



**INSTRUCTION MANUAL • MANUAL DE INSTRUCCIONES
GEBRAUCHSAN WEISUNG • MANUALE DI ISTRUZIONI
MANUEL D'INSTRUCTIONS • MANUAL DE INSTRUÇÕES
MANUAL DE INSTRUCȚIUNI**

INDEX

Introduction	-----	04
Before using the product	-----	04
Information icons	-----	05
Brief introduction	-----	06
General instruction (figure 1)	-----	06
Circuit diagram (figure 2)	-----	06
Attentions	-----	07
Before the first use	-----	08
Operation preparation	-----	08
Operating this product	-----	08
Cleaning	-----	11
Storage	-----	12
Guarantee and services	-----	12
Malfunction and treating method	-----	12
Product warranty	-----	14
EU Declaration of Conformity	-----	16



This marking indicates that this product should not be disposed with other household waste 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 environmentally safe recycling.

INTRODUCTION

Thank you for purchasing our **SWISS HOME** product.

At Bergner Europe S.L., we conduct research, laboratory tests, and innovations on our products to manufacture high-quality and more durable products for our customers.

To discover all the features of the product and benefit from all its advantages, we recommend you visit our website.

BEFORE USING THE PRODUCT

For proper use, the user must read and understand the operator's manual before using the product. Please carefully read this important information and keep it for future reference.

Please remember to always heed the informational icons that appear on the packaging, instruction manual, and/or the device itself. For more information, refer to the information section of the instruction manual.

Remember to remove all packaging materials and discard any protective covers or plastics that may be included with the product. We recommend washing the parts. For proper washing instructions, refer to the cleaning instructions provided by the manufacturer in this instruction manual.



ATTENTION: please pay close attention and observe all safety notices, instructions, illustrations, and technical data provided with this device.

Failure to comply with safety notices and instructions can result in electric shock, fire, and/or injury.

This device can be used by children and individuals with diverse physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and/or knowledge, provided that all these individuals are supervised or have received clear instructions on how to use the device safely, as well as have understood all the risks associated with failing to follow the relevant safety precautions regarding the product.

Please, **before using the product, consider the following:**

- Do not use the appliance if the cable is damaged.
- Always keep the appliance out of children's reach.
- Do not attempt to dismantle the appliance. If it needs repairing, take it to an authorized technician.
- Do not allow water to enter the appliance. Exercise extra caution if the appliance needs to be used with water or a water mixture.
- Do not use the appliance in an area where children can easily access it, and do not allow children to use the appliance on their own.
- Do not move the appliance when there is a pan or pot on it.
- Do not modify or repair the appliance yourself.
- Do not place a piece of paper between the pan or pot and the appliance as the paper could burn.
- Children should not play with the appliance.
- Cleaning and maintenance should not be handled by children unless supervised.
- The appliance and power cords should be kept away from children under 8 years old, as well as from animals.

IMPORTANT NOTICES. KEEP FOR REFERENCE.

Check that all included items are inside the box and verify that each component has not been damaged during transportation. If you find any damage, do not use the appliance, and contact our customer service.

Remove any possible plastics, stickers, or transportation protections from the appliance. Do not remove the data plate or any possible warnings.

INFORMATION ICONS

DANGER ICONS

These icons indicate potential hazards. Read the safety warnings and follow them carefully.



ATTENTION: *risk of injury.*



NOTICE: *risk of property damage.*



CAUTION: *hot surfaces!*



DANGER: *risk of electric shock.*

ADDITIONAL INFORMATION



Read the instruction manual before using the appliance.



Alternating current.



Food safe.

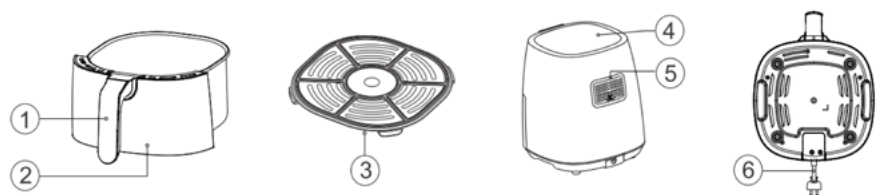
BRIEF INTRODUCTION

Thank you for choosing our Air Fryer.

The newly introduced Air Fryer will help you to cook the food you like in a healthier manner.

The Air Fryer uses the principle of hot air combining with high speed air cycling (fast air change), it will provide a one time comprehensive heating, so for most food, there is no need to add oil for cooking. With our Air Fryer, now you have a more convenient way to make delicious food like potato chips, chicken and even cake.

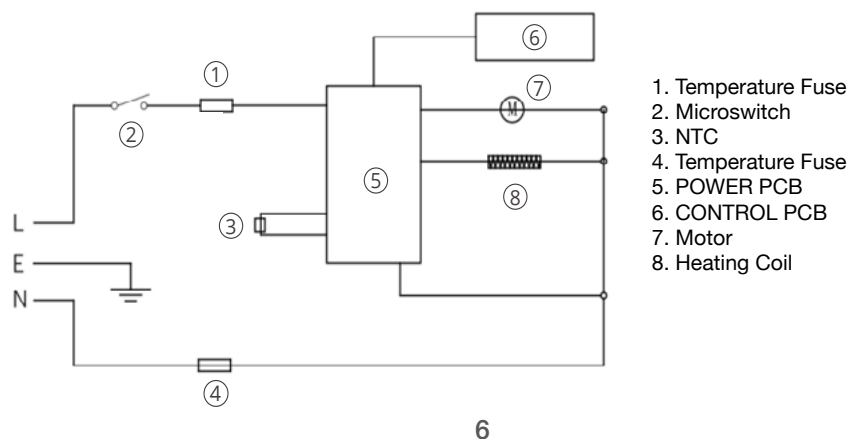
GENERAL INSTRUCTION (FIGURE 1)



- 1.Handle 2. Basket 3. Grill rack
4. Air Inlet 5. Air Outlet 6. Power Cord

7. Control panel
- A. START / STOP button
 - B. Temperature / Time button
 - C. Increase or Decrease button
 - D. Temperature / Time display

CIRCUIT DIAGRAM (FIGURE 2)



ATTENTION

Before using this product, please read through the instruction manual, and save the booklet for future reference.

I. Danger

- Do not soak the product into water, or wash it under the tap, for there are electric components and heating components in the product.
- Avoid allowing water or other liquids to enter the product to prevent the risk of electric shock.
- Always put the food / ingredients in the basket for frying, to avoid their contact with the heating components.
- While the product is working, do not cover the air inlet and outlet opening.
- Never pour oil into the air fryer, as this may cause fire.
- Do not touch the inside of the product while it is working.

II. Warning

- Before connecting the product with the electric power, please check if the power provided is in accordance with the rated power of the product.
- If there are damages to the plugs, power wire or the product, you should no longer use the product.
- If the power wire is broken, for avoiding danger, it must be replaced by service technicians from the manufacturer, manufacturer repairing department or similar departments.
- This product can be used by children over 8 years of age and by persons with physical or mental disabilities, or lack of experience and knowledge, if a specially designated person supervises and guides them in the use of the product to ensure their safety.
- Take care of the children, do not let them play with the product.
- When the product is operating or cooling down, the product and the power wire must be placed at a location out of reach of children under the age of 8.
- Do not let the power wire touch surfaces with high temperature.
- Never insert wet hands into the plugs and controlling panel of the product.
- The product must be connected with a grounded socket, and one must make sure that it is inserted correctly.
- Never connect the product with an external timer.
- Never put the product on or near combustible material like a table cloth, or a curtain etc.
- Never put the product against the wall or other products. There should be at least 10cm of free space for the backside, left/ right, and the upper side of the product. Do not put things on top of the product.
- Never use the product for purposes not illustrated in the manual.
- The product must be watched by someone while operating.
- During the period of air frying, steam with high temperature will be emitted from the air outlet opening. The hands and face should be away from the steam and the air outlet opening. One should take care of the hot steam and air while moving the air fryer away from the product.
- When using the product, the surface might become very hot.
- If the product emits smoke, unplug the power immediately. Remove the basket away from the product after it has stopped smoking
- Never touch the air outlet area when product is working, caution hot surface.

III. Notice

- Put the product on a surface that is levelled, even, and stable.
- The product is limited to normal domestic usage. It should not be used in the dining rooms of shops, offices, farms or other working environments. And should not be used by customers in hotels,

- motels, guest houses or breakfast rooms, or other accommodation environments.
- If the customer has failed to use the product correctly, or has used the product for professional or half professional purposes, or failed to follow the instructions in the manual while using, then such misuse will invalidate the guarantee, we are not responsible for damages caused by these.
 - The product must be sent to the repairing center authorized by our company for repairing. Do not repair the product by yourself, for such action will invalidate the guarantee.
 - Always unplug the power after use.
 - Before treating or cleaning the product, the product must be given 30 minutes for cooling down.
 - Ensure that the food / ingredients fried in the product turn into a golden color. The burned places should be given away.

IV. Automatic Closing

- The product is equipped with a timer. When the timer counts down to 0, the product will ring and close automatically.
- To close the product manually, please turn the knob of the timer anticlockwise to 0.

BEFORE THE FIRST USE

1. Remove all the packing material.
2. Remove the stickers and labels on the product.
3. Clean the basket and the grill rack thoroughly with hot water, detergent and non-abrasive sponge.
4. Clean the inside and outside of the product with a warm wet cloth.
5. The air fryer uses the technology of hot air heating. Never pour oil or fat into the air fryer.

OPERATION PREPARATION

1. Put the product on a surface that is leveled, even, and stable, do not put the product on surface that is not heat-resistant.
2. Put the grill rack into the air fryer basket correctly.
3. Never pour oil or other liquid into the air fryer. Never cover the air inlet opening of the product, as this will prevent the air flow and reduce the effect of air heating.

OPERATING THIS PRODUCT

The air fryer can be used to cook many types of food. The additional food making manual will assist you to understand this product.

I. Instructions

1. Insert the plug into the grounded socket.
2. Pull out the basket carefully from the air fryer.
3. Put the food ingredients into the basket.

⚠Notice:

1. Put the grill rack in the basket before putting the food / ingredients into the basket.
2. The amount of food / ingredients should never be too much or too little, because it may affect the final quality of frying.
3. Slip the basket back to the air fryer. (Notice: do not touch the air fryer shortly after its operation, avoid scald. Please move the air fryer by holding the handle.)
4. Adjust to the right temperature by touching the temperature button (please refer to the "Settings" part of this chapter).

5. Determine the time for cooking the food (please refer to the "Settings" part of this chapter).
 6. To touch the power button, please touch the timer to decide the time for cooking. In case the food is cold, the cooking time should be 3 minutes longer. The timer will begin to countdown the time according to the setting time. The redundant oil from the food will be collected at the bottom of the basket.
 7. Some food ingredients require overturning during the middle term of cooking (refer to the "Settings" part of this chapter). To overturn the food, hold the handle and pull out the basket from the product, and then turn them. After that, slip the basket back to the air fryer.
 8. The ringing of the timer means that the Setting time has expired. Then pull the basket out of the product, and put it on a heat-resistant surface.
- ⚠**Notice:** you can also close the product manually when it's working. To do this, touch the time button to 0.
9. Check to see if the food is cooked. If the food requires more cooking, then slip the basket back, and set the timer with some minutes more.
 10. Do not overturn the basket, as this will cause the redundant oil collected at the bottom of the basket to leak onto the food. After cooking with the air fryer, the basket and the food are still very hot, avoid scald, do not use your hand to touch the food directly. With respect to different types of ingredients in the air fryer, there might be steam jetting out from the air fryer.
 11. Use clamps to take the food from the basket into bowls or plates.
 12. After completing the cooking of one batch of food, the air fryer can begin to cook another batch at any time.

II. Settings

The following table will assist you to choose the basic Settings for the food / ingredients you want to cook.

⚠Note:

- Please remember that these Settings offer only a reference.
- For ingredients differ in source, size, shape and brand, we can not guarantee to provide the best Settings for your ingredients.
- As the fast air change technology can give renewed heating to the air inside the product immediately, pulling the basket out of the air fryer during the operation will hardly affect the process of cooking.

III. Note

1. Compared to larger ingredients, smaller ingredients will require less time for cooking.
2. With larger amount of ingredients, the time for cooking will only be required to increase a little, with lesser amount of ingredients, the time will only be required to decrease a little.
3. During the process of cooking, overturning the small size food can promote the final cooking effect, and can help the food to be fried well.
4. By adding small amount of oil to the food, the food will turn out to be crisper. After adding the oil, the ingredients should be shelved for several minutes before frying them in the air fryer.
5. Never cook foods with high oil content in the air fryer, for example sausages etc.
6. The refreshment that can be cooked in the oven can also be cooked in the air fryer.
7. The best weight of the ingredients for cooking crisp chips is 250g.
8. Dough can be made quickly and conveniently with the using of pre fermented dough. Comparing with the homemade dough, the pre fermented dough requires a shorter cooking time.
9. You can use the air fryer to reheat food. To reheat the ingredients, please set the temperature at 150°C, the maximum cooking time is 10 minutes.

IV. Snacks

Type	Minimum-Maximum food ingredients amount	Time (minutes)	Temperature (°C)	Overturning	Additional information
Frozen Thin Chips	200-650	12-28	200	Overturning	-
Frozen Thick Chips	200-650	12-28	200	Overturning	-
Self-made Chips (8*8 mm)	200-550	18-28	180	Overturning	Adding 1/2 spoon of oil
Self-made Potato Chips	200-550	18-25	180	Overturning	Adding 1/2 spoon of oil
Potato Cakes	350	15-21	180	-	-
Butter Potatoes	550	18-25	180	-	-

V. Meat

Type	Minimum-Maximum food ingredients amount	Time (minutes)	Temperature (°C)	Overturning	Additional information
Beefsteak	100-450	8-19	180	Overturning	-
Pork Chop	100-450	10-18	180	Overturning	-
Hamburger	100-450	7-21	180	Overturning	Adding 1/2 spoon of oil
Sausage Rolls	100-450	13-18	200	Overturning	Adding 1/2 spoon of oil
Chicken Drumstick	100-450	18-28	180	Overturning	Adding 1/2 spoon of oil
Chicken Breast	100-450	10-25	180	-	-

VI. Refreshment

Type	Minimum-Maximum food ingredients amount	Time (minutes)	Temperature (°C)	Overturning	Additional information
Spring Roll	100-450	8-15	200	Overturning	Adding 1/4 spoon of oil
Frozen Chicken Nuggets	100-450	6-18	200	Overturning	Adding 1/2 spoon of oil
Frozen Frying Fish Slices	100-450	6-18	200	-	Adding 1/2 spoon of oil
Frozen Branded Cheese Snack	100-450	8-18	200	-	Adding 1/2 spoon of oil
Vegetables	100-450	18	180	-	-

⚠ Notice: In case the food is cold, the cooking time should be 3 minutes longer.

VII. Fries

- For having the best result, we advise you to use the pre baked chips (e.g. frozen chips).
- To make potato chips by yourself, please follow the steps below.
 1. Husk the potatoes and cut them into small chips.
 2. Soak the potato chips in a bowl for at least 20 minutes, fetch them out and drain them on the paper.
 3. Pour olive oil into the bowl with a spoon, put the potato chips into the bowl and mix them round, until all the potato chips are oiled evenly.
 4. Fetch the potatoes chips out of the bowl, leave the redundant oil in the bowl. Then pour the potato chips into the basket.

⚠ Notice:

1. Put the grill rack in the basket before putting the potato chips into the basket.
2. Do not pour all the potato chips into the basket at once, to prevent too much oil being collected at the bottom of the basket.
3. Fry the potato chips following the instructions in this chapter.

CLEANING

- Clean the product each time after using.
- The inside of the basket, grill rack and the air fryer are all covered with non-stick coating. Do not use metal kitchen wares or abrasive cleaning material to do the cleaning, as this will damage the non-stick painted coating.
 1. Pull out the plug from the power socket, let the product cool down.
 2. Use wet cloth to scrub the outside part of the product.
 3. Clean the basket or grill rack with hot water, detergent and non-abrasive sponge, please add hot water into the basket together with some detergent. Put the grill rack into the basket, and then soak the basket and the grill rack for 10 minutes.
 4. Clean the inside of the product with hot water and a non-abrasive sponge.
 5. Use cleaning brush to clean the heating components, remove remaining food residual.

6. Regularly clean the air inlet and outlet with a clean brush to prevent obstructions and ensure proper airflow.

STORAGE

1. Pull out the plug of the product, and let it cool down thoroughly.
2. Make sure that all the components are cleaned and dried.
3. Pack up the power wire.

GUARANTEE AND SERVICES

- If you require services or repairing, or have any doubt, you can communicate with the local Customer Service.
- If there is no Customer Service near your location, you can communicate with your local seller.

MALFUNCTION AND TREATING METHOD

Problem	Possible Causes	Solving Method
The air fryer does not work.	1. The plug of product is not inserted into the power socket. 2. User have failed to set the timer.	Insert the plug into the grounded power socket. Touch the time button to set the right time needed for cooking, and then turn on the power.
Food ingredients cooked by the air fryer not ripe enough.	1. Too many food ingredients in the basket. 2. The heating temperature enacted is too low. 3. The cooking time is too short.	1. Put the food ingredients into the basket in small batches . In small batches, the frying can be more even. 2. Touch the temperature button to set the temperature require (refer to the "Settings" part in the chapter of Operating this Product") 3. Touch the time button to decide the time for cooking (refer to the "Settings" part in the chapter of "Operating this Product").
Food ingredients not baked evenly in the air fryer.	Some food ingredients should be overturned during the process of cooking.	If some food ingredients lay on the top, or join together with other food ingredients (e.g. fried chips), then they must be overturned in the process of cooking (refer to the "Settings" part in the chapter of "Operating this Product").

The food coming out of the air fryer is not crisp.	The refreshment you choose must be baked in traditional oil fryer .	You can choose the oven to bake the refreshment , or you can add some oil on the refreshment to increase their crispy quality.
White smoke coming out of the product.	1. You are cooking food ingredients with a high content of oil. 2. Oil dirt from last use is still remained inside the basket.	1. When you are cooking food ingredients with comparatively high oil content in the air fryer, large amount of oil fume will infiltrate into the basket. The oil will produce white oil fume, and the basket might be hotter than usual. But this will not affect the final cooking result. 2. The white smoke produced by heating the oil and fat inside the air fryer. Make sure to clean the basket each time after the using.
Fresh crisps are not fried evenly inside the air fryer.	You have failed to soak the potato chips correctly before the frying.	Use fresh potatoes, and following the instructions in "Make Frying Chips by yourself" chapter.
The fried chips coming out of the air fryer are not crisp.	The crisp extent is decided by the oil content and moisture content contained in the potato chips.	1. Make sure to drain the potato chips correctly before adding oil to them. 2. By cutting the potato chips into smaller size, they can be made lighter and crisp. 3. The potato chips can be made lighter and crisp by adding small amount of oil to them.

PRODUCT WARRANTY

Dear customer,

We thank you for choosing our products and trusting the quality and exceptional performance of our products. To ensure we provide you with the best experience, we offer a limited warranty covering manufacturing and operation for the following period:

Warranty period:

As per the applicable laws in the country of sale.

Warranty coverage:

This warranty covers manufacturing and operation defects, but does not cover breakage, loss, normal wear and tear, or problems arising from improper handling. Please contact our technicians to verify if your case is covered.

Procedure to enforce the warranty or request a replacement:

Warranty case:

Contact our technical support team through the form at the following QR link and select Returns, Refunds and Warranty.

(https://support.bergnergroup.com/support/s/?language=en_US)



The following information will be required:

- ✓ Full name.
- ✓ Full address: Postal Code - Country - State.
- ✓ Contact: Phone and E-Mail.
- ✓ Precise details of the warranty case.
- ✓ Picture of the purchase receipt.
- ✓ Detailed images of the product and, if applicable, the damaged part.

In the product Information section, you will need to specify:

- ✓ Purchase date.
- ✓ Product description.
- ✓ How the product was acquired.
- ✓ Store.
- ✓ Point of sale.
- ✓ Product reference (if available, it is found on the barcode).
- ✓ Description of the defect.

With this information, we will offer you personalized attention and process your warranty.

Information and support

Contact our customer support team through the previous QR code and select Product information.

Applicable law:

This warranty process is subject to the corresponding laws and regulations. Any dispute related to this warranty will be resolved by the competent courts.

We value your trust in our products and strive to provide you with the best service. If you need further assistance or have any questions, please do not hesitate to contact our technical support team.

This international warranty from Bergner Europe S.L. does not affect the consumer's legal rights or their exclusion. It also applies to the retailer where the product was purchased. In addition to legal rights, this warranty grants specific additional rights to the consumer.

Sincerely,

Bergner Europe S.L.

EU DECLARATION OF CONFORMITY

We, **Bergner Europe S.L.**
Address: Ctra. del Aeropuerto Km. 4, Edificio San Lamberto, Planta 3, 50011 Zaragoza, España

Concerning below product:

Bergner Europe S.L. Reference.:

SH-6930

Product description:

Air fryer • Power: 220-240V~;50-60Hz;1450W
• 3.8L



The object of the declaration described above is to conformity with the relevant union harmonization legislation based on the following test reports and certificate numbers, under the responsibility of manufacturer.

Signed By:
Bergner Europe S.L.

TABLA DE CONTENIDOS

Introducción	-----	18
Antes de usar el producto	-----	18
Iconos de información	-----	19
Breve introducción	-----	20
Instrucciones generales (figura 1)	-----	20
Instrucciones generales (figura 2)	-----	20
Advertencias	-----	21
Antes del primer uso	-----	22
Preparación	-----	22
Uso de este producto	-----	22
Limpieza	-----	26
Almacenamiento	-----	26
Garantía y servicios	-----	26
Resolución de problemas	-----	26
Garantía del producto	-----	29
Declaración de conformidad europea	-----	31



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.

INTRODUCCIÓN

Gracias por adquirir nuestro producto de la marca **SWISS HOME**.

Desde Bergner Europe S.L. desarrollamos investigaciones, pruebas de laboratorio e innovaciones en nuestros productos con el fin de fabricar productos de alta calidad y más duraderos para los clientes.

Para descubrir todas las características del producto y beneficiarte de todas las ventajas de este producto te recomendamos que visites nuestra página web.

ANTES DE USAR EL PRODUCTO

Para un uso adecuado, el usuario debe leer y comprender el manual del operador antes de utilizar el producto. Lea atentamente esta información importante y consérvela por si necesitara consultarla en el futuro.

Por favor, recuerde hacer caso siempre de los iconos informativos que aparecen en el embalaje, manual de instrucciones y/o propio aparato. Más información en el apartado informativo del manual de instrucciones.

Recuerde retirar todo el material de embalaje y deseche las cubiertas o plásticos de protección que pueda incluir el producto. Recomendamos el lavado de las piezas. Para un lavado adecuado consulte las instrucciones de limpieza provistas por el fabricante en este manual de instrucciones.



ATENCIÓN: preste mucha atención y observe todos los avisos de seguridad, instrucciones, ilustraciones y datos técnicos provistos con este aparato.

El incumplimiento de los avisos e instrucciones de seguridad puede provocar una descarga eléctrica, un incendio y/o lesiones.

Este aparato puede ser utilizado por niños y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales diversas o con falta de experiencia y/o conocimientos siempre que todas estas personas estén supervisadas o hayan recibido instrucciones claras sobre cómo utilizar el aparato de forma segura, así como que hayan comprendido todos los riesgos consecuentes al incumplimiento de las precauciones de seguridad pertinentes sobre el producto.

Por favor, **antes de usar el producto tenga en cuenta lo siguiente:**

- No use el aparato si el cable está dañado.
- No deje que los niños toquen el aparato. Manténgalo siempre fuera de su alcance.
- No intente desmontar el aparato. Si hay que repararlo, lléveselo a un técnico autorizado.
- No permita que el agua entre en el aparato. Preste más atención si el aparato tiene que ser usado con agua o mezcla de agua.
- No utilice el aparato en una zona donde los niños puedan tocarlo con facilidad, y no permita que los niños usen el aparato por sí mismos.
- No mueva el aparato cuando tenga una cacerola o sartén sobre el mismo.
- No modifique las piezas o repare el aparato usted mismo.
- No coloque una hoja de papel entre la cacerola o sartén y el aparato ya que el papel se podría quemar.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- La limpieza y el mantenimiento no deben ser manipulados por niños, a menos que estén supervisados.

