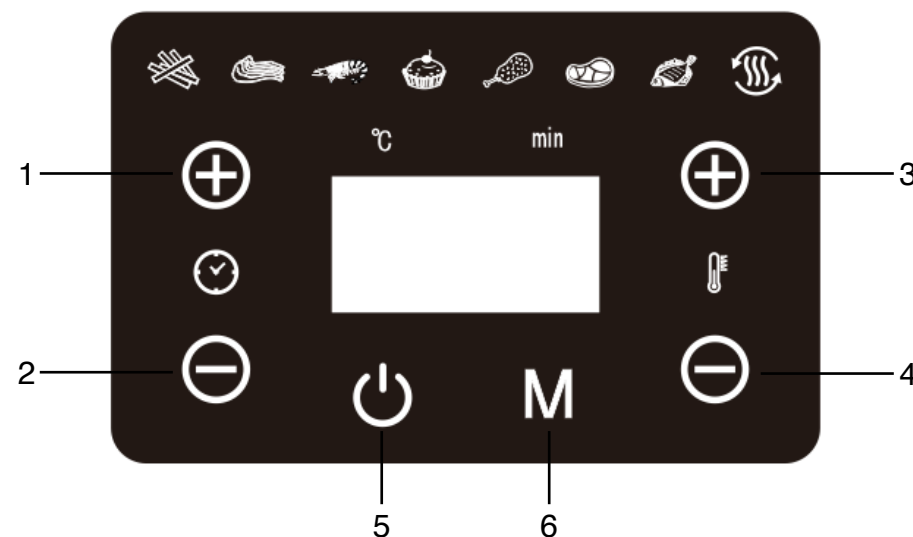
1. Retirez tous les matériaux d'emballage et les autocollants ou étiquettes.
2. Nettoyez le panier et la plaque du gril à l'eau chaude, avec un peu de liquide de lavage et une éponge non abrasive. Ces pièces peuvent être nettoyées en toute sécurité au lave-vaisselle.
3. Essuyez l'intérieur et l'extérieur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

PRÉPARATION À L'UTILISATION

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

Ne placez pas l'appareil sur une surface non résistante à la chaleur.

CONCEPTION DU PANNEAU



1. Augmentation du temps
2. Diminution du temps
3. Augmentation de la température
4. Diminution de la température
5. Marche / Arrêt
6. Sélection du mode

FRITURE À L'AIR CHAUD

1. Branchez la fiche secteur dans une prise murale reliée à la terre.
2. Utilisez la poignée du panier et sortez le panier de la friteuse à air.
3. Placez les ingrédients dans le panier.

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

4. Faites glisser le panier dans la friteuse et fermez-la.
5. Réglez la température sur la température appropriée. Reportez-vous à la section « Réglages » de ce chapitre pour déterminer la bonne température.
6. Déterminez le temps de préparation requis pour l'ingrédient (voir la section « Réglages » de ce chapitre).
7. Pour mettre l'appareil en marche, réglez l'heure sur le temps de préparation requis.

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

Remarque: si vous le souhaitez, vous pouvez également préchauffer l'appareil sans aucun ingrédient à l'intérieur.

Dans ce cas, réglez la durée sur plus de 3 minutes et attendez que le voyant de préchauffage s'éteigne (après environ 3 minutes). Remplissez ensuite le panier et réglez le temps sur la durée de préparation souhaitée, puis appuyez sur « Start » (Démarrer).

- a. L'écran commence à décompter le temps de préparation réglé.
- b. Pendant le processus de friture à l'air chaud, le voyant de chauffage s'allume et s'éteint de temps en temps. Cela indique que l'élément chauffant s'allume et s'éteint pour maintenir la température réglée.

8. Certains ingrédients doivent être secoués à mi-cuisson pendant la préparation (voir la section « Réglages » de ce chapitre). Pour cela, sortez le panier de l'appareil par la poignée et secouez-le. Remettez ensuite le panier en place dans la friteuse.

Conseil: si vous réglez le temps sur la moitié du temps de préparation, vous devez secouer les ingrédients lorsque vous entendez la sonnerie. Cependant, cela signifie que vous devez régler à nouveau l'heure sur le temps de préparation restant après avoir secoué les ingrédients.

9. Lorsque vous entendez la sonnerie, le temps de préparation réglé est écoulé. Sortez le panier de l'appareil et posez-le sur la surface résistante à la chaleur.

