



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

SH-6931

Freidora de aire doble | Dual air fryer | Friggitrice ad aria
doppia | Friteuse double | Doppelkammer-Heißluftfritteuse
| Fritadeira dupla a ar

LEA ESTAS INSTRUCCIONES Y GUÁRDELAS PARA CONSULTARLAS EN EL FUTURO

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Cuando utilice cualquier producto eléctrico, siga siempre estas precauciones básicas de seguridad:

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR.

1. Lea todas las instrucciones antes de usar este aparato.
2. Apague y desconecte siempre el aparato de la red eléctrica cuando no esté en uso, antes de intentar mover el aparato, antes de limpiarlo o guardarlo.
3. Nunca sumerja el aparato, el cable de alimentación y el enchufe en agua o cualquier otro líquido, ni los enjuague bajo el grifo.
4. Para evitar descargas eléctricas y cortocircuitos, evite que entre líquido en el aparato.
5. Si el cable de alimentación o alguna pieza está dañado, debe ser reemplazado únicamente por un electricista cualificado, o el producto debe desecharse.
6. Desenchúfelo de la toma de corriente cuando no lo utilice y antes de limpiarlo. Deje que el aparato se enfríe antes de colocar o retirar piezas.
7. Este aparato no está concebido para ser utilizado por personas (niños incluidos) con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o sin experiencia y conocimientos, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprendan los peligros asociados.
8. No deje el aparato sin vigilancia cuando está en funcionamiento. Se debe vigilar a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.
9. Las superficies pueden calentarse durante el uso. Esto es normal y evite el contacto con superficies calientes.
10. No permita que el cable toque superficies calientes, se enrede o cuelgue del borde de las superficies.
11. No coloque este aparato sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente, o donde pueda tocar un horno caliente.
12. Mantenga el aparato apartado de las paredes, cortinas y otros materiales sensibles al calor (deje una distancia mínima de 20 cm en cada dirección). No coloque el aparato debajo de estanterías o materiales inflamables cuando esté en uso.
13. No mueva el aparato cuando esté en uso.
14. No cubra la entrada de aire o la salida de aire cuando el aparato esté funcionando.
15. No toque el interior del aparato mientras está funcionando.
16. No utilice el aparato para ningún otro propósito que no sea el descrito en este manual.
17. No coloque nada encima del aparato cuando esté en uso y cuando esté almacenado.
18. Compruebe si el voltaje indicado en la base del aparato se corresponde con el voltaje de la red local antes de conectar el aparato. Si este no es el caso, NO use el aparato.
19. El aparato no está hecho para ponerlo en funcionamiento por medio de un temporizador externo o un sistema separado de control a distancia.
20. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del electrodoméstico puede causar lesiones graves o daños al electrodoméstico.
21. Este aparato solo es apto para uso doméstico. No use este aparato para fines distintos al previsto. No lo utilice en vehículos o barcos en movimiento. No use el aparato en exteriores.
22. Este aparato no está diseñado para ser utilizado en entornos como la cocina del personal en tiendas, oficinas, granjas u otros entornos de trabajo. Tampoco está destinado a ser utilizado por clientes en moteles, bed and breakfast y otros entornos residenciales.
23. Durante la fritura con aire caliente, se libera vapor caliente a través de la salida de aire. Manténgase a una distancia segura del vapor y la salida de aire. Además, tenga cuidado con el vapor y el aire calientes cuando lo utilice.
24. Asegúrese de que los ingredientes preparados en este aparato salgan de color amarillo dorado en lugar de oscuros o marrones.

⚠️ ¡PRECAUCIÓN! ¡Superficies calientes! El aparato y los accesorios se calientan mucho durante el proceso de cocción. No toque los accesorios durante e inmediatamente después de cocinar. Sujete el aparato únicamente por el asa y tenga cuidado al retirar los accesorios y los alimentos del aparato. Utilice siempre guantes de cocina cuando manipule alimentos y accesorios potencialmente calientes. Deje que se enfríe completamente antes de limpiarlo.

¡IMPORTANTE!

- Use el aparato solo en una superficie seca, nivelada, estable y resistente al calor, lejos de cualquier borde.
- No utilice el aparato debajo de armarios elevados o prensas. El vapor puede dañar los armarios o las prensas.
- No coloque la unidad cerca de materiales inflamables, unidades de calefacción o ambientes húmedos.
- Este aparato debe estar conectado a tierra.
- No utilice nunca el aparato con aceite.
- Desenchufe siempre el cable de alimentación de la toma de corriente cuando el aparato no esté en uso.
- Deje siempre que el aparato se enfríe completamente antes de limpiarlo.
- No lo reemplace con otras piezas que no estén diseñadas específicamente para este electrodoméstico.
- No coloque ninguna otra olla de cocción en el aparato.
- Si sale mucho humo de la rejilla de ventilación durante el funcionamiento, desenchufe la unidad y no la utilice.
- No mueva la unidad mientras está en funcionamiento. Deje que el aparato se enfríe completamente antes de moverlo.
- Cualquier reparación del producto debe ser realizada únicamente por un electricista calificado.
- No desarme la unidad por su cuenta ni reemplace ninguna pieza.
- Si el cable de alimentación está dañado, no lo utilice.
- Mantenga la unidad fuera del alcance de los niños durante el uso o cuando esté almacenada.
- Manténgase alejado de la salida de aire o donde se libera calor o vapor.
- Asegúrese de que el aparato esté siempre limpio antes de cocinar.
- Es normal que salga algo de humo de la unidad cuando se calienta por primera vez. Esto debería desaparecer después de unos minutos de uso.
- Para la limpieza, consulte la sección "LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO".

⚠️ ¡ADVERTENCIA! para evitar el riesgo de lesiones personales graves y / o daños a la propiedad, tenga mucho cuidado al cocinar.

⚠️ ¡PRECAUCIÓN!

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

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES SOLO PARA USO DOMÉSTICO.

CONOZCA SU FREIDORA DE AIRE

1. Unidad principal
2. Entrada de aire
3. Panel de control
4. Bandeja 1
5. Bandeja 2



¡IMPORTANTE!

Asegúrese de que su electrodoméstico se reciba con los componentes correctos que se muestran arriba. Revise todo cuidadosamente antes de usar. Si falta alguna pieza o está dañada, no la utilice.

INTRODUCCIÓN

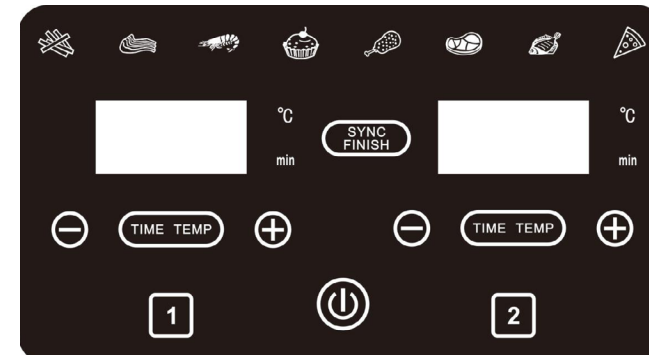
La freidora ofrece una forma fácil y saludable de cocinar sus comidas favoritas. Al aplicar una circulación de aire rápida desde todas las direcciones, puede cocinar una variedad de platos sin agregar aceite o cocinar con una ligera vaporización de aceite.

ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

Nota: cuando utilice el aparato por primera vez, retire con cuidado todos los embalajes internos y externos, la película protectora y los accesorios.

- Limpie la unidad principal con un paño húmedo o una esponja. Seque con un paño suave y seco.
- **⚠️ ¡ADVERTENCIA!** No sumerja la unidad principal en agua ni en ningún otro líquido para limpiarla.
- Lave los accesorios con agua jabonosa. Seque bien todos los componentes antes de usar.
- **⚠️ ¡ADVERTENCIA!** Esta es una freidora sin aceite que funciona con aire caliente. No rellenar con aceite, grasa de freír ni ningún otro líquido. Si no se siguen estas instrucciones, se pueden producir incendios y/o lesiones personales.

CÓMO USAR EL PANEL DE CONTROL



1. Botón de encendido

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

2. Botones de las bandejas

- Toque Bandeja 1 o 2 para iluminar el panel de control para la configuración.

3. Funciones preestablecidas

- Las funciones preestablecidas le ayudarán a comenzar a cocinar de manera eficiente.
- Seleccione cualquiera de los símbolos, esto establecerá automáticamente el tiempo y la temperatura en una configuración predeterminada para el tipo de alimento seleccionado. Puede anular los ajustes predeterminados con los botones de tiempo y temperatura. El símbolo seleccionado seguirá parpadeando hasta que comience el proceso de cocción.

Los ajustes preestablecidos son los siguientes:

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

Iconos	Preajuste	Tiempo	Temperatura
	Patatas fritas	30 minutos	200°C
	Chuletas	15 minutos	200°C
	Langostinos	10 minutos	200°C
	Horneado	30 minutos	200°C
	Muslos de pollo	25 minutos	200°C
	Filetes	10 minutos	200°C
	Pescado	20 minutos	200°C
	Pizza	20 minutos	200°C

4. Botones de ajuste del tiempo

- Utilice el botón de control de tiempo para el tiempo de cocción de la configuración de bandeja correspondiente.
- Los botones de control de tiempo le permiten seleccionar el tiempo de cocción exacto por minuto. Puede aumentar o disminuir el tiempo en 1 minuto de 1 minuto a 60 minutos.
- Puede tocar los botones de ajuste de tiempo para configurar el tiempo antes o durante la cocción.

- Mantenga presionados los botones de ajuste de la hora para acelerar la ejecución del tiempo.

5. Botones de ajuste de temperatura

- Use el botón de control de temperatura para la temperatura de cocción de la configuración de bandeja correspondiente.
- Los botones de control de temperatura le permiten aumentar o disminuir la temperatura de cocción en intervalos de 5 °C desde 80 °C hasta 200 °C
- Puede tocar los botones de ajuste de temperatura para configurar la temperatura antes o durante la cocción.
- Mantén presionados los botones de ajuste de temperatura para incrementos más rápidos de la temperatura.

6. Pantalla digital

- En la pantalla digital se alterna la indicación del tiempo y la temperatura.
- Muestra el tiempo y la temperatura establecidos durante el ajuste y el tiempo restante y la temperatura de cocción durante la cocción.
- Compruebe el tiempo y la temperatura correctos para la bandeja correspondiente.

Finalización SINCRONIZADA

- Se seleccionan dos programas diferentes previamente configurados para las dos bandejas, de modo que los procesos de fritura de ambas bandejas finalizan al mismo tiempo.

INTRODUCCIÓN

1. Después del encendido, se muestran el botón de encendido en espera (encendido fijo), el botón de la bandeja 1 (blanco) y el botón de la bandeja 2 (blanco) (encendido fijo). Pule los botones de la bandeja 1 o la bandeja 2 para acceder al modo de ajuste. La luz indicadora cambia a azul y parpadea; la luz del menú se enciende fija y la pantalla digital parpadea (la pantalla digital parpadea en el modo de ajuste y parpadea en el modo de funcionamiento). Si presiona directamente el botón de encendido para comenzar, la opción predeterminada es cocinar en la bandeja 1.
2. Si ambas BANDEJAS están abiertas, en el modo de ajuste, la pantalla digital y la luz indicadora correspondiente de la primera bandeja seleccionada están encendidas, y la pantalla digital y la luz indicadora correspondiente de la bandeja seleccionada posteriormente parpadean.
3. Tecla de menú: en el modo de ajuste, pulse el botón de menú para seleccionar el menú y la luz indicadora correspondiente parpadeará, mientras que la no seleccionada permanece encendida fija. En el modo de funcionamiento, la luz indicadora correspondiente del botón de menú seleccionada está encendida y el botón de menú no seleccionado está apagado.
4. Botón para añadir y restar: Pulse los botones de añadir y restar para configurar la temperatura programada y el tiempo programado.
5. Botón para cambiar entre el tiempo y la temperatura: pulse este botón para cambiar el contenido de la pantalla digital: tiempo programado y temperatura programada.
6. Pulse el botón de encendido en el modo de funcionamiento para iniciar y poner en pausa, y manténgalo presionado para apagar.
7. Presione los botones 1 o 2 en el modo de funcionamiento para cerrar directamente la bandeja correspondiente.

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

ANTES DE UTILIZAR LA FREIDORA POR AIRE

1. Quite todos los materiales de embalaje, incluidos los de las bandejas.
2. Saque las bandejas, saque las bandejas de goteo tirando hacia arriba. Limpie las bandejas y las bandejas de recogida con una esponja no abrasiva, con agua caliente y líquido lavavajillas.

Enjuague con agua limpia y deje secar.

3. Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño suave húmedo.
4. Coloque el aparato sobre una superficie estable, horizontal, plana y resistente al calor.