- El aparato y los cables de alimentación deben mantenerse alejados de los niños menores de 8 años, así como de los animales.

AVISOS IMPORTANTES. GUARDAR COMO REFERENCIA.

Compruebe que todos los elementos incluidos están dentro de la caja y verifique que cada componente no ha sufrido daños durante el transporte. Si encuentra algún daño, no utilice el aparato y póngase en contacto con nuestro servicio de atención al cliente.

Retire los posibles plásticos, pegatinas o protecciones de transporte del aparato. No retire la placa de datos ni las posibles advertencias.

ICONOS DE INFORMACIÓN

ICONOS DE PELIGRO

Estos iconos indican posibles riesgos. Lea las advertencias de seguridad y sígalas cuidadosamente.



ATENCIÓN: *peligro de lesión.*



AVISO: *riesgo de daños materiales y bienes.*



PRECAUCIÓN: *¡superficies calientes!*



PELIGRO: *riesgo de descarga eléctrica.*

INFORMACIÓN ADICIONAL



Lea el manual de instrucciones antes de utilizar el aparato.



Corriente alterna.



Apto para alimentos.

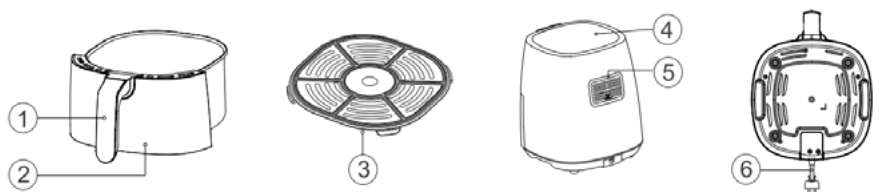
BREVE INTRODUCCIÓN

Gracias por su compra. Gracias por elegir nuestra freidora de aire.

La recién presentada freidora de aire le ayudará a cocinar los alimentos y aperitivos que más le gusten de una forma más saludable.

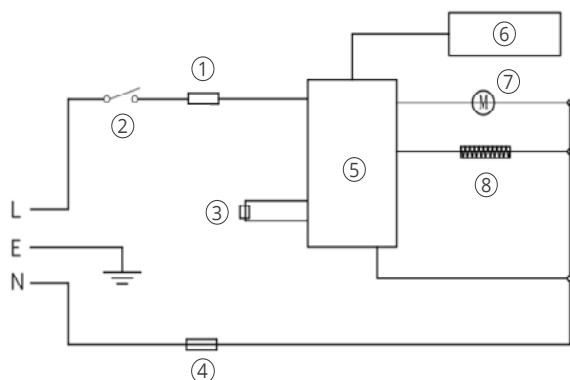
La freidora de aire utiliza el principio del aire caliente combinado con el ciclo de aire de alta velocidad (cambio rápido de aire), que proporciona un calentamiento completo de una sola vez, por lo que no es necesario añadir aceite para la mayoría de los alimentos. Con nuestra freidora de aire, ahora tiene una forma más cómoda de preparar deliciosos alimentos como pasteles y bizcochos de huevo con leche, etc.

INSTRUCCIONES GENERALES (FIGURA 1)



1. Mango 2. Cesta 3. Placa grill
4. Entrada de aire 5. Salida de aire 6. Cable de alimentación
7. Panel de control
 A. Botón INICIO/STOP
 B. Botón Temperatura/Hora
 C. Botón de aumento o disminución
 D. Visualización de la temperatura/Hora

INSTRUCCIONES GENERALES (FIGURA 2)



1. Fusible de temperatura
 2. Microinterruptor
 3. NTC
 4. Fusible de temperatura
 5. POTENCIA PCB
 6. CONTROL PCB
 7. Motor
 8. Serpentin calefactor

ADVERTENCIAS

Antes de utilizar este producto, lea detenidamente el manual de instrucciones y consérvelo para futuras consultas.

I. Peligro

- No sumerja el producto en agua ni la lave bajo el grifo, ya que contiene componentes eléctricos y de calefacción.
- No deje que entre agua ni ningún otro líquido en el producto, ya que podrían producirse descargas eléctricas.
- Ponga siempre los ingredientes en la cesta para freír, evitando así su contacto con los elementos calefactores.
- Mientras el producto esté funcionando, no cubra la abertura de entrada y salida de aire.
- No vierta nunca aceite en la freidora, ya que podría provocar un incendio.
- No toque el interior del producto mientras esté en funcionamiento.

II. Advertencia

- Antes de conectar el producto a la red eléctrica, compruebe si la potencia suministrada coincide con la potencia nominal del producto.
- Si hay daños en los enchufes, el cable de alimentación o el producto, no debe seguir utilizándolo.
- Si el cable de alimentación está roto, para evitar peligros, debe ser sustituido por técnicos de servicio del fabricante, del departamento de reparaciones del fabricante o departamentos similares.
- Este producto puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con discapacidades físicas o mentales, o con falta de experiencia y conocimientos, si una persona especialmente designada los supervisa y orienta en el uso del producto para garantizar su seguridad.
- Tenga cuidado con los niños, no deje que jueguen con el producto como si fuera un juguete.
- Cuando el producto está encendido o enfriándose, el producto y el cable de alimentación deben colocarse en un lugar fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- No deje que el cable de alimentación toque superficies con alta temperatura.
- No introduzca nunca las manos mojadas en los enchufes ni en el panel de control del producto.
- El producto debe conectarse a un enchufe con toma de tierra, y hay que asegurarse de que está correctamente insertado.
- No conecte nunca el producto a un temporizador externo, ya que podría resultar peligroso.
- Nunca coloque el producto sobre o cerca de materiales combustibles, como manteles, cortinas, etc.
- Nunca coloque el producto contra la pared u otros productos. Debe haber al menos 10 cm de espacio libre para la parte trasera, los lados izquierdo/derecho y la parte superior del producto. No coloque objetos encima del producto.
- No utilice nunca el producto para fines no indicados en el manual.
- El producto debe ser vigilado por alguien durante su funcionamiento.
- Durante el periodo de fritura sin grasa, se emitirá vapor a alta temperatura por la abertura de salida de aire. Las manos y la cara deben estar alejadas del vapor y de la abertura de salida de aire. Y hay que tener cuidado con el vapor y el aire calientes al sacar la cesta de la freidora.
- Al utilizar el producto, la superficie que toca puede calentarse mucho.
- Si el producto echa humo, desenchúfelo inmediatamente. Retire la cesta del producto cuando haya dejado de humear.
- Nunca toque la zona de salida de aire cuando el producto esté funcionando. Precaución superficie caliente.

III. Nota

- El producto está limitado a un uso doméstico normal. No debe utilizarse en comedores de tiendas, oficinas, granjas u otros entornos laborales. Y no debe ser utilizado por los clientes en hoteles, moteles, casas de huéspedes o habitaciones de desayuno, u otros tipos de alojamiento.
- Si el cliente no ha utilizado el producto correctamente, o lo ha utilizado con fines profesionales o semiprofesionales, o no ha seguido las instrucciones del manual durante su uso, dicho uso indebido invalidará la garantía. No nos hacemos responsables de los daños causados por éstos.
- El producto debe enviarse al centro de reparación autorizado por nuestra empresa para su reparación.
- No repare el producto usted mismo, ya que dicha acción invalidará la garantía.
- Desenchúfelo siempre después de usarlo.
- Antes de las realizar tareas de limpieza o mantenimiento del producto, hay que dejar que se enfríe durante 30 minutos.
- Asegúrese de que los ingredientes fritos en el producto adquieren un color dorado y no negro o marrón. Hay que desechar las piezas quemadas.

IV. Apagado automático

- El producto está equipado con un temporizador.
- Cuando la cuenta atrás del temporizador llegue a 0, el producto emitirá un pitido y se apagará automáticamente.
- Para apagar el producto manualmente, gire el botón del temporizador en sentido contrario a las agujas del reloj hasta 0.

ANTES DEL PRIMER USO

1. Retire todos los materiales de embalaje.
2. Retire el pegamento y las etiquetas del producto.
3. Limpie a fondo la cesta de fritura y la parrilla con agua caliente, detergente y una esponja no abrasiva.
4. Limpie el interior y el exterior del producto con un paño húmedo y caliente.
5. La freidora de aire utiliza la tecnología de calentamiento por aire caliente. Nunca vierta aceite o grasa en la freidora.

PREPARACIÓN

1. Coloque el producto sobre una superficie nivelada, uniforme y estable, no coloque el producto sobre una superficie que no sea resistente al calor.
2. Coloque correctamente la parrilla en la cesta de fritura.
3. No vierta nunca aceite u otro líquido en la cesta de fritura. Nunca coloque objetos que cubran la abertura de entrada de aire del producto, ya que esto impedirá el flujo de aire y reducirá el efecto de calentamiento por aire caliente.

USO DE ESTE PRODUCTO

La freidora de aire puede utilizarse para cocinar muchos tipos de ingredientes. El manual adicional de elaboración de alimentos le ayudará a comprender este producto.

I. Instrucciones

1. Inserte el enchufe en una toma con toma de tierra.
2. Saque con cuidado la cesta de fritura de la freidora de aire.
3. Introducir los ingredientes en la cesta de fritura.

⚠ Observación:

1. Coloque la parrilla en la cesta de fritura antes de introducir los ingredientes en la cesta de fritura.
 2. La cantidad de ingredientes nunca debe ser ni excesiva ni demasiado pequeña, porque puede afectar a la calidad final de la fritura.
 3. Vuelva a colocar la cesta en la freidora. (Nota: no toque la freidora después de usarla para evitar quemaduras. Sólo se puede mover la freidora sujetándola por el mango.)
 4. Ajuste la temperatura correcta pulsando el botón de control de temperatura. (Consulte la sección "Ajustes" en este capítulo.)
 5. Determine el tiempo de cocción de los ingredientes. (Consulte la sección "Ajustes" de este capítulo.)
 6. Pulse el botón de encendido y el temporizador para decidir el tiempo de cocción. Si el producto comienza en frío, el tiempo de cocción debe ser 3 minutos más largo. El temporizador iniciará la cuenta atrás de acuerdo con la hora de ajuste. El aceite sobrante de los ingredientes se recogerá en el fondo de la cesta de fritura.
 7. Algunos ingredientes deben girarse a mitad de la cocción (consulte la sección "Ajustes" en este capítulo). Para girar los ingredientes, sujete el mango y saque la cesta, luego gírelos. Después, deslice la cesta de fritura de nuevo a la freidora.
 8. El timbre del temporizador significa que el tiempo de ajuste ha finalizado. A continuación, saque la cesta de fritura del producto y colóquela sobre una superficie resistente al calor.
- ⚠ **Observación:** también puede cerrar el producto manualmente cuando esté funcionando. Para ello, toque el botón de tiempo en 0.
9. Compruebe si los ingredientes están cocinados. Si los ingredientes de los alimentos requieren más cocción, deslice el depósito de fritura en el producto y programe el temporizador con algunos minutos más.
 10. No vuelque la cesta de fritura, ya que esto provocará que el aceite sobrante recogido en su fondo goteará sobre los ingredientes. Después de cocinar con la freidora, la cesta de fritura y los ingredientes estarán muy calientes. Evite quemarse, no toque con la mano los ingredientes. Dependiendo de los diferentes tipos de ingredientes, puede emitirse un chorro de vapor hacia fuera de la freidora.
 11. Utilice pinzas para llevar los ingredientes desde la cesta de fritura a los cuencos o platos.
 12. Una vez finalizada la cocción de un lote de ingredientes, la freidora de aire puede empezar a cocinar otro lote de ingredientes en cualquier momento.

II. Ajustes

La siguiente tabla le ayudará a elegir los ajustes básicos para los ingredientes que desee cocinar.

⚠ Observación:

- Recuerde que estos ajustes son sólo una referencia.
- Los ingredientes alimentarios difieren en su origen, tamaño, forma y marca, y no podemos garantizar el mejor ajuste para sus ingredientes.
- Como la tecnología de cambio rápido de aire ofrece un calor renovado al aire dentro del producto inmediatamente, sacar la cesta de fritura durante el funcionamiento apenas afectará el proceso de cocinado.

III. Observación

1. En comparación con los alimentos de mayor tamaño, los de tamaño más pequeño requieren menos

tiempo de cocción.

2. Con mayor cantidad de ingredientes, el tiempo de cocción sólo tendrá que aumentar un poco. Con menor cantidad de ingredientes, el tiempo sólo tendrá que disminuir un poco.
3. Durante el proceso de cocción, girar los alimentos de pequeño tamaño puede favorecer el efecto final de cocción, y puede ayudar a que los ingredientes se frían uniformemente.
4. Si se añade una pequeña cantidad de aceite a las patatas frescas, el alimento queda más crujiente. Después de agregar el aceite, los ingredientes deben reposar varios minutos antes de freírlos dentro la freidora.
5. Nunca cocine en la freidora de aire ingredientes con alto contenido en aceite, como salchichas, etc.
6. Los aperitivos que se pueden cocinar en el horno también se pueden cocinar en la freidora de aire.
7. El peso óptimo de los ingredientes para cocinar patatas fritas crujientes es de 250 g.
8. Los sándwiches pueden prepararse rápida y cómodamente utilizando masa prefermentada. En comparación con la masa casera, la masa prefermentada requiere un tiempo de cocción más corto.
9. Puede utilizar la freidora de aire para recalentar ingredientes. Para recalentar los ingredientes, ajuste la temperatura a 150°C. El tiempo máximo de cocción es de 10 minutos.

IV. Patatas y patatas fritas

Tipo	Cantidad mínima-máxima de ingredientes alimentarios	Tiempo (minutos)	Temperatura (°C)	Girar	Información adicional
Patatas fritas finas congeladas	200-650	12-28	200	Girar	-
Patatas fritas gruesas congeladas	200-650	12-28	200	Girar	-
Patatas fritas caseras (8*8 mm)	200-550	18-28	180	Girar	Agregar 1/2 cucharada de aceite
Papas fritas caseras	200-550	18-25	180	Girar	Agregar 1/2 cucharada de aceite
Pastel de patata	350	15-21	180	-	-
Patatas con mantequilla	550	18-25	180	-	-

V. Carne

Tipo	Cantidad mínima-máxima de ingredientes alimentarios	Tiempo (minutos)	Temperatura (°C)	Girar	Información adicional
Filete de ternera	100-450	8-19	180	Girar	-
Chuletas de cerdo	100-450	10-18	180	Girar	-
Hamburguesa	100-450	7-21	180	Girar	Agregar 1/2 cucharada de aceite
Rollitos de salchichas	100-450	13-18	200	Girar	Agregar 1/2 cucharada de aceite
Muslos de pollo	100-450	18-28	180	Girar	Agregar 1/2 cucharada de aceite
Pechuga de pollo	100-450	10-25	180	-	-

VI. Aperitivos

Tipo	Cantidad mínima-máxima de ingredientes alimentarios	Tiempo (minutos)	Temperatura (°C)	Girar	Información adicional
Rollitos de primavera	100-450	8-15	200	Girar	Añadir 1/4 de cucharada de aceite
Nuggets de pollo congelados	100-450	6-18	200	Girar	Agregar 1/2 cucharada de aceite
Rodajas de pescado para freír congelado	100-450	6-18	200	-	Agregar 1/2 cucharada de aceite
Bocaditos de queso de marca congelados	100-450	8-18	200	-	Agregar 1/2 cucharada de aceite
Verduras	100-450	18	180	-	-

⚠Observación: si la freidora empieza en frío, el tiempo de cocción debe ser 3 minutos más largo.

VII. Prepare usted mismo las patatas fritas

- Para que el efecto sea óptimo, le aconsejamos que utilice las patatas fritas precocidas (por ejemplo, congeladas).
- Para hacer patatas fritas por su cuenta, siga los pasos que se indican a continuación.

1. Pele las patatas y córtelas en trozos pequeños.
2. Remoje las patatas fritas en un bol durante al menos 20 minutos, sáquelas y escúrralas en el papel de cocina.
3. Vierta aceite de oliva en el bol con una cuchara, ponga las patatas fritas en el bol y mézclelas bien, hasta que todas las patatas fritas estén untadas de aceite uniformemente.
4. Saque las patatas fritas del bol con las manos o con utensilios de cocina y deje el aceite sobrante en el bol. A continuación, vierta las patatas fritas en la cesta de fritura.

▲Observación:

1. Coloque la parrilla en la cesta de fritura antes de poner las patatas fritas.
2. No vierta todas las patatas fritas en la cesta de fritura de una sola vez, para evitar que al final se acumule demasiado aceite en el fondo de la cesta.
3. Fría las patatas siguiendo las instrucciones de este capítulo.

LIMPIEZA

- Limpie el producto cada vez que lo utilice.
 - El interior de la cesta de fritura, la parrilla y el producto están recubiertos de una capa de pintura antiadherente. No utilice utensilios de cocina metálicos ni material de limpieza abrasivo para realizar la limpieza, ya que dañaría la capa de pintura antiadherente.
1. Desconecte el enchufe de la toma de corriente y deje que el producto se enfríe.
 2. Utilice un paño húmedo para fregar la parte exterior del producto.
 3. Limpie la cesta de fritura o la parrilla con agua caliente, detergente y una esponja no abrasiva. Añada agua caliente a la cesta de fritura junto con un poco de detergente. Coloque la parrilla en la cesta de fritura y, a continuación, déjelas a remojo durante 10 minutos.
 4. Limpie el interior del producto con agua caliente y una esponja no abrasiva.
 5. Utilice el cepillo de limpieza para limpiar los componentes de calentamiento y eliminar los restos de comida.
 6. Limpie con un cepillo la abertura de entrada de aire y la abertura de salida de aire siempre que sea necesario para que la entrada de aire y el flujo de aire de salida no se vean afectados.

ALMACENAMIENTO

1. Desenchufe el producto y deje que se enfríe completamente.
2. Asegúrese de que todos los componentes estén limpios y secos.
3. Empaquete el cable de alimentación.

GARANTÍA Y SERVICIOS

- Si necesita servicios o reparaciones, o tiene alguna duda, puede comunicarse con el Centro de Atención al Cliente local.
- Si no hay un Centro de Atención al Cliente cerca de su localidad, puede ponerse en contacto con su distribuidor local.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posibles causas	Solución
La freidora no funciona.	1. El enchufe del producto no está insertado en la toma de corriente. 2. El usuario no ha ajustado el temporizador.	Inserte el enchufe en una toma de corriente con toma de tierra. Toque el botón de tiempo para ajustar el tiempo necesario para la cocción y, a continuación, encienda el aparato.

Los alimentos cocinados por la freidora no están suficientemente hechos.	1. Hay demasiados ingredientes en la cesta de fritura. 2. La temperatura de calentamiento programada es demasiado baja. 3. El tiempo de cocción es demasiado corto.	1. Introducir los ingredientes en la cesta de fritura en pequeñas tandas. En lotes pequeños, la fritura puede distribuirse más uniformemente. 2. Toque el botón de temperatura para ajustar la temperatura deseada (consulte la sección "Ajustes" en el capítulo "Uso de este producto"). 3. Toque el botón de tiempo para decidir el tiempo de cocción (consulte la parte de "Ajustes" en el capítulo de "Uso de este producto").
Los ingredientes se frien de manera desigual en la freidora.	Algunos ingredientes deben girarse durante el proceso de cocción.	Si algunos ingredientes se colocan en la parte superior o se juntan con otros ingredientes (por ejemplo, patatas fritas), deben girarse durante el proceso de cocción (consulte la parte "Ajustes" en el capítulo de "Uso de este producto").
Los aperitivos fritos que salen de la freidora no están crujientes.	El aperitivo para freír que elija debe hornearse en freidora tradicional.	Puede elegir un aperitivo al horno, o puede añadir un poco de aceite sobre el aperitivo para aumentar su calidad crujiente.
Sale humo blanco del producto.	1. Está cocinando ingredientes con un alto contenido en aceite. 2. Quedan residuos de aceite sucio del último uso en el interior de la cesta de fritura.	1. Cuando se cocinan alimentos con un contenido relativamente alto de aceite en la freidora de aire, una gran cantidad de humo de aceite se infiltrará en la cesta de fritura. El aceite producirá humo blanco y la cesta de fritura puede estar más caliente de lo normal. Pero esto no afectará al efecto final de la cocción. 2. Se produce humo blanco al calentar el aceite y la grasa dentro de la freidora. Asegúrese de limpiar la cesta de fritura cada vez después del uso.
Las patatas fritas frescas no se frien uniformemente dentro de la freidora.	No ha remojado correctamente las patatas fritas antes de freírlas.	Utilice patatas frescas y siga las instrucciones del capítulo "Prepare usted mismo las patatas fritas".

Las patatas fritas que salen de la freidora no están crujientes.	El grado de crujiente depende del contenido de aceite y humedad de las patatas fritas.	1. Asegúrese de escurrir bien las patatas fritas antes de añadirles aceite. 2. Si se cortan las patatas fritas en trozos más pequeños, quedan más ligeras y crujientes. 3. Las patatas fritas se pueden hacer más ligeras y crujientes añadiéndoles una pequeña cantidad de aceite.
--	--	---

GARANTÍA DEL PRODUCTO

Estimado cliente,

Le agradecemos por elegir nuestros productos y compartimos su compromiso con la calidad y el rendimiento excepcional. Para asegurarnos de brindarle la mejor experiencia, ofrecemos una garantía limitada que cubre defectos de fabricación y funcionamiento durante el siguiente período:

Período de garantía:

Según las leyes aplicables en el país de venta.

Cobertura de garantía:

Esta garantía cubre defectos de fabricación y funcionamiento, pero no cubre roturas, pérdidas, desgaste normal o problemas derivados de un manejo inadecuado. Por favor, contacte a nuestros técnicos para verificar si su caso está cubierto.

Procedimiento para hacer valer la garantía o solicitar un reemplazo:

Caso de garantía:

Póngase en contacto con nuestro equipo de soporte técnico a través del formulario en el siguiente enlace QR y seleccione Devoluciones, Reembolsos y Garantía.

(<https://support.bergnergroupp.com/support/s/?language=es>)



Se le solicitarán los siguientes datos:

- ✓ Nombre completo.
- ✓ Dirección completa: Código Postal - País - Estado.
- ✓ Teléfono de contacto y correo electrónico.
- ✓ Detalles precisos del caso de garantía.
- ✓ Foto del recibo de compra.
- ✓ Imágenes detalladas del producto y, si corresponde, de la parte dañada.

En la sección de Información del producto, deberá especificar:

- ✓ Fecha de compra.
- ✓ Descripción del producto.
- ✓ Cómo se adquirió el producto.
- ✓ Tienda.
- ✓ Punto de venta.
- ✓ Referencia del producto (si está disponible, se encuentra en el código de barras).
- ✓ Descripción del defecto.

Con esta información, le ofreceremos atención personalizada y procesaremos su garantía.

Ley aplicable:

Este proceso de garantía está sujeto a las leyes y regulaciones correspondientes. Cualquier disputa relacionada con esta garantía será resuelta por los tribunales competentes.

Valoramos su confianza en nuestros productos y nos esforzamos por brindarle el mejor servicio. Si necesita más ayuda o tiene alguna pregunta, no dude en ponerse en contacto con nuestro equipo de soporte técnico.

Esta garantía internacional de Bergner Europe S.L. no afecta los derechos legales del consumidor ni su exclusión. También se aplica al minorista donde se adquirió el producto. Además, junto con los derechos legales, esta garantía otorga derechos adicionales específicos que posee el consumidor.

Atentamente,

Bergner Europe S.L.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD EUROPEA

Nosotros, **Bergner Europe S.L.**

Dirección: Ctra. del Aeropuerto Km. 4, Edificio San Lamberto, Planta 3, 50011 Zaragoza, España

Respecto a los siguientes productos:

Referencia de Bergner Bergner Europe S.L.:

SH-6930

Descripción del producto:

Freidora de aire • Potencia: 220-240V~;50-60Hz;1450W • 3.8L



El objeto de la declaración descrita anteriormente está en conformidad con la legislación de armonización de la Unión relevante, basada en los siguientes informes de prueba y números de certificado, bajo la responsabilidad del fabricante.

Firmado por:
Bergner Europe S.L.