10. Vérifiez si les ingrédients sont prêts.

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

11. Videz le panier dans un bol ou sur une plaque à griller.

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

12. Lorsqu'une fournée d'ingrédients est prête, la friteuse est instantanément prête à préparer une autre fournée.

RÉGLAGES

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

Icônes	Préréglage	Durée	Temp.
	Frites	15 min.	200°C
	Côtes	25 min.	180°C
	Crevette	20 min.	160°C
	Gâteau	30 min.	160°C
	Cuisses de poulet	20 min.	200°C
	Steak	20 min.	180°C
	Poisson	20 min.	160°C
	Réchauffer	12 min.	70°C

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

Comme la technologie Rapid Air réchauffe instantanément l'air à l'intérieur de l'appareil, le fait de retirer brièvement le panier de l'appareil, pendant la friture à l'air chaud, perturbe à peine le processus.

	Min-Max Quantité (g)	Durée (min.)	Temp. (°C)	Secouer	Informations supplémentaires
Pommesdeterreetfrites					
Frites surgelées fines	300-400	18-22	180	Oui	
Frites surgelées épaisses	300-400	20-25	180	Oui	

Gratindepommesdeterre	500	15-20	200	N°	
Viande et volaille					
Steak	100-500	8-15	180	N°	
Côtelettes de porc	100-500	10-15	180	N°	
Hamburger	100-500	10-15	180	N°	
Rouleau de saucisse au bacon	100-500	8-12	180	N°	
Pilons	100-500	25-35	180	N°	
Blanc de poulet	100-500	8-12	180	N°	
Snacks					
Rouleaux de printemps	100-400	4-8	180/	Oui	Déplacer le panier
Nuggets de poulet surgelés	100-500	10-15	180	Oui	
Bâtons de poisson surgelés	100-400	10-15	180	Oui	
Collations au fromage panées surgelées	100-400	8-12	180	Oui	
Légumes farcis	100-400	10-20	180	N°	Utiliser prêt à cuire
Cuisson au four					
Gâteau	300	30-40	180	N°	Utiliser un moule supplémentaire
Quiche	400	30-40	180/	N°	
Muffins	300	8-12	180	N°	Utiliser un moule supplémentaire / un plat de cuisson
En-cas sucrés	400	8-12	180	N°	

CONSEILS

- Les petits ingrédients nécessitent généralement un temps de préparation légèrement plus court que les gros ingrédients.
- Une plus grande quantité d'ingrédients ne nécessite qu'un temps de préparation légèrement plus long, une plus petite quantité d'ingrédients ne nécessite qu'un temps de préparation légèrement plus court.

- Secouer les petits ingrédients à mi-cuisson pendant le temps de préparation optimise le résultat final et peut aider à éviter que les ingrédients ne soient frits de manière inégale.
- Les en-cas qui peuvent être préparés au four peuvent également être préparés dans la friteuse à air.
- La quantité optimale pour faire des frites croustillantes est de 500 grammes.
- Utilisez une pâte préfabriquée ou une pâte feuilletée pour préparer rapidement et facilement des en-cas fourrés. La pâte préfabriquée nécessite également un temps de préparation plus court que la pâte faite maison.
- Placez un moule ou un plat à four adapté dans le panier de la friteuse si vous voulez faire cuire un gâteau ou une quiche ou si vous voulez cuire des ingrédients fragiles ou des ingrédients fourrés.
- Vous pouvez également utiliser la friteuse à air pour réchauffer les ingrédients. Pour réchauffer des ingrédients, réglez la température sur 150°C pendant 10 minutes au maximum.

Remarque: ajoutez 3 minutes au temps de préparation lorsque vous commencez à frire alors que la friteuse à air est encore froide.

NETTOYAGE

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

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

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

Vous pouvez éliminer les saletés restantes avec un détergent liquide dégraissant.

Remarque: le gril et le panier sont lavables au lave-vaisselle.

Conseil: si des saletés sont collées au panier ou au fond du gril, remplissez la plaque du gril d'eau chaude.

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

RANGEMENT

1. Attendez que l'appareil refroidisse complètement avant de le débrancher.
2. Assurez-vous que toutes les pièces sont propres et sèches.