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

COCINADO CON SU HORNO-FREIDORA POR AIRE

1. Conecte el enchufe del cable de alimentación a una toma de corriente. El aparato está ahora en modo de espera.
 2. Coloque los ingredientes en las bandejas.
No llene más de 2 kg de comida en cada cesta.
 3. Vuelva a colocar las bandejas en el aparato.
¡ATENCIÓN! No toque las bandejas durante el uso o inmediatamente después de su uso, ya que se calientan mucho durante y después de la cocción. Sujétela siempre por el asa
 4. Presione el botón de encendido. Seleccione la bandeja para programar el proceso de cocción.
 5. Seleccione una función preestablecida o configure el tiempo y la temperatura manualmente para las bandejas una por una. A continuación, toque los botones de inicio para empezar a cocinar.
 6. Para cocinar algunos ingredientes, puede ser necesario girar el contenido en la cesta o agregar una pequeña cantidad de aceite en los ingredientes de cocción durante el proceso de cocción, para garantizar una cocción uniforme y evitar que los ingredientes colocados en la parte superior de la cesta se quemen. Cuando esto sea necesario, puede sacar la bandeja. El aparato dejará de calentarse automáticamente. Después de darle la vuelta o añadir aceite, vuelva a colocar la bandeja en el aparato para reanudar la cocción.
- NOTA:** puede deslizar la bandeja para verificar en cualquier momento durante el proceso de cocción. El aparato hará una pausa cuando la bandeja se saque o se apague. El aparato continuará el proceso de cocción si la bandeja se introduce de nuevo y se enciende.
7. Puede restablecer el ajuste de tiempo y temperatura durante el proceso de cocción si es necesario.
 8. Cuando escuche el sonido «bip-bip», el tiempo establecido habrá transcurrido y se habrá finalizado el ciclo de cocción. El aparato está ahora en modo de espera.
 9. Compruebe si los ingredientes están cocinados a su gusto. De lo contrario, programe el temporizador durante unos minutos más hasta que los ingredientes estén cocinados a su gusto.
 10. Después de utilizarlo, saque la bandeja del aparato. Sujete solo por el asa ya que otras superficies estarán calientes. Coloque la bandeja sobre una superficie plana, firme y resistente al calor. Durante el proceso de cocción, el aceite de los alimentos goteará y se recogerá en el fondo de la sartén. Esto se puede limpiar al final del proceso de cocción cuando la bandeja se enfríe.
 11. Después de usar su electrodoméstico, retire el enchufe del tomacorriente de pared inmediatamente y deje que el electrodoméstico se enfríe por completo.

¡PRECAUCIÓN!

Tenga cuidado con el vapor que sale de la bandeja, ya que existe peligro de quemaduras. No gire la bandeja con los ingredientes al revés al volcar el contenido en un plato. El exceso de aceite puede haberse acumulado en la bandeja, podría gotear y causar quemaduras.

¡IMPORTANTE! NUNCA DEJE LA UNIDAD DESATENDIDA CUANDO ESTÉ EN USO.

Consejos:

1. Los ingredientes más pequeños generalmente requieren un tiempo de cocción más corto que los ingredientes más grandes.
2. Una mayor cantidad de ingredientes requerirá un tiempo de cocción más prolongado.
3. Dar la vuelta a los ingredientes más pequeños a la mitad durante el proceso de cocción proporcionará mejores resultados de cocción y puede ayudar a evitar que los ingredientes se fríen

de manera desigual.

5. Para sacar de la cesta ingredientes grandes individuales o delicados, no los vuelque. Recójalos con unas pinzas.
6. No prepare ingredientes extremadamente grasosos como salchichas en la freidora por aire.
7. Los aperitivos que se pueden preparar en el horno también se pueden preparar en la freidora.
8. Coloque un molde para hornear o una fuente para horno en la bandeja de la freidora si desea hornear un pastel / quiche o si desea freír ingredientes frágiles o ingredientes rellenos.
9. También puede usar la freidora para recalentar ingredientes. Para recalentar los ingredientes, ajuste la temperatura a 150°C hasta 10 minutos.
10. Para obtener mejores resultados con las patatas fritas caseras, sumerja las patatas cortadas en agua durante 30 minutos para eliminar el exceso de almidón. Seque sobre papel de cocina y agregue 1/2 cucharada de aceite de oliva (o rocíe ligeramente con aceite de oliva en aerosol) hasta que las patatas estén cubiertas.
11. Para una cobertura casera crujiente, mezcle pan rallado fino con una cucharada de aceite de oliva.
12. Los aperitivos preenvasados, como el pescado empanado o los muslos de pollo, solo deben cubrirse ligeramente con aceite de oliva.

AJUSTES

Para ayudar con la selección de los tiempos de cocción y los volúmenes máximos de la cesta para ingredientes específicos, consulte la sección MANUAL DE COCCIÓN a continuación.

NOTA: tenga en cuenta que el manual de cocción es indicativo y solo para su referencia. La variación en tamaño, formas y marcas puede requerir un aumento o disminución del tiempo de cocción y el ajuste de temperatura para lograr el mejor resultado de cocción deseado.

Este tipo de tecnología de calentamiento recalienta el aire dentro del electrodoméstico instantáneamente, por lo que sacar la bandeja brevemente del electrodoméstico para revolver / dar vuelta a los ingredientes durante la cocción apenas perturbará el proceso.

COOKING MANUAL

Categoría	Alimentos	Cantidad (g)	Tiempo (min.)	Temperatura (°C)	Hace falta moverlo	Información adicional
Patatas y patatas fritas	Patatas fritas finas congeladas	200-500	20-25	200	√	-
	Patatas fritas gruesas congeladas	300-600	20-25	200	√	-
	Gratinado de patatas	100-400	20-25	200	√	-

Carne y ave	Filete	100-500	10-20	200	-	-
	Chuletas de cerdo	100-500	10-20	200	-	-
	Salchichas envueltas	100-400	10-20	200	-	-
	pollo	100-600	15-20	200	-	-
	Pechuga de pollo	100-500	10-22	180	-	-
Aperitivos	Rollitos de primavera	500-800	10-12	200	√	Usar listo para horno
	Nuggets de pollo congelados	100-500	10-20	200	√	Usar listo para horno
	Palitos de queso empanados y congelados	100-400	8-10	180	-	Usar listo para horno
Horneado	Pastel	100-200	20-30	190	-	Utilice un molde para hornear
	Pizza	200-500	20-30	200	-	-

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible causa	Solución
La freidora por aire no funciona.	El aparato no está conectado a una toma de corriente.	Conecte el aparato a una toma de corriente.
Los ingredientes fritos en la freidora no están listos.	La cantidad de ingredientes en la bandeja es demasiado alta.	Coloque porciones más pequeñas de ingredientes en la bandeja. Las porciones más pequeñas se frien de manera más uniforme.
	La temperatura ajustada es demasiado baja.	Configure la temperatura en el ajuste de temperatura requerido (consulte el manual de cocción anterior).
	El tiempo de preparación es demasiado corto.	Configure el temporizador en el tiempo de preparación requerido.

Los ingredientes se frien de manera desigual en la freidora.	Ciertos tipos de ingredientes deben girarse/moverse a la mitad del proceso de cocción.	Los ingredientes que se encuentran uno encima del otro o uno sobre el otro (p. ej., patatas fritas) deben girarse/moverse a la mitad del proceso de cocción (consulte el manual de cocción).
Los aperitivos fritos no quedan crujientes cuando salen de la freidora	Ha utilizado unos aperitivos destinados a ser preparados en una freidora tradicional.	Use aperitivos para horno o aplique un poco de aceite sobre los aperitivos para obtener un resultado más crujiente.
No se puede deslizar la bandeja en el aparato correctamente	Hay demasiados ingredientes en la bandeja.	No llene demasiada comida en la bandeja.
	La bandeja no está colocada en la bandeja correctamente.	Empuje la bandeja hacia abajo en su hueco hasta que escuche un «clic».
Sale humo blanco del aparato.	Está preparando ingredientes con mucha grasa.	Cuando fríe ingredientes grasos en la freidora, se filtrará una gran cantidad de aceite en la bandeja. El aceite produce humo blanco y la bandeja puede calentarse más de lo normal. Esto no afecta al aparato ni al resultado final.
	La bandeja todavía contiene residuos de grasa de un uso anterior.	El humo blanco lo provoca la grasa que se calienta en la bandeja. Asegúrese de limpiar la bandeja correctamente después de cada uso.
Las patatas fritas frescas se frien de forma desigual en la freidora.	No usó el tipo de patata correcto.	Utilice patatas frescas y asegúrese de que se mantengan firmes durante la fritura.
	No enjuagó las patatas fritas correctamente antes de freirlas.	Enjuague las patatas fritas correctamente para eliminar el almidón del exterior de las patatas fritas.
Las patatas fritas frescas no quedan crujientes cuando salen de la freidora	La textura crujiente de las patatas fritas depende de la cantidad de aceite y agua en las patatas fritas.	Asegúrese de secar las patatas fritas correctamente antes de añadir el aceite.
		Corte las patatas fritas más pequeñas para obtener un resultado más crujiente.
		Añada un poco más de aceite para obtener un resultado más crujiente.

LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO

1. Saque el enchufe del cable de alimentación de la toma de corriente y deje que el aparato se enfríe por completo antes de limpiarlo. Límpielo después de cada uso.
- NOTA:** retire la bandeja para que la freidora se enfríe más rápido.
- ¡ATENCIÓN! No sumerja la carcasa del aparato en agua ni en ningún otro líquido durante la limpieza.**
2. No toque las superficies calientes.
 3. No utilice abrasivos fuertes, objetos afilados, limpiadores cáusticos o limpiadores de hornos cuando limpie este aparato.
 4. Limpie el exterior del aparato con un paño suave húmedo.
 5. Limpie la bandeja y la bandeja de goteo con agua caliente y utilice una esponja no abrasiva con líquido lavavajillas. La bandeja y la bandeja de goteo son aptas para lavavajillas.
- Consejo:** si hay suciedad adherida a la bandeja de goteo o al fondo de la bandeja, llénela con agua caliente y un poco de líquido para lavar platos. Deje la bandeja en remojo durante unos 10 minutos.
6. Limpie el interior del aparato con un paño ligeramente humedecido y púlalo con un paño suave y seco.
 7. Si es necesario, cepille ligeramente el elemento calefactor para eliminar cualquier residuo de comida adherido.
 8. Asegúrese de que todas las piezas estén limpias y secas antes de guardarlo o usarlo nuevamente.
 9. Guarde la freidora en un lugar seguro, fresco y seco. No coloque ningún objeto encima de la freidora durante el almacenamiento, ya que esto puede dañar el aparato. Mantenga este producto fuera del alcance de los niños.

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

Tensión: 220-240V~, 50/60Hz
Alimentación: 2100W

ELIMINACIÓN CORRECTA DE ESTE PRODUCTO



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

GARANTÍA DEL PRODUCTO

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

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

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

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

Servicio de atención al cliente

E-mail: sat@bergnereurope.com

Tel.: +34 976 108 538

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

PLEASE READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using any electrical product, always follow these basic safety precautions:

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE.

1. Read all instructions before using this appliance.
2. Always turn the appliance OFF and disconnect from mains power when not in use, before attempting to move the appliance, before cleaning or storing.
3. Never immerse the appliance, the supply cord and plug in water or any other liquid, nor rinse them under the tap.
4. To prevent electric shock and short-circuit, avoid any liquid from entering the appliance.
5. If the supply cord or any part is damaged, it must be replaced by a qualified electrician only or the product must be disposed.
6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow the appliance to cool down before putting on or taking off parts.
7. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instructions concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
8. Do not leave the appliance unattended when in use. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
9. Surfaces may become hot during use. This is normal and avoid coming in contact with hot surfaces.
10. Do not let the cord touch hot surfaces, become knotted or hang from the edge of bench tops.
11. Do not place this appliance on or near a hot gas or electric burner, or where it could touch a heated oven.
12. Keep the appliance clear of walls, curtains and other heat sensitive materials (leave a minimum distance of 20cm at each direction). Do not place the appliance under shelving or flammable materials when in use.
13. Do not move the appliance when in use.
14. Do not cover the air inlet or the air outlet when the appliance is working.
15. Do not touch the inside of the appliance while it is working.
16. Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual.
17. Do not place anything on top of the appliance when in use and when stored.
18. Before connecting the appliance to the power supply, check that the voltage indicated on the appliance corresponds with the voltage in your home. If this is not the case, **DO NOT** use the appliance.
19. This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
20. The use of accessories not recommended by the appliance manufacturer may cause serious injury or damage to the appliance.
21. This appliance is for household use only. Do not use this appliance for other than its intended use. Do not use in a moving vehicles or boats. Do not use outdoors.
22. This appliance is not intended to be used in environments such as staff kitchen in shops, offices, farms or other work environments. Nor is it intended to be used by clients in motels, bed and breakfast and other residential environments.
23. During hot air frying, hot steam is released through the air outlet. Keep yourself at a safe distance from steam and the air outlet. Also, be careful of hot steam and air when operating.
24. Make sure the ingredients prepared in this appliance come out golden yellow instead of dark or brown.