INDEX

Einführung	-----	33
Vor der Verwendung des Produkts	-----	33
Informationssymbole	-----	34
Kurze Einführung	-----	35
Allgemeine Anleitung (Abbildung 1)	-----	35
Schaltplan (Abbildung 2)	-----	35
Hinweise	-----	36
Vor dem Ersten Gebrauch	-----	37
Vorbereitung zur Inbetriebnahme	-----	37
Inbetriebnahmen des Produkts	-----	37
Reinigung	-----	41
Aufbewahrung	-----	41
Garantie und Serviceleistungen	-----	41
Störung und Fehlerbehebung	-----	41
PRODUKTGARANTIE	-----	43
EU-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG	-----	45



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 es einer umweltfreundlichen Wiederverwertung zuführen.

EINFÜHRUNG

Vielen Dank, dass Sie sich für unser **SWISS HOME** Produkt entschieden haben.

Bei Bergner Europe S.L. führen wir Forschungen, Tests und Innovationen an unseren Produkten durch, um qualitativ hochwertige und langlebige Produkte für unsere Kunden herzustellen.

Um alle Eigenschaften des Produkts zu entdecken und alle Vorteile zu nutzen, empfehlen wir Ihnen, unsere Website zu besuchen.

VOR DER VERWENDUNG DES PRODUKTS

Für eine ordnungsgemäße Verwendung müssen die Benutzer die Bedienungsanleitung lesen und verstehen, bevor das Produkt verwendet wird. Bitte lesen Sie diese wichtigen Informationen sorgfältig durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf.

Bitte beachten Sie immer die Informationssymbole auf der Verpackung, der Gebrauchsanweisung und/oder dem Gerät selbst. Weitere Informationen finden Sie im Abschnitt "Informationen" in der Bedienungsanleitung.

Denken Sie daran, alle Verpackungsmaterialien zu entfernen und alle Schutzabdeckungen oder Kunststoffe zu entsorgen, die dem Produkt möglicherweise beigelegt sind. Wir empfehlen, die Teile zu waschen. Beachten Sie die Reinigungshinweise des Herstellers in dieser Gebrauchsanweisung.



ACHTUNG: Bitte beachten und befolgen Sie alle Sicherheitshinweise, Anweisungen, Abbildungen und technischen Daten, die diesem Gerät beiliegen.

Die Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise und Anweisungen kann zu einem elektrischen Schlag, Brand und/oder Verletzungen führen.

Dieses Gerät kann von Kindern und Personen mit unterschiedlichen körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und/oder mangelnden Kenntnissen verwendet werden, vorausgesetzt, dass alle diese Personen beaufsichtigt werden oder klare Anweisungen zur sicheren Verwendung des Geräts erhalten haben und alle Risiken verstanden haben, die mit der Nichtbeachtung der entsprechenden Sicherheitsvorkehrungen für das Produkt verbunden sind.

Bevor Sie das Produkt verwenden, beachten Sie bitte Folgendes:

- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel beschädigt ist.
- Bewahren Sie das Gerät immer außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Versuchen Sie nicht, das Gerät zu zerlegen. Wenn es repariert werden muss, bringen Sie es zu einem autorisierten Techniker.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringt. Seien Sie besonders vorsichtig, wenn das Gerät mit Wasser oder einem Wassergemisch verwendet werden muss.
- Benutzen Sie das Gerät nicht an einem Ort, an dem Kinder leicht darauf zugreifen können, und lassen Sie Kinder das Gerät nicht allein benutzen.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, wenn jegliche Gegenstände auf dem Gerät stehen.
- Nehmen Sie keine eigenen Änderungen oder Reparaturen am Gerät vor.
- Legen Sie kein Papier zwischen dem Gegenstand und das Gerät, da das Papier verbrennen könnte.
- Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen.

- Die Reinigung und Wartung sollten nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie werden beaufsichtigt.
- Das Gerät und die Netzkabel sollten von Kindern unter 8 Jahren sowie von Tieren ferngehalten werden.

WICHTIGE HINWEISE. ZUM NACHSCHLAGEN AUFBEWAHREN.

Vergewissern Sie sich, dass sich alle mitgelieferten Teile in der Verpackung befinden, und stellen Sie sicher, dass die einzelnen Komponenten während des Transports nicht beschädigt wurden. Sollten Sie Schäden feststellen, verwenden Sie das Gerät nicht und wenden Sie sich an unseren Kundendienst.

Entfernen Sie eventuelle Kunststoffe, Aufkleber oder Transportschutzmaterial von dem Gerät. Entfernen Sie weder das Typenschild noch etwaige Warnhinweise.

INFORMATIONSSYMBOL

GEFAHRENSYMBOL

Diese Symbole weisen auf mögliche Gefahren hin. Lesen Sie die Sicherheitshinweise und befolgen Sie sie sorgfältig.



ACHTUNG: Es besteht Verletzungsgefahr.



HINWEIS: Gefahr von Sachschäden.



VORSICHT: Heiße Oberflächen!



GEFAHR: Gefahr eines elektrischen Schlages.

ZUSÄTZLICHE INFORMATIONEN



Lesen Sie vor der Benutzung des Geräts die Bedienungsanleitung.



Wechselstrom.



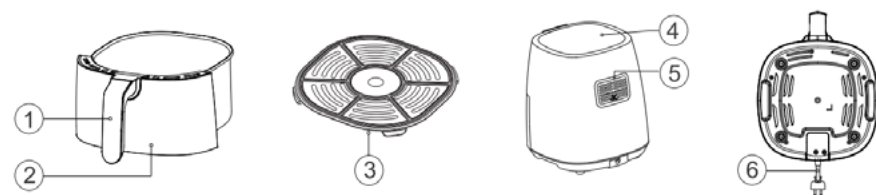
Lebensmittelsicher.

KURZE EINFÜHRUNG

Vielen Dank für Ihr Vertrauen. Vielen Dank, dass Sie sich für unsere Heißluftfritteuse entschieden haben. Die neu eingeführte Heißluftfritteuse hilft Ihnen dabei, Ihre Lieblingsspeisen und -gerichte auf gesündere Weise zuzubereiten.

Die Heißluftfritteuse arbeitet nach dem Prinzip der Heißluft in Kombination mit Hochgeschwindigkeits-Luftzyklen (schneller Luftwechsel). Sie bietet eine einmalige und umfassende Erhitzung, so dass für die meisten Lebensmittel kein Öl zum Kochen hinzugefügt werden muss. Mit unserer Heißluftfritteuse können Sie jetzt auf bequeme Weise köstliche Speisen wie sogar Kuchen usw. zubereiten.

ALLGEMEINE ANLEITUNG (ABBILDUNG 1)



1.Griff

2. Korb

3. Grillrost

4. Lufteinlass

5. Luftauslass

6. Netzkabel

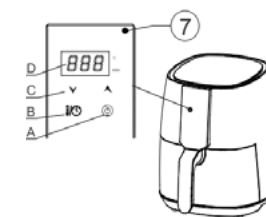
7. Bedienfeld

A. START/STOP-Taste

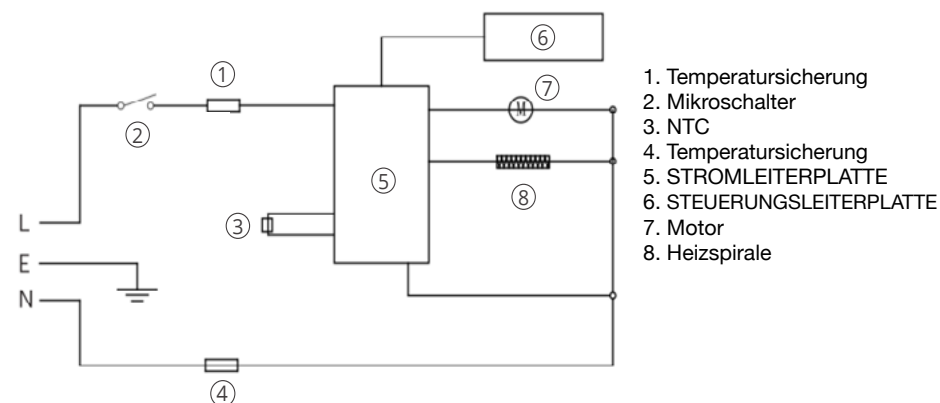
B. Temperatur-/Zeit-Taste

C. Taste „Erhöhen“ oder „Verringern“

D. Temperatur-/Zeitanzeige



SCHALTPLAN (ABBILDUNG 2)



HINWEISE

Bevor Sie dieses Produkt benutzen, lesen Sie bitte die Bedienungsanleitung durch und bewahren Sie die Anleitung zum späteren Nachschlagen auf.

I. Gefahr

- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser ein und spülen Sie es nicht unter dem Wasserhahn ab, da sich darin elektrische und heizende Komponenten befinden.
- Lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Gerät fließen, da es sonst zu Stromschlägen kommen kann.
- Legen Sie die Lebensmittel zum Frittieren immer in den Behälter, damit sie nicht mit den Heizkomponenten in Berührung kommen.
- Decken Sie die Luftein- und Luftauslassöffnungen nicht ab, während das Gerät in Betrieb ist.
- Gießen Sie niemals Öl in die Fritteuse, da dies zu einem Brand führen kann.
- Berühren Sie nicht das Innere des Geräts, während es in Betrieb ist.

II. Warnung

- Bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen, prüfen Sie bitte, ob die bereitgestellte Leistung mit der Nennleistung des Geräts übereinstimmt.
- Wenn die Stecker, das Stromkabel oder das Produkt beschädigt sind, sollten Sie das Produkt nicht mehr verwenden.
- Wenn das Stromkabel gebrochen ist, muss es zur Vermeidung von Gefahren von Servicetechnikern des Herstellers, der Reparaturabteilung des Herstellers oder einer ähnlichen Abteilung ersetzt werden.
- Dieses Produkt kann von Kindern über 8 Jahren und von Mangel an einschlägiger Erfahrung und Wissen (außer Menschen mit psychischer Erkrankung) benutzt werden, aber eine speziell beauftragte Person muss sie bei der Benutzung des Produkts beaufsichtigen und anleiten, um ihre Sicherheit zu gewährleisten.
- Achten Sie auf die Kinder und lassen Sie sie das Produkt nicht als Spielzeug benutzen.
- Wenn das Gerät eingeschaltet ist oder abkühlt, müssen das Gerät und das Netzkabel an einem Ort platziert werden, der für Kinder unter 8 Jahren unzugänglich ist.
- Achten Sie darauf, dass das Stromkabel keine Oberflächen mit hoher Temperatur berührt.
- Fassen Sie niemals den Stecker und das Bedienfeld des Produkts mit nassen Händen an.
- Das Produkt muss an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden. Bitte achten Sie darauf, dass der Stecker richtig eingesteckt wird.
- Schließen Sie das Produkt niemals an eine externe Zeitschaltuhr an, da dies eine Gefahr darstellen könnte.
- Stellen Sie das Produkt niemals auf oder in die Nähe von brennbarem Material wie Tischdecken, Vorhängen usw.
- Stellen Sie das Produkt niemals gegen die Wand oder andere Produkte. Auf der Rückseite, der linken und rechten Seite und der Oberseite des Produkts sollten mindestens 10 cm Platz sein. Legen Sie keine Gegenstände auf das Produkt.
- Verwenden Sie das Produkt niemals für Zwecke, die nicht im Handbuch beschrieben sind.
- Das Produkt muss während des Betriebs von einer Person überwacht werden.
- Während des heißluftfrittieren tritt Dampf mit hoher Temperatur aus der Luftauslassöffnung aus. Hände und Gesicht sollten vom Dampf und der Luftauslassöffnung ferngehalten werden. Man sollte sich vor dem heißen Dampf und der Luft in Acht nehmen, wenn man den Korb vom Produkt wegbewegt.
- Bei der Verwendung des Produkts kann die Oberfläche, auf der es steht und die es berührt, sehr heiß werden.
- Wenn das Produkt raucht, ziehen Sie sofort den Netzstecker. Nehmen Sie die den Korb vom Produkt weg, wenn es nicht mehr raucht.
- Berühren Sie niemals den Luftauslassbereich, wenn das Gerät in Betrieb ist. Vorsicht, heiße Oberfläche.

III. Hinweis

- Stellen Sie das Produkt auf eine ebene, flache und stabile Oberfläche.
- Das Produkt ist auf den normalen Hausgebrauch beschränkt. Es sollte nicht in Speisesälen von Geschäften, Büros, Bauernhöfen und anderen Arbeitsumgebungen verwendet werden. Es sollte nicht von Kunden in Hotels, Motels, Pensionen oder Frühstücksräumen oder anderen Unterkünften verwendet werden.
- Wenn der Kunde das Produkt nicht ordnungsgemäß verwendet hat, oder das Produkt für professionelle oder halb-professionelle Zwecke verwendet hat, oder die Anweisungen in der Bedienungsanleitung bei der Verwendung nicht befolgt hat, dann führt solche eine missbräuchliche Verwendung zum Erlöschen der Garantie. Wir sind nicht verantwortlich für Schäden, die auf diese Weise entstanden sind.
- Reparieren Sie das Produkt nicht selbst, da dies zum Erlöschen der Garantie führt.
- Ziehen Sie nach dem Gebrauch immer den Netzstecker.
- Vor der Reinigung des Produkts muss es 30 Minuten abkühlen.
- Achten Sie darauf, dass die im Produkt zubereiteten Lebensmittel eine goldene Farbe annehmen. Verbrannte Stellen sollten entfernt werden.

IV. Automatisches Schließen

- Das Produkt ist mit einem Timer ausgestattet. Wenn der Timer die Zeit auf 0 herunterzählt, klingelt das Gerät und schließt sich automatisch.
- Um das Gerät manuell zu schließen, drehen Sie bitte den Knopf des Timers gegen den Uhrzeigersinn auf 0.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

1. Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
2. Entfernen Sie den Klebstoff und die Etiketten auf dem Produkt.
3. Reinigen Sie den Korb und den Grill gründlich mit heißem Wasser, Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
4. Reinigen Sie die Innen- und Außenseite des Produkts mit einem warmen und feuchten Tuch.
5. Die Heißluftfritteuse nutzt die Technologie der Heißluftzerhitzung. Gießen Sie niemals Öl oder Fett in die Fritteuse.

VORBEREITUNG AUF DIE INBETRIEBNAHME

1. Stellen Sie das Produkt auf eine ebene, flache und stabile Oberfläche, die hitzebeständig ist.
2. Setzen Sie den Grilleinsatz richtig in den Behälter der Fritteuse ein.
3. Füllen Sie niemals Öl oder andere Flüssigkeiten in den Behälter der Fritteuse. Decken Sie die Lufteinlassöffnung des Geräts niemals mit Gegenständen ab, da dies den Luftstrom behindert und die Wirkung der Warmluftzerzeugung verringert.

INBETRIEBNAHMEN DES PRODUKTS

In der Heißluftfritteuse können viele Arten von Lebensmitteln zubereitet werden. Die zusätzliche Anleitung zur Herstellung von Lebensmitteln wird Ihnen helfen, dieses Produkt zu verstehen.

I. Anweisungen

1. Stecken Sie den Stecker in die geerdete Steckdose.
2. Ziehen Sie den Korb vorsichtig aus der Heißluft.
3. Geben Sie die Zutaten in den Korb.

⚠Hinweis:

1. Setzen Sie den Grilleinsatz in den Korb ein, bevor Sie die Lebensmittel in den Korb geben.
2. Die Menge der Zutaten darf weder zu hoch noch zu niedrig sein, da dies die Qualität des Garens beeinträchtigen kann.
3. Setzen Sie den Korb wieder in die Fritteuse ein. (Hinweis: Berühren Sie die Fritteuse nicht, sobald sie in Betrieb ist, um Verbrühungen zu vermeiden. Man kann die Fritteuse nur mit dem Griff bewegen.)
4. Stellen Sie die richtige Temperatur ein, indem Sie die Temperaturtaste berühren. (Siehe dazu den Abschnitt „Einstellungen“ in diesem Kapitel.)
5. Bestimmen Sie die Zeit für das Garen der Lebensmittel. (Siehe dazu den Abschnitt „Einstellungen“ in diesem Kapitel.)
6. Um die Einschalttaste zu berühren, berühren Sie bitte den Timer, um die Zeit für das Garen zu bestimmen. (Wenn Sie kalte Lebensmittel garen möchten, sollte die Garzeit um 3 Minuten verlängert werden). Der Timer beginnt, die Zeit entsprechend der eingestellten Zeit herunterzuzählen. Das überschüssige Öl aus den Lebensmittelzutaten wird am Boden des Korbs aufgefangen.
7. Einige Lebensmittel müssen nach der Hälfte der Garzeit umgedreht werden (siehe Abschnitt „Einstellungen“ in diesem Kapitel). Um die Zutaten zu wenden, halten Sie den Griff fest und ziehen Sie den Korb aus dem Gerät heraus, dann wenden Sie sie. Danach schieben Sie den Korb zurück in die Fritteuse.
8. Das Klingeln des Timers bedeutet, dass die eingestellte Zeit abgelaufen ist. Ziehen Sie dann den Korb aus dem Gerät und stellen Sie ihn auf eine hitzebeständige Oberfläche.

⚠Hinweis: Sie können das Produkt auch manuell schließen, wenn es in Betrieb ist. Stellen Sie dazu den Timer auf 0.

9. Prüfen Sie, ob die Lebensmittelzutaten durchgegart sind. Wenn die Lebensmittel mehr Zeit zum Garen benötigen, schieben Sie den Korb in das Gerät und stellen Sie den Timer auf einige Minuten mehr ein.
10. Kippen Sie den Korbs nicht um, da sonst das überschüssige Öl, das sich am Boden des Korbs gesammelt hat, auf die Lebensmittel gelangt. Nach dem Garen mit der Heißluftfritteuse sind der Korb und die Lebensmittelzutaten noch sehr heiß. Vermeiden Sie Verbrühungen und berühren Sie die Lebensmittelzutaten nicht direkt mit der Hand. Bei verschiedenen Arten von Lebensmittelzutaten in der Heißluftfritteuse kann Dampf aus der Fritteuse austreten.
11. Verwenden Sie Zangen, um die Lebensmittelzutaten aus dem Korb in die Schüsseln oder Teller zu befördern.
12. Nach Beendigung eines Garvorgangs von Lebensmittelzutaten kann die Fritteuse jederzeit mit einem weiteren Gardurchgang beginnen.

II. Einstellungen

Die folgende Tabelle hilft Ihnen bei der Auswahl der Grundeinstellungen für die Lebensmittel, die Sie zubereiten möchten.

⚠Hinweis:

- Bitte beachten Sie, dass diese Einstellungen nur als Referenz dienen.
- Da sich die Lebensmittelzutaten in Bezug auf Herkunft, Größe, Form und Marke unterscheiden, können wir nicht garantieren, dass wir die besten Einstellungen für Ihre Zutaten angeben.
- Da die Technologie des schnellen Luftwechsels die Luft im Inneren des Geräts sofort wieder aufheizen kann, wird das Herausnehmen des Korbs aus der Heißluftfritteuse während des Betriebs den Garprozess kaum beeinträchtigen.

III. Hinweis

1. Im Vergleich zu den Lebensmittelzutaten von größerem Volumen benötigen die kleineren Zutaten weniger Zeit zum Garen.
2. Bei einer größeren Menge an Lebensmittelzutaten muss die Garzeit nur geringfügig verlängert werden, bei einer geringeren Menge an Zutaten muss die Zeit nur geringfügig verkürzt werden.
3. Während des Garvorgangs kann das Umdrehen der kleinen Lebensmittel den endgültigen Gareffekt

fördern und dazu beitragen, dass sich die Lebensmittelzutaten gut verteilen.

4. Durch die Zugabe einer kleinen Menge Öl zu frischen Kartoffeln, kann das Essen knuspriger gemacht werden. Nach dem Hinzufügen des Öls sollten die Lebensmittel einige Minuten ruhen, bevor sie in der Heißluftfritteuse frittiert werden.
5. Garen Sie niemals Lebensmittel mit hohem Fettgehalt in der Heißluftfritteuse, wie z. B. Würstchen etc.
6. Der Imbiss, der im Backofen zubereitet werden kann, kann auch in der Heißluftfritteuse zubereitet werden.
7. Das optimale Gewicht der Lebensmittelzutaten für die Zubereitung knuspriger Pommes frites beträgt 250 g.
8. Mit vorgegorenem Teig lassen sich Sandwiches schnell und bequem zubereiten. Im Vergleich zum selbstgemachten Teig benötigt der vorgegorene Teig eine kürzere Garzeit.
9. Sie können die Heißluftfritteuse auch zum Aufwärmen von Zutaten verwenden. Zum Aufwärmen der Lebensmittel stellen Sie bitte die Temperatur auf 150 °C ein, die maximale Garzeit beträgt 10 Minuten.

IV. Kartoffeln und Pommes

Typ	Mindest-/Höchstmenge der Lebensmittelzutaten	Zeit (Minuten)	Temperatur (°C)	Umdrehen	Zusätzliche Informationen
Dünne gefrorene Pommes	200-650	12-28	200	Umdrehen	-
Dicke gefrorene Pommes	200-650	12-28	200	Umdrehen	-
Selbstgemachte Pommes (8*8 mm)	200-550	18-28	180	Umdrehen	Hinzufügen von 1/2 Löffel Öl
Selbstgemachte Pommes aus Kartoffeln	200-550	18-25	180	Umdrehen	Hinzufügen von 1/2 Löffel Öl
Kartoffelkuchen	350	15-21	180	-	-
Butterkartoffeln	550	18-25	180	-	-

V. Fleisch

Typ	Mindest-/Höchstmenge der Lebensmittelzutaten	Zeit (Minuten)	Temperatur (°C)	Umdrehen	Zusätzliche Informationen
Rindersteak	100-450	8-19	180	Umdrehen	-
Schweinekotelett	100-450	10-18	180	Umdrehen	-
Hamburger	100-450	7-21	180	Umdrehen	Hinzufügen von 1/2 Löffel Öl

Würstchen im Blätterteig	100-450	13-18	200	Umdrehen	Hinzufügen von 1/2 Löffel Öl
Hähnchenkeulen	100-450	18-28	180	Umdrehen	Hinzufügen von 1/2 Löffel Öl
Hähnchenbrust	100-450	10-25	180	-	-

VI. Snacks

Typ	Mindest-/Höchstmenge der Lebensmittelzutaten	Zeit (Minuten)	Temperatur (°C)	Umdrehen	Zusätzliche Informationen
Frühlingsrollen	100-450	8-15	200	Umdrehen	Hinzufügen von 1/4 Löffel Öl
Tiefgekühlte Chicken Nuggets	100-450	6-18	200	Umdrehen	Hinzufügen von 1/2 Löffel Öl
Tiefgekühlte Bratfischstücke	100-450	6-18	200	-	Hinzufügen von 1/2 Löffel Öl
Gefrorener Markenkäse-Snack	100-450	8-18	200	-	Hinzufügen von 1/2 Löffel Öl
Gemüse	100-450	18	180	-	-

⚠Hinweis: Wenn Sie kalte Lebensmittel garen möchten, sollte die Garzeit um 3 Minuten verlängert werden.

VII. Frittierte Pommes selbst herstellen

- Um das beste Ergebnis zu erzielen, empfehlen wir Ihnen die Verwendung von vorgebackenen Pommes (z. B. Tiefkühl-Pommes).
- Um frittierte Pommes selbst herzustellen, befolgen Sie bitte die nachstehenden Schritte.
 1. Schälen Sie die Kartoffeln und schneiden Sie sie in kleine Pommes.
 2. Die Pommes mindestens 20 Minuten lang in einer Schüssel einweichen, herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
 3. Einen Löffel Olivenöl in die Schüssel geben, die Pommes hinzufügen und umrühren, bis alle Pommes gleichmäßig geölt sind.
 4. Die Kartoffel-Pommes mit den Händen oder Küchenutensilien aus der Schüssel nehmen und das überschüssige Öl in der Schüssel lassen. Dann die Pommes in den Korb geben.

⚠Hinweis:

1. Setzen Sie den Grilleinsatz in den Korb, bevor Sie die Pommes in den Korb geben.
2. Geben Sie nicht alle Pommes auf einmal in den Korb, damit sich am Ende nicht zu viel Öl am Boden des Behälters sammelt.
3. Frittieren Sie die Pommes gemäß den Anweisungen in diesem Kapitel.