ENVIRONNEMENT

Ne jetez pas l'appareil avec les déchets ménagers ordinaires lorsqu'il est en fin de vie ; amenez-le à un point de collecte officiel pour le recyclage afin de contribuer à la protection de l'environnement.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

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

Puissance nominale: 1300W

Capacité du four: 4.2L

MISE AU REBUT CORRECTE DE CE PRODUIT



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

GARANTIE DU PRODUIT

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

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

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

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

Service client

E-mail: info.italia@bergnereurope.com

Téléphone: 0733 1890200

Web: www.masterproitalia.it

EINLEITUNG

Diese HEISSLUFTFRITTEUSE bietet eine unkomplizierte und gesunde Art der Zubereitung für Ihre Lieblingsgerichte. Durch die Kombination von schnell zirkulierender Heißluft und eines Grills lassen sich mit dem Gerät zahlreiche Gerichte zubereiten. Das Beste daran ist, dass die Heißluftfritteuse Speisen komplett erhitzt und für die meisten Zutaten kein Öl benötigt wird.

ALLGEMEINE BESCHREIBUNG

1. Korb
2. Griff
3. Gehäuse
4. Bedienfeld
5. Lufteinlass
6. Fenster



**WICHTIG**

Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät verwenden, da bei unsachgemäßer Bedienung Gefahren auftreten können.

**WARNUNG**

- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser und spülen Sie es nicht unter fließendem Wasser ab, da es aus zahlreichen elektrischen und Heizkomponenten besteht.
- Um Stromschläge oder Kurzschlüsse zu vermeiden, lassen Sie keine Flüssigkeiten in das Gerät eindringen.
- Geben Sie alle zu frittierenden Zutaten in den Korb, damit sie nicht mit Heizelementen in Berührung kommen.
- Decken Sie den Lufteinlass und den Luftauslass nicht ab, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Füllen Sie die Schale nicht mit Öl, da andernfalls ein Brand entstehen könnte.
- Berühren Sie niemals das Innere des Geräts, während es in Betrieb ist.
- Die auf dem Gerät angegebene Spannung sollte mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmen.
- Sollte der Netzstecker, das Netzkabel oder ein anderes Teil beschädigt sein, darf das Gerät nicht benutzt werden.
- Es dürfen nur zugelassene Fachkräfte mit der Reparatur des Geräts oder dem Austausch des Netzkabels beauftragt werden.
- Das Gerät und der Netzkabel muss für Kinder unzugänglich aufbewahrt werden.
- Halten Sie das Netzkabel von heißen Oberflächen fern.
- Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Steckdose an. Stellen Sie stets sicher, dass der Stecker richtig in der Wandsteckdose steckt.
- Verbinden Sie das Gerät nicht mit einer externen Zeitschaltvorrichtung.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe oder direkt auf brennbare Materialien auf, wie z. B. Tischtücher oder Vorhängen, auf.

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

**VORSICHT**

- Das Gerät muss horizontal auf einer ebenen und festen Fläche stehen.
- Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch in Privathaushalten bestimmt. Das Gerät ist möglicherweise nicht für die sichere Verwendung in Umgebungen wie Personalküchen, Bauernhöfen, Motels und andere gewerbliche Umgebungen geeignet.
- Die Garantie erlischt, wenn das Gerät für gewerbliche oder teilweise gewerbliche Zwecke oder nicht gemäß den Anleitungen verwendet wird.
- Trennen Sie das Gerät stets vom Stromnetz, wenn es nicht gebraucht wird.
- Das Gerät benötigt ungefähr 30 Minuten zum Abkühlen, bevor es sicher angefasst oder gereinigt werden kann.



Vorsicht, heiße Oberfläche. Die Oberflächen können während des Gebrauchs heiß werden.

ELEKTROMAGNETISCHE FELDER (EMF)

Das Gerät erfüllt alle Normen in Bezug auf elektromagnetische Felder.