CAUTION: Hot surfaces! The appliance and accessories become extremely HOT during cooking process. Do not touch the accessories during and immediately after cooking. Only hold the appliance by the handle and use caution when removing the accessories and food from the appliance. Always

wear oven mitts when handling potentially hot accessories and foods. Allow it to cool down completely before cleaning.

IMPORTANT!

- Use the appliance only on a dry, level, stable, and heat-resistant surface only, away from any edges.
- Do not use the appliance under overhead cabinets or presses. The steam may cause damage to the cabinets or presses.
- Do not place the unit close to flammable materials, heating units or wet environments.
- This appliance must be earthed.
- Never use the appliance with oil.
- Always unplug the power cord from wall outlet socket when the appliance is not in use.
- Always allow the appliance to cool down completely before cleaning.
- Do not replace with other parts that are not designed specifically for this appliance.
- Do not put any other cooking pans in the appliance.
- If a lot of smoke is escaping from the air vent during operation, unplug the unit and do not use.
- Do not move the unit whilst in operation. Allow the appliance to cool down completely before moving.
- Any repairs to the product must be carried out by a qualified electrical person only.
- Do not disassemble the unit on your own or replace any parts.
- If the power cord is damaged, do not use.
- Keep the unit out of reach of children during use or when stored.
- Keep away from the air outlet or where heat or steam is being released.
- Make sure the appliance is always clean prior to cooking.
- It is normal for some smoke to escape from the unit when heating for the first time. This should subside after few minutes of use.
- For cleaning, please refer to "CLEANING AND STORAGE" section.

WARNING: to prevent risk of severe personal injury and/or property damage, use extreme caution when cooking.

CAUTION!

- Do not cover the air inlet and outlet opening while the appliance is operating.
- Never touch the inside of the appliance while it is operating.

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

KNOW YOUR AIR FRYER

1. Main unit
2. Air inlet
3. Control panel
4. Pan 1
5. Pan 2



IMPORTANT!

Please make sure that your appliance is received with the right components shown above. Check everything carefully before use. If any parts are missing or damaged, do not use.

INTRODUCTION

The air fryer provides an easy and healthier way of cooking your favorite foods. By applying rapid air circulation from all directions, it is able to cook a variety of dishes without adding any oil or cook with mist of oil.

BEFORE FIRST USE

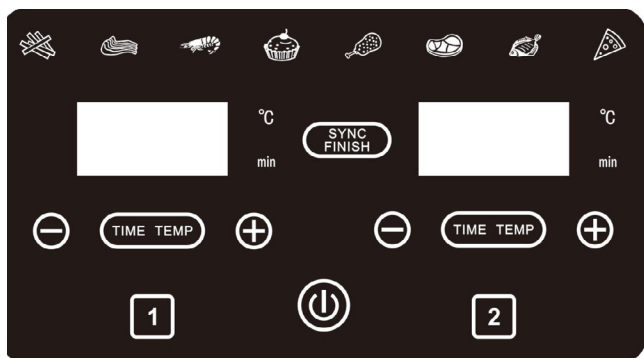
Note: when using the appliance for the first time, carefully remove all internal and external packaging, protective film and accessories.

- Clean the main unit with a damp cloth or sponge. Wipe dry with a soft dry cloth.

⚠WARNING! Do not immerse the main unit in water or any other liquids to clean.

- Wash the accessories with soapy water. Dry all components thoroughly before use.

⚠WARNING! This is an oil-free fryer that works on hot air. Do not fill with oil, frying fat or any other liquid. If these instructions are not followed this may cause Fire and/or personal injury.

HOW TO USE THE CONTROL PANEL**1. Power Button**

- Once the appliance is plugged in, the Power Button will light up and the appliance is in standby mode.
- Touch the power button, it shows ON and pan 1 and 2 on the control panel.
- Touch the power button at any time during the cooking process, the control panel will switch OFF immediately and the appliance will shut down at the same time.

2. Pan Buttons

- Touch pan 1 or 2 to light up the control panel for setting.

3. Preset Functions

- The preset functions will help you to start cooking efficiently.
- Select any of the icons, this will automatically set the Time and Temperature to a default setting for the selected food type. You can over-ride the default presets with time and temperature buttons. The chosen icon will keep blinking until the cooking process has started.

The preset settings are as follows:

Note: use the below table for reference only. Actual cooking time and temperature may have to be adjusted depending on the food quantity or size.

Icons	Preset	Time	Temperature
	Chips	30 minutes	200°C
	Chops	15 minutes	200°C
	Prawns	10 minutes	200°C
	Baking	30 minutes	200°C
	Drumsticks	25 minutes	200°C
	Steaks	10 minutes	200°C
	Fish	20 minutes	200°C
	Pizza	20 minutes	200°C

4. Time Setting Buttons

- Use the time control button for the cooking time of the corresponding pan setting.
- Time control buttons enable you to select exact cooking time by minute. You can increase or decrease time by 1 minute from 1 minute to 60 minutes.
- You can touch the time setting buttons to set the time before or during cooking.
- Press and hold the time setting buttons for faster running of the time.

5. Temperature Setting Buttons

- Use the temperature control button for the cooking temperature of the corresponding pan setting.
- Temperature control buttons enable you to raise or lower cooking temperature by 5°C starting from 80°C to 200°C.
- You can touch the temperature setting buttons to set the temperature before or during cooking.
- Press and hold the temperature setting buttons for faster increments of the temperature.

6. Digital Display

- The Digital Display shows the time and temperature in alternate turns.
- It shows set time and temperature during setting and the remaining time and cooking temperature during cooking.
- Check the correct time and temperature for the corresponding pan.

7. SYNC Finish

- They program the two different programs previously set up for the two frying drawers
- So that the frying process of both drawers comes Terminated simultaneously.

INTRODUCTION

1. After power-on, the standby power button (steady on), pot key 1 (white) and pot key 2 (white) (steady on) are displayed. Press pan 1 or Pan 2 to enter the setting state. The indicator light turns blue and blinks, the menu light is steady on, and the digital screen blinks (the digital screen blinks in the setting state and blinks in the working state). If you directly press the power button to start, the default choice is pot 1 cooking.
2. When both POTS are open, under the setting state, the digital screen and corresponding indicator light of the first selected pot are steady on, and the digital screen and corresponding indicator light of the later selected pot are blinking.
3. Menu key: under the setting state, press the menu key to select the menu, and the corresponding indicator light blinks, while the unselected one is steady on. In the working state, the selected menu key corresponding indicator light is on, and the unselected menu key is off.
4. Add and subtract key: Press the add and subtract key to adjust the setting temperature and setting time.
5. Temperature time switch key: press this key to switch the digital screen display content: set time and set temperature switch.
6. Press the power button in the working state to start and pause, and long press the power button to shut down.
7. Press key 1 or key 2 in the working state to directly close the corresponding pot.

The air fryer provides an easy and healthier way of cooking your favorite foods. By applying rapid air circulation from all directions additional to a top grill, it is able to cook a variety of dishes without adding any oil or adding just a little oil to specific ingredients in the table shown in this booklet.

BEFORE USING AIR FRYER

1. Remove all the packing materials including any in the pan.
2. Slide out the pans, take out the drip trays by straightly pulling up. Clean pans and drip trays with a non-abrasive sponge, with hot water and dish washing liquid. Rinse with clean water and set aside to dry.
3. Wipe clean the inside and outside of the appliance with a moist soft cloth.
4. Place the appliance on a stable, horizontal, flat and heat resistant surface.

IMPORTANT! Place the appliance on a heat-resistant surface only. Not recommended to use directly on laminated / vinyl bench top. To prevent heat damage to surface underneath, placing the air fryer on an insulated heat pad is recommended.

COOKING WITH YOUR AIR FRYER

1. Connect the supply cord plug into a mains power outlet socket. The appliance is now in standby mode.
2. Place the ingredients into the pans.
Do not fill more than 2kg food in each basket.
3. Slide the pans back into the appliance.
CAUTION! Do not touch the pans during use or immediately after use, as the pans gets very hot during and after cooking. Only hold by the handle.
4. Touch the power button. Select the pan to set the cooking process.
5. Select a preset function or set the time and temperature manually for the pans one by one. Then touch the start buttons to start cooking.
6. For cooking of some ingredients, it may require turning the contents in the basket or adding small quantity of oil in the cooking ingredients during the cooking process to ensure even cooking and avoid charring of ingredients positioned at the top of the basket. When this is needed, you can pull out the pan. The appliance will stop heating automatically. After turning or adding oil, place the pan back into the appliance to resume cooking.

- NOTE:** you may slide out the pan to check at any time during the cooking process. The appliance will pause when the pan is taken out or powered off. The appliance will continue the cooking process if the pan is slide in and it will power on again.
7. You can reset the time and temperature setting during the cooking process if required.
 8. When you hear the “beep-beep” sound, the set time is elapsed, and the cooking cycle is completed. The appliance is now in standby mode.
 9. Check if the ingredients are cooked to your satisfaction. If not, set the timer for a few more minutes until the ingredients are cooked to your satisfaction.
 10. Remove the pan from the appliance. Only hold by the handle as other surfaces will be hot. Place the pan on a flat, firm, and heat-resistant surface. During the cooking process, oil from food will drip and be collected on the bottom of the pan. This can be cleaned at the end of the cooking process when the pan cools down.
 11. After using your appliance, remove the plug from the wall socket immediately and allow the appliance to cool down completely.

CAUTION!

Beware of escaping steam from the pan, as there is a danger of scalding.

Do not turn the pan with ingredients upside down when tipping the contents onto a dish. Excess oil may have collected in the pan, it could drip out and cause scalding.

IMPORTANT! NEVER LEAVE THE UNIT UNATTENDED WHEN IN USE.

Tips:

1. Smaller ingredients usually require a shorter cooking time than larger ingredients.
2. A larger amount of ingredients will require a longer cooking time.
3. Turning smaller ingredients halfway during the cooking process will provide better cooking results and can help prevent unevenly fried ingredients.
5. To remove large individual or delicate ingredients from the basket, do not tip them out. Pick them up with a pair of tongs.
6. Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the air fryer.
7. Snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in the fryer.
8. Place a baking tin or oven dish in the air fryer pan if you want to bake a cake/quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients.
9. You can also use the air fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.
10. For best results with home-made chips, soak the cut chips in water for 30 minutes to remove excess starch. Dry on kitchen paper and toss in 1/2 tablespoon of olive oil (or lightly spray with olive oil spray) until the chips are coated.
11. For a crispy home-made coating, mix fine breadcrumbs with a tablespoon of olive oil.
12. Pre-packed snacks like bread crumbed fish or chicken drumsticks only need to be coated lightly with olive oil.

SETTINGS

To assist with selection of cooking times and maximum basket volumes for specific ingredients, refer to the COOKING MANUAL section below.

NOTE: please keep in mind that the cooking manual is indicative and for your reference only. Variation in size, shapes and brands may require an increase or decrease of cooking time and temperature setting to achieve the desired and best cooking outcome.

This type of heating technology reheats the air inside the appliance instantly, so pulling the pan briefly out of the appliance to toss/turn ingredients during cooking will barely disturb the process.

COOKING MANUAL

Category	Food	Amount (g)	Time (min.)	Temperature (°C)	Toss needed	Extra information
Potato & chips	Thin frozen chips	200-500	20-25	200	√	-
	Thick frozen chips	300-600	20-25	200	√	-
	Potato gratin	100-400	20-25	200	√	-
Meat & Poultry	Steak	100-500	10-20	200	-	-
	Pork chops	100-500	10-20	200	-	-
	Sausage roll	100-400	10-20	200	-	-
	Drumsticks	100-600	15-20	200	-	-
	Chicken breast	100-500	10-22	180	-	-
Snacks	Spring rolls	500-800	10-12	200	√	Use oven-ready
	Frozen chicken nuggets	100-500	10-20	200	√	Use oven-ready
	Frozen bread crumbed cheese snacks	100-400	8-10	180	-	Use oven-ready
Baking	Cake	100-200	20-30	190	-	Use baking tin
	Pizza	200-500	20-30	200	-	-

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The fryer doesn't work.	The appliance is not connected to mains power outlet socket.	Connect the appliance into a mains power outlet socket.
The ingredients fried in the fryer are not done.	The amount of ingredients in the pan is too high.	Place smaller batches of ingredients in the pan. Smaller batches are fried more evenly.
	The set temperature is too low.	Set the temperature to the required temperature setting (refer to the above cooking manual).
The ingredients are fried unevenly in the fryer.	The preparation time is too short.	Set the timer to the required preparation time.
	Certain types of ingredients need to be tossed/turned halfway during the cooking process.	Ingredients that lie on top of or across each other (e.g. fries) need to be tossed/turned halfway during the cooking process (refer to the cooking manual).
Fried snacks are not crispy when they come out of the fryer	You used a type of snacks meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crisper result.
Can't slide the pan into the appliance properly	There are too much ingredients in the pan.	Do not fill too much food in the pan.
	The pan is not placed in the pan properly.	Push the pan down into the pan until you hear a 'click'.
White smoke comes out from the appliance.	You are preparing greasy ingredients.	When you fry greasy ingredients in the fryer, a large amount of oil will leak into the pan. The oil produces white smoke and the pan may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result.
	The pan still contains grease residues from previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the pan. Make sure you clean the pan properly after each use.