REINIGUNG

- Reinigen Sie das Produkt nach jedem Gebrauch.
 - Das Innere des Korbs, der Grilleinsatz und das Produkt sind mit einer Antihafbeschichtung überzogen. Verwenden Sie für die Reinigung keine metallischen Küchenutensilien oder Scheuermittel, da diese die Antihaf-Lackschicht beschädigen würden.
1. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.
 2. Verwenden Sie ein feuchtes Tuch, um die Außenseite des Produkts zu reinigen.
 3. Reinigen Sie den Korb oder den Grilleinsatz mit heißem Wasser, Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm. Geben Sie bitte heißes Wasser und etwas Spülmittel in den Korb. Setzen Sie den Grilleinsatz in den Korb ein und lassen Sie den Korb und den Grilleinsatz 10 Minuten lang einweichen.
 4. Reinigen Sie das Innere des Produkts mit heißem Wasser und einem nicht scheuernden Schwamm.
 5. Verwenden Sie eine Reinigungsbürste, um die Heizelemente zu reinigen und bürsten Sie Speisereste weg.
 6. Reinigen Sie die Lufteinlassöffnung und die Luftauslassöffnung rechtzeitig mit einer sauberen Bürste, um den Lufteinlass und den Luftauslass nicht zu beeinträchtigen.

AUFBEWAHRUNG

1. Ziehen Sie den Stecker des Produkts heraus und lassen Sie das Gerät gründlich abkühlen.
2. Stellen Sie sicher, dass alle Komponenten gereinigt und trocken sind.
3. Packen Sie das Stromkabel ein.

GARANTIE UND SERVICELEISTUNGEN

- Wenn Sie Serviceleistungen oder Reparaturen benötigen oder Zweifel haben, können Sie sich an das örtliche Kundenzentrum wenden.
- Wenn es in Ihrer Nähe kein Kundenzentrum gibt, können Sie sich an Ihren örtlichen Händler wenden.

STÖRUNG UND FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursachen	Fehlerbehebung
Die Fritteuse funktioniert nicht	1. Der Stecker des Geräts ist nicht in die Steckdose eingesteckt. 2. Der Benutzer hat es versäumt, den Timer einzustellen.	Stecken Sie den Stecker in die geerdete Steckdose. Betätigen Sie die Timer-Taste, um die richtige Garzeit einzustellen. Schalten Sie das Gerät dann ein.

Die in der Fritteuse zubereiteten Lebensmittel sind nicht gar genug	1. Zu viele Zutaten im Korb. 2. Die eingestellte Heiztemperatur ist zu niedrig. 3. Die Garzeit ist zu kurz.	1. Geben Sie die Lebensmittelzutaten in kleinen Mengen in den Korb. In kleinen Mengen kann das Frittieren gleichmäßiger erfolgen. 2. Betätigen Sie die Temperaturtaste, um die gewünschte Temperatur einzustellen (siehe Abschnitt „Einstellungen“ im Kapitel „Bedienung des Produkts“) 3. Betätigen Sie die Timer-Taste, um die Garzeit festzulegen (siehe Abschnitt „Einstellungen“ im Kapitel „Bedienung des Produkts“)
Die Zutaten werden in der Fritteuse ungleichmäßig gebacken	Einige Lebensmittelzutaten sollten während des Garvorgangs gewendet werden.	Wenn einige Lebensmittel oben liegen oder sich mit anderen Lebensmitteln verbinden (z. B. frittierte Pommes), müssen sie während des Garvorgangs gewendet werden (siehe Abschnitt „Einstellungen“ im Kapitel „Bedienung des Produkts“).
Der frittierte Snack aus der Fritteuse ist nicht knusprig	Der von Ihnen gewählte Frittiersnack muss in einer traditionellen Fritteuse zubereitet werden.	Sie können den Snack im Ofen zubereiten oder etwas Öl auf den Snack geben, um ihn knuspriger zu machen.
Weißer Rauch kommt aus dem Gerät	1. Sie garen Lebensmittel mit einem hohen Fettanteil. 2. Ölrückstände vom letzten Gebrauch befinden sich immer noch im Inneren des Korbs.	1. Wenn Sie Lebensmittel mit vergleichsweise hohem Fettgehalt in der Heißluftfritteuse zubereiten, dringt eine große Menge an Fettdämpfen in den Korb ein. Das Fett erzeugt weißen Fettrauch und der Korb ist möglicherweise heißer als sonst. Dies hat jedoch keinen Einfluss auf den finalen Gareffekt. 2. Der weiße Rauch entsteht durch das Erhitzen von Öl und Fett in der Fritteuse. Achten Sie darauf, dass Sie den Korb nach jedem Gebrauch reinigen.
Frische Pommes werden in der Fritteuse nicht gleichmäßig frittiert	Sie haben die Pommes vor dem Frittieren nicht richtig eingeweicht.	Verwenden Sie frische Kartoffeln und befolgen Sie die Anweisungen im Kapitel „Frittierte Pommes selbst herstellen“.
Die frittierten Pommes, die aus der Fritteuse kommen, sind nicht knusprig	Die Knusprigkeit wird durch den Ölgehalt und den Feuchtigkeitsgehalt der Pommes bestimmt.	1. Achten Sie darauf, dass Sie die Pommes richtig abtropfen lassen, bevor das Öl hinzugefügt wird. 2. Indem man die Kartoffel-Pommes in kleinere Stücke schneidet, können sie leichter und knuspriger gemacht werden. 3. Die Pommes können durch die Zugabe einer kleinen Menge Öl leichter und knuspriger werden.

PRODUKTGARANTIE

Sehr geehrte KundInnen,

Wir danken Ihnen, dass Sie sich für unsere Produkte entschieden haben und für Ihr Vertrauen in die Qualität unserer Produkte. Um sicherzustellen, dass wir Ihnen die beste Erfahrung bieten, gewähren wir eine begrenzte Garantie, die Herstellungsfehler und Betrieb für den folgenden Zeitraum abdeckt:

Gewährleistungsfrist:

Gemäß den geltenden Gesetzen im Verkaufsland.

Garantieabdeckung:

Diese Garantie deckt Herstellungs- und Betriebsfehler ab, jedoch kein Bruch, Verlust, normale Abnutzung oder Probleme, die durch unsachgemäße Handhabung entstehen. Bitte wenden Sie sich an unsere Techniker, um zu prüfen, ob Ihr Fall abgedeckt ist.

Verfahren zur Geltendmachung der Garantie oder zur Anforderung eines Ersatzes:

Garantiefall:

Kontaktieren Sie unser technisches Support-Team über das Formular unter dem folgenden QR-Link und wählen Sie Rückgabe, Rückerstattung und Garantie. (<https://support.bergnergroupp.com/support/s/?language=de>)



Die folgenden Informationen werden benötigt:

- ✓ Vollständiger Name.
- ✓ Vollständige Adresse: Postleitzahl - Land - Staat.
- ✓ Kontakt: Telefonnummer und E-Mail.
- ✓ Genaue Angaben zum Garantiefall.
- ✓ Foto des Kaufbelegs.
- ✓ Detaillierte Bilder des Produkts und ggf. des beschädigten Teils.

Im Abschnitt Produktinformation müssen Sie Folgendes angeben:

- ✓ Kaufdatum.
- ✓ Beschreibung des Produkts.
- ✓ Wie das Produkt erworben wurde.
- ✓ Wo das Produkt erworben wurde.
- ✓ Verkaufsstelle.
- ✓ Produktreferenz (falls vorhanden, befindet sie sich auf dem Strichcode).
- ✓ Beschreibung des Fehlers.

Mit diesen Informationen können wir Ihnen eine persönliche Betreuung bieten und Ihre Garantie bearbeiten.

Anwendbares Recht:

Dieser Garantieprozess unterliegt den entsprechenden Gesetzen und Vorschriften. Alle Streitigkeiten im Zusammenhang mit dieser Garantie werden von den zuständigen Gerichten entschieden.

Wir wissen Ihr Vertrauen in unsere Produkte zu schätzen und bemühen uns, Ihnen den besten Service zu bieten. Wenn Sie weitere Unterstützung benötigen oder Fragen haben, zögern Sie bitte nicht, unser technisches Support-Team zu kontaktieren.

Diese internationale Garantie von Bergner Europe S.L. hat keinen Einfluss auf die gesetzlichen Rechte des Verbrauchers oder deren Ausschluss. Sie gilt auch für den Einzelhändler, bei dem das Produkt gekauft wurde. Zusätzlich zu den gesetzlichen Rechten gewährt diese Garantie dem Verbraucher spezifische zusätzliche Rechte.

Mit freundlichen Grüßen,

Bergner Europe S.L.

EU-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Wir, **Bergner Europe S.L.**

Adresse: Ctra. del Aeropuerto Km. 4, Edificio San Lamberto, Planta 3, 50011 Zaragoza, España

Bezüglich des folgenden Produkts:

Bergner Europe S.L. Referenz.:

SH-6930

Beschreibung des Produktes:

Heissluftfritteuse • 220-240V~;50-60Hz;1450W
• 3.8L



Der Gegenstand der oben beschriebenen Erklärung entspricht den einschlägigen Harmonisierungsrechtsvorschriften der EU, auf der Grundlage der folgenden Prüfberichte und Bescheinigungsnummern, die unter der Verantwortung des Herstellers erstellt wurden.

Unterzeichnet von:
Bergner Europe S.L.

INDICE

Introduzione	-----	47
Prima di utilizzare il prodotto	-----	47
Icone di informazioni	-----	48
Introduzione	-----	49
Descrizione dell'apparecchio (figura 1)	-----	49
Diagramma del circuito (figura 2)	-----	49
Norme di sicurezza	-----	50
Prima del primo utilizz	-----	51
Operazioni preliminari	-----	51
Utilizzo dell'apparecchio	-----	51
Pulizia	-----	54
Conservazione	-----	55
Garanzia e assistenza	-----	55
Risoluzione dei problemi	-----	55
Garanzia di prodotto	-----	57
Dichiarazione di conformità eu	-----	59



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.

INTRODUZIONE

Grazie per aver acquistato il nostro prodotto del marchio **SWISS HOME**.

Da Bergner Europe S.L. conduciamo ricerche, test di laboratorio e innovazioni sui nostri prodotti al fine di fabbricare prodotti di alta qualità e più duraturi per i nostri clienti.

Per scoprire tutte le caratteristiche del prodotto e beneficiare di tutti i vantaggi di questo prodotto, ti consigliamo di visitare il nostro sito web.

PRIMA DI UTILIZZARE IL PRODOTTO

Per un uso corretto, l'utente deve leggere e comprendere il manuale dell'operatore prima di utilizzare il prodotto. Si prega di leggere attentamente queste importanti informazioni e conservarle per riferimenti futuri.

Si ricordi sempre di prestare attenzione alle icone informative che appaiono sull'imballaggio, nel manuale di istruzioni e/o sul dispositivo stesso. Per ulteriori informazioni, fare riferimento alla sezione informativa del manuale di istruzioni.

Si ricordi di rimuovere tutti i materiali di imballaggio e di scartare eventuali coperture protettive o plastica che potrebbero essere incluse con il prodotto. Si consiglia di lavare le parti. Per istruzioni di lavaggio corrette, fare riferimento alle istruzioni di pulizia fornite dal produttore in questo manuale di istruzioni.



ATTENZIONE: Prestare attenzione e osservare attentamente tutti i avvisi di sicurezza, istruzioni, illustrazioni e dati tecnici forniti con questo dispositivo.

La mancata osservanza degli avvisi di sicurezza e delle istruzioni può provocare folgorazioni, incendi e/o lesioni.

Questo dispositivo può essere utilizzato da bambini e persone con diverse capacità fisiche, sensoriali o mentali o mancanza di esperienza e/o conoscenza, a condizione che tutte queste persone siano supervisionate o abbiano ricevuto chiare istruzioni su come utilizzare il dispositivo in modo sicuro, nonché abbiano compreso tutti i rischi associati alla mancata osservanza delle pertinenti precauzioni di sicurezza riguardanti il prodotto.

Prima di utilizzare il prodotto, si prega di considerare quanto segue:

- Non utilizzare l'elettrodomestico se il cavo è danneggiato.
- Tenere sempre l'elettrodomestico fuori dalla portata dei bambini.
- Non cercare di smontare l'elettrodomestico. Se necessita di riparazione, portarlo da un tecnico autorizzato.
- Non permettere all'acqua di entrare nell'elettrodomestico. Fare attenzione extra se l'elettrodomestico deve essere utilizzato con acqua o una miscela di acqua.
- Non utilizzare l'elettrodomestico in un'area accessibile ai bambini e non consentire ai bambini di utilizzare l'elettrodomestico da soli.
- Non spostare l'elettrodomestico quando è presente una pentola o una padella sopra di esso.
- Non modificare o riparare l'elettrodomestico da soli.
- Non mettere un pezzo di carta tra la pentola o la padella e l'elettrodomestico in quanto la carta potrebbe bruciare.

- I bambini non devono giocare con l'elettrodomestico.
- La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate dai bambini, a meno che non siano supervisionati.
- L'elettrodomestico e i cavi di alimentazione devono essere tenuti lontani dai bambini di età inferiore a 8 anni, così come dagli animali.

AVVISI IMPORTANTI. CONSERVARE PER RIFERIMENTO.

Verificare che tutti gli articoli inclusi siano all'interno della confezione e verificare che ogni componente non sia stato danneggiato durante il trasporto. Se si riscontra qualche danno, non utilizzare l'elettrodomestico e contattare il nostro servizio clienti.

Rimuovere eventuali plastica, adesivi o protezioni di trasporto dall'elettrodomestico. Non rimuovere la targhetta dati o eventuali avvertenze.

ICONE DI INFORMAZIONI

ICONE DI PERICOLO

Queste icone indicano potenziali rischi. Leggere attentamente gli avvisi di sicurezza e seguirli con cura.



ATTENZIONE: *Rischio di lesioni.*



AVVISO: *Rischio di danni materiali.*



ATTENZIONE: *Superfici calde!*



PERICOLO: *Rischio di folgorazione.*

INFORMAZIONI AGGIUNTIVE



Leggere il manuale di istruzioni prima di utilizzare l'elettrodomestico.



Corrente alternata.



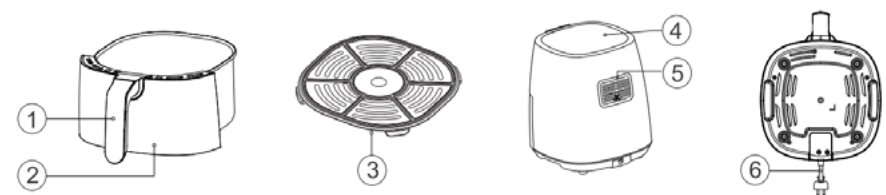
Sicuro per il contatto con gli alimenti.

INTRODUZIONE

Grazie per aver scelto la nostra friggitrice ad aria.

Questa friggitrice ad aria di ultima generazione permette di cuocere gli alimenti in modo più sano. La friggitrice ad aria combina il calore con una circolazione dell'aria ad alta velocità, garantendo una cottura più uniforme e completa; inoltre, permette di non dover aggiungere olio alla maggior parte degli alimenti. Questo friggitrice ad aria permette di cuocere più facilmente pietanze come torte, biscotti e molto altro.

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO (FIGURA 1)



1. Impugnatura 2. Cestello di cottura 3. Griglia

4. Apertura di ingresso dell'aria 5. Apertura di uscita dell'aria 6. Cavo di alimentazione

7. Pannello di controllo
A. Pulsante di avvio/arresto
B. Pulsante della temperatura e del tempo
C. Pulsanti di aumento e diminuzione
D. Display della temperatura e del tempo

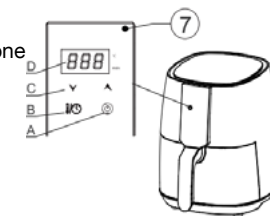
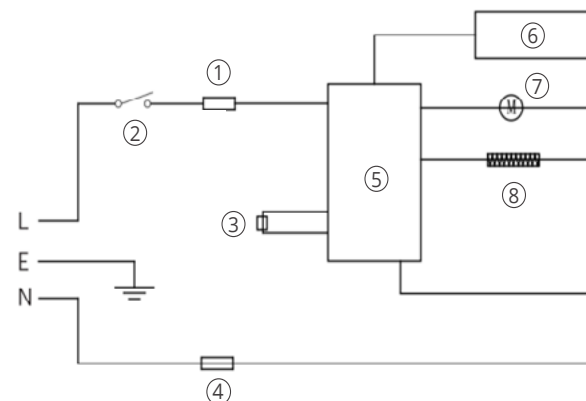


DIAGRAMMA DEL CIRCUITO (FIGURA 2)



1. Fusibile termico
2. Microinterruttore
3. Termistore NTC
4. Fusibile termico
5. Circuito stampato di alimentazione
6. Circuito stampato di controllo
7. Motore
8. Serpentina di riscaldamento

NORME DI SICUREZZA

Prima di usare il prodotto, leggere attentamente il manuale di istruzioni e conservarlo per riferimento futuro.

I. Pericoli

- Non immergere l'unità principale nell'acqua e non lavarla sotto l'acqua corrente, perché al suo interno sono presenti componenti elettronici e di riscaldamento.
- Evitare l'infiltrazione di acqua o altri liquidi nell'apparecchio per evitare il rischio di scossa elettrica.
- Inserire gli alimenti esclusivamente nel cestello di cottura per evitare di toccare l'elemento riscaldante.
- Non coprire le aperture di ingresso e uscita dell'aria quando l'apparecchio è in funzione.
- Per evitare il rischio di incendio, non versare olio nell'apparecchio.
- Non toccare l'interno dell'apparecchio quando è in funzione.

II. Avvertenze

- Prima di collegare l'apparecchio alla presa di corrente, verificare che la rete elettrica sia compatibile con le specifiche dell'apparecchio.
- Se l'apparecchio, il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, interrompere l'uso dell'apparecchio.
- Per motivi di sicurezza, se il cavo di alimentazione è danneggiato deve essere sostituito dal costruttore, dal suo centro di assistenza o da un tecnico qualificato.
- Questo apparecchio può essere usato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche o prive di esperienza e conoscenza (ad eccezione di persone con disturbi psichiatrici), solo se supervisionati o istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e se comprendono i rischi correlati.
- Supervisionare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Quando l'apparecchio è in funzione o si sta raffreddando, tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.
- Evitare che il cavo di alimentazione entri a contatto con superfici calde.
- Non toccare la spina e il pannello di controllo dell'apparecchio con le mani bagnate.
- L'apparecchio deve essere collegato a una presa di corrente dotata di messa a terra. Assicurarsi di inserire la spina correttamente.
- Per motivi di sicurezza, non collegare l'apparecchio a timer esterni.
- Non posizionare l'apparecchio sopra o in prossimità di materiali combustibili come tende e tovaglie.
- Non posizionare l'apparecchio contro una parete o altri apparecchi. Lasciare almeno 10 cm di spazio libero sopra, dietro e intorno all'apparecchio. Non posizionare alcun oggetto sopra l'apparecchio.
- Non usare l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti in questo manuale.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito quando è in funzione.
- Durante la cottura, dall'apertura di uscita dell'aria può fuoriuscire del vapore caldo. Tenere le mani e il viso a distanza di sicurezza dal vapore e dalle aperture di uscita dell'aria. Prestare attenzione al vapore caldo durante lo spostamento dell'apparecchio.
- Quando l'apparecchio è in funzione, le superfici accessibili possono diventare molto calde.
- Se l'apparecchio emette fumo, scollegarlo immediatamente dalla presa di corrente. Spostare l'apparecchio solo quando il fumo è scomparso.
- Non toccare l'apertura di uscita dell'aria quando l'apparecchio è in funzione. Attenzione! Superficie calda.

III. Altre avvertenze

- Posizionare l'apparecchio su una superficie piana, stabile e a livello.
- L'apparecchio è destinato al solo uso domestico. Non deve essere usato in cucine riservate al personale di negozi, uffici o altri ambienti professionali, in case coloniche o in stanze di alberghi, motel e altri edifici residenziali.
- L'uso improprio dell'apparecchio, il suo utilizzo per scopi professionali o semi-professionali e il mancato

rispetto delle istruzioni per l'uso riportate nel manuale comportano l'annullamento della garanzia. Si declina ogni responsabilità per eventuali danni derivanti.

- Qualsiasi operazione di riparazione deve essere effettuata da un centro di assistenza autorizzato dal costruttore. Non riparare l'apparecchio da soli; in caso contrario la garanzia sarà annullata.
- Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente dopo l'uso.
- Prima di toccare o pulire l'apparecchio, attendere che si raffreddi per circa 30 minuti.
- Assicurarsi che gli alimenti cotti nell'apparecchio abbiano assunto un colore dorato, non nero o marrone. Non consumare le parti bruciate.

IV. Spegnimento automatico

- L'apparecchio è dotato di un timer interno, la cui attivazione causa lo spegnimento automatico dell'apparecchio.
- In tal caso verrà emesso un segnale acustico.
- Per spegnere l'apparecchio manualmente, azzerare il tempo di cottura.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

1. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
2. Rimuovere eventuali pellicole ed etichette sull'apparecchio.
3. Lavare accuratamente il cestello e la griglia di cottura con acqua calda, del detersivo e una spugna non abrasiva.
4. Pulire le superficie interne ed esterne dell'apparecchio con un panno umido.
5. La friggitrice ad aria utilizza la tecnologia di cottura con aria calda. Non aggiungere olio o grassi.

OPERAZIONI PRELIMINARI

1. Posizionare l'apparecchio su una superficie piana, stabile, a livello e resistente al calore.
2. Inserire la griglia nel cestello di cottura.
3. Non aggiungere olio o altri liquidi nel cestello di cottura. Non ostruire l'apertura di ingresso dell'aria per garantire una corretta circolazione dell'aria ed evitare il rischio di surriscaldamento.

UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

Questa friggitrice ad aria permette di cuocere un'ampia varietà di alimenti. Le tabelle di cottura riportate più avanti forniscono informazioni utili sui tempi e le modalità di cottura.

I. Istruzioni

1. Collegare il cavo di alimentazione alla presa di corrente.
2. Estrarre il cestello di cottura dalla friggitrice ad aria.
3. Inserire gli alimenti nel cestello di cottura.

⚠Nota:

1. Inserire la griglia nel cestello di cottura prima di inserire gli alimenti nel cestello.
2. Per garantire risultati di cottura ottimali, la quantità di alimenti non deve essere insufficiente o eccessiva.
3. Inserire il cestello di cottura nella friggitrice ad aria. Nota: non toccare la friggitrice ad aria immediatamente dopo la cottura per evitare il rischio di lesioni. Per spostare la friggitrice ad aria, usare l'impugnatura.
4. Impostare la temperatura di cottura premendo il pulsante della temperatura (consultare la sezione "Impostazioni" più avanti).
5. Impostare il tempo di cottura (consultare la sezione "Impostazioni" più avanti).
6. Premere il pulsante di avvio/arresto per avviare la cottura. Nota: se gli alimenti sono freddi, aggiungere 3 minuti al tempo di cottura. Inizierà il conto alla rovescia a partire dal tempo di cottura impostato. L'olio

in eccesso degli alimenti verrà raccolto sul fondo del cestello.

7. Alcuni alimenti devono essere scossi o voltati a metà cottura (consultare la sezione "Impostazioni" più avanti). Per scuotere o voltare gli alimenti, afferrare l'impugnatura ed estrarre il cestello dall'apparecchio. Quindi reinserire il cestello di cottura nella friggitrice ad aria.
8. Allo scadere del tempo impostato verrà emesso un segnale acustico. Estrarre il cestello dall'apparecchio e posizionarlo su una superficie resistente al calore.
- ⚠**Nota:** è possibile arrestare la cottura manualmente azzerando il tempo di cottura.
9. Verificare che gli alimenti siano completamente cotti. Se gli alimenti non sono pronti, reinserire il cestello nell'apparecchio e cuocerli per qualche altro minuto.
10. Non capovolgere il cestello di cottura per evitare che l'olio in eccesso raccolto sul fondo del cestello si riversi sugli alimenti. Al termine della cottura, il cestello e gli alimenti saranno molto caldi; per evitare il rischio di ustioni, non toccare direttamente gli alimenti con le mani. A seconda del tipo di alimento cotto nella friggitrice ad aria, potrebbero verificarsi fuoriuscite di vapore.
11. Usare delle pinze per rimuovere gli alimenti dal cestello di cottura e trasferirli su un piatto.
12. Al termine della cottura è possibile cuocere altri alimenti immediatamente.

II. Impostazioni

Le tabelle di cottura riportate più avanti suggeriscono le impostazioni più adatte in base all'alimento.