Wissenschaftlichen Untersuchungen zufolge besteht bei sachgemäßer Handhabung keine Gefahr für den menschlichen Körper.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

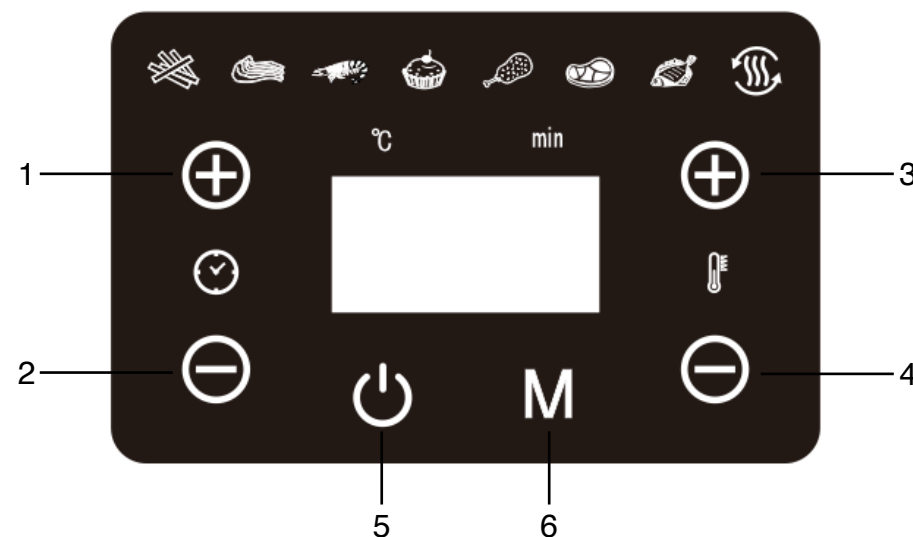
1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und Aufkleber oder Etiketten.
2. Reinigen Sie den Korb und die Grillplatte mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm. Diese Teile können sicher in der Spülmaschine gereinigt werden.
3. Wischen Sie das Gerät innen und außen mit einem Tuch ab. Es ist nicht notwendig, Öl und Frittierfett auf die Grillplatte zu geben, da das Gerät mit Heißluft arbeitet.

VORBEREITUNG

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

Stellen Sie das Gerät nicht auf eine nicht hitzebeständige Oberfläche.

BEDIENFELD-LAYOUT



1. Zeit erhöhen
2. Zeit verringern
3. Temperatur erhöhen
4. Temperatur verringern
5. Ein / Aus
6. Modusauswahl

MIT HEISSLUFT FRITTIEREN

1. Schließen Sie den Netzstecker an eine geerdete Steckdose an.
2. Fassen Sie am Korbgriff an, um den Korb aus der Heißluftfritteuse zu ziehen.
3. Legen Sie die Zutaten in den Korb.

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

4. Schieben Sie den Korb zurück in die Heißluftfritteuse und

schließen Sie das Gerät.

5. Stellen Sie die richtige Temperatur ein. Siehe Abschnitt „Einstellungen“ in diesem Kapitel, um die richtige Temperatur zu bestimmen.

6. Stellen Sie die erforderliche Zubereitungszeit für die Zutaten ein (siehe Abschnitt „Einstellungen“ in diesem Kapitel).

7. Um das Gerät einzuschalten, stellen Sie den Timer auf die gewünschte Zubereitungszeit ein.

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

Hinweis: Wenn Sie möchten, können Sie das Gerät auch ohne Zutaten vorheizen.

Stellen Sie in diesem Fall die Zeit auf mehr als 3 Minuten ein und warten Sie, bis die Heizanzeige erlischt (nach ca. 3 Minuten). Füllen Sie dann den Korb und stellen Sie die Zeit auf die gewünschte Zubereitungszeit ein, drücken Sie dann die Start-Taste.

a. Das Display zeigt den Countdown für die eingestellte Zubereitungszeit an.

b. Während des Frittierens mit Heißluft schaltet sich die Heizleuchte von Zeit zu Zeit ein und aus. Dies zeigt an, dass das Heizelement ein- und ausgeschaltet wird, um die eingestellte Temperatur aufrechtzuerhalten.

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

Tipp: Wenn Sie den Timer auf die Hälfte der Zubereitungszeit einstellen, müssen Sie die Zutaten schütteln, wenn Sie den Signalton hören. Das bedeutet allerdings, dass Sie den Timer nach dem

Schütteln erneut auf die verbleibende Zubereitungszeit einstellen müssen.

9. Wenn Sie den Signalton hören, ist die eingestellte Zubereitungszeit abgelaufen. Ziehen Sie den Korb aus dem Gerät und stellen Sie ihn auf eine hitzebeständige Oberfläche.

10. Überprüfen Sie, ob die Zutaten gar sind.

Wenn die Zutaten noch nicht gar sind, schieben Sie den Korb einfach wieder in das Gerät und verlängern Sie die Zubereitungszeit um einige Minuten.