Fresh chips are fried unevenly in the fryer.	You did not use the right potato type.	Use fresh potatoes and make sure that they stay firm during frying.
	You did not rinse the potato chips properly before you fried them.	Rinse the potato chips properly to remove starch from the outside of the fries.
Fresh chips are not crispy when they come out of the fryer	The crispiness of the chips depends on the amount of oil and water in the fries.	Make sure to dry the potato chips properly before adding the oil.
		Cut the potato chips smaller for a crispier result.
		Add slightly more oil for a crispier result.

CLEANING AND STORAGE

1. Remove the supply cord plug from mains power outlet socket and allow the appliance to cool down completely before cleaning. Clean it after every use.

NOTE: remove the pan to let the air fryer cool down faster.

CAUTION! Do not immerse the housing of the appliance in water or any other liquids when cleaning.

2. Do not touch hot surfaces.

3. Do not use harsh abrasives, sharp objects, caustic cleaners or oven cleaners when cleaning this appliance.

4. Wipe the outside of the appliance with a moist soft cloth.

5. Clean the pan and drip tray with hot water and use a non-abrasive sponge with dish-washing liquid. The pan and drip tray are dishwasher safe.

Tip: if dirt is stuck to the drip tray or the bottom of the pan, fill the pan with hot water and some dish-washing liquid. Leave it in the pan to soak for about 10 minutes.

6. Clean the inside of the appliance with a slightly dampened cloth and polish it with a soft dry cloth.

7. If required, lightly brush the heating element to remove any attached food residue.

8. Make sure all parts are clean and dry before storing or using it again.

9. Store the air fryer in a safe, cool, dry place. Do not place any objects on top of the air fryer during storage as this may damage the appliance. Keep it away from children.

TECHNICAL SPECIFICATION

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

Power: 2100W

CORRECT DISPOSAL OF THIS PRODUCT



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

PRODUCT WARRANTY

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

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

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

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

Customer service

Email: sat@bergnereurope.com

Telephone: +34 976 108 538

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

SI PREGA DI LEGGERE LE PRESENTI ISTRUZIONI PER L'USO E CONSERVARLE PER RIFERIMENTO FUTURO.

AVVERTENZE DI SICUREZZA

Durante l'uso di un apparecchio elettrico, rispettare le avvertenze di sicurezza di base elencate di seguito.

LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO.

1. Leggere tutte le istruzioni prima di usare l'apparecchio.
2. Spegnerne l'apparecchio e scollegarlo dalla presa di corrente quando non è in uso e prima di spostarlo, pulirlo o ripararlo.
3. Non immergere l'apparecchio, il cavo di alimentazione e la spina in acqua o altri liquidi e non risciacquarli sotto l'acqua corrente.
4. Per evitare il rischio di scossa elettrica e corto circuito, evitare l'infiltrazione di liquidi all'interno dell'apparecchio.
5. Se il cavo di alimentazione o qualsiasi altro componente sono danneggiati, devono essere sostituiti esclusivamente da un elettricista qualificato; in alternativa, smaltire l'apparecchio.
6. Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente quando non è in uso e prima di pulirlo. Attendere che l'apparecchio si raffreddi prima di installare o rimuovere gli accessori.
7. Questo apparecchio non deve essere usato da persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza o conoscenza, a meno che non siano sorvegliate o siano state istruite sull'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
8. Non lasciare l'apparecchio incustodito mentre è in funzione. Supervisionare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
9. Le superfici dell'apparecchio possono diventare calde durante l'uso. È un fenomeno normale; evitare il contatto con le superfici calde.
10. Evitare che il cavo di alimentazione si ingarbugli o penda dal piano di lavoro.
11. Non posizionare l'apparecchio sopra o in prossimità di fornelli elettrici o a gas o a contatto con un forno caldo.
12. Mantenere l'apparecchio lontano da pareti, tende e altri materiali sensibili al calore (lasciare almeno 20 cm di distanza in tutte le direzioni). Non posizionare l'apparecchio sotto mensole o in prossimità di materiali infiammabili quando è in funzione.
13. Non spostare l'apparecchio mentre è in funzione.
14. Non coprire le aperture di ingresso e di uscita dell'aria quando l'apparecchio è in funzione.
15. Non toccare l'interno dell'apparecchio quando è in funzione.
16. Non usare l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti in questo manuale.
17. Non posizionare alcun oggetto sopra l'apparecchio, anche quando non è in funzione.
18. Prima di collegare l'apparecchio alla presa di corrente, assicurarsi che la tensione indicata sulla targa dell'apparecchio corrisponda a quella della rete elettrica domestica. In caso contrario, NON usare l'apparecchio.
19. Questo apparecchio non è progettato per essere attivato tramite timer esterni o telecomandi separati.
20. L'uso di accessori non raccomandati dal costruttore dell'apparecchio comporta il rischio di infortuni gravi o danni all'apparecchio.
21. Questo apparecchio è destinato al solo uso domestico. Non usare l'apparecchio per scopi diversi da quelli per cui è progettato. Non usare l'apparecchio all'interno di veicoli o imbarcazioni in movimento. Non usare l'apparecchio all'aperto.
22. Questo apparecchio non deve essere usato in cucine per il personale di negozi, uffici o altri ambienti professionali, né in agriturismi o altri ambienti lavorativi. Non deve essere usato in stanze di alberghi, motel e altri edifici residenziali.
23. Durante la frittura ad aria calda, dalle aperture di uscita dell'aria fuoriuscirà del vapore caldo. Tenere mani e viso a una distanza di sicurezza dal vapore e dalle aperture di uscita dell'aria. Inoltre, prestare attenzione alla fuoriuscita di vapore caldo durante la cottura.
24. Assicurarsi che gli alimenti cotti nell'apparecchio siano dorati, ma non neri o marroni.

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

IMPORTANTE!

- Usare l'apparecchio esclusivamente su una superficie asciutta, in piano, stabile e resistente al calore, lontano dai bordi.
- Non usare l'apparecchio sotto pensili o credenze perché il vapore può danneggiarli.
- Non posizionare l'apparecchio in prossimità di materiali infiammabili o apparecchi di riscaldamento e non usarlo in ambienti bagnati.
- L'apparecchio deve essere collegato a una presa di corrente dotata di messa a terra.
- Non usare mai l'apparecchio con olio.
- Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente quando non è in uso.
- Attendere che l'apparecchio si raffreddi completamente prima di pulirlo.
- Non usare l'apparecchio con componenti non progettati specificamente per esso.
- Non inserire recipienti per cuocere all'interno dell'apparecchio.
- Se dalle aperture di ventilazione fuoriesce una quantità eccessiva di fumo durante la cottura, scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente e non usarlo.
- Non spostare l'apparecchio mentre è in funzione. Attendere che l'apparecchio si raffreddi completamente prima di spostarlo.
- Qualsiasi riparazione deve essere effettuata esclusivamente da un elettricista qualificato.
- Non disassemblare l'apparecchio da soli e non sostituire alcun componente.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, non utilizzarlo.
- Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini, anche quando non è in funzione.
- Non avvicinarsi all'apertura di uscita dell'aria durante la fuoriuscita di vapore.
- Assicurarsi che l'apparecchio sia pulito prima dell'uso.
- Durante il primo utilizzo, l'apparecchio potrebbe emettere una scia di fumo. È un fenomeno normale che scomparirà dopo qualche minuto.
- Per la pulizia dell'apparecchio, consultare la sezione "PULIZIA E CONSERVAZIONE".

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

ATTENZIONE!

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

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI. SOLO PER USO DOMESTICO.

DESCRIZIONE DELLA FRIGGITRICE AD ARIA

1. Unità principale
2. Apertura di ingresso dell'aria
3. Pannello di controllo
4. Cestello 1
5. Cestello 2



IMPORTANTE!

Assicurarsi che l'apparecchio contenga tutti i componenti illustrati in figura. Ispezionare tutti i componenti prima dell'uso. In caso di componenti mancanti o danneggiati, non usare l'apparecchio.

INTRODUZIONE

Questa friggitrice ad aria permette di preparare le proprie pietanze preferite in modo facile e sano. Grazie a una rapida circolazione dell'aria in tutte le direzioni, è possibile cucinare un'ampia varietà di alimenti senza aggiungere olio o con una minima quantità di olio.

OPERAZIONI PRELIMINARI

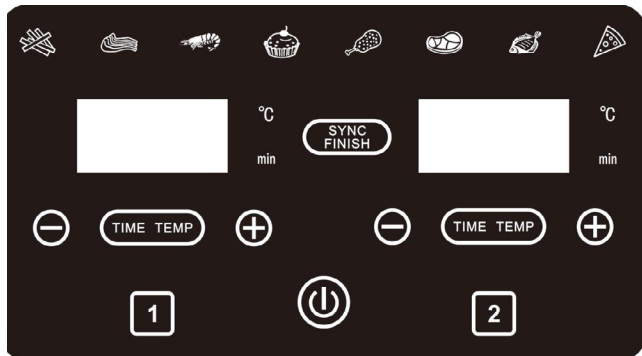
Nota: prima di usare l'apparecchio per la prima volta, rimuovere tutti i materiali di imballaggio interni ed esterni, le pellicole protettive e gli accessori.

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

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

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

AVVERTENZA! Questa friggitrice non usa olio, ma funziona ad aria calda. Non riempire con olio, grasso per frittura o altri liquidi. Il mancato rispetto delle istruzioni comporta il rischio di incendio e/o lesioni personali.

DESCRIZIONE DEL PANNELLO DI CONTROLLO**1. Pulsante di accensione**

- Dopo aver collegato l'apparecchio alla presa di corrente, il pulsante di accensione si illuminerà e l'apparecchio entrerà in standby.
- Dopo aver premuto questo pulsante, i pulsanti di controllo del cestello 1 e 2 saranno attivi.
- Premere questo pulsante in qualsiasi momento durante la cottura per spegnere il display e l'apparecchio.

2. Pulsanti dei cestelli

- Premere il pulsante cestello 1 o 2 per regolare le impostazioni del cestello corrispondente tramite il pannello comandi.

3. Programmi predefiniti

- I programmi predefiniti facilitano la cottura di alcuni alimenti.
- Selezionando una delle icone, l'apparecchio imposterà automaticamente il tempo e la temperatura su un'impostazione predefinita per il tipo di alimento selezionato. È possibile modificare le

impostazioni predefinite con i pulsanti del tempo e della temperatura. L'icona selezionata continuerà a lampeggiare fino all'avvio del processo di cottura.

Di seguito sono riportate le impostazioni predefinite:

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

Icona	Alimento	Tempo	Temperatura
	Patatine fritte	30 minuti	200°C
	Costine	15 minuti	200°C
	Gamberi	10 minuti	200°C
	Cottura al forno	30 minuti	200°C
	Cosce di pollo	25 minuti	200°C
	Bistecche	10 minuti	200°C
	Pesce	20 minuti	200°C
	Pizza	20 minuti	200°C

4. Pulsanti del tempo di cottura

- Usare questi pulsanti per impostare il tempo di cottura del cestello corrispondente.
- È possibile selezionare il tempo di cottura a intervalli di 1 minuto fino a 60 minuti.
- È possibile impostare il tempo di cottura prima o durante la cottura.
- Tenere premuti i pulsanti del tempo di cottura per scorrere rapidamente i minuti.

5. Pulsanti della temperatura di cottura

- Usare questi pulsanti per impostare la temperatura di cottura del cestello corrispondente.
- I pulsanti per il controllo della temperatura consentono di aumentare o diminuire la temperatura di cottura in incrementi di 5°C a partire da 80°C a 200°C.
- È possibile impostare la temperatura di cottura prima o durante la cottura.
- Tenere premuti i pulsanti per l'impostazione della temperatura per scorrere rapidamente gli incrementi di temperatura.

6. Display digitale

- Il display digitale visualizza alternativamente il tempo e la temperatura di cottura.
- Durante l'impostazione appariranno il tempo e la temperatura impostati, e durante la cottura appariranno la temperatura di cottura e il tempo rimanente.
- Controllare il tempo e la temperatura di cottura corretti del cestello corrispondente.

7. Finitura SYNC

- Programmano i due diversi programmi precedentemente impostati per i due cassetti di frittura in modo che il processo di frittura di entrambi i cassetti venga interrotto contemporaneamente.