⚠**Nota:**

- Le impostazioni riportate nelle tabelle di cottura sono fornite a titolo di riferimento.
- Poiché gli alimenti variano in base a origine, dimensioni, forma e marca, non è possibile garantire risultati ottimali.
- Poiché la frittura ad aria utilizza una circolazione costante di aria calda all'interno dell'apparecchio, l'estrazione del cestello dalla friggitrice ad aria durante la cottura non influisce in modo significativo sui risultati.

III. Nota

1. Generalmente, gli alimenti di piccole dimensioni richiedono un tempo di cottura inferiore rispetto agli alimenti di grandi dimensioni.
2. Una maggiore quantità di alimenti richiede un tempo di cottura leggermente superiore al tempo di cottura necessario per quantità minori di alimenti dello stesso tipo.
3. Voltare o scuotere gli alimenti di piccole dimensioni a metà cottura per assicurare una cottura uniforme e ottenere un migliore risultato finale.
4. Versare una piccola quantità di olio sulle patate fresche prima della cottura per renderle croccanti. Dopo aver aggiunto l'olio, lasciare riposare le patate per qualche minuto prima di cuocerle nella friggitrice ad aria.
5. Non cuocere alimenti con un elevato contenuto di grassi, come le salsicce.
6. Gli alimenti adatti alla cottura al forno possono essere cotti anche nella friggitrice ad aria.
7. Per ottenere patatine fritte croccanti, la quantità ideale di patatine è circa 250 g.
8. I sandwich possono essere preparati in modo rapido e pratico usando un impasto pronto. Rispetto agli impasti fatti in casa, gli impasti pronti richiedono un tempo di cottura inferiore.
9. La friggitrice ad aria può essere usata anche per riscaldare alimenti già cotti. Per riscaldare gli alimenti, impostare la temperatura a 150°C e un tempo di cottura non superiore a 10 minuti.

IV. Patate e patatine fritte

Alimento	Quantità minima e massima	Tempo (minuti)	Temperatura (°C)	Scuotere o capovolgere a metà cottura	Informazioni aggiuntive
Patatine surgelate sottili	200-650	12-28	200	Sì	-
Patatine surgelate spesse	200-650	12-28	200	Sì	-
Patate fatte in casa (8*8 mm)	200-550	18-28	180	Sì	Aggiungere 1/2 cucchiaino di olio.
Patatine fritte fatte in casa	200-550	18-25	180	Sì	Aggiungere 1/2 cucchiaino di olio.
Tortino di patate	350	15-21	180	-	-
Patate al burro	550	18-25	180	-	-

V. Carne

Alimento	Quantità minima e massima	Tempo (minuti)	Temperatura (°C)	Scuotere o capovolgere a metà cottura	Informazioni aggiuntive
Bistecca	100-450	8-19	180	Sì	-
Costine di maiale	100-450	10-18	180	Sì	-
Hamburger	100-450	7-21	180	Sì	Aggiungere 1/2 cucchiaino di olio.
Salsicce	100-450	13-18	200	Sì	Aggiungere 1/2 cucchiaino di olio.
Cosce di pollo	100-450	18-28	180	Sì	Aggiungere 1/2 cucchiaino di olio.
Petto di pollo	100-450	10-25	180	-	-

VI. Snack

Alimento	Quantità minima e massima	Tempo (minuti)	Temperatura (°C)	Scuotere o capovolgere a metà cottura	Informazioni aggiuntive
Involtoni primavera	100-450	8-15	200	Sì	Aggiungere 1/4 di cucchiaio di olio.
Crocchette di pollo surgelate	100-450	6-18	200	Sì	Aggiungere 1/2 cucchiaio di olio.
Bastoncini di pesce surgelati	100-450	6-18	200	-	Aggiungere 1/2 cucchiaio di olio.
Bastoncini al formaggio surgelati	100-450	8-18	200	-	Aggiungere 1/2 cucchiaio di olio.
Verdure	100-450	18	180	-	-

⚠️Nota: se gli alimenti sono freddi, aggiungere 3 minuti al tempo di cottura.

VII. Patatine fritte fatte in casa

- Per ottenere i migliori risultati, si raccomanda di usare patatine pre-fritte (ad esempio patatine surgelate).
- Se si desidera preparare patatine fritte a partire da patate fresche, procedere come descritto di seguito.
 1. Sbucciare le patate e tagliarle.
 2. Lasciare a mollo le patate in acqua per circa 20 minuti, quindi drenarle su un foglio di carta assorbente da cucina.
 3. Versare un cucchiaio di olio d'oliva in un recipiente, aggiungere le patate e mescolarle finché l'olio non si è distribuito in modo uniforme.
 4. Rimuovere le patate dal recipiente con le mani o un utensile da cucina, lasciando l'olio in eccesso nel recipiente. Quindi trasferire le patate nel cestello di cottura.

⚠️Nota:

1. Inserire la griglia nel cestello di cottura prima di inserire le patate nel cestello.
2. Non versare le patate nel cestello di cottura in una sola volta, per evitare che sul fondo del cestello venga raccolta una quantità eccessiva di olio.
3. Cuocere le patate come indicato nelle tabelle di cottura riportate in precedenza.

PULIZIA

- Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo.
- L'interno del cestello di cottura, la griglia e l'apparecchio sono dotati di un rivestimento antiaderente. Non usare utensili da cucina in metallo o detersivi abrasivi per evitare di danneggiare il rivestimento antiaderente.
 1. Scollegare il cavo di alimentazione dalla presa di corrente e lasciare che l'apparecchio si raffreddi.
 2. Usare un panno umido per pulire le superfici esterne dell'apparecchio.
 3. Usare acqua calda, del detersivo e una spugna non abrasiva per pulire il cestello e la griglia di cottura.

Versare la soluzione di acqua calda e detersivo nel cestello. Inserire la griglia nel cestello e lasciare agire la soluzione per 10 minuti.

4. Pulire l'interno dell'apparecchio con acqua calda e una spugna non abrasiva.
5. Usare una spazzola morbida per pulire gli elementi riscaldanti ed eliminare i residui alimentari.
6. Pulire regolarmente le aperture di ingresso e uscita dell'aria con una spazzola morbida per garantire una corretta circolazione dell'aria.

CONSERVAZIONE

1. Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente e attendere che si raffreddi completamente.
2. Assicurarsi che tutti i componenti siano puliti e asciutti.
3. Avvolgere il cavo di alimentazione.

GARANZIA E ASSISTENZA

- Per richiedere un intervento in garanzia, contattare il servizio clienti locale.
- Se non è presente un servizio clienti locale, contattare il rivenditore o il punto vendita.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Soluzione
La friggitrice ad aria non funziona.	1. Il cavo di alimentazione non è collegato alla presa di corrente. 2. Non è stato impostato il tempo di cottura.	Collegare il cavo di alimentazione a una presa di corrente dotata di messa a terra.
Gli alimenti non sono abbastanza cotti.	1. La quantità di alimenti inserita nel cestello di cottura è eccessiva. 2. La temperatura impostata è troppo bassa. 3. Il tempo impostato è troppo breve.	1. Inserire gli alimenti nel cestello di cottura in piccole quantità. In questo modo la cottura risulterà più uniforme. 2. Premere il pulsante della temperatura e del tempo e regolare la temperatura di cottura (consultare la sezione "Impostazioni"). 3. Premere il pulsante della temperatura e del tempo e regolare il tempo di cottura (consultare la sezione "Impostazioni").
Gli alimenti non sono cotti in modo uniforme.	Alcuni alimenti devono essere scossi o voltati a metà cottura.	Se gli alimenti sono sovrapposti (come le patatine fritte) o di tipo diverso, devono essere scossi a metà cottura (consultare la sezione "Impostazioni").
Gli alimenti non sono croccanti.	Gli alimenti selezionati devono essere cotti in una friggitrice tradizionale.	Aggiungere un po' di olio nel cestello di cottura per un risultato più croccante.

Del fumo bianco fuoriesce dall'apparecchio.	1. Gli alimenti cotti hanno un alto contenuto di grassi. 2. All'interno del cestello è rimasto dell'olio dalla cottura precedente.	1. Durante la cottura di alimenti con un alto contenuto di grassi, una grande quantità di olio verrà raccolta nel cestello. Tale olio produce un fumo bianco, e la friggitrice ad aria potrebbe diventare più calda del solito. Ciò non influisce sul risultato di cottura. 2. Il fumo bianco è prodotto dal riscaldamento di olio e grasso all'interno della friggitrice ad aria. Pulire il cestello di cottura dopo ogni utilizzo.
Le patatine fresche non sono cotte in modo uniforme.	Le patate non sono state lasciate a mollo prima della cottura.	Seguire le istruzioni riportate alla sezione "Patatine fritte fatte in casa".
Le patatine fritte non sono croccanti.	Il livello di croccantezza dipende dal contenuto di olio e umidità delle patate.	1. Assicurarsi di drenare le patatine prima di aggiungere l'olio. 2. Ridurre le dimensioni delle patatine per un risultato più leggero e croccante. 3. Per rendere le patatine più leggere e croccante, aggiunte una piccola quantità di olio.

GARANZIA DI PRODOTTO

Gentile cliente,

La ringraziamo per aver scelto i nostri prodotti e condividiamo il suo impegno per la qualità e le prestazioni eccezionali. Per garantire di offrirle la migliore esperienza possibile, offriamo una garanzia limitata che copre difetti di fabbricazione e funzionamento per il seguente periodo:

Periodo di garanzia:

In conformità alle leggi applicabili nel paese di vendita.

Copertura della garanzia:

Questa garanzia copre difetti di fabbricazione e funzionamento, ma non copre rotture, perdite, normale usura o problemi derivanti da un uso improprio. Si prega di contattare i nostri tecnici per verificare se il suo caso è coperto.

Procedura per far valere la garanzia o richiedere una sostituzione:

Caso di garanzia:

La preghiamo di contattare il nostro team di supporto tecnico tramite il modulo al seguente link QR e selezionare "Resi, Rimborsi e Garanzia".

(<https://support.bergnergroup.com/support/s/?language=it>)

E-mail: info.italia@bergnereurope.com / **WhatsApp:** +39 0733 1890200



Le verranno richieste le seguenti informazioni:

- ✓ Nome completo.
- ✓ Indirizzo completo: CAP - Paese - Stato.
- ✓ Numero di telefono di contatto e indirizzo email.
- ✓ Dettagli precisi del caso di garanzia.
- ✓ Foto della ricevuta d'acquisto.
- ✓ Immagini dettagliate del prodotto e, se applicabile, della parte danneggiata.

Nella sezione Informazioni sul prodotto, dovrà specificare:

- ✓ Data di acquisto.
- ✓ Descrizione del prodotto.
- ✓ Come è stato acquistato il prodotto.
- ✓ Negozio.
- ✓ Punto vendita.
- ✓ Riferimento del prodotto (se disponibile, si trova sul codice a barre).
- ✓ Descrizione del difetto.

Con queste informazioni le offriremo un'assistenza personalizzata e elaboreremo la sua garanzia.

Legge applicabile:

Questo processo di garanzia è soggetto alle leggi e ai regolamenti pertinenti. Eventuali controversie relative a questa garanzia saranno risolte dai tribunali competenti.

Appreziamo la sua fiducia nei nostri prodotti e ci impegniamo a offrirle il miglior servizio possibile. Se ha bisogno di ulteriori assistenza o a domande, non esiti a contattare il nostro team di supporto tecnico.

Questa garanzia internazionale di Bergner Europe S.L. non influisce sui diritti legali del consumatore né sulla loro esclusione. Si applica anche al rivenditore presso il quale è stato acquistato il prodotto. Oltre ai diritti legali, questa garanzia conferisce al consumatore specifici diritti aggiuntivi.

Cordiali saluti,

Bergner Europe S.L.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ EU

Noi, **Bergner Europe S.L.**

Indirizzo: Ctra. del Aeropuerto Km. 4, Edificio San Lamberto, Planta 3, 50011 Zaragoza, España

Riguardo ai seguenti prodotti:

Bergner Europe S.L. Riferimento.:

SH-6930

Descrizione del prodotto:

Friggitrice ad aria • 220-240V~; 50-60Hz;
1450W • 3.8L



L'oggetto della dichiarazione descritta sopra è conforme alla legislazione di armonizzazione dell'Unione rilevante sulla base dei seguenti rapporti di prova e numeri di certificato, sotto la responsabilità del produttore.

Firmato da:
Bergner Europe S.L.

INDICE

Introduction	-----	61
Avant d'utiliser le produit	-----	61
Icones d'information	-----	62
Courte introduction	-----	63
Instruction générale (figure 1)	-----	63
Schéma du circuit (figure 2)	-----	63
Attention	-----	64
Avant la première utilisation	-----	65
Préparation du fonctionnement	-----	65
Utilisation du produit	-----	65
Nettoyage	-----	68
Rangement	-----	69
Garantie et services	-----	69
Dysfonctionnement et méthode de traitement	-----	69
Garantie du produit	-----	71
Déclaration eu de conformité	-----	73



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.

INTRODUCTION

Merci d'avoir acheté notre produit de la marque **SWISS HOME**.

Chez Bergner Europe S.L., nous menons des recherches, des tests en laboratoire et des innovations sur nos produits afin de fabriquer des produits de haute qualité et plus durables pour nos clients.

Pour découvrir toutes les caractéristiques du produit et bénéficier de tous les avantages de celui-ci, nous vous recommandons de visiter notre site web.

AVANT D'UTILISER LE PRODUIT

Pour une utilisation appropriée, l'utilisateur doit lire et comprendre le manuel de l'opérateur avant d'utiliser le produit. Veuillez lire attentivement ces informations importantes et les conserver pour référence future.

Veuillez vous rappeler de toujours tenir compte des icônes informatives qui apparaissent sur l'emballage, dans le manuel d'utilisation et/ou sur l'appareil lui-même. Pour plus d'informations, veuillez vous référer à la section d'information du manuel d'utilisation.

N'oubliez pas de retirer tous les matériaux d'emballage et de jeter toutes les couvertures de protection ou les plastiques qui pourraient être inclus avec le produit. Nous recommandons de laver les pièces. Pour des instructions de lavage appropriées, veuillez vous référer aux instructions de nettoyage fournies par le fabricant dans ce manuel d'utilisation.



ATTENTION: Veuillez prêter attention et observer attentivement tous les avis de sécurité, instructions, illustrations et données techniques fournies avec cet appareil.

Le non-respect des avis de sécurité et des instructions peut entraîner des chocs électriques, des incendies et/ou des blessures.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants et des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales diverses, ou un manque d'expérience et/ou de connaissances, à condition que toutes ces personnes soient supervisées ou aient reçu des instructions claires sur la manière d'utiliser l'appareil en toute sécurité, et aient compris tous les risques associés à la non-observance des précautions de sécurité pertinentes concernant le produit.

Avant d'utiliser le produit, veuillez prendre en compte les éléments suivants:

- Ne pas utiliser l'appareil si le câble est endommagé.
- Garder toujours l'appareil hors de portée des enfants.
- Ne pas essayer de démonter l'appareil. S'il doit être réparé, le confier à un technicien agréé.
- Ne pas laisser entrer de l'eau dans l'appareil. Faire preuve de prudence supplémentaire si l'appareil doit être utilisé avec de l'eau ou un mélange d'eau.
- Ne pas utiliser l'appareil dans une zone accessible aux enfants, et ne pas permettre aux enfants d'utiliser l'appareil seuls.
- Ne pas déplacer l'appareil lorsqu'il y a une casserole ou une poêle dessus.
- Ne pas modifier ou réparer l'appareil soi-même.
- Ne pas placer un morceau de papier entre la casserole ou la poêle et l'appareil, car le papier pourrait brûler.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par les enfants, sauf sous supervision.
- L'appareil et les cordons d'alimentation doivent être tenus hors de portée des enfants de moins de 8 ans, ainsi que des animaux.

AVIS IMPORTANTS. À CONSERVER POUR RÉFÉRENCE.

Vérifiez que tous les articles inclus sont à l'intérieur de la boîte et vérifiez que chaque composant n'a pas été endommagé pendant le transport. Si vous constatez des dommages, n'utilisez pas l'appareil et contactez notre service clientèle.

Retirez tous les plastiques, autocollants ou protections de transport éventuels de l'appareil. Ne retirez pas la plaque signalétique ni les avertissements éventuels.

ICÔNES D'INFORMATION

ICÔNES DE DANGER

Ces icônes indiquent des risques potentiels. Lisez attentivement les avertissements de sécurité et suivez-les avec soin.



ATTENTION: *Risque de blessure.*



AVIS: *Risque de dommages matériels.*



ATTENTION: *Surfaces chaudes!*



DANGER: *Risque de choc électrique.*

INFORMATIONS SUPPLÉMENTAIRES



Lisez le manuel d'instructions avant d'utiliser l'appareil.



Courant alternatif.



Conforme aux normes alimentaires.

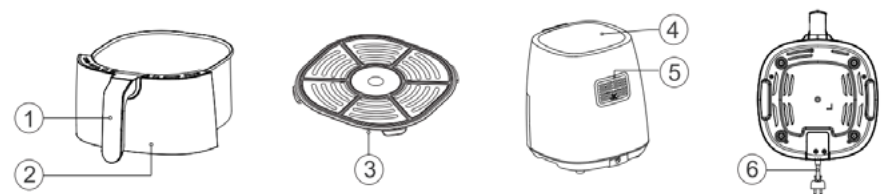
COURTE INTRODUCTION

Merci pour votre faveur. Nous vous remercions d'avoir choisi notre friteuse sans huile.

La nouvelle friteuse sans huile vous aidera à cuisiner les aliments et les collations que vous aimez d'une manière plus saine.

La friteuse sans huile utilise le principe de l'air chaud combiné à un cycle d'air à grande vitesse (changement d'air rapide), elle fournit un chauffage complet en une seule fois, de sorte que pour la plupart des aliments, il n'est pas nécessaire d'ajouter d'huile pour la cuisson. Grâce à notre friteuse, vous pouvez désormais préparer de délicieux plats tels que des gâteaux, des biscuits aux œufs de lait, etc.

INSTRUCTION GÉNÉRALE (FIGURE 1)



- | | | |
|---|-----------------|-------------------------|
| 1. Poignée | 2. Poêle | 3. Grille |
| 4. Entrée d'air | 5. Sortie d'air | 6. Câble d'alimentation |
| 7. Panneau de contrôle | | |
| A. Bouton START/STOP(DÉMARRAGE / ARRÊT) | | |
| B. Bouton de la température / du temps de cuisson | | |
| C. Bouton augmentation / diminution | | |
| D. Affichage de la température / de l'heure | | |

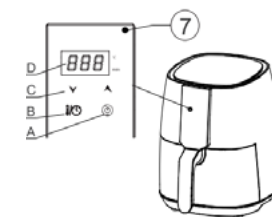
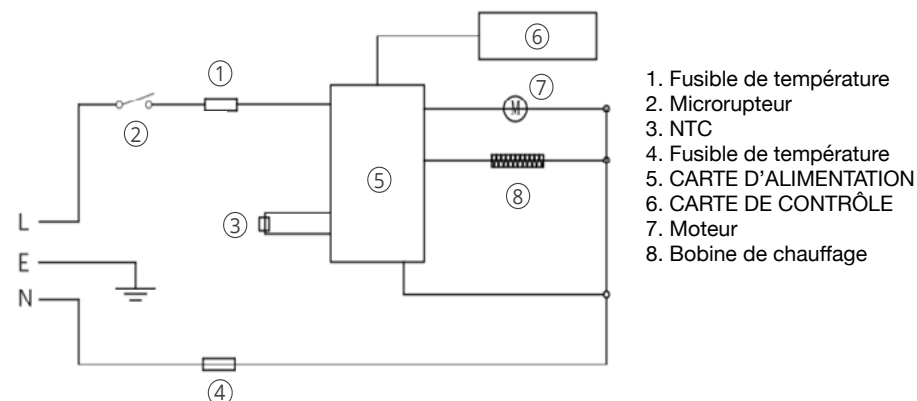


SCHÉMA DU CIRCUIT (FIGURE 2)



1. Fusible de température
2. Microrupteur
3. NTC
4. Fusible de température
5. CARTE D'ALIMENTATION
6. CARTE DE CONTRÔLE
7. Moteur
8. Bobine de chauffage

ATTENTION

Avant d'utiliser ce produit, veuillez lire le manuel d'instructions et le conserver pour vous y référer ultérieurement.

I. Danger

- Ne trempez pas le produit dans l'eau et ne le lavez pas sous le robinet, car il contient des composants électriques et des éléments chauffants.
- Ne laissez pas l'eau ou un autre liquide couler dans le produit, au cas où des chocs électriques se produiraient.
- Placez toujours les aliments dans la cuve de friture pour éviter qu'ils n'entrent en contact avec les éléments chauffants.
- Ne couvrez pas l'entrée d'air et l'orifice de sortie pendant que l'appareil fonctionne.
- Ne versez jamais d'huile dans la friteuse, car cela pourrait provoquer un incendie.
- Ne touchez pas l'intérieur de l'appareil pendant qu'il fonctionne.

II. Avertissement

- Avant de brancher le produit à l'alimentation électrique, vérifiez que l'alimentation fournie est conforme à la puissance nominale du produit.
- Si les fiches, le câble d'alimentation ou le produit sont endommagés, vous ne devez plus utiliser le produit.
- Si le câble d'alimentation est cassé, il doit être remplacé par des techniciens du fabricant, du service de réparation du fabricant ou d'autres services similaires pour éviter tout danger.
- Ce produit peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et des personnes présentant des capacités physiques et mentales réduites s'ils sont supervisés par une personne responsable de leur sécurité lorsqu'ils utilisent le produit.
- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec le produit comme s'il s'agissait d'un jouet.
- Lorsque le produit est sous tension ou en cours de refroidissement, le produit et le câble d'alimentation doivent être placés dans un endroit hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation toucher des surfaces chaudes.
- N'introduisez jamais les mains mouillées dans les prises et le panneau de commande du produit.
- Le produit doit être connecté à une prise de terre, et il faut s'assurer qu'il est correctement inséré.
- Ne connectez jamais l'appareil à une minuterie externe, sous peine de danger.
- Ne placez jamais l'appareil sur ou à proximité d'un matériau combustible comme une nappe, un rideau, etc.
- Ne placez jamais l'appareil contre un mur ou d'autres produits. Il doit y avoir au moins 10 cm d'espace libre à l'arrière, sur les côtés gauche et droit et sur la partie supérieure du produit. Ne placez pas d'objets sur le produit.
- N'utilisez jamais le produit à des fins autres que celles illustrées dans le manuel.
- Une personne doit surveiller le produit pendant son fonctionnement.
- Pendant friture sans graisse, de la vapeur à haute température est émise par la sortie d'air. Les mains et le visage doivent être éloignés de la vapeur et de la sortie d'air. Il faut également faire attention à la vapeur et à l'air chauds lorsque l'on éloigne la friteuse du produit.
- Lors de l'utilisation de l'appareil, la surface en contact peut devenir très chaude.
- Si l'appareil fume, débranchez-le immédiatement. Éloignez la friteuse de l'appareil une fois qu'il s'arrête de fumer.
- Ne touchez jamais la zone de sortie d'air lorsque l'appareil est en marche ; attention aux surfaces chaudes.

III. Remarque

- Placez le produit sur une surface plane, à niveau et stable.
- Le produit est limité à un usage domestique normal. Il ne doit pas être utilisé dans les salles à manger

des magasins, des bureaux, des fermes ou d'autres environnements de travail. Il ne doit pas être utilisé par les clients dans les hôtels, les motels, les chambres d'hôtes ou les salles de petit-déjeuner, ou dans d'autres hébergements.

- Si le client n'a pas utilisé le produit correctement, s'il l'a utilisé à des fins professionnelles ou semi-professionnelles ou s'il n'a pas suivi les instructions du manuel lors de l'utilisation, cette mauvaise utilisation annulera la garantie et nous ne serons pas responsables des dommages causés par ce type d'utilisation.
- Le produit doit être envoyé au centre de réparation autorisé par notre société pour être réparé. Ne réparez pas le produit vous-même, car cela annulera la garantie.
- Débranchez toujours l'appareil après l'avoir utilisé.
- Avant de traiter ou de nettoyer l'appareil, il faut le laisser refroidir pendant 30 minutes.
- Veillez à ce que les aliments frits présents dans l'appareil prennent une couleur dorée et non noire ou brune. Les parties brûlées doivent être éliminées.