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

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

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

EINSTELLUNGEN

Diese Tabelle enthält Vorschläge für die Grundeinstellungen bei bestimmten Zutaten.

Symbole	Voreinstellung	Zeit	Temp.
	Pommes frites	15 min.	200°C
	Rippen	25 min.	180°C
	Garnele	20 min.	160°C
	Kuchen	30 min.	160°C
	Hühnerbeine	20 min.	200°C
	Steak	20 min.	180°C

	Fisch	20 min.	160°C
	Aufwärmen	12 min.	70°C

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

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

	Min-Max Menge (g)	Zeit (min.)	Temp. (°C/°F)	Schütteln	Zusätzliche Angaben
Kartoffeln & Pommes					
Dünne TK-Pommes	300-400	18-22	180	Ja	
Dicke TK-Pommes	300-400	20-25	180	Ja	
Kartoffelgratin	500	15-20	200	Nein	
Fleisch & Geflügel					
Steak	100-500	8-15	180	Nein	
Schweinekoteletts	100-500	10-15	180	Nein	
Hamburger	100-500	10-15	180	Nein	
Wurstbrötchen im Speck	100-500	8-12	180	Nein	
Hähnchenkeulen	100-500	25-35	180	Nein	
Hühnerbrust	100-500	8-12	180	Nein	
Imbisse					

Frühlingsrollen	100-400	4-8	180	Ja	Korb verschieben
TK-Chicken Nuggets	100-500	10-15	180	Ja	
TK-Fischstäbchen	100-400	10-15	180	Ja	
Gefrorene panierte Käse-Snacks	100-400	8-12	180	Ja	
Gefülltes Gemüse	100-400	10-20	180	Nein	Ofenfertige Zutaten verwenden
Backwaren					
Kuchen	300	30-40	180	Nein	Extra-Backblech verwenden
Quiche	400	30-40	180	Nein	
Muffins	300	8-12	180	Nein	Extra-Backblech/Ofenform verwenden
Süße Snacks	400	8-12	180	Nein	

TIPPS

- Kleinere Zutaten benötigen in der Regel eine kürzere Zubereitungszeit als größere Zutaten.
- Eine größere Menge an Zutaten erfordert nur eine etwas längere Zubereitungszeit, eine kleinere Menge an Zutaten erfordert nur eine etwas kürzere Zubereitungszeit.
- Das Schütteln kleinerer Zutaten nach der Hälfte der Zubereitungszeit optimiert das Ergebnis und hilft zu vermeiden, dass die Zutaten ungleichmäßig frittiert werden.
- Snacks, die im Backofen zubereitet werden können, können auch in der Heißluftfritteuse zubereitet werden.
- Die optimale Menge für knusprige Pommes frites liegt bei 500 Gramm.
- Um gefüllte Snacks schnell und leicht zuzubereiten eignet sich Fertigteig/Blätterteig. Fertigteig benötigt zudem eine kürzere Zubereitungszeit als selbstgemachter Teig.
- Stellen Sie eine geeignete Backform oder Auflaufform in den Frittierkorb, wenn Sie einen Kuchen, eine Quiche, zerbrechliche oder gefüllte Zutaten backen möchten.

- 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.

Hinweis: Wenn die Heißluftfritteuse bei Beginn des Frittiervorgangs noch kalt ist, verlängern Sie die Zubereitungszeit um 3 Minuten.

REINIGUNG

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

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

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.
2. Wischen Sie die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.
3. Reinigen Sie die Grillplatte und den Korb mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.

Die restlichen Verschmutzungen können Sie mit einem fettlösenden Reinigungsmittel entfernen.

Hinweis: Grillplatte und Korb sind spülmaschinenfest.

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

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

AUFBEWAHRUNG

1. Warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist, bevor Sie den Netzstecker ziehen.
2. Vergewissern Sie sich, dass alle Teile sauber und trocken sind.

UMWELTHINWEISE

Entsorgen Sie das ausrangierte Gerät nicht im normalen Hausmüll, sondern geben Sie es bei einer offiziellen Sammelstelle zum Recycling ab, um einen Beitrag zum Umweltschutz zu leisten.