INTRODUZIONE

1. Dopo l'accensione, vengono visualizzati il pulsante di accensione in standby (acceso), il tasto Cestello 1 (bianco) e il tasto Cestello 2 (bianco) (fisso). Premere Cestello 1 o Cestello 2 per accedere alle possibili impostazioni. L'indicatore luminoso diventa blu e lampeggia, la luce del menu è fissa e lo schermo digitale lampeggia (lo schermo digitale lampeggia nello stato di impostazione e lampeggia nello stato di funzionamento). Se si preme direttamente il pulsante di accensione per iniziare, la scelta predefinita è la cottura nel Cestello 1.
2. Quando entrambi i Cestelli sono aperti, nello stato di impostazione, lo schermo digitale e la corrispondente spia del primo cestello selezionato sono fissi e lo schermo digitale e la corrispondente spia del cestello selezionato successivamente lampeggiano.
3. Tasto menu: nello stato di impostazione, premendo il tasto menu per selezionare il menu, la spia corrispondente lampeggia, mentre quella non selezionata è accesa. Nello stato di funzionamento, l'indicatore luminoso corrispondente al tasto menu selezionato è acceso e il tasto menu non selezionato è spento.
4. Chiave di aggiunta e sottrazione: Premere il tasto aggiungi e sottrai per regolare la temperatura e l'ora di impostazione.
5. Tasto interruttore orario temperatura: Premere questo tasto per cambiare il contenuto dello schermo digitale: interruttore impostazione ora e temperatura.
6. Premere il pulsante di accensione nello stato di funzionamento per avviare e mettere in pausa e premere a lungo il pulsante di accensione per spegnere.
7. Premere il tasto 1 o il tasto 2 nello stato di funzionamento per chiudere direttamente il cestello corrispondente.

Questa friggitrice ad aria permette di preparare le pietanze preferite in modo facile e sano. Grazie a una rapida circolazione dell'aria in tutte le direzioni e alla griglia superiore, è possibile cucinare un'ampia varietà di pietanze senza aggiungere olio o con una minima quantità di olio per alcuni alimenti specifici mostrati nella tabella in questo opuscolo.

PRIMA DI UTILIZZARE LA FRIGGITRICE AD ARIA

1. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio, anche dall'interno dei cestelli.
2. Estrarre i cestelli e rimuovere le leccarde tirandole verso l'alto. Pulire i cestelli e le leccarde con una spugna non abrasiva, acqua calda e detersivo per piatti. Risciacquarli con acqua pulita e lasciarli asciugare.
3. Pulire le superfici interne ed esterne dell'apparecchio con un panno umido e morbido.
4. Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, orizzontale, piana e resistente al calore.

IMPORTANTE! Posizionare l'apparecchio esclusivamente su una superficie resistente al calore. Non usare l'apparecchio direttamente su superfici laminate o in vinile. Per evitare il rischio di danni alle superfici a causa del calore, si raccomanda di posizionare l'apparecchio su un tappetino termoisolante.

CUCINARE CON LA FRIGGITRICE AD ARIA

1. Collegare il cavo di alimentazione a una presa di corrente. L'apparecchio entrerà in standby.
2. Versare gli alimenti nei cestelli.

Non versare più di 2 kg di alimenti in ciascun cestello.

3. Reinserire i cestelli all'interno dell'apparecchio.

ATTENZIONE! Non toccare i cestelli durante o immediatamente dopo l'uso, perché saranno molto caldi. Toccare esclusivamente le impugnature.

4. Premere il pulsante di accensione. Selezionare il cestello per impostare la cottura.

5. Selezionare un programma predefinito o impostare manualmente il tempo e la temperatura di cottura per ciascun cestello. Quindi toccare il pulsante di avvio per avviare la cottura.
 6. Per la cottura di alcuni ingredienti, potrebbe essere necessario girare il contenuto nel cestello o aggiungere una piccola quantità di olio negli ingredienti per garantire una cottura uniforme ed evitare che gli alimenti posizionati nella parte superiore del cestello si brucino. Per effettuare queste operazioni, estrarre il cestello. L'apparecchio interromperà automaticamente la cottura. Dopo aver girato o aggiunto olio, rimettere il cestello nell'apparecchio per riprendere la cottura.
- NOTA:** È possibile estrarre il cestello per controllare gli alimenti in qualsiasi momento durante la cottura. L'apparecchio interromperà la cottura quando il cestello viene rimosso o spento. L'apparecchio continuerà il processo di cottura quando il cestello viene fatto scorrere all'interno e si riaccende.
7. Se necessario, è possibile modificare il tempo e la temperatura durante la cottura.
 8. Quando si sente il suono "bip-bip" il tempo impostato è trascorso e il ciclo di cottura è terminato. L'apparecchio entrerà in standby.
 9. Controllare il grado di cottura degli alimenti. In caso contrario, impostare il timer per qualche altro minuto fino a quando gli ingredienti non saranno cotti come si desidera.
 10. Togliere il cestello dall'apparecchio. Toccare esclusivamente l'impugnatura, perché le altre superfici saranno molto calde. Posizionare il cestello su una superficie piana, stabile e resistente al calore. Durante la cottura, i grassi degli alimenti goccioleranno e verranno raccolti sul fondo del cestello. È possibile pulire al termine della cottura, quando il cestello si è raffreddato.
 11. Dopo l'uso, scollegare immediatamente l'apparecchio dalla presa di corrente e lasciarlo raffreddare completamente.

ATTENZIONE!

Prestare attenzione alla fuoriuscita di vapore dal cestello per evitare il rischio di ustioni. Non capovolgere il cestello per trasferire gli alimenti su un piatto. Gli eventuali grassi in eccesso all'interno del cestello potrebbero fuoriuscire e causare ustioni.

IMPORTANTE! NON LASCIARE L'APPARECCHIO INCUSTODITO QUANDO È IN FUNZIONE.

Suggerimenti:

1. Generalmente, gli ingredienti di piccole dimensioni richiedono un tempo di cottura inferiore rispetto agli ingredienti di grandi dimensioni.
2. Una maggiore quantità di ingredienti richiederà un tempo di cottura più lungo.
3. Scuotere gli ingredienti di piccole dimensioni a metà cottura per ottenere migliori risultati e una frittura uniforme.
5. Per rimuovere gli alimenti fragili o di grandi dimensioni dal cestello, non versarli direttamente ma usare un paio di pinze.
6. Questa friggitrice ad aria non è adatta alla cottura di alimenti estremamente grassi come le salsicce.
7. Questa friggitrice ad aria è adatta a preparare gli stessi alimenti che possono essere preparati in un forno.
8. Posizionare una tortiera o una teglia da forno nel cestello dell'apparecchio se si desidera preparare una torta o cuocere alimenti fragili o ripieni.
9. L'apparecchio può essere usato anche per riscaldare alimenti già cotti. Per riscaldare gli alimenti, impostare la temperatura a 150°C e un tempo di cottura non superiore a 10 minuti.
10. Per preparare patatine fritte casalinghe, prima della cottura si raccomanda di immergerle in acqua per 30 minuti per eliminare l'amido in eccesso. Asciugarle con della carta assorbente e ricoprirle con 1/2 cucchiaino di olio d'oliva (o spruzzarle leggermente con dell'olio spray).
11. Per ottenere una panatura croccante, miscelare del pan grattato e un cucchiaino di olio d'oliva.
12. Versare sugli alimenti precotti come pesce e pollo impanati un leggero strato di olio d'oliva.

IMPOSTAZIONI

Per facilitare la selezione del tempo di cottura e la quantità ideale in base al tipo di alimento, consultare la sezione GUIDA DI COTTURA riportata di seguito.

NOTA: la guida di cottura è indicativa e a solo scopo di riferimento. A seconda della dimensione e della forma degli alimenti, potrebbe essere necessario aumentare o diminuire il tempo e la

temperatura di cottura per ottenere risultati ottimali.

Questo tipo di tecnologia di riscaldamento riscalda istantaneamente l'aria all'interno dell'apparecchio, quindi se si estrae brevemente il cestello dall'apparecchio per versare/girare gli ingredienti durante la cottura, si disturba solo minimamente la cottura.

GUIDA DI COTTURA

Categoria	Alimento	Quantità (g)	Tempo (min.)	Temperatura (°C)	Voltare gli alimenti	Note
Patate	Patatine surgelate sottili	200-500	20-25	200	√	-
	Patatine surgelate spesse	300-600	20-25	200	√	-
	Patate gratinate	100-400	20-25	200	√	-
Carne	Bistecca	100-500	10-20	200	-	-
	Costine di maiale	100-500	10-20	200	-	-
	Involtoni	100-400	10-20	200	-	-
	Cosce di pollo	100-600	15-20	200	-	-
	Petto di pollo	100-500	10-22	180	-	-
Snack	Involtoni primavera	500-800	10-12	200	√	Pronti da cuocere
	Crocchette di pollo surgelate	100-500	10-20	200	√	Pronti da cuocere
	Snack al formaggio impanati surgelati	100-400	8-10	180	-	Pronti da cuocere
Cottura al forno	Torta	100-200	20-30	190	-	Usare una teglia
	Pizza	200-500	20-30	200	-	-

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Soluzione
La friggitrice non funziona.	L'apparecchio non è collegato alla presa di corrente.	Collegare l'apparecchio a una presa di corrente.
La frittura nella friggitrice non è completamente cotta.	La quantità di ingredienti nel cestello è eccessiva.	Suddividere in lotti più piccoli gli ingredienti da mettere nel cestello. Piccole quantità di alimenti vengono cotte in modo più uniforme.
	La temperatura di cottura è troppo bassa.	Consultare la guida di cottura di cui sopra per impostare la temperatura corretta.
	Il tempo di cottura è insufficiente.	Aumentare il tempo di cottura.
Gli alimenti non sono cotti in modo uniforme.	Alcuni tipi di ingredienti devono essere gettati/girati a metà durante il processo di cottura.	Gli alimenti posizionati gli uni sopra gli altri (ad esempio le patatine fritte) devono essere voltati durante la cottura (fare riferimento alla guida di cottura).
Gli alimenti non sono croccanti.	Gli alimenti utilizzati devono essere cotti in una friggitrice tradizionale.	Usare alimenti pronti da cuocere o spennellarli leggermente con un po' di olio per un risultato più croccante.
Il cestello non entra correttamente nell'apparecchio.	La quantità di alimenti nel cestello è eccessiva.	Non riempire eccessivamente il cestello.
	La leccarda non è inserita correttamente nel cestello	Premere la leccarda verso il fondo del cestello fino a sentire un "clic".

Dall'apparecchio fuoriesce del fumo bianco.	Gli alimenti sono grassi.	Gli alimenti grassi perdono una grande quantità di olio nel cestello. L'olio caldo produce fumo bianco, e il cestello può riscaldarsi maggiormente. Ciò non influisce sul corretto funzionamento dell'apparecchio e sui risultati finali.
	Il cestello contiene residui di grasso.	Il fumo bianco è causato dal riscaldamento dei residui di grasso. Assicurarsi di pulire correttamente il cestello dopo ogni utilizzo.
Le patatine fresche non sono cotte in modo uniforme.	Il tipo di patate utilizzate non è corretto.	Usare patate fresche e assicurarsi che rimangano solide durante la cottura.
	Non hai sciacquato bene le patatine prima di friggerle.	Sciacquare bene le patatine fritte per rimuovere l'amido dall'esterno delle patatine fritte.
Le patatine fresche non sono croccanti.	La croccantezza delle patatine dipende dalla quantità di olio e acqua nelle patatine fritte.	Assicurati di asciugare bene le patatine prima di aggiungere l'olio.
		Tagliare le patatine più finemente per aumentarne la croccantezza.
		Aggiungere un po' più di olio per aumentare la croccantezza.

PULIZIA E CONSERVAZIONE

1. Scollegare il cavo di alimentazione dalla presa di corrente e attendere che l'apparecchio si raffreddi completamente prima di pulirlo. Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo.

NOTA: rimuovere i cestelli per velocizzare il raffreddamento dell'apparecchio.

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

- Non toccare le superfici calde.
- Non usare detergenti abrasivi o caustici, utensili affilati, o detergenti per forni per pulire l'apparecchio.
- Pulire le superfici esterne dell'apparecchio con un panno umido e morbido.
- Pulire i cestelli e le leccarde con acqua calda, detersivo per piatti e una spugna non abrasiva. I cestelli e la leccarda sono lavabili in lavastoviglie.

Suggerimento: Se i residui sulla leccarda o sul fondo del cestello sono difficili da rimuovere, riempire il cestello con acqua calda e detersivo per piatti. Lasciare in ammollo nel cestello per circa 10 minuti.

- Pulire le superfici interne dell'apparecchio con un panno leggermente umido e asciugarle con un panno morbido asciutto.
- Se necessario, rimuovere i residui alimentari dall'elemento riscaldante con una spazzola.
- Assicurarsi che tutti i componenti siano puliti e asciutti prima di riporre o riutilizzare l'apparecchio.
- Riporre l'apparecchio in un luogo fresco e asciutto. Non posizionare alcun oggetto sopra l'apparecchio per evitare che subisca danni. Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini.