IV. Fermeture automatique

- L'appareil est équipé d'une minuterie. Lorsque le compte à rebours atteint 0, l'appareil sonne et se ferme automatiquement.
- Pour fermer le produit manuellement, veuillez tourner le bouton dans le sens antihoraire sur 0.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirez tous les éléments d'emballage.
2. Retirez la colle et les étiquettes présents sur le produit.
3. Nettoyez soigneusement la cuve de friture et la grille avec de l'eau chaude, du détergent et une éponge non abrasive.
4. Nettoyez l'intérieur et l'extérieur du produit avec un chiffon humide et chaud.
5. La friteuse sans huile utilise la technologie du chauffage par air chaud. Ne versez jamais d'huile ou de graisse dans la friteuse.

PRÉPARATION DU FONCTIONNEMENT

1. Placez le produit sur une surface plane, uniforme et stable, ne mettez pas le produit sur une surface qui ne résiste pas à la chaleur.
2. Placez correctement la grille dans la cuve de la friteuse.
3. Ne versez jamais d'huile ou un autre liquide dans la cuve de la friteuse. Ne placez jamais d'objets sur l'ouverture d'entrée d'air de l'appareil, car cela empêcherait la circulation de l'air et réduirait l'effet du chauffage à air chaud.

UTILISATION DU PRODUIT

La friteuse peut être utilisée pour cuire de nombreux types d'aliments. Le manuel supplémentaire de préparation des aliments vous aidera à comprendre ce produit.

I. Instructions

1. Insérez la fiche dans la prise de courant mise à la terre.
2. Retirez avec la cuve de friture de la friteuse sans huile.
3. Placez les aliments dans la cuve de friture.

⚠ Remarque:

1. Placez la grille dans la cuve de la friteuse avant d'y mettre les aliments.
2. La quantité d'aliments ne doit jamais être trop ou trop peu importante, car cela peut affecter la qualité

finale de la friture.

3. Remplacez la plaque à friture dans la friteuse. (Remarque: Ne touchez pas la friteuse peu après l'avoir utilisée, pour éviter de s'ébouillanter. On ne peut déplacer la friteuse qu'en tenant la poignée).
 4. Réglez la température en appuyant sur le bouton de température. (Veuillez vous référer à la partie « Réglages » de ce chapitre.)
 5. Déterminez la durée de la cuisson des aliments. (Veuillez vous référer à la partie « Réglages » de ce chapitre.)
 6. Appuyez sur le bouton marche/arrêt, puis sur la minuterie pour déterminer le temps de cuisson. (Si le produit démarre avec des aliments froids, le temps de cuisson doit être prolongé de 3 minutes.) La minuterie commencera à décompter le temps de cuisson en fonction de la durée réglée. L'huile superflue des aliments sera recueillie au fond de la cuve de friture.
 7. Certains ingrédients doivent être retournés à mi-cuisson (voir la partie « Réglages » de ce chapitre). Pour retourner les aliments, tenez la poignée et retirez la cuve de friture du produit, puis procéder au retournement des aliments. Ensuite, Remplacez la cuve de friture dans la friteuse.
 8. La sonnerie du minuteur signifie que le temps réglé est écoulé. Retirez alors la cuve de friture de l'appareil et posez-la sur une surface résistante à la chaleur.
- ⚠ Remarque:** vous pouvez également fermer l'appareil manuellement lorsqu'il fonctionne. Pour cela, appuyez sur le bouton temps de cuisson pour le mettre à 0.
9. Vérifiez que les aliments sont cuits à point. Si les aliments doivent être cuits davantage, insérez la cuve de friture dans l'appareil et réglez la minuterie sur quelques minutes supplémentaires.
 10. Ne renversez pas la cuve de friture, car l'huile superflue accumulée au fond de la cuve s'écoulerait sur les aliments. Après la cuisson avec la friteuse sans huile, la cuve de friture et les aliments sont encore très chauds, évitez de vous ébouillanter, ne touchez pas directement les aliments avec les mains. En fonction des différents types d'aliments utilisés dans la friteuse, des jets de vapeur peuvent sortir de la friteuse.
 11. Utilisez des pinces pour retirer les aliments de la cuve de friture et placez-les dans des bols ou des assiettes.
 12. Une fois la cuisson d'une quantité d'aliments terminée, la friteuse peut commencer à cuire d'autres aliments à tout moment.

II. Réglages

Le tableau suivant vous aidera à choisir les réglages de base pour les aliments que vous souhaitez cuire.

⚠ Remarque:

- N'oubliez pas que ces paramètres ne sont qu'une référence.
- Les aliments diffèrent en fonction de leur origine, leur taille, leur forme et marque, nous ne pouvons pas garantir de fournir les meilleurs réglages pour vos aliments.
- Comme la technologie de renouvellement rapide de l'air permet de réchauffer immédiatement l'air à l'intérieur du produit, le retrait de la friteuse en cours de fonctionnement n'affectera que très peu le processus de cuisson.

III. Remarque

1. Par rapport aux aliments de plus grande taille, les aliments de petite taille nécessitent un temps de cuisson moins long.
2. En cas de quantité plus importante d'aliments, le temps de cuisson n'augmentera que légèrement, et en cas de quantité moins importante d'aliments, le temps de cuisson ne diminuera que légèrement.
3. Au cours de la cuisson, le retournement des aliments de petite taille peut favoriser l'effet final de la cuisson et les aider à frire de manière régulière.
4. En ajoutant une petite quantité d'huile aux pommes de terre fraîches, les aliments peuvent devenir plus croustillants. Après avoir ajouté l'huile, laissez reposer les aliments pendant plusieurs minutes avant de les frire dans la friteuse.
5. Ne faites jamais cuire dans la friteuse des aliments à forte teneur en huile, comme des saucisses, etc.

6. Les collations pouvant être cuites au four peuvent également être cuites dans la friteuse.
7. Pour la cuisson des frites, le poids idéal des aliments est de 250 g.
8. Les sandwichs peuvent être préparés rapidement et facilement à l'aide d'une pâte préfermentée. Par rapport à la pâte faite maison, la pâte préfermentée nécessite un temps de cuisson plus court.
9. Vous pouvez également utiliser la friteuse pour réchauffer les aliments. Pour réchauffer les aliments, réglez la température sur 150 °C, le temps de cuisson maximum est de 10 minutes.

IV. Pommes de terre et frites

Type	Quantité minimale/ maximale d'aliments	Temps (minutes)	Température (°C)	Retourne-ment	Informations complé-mentaires
Frites surgelées fines	200-650	12-28	200	Retourne-ment	-
Frites surgelées grosses	200-650	12-28	200	Retourne-ment	-
Frites maison (8*8 mm)	200-550	18-28	180	Retourne-ment	Ajout d'une demi-cuillère d'huile
Pommes de terre et frites maison	200-550	18-25	180	Retourne-ment	Ajout d'une demi-cuillère d'huile
Röstis	350	15-21	180	-	-
Pommes de terre au beurre	550	18-25	180	-	-

V. Viande

Type	Quantité minimale/ maximale d'aliments	Temps (minutes)	Température (°C)	Retourne-ment	Informations complé-mentaires
Beefsteak	100-450	8-19	180	Retourne-ment	-
Côtelette de porc	100-450	10-18	180	Retourne-ment	-
Hamburger	100-450	7-21	180	Retourne-ment	Ajout d'une demi-cuillère d'huile
Feuilletés de saucisse	100-450	13-18	200	Retourne-ment	Ajout d'une demi-cuillère d'huile
Pilon de poulet	100-450	18-28	180	Retourne-ment	Ajout d'une demi-cuillère d'huile

Blanc de poulet	100-450	10-25	180	-	-
-----------------	---------	-------	-----	---	---

VI. Collations

Type	Quantité minimale/ maximale d'aliments	Temps (minutes)	Température (°C)	Retourne-ment	Informations complé-mentaires
Rouleau de printemps	100-450	8-15	200	Retourne-ment	Ajout de 1/4 de cuillère d'huile
Nuggets de poulet surgelés	100-450	6-18	200	Retourne-ment	Ajout d'une demi-cuillère d'huile
Tranches de poisson à frire surgelées	100-450	6-18	200	-	Ajout d'une demi-cuillère d'huile
Snack surgelé au fromage pané	100-450	8-18	200	-	Ajout d'une demi-cuillère d'huile
Légumes	100-450	18	180	-	-

⚠ Remarque: si la friteuse démarre avec des aliments froids, le temps de cuisson doit être prolongé de 3 minutes.

VII. Faire des frites maison

- Pour obtenir un effet optimal, nous vous conseillons d'utiliser des frites précuites (par exemple, des frites surgelées).
- Pour préparer des frites vous-même, suivez les étapes ci-dessous.
 1. Épluchez les pommes de terre et coupez-les en petits morceaux.
 2. Faites tremper les frites dans un bol pendant au moins 20 minutes, sortez-les et égouttez-les sur du papier pour les utiliser dans la chambre de cuisson.
 3. Versez de l'huile d'olive dans un bol à l'aide d'une cuillère, mettez les frites dans le bol et mélangez-les, jusqu'à ce que toutes les frites soient huilées uniformément.
 4. Retirez les frites du bol avec vos mains ou des ustensiles de cuisine, en laissant l'huile superflue dans le bol. Versez ensuite les pommes de terre dans la cuve de friture.

⚠ Remarque:

1. Placez la grille dans la cuve de friture avant d'y mettre les frites.
2. Ne versez pas toutes les frites dans la cuve de friture en une seule fois, afin d'éviter que trop d'huile ne s'accumule au fond à la fin.
3. Faites frire les frites en suivant les instructions de ce chapitre.

NETTOYAGE

- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
- la grille et le produit sont tous recouverts d'une couche de peinture antiadhésive. N'utilisez pas

d'ustensiles de cuisine métalliques ou de produits de nettoyage abrasifs pour nettoyer l'appareil, car cela endommagerait la couche de peinture antiadhésive.

1. Débranchez la fiche de la prise de courant et laissez l'appareil refroidir.
2. Utilisez un chiffon humide pour frotter la partie extérieure de l'appareil.
3. Nettoyez la cuve de friture ou la grille avec de l'eau chaude, du détergent et une éponge non abrasive ; ajoutez de l'eau chaude et du détergent dans la cuve. Placez la grille dans la cuve, puis laissez tremper la cuve et la grille pendant 10 minutes.
4. Nettoyez l'intérieur du produit avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive.
5. Utilisez une brosse de nettoyage pour nettoyer les éléments chauffants, balayer les résidus alimentaires.
6. Effectuez le nettoyage de l'ouverture d'entrée et de sortie d'air à l'aide d'une brosse propre en temps voulu, de manière à ne pas affecter le flux d'entrée et de sortie d'air.

RANGEMENT

1. Débranchez le produit et laissez-le refroidir complètement.
2. Veillez à ce que tous les composants soient nettoyés et séchés.
3. Remettez le câble d'alimentation en place.

GARANTIE ET SERVICES

- Si vous avez besoin de services de maintenance ou de réparations, ou si vous avez des doutes, vous pouvez communiquer avec le centre d'assistance local.
- S'il n'y a pas de centre d'assistance à la clientèle près de chez vous, vous pouvez contacter votre revendeur local.

DYSFONCTIONNEMENT ET MÉTHODE DE TRAITEMENT

Problème	Causes possibles	Méthode de résolution
La friteuse ne fonctionne pas.	1. La fiche de l'appareil n'est pas insérée dans la prise de courant. 2. L'utilisateur n'a pas réussi à régler la minuterie.	Insérez la fiche dans la prise de courant mise à la terre. Appuyez sur le bouton de la minuterie pour régler le bon temps de cuisson, puis mettez sous tension.
Les aliments cuits dans la friteuse ne sont pas assez mûrs	1. Trop d'aliments sont présents dans la cuve de friture. 2. La température de chauffage défini est trop faible. 3. Le temps de cuisson est trop court.	1. Placez les aliments dans la cuve de friture en petites quantités. En petites quantités, la friture est mieux répartie. 2. Appuyez sur le bouton température pour régler la température souhaitée (voir la partie « Réglages » dans le chapitre « Utilisation de ce produit »). 3. Appuyez sur le bouton temps de cuisson pour déterminer le temps de cuisson (voir la partie « Réglages » dans le chapitre « Utilisation de ce produit »).

Les aliments sont frits de manière irrégulière dans la friteuse.	Certains aliments doivent être retournés pendant la cuisson.	Si certains aliments sont posés sur le dessus ou joints à d'autres aliments (par exemple, des frites), ils doivent être retournés pendant la cuisson (voir la partie « Réglages » dans le chapitre « Utilisation de ce produit »).
La collation frite sortant de la friteuse n'est pas croustillante	La collation frite que vous avez choisie doit être cuite dans une friteuse traditionnelle.	Vous pouvez choisir la collation au four, ou vous pouvez ajouter de l'huile sur la collation pour augmenter son croustillant.

De la fumée blanche est émise du produit.	1. Vous cuisez des aliments avec contenu élevé en huile. 2. La saleté de l'huile de la dernière utilisation reste à l'intérieur de la cuve de friture.	1. Lorsque vous faites cuire des aliments à forte teneur en huile dans la friteuse, une grande quantité de vapeurs d'huile s'infiltrent dans la cuve de friture. L'huile produira des fumées blanches et la cuve de friture sera peut-être plus chaude que d'habitude. Mais cela n'affectera pas le résultat final de la cuisson. 2. Fumée blanche produite par le chauffage de l'huile et de la graisse à l'intérieur de la friteuse. Veuillez à nettoyer la cuve de friture après chaque utilisation.
Les frites fraîches ne sont pas frites uniformément dans la friteuse.	Vous n'avez pas fait tremper les frites correctement avant de les frire.	Utilisez des pommes de terre fraîches et suivez les instructions du chapitre « Faire des frites soi-même ».
Les frites sortant de la friteuse ne sont pas croustillantes.	Le degré de croustillance dépend de la teneur en huile et en humidité des frites.	1. Assurez-vous d'égoutter correctement les frites avant d'y ajouter de l'huile. 2. En coupant les frites en plus petits morceaux, on peut les rendre plus légères et plus croustillantes. 3. Les frites peuvent être rendues plus légères et plus croustillantes en y ajoutant une petite quantité d'huile.

GARANTIE DU PRODUIT

Cher client,

Nous vous remercions d'avoir choisi nos produits et partageons votre engagement envers la qualité et les performances exceptionnelles. Pour garantir de vous offrir la meilleure expérience possible, nous proposons une garantie limitée couvrant les défauts de fabrication et de fonctionnement pour la période suivante:

Période de garantie:

Conformément aux lois applicables dans le pays de vente.

Couverture de la garantie:

Cette garantie couvre les défauts de fabrication et de fonctionnement, mais n'inclut pas les ruptures, les pertes, l'usure normale ou les problèmes résultant d'une utilisation inappropriée. Veuillez contacter nos techniciens pour vérifier si votre cas est couvert.

Procédure pour faire valoir la garantie ou demander un remplacement:

Cas de garantie:

Veuillez contacter notre équipe de support technique via le formulaire sur le lien QR suivant et sélectionner "Retours, Remboursements et Garantie".
(<https://support.bergnergroup.com/support/s/?language=fr>)



Les informations suivantes vous seront demandées:

- ✓ Nom complet.
- ✓ Adresse complète : Code postal - Pays - État.
- ✓ Numéro de téléphone de contact et adresse e-mail.
- ✓ Détails précis du cas de garantie.
- ✓ Photo du reçu d'achat.
- ✓ Images détaillées du produit et, le cas échéant, de la partie endommagée.

Dans la section Informations sur le produit, vous devrez spécifier:

- ✓ Date d'achat.
- ✓ Description du produit.
- ✓ Comment le produit a été acquis.
- ✓ Magasin.
- ✓ Point de vente.
- ✓ Référence du produit (si disponible, elle se trouve sur le code-barres).
- ✓ Description du défaut.

Avec ces informations, nous vous offrirons une assistance personnalisée et traiterons votre garantie.

Législation applicable:

Ce processus de garantie est soumis aux lois et réglementations pertinentes. Tout litige lié à cette garantie sera réglé par les tribunaux compétents.

Nous apprécions votre confiance en nos produits et nous nous engageons à vous offrir le meilleur service possible. Si vous avez besoin d'aide supplémentaire ou avez des questions, n'hésitez pas à contacter notre équipe de support technique.

Cette garantie internationale de Bergner Europe S.L. n'affecte pas les droits légaux du consommateur ni leur exclusion. Elle s'applique également au détaillant où le produit a été acheté. En plus des droits légaux, cette garantie confère au consommateur des droits spécifiques supplémentaires.

Cordialement,

Bergner Europe S.L.

DÉCLARATION EU DE CONFORMITÉ

Nous, **Bergner Europe S.L.**

Adresse: Ctra. del Aeropuerto Km. 4, Edificio San Lamberto, Planta 3, 50011 Zaragoza, España

Concernant les produits ci-dessous:

Bergner Europe S.L. Référence.:

SH-6930

Description du produit:

Friteuse à air • 220-240V~; 50-60Hz; 1450W • 3.8L



L'objet de la déclaration décrite ci-dessus est conforme à la législation d'harmonisation de l'Union pertinente sur la base des rapports de test suivants et des numéros de certificat, sous la responsabilité du fabricant.

Signé par:
Bergner Europe S.L.

ÍNDICE

Introdução	-----	75
Antes de usar o produto	-----	75
Ícones de informação	-----	76
Breve introdução	-----	77
Instruções gerais (imagem 1)	-----	77
Diagrama do circuito (imagem 2)	-----	77
Atenção	-----	78
Antes da primeira utilização	-----	79
Preparar-se para a utilização	-----	79
Utilizar este produto	-----	79
Limpeza	-----	82
Armazenamento	-----	83
Garantia e reparação	-----	83
Resolução de problemas	-----	83
Garantia do produto	-----	85
Declaração de conformidade da eu	-----	87



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.

INTRODUÇÃO

Obrigado por adquirir nosso produto da marca **SWISS HOME**.

Na Bergner Europe S.L., realizamos pesquisas, testes de laboratório e inovações em nossos produtos para fabricar produtos de alta qualidade e mais duráveis para nossos clientes.

Para descobrir todas as características do produto e aproveitar todas as vantagens dele, recomendamos que você visite nosso site.

ANTES DE USAR O PRODUTO

Para uso adequado, o usuário deve ler e compreender o manual do operador antes de usar o produto. Por favor, leia cuidadosamente estas informações importantes e mantenha-as para referência futura.

Por favor, lembre-se sempre de prestar atenção aos ícones informativos que aparecem na embalagem, no manual de instruções e/ou no próprio dispositivo. Para mais informações, consulte a seção informativa do manual de instruções.

Lembre-se de remover todos os materiais de embalagem e descartar todas as coberturas protetoras ou plásticos que possam estar incluídos com o produto. Recomendamos lavar as peças. Para instruções adequadas de lavagem, consulte as instruções de limpeza fornecidas pelo fabricante neste manual de instruções.



ATENÇÃO: Por favor, preste atenção e observe todos os avisos de segurança, instruções, ilustrações e dados técnicos fornecidos com este dispositivo.

O não cumprimento dos avisos de segurança e das instruções pode resultar em choque elétrico, incêndio e/ou lesões.

Este dispositivo pode ser utilizado por crianças e pessoas com diversas capacidades físicas, sensoriais ou mentais, ou falta de experiência e/ou conhecimento, desde que todas essas pessoas sejam supervisionadas ou tenham recebido instruções claras sobre como utilizar o dispositivo com segurança, bem como tenham compreendido todos os riscos associados à não observância das precauções de segurança relevantes em relação ao produto.

Antes de utilizar o produto, por favor, considere o seguinte:

- Não utilize o aparelho se o cabo estiver danificado.
- Mantenha sempre o aparelho fora do alcance das crianças.
- Não tente desmontar o aparelho. Se precisar de reparação, leve-o a um técnico autorizado.
- Não permita que a água entre no aparelho. Tenha cuidado extra se o aparelho precisar ser utilizado com água ou uma mistura de água.
- Não utilize o aparelho numa área onde as crianças possam facilmente aceder a ele, e não permita que as crianças utilizem o aparelho sozinhas.
- Não mova o aparelho quando houver uma panela ou frigideira sobre ele.
- Não modifique nem repare o aparelho por conta própria.
- Não coloque um pedaço de papel entre a panela ou frigideira e o aparelho, pois o papel pode queimar.
- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- A limpeza e a manutenção não devem ser realizadas por crianças, a menos que estejam

supervisionadas.

- O aparelho e os cabos de alimentação devem ser mantidos longe de crianças com menos de 8 anos, bem como de animais.

AVISOS IMPORTANTES. GUARDE PARA REFERÊNCIA.

Verifique se todos os itens incluídos estão dentro da caixa e verifique se cada componente não foi danificado durante o transporte. Se encontrar algum dano, não utilize o aparelho e entre em contato com o nosso serviço de atendimento ao cliente.

Remova todos os plásticos, adesivos ou proteções de transporte possíveis do aparelho. Não remova a placa de dados ou quaisquer advertências possíveis.

ÍCONES DE INFORMAÇÃO

ÍCONES DE PERIGO

Estes ícones indicam potenciais perigos. Leia atentamente os avisos de segurança e siga-os com cuidado.



ATENÇÃO: *Risco de lesão.*



AVISO: *Risco de danos materiais.*



CUIDADO: *Superfícies quentes!*



PERIGO: *Risco de choque elétrico.*

INFORMAÇÕES ADICIONAIS



Leia o manual de instruções antes de utilizar o aparelho.



Corrente alternada.



Seguro para contato com alimentos.

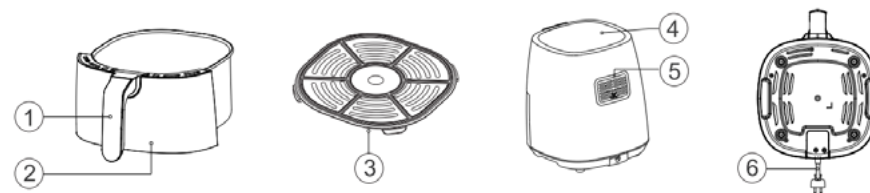
BREVE INTRODUÇÃO

Muito obrigado. Obrigado pela sua preferência pela nossa Air Fryer.

A nova Air Fryer irá ajudá-lo a cozinhar alimentos de um modo original e saudável.

A Air Fryer usa o princípio do ar quente, combinado com um ciclo de ar a alta velocidade (rápida mudança do ar), fornecendo um aquecimento abrangente. Assim, não precisa de adicionar óleo em grande parte dos alimentos. Com a nossa Air Fryer, terá um modo mais conveniente para preparar deliciosos alimentos, como bolos, biscoitos, etc.

INSTRUÇÕES GERAIS (IMAGEM 1)



1. Pega

2. Painel

3. Grelha

4. Entrada do ar

5. Saída do ar

6. Fio da alimentação

7. Painel de controlo

A. Botão de INICIAR/PARAR

B. Botão da temperatura/tempo

C. Botão de aumentar ou diminuir

D. Visor da temperatura/tempo

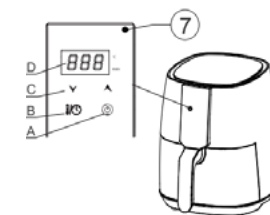
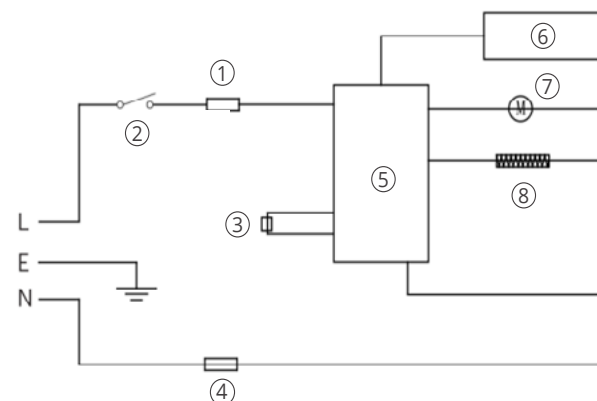


DIAGRAMA DO CIRCUITO (IMAGEM 2)



1. Fusível da temperatura

2. Microinterruptor

3. NTC

4. Fusível da temperatura

5. PCB DA ALIMENTAÇÃO

6. PCB DO CONTROLO

7. Motor

8. Bobina de aquecimento

ATENÇÃO

Antes de usar este produto, leia por completo o manual de instruções e guarde-o para futuras referências.