TECHNISCHE DATEN

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

Nennleistung: 1300W

Garraum-Fassungsvermögen: 4.2L

ORDNUNGSGEMÄßE ENTSORGUNG DES GERÄTS



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

PRODUKTGARANTIE

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

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

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

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

Kundendienst

E-Mail: info.italia@bergnereurope.com

Telefon: 0733 1890200

Web: www.masterproitalia.it

INTRODUÇÃO

Esta FRITADEIRA A AR fornece um modo fácil e saudável de preparar as suas refeições favoritas. Ao utilizar a circulação de ar quente rápida e uma grelha, pode fazer inúmeros pratos. A melhor parte é que a FRITADEIRA A AR aquece totalmente os alimentos e a maioria dos ingredientes não precisa de óleo.

DESCRIÇÃO GERAL

1. Cesto
2. Pega
3. Estrutura principal
4. Painel
5. Entrada do ar
6. Janela



⚠ IMPORTANTE

Leia este manual cuidadosamente antes de utilizar o aparelho, pois podem ocorrer perigos se for utilizado incorretamente.

⚠ AVISO

- Não mergulhe o aparelho em água nem enxague com água da torneira, pois ele possui vários componentes elétricos e de aquecimento.
- Para evitar um choque elétrico ou curto-circuito, evite que qualquer líquido entre na máquina.
- Mantenha todos os ingredientes a serem fritos no cesto para evitar o contato com elementos de aquecimento.
- Não cubra a entrada nem a saída de ar quando o aparelho estiver a funcionar.
- Não encha a panela com óleo, pois isso pode provocar um risco de incêndio.
- Não toque no interior do aparelho enquanto estiver a funcionar.
- Certifique-se de que a voltagem indicada no aparelho corresponde à voltagem da tomada.
- Não use o aparelho caso haja quaisquer danos na ficha, no fio ou noutras peças.
- Não permita que uma pessoa sem autorização substitua peças ou repare danos no aparelho.
- Mantenha o aparelho e o fio da alimentação fora do alcance das crianças.
- Mantenha o fio da alimentação afastado de superfícies quentes.
- Ligue o aparelho a uma tomada com ligação à terra. Certifique-se sempre de que a ficha é inserida corretamente na tomada.
- Não ligue o aparelho a um temporizador externo.
- Não coloque o aparelho em cima ou perto de materiais combustíveis, como uma toalha de mesa ou uma cortina.
- Não coloque o aparelho encostado a uma parede ou outro aparelho. Deixe um espaço livre de, pelo menos, 10 cm na parte traseira e lateral, e um espaço livre de 10 cm por cima do aparelho.

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

⚠ CUIDADO

- Certifique-se de que o aparelho é colocado numa superfície horizontal, nivelada e estável.
 - Este aparelho destina-se apenas a um uso doméstico. Pode não ser adequado para ser usado com segurança em ambientes como cozinhas de funcionários, quintas, hotéis e outros ambientes não residenciais.
 - A garantia é inválida se o aparelho for usado para fins profissionais ou semiprofissionais, ou não for usado de acordo com as instruções.
 - Retire sempre a ficha da tomada quando não usar o aparelho.
 - O aparelho precisa de aproximadamente 30 minutos para arrefecer antes de ser manuseado ou limpo com segurança.
-  Cuidado, superfície quente. As superfícies podem ficar quentes durante a utilização.

CAMPOS ELETROMAGNÉTICOS (CEM)

O aparelho encontra-se em conformidade com todas as normas relativas aos campos eletromagnéticos (CEM). Com um manuseamento adequado, não há qualquer perigo para o corpo humano, com base nas evidências científicas disponíveis.

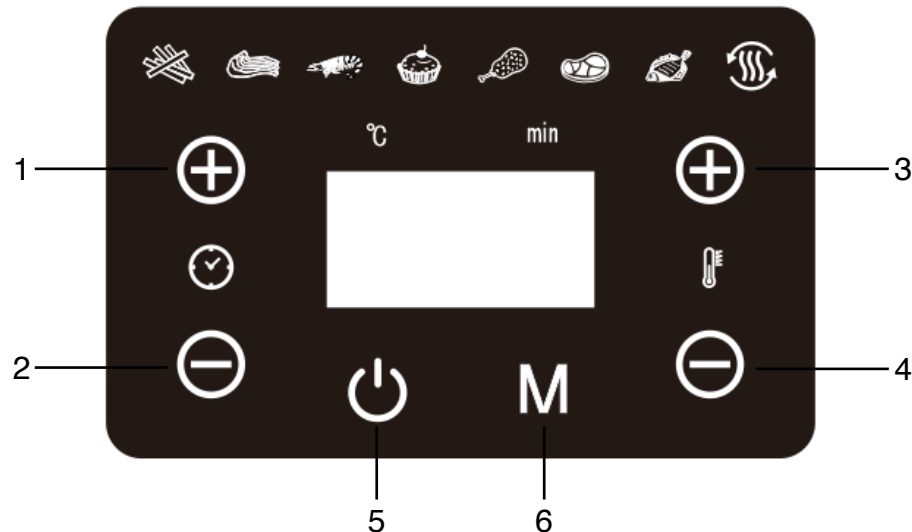
ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