SPECIFICHE TECNICHE

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

Potenza: 2100W

SMALTIMENTO CORRETTO DEL PRODOTTO



Questo simbolo indica che il prodotto non deve essere smaltito insieme ai rifiuti domestici nei Paesi dell'EU. Per prevenire danni all'ambiente o alla salute derivanti da uno smaltimento scorretto del prodotto, si raccomanda

di riciclarlo per favorire il recupero dei materiali riutilizzabili. Per smaltire l'apparecchio, utilizzare gli appositi sistemi di raccolta o contattare il rivenditore affinché il prodotto venga riciclato nel rispetto dell'ambiente.

GARANZIA DEL PRODOTTO

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

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

Se ritieni che il tuo prodotto sia difettoso durante il periodo di garanzia, Il proprietario può inviare il prodotto ben identificato con nome e telefono di contatto, con spese di spedizione a: Bergner Europe S.L, Carretera del Aeropuerto, Kilómetro. 4, Edificio San Lambert, Planta 3, 50011 Zaragoza, Spagna. Bergner Europe S.L esaminerà il prodotto e, nel caso risultasse difettoso, lo sostituirà con uno nuovo o un prodotto simile nel caso in cui non fosse più disponibile.

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

Servizio clienti

E-mail: sat@bergnereurope.com

Telefono: +34 976 108 538

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

VEUILLEZ LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS POUR POUVOIR LES CONSULTER ULTÉRIEUREMENT.

CONSIGNES IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

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

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT L'UTILISATION

1. Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.
2. Éteignez toujours l'appareil et débranchez-le de l'alimentation secteur lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le déplacer, de le nettoyer ou de le ranger.
3. Ne plongez jamais l'appareil, le cordon d'alimentation et la fiche dans l'eau ou dans un autre liquide et ne les rincez jamais sous le robinet.
4. Pour éviter les décharges électriques et les courts-circuits, empêchez les liquides de pénétrer dans l'appareil.
5. Si le cordon d'alimentation ou tout autre pièce sont endommagés, ils doivent être remplacés par un électricien qualifié uniquement ou être mis au rebut.
6. Débranchez l'appareil de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir avant d'installer ou de retirer des pièces.
7. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, à moins de faire l'objet d'une surveillance ou d'avoir reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
8. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance en cours d'utilisation. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
9. Les surfaces peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Ce phénomène est normal ; évitez de toucher les surfaces chaudes.
10. Ne laissez pas le cordon entrer en contact avec les surfaces chaudes, faire un nœud ou pendre depuis le bord d'un plan de travail.
11. Ne placez pas cet appareil sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique chaud, ou dans un lieu où il pourrait entrer en contact avec un four chaud.
12. Maintenez l'appareil éloigné des murs, des rideaux et d'autres matériaux sensibles à la chaleur (laissez une distance minimale de 20 cm dans chaque direction). Ne placez pas l'appareil sous des étagères ou des matériaux inflammables pendant l'utilisation.
13. Ne déplacez pas l'appareil en cours d'utilisation.
14. Ne couvrez pas l'entrée d'air ou la sortie d'air lorsque l'appareil fonctionne.
15. Ne touchez pas l'intérieur de l'appareil pendant qu'il fonctionne.
16. N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce manuel.
17. Ne placez rien sur l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation et lorsqu'il est rangé.
18. Avant de brancher l'appareil à l'alimentation électrique, vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension de votre logement. Dans le cas contraire, N'utilisez PAS l'appareil.
19. Cet appareil n'est pas conçu pour fonctionner avec une minuterie externe ou un système de télécommande séparé.
20. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut provoquer des blessures graves ou endommager l'appareil.
21. Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique. N'utilisez pas cet appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu. N'utilisez pas cet appareil dans des véhicules ou des bateaux en mouvement. N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
22. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé dans des environnements tels que la cuisine du personnel dans les magasins, les bureaux, les fermes ou autres environnements de travail. Il n'est pas non plus destiné à être utilisé par les clients des motels, des chambres d'hôtes et d'autres environnements résidentiels.
23. Pendant la friture à l'air chaud, de la vapeur chaude est libérée par la sortie d'air. Tenez-vous à une distance suffisante de la vapeur et de la sortie d'air pour votre sécurité. Faites également attention à la vapeur chaude et à l'air chaud pendant le fonctionnement.

24. Assurez-vous que les ingrédients préparés dans cet appareil sortent avec une couleur jaune doré et non foncée ou brune.

⚠ ATTENTION : Surfaces chaudes ! L'appareil et les accessoires deviennent extrêmement CHAUDS pendant le processus de cuisson. Ne touchez pas les accessoires pendant et immédiatement après la cuisson. Tenez l'appareil uniquement par la poignée et soyez prudent lors du retrait des accessoires et des aliments de l'appareil. Portez toujours des gants de cuisine lorsque vous manipulez des accessoires et des aliments potentiellement chauds. Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer.

IMPORTANT !

- Utilisez l'appareil uniquement sur une surface sèche, plane, stable et résistante à la chaleur, loin des bords.
- N'utilisez pas l'appareil sous des armoires ou placards muraux. La vapeur peut endommager les meubles ou les presses.
- Ne placez pas l'appareil à proximité de matériaux inflammables, de dispositifs de chauffage ou d'environnements humides.
- Cet appareil doit être mis à la terre.
- N'utilisez jamais l'appareil avec de l'huile.
- Débranchez toujours le cordon d'alimentation de la prise murale lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
- Laissez toujours l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer.
- Ne remplacez pas les pièces par d'autres pièces qui ne sont pas conçues spécifiquement pour cet appareil.
- Ne mettez pas d'autres récipients de cuisson dans l'appareil.
- Si une grande quantité de fumée s'échappe de la sortie d'aération pendant le fonctionnement, débranchez l'appareil et cessez de l'utiliser.
- Ne déplacez pas l'appareil pendant son fonctionnement. Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le déplacer.
- Les réparations du produit doivent uniquement être effectuées par un électricien qualifié.
- Ne démontez pas l'appareil vous-même et ne remplacez pas les pièces.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, ne l'utilisez pas.
- Gardez l'appareil hors de portée des enfants pendant l'utilisation ou lorsqu'il est rangé.
- Tenez-vous à l'écart de la sortie d'air ou des endroits où la chaleur et la vapeur s'échappent.
- Assurez-vous que l'appareil est toujours propre avant de faire cuire des aliments.
- Il est normal que de la fumée s'échappe de l'appareil lorsqu'il chauffe pour la première fois. Ce phénomène doit s'estomper après quelques minutes d'utilisation.
- Pour le nettoyage, veuillez consulter la section « NETTOYAGE ET RANGEMENT ».

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

⚠ ATTENTION !

- **Ne couvrez pas l'entrée d'air et l'orifice de sortie pendant que l'appareil fonctionne.**
- **Ne touchez jamais l'intérieur de l'appareil pendant qu'il fonctionne.**

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS POUR UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT.

CONNAÎTRE VOTRE FRITEUSE À AIR

1. Unité principale
2. Entrée d'air
3. Panneau de contrôle
4. Récipient 1
5. Récipient 2



IMPORTANT !

Veuillez vous assurer que votre appareil est livré avec les éléments corrects indiqués ci-dessus. Vérifiez soigneusement tout avant d'utiliser l'appareil. Si des pièces sont manquantes ou endommagées, ne l'utilisez pas.

INTRODUCTION

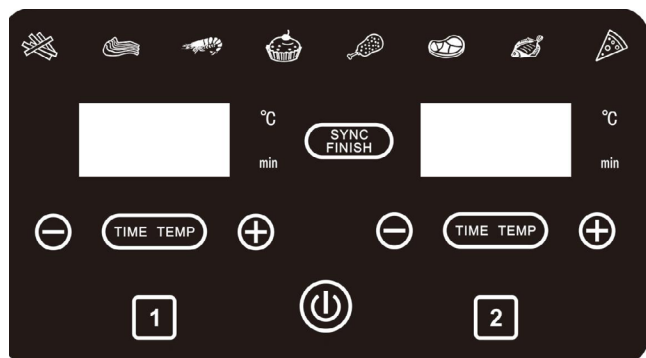
La friteuse à air constitue un moyen simple et plus sain de cuire vos aliments préférés. En assurant une circulation d'air rapide dans toutes les directions, elle peut cuire divers aliments sans ajout d'huile ou avec une fine couche d'huile en aérosol.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

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

- Nettoyez l'unité principale avec un chiffon ou une éponge humide. Essuyez avec un chiffon doux et sec.
- **AVERTISSEMENT !** Ne plongez pas l'unité principale dans l'eau ou dans un autre liquide pour la nettoyer.
- Lavez les accessoires avec de l'eau savonneuse. Séchez soigneusement tous les composants avant utilisation.
- **AVERTISSEMENT !** Il s'agit d'une friteuse sans huile qui fonctionne à l'air chaud. Ne la remplissez pas avec de l'huile, de la graisse de friture ou un autre liquide. Le non-respect de ces instructions peut entraîner un incendie et/ou des blessures physiques.

UTILISATION DU PANNEAU DE COMMANDES



1. Bouton d'alimentation

- Une fois l'appareil branché, le bouton d'alimentation s'allume et l'appareil est en mode veille.
- Appuyez sur le bouton d'alimentation, le panneau de commande affiche les indications ON, Pan 1 (Récipient 1) et Pan 2 (Récipient 2).
- Appuyez sur le bouton d'alimentation à tout moment pendant le processus de cuisson. Le panneau de commande s'éteint alors immédiatement et l'appareil s'éteint en même temps.

2. Boutons Pan (Récipient)

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

3. Fonctions pré-réglées

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

Les réglages prédéfinis sont les suivants :

Remarque : utilisez le tableau ci-dessous uniquement à titre de référence. Il sera peut-être nécessaire d'ajuster la durée et la température de cuisson réelles en fonction de la quantité ou de la taille des aliments.

icônes	Préréglage	Durée	Température
	Frites	30 minutes	200°C
	Côtelettes	15 minutes	200°C
	Crevettes	10 minutes	200°C
	Cuisson au four	30 minutes	200°C
	Pilons de poulet	25 minutes	200°C
	Steaks	10 minutes	200°C
	Poisson	20 minutes	200°C
	Pizza	20 minutes	200°C

4. Boutons de réglage de la durée

- Utilisez le bouton de contrôle de la durée pour le réglage de la durée de cuisson du récipient correspondant.
- Les boutons de contrôle de la durée vous permettent de sélectionner la durée de cuisson exacte à la minute près. Vous pouvez augmenter ou diminuer la durée de 1 minute à 60 minutes par paliers de 1

minute.

- Vous pouvez appuyer sur les boutons de réglage de la durée pour définir la durée avant ou pendant la cuisson.
- Appuyez et maintenez les boutons de réglage de la durée enfoncés pour faire défiler la durée plus rapidement.

5. Boutons de réglage de la température

- Utilisez le bouton de contrôle de la température pour le réglage de la température de cuisson du récipient correspondant.
- Les boutons de réglage de la température vous permettent d'augmenter ou de diminuer la température de cuisson de 5 °C, de 80°C à 200 °C.
- Vous pouvez appuyer sur les boutons de réglage de la température pour définir la température avant ou pendant la cuisson.
- Maintenez les boutons de réglage de la température appuyés pour une augmentation plus rapide de la température.

6. Écran numérique

- L'écran numérique indique alternativement la durée et la température.
- Il indique la durée et la température définies pendant le réglage ainsi que la durée restante et la température de cuisson pendant la cuisson.
- Vérifiez que la durée et la température sont correctes pour le récipient correspondant.

7. SYNC Finish (Fin synchronisée)

- Cette fonction permet d'utiliser les deux programmes différents réglés précédemment pour les deux récipients de friture. Elle permet de faire en sorte que le processus de friture se termine en même temps pour les deux récipients.

INTRODUCTION

1. Après la mise sous tension, le bouton d'alimentation de veille (fixe), le bouton du récipient 1 (blanc) et le bouton du récipient 2 (blanc et fixe) s'affichent. Appuyez sur Pan 1 ou Pan 2 pour accéder au mode de réglage. Le voyant devient bleu et clignote, le voyant du menu reste allumé et l'écran numérique clignote (l'écran numérique clignote en mode de réglage et en mode de fonctionnement). Si vous appuyez directement sur le bouton d'alimentation pour démarrer l'appareil, le choix par défaut est la cuisson dans le récipient 1.
2. Lorsque les deux récipients sont ouverts et que vous êtes en mode de réglage, l'écran numérique et le voyant correspondant au premier récipient sélectionné sont allumés en permanence et l'écran numérique et le voyant correspondant au récipient sélectionné en dernier clignotent.
3. Bouton de menu : en mode de réglage, appuyez sur le bouton de menu pour sélectionner le menu. Le voyant correspondant clignote, tandis que le voyant non sélectionné reste allumé. En mode de fonctionnement, le voyant correspondant au bouton de menu sélectionné est allumé, et le voyant correspondant au bouton de menu non sélectionné est éteint.
4. Bouton d'ajout et de retrait : Appuyez sur le bouton d'augmentation et de diminution pour ajuster le réglage de la température et de la durée.
5. Bouton de basculement entre la température et la durée : Appuyez sur ce bouton pour changer le contenu de l'écran numérique et basculer entre le réglage de la durée et le réglage de la température.
6. Appuyez sur le bouton d'alimentation en mode de fonctionnement pour démarrer l'appareil et le mettre en pause, et appuyez longuement sur le bouton d'alimentation pour éteindre l'appareil.
7. Appuyez sur le bouton 1 ou le bouton 2 en mode de fonctionnement pour fermer directement le récipient correspondant.