I. Perigo

- Não coloque o produto dentro de água nem lave com água corrente. Existem componentes elétricos e de aquecimento no produto.
- Não permita que água ou outros líquidos entrem no produto. Isso pode dar origem a um choque elétrico.
- Coloque sempre os alimentos na panela para fritar, evitando assim o contacto com os elementos de aquecimento.
- Enquanto o produto está a funcionar, não cubra a entrada ou saída do ar.
- Nunca verta óleo na Air Fryer. Isso pode dar origem a um incêndio.
- Não toque no interior do produto enquanto estiver a funcionar.

II. Aviso

- Antes de ligar o produto à alimentação, verifique se esta está de acordo com a potência nominal do produto.
- Se houver danos na ficha, fio ou no produto, pare de usar o produto.
- Se o fio da alimentação ficar danificado, para evitar perigos, ele tem de ser substituído pelos técnicos de reparação do fabricante, pelo departamento de reparação ou por um departamento semelhante.
- Este produto pode ser usado por crianças com mais de 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas ou mentais reduzidas se forem supervisionadas por uma pessoa responsável pela sua segurança durante a utilização do produto.
- Não permita que as crianças brinquem com o produto.
- Quando o produto estiver ligado ou estiver a arrefecer, coloque-o fora do alcance de crianças com menos de 8 anos de idade.
- Não permita que o fio da alimentação toque em superfícies muito quentes.
- Nunca toque com as mãos molhadas na ficha nem no painel de controlo do produto.
- O produto tem de ser ligado a uma tomada com ligação à terra, e a ficha tem de ser inserida corretamente.
- Nunca ligue o produto com um temporizador externo. Isso pode ser perigoso.
- Nunca coloque o produto em cima ou perto de material combustível, como uma toalha de mesa, cortinas, etc.
- Nunca encoste o produto contra a parede ou contra outros produtos. Deverá haver um espaço de, pelo menos, 10 cm em redor e na parte superior do produto. Não coloque nada em cima do produto.
- Nunca use o produto com outros intuitos para além dos apresentados no manual.
- O produto tem de ser supervisionado durante o funcionamento.
- Quando fritar sem gordura, será libertado vapor muito quente pelas 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 cuidado com o vapor quente quando mover a Air Fryer.
- Quando usar o produto, as superfícies deste podem ficar muito quentes.
- Se o produto libertar fumo, retire imediatamente a ficha da tomada. Retire a panela do produto após parar de libertar fumo.
- Nunca toque na área de saída do ar quando o produto estiver a funcionar. Tenha cuidado com a superfície quente.

III. Aviso

- Coloque o produto numa superfície estável e nivelada.
- O produto foi criado apenas para uso doméstico. Não deverá ser usado em lojas, escritórios, quintas e

outros ambientes de trabalho. Não deverá ser usado por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes de carácter residencial.

- Se o produto não for usado corretamente, ou se for usado para fins profissionais, ou se as instruções no manual não forem seguidas, a garantia será invalidada e não nos responsabilizamos por danos que sejam causados.
- O produto tem de ser enviado para um centro de reparação autorizado para que se proceda à reparação. Não tente reparar o produto. Isso invalida a garantia.
- Retire sempre a ficha da tomada após a utilização.
- Antes de proceder à limpeza e manutenção do produto, espere que ele arrefeça durante 30 minutos.
- Certifique-se de que os alimentos fritos ficam dourados e não pretos ou acastanhados. Elimine os pedaços queimados.

IV. Desligar automático

- O produto vem equipado com um temporizador. Quando a contagem decrescente do temporizador chegar a 0, o produto emite um som de aviso e desliga-se automaticamente.
- Para desligar o produto manualmente, rode o manípulo do temporizador no sentido inverso ao dos ponteiros do relógio para 0.

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

1. Retire todo o material de empacotamento.
2. Retire as fitas e etiquetas do produto.
3. Lave bem a panela de fritar e a grelha do grelhador com água quente, detergente e uma esponja não abrasiva.
4. Limpe o interior e exterior do produto com um pano ligeiramente embebido em água quente.
5. A Air Fryer usa a tecnologia de aquecimento através de ar quente. Nunca verta óleo nem gordura para dentro da Air Fryer.

PREPARAR-SE PARA A UTILIZAÇÃO

1. Coloque o produto numa superfície estável, nivelada e resistente ao calor.
2. Coloque a grelha do grelhador corretamente na panela de fritar.
3. Nunca verta óleo nem outros líquidos para dentro da panela. Nunca cubra as entradas do ar, pois isso evita o fluxo de ar e reduz o efeito do aquecimento com ar quente.

UTILIZAR ESTE PRODUTO

A Air Fryer pode ser usada para cozinhar vários tipos de alimentos. O manual fornecido para cozinhar alimentos irá ajudá-lo a compreender este produto.

I. Instruções

1. Insira a ficha na tomada.
2. Retire cuidadosamente a panela de fritar da Air Fryer.
3. Coloque os alimentos na panela de fritar.

Nota:

1. Coloque a grelha do grelhador na panela de fritar antes de colocar os alimentos na panela.
2. Não coloque alimentos em excesso nem muito poucos, pois isso pode afetar a qualidade final da fritura.
3. Volte a colocar a panela de fritar na Air Fryer. (Nota: Não toque na Air Fryer imediatamente após a operação pode queimar-se. Mova a Air Fryer segurando apenas pela pega.)

4. Ajuste a temperatura correta tocando no botão da temperatura. (Por favor, consulte a secção “Definições” neste capítulo.)
 5. Determine o tempo de cozedura dos alimentos. (Consulte a secção “Definições” neste capítulo.)
 6. Prima o botão de alimentação e depois o temporizador para definir o tempo de cozedura. (Se o produto começar a funcionar a frio, deverá permitir mais 3 minutos de funcionamento.) O temporizador começa a contagem decrescente de acordo com o tempo definido. O suco dos alimentos será recolhido no fundo da panela de fritar.
 7. Alguns ingredientes têm de ser virados a meio da cozedura (consulte a secção “Definições” neste capítulo.). Para virar os alimentos, segure a pega e retire a panela de fritar do produto. Depois, vire os alimentos. A seguir, volte a colocar a panela de fritar na Air Fryer.
 8. O temporizador emite um som a indicar que o tempo definido terminou. Retire a panela de fritar do produto e coloque-a numa superfície resistente ao calor.
- ⚠Nota:** também pode desligar o produto manualmente enquanto este estiver a funcionar. Para isso, coloque o botão do temporizador em “0”.
9. Verifique se os alimentos estão bem cozinhados. Se os alimentos precisarem de ser cozinhados durante mais tempo, volte a colocar a panela de fritar no produto e defina o temporizador para mais alguns minutos.
 10. Não vire a panela de fritar, pois isso fará com que os sucos e o óleo que se amontoou no fundo caiam em cima dos ingredientes. Após cozinhar com a Air Fryer, a panela de fritar e os alimentos estão muito quentes. Para evitar queimar-se, não toque nos alimentos diretamente com as mãos. De acordo com os diferentes tipos de alimentos na Air Fryer, esta poderá libertar algum vapor.
 11. Use uma pinça para retirar os alimentos da panela de fritar para uma bandeja ou pratos.
 12. Após terminar de cozinhar um lote de alimentos, pode começar imediatamente a cozinhar o lote seguinte de alimentos.

II. Definições

A tabela apresentada a seguir irá ajudá-lo a selecionar as definições básicas para os alimentos que deseje cozinhar.

⚠Nota:

- Lembre-se de que estas definições servem apenas de referência.
- Os alimentos diferem no fabricante, tamanho, forma e marca, não podemos garantir a melhor definição para os seus ingredientes.
- Como a tecnologia de mudança rápida de ar permite um aquecimento renovado do ar no interior do produto, retirar a panela de fritar da Air Fryer durante o funcionamento afeta bastante o processo de cozedura.

III. Nota

1. Compare com alimentos maiores. Os alimentos mais pequenos requerem menos tempo de cozedura.
2. Com uma maior quantidade de alimentos, o tempo de cozedura aumenta apenas um pouco. Com uma menor quantidade de alimentos, o tempo de cozedura diminui apenas um pouco.
3. Durante o processo de cozedura, virar pequenos alimentos pode alterar a cozedura final e ajudar a uniformizar a cozedura dos alimentos.
4. Ao adicionar uma pequena quantidade de óleo em batatas frescas, os alimentos podem ficar mais estaladiços. Após adicionar óleo, os alimentos deverão repousar durante alguns minutos antes de os fritar na Air Fryer.
5. Nunca cozinhe alimentos com elevado teor de óleo na Air Fryer, como salsichas, etc.
6. Os snacks que podem ser preparados num forno também podem ser preparados na Air Fryer.
7. O melhor peso para os alimentos ficarem bem estaladiços é de 250 g.
8. Pode preparar rapidamente sanduíches usando massa pré-fermentada. Relativamente à massa caseira, a massa pré-fermentada requer um tempo de cozedura mais curto.
9. Pode usar a Air Fryer para reaquecer os alimentos. Para reaquecer alimentos, defina a temperatura

para os 150 °C. O tempo máximo de cozedura é de 10 minutos.

IV. Batatas fritas

Tipo	Quantidade mínima/máxima de ingredientes	Tempo (minutos)	Temperatura (°C)	Virar	Informação adicional
Batatas fatiadas finas congeladas	200-650	12-28	200	Virar	-
Batatas fatiadas grossas congeladas	200-650	12-28	200	Virar	-
Batatas fritas caseiras (8x8 mm)	200-550	18-28	180	Virar	Adicione 1/2 colher de sopa de óleo
Batatas fritas fatiadas caseiras	200-550	18-25	180	Virar	Adicione 1/2 colher de sopa de óleo
Bolos de batata	350	15-21	180	-	-
Batatinhas cozidas	550	18-25	180	-	-

V. Carne

Tipo	Quantidade mínima/máxima de ingredientes	Tempo (minutos)	Temperatura (°C)	Virar	Informação adicional
Bife	100-450	8-19	180	Virar	-
Costeleta de porco	100-450	10-18	180	Virar	-
Hambúrguer	100-450	7-21	180	Virar	Adicione 1/2 colher de sopa de óleo
Rolos de salsicha	100-450	13-18	200	Virar	Adicione 1/2 colher de sopa de óleo
Pernas de frango	100-450	18-28	180	Virar	Adicione 1/2 colher de sopa de óleo

Peito de frango	100-450	10-25	180	-	-
-----------------	---------	-------	-----	---	---

VI. Snacks

Tipo	Quantidade mínima/máxima de ingredientes	Tempo (minutos)	Temperatura (°C)	Virar	Informação adicional
Rolinhos primavera	100-450	8-15	200	Virar	Adicione 1/4 de colher de sopa de óleo
Nuggets de frango congelados	100-450	6-18	200	Virar	Adicione 1/2 colher de sopa de óleo
Douradinhos congelados	100-450	6-18	200	-	Adicione 1/2 colher de sopa de óleo
Snacks de queijo congelados	100-450	8-18	200	-	Adicione 1/2 colher de sopa de óleo
Vegetais	100-450	18	180	-	-

⚠Nota: se a Air Fryer começar a funcionar a frio, deverá permitir mais 3 minutos de funcionamento.

VII. Preparar batatas fritas

- Para um melhor resultado, aconselhamos a utilizar batatas pré-fritas congeladas.
- Para preparar as batatas fritas, siga os passos apresentados abaixo:
 1. Descasque as batatas e corte-as em finas fatias.
 2. Coloque as batatas numa taça com água durante, pelo menos, 20 minutos, retire-as e seque-as em papel de cozinha.
 3. Verta azeite na taça com uma colher, coloque as batatas na taça e misture tudo até as batatas ficarem bem passadas por azeite.
 4. Retire as batatas da taça com as mãos ou com uma espátula, deixe o resto do azeite na taça. A seguir, coloque as batatas na panela de fritar.

⚠Nota:

1. Coloque a grelha do grelhador na panela de fritar antes de colocar as batatas na panela.
2. Não coloque todas as batatas na panela de fritar de uma só vez, para evitar que apareça muito óleo no fundo da panela de fritar.
3. Frite as batatas de acordo com as instruções neste capítulo.

LIMPEZA

- Limpe sempre o produto após a utilização.
- O interior da panela de fritar, grelha do grelhador e do produto está coberto por um revestimento antiaderente. Não use utensílios de metal ou produtos de limpeza abrasivos para proceder à limpeza, pois isso danifica o revestimento antiaderente.

1. Retire a ficha da tomada e deixe o produto arrefecer.

2. Use um pano húmido para passar a parte exterior do produto.
3. Limpe a panela de fritar ou a grelha do grelhador com água quente, detergente e uma esponja não abrasiva. Adicione água quente na panela de fritar com algum detergente. Coloque a grelha do grelhador na panela de fritar e deixe-as embeber durante 10 minutos.
4. Limpe o interior do produto com água quente e uma esponja não abrasiva.
5. Use uma escova de limpeza para limpar os componentes de aquecimento e eliminar os resíduos de alimentos.
6. Limpe com uma escova de limpeza as aberturas de entrada e saída do ar, para não afetar o fluxo do ar.

ARMAZENAMENTO

1. Retire a ficha da tomada e deixe o produto arrefecer por completo.
2. Certifique-se de que todos os componentes estão limpos e secos.
3. Enrole o fio da alimentação.

GARANTIA E REPARAÇÃO

- Se precisar de proceder a serviços ou reparação, ou se tiver dúvidas, contacte o centro de apoio ao cliente local.
- Se não houver um centro de apoio ao cliente perto de si, pode contactar o seu revendedor.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Possíveis causas	Resolução
A Air Fryer não funciona.	1. Certifique-se de que a ficha da alimentação está bem inserida na tomada. 2. Não definiu o temporizador.	Insira a ficha na tomada. Toque no botão do temporizador para definir o tempo adequado para cozinhar. Depois, ligue a energia.
Os alimentos não ficam bem cozinhados.	1. Há demasiados ingredientes na panela de fritar. 2. A temperatura de aquecimento está muito baixa. 3. O tempo de cozedura é muito curto.	1. Coloque os alimentos na panela de fritar em pequenas quantidades. Em pequenas quantidades, a fritura fica mais uniforme. 2. Toque no botão da temperatura para definir a temperatura desejada (consulte “Definições” no capítulo “Utilização do produto”). 3. Toque no botão do temporizador para definir o tempo de cozedura (consulte “Definições” no capítulo “Utilização do produto”).

Os alimentos não ficam cozinhados uniformemente na Air Fryer.	Alguns alimentos têm de ser virados durante o processo de cozedura.	Se alguns alimentos ficarem por cima ou colados a outros alimentos (por exemplo, as batatas fritas), estes têm de ser virados no processo de cozedura (consulte “Definições” no capítulo “Utilização do produto”).
Os snacks não ficam estaladiços.	Os snacks têm de ser cozinhados numa fritadeira tradicional.	Pode levar os snacks ao forno ou pode adicionar algum óleo para que fiquem mais estaladiços.
Sai fumo branco do produto.	1. Está a cozinhar alimentos com elevado teor de óleo. 2. Restos de óleo da última fritura ainda se encontram no fundo da panela de fritar.	1. Quando estiver a cozinhar alimentos com elevado teor de óleo na Air Fryer, aparecerá muito fumo do óleo na panela de fritar. O óleo dará origem a fumo branco, e a panela de fritar pode ficar mais quente do que o habitual. Mas isto não afeta o resultado final dos alimentos. 2. O fumo branco é produzido pelo aquecimento do óleo e gordura no interior da Air Fryer. Certifique-se de que limpa o depósito de fritar após cada utilização.
As batatas fritas frescas não ficam fritas uniformemente na Air Fryer.	Não embebeu corretamente as batatas fritas em água antes de as fritar.	Use batatas novas e siga as instruções no capítulo “Preparar batatas fritas”.
As batatas fritas não ficam estaladiças.	Tudo depende do óleo e humidade existente nas batatas fritas.	1. Certifique-se de que seca as batatas corretamente antes de adicionar o óleo. 2. Ao cortar as batatas mais pequenas, elas podem ficar mais leves e estaladiças. 3. As batatas fritas podem ficar mais leves e estaladiças se adicionar uma pequena quantidade de óleo sobre elas.

GARANTIA DO PRODUTO

Prezado cliente,

Agradecemos por escolher nossos produtos e compartilhamos do seu compromisso com a qualidade e o desempenho excepcional. Para garantir que possamos proporcionar a melhor experiência possível, oferecemos uma garantia limitada que cobre defeitos de fabricação e funcionamento pelo período seguinte:

Período de garantia:

Conforme as leis aplicáveis no país de venda.

Cobertura da garantia:

Esta garantia cobre defeitos de fabricação e funcionamento, mas não cobre quebras, perdas, desgaste normal ou problemas decorrentes de uso inadequado. Por favor, entre em contato com nossos técnicos para verificar se o seu caso está coberto.

Procedimento para acionar a garantia ou solicitar uma substituição:

Caso de garantia:

Por favor, entre em contato com nossa equipe de suporte técnico através do formulário no seguinte link QR e selecione "Devoluções, Reembolsos e Garantia". (https://support.bergnergroup.com/support/s/?language=en_US)



Serão solicitadas as seguintes informações:

- ✓ Nome completo.
- ✓ Endereço completo: Código Postal - País - Estado.
- ✓ Número de telefone de contato e e-mail.
- ✓ Detalhes precisos do caso de garantia.
- ✓ Foto do recibo de compra.
- ✓ Imagens detalhadas do produto e, se aplicável, da parte danificada.

Na seção Informações do produto, você deverá especificar:

- ✓ Data da compra.
- ✓ Descrição do produto.
- ✓ Como o produto foi adquirido.
- ✓ Loja.
- ✓ Ponto de venda.
- ✓ Referência do produto (se disponível, está no código de barras).
- ✓ Descrição do defeito.

Com essas informações, ofereceremos um atendimento personalizado e processaremos sua garantia.

Legislação aplicável:

Este processo de garantia está sujeito às leis e regulamentações pertinentes. Qualquer disputa relacionada a esta garantia será resolvida pelos tribunais competentes.

Valorizamos sua confiança em nossos produtos e nos esforçamos para fornecer o melhor serviço possível. Se precisar de mais ajuda ou tiver alguma dúvida, não hesite em entrar em contato com nossa equipe de suporte técnico.

Esta garantia internacional da Bergner Europe S.L. não afeta os direitos legais do consumidor nem sua exclusão. Também se aplica ao varejista onde o produto foi adquirido. Além dos direitos legais, esta garantia concede ao consumidor direitos específicos adicionais.

Atenciosamente,

Bergner Europe S.L.

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE DA EU

Nós, **Bergner Europe S.L.**

Endereço: Ctra. del Aeropuerto Km. 4, Edificio San Lamberto, Planta 3, 50011 Zaragoza, España

Referente aos seguintes produtos:

Bergner Europe S.L. Referência.:

SH-6930

Descrição do produto:

Fritadeira a ar • 220-240V~; 50-60Hz; 1450W •
3.8L



O objeto da declaração descrita acima está em conformidade com a legislação de harmonização da união relevante com base nos seguintes relatórios de teste e números de certificado, sob responsabilidade do fabricante.

Assinado por:
Bergner Europe S.L.

CUPRINS

Introducere	89
Înainte de utilizarea produsului	89
Pictograme de informare	90
Introducere	91
Instrucțiuni generale (figura 1)	91
Instrucțiuni generale (figura 2)	91
Atenție	92
Înainte de prima utilizare	93
Pregătire	93
Utilizarea dispozitivului	93
Curățare	95
Depozitarea	96
Rezolvarea problemelor	96
Certificat de garanție	97
Declarație de conformitate ue	101



Acest marcaj indică faptul că acest produs nu trebuie aruncat împreună cu alte deșeuri menajere în întreaga UE. Pentru a preveni posibilele daune aduse mediului sau sănătății umane prin eliminarea necontrolată a deșeurilor, reciclați-le în mod responsabil pentru a promova reutilizarea durabilă a resurselor materiale. Pentru a returna dispozitivul folosit, vă rugăm să utilizați sistemele de returnare și colectare sau contactați comerciantul de unde a fost achiziționat produsul. Ei pot lua acest produs pentru reciclare sigură pentru mediu.

INTRODUCERE

Vă mulțumim pentru achiziționarea produsului nostru **SWISS HOME**.

La Bergner Europe S.L., efectuăm cercetări, teste de laborator și inovații asupra produselor noastre pentru a fabrica produse de înaltă calitate și mai durabile pentru clienții noștri.

Pentru a descoperi toate caracteristicile produsului și a beneficia de toate avantajele sale, vă recomandăm să vizitați site-ul nostru.

ÎNAINTE DE UTILIZAREA PRODUSULUI

Pentru o utilizare corectă, utilizatorul trebuie să citească și să înțeleagă manualul de utilizare înainte de a utiliza produsul. Vă rugăm să citiți cu atenție aceste informații importante și să le păstrați pentru consultare ulterioară.

Vă rugăm să nu uitați să țineți cont întotdeauna de pictogramele informative care apar pe ambalaj, manualul de instrucțiuni și/sau dispozitivul în sine. Pentru mai multe informații, consultați secțiunea de informații din manualul de instrucțiuni.

Nu uitați să îndepărtați toate materialele de ambalare și să aruncați orice capace de protecție sau materiale plastice care pot fi incluse cu produsul. Vă recomandăm să spălați piesele. Pentru instrucțiuni adecvate de spălare, consultați instrucțiunile de curățare furnizate de producător în acest manual de instrucțiuni.



ATENȚIE: Vă rugăm să acordați o atenție deosebită și să respectați toate avizele de siguranță, instrucțiunile, ilustrațiile și datele tehnice furnizate cu acest dispozitiv.

Nerespectarea notificărilor și instrucțiunilor de siguranță poate duce la electrocutare, incendiu și/sau vătămare.

Acest dispozitiv poate fi utilizat de copii și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale diferite sau cu lipsă de experiență și/sau cunoștințe, cu condiția ca toate aceste persoane să fie supravegheate sau să fi primit instrucțiuni clare cu privire la modul de utilizare a dispozitivului în condiții de siguranță, precum și să fi înțeles toate riscurile asociate cu nerespectarea precauțiilor de siguranță relevante privind produsul.

Vă rugăm, înainte de a utiliza produsul, să luați în considerare următoarele:

- Nu utilizați aparatul în cazul în care cablul este deteriorat.
- Nu țineți aparatul la îndemâna copiilor.
- Nu încercați să demontați aparatul. Dacă trebuie reparat, duceți-l la un tehnician autorizat.
- Nu permiteți pătrunderea apei în aparat. Acordați atenție sporită dacă aparatul trebuie utilizat cu apă sau cu un amestec de apă.
- Nu folosiți aparatul într-o zonă în care copiii îl pot accesa cu ușurință și nu permiteți copiilor să folosească aparatul singuri.
- Nu mutați aparatul când se află pe el o tigaie sau o oală.
- Nu modificați sau reparați singur aparatul.
- Nu așezați o bucată de hârtie între tigaie sau oală și aparat deoarece hârtia poate lua foc.
- Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul.
- Curățarea și întreținerea nu trebuie să fie efectuate de copii decât dacă sunt supravegheați.
- Aparatul și cablurile de alimentare trebuie ținute departe de copii sub 8 ani, precum și de animale.

NOTIFICĂRI IMPORTANTE. PĂSTRAȚI PENTRU REFERINȚĂ.

Verificați dacă toate articolele incluse sunt în cutie și verificați dacă fiecare componentă nu a fost deteriorată în timpul transportului. Dacă găsiți orice deteriorare, nu utilizați aparatul și contactați serviciul nostru pentru clienți.

Îndepărtați eventualele materiale plastice, autocolante sau protecții de transport de pe aparat. Nu îndepărtați plăcuța cu date sau eventualele avertismente.

PICTOGRAME DE INFORMARE

ICOANE DE PERICOL

Aceste pictograme indică pericole potențiale. Citiți avertismentele de siguranță și urmați-le cu atenție.



ATENȚIE: Risc de rănire.



AVERTISMENT: Risc de deteriorare a proprietății.



ATENȚIE: Suprafețe fierbinți!



PERICOL: Risc de electrocutare.

INFORMAȚII SUPLIMENTARE



Citiți manualul de instrucțiuni înainte de a utiliza aparatul.