1. Retire todo o material de empacotamento e autocolantes ou etiquetas.
2. Limpe o cesto e a grelha com água quente, com um pouco de líquido de lavagem e uma esponja não abrasiva. Estas partes podem ser lavadas na máquina de lavar loiça.
3. Limpe o interior e exterior do aparelho com um pano. Não é necessário encher a placa de grelhar com óleo e gordura para fritar, pois o aparelho funciona com ar quente.

PREPARAÇÃO PARA A UTILIZAÇÃO

Coloque o aparelho numa superfície estável, horizontal e nivelada.
Não coloque o aparelho em superfícies não resistentes ao calor.

DESIGN DO PAINEL



1. Aumento do tempo
2. Redução do tempo
3. Aumento da temperatura

4. Redução da temperatura

5. Ligar / desligar

6. Seleção do modo

FRITAR COM AR QUENTE

1. Insira a ficha da alimentação numa tomada ligada à terra.
2. Use a pega do cesto e puxe o cesto para fora da fritadeira a ar.
3. Coloque os alimentos no cesto.

Nota: Não exceda a indicação **MAX** (consulte a seção “definições” neste capítulo), pois isso pode afetar a qualidade dos alimentos.

4. Faça deslizar o cesto para dentro da Fritadeira a Ar, e feche a tampa.
5. Ajuste a temperatura para a temperatura adequada. Consulte a seção “Definições” neste capítulo para determinar a temperatura correta.
6. Determine o tempo de preparação necessário para o ingrediente (consulte a seção “Definições” neste capítulo).
7. Para ligar o aparelho, ajuste a hora para o tempo de preparação necessário.

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

Nota: Se desejar, pode pré-aquecer o aparelho sem quaisquer ingredientes no interior. Nesse caso, ajuste a hora para mais de 3 minutos e espere até que a luz de aquecimento se apague (após cerca de 3 minutos). Em seguida, encha o cesto e ajuste o tempo para o tempo de preparação necessário, depois pressione em “iniciar” (start).

- a. O ecrã começa a contagem decrescente do tempo de preparação definido.
- b. Durante o processo de fritar com ar quente, a luz de aquecimento

liga e desliga de tempos a tempos. Isto indica que o elemento de aquecimento liga e desliga para manter a temperatura definida.

8. Alguns ingredientes necessitam de ser abanados a meio do tempo de preparação (consulte a secção 'Definições' neste capítulo). Para o efeito, puxe o cesto para fora do aparelho pela pega e sacuda-o. De seguida, volte a colocar o cesto na fritadeira.

Dica: Se ajustar o tempo para metade do tempo de preparação, deverá agitar os ingredientes ao ouvir a campainha tocar. No entanto, isso significa que deve ajustar a hora novamente para o tempo restante de preparação após agitar.

9. Quando ouvir a campainha do temporizador, o tempo de preparação definido terminou. Puxe o cesto para fora do aparelho e coloque-o na superfície resistente ao calor.

10. Verifique se os ingredientes estão prontos.

Se os ingredientes ainda não estiverem prontos, basta voltar a deslizar o cesto para dentro do aparelho e ajustar o cronómetro para alguns minutos extras.

11. Esvazie o cesto para uma taça ou uma placa de grelhar.

Dica: Para retirar ingredientes grandes ou frágeis do cesto, levante os ingredientes para fora do cesto com um par de tenazes.

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

DEFINIÇÕES

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

Ícones	Predefinição	Tempo	Temp.
	Batatas fritas	15 min.	200°C
	Costelas	25 min.	180°C
	Camarão	20 min.	160°C
	Bolo	30 min.	160°C
	Pernas de frango	20 min.	200°C
	Bife	20 min.	180°C
	Peixe	20 min.	160°C
	Reaquecer	12 min.	70°C

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

Como a tecnologia Rapid Air reaquece o ar dentro do aparelho instantaneamente, puxar brevemente o cesto para fora do aparelho, durante a fritura com ar quente, quase não atrapalha o processo.