La friteuse à air constitue un moyen simple et plus sain de cuire vos aliments préférés. En assurant une circulation d'air rapide dans toutes les directions en plus d'un gril supérieur, elle peut cuire divers aliments sans ajouter d'huile ou en ajoutant un peu d'huile pour certains ingrédients comme indiqué

dans le tableau de ce livret.

AVANT D'UTILISER LA FRITEUSE À AIR

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

IMPORTANT ! Placez l'appareil uniquement sur une surface résistante à la chaleur. Il n'est pas recommandé de l'utiliser directement sur un plan de travail stratifié/en vinyle. Pour éviter d'endommager la surface inférieure avec la chaleur, il est recommandé de placer la friteuse à air sur un coussin chauffant isolé.

CUISSON À LA FRITEUSE À AIR

1. Branchez la fiche du cordon d'alimentation dans une prise secteur. L'appareil est maintenant en mode de veille.
2. Placez les ingrédients dans les récipients.
Ne mettez pas plus de 2 kg d'aliments dans chaque récipient.
3. Remettez les récipients dans l'appareil.
ATTENTION ! Ne touchez pas les récipients pendant l'utilisation ou immédiatement après l'utilisation, car les récipients sont très chauds pendant et après la cuisson. Tenez-les uniquement par la poignée.
4. Appuyez sur le bouton d'alimentation. Sélectionnez le récipient pour définir le processus de cuisson.
5. Sélectionnez une fonction pré-réglée ou définissez manuellement la durée et la température pour les récipients l'un après l'autre. Appuyez ensuite sur le bouton de démarrage pour démarrer la cuisson.
6. Pour la cuisson de certains ingrédients, il peut être nécessaire de retourner le contenu du récipient ou d'ajouter une petite quantité d'huile aux ingrédients pendant le processus de cuisson pour assurer une cuisson uniforme et éviter de brûler les ingrédients placés en haut du récipient. Si nécessaire, vous pouvez retirer le récipient. L'appareil arrête alors de chauffer automatiquement. Après avoir retourné les aliments ou ajouté de l'huile, remettez le récipient dans l'appareil pour reprendre la cuisson.

- REMARQUE :** Vous pouvez sortir le récipient pour vérifier la cuisson à tout moment pendant le processus de cuisson. L'appareil se met en pause lorsque le récipient est retiré ou lorsqu'il se met hors tension. L'appareil continue le processus de cuisson si le récipient est remis dans l'appareil ou s'il est de nouveau sous tension.
7. Vous pouvez redéfinir le réglage de la durée et de la température pendant le processus de cuisson si nécessaire.
 8. Lorsque vous entendez un « bip » sonore, cela signifie que la durée définie est écoulée et que le cycle de cuisson est terminé. L'appareil est maintenant en mode de veille.
 9. Vérifiez si les ingrédients sont cuits à votre goût. Dans le cas contraire, réglez le minuteur pour ajouter quelques minutes jusqu'à ce que les ingrédients soient cuits à votre convenance.
 10. Retirez le récipient de l'appareil. Tenez-le uniquement par la poignée car les autres surfaces seront chaudes. Placez le récipient sur une surface plane, ferme et **résistante à la chaleur**. Pendant le processus de cuisson, l'huile des aliments s'écoule et s'accumule au fond du récipient. Elle peut être éliminée à la fin du processus de cuisson, une fois que le récipient a refroidi.
 11. Après avoir utilisé votre appareil, débranchez immédiatement la fiche de la prise murale et laissez l'appareil refroidir complètement.

ATTENTION !

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

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

IMPORTANT ! NE LAISSEZ JAMAIS L'APPAREIL SANS SURVEILLANCE EN COURS D'UTILISATION.**Conseils :**

1. Les ingrédients plus petits nécessitent généralement une durée de cuisson plus courte que les ingrédients plus gros.
2. Une plus grande quantité d'ingrédients nécessite une durée de cuisson plus longue.
3. Retourner les ingrédients plus petits à mi-cuisson donne de meilleurs résultats de cuisson et peut éviter une cuisson irrégulière des ingrédients.
5. Pour sortir les gros ingrédients individuels ou les ingrédients délicats du panier, ne les renversez pas. Récupérez-les avec une pince.
6. Ne préparez pas d'ingrédients extrêmement gras tels que des saucisses dans la friteuse à air.
7. Les collations qui peuvent être préparées dans un four peuvent également être préparées dans la friteuse.
8. Placez un moule ou un plat à four dans le récipient de la friteuse à air si vous voulez cuire un gâteau/une quiche ou si vous voulez faire frire des ingrédients fragiles ou fourrés.
9. Vous pouvez également utiliser la friteuse à air pour réchauffer les ingrédients. Pour réchauffer les ingrédients, réglez la température sur 150 °C pendant 10 minutes au maximum.
10. Pour de meilleurs résultats avec des frites maison, faites tremper les frites coupées dans de l'eau pendant 30 minutes pour éliminer l'excès d'amidon. Séchez-les sur du papier absorbant et ajoutez 1/2 cuillère à soupe d'huile d'olive (ou vaporisez légèrement avec de l'huile d'olive en spray) jusqu'à ce que les frites en soient bien recouvertes.
11. Pour un enrobage maison croustillant, mélangez de la chapelure fine avec une cuillère à soupe d'huile d'olive.
12. Les collations préemballées telles que le poisson pané ou les pilons de poulet doivent seulement être légèrement enrobées d'huile d'olive.

PARAMÈTRES

Pour vous aider à sélectionner les durées de cuisson et les volumes maximum pouvant être placés dans le récipient pour des ingrédients spécifiques, consultez la partie MANUEL DE CUISSON ci-dessous.

REMARQUE : Veuillez noter que le manuel de cuisson est indicatif et fourni uniquement à titre de référence. Les variations de tailles, de formes et de marques peuvent nécessiter une augmentation ou une diminution du réglage de la durée de cuisson et du réglage de la température pour obtenir le résultat de cuisson souhaité et optimal.

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

MANUEL DE CUISSON

Catégorie	Aliment	Quantité (g)	Durée (min.)	Température (°C)	Nécessité de remuer	Informations supplémentaires Informations supplémentaires
Pommes de terre et frites	Frites surgelées fines	200-500	20-25	200	√	-
	Frites surgelées épaisses	300-600	20-25	200	√	-
	Gratin de pommes de terre	100-400	20-25	200	√	-

Viande et volaille	Steak	100-500	10-20	200	-	-
	Côtelettes de porc	100-500	10-20	200	-	-
	Feuilleté de saucisse	100-400	10-20	200	-	-
	Pilons	100-600	15-20	200	-	-
	Blanc de poulet	100-500	10-22	180	-	-
Snacks	Rouleaux de printemps	500-800	10-12	200	√	Utiliser prêt à cuire
	Nuggets de poulet surgelés	100-500	10-20	200	√	Utiliser prêt à cuire
	Collations au fromage panées surgelées	100-400	8-10	180	-	Utiliser prêt à cuire
Cuisson au four	Gâteau	100-200	20-30	190	-	Utiliser un moule
	Pizza	200-500	20-30	200	-	-

GUIDE DE DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Solution
La friteuse à air ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché sur une prise secteur.	Branchez l'appareil sur une prise secteur.
Les ingrédients frits dans la friteuse ne sont pas cuits.	La quantité d'ingrédients dans le récipient est trop importante.	Placez de plus petites quantités d'ingrédients dans le récipient. Les quantités plus petites sont frites de manière plus uniforme.
	La température réglée est trop basse.	Réglez la température sur le niveau nécessaire (consultez le manuel de cuisson ci-dessus).
	Le temps de préparation est trop court.	Réglez le minuteur sur la durée de préparation requise.

Les ingrédients sont frits de manière irrégulière dans la friteuse.	Certains types d'ingrédients doivent être secoués/retournés à mi-cuisson.	Les ingrédients qui se superposent ou se couvrent (comme les frites) doivent être secoués/retournés à mi-cuisson (consultez le manuel de cuisson).
Les collations frites ne sont pas croustillantes à leur sortie de la friteuse	Vous avez utilisé un type de collations qui doivent être préparées dans une friteuse traditionnelle.	Utilisez des collations à cuire au four ou badigeonnez légèrement les collations avec de l'huile pour un résultat plus croustillant.
Impossible de mettre correctement le récipient dans l'appareil.	Trop d'ingrédients sont présents dans le récipient.	Ne mettez pas trop d'aliments dans le récipient.
	Le récipient n'est pas placé correctement.	Poussez le récipient dans l'appareil jusqu'à ce que vous entendiez un « clic ».
De la fumée blanche s'échappe de l'appareil.	Vous préparez des ingrédients gras.	Lorsque vous faites frire des ingrédients gras dans la friteuse, une grande quantité d'huile s'écoule dans le récipient. L'huile génère une fumée blanche et le récipient peut chauffer plus que d'habitude. Cela n'a pas d'influence sur l'appareil ou le résultat final.
	Le récipient contient encore des résidus de graisse issus d'une utilisation précédente.	La fumée blanche est causée par la graisse qui chauffe dans le récipient. Assurez-vous de nettoyer correctement le récipient après chaque utilisation.
Les frites fraîches sont frites de manière irrégulière dans la friteuse.	Vous n'avez pas utilisé le bon type de pomme de terre.	Utilisez des pommes de terre fraîches et assurez-vous qu'elles restent fermes pendant la friture.
	Vous n'avez pas rincé correctement les frites avant de les faire frire.	Rincez correctement les frites pour retirer l'amidon de l'extérieur des frites.
Les frites fraîches ne sont pas croustillantes à leur sortie de la friteuse.	Le croustillant des frites dépend de la quantité d'huile et d'eau dans les frites.	Assurez-vous de sécher correctement les frites avant d'ajouter l'huile.
		Coupez les frites plus petites pour un résultat plus croustillant.
		Ajoutez un peu plus d'huile pour un résultat plus croustillant.

NETTOYAGE ET RANGEMENT

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

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

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

- Ne touchez pas les surfaces chaudes.
 - N'utilisez pas d'abrasifs agressifs, d'objets pointus, de nettoyeurs caustiques ou de nettoyeurs pour four afin de nettoyer cet appareil.
 - Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon doux et humide.
 - Nettoyez le récipient et le plateau d'égouttage avec de l'eau chaude et utilisez une éponge non abrasive avec du liquide vaisselle. Le récipient et le plateau d'égouttage peuvent passer au lave-vaisselle.
- Conseil :** Si de la saleté est incrustée sur le plateau d'égouttage ou au fond du récipient, remplissez le récipient d'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle. Laissez-la tremper dans le récipient pendant environ 10 minutes.
- Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec un chiffon légèrement humide et terminez avec un chiffon doux et sec.
 - Si nécessaire, brossez légèrement l'élément chauffant pour enlever les résidus d'aliments collés.
 - Assurez-vous que tous les éléments sont propres et secs avant de la ranger ou de l'utiliser à nouveau.
 - Rangez la friteuse à air dans un lieu sûr, frais et sec. Ne placez aucun objet sur la friteuse à air lorsqu'elle est rangée car cela peut endommager l'appareil. Maintenez-la hors de portée des enfants.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

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

Alimentation : 2100W

MISE AU REBUT CORRECTE DE CE PRODUIT



Ce marquage indique que ce produit ne doit pas être éliminé avec les autres déchets ménagers dans l'UE. Pour éviter tout risque de nuire à l'environnement ou à la santé humaine par une élimination incontrôlée des déchets, recyclez cet article

de manière responsable afin de promouvoir la réutilisation durable des ressources matérielles. Pour retourner votre appareil usagé, veuillez utiliser les systèmes de retour et de collecte ou contactez le revendeur chez qui vous avez acheté le produit. Il pourra reprendre ce produit pour un recyclage sans danger pour l'environnement.

GARANTIE DU PRODUIT

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

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

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

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

Service à la clientèle

E-mail : sat@bergnereurope.com

Téléphone : +34 976 108 538

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

BITTE LESEN SIE DIESE ANLEITUNG UND BEWAHREN SIE SIE ZUM SPÄTEREN NACHSCHLAGEN AUF

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE


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

LESEN SIE VOR DEM GEBRAUCH SÄMTLICHE ANWEISUNGEN VOLLSTÄNDIG DURCH.