Curent alternativ.

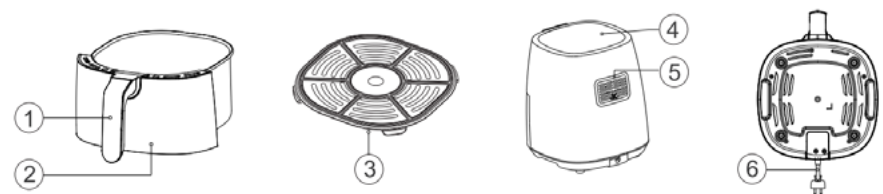


Produs certificat a intra în contact cu alimentele.

INTRODUCERE

Va mulțumim pentru achiziția acestui aparat. Acest aparat va va ajuta sa gatiti alimentele si antreurile intr-o maniera mai sanatoasa. Friteuza aplica principiul aerului cald cu rotirea aerului în viteza, care va garanta incalzirea uniforma si gatirea fara adaugare de ulei.

INSTRUCȚIUNI GENERALE (FIGURA 1)



1. Maner

2. Coș

3. Grătar

4. Orificiu admisie aer

5. Orificiu evacuare aer

6. Cablul de alimentare

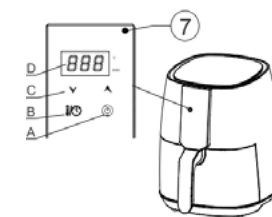
7. Panou control

A. Buton Pornit/Oprit.

B. Buton Temperatura/Timp

C. Butoane crestere si scadere

D. Display Temperatura/Timp.



INSTRUCȚIUNI GENERALE (FIGURA 2)

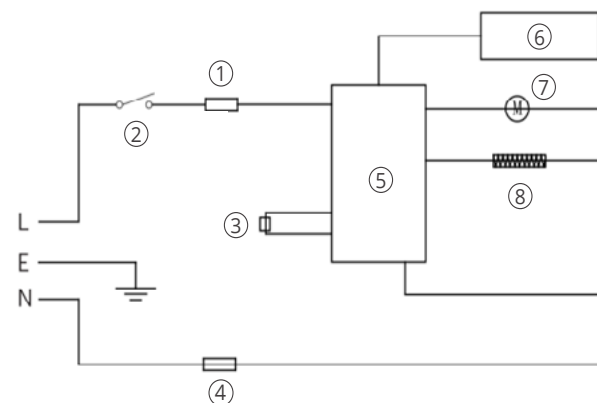


Diagrama circuit:

1. Siguranta temperatura

2. Microîntrerupător

3. NTC

4. Siguranta temperatură

5. Putere PCB

6. Control PCB

7. Motor

8. Bobina incalzire

ATENȚIE

Citiți cu atenție aceste instrucțiuni înainte de a utiliza dispozitivul și păstrați-le pentru referințe ulterioare.

I. Pericol

- Nu scufundați produsul în apă și nu îl spălați sub robinet, deoarece există componente electrice și de încălzire în produs.
- Evitați pătrunderea lichidelor în aparat pentru a evita șocurile electrice sau scurtcircuitarea.
- Asigurați-vă că toate ingredientele sunt întotdeauna în coș pentru a evita contactul cu elementul de încălzire.
- Nu acoperiți orificiul de admisie a aerului și orificiul de evacuare a aerului atunci când aparatul este în funcțiune.
- Nu turnați niciodată ulei în friteuză, deoarece acest lucru ar putea provoca un incendiu.
- Nu atingeți interiorul dispozitivului în timp ce acesta este în funcțiune.

II. Avertizare

- Verificați dacă tensiunea specificată pe dispozitiv se potrivește cu tensiunea sursei locale.
- Dacă ștecherul, cablul de alimentare sau alte componente sunt deteriorate, Nu utilizați dispozitivul.
- Nu contactați o persoană neautorizată pentru a înlocui sau repara un cablu electric deteriorat.
- Acest aparat poate fi utilizat de copii cu vârsta de peste 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse ori lipsite de experiență și cunoștințe dacă sunt supravegheate sau li s-au acordat instrucțiuni cu privire la utilizarea aparatului într-un mod sigur și înțeleg pericolele implicate.
- Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul.
- Când produsul este în priză sau se răcește, nu trebuie să fie lăsat la îndemana copiilor sub 8 ani.
- Țineți cablul de alimentare departe de o suprafață fierbinte.
- Nu conectați niciodată aparatul cu mâna udă.
- Asigurați-vă că aparatul este conectat la o priză de alimentare cu împământare. Asigurați-vă întotdeauna că ștecherul este introdus corect în priză.
- Nu conectați aparatul la un temporizator extern.
- Nu așezați produsul pe sau lângă materiale inflamabile, cum ar fi fețe de masă sau perdele.
- Nu așezați produsul pe un perete sau pe un alt aparat. Lăsați un spațiu de minimum 10 cm în spate și pe lateral și 10 cm pe partea superioară a acestuia.
- Nu folosiți produsul în alt scop decât cel destinat în manual.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- În timpul prăjirii fără grăsime, se va degaja abur prin supapă. Țineți fața sau mainile departe de acesta, și manevrați cu grijă coșul aparatului.
- În timpul utilizării, suprafața poate deveni foarte fierbinte.
- Dacă produsul ia foc în timpul utilizării, scoateți-l imediat din priză. După ce produsul nu mai fumează, îndepărtați coșul.

III. Notă

- Așezați produsul pe o suprafață dreaptă, plană și stabilă.
- Acest produs este numai pentru uz casnic. Este posibil să nu fie potrivit pentru utilizare în siguranță în bucătăriile corporative, ferme, moteluri și alte zone nerezidențiale.
- Dacă nu utilizați corect produsul, sau se va folosi în alte scopuri decât cele casnice, garanția acestuia nu mai este valabilă.
- Nu reparați singuri produsul, apălați la centre specializate. Garanția se anulează în cazul în care se repară de către persoane neautorizate.
- Deconectați aparatul de la priza de perete pentru a-l răci. Acesta necesită aproximativ 30 de minute ca să se răcească, pentru a-l curăța sau atinge în siguranță.
- Culoarea preparatului trebuie să fie aurie, nu maro sau neagră. Aruncați părțile care sunt arse.

IV. Oprere automată

- Aparatul este echipat cu un temporizator încorporat și se oprește automat după terminarea numărătoarei. Puteți opri manual aparatul apăsând butonul temporizatorului, pentru a-l readuce la zero.

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

1. Îndepărtați toate materialele de ambalare, autocolantele sau etichetele.
2. Curățați coșul cu apă fierbinte, detergent și bureți neabrazivi.
3. Ștergeți interiorul și exteriorul cu o cârpă de vase umedă.
4. Aparatul folosește tehnologia încălzirii cu aer cald. Nu turnați niciodată ulei sau grăsime în friteuza cu aer cald.

PREGĂTIRE

1. Așezați aparatul pe o suprafață stabilă, orizontală, plană și rezistentă la căldură.
2. Așezați corect grătarul în coșul aparatului.
3. Nu puneți ulei sau alt lichid în friteuză. Nu acoperiți gaura de ventilație, pentru a nu reduce efectul aerului cald.

UTILIZAREA DISPOZITIVULUI

Friteuza poate fi utilizată pentru prepararea numeroaselor tipuri de mâncare. Găsiți exemple în acest manual.

I. Instrucțiuni:

1. Băgați în priză.
2. Scoateți cu grijă coșul din aparat.
3. Adăugați ingredientele în coșul aparatului.

▲ NOTĂ:

1. Așezați cu grijă grătarul în coș înainte de a pune ingredientele și glisați coșul înapoi în dispozitiv.
2. Puneți cantitatea potrivită de ingrediente, ca să aveți un rezultat perfect.
3. Glisați coșul înapoi în friteuza cu aer. (Notă: nu atingeți friteuza la scurt timp după începerea funcționării, pentru a evita opărirea. Vă rugăm să mutați friteuza cu aer ținând-o de mâner.)
4. Alegeți temperatura potrivită apăsând pe butonul “temperatură”, selectând butoanele cu săgeți.
5. Alegeți timpul pentru gătitul alimentelor (vă rugăm să consultați partea „Setări” a acestui capitol).
6. Apăsați butonul de pornire și cronometrul pentru a decide timpul de gătit. În cazul în care mâncarea este rece, timpul de gătit ar trebui să fie mai lung cu 3 minute. Cronometrul va începe numărătorea inversă în funcție de timpul setat. Uleiul care este în exces, din alimente, va fi colectat în partea de jos a coșului.
7. Unele ingrediente alimentare necesită întoarcere la mijlocul perioadei de gătit (consultați partea „Setări” a acestui capitol). Pentru a întoarce mâncarea, țineți mânerul și trageți coșul din aparat, apoi întoarceți ingredientele. După aceea, glisați coșul înapoi în friteuză.
8. Sunetul temporizatorului înseamnă că timpul setat a expirat. Scoateți coșul din aparat și puneți-l pe o suprafață rezistentă la căldură. Observație: puteți închide și manual aparatul când funcționează. Pentru a face acest lucru, atingeți butonul de timp la 0.
9. Verificați dacă mâncarea este gătită. Dacă aceasta necesită mai multă gătit, puneți coșul înapoi și setați temporizatorul cu câteva minute în plus.
10. Nu răsturnați coșul, deoarece acest lucru va face ca uleiul în exces colectat în partea de jos a coșului, să se scurgă pe alimente. După ce ați gătit cu friteuza cu aer, coșul și mâncarea sunt încă foarte fierbinți. Pentru a evita opărirea, nu atingeți mâncarea direct cu mâna. Ar putea ieși jet de abur

din friteuza cu aer, în funcție de diferitele tipuri de ingrediente din aparat.

11. Folosiți clești pentru alimente pentru a pune preparatele din coș, în boluri sau farfurii.

12. După terminarea gătirii unui lot de alimente, friteuza cu aer poate începe să gătească un alt lot în orice moment.

II. Setări

În tabelul de mai jos găsiți Setările de bază.

▲ NOTĂ:

- Rețineți că aceste setări sunt orientative. Deoarece ingredientele diferă ca origine, dimensiune, formă și marcă, nu putem garanta cea mai bună setare pentru ingredientele dumneavoastră.
- Deoarece tehnologia rapidă a aerului reîncălzește imediat aerul din interiorul aparatului, tragerea coșului din friteuză pentru scurt timp, nu va interfera cu întregul proces.

III. Sugestie

1. Ingredientele mici necesită de obicei un timp de preparare puțin mai scurt decât ingredientele mai mari.
2. Un număr mare de ingrediente necesită un timp de preparare puțin mai lung. Cantitățile mici de ingrediente necesită un timp de preparare puțin mai scurt.
3. Întoarcerea ingredientelor mai mici în timpul preparării optimizează rezultatele și ajută la prevenirea prăjirii neuniforme, pentru rezultate crocante.
4. Adăugați puțin ulei pe cartofii proaspeți și prăjiți câteva minute. Cantitatea optimă este de 250gr.
5. Nu preparați ingrediente foarte bogate în grăsimi, cum ar fi cârnații, în friteuza cu aer.
6. Gustările preparate la cuptor pot fi preparate și într-o friteuză cu aer.
7. Obțineți gustări rapid și ușor cu aluat prefabricat. Aluatul prefabricat necesită, de asemenea, un timp mai scurt de gătire decât aluatul de casă.
8. Puteți utiliza, de asemenea, friteuza cu aer pentru a încălzi alimente. Pentru a încălzi alimente, setați temperatura la 150° C timp de până la 10 minute.

IV. Cartofi și chipsuri

Tip	Greutate maximă	Timp (minute)	Temperatură (grade)	Întoarcere	Informații suplimentare
Cartofi pai subțiri congelați	200-650	12-28	200	DA	
Cartofi pai groși congelați	200-650	12-28	200	DA	
Cartofi pai cruzi (8*8mm)	200-550	18-28	180	DA	Adăugați o linguriță cu ulei
Chipsuri cartofi	200-550	18-25	180	DA	Adăugați o linguriță cu ulei
Crochete cartofi	350	15-21	180		
Cartofi rumeniți cu unt	550	18-25	180		

V. Carne

Tip	Greutate maximă	Timp (minute)	Temperatură (grade)	Întoarcere	Informații suplimentare
Friptură vită	100 - 450	8-19	180	DA	
Cotlet porc	100 - 450	10-18	180	DA	
Hamburger	100 - 450	7-21	180	DA	Adăugați o linguriță cu ulei
Cârnați rulou	100 - 450	13-18	200	DA	Adăugați o linguriță cu ulei
Copănele de pui	100 - 450	18-28	180	DA	Adăugați o linguriță cu ulei
Piept pui	100 - 450	10-25	180		

VI. Gustari

Tip	Greutate maximă	Timp (minute)	Temperatură (grade)	Întoarcere	Informații suplimentare
Pachețele de primăvară	100-450	8-15	200	DA	Adăugați ½ linguriță cu ulei
Nuggets de pui congelați	100-450	6-18	200	DA	Adăugați o linguriță cu ulei
Crochete de pește congelate	100-450	6-18	200		Adăugați o linguriță cu ulei
Cașcaval pane congelat	100-450	8-18	200		Adăugați o linguriță cu ulei
Legume	100-450	18	180		

▲ NOTĂ: Dacă începeți gătitul cu alimente reci, timpul se va mări cu 3 minute.

VII. Pregătiți singuri cartofii prăjiți

- Veți obține rezultate mai bune cu cartofi congelați.
- Ca să pregătiți cartofii singuri, folosiți recomandările de mai jos.

1. Curățați și tăiați cartofii în bețișoare subțiri.
2. Lăsați cartofii într-un bol cu apă pentru 20 de minute și apoi scoateți-i pe un șervet curat pentru uscare.
3. Adăugați câteva linguri de ulei de măsline într-un bol, adăugați cartofii și amestecați până ce toți cartofii sunt acoperiți de ulei.
4. Scoateți cartofii cu un clește sau cu mâna și așezați-i în coșul friteuzei (în care se află și grătarul).
5. Setati aparatul conform instrucțiunilor din tabel și preparați cartofii.

CURĂȚARE

- Curățați după fiecare folosire.
- Nu curățați coșul, grătarul și friteuza cu ustensile metalice de bucătărie sau detergenți abrazivi, deoarece acest lucru poate deteriora straturile antiaderente.

1. Deconectați aparatul de la priză de perete pentru a-l răci.

NOTĂ: scoateți coșul și lăsați friteuza să se răcească.

2. Ștergeți exteriorul dispozitivului cu o cârpă umedă.

3. Curățați coșul sau grătarul cu apă fierbinte, detergent și burete neabraziv, vă rugăm să adăugați apă

- fierbinte în coș împreună cu niște detergent. Puneți gratarul în coș și apoi înmuiați-le pentru 10 minute.
4. Curățați interiorul produsului cu apă fierbinte și un burete neabraziv.
 5. Folosiți o perie pentru a curăța părțile electrice sau pentru a înlătura particulele de mâncare.
 6. Curățați în mod regulat admisia și ieșirea aerului cu o perie curată pentru a preveni obstrucțiile și pentru a asigura un flux adecvat de aer.

DEPOZITAREA

1. Scoateți ștecherul din priză și lăsați dispozitivul să se răcească complet.
2. Asigurați-vă că toate componentele sunt curate și uscate.
3. Strangeti cablul de alimentare.

REZOLVAREA PROBLEMELOR

Problemă	Cauză Posibilă	Metoda de rezolvare
Aparatul nu funcționează	1. Nu este conectat la priză. 2. Nu s-a setat timerul corect.	1. Băgați în priză aparatul. 2. Apăsăți butonul pentru a seta timerul. Apoi porniți programul.
Alimentele nu sunt găsite suficient.	1. Sunt prea multe ingrediente în coș. 2. Temperatura selectată este prea mică. 3. Timpul pentru gătit este prea scurt.	1. Puneți o cantitate mai mică în coșul aparatului pentru a se găti uniform. 2. Ajustați temperatura conform tabelului orientativ. 3. Setăți timpul de gătit conform tabelului orientativ.
Alimentele nu sunt găsite uniform în aparat.	Anumite alimente se întorc în timpul gătirii în aparat.	Anumite alimente necesită întoarcere în coș în timpul gătirii, verificați instrucțiunile din manual.
Alimentul preparat în friteuză nu este crocant.	Alimentul ales necesită gătit în friteuza tradițională.	Puteți alege cuptorul pentru coacerea alimentelor sau puteți adăuga puțin ulei pe alimente pentru a le crește calitatea crocantă.
Iese fum alb din aparat.	1. Gătiți alimente cu mult ulei. 2. Există ulei necurățat în coșul friteuzei, de la utilizări anterioare.	1. Când alimentele conțin mai multe grăsimi/uleiuri, uleiul în exces se va acumula în coș și va fumege. Acest aspect nu va schimba cu nimic rezultatul gătirii.
Cartofii nu se găsesc uniform în aparat.	Nu ați înmuiat suficient cartofii în apă înainte de gătit.	Urmăriți pașii pentru gătitul cartofilor cruzi, din acest manual.
Cartofii pregătiți în aparat nu sunt suficient de crocanți.	Stratul superior este determinat de cantitatea de ulei adăugată și de umiditatea cartofilor.	Asigurați-vă că ați uscat suficient cartofii înainte de adăugarea uleiului. Tăierea la dimensiuni mai mici poate influența gradul de rumenire al cartofilor. Adăugarea uleiului va face ca produsul să fie mai crocant.

CERTIFICAT DE GARANȚIE

La achiziționarea unui produs, cereți verificarea lui în prezența dumneavoastră, asigurați-vă că produsul vândut este funcțional și ambalat și că certificatul de garanție este completat corect.

Acest certificat de garanție confirmă lipsa oricăror defecte în produsul achiziționat de Dvs. și oferă reparația gratuită a produsului defect din vina producătorului pe toată durata perioadei de garanție. Repararea în garanție a produsului defect de centrele de service autorizate se face în condițiile prezentării produsului și accesoriilor acestuia, a facturii și a certificatului de garanție în original. Nu se acceptă cereri pentru reparația gratuită a produsului fără prezentarea acestui certificat, sau completarea incorectă a acestuia, lipsa sigiliilor de fabrică (în cazul în care trebuie să fie prezente), precum și în alte cazuri prevăzute în certificatul de garanție. Certificatul de garanție este valabil doar în original, cu ștampila și semnătura vânzătorului și a cumpărătorului, și cu data de vânzare menționată.

GARANȚIA NAȚIONALĂ ȘI INTERNAȚIONALĂ A PRODUCĂTORULUI

Drepturile consumatorului sunt conforme cu prevederile din Legea 449/2003 și OG21/1992 cu completările și modificările ulterioare, inclusiv și cu modificările aduse de OUG 174/2008.

Garantia se acorda conform legislației în vigoare la data cumpararii. Drepturile consumatorului sunt conforme cu Legea 205/2023 cu toate modificările ulterioare. Perioada maxima pentru remedierea defectelor în garanție este de 15 zile, conform Legea 205/2023.

Termenul de garanție comercială - 3 ani.

Termenul de garanție de conformitate - 3 ani.

Durata medie de utilizare a produselor - 3 ani.

Produsul achiziționat este un produs electrocasnic de aceea garanția și conformitatea acestuia se vor asigura numai dacă este achiziționat de către persoane fizice, grup de persoane fizice constituite în asociații, care utilizează produsul exclusiv în scopuri casnice.

Durata termenului de garanție se prelungește cu perioada în care produsul s-a aflat în reparație în service și se menționează pe certificatul de garanție.

La cererea cumpărătorului se înlocuiește produsul aflat în termen de garanție, dacă nu poate fi reparat.

Perioada de timp nu poate depăși 15 zile calendaristice.

Repararea, înlocuirea sau restituirea valorii produsului, în această ordine, se asigură conform prevederilor legale.

PIERDEREA GARANȚIEI

1. Certificatul de garanție este completat incorect.
2. Garanția nu acoperă lipsa unui accesoriu sau a vreunei părți a produsului constatată după achiziționarea acestuia.
3. Clientul nu a respectat instrucțiunile de utilizare și întreținere; a expus produsul la șocuri (îndoit, ars, fisurat, zgâriat).
4. Produsul a fost utilizat pentru activități profesionale sau industriale (cu excepția celor concepute exclusiv pentru acest gen de activități, lucru precizat în manualul de utilizare).
5. Produsul are defecțiuni externe sau prezintă defecțiuni cauzate de intrarea lichidelor, prafului, insectelor și altor materiale străine.
6. Produsul are defecțiuni cauzate de nerespectarea regulilor de alimentare de la rețeaua electrică, baterii sau acumulatori.
7. Produsul a fost deschis, modificat sau reparat de persoane neautorizate; curățare independentă a mecanismelor interne etc.
8. Produsul are părți cu durată de utilizare limitată, uzate natural, consumabile etc.
9. Produsul are depuneri de piatră/tartru/impurități în interiorul și în afara elementelor care încălzesc apa, indiferent de calitatea apei folosite.

10. Produsul are defecțiuni cauzate de expunere a suprafețelor sensibile la termo-rezistență la temperaturi ridicate (scăzute) sau la umezeală sau ca urmare a folosirii substanțelor chimice sau corozive.
11. Accesoriiile si consumabilele nu fac obiectul garanției (site, cabluri electrice, filtre, plase, pungi/saci, vase de sticla/plastic, capace, câni, cuțite, teluri, perii, discuri, reductoare, tuburi, furtunuri, cabluri de căști, garnituri, curele și altele similare).
12. Constatarea de către specialiștii unităților de service a faptului că defectul reclamat se datorează vinei cumpărătorului.

Pentru verificări, reparații sau înlocuiri, contactați un centru de service autorizat.

BERGNER EXCLUSIVE SRL

Date contact:

SOS. BUCURESTI-PLOIESTI NR. 15, ET.2, BIROUL NR. 1 SI 2, BUCURESTI, ROMANIA
TEL: 021 311 72 55 / logistic.romania@bergnereurope.com

Model/Articol

Production number/Număr de serie

Date of sell/Data vânzării

Shop stamp/Ștampilă magazin

Seller's signature/Semnătura vânzătorului

Semnătura clientului care confirmă că a citit și este de acord cu condițiile de garanție a produsului și că nu are obiecții în legătură cu aspectul și culoarea produsului.

Listă intervenții service în perioada de garanție:

Data Recepție	Data Reparare	Data Predare	Prelungire Garanție	Descriere Reparație	Unitate Service, Ștampilă	Semnătură Client

Legislația aplicabilă:

Acest proces de garanție este supus legilor și reglementărilor corespunzătoare. Orice litigiu legat de această garanție va fi soluționat de instanțele competente.

Apreciem încrederea dumneavoastră în produsele noastre și ne străduim să vă oferim cele mai bune servicii. Dacă aveți nevoie de asistență suplimentară sau aveți întrebări, vă rugăm să nu ezitați să contactați echipa noastră de asistență tehnică.

Această garanție internațională din partea Bergner Exclusive SRL. nu afectează drepturile legale ale consumatorului sau excluderea acestora. Aceasta se aplică, de asemenea, comerciantului cu amănuntul la care a fost achiziționat produsul. În plus față de drepturile legale, această garanție acordă consumatorului drepturi suplimentare specifice.

Cu sinceritate,

BERGNER EXCLUSIVE SRL

DECLARAȚIE DE CONFORMITATE UE

Noi, **Bergner Exclusive SRL**,

Adresa SOS. BUCURESTI-PLOIESTI NR. 15, BUCURESTI, ROMANIA

Referitor la produsul de mai jos:

Referință.:

SH-6930

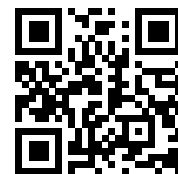
Descrierea produsului:

Friteuză cu aer cald • 220-240V~; 50-60Hz;
1450W • 3.8L



Obiectul declarației descrise mai sus este conformitatea cu legislația relevantă de armonizare a Uniunii pe baza următoarelor rapoarte de testare și numere de certificate, sub responsabilitatea producătorului.

Semnat de
Bergner Exclusive SRL



Bergner Europe S.L.

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

www.bergnergroupp.com

BERGNER EXCLUSIVE SRL

Șos. București-Ploiești , nr.15, etaj 2, biroul nr.1 si 2, clădirea Iridex, sector 1,
București

Tel: 021.311.72.55

logistic.romania@bergnereurope.com

Fabricat în China



Colectare hârtie. Verifică dispozițiile
municipalității tale.