	Min-Max Quantidade (g)	Tempo (min.)	Temp. (°C)	Agitar	Informação extra
Batata e batatas fritas					
Batatas fritas finas congeladas	300-400	18-22	180	Sim	
Batatas fritas grossas congeladas	300-400	20-25	180	Sim	
Gratinado de batata	500	15-20	200	Não	
Carne e Aves					

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

DICAS

- Ingredientes mais pequenos normalmente necessitam de um tempo de preparação mais curto.
- Uma quantidade maior de ingredientes requer apenas um tempo de preparação ligeiramente maior, uma quantidade menor de ingredientes requer apenas um tempo de preparação ligeiramente menor.
- Agitar ingredientes mais pequenos a meio da preparação otimiza

o resultado final e pode ajudar a evitar ingredientes fritos de forma desigual.

- Os snacks que podem ser preparados num forno também podem ser preparados na fritadeira a ar.
- A quantidade ideal para fazer batatas fritas crocantes é de 500 gramas.
- Use massa pré-feita para preparar snacks recheados rápida e facilmente. A massa pré-feita também necessita de um tempo de preparação mais curto do que a massa caseira.
- Coloque um tabuleiro ou prato para o forno na fritadeira a ar se desejar cozinhar um bolo ou quiche, ou se desejar fritar ingredientes frágeis ou recheados.
- Também pode usar a fritadeira a ar para reaquecer ingredientes. Para reaquecer ingredientes, defina a temperatura para 150°C para até 10 minutos.

Nota: Adicione 3 minutos ao tempo de preparação quando começar a fritar com a Fritadeira a Ar enquanto esta ainda estiver fria.

LIMPEZA

Limpe o aparelho após cada utilização.

Não limpe o cesto e o interior do aparelho com utensílios de cozinha de metal ou materiais de limpeza abrasivos, pois isto pode danificar o respetivo revestimento antiaderente.

1. Retire a ficha da tomada elétrica e deixe o aparelho arrefecer.
2. Limpe a superfície exterior do aparelho com um pano ligeiramente embebido em água.
3. Limpe a grelha e o cesto com água quente, um pouco de detergente e uma esponja não abrasiva.

Pode retirar a sujidade restante com líquido desengordurante.

Nota: A grelha e o cesto podem ser lavados na máquina de lavar loiça.

Dica: Se a sujidade estiver colada ao cesto ou ao fundo da grelha, encha a placa com água quente.

4. Limpe o interior do aparelho com água quente e uma esponja não abrasiva.

5. Limpe o elemento de aquecimento com uma escova de limpeza para retirar quaisquer restos de alimentos.

ARMAZENAMENTO

1. Aguarde que o aparelho arrefeça completamente antes de desligá-lo da tomada.

2. Certifique-se de que todas as peças estão limpas e secas.

AMBIENTE

Não deite fora o aparelho junto com o lixo doméstico normal quando estiver desgastado, entregue-o no ponto de recolha oficial para reciclagem para contribuir com o meio ambiente.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

Potência nominal: 1300W

Capacidade do forno: 4.2L

ELIMINAÇÃO CORRETA DESTE PRODUTO



Esta marca indica que este produto não deve ser eliminado juntamente com os resíduos domésticos na UE. Para evitar possíveis perigos para o ambiente ou a saúde pública

resultantes da eliminação descontrolada de resíduos, faça uma reciclagem responsável para promover a reutilização sustentável dos recursos materiais. Para devolver o seu dispositivo usado, recorra aos sistemas de devolução e recolha, ou contacte o revendedor onde o produto foi adquirido. Eles aceitam este produto para uma reciclagem ecológica.

GARANTIA DO PRODUTO

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

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

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

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

Serviço de atenção ao cliente

E-mail: info.italia@bergnereurope.com

Telef.: 0733 1890200

Web: www.masterproitalia.it



DISCOVER AIRCOOKING WORLD
masterpro.com



Bergner Europe S.L.
Edificio San Lamberto, Planta 3, Ctra. Aeropuerto km 4, 50011,
Zaragoza, Spain