1. Lesen Sie vor dem Gebrauch des Geräts sämtliche Anweisungen durch.
2. Schalten Sie das Gerät immer AUS und trennen Sie es vom Stromnetz, wenn Sie es nicht benutzen, bevor Sie versuchen, es zu bewegen, bevor Sie es reinigen oder bevor Sie es wegräumen.
3. Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel und den Stecker niemals in Wasser oder eine andere Flüssigkeit ein und spülen Sie sie nicht unter fließendem Wasser ab.
4. Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeiten in das Gerät eindringen, um Stromschläge und Kurzschlüsse zu vermeiden.
5. Wenn das Netzkabel oder ein anderes Teil beschädigt ist, darf es nur von einem qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden, oder das Produkt muss entsorgt werden.
6. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen und bevor Sie es reinigen. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Teile anbringen oder abnehmen.
7. Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Personen, denen es an Erfahrung oder Kenntnis mangelt (oder von Kindern), benutzt werden, sofern sie von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt werden oder Anweisungen zur Bedienung des Geräts erhalten haben.
8. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es in Betrieb ist. Kinder sind zu beaufsichtigen, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
9. Die Oberflächen können während des Gebrauchs heiß werden. Das ist normal. Vermeiden Sie den Kontakt mit heißen Oberflächen.
10. Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommt, sich nicht verknotet und nicht an der Kante von Tischplatten herunterhängt.
11. Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe von heißen Gas- oder Elektrobrennern oder in die Nähe eines heißen Ofens.
12. Halten Sie das Gerät von Wänden, Vorhängen und anderen hitzeempfindlichen Materialien fern (lassen Sie einen Mindestabstand von 20cm in jeder Richtung). Stellen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unter Regale oder brennbare Materialien.
13. Bewegen Sie das Gerät nicht, wenn es in Betrieb ist.
14. Decken Sie den Lufteinlass und den Luftauslass nicht ab, wenn das Gerät in Betrieb ist.
15. Berühren Sie nicht das Innere des Geräts, während es in Betrieb ist.
16. Verwenden Sie das Gerät nicht für andere Zwecke als in dieser Anleitung beschrieben.
17. Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät, wenn es in Betrieb ist oder gelagert wird.
18. Bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen, überprüfen Sie, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der Spannung in Ihrer Wohnung übereinstimmt. Sollte dies nicht der Fall sein, verwenden Sie das Gerät NICHT.
19. Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernbedienung bestimmt.
20. Die Verwendung von Zubehör, das nicht vom Hersteller des Geräts empfohlen wird, kann zu schweren Verletzungen oder Schäden am Gerät führen.
21. Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Verwenden Sie das Gerät nicht für andere als die vorgesehenen Zwecke. Nicht in fahrenden Fahrzeugen oder Booten benutzen. Nicht im Freien benutzen.
22. Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung in Umgebungen wie Personalküchen in Geschäften, Büros, landwirtschaftlichen Betrieben oder anderen Arbeitsumgebungen vorgesehen. Es ist auch nicht für die Nutzung durch Kunden in Motels, Pensionen und anderen wohnungsähnlichen Umgebungen gedacht.
23. Beim Heißluftfrittieren wird heißer Dampf durch den Luftauslass freigesetzt. Halten Sie einen

Sicherheitsabstand zum Dampf und zum Luftauslass ein. Achten Sie beim Betrieb auch auf heißen Dampf und heiße Luft.

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

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

WICHTIG!

- Benutzen Sie das Gerät nur auf einer trockenen, ebenen, stabilen und hitzebeständigen Oberfläche, die keine Kanten aufweist.
- Verwenden Sie das Gerät nicht unter Hänge- oder Einbauschränken. Der Dampf kann Schäden an den Hängeschränken verursachen.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von brennbaren Materialien, Heizgeräten oder feuchten Umgebungen auf.
- Dieses Gerät muss geerdet sein.
- Verwenden Sie das Gerät niemals mit Öl.
- Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht benutzt wird.
- Lassen Sie das Gerät immer vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- Ersetzen Sie das Gerät nicht durch andere Teile, die nicht speziell für dieses Gerät bestimmt sind.
- Stellen Sie kein anderes Kochgeschirr in das Gerät.
- Wenn während des Betriebs viel Rauch aus der Lüftungsöffnung austritt, ziehen Sie den Netzstecker und verwenden Sie das Gerät nicht.
- Bewegen Sie das Gerät während des Betriebs nicht. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es bewegen.
- Jegliche Reparaturen am Produkt dürfen nur von einer qualifizierten Elektrofachkraft durchgeführt werden.
- Nehmen Sie das Gerät nicht selbst auseinander und tauschen Sie keine Teile aus.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, darf es nicht verwendet werden.
- Bewahren Sie das Gerät während des Gebrauchs oder bei der Lagerung außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Halten Sie sich vom Luftauslass bzw. Stellen fern, an denen Hitze oder Dampf freigesetzt wird.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät vor dem Kochen immer sauber ist.
- Es ist normal, dass beim ersten Aufheizen etwas Rauch aus dem Gerät austritt. Dies sollte nach einigen Minuten der Verwendung abklingen.
- Zur Reinigung lesen Sie bitte den Abschnitt „REINIGUNG UND LAGERUNG“.

WARNUNG: Um das Risiko schwerer Verletzungen und/oder Sachschäden zu vermeiden, gehen Sie beim Kochen mit äußerster Vorsicht vor.

 **VORSICHT!**

- Die Lufteintritts- und Luftaustrittsöffnung darf nicht abgedeckt werden, während das Gerät in Betrieb ist.
- Berühren Sie niemals das Innere des Geräts, während es in Betrieb ist.

DIESE ANLEITUNGEN AUFBEWAHREN NUR FÜR DEN HAUSGEBRAUCH.

BESCHREIBUNG IHRER HEISLUFTFRITTEUSE

1. Hauptgerät
2. Lufteinlass
3. Bedienfeld
4. Frittierbehälter 1
5. Frittierbehälter 2



WICHTIG!

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

EINFÜHRUNG

Mit Ihrer Heißluftfritteuse lassen sich Ihre Lieblingspeisen ganz einfach und gesünder zubereiten. Durch die schnelle Luftzirkulation aus allen Richtungen ist es möglich, eine Vielzahl von Gerichten ohne Zugabe von Öl oder mit Ölnebel zu garen.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

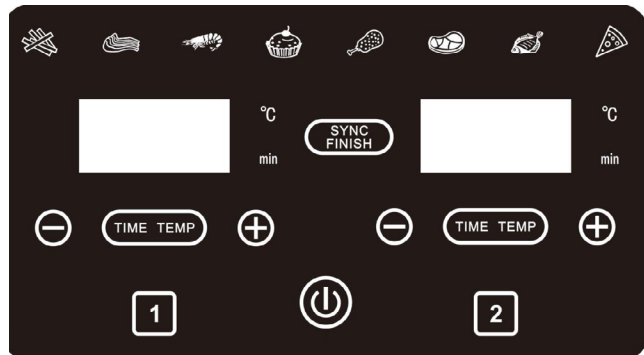
Hinweis: Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen, entfernen Sie sorgfältig alle inneren und äußeren Verpackungen, Schutzfolien und Zubehörteile.

- Reinigen Sie das Hauptgerät mit einem feuchten Tuch oder Schwamm. Wischen Sie es mit einem weichen, trockenen Tuch ab.

⚠️ WARNUNG! Tauchen Sie das Hauptgerät zur Reinigung nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
• Waschen Sie das Zubehör mit Seifenwasser. Trocknen Sie alle Komponenten vor dem Gebrauch gründlich ab.

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

VERWENDUNG DES BEDIENFELDES



1. Einschalttaste

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

2. Tasten für Frittierbehälter

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

3. Voreingestellte Funktionen

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

Die Voreinstellungen sind wie folgt:

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

Symbole	Voreinstellung	Zeit	Temperatur
	Pommes frites	30 Minuten	200°C
	Koteletts	15 Minuten	200°C
	Garnelen	10 Minuten	200°C
	Backwaren	30 Minuten	200°C
	Keulen	25 Minuten	200°C
	Steak	10 Minuten	200°C
	Fisch	20 Minuten	200°C
	Pizza	20 Minuten	200°C

4. Zeitwahltasten

- Stellen Sie mit den Zeitwahltasten die Garzeit für den entsprechenden Frittierbehälter ein.
- Mit den Zeitwahltasten können Sie die genaue Garzeit minutengenau einstellen. Sie können die Zeit von 1 Minute bis 60 Minuten um jeweils 1 Minute erhöhen oder verringern.

- Sie können die Zeitwahltasten berühren, um die Zeit vor oder während des Garens einzustellen.
- Halten Sie die Zeitwahltasten gedrückt, um die Ziffern für die Zeiteinstellung schneller ablaufen zu lassen.

5. Temperaturwahltasten

- Stellen Sie mit der Temperaturwahltaste die gewünschte Gartemperatur den entsprechenden Frittierbehälter ein.
- Mit den Temperaturregelungstasten können Sie die Gartemperatur um 5 °C von 80 °C bis 200 °C erhöhen oder senken.
- Sie können die Temperaturwahltasten berühren, um die Temperatur vor oder während des Garens einzustellen.
- Halten Sie die Temperaturwahltasten gedrückt, um die Temperatur schneller zu erhöhen.

6. Digitales Display

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

7. SYNC-Ausführung

- Sie programmieren die beiden unterschiedlichen Programme, die zuvor für die beiden Frittierschubladen eingerichtet wurden, sodass der Frittiervorgang von beiden Schubladen gleichzeitig beendet wird.

EINFÜHRUNG

1. Nach dem Einschalten werden die Standby-Taste (Dauerlicht), Behältertaste 1 (weiß) und Behältertaste 2 (weiß) (Dauerlicht) angezeigt. Drücken Sie Pan 1 (Behälter 1) oder Pan 2 (Behälter 2), um in den Einstellmodus zu gelangen. Die Kontrollleuchte leuchtet blau und blinkt, die Menüanzeige leuchtet konstant und der Digitalbildschirm blinkt (der Digitalbildschirm blinkt im Einstellungsstatus und blinkt im Arbeitsstatus). Wenn Sie zum Starten direkt die Einschalttaste drücken, wird standardmäßig Behälter 1 gewählt.
2. Wenn beide BEHÄLTER geöffnet sind, leuchten im Einstellzustand der digitale Bildschirm und die entsprechende Anzeigeleuchte des zuerst gewählten Behälters konstant, während der digitale Bildschirm und die entsprechende Anzeigeleuchte des später gewählten Behälters blinken.
3. Menütaste: Drücken Sie im Einstellungsmodus die Menütaste, um das Menü auszuwählen. Die entsprechende Anzeigeleuchte blinkt, während die nicht ausgewählte Anzeige konstant leuchtet. Im Betriebszustand leuchtet die Kontrollleuchte der ausgewählten Menütaste und die der nicht ausgewählten Menütaste ist aus.
4. Additions- und Subtraktionstaste: Drücken Sie die Additions- und Subtraktionstaste, um die Einstelltemperatur und die Einstellzeit einzustellen.
5. Taste für die Temperatur-Zeitschaltuhr: Drücken Sie diese Taste, um den Inhalt der Digitalanzeige umzuschalten: Uhrzeit einstellen und Temperatur einstellen.
6. Drücken Sie die Einschalttaste im Betriebszustand, um das Gerät zu starten und zu pausieren. Drücken Sie die Einschalttaste lange, um es auszuschalten.
7. Drücken Sie im Betriebszustand die Taste 1 oder die Taste 2, um den entsprechenden Behälter direkt zu schließen.

Mit Ihrer Heißluftfritteuse lassen sich Ihre Lieblings Speisen ganz einfach und gesünder zubereiten. Durch die schnelle Luftzirkulation aus allen Richtungen, die zusätzlich zu einem Aufsatzgrill angewendet wird, können verschiedene Gerichte ohne Zugabe von Öl oder mit nur wenig Öl für bestimmte Zutaten gemäß der Tabelle in diesem Heft zubereitet werden.

VOR DER BENUTZUNG DER HEISSLUFTFRITTEUSE

1. Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial, auch das im Frittierbehälter.
2. Ziehen Sie die Frittierbehälter heraus, nehmen Sie die Tropfschalen heraus, indem Sie sie gerade

nach oben ziehen. Reinigen Sie Frittierbehälter und die Tropfschalen mit einem nicht scheuernden Schwamm, mit heißem Wasser und Spülmittel. Spülen Sie mit sauberem Wasser nach und lassen Sie sie gründlich trocknen.

3. Wischen Sie die Innen- und Außenseite des Geräts mit einem feuchten, weichen Tuch ab.
4. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, waagerechte, flache und hitzebeständige Oberfläche.

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

KOCHEN MIT IHRER HEISLUFTFRITTEUSE

1. Stecken den Stecker des Netzkabels an eine Netzsteckdose. Das Gerät befindet sich nun in Bereitschaft.
 2. Geben Sie die Zutaten in die Frittierbehälter.
Füllen Sie nicht mehr als 2 kg Lebensmittel in jeden Korb.
 3. Schieben Sie die Frittierbehälter wieder in das Gerät.
VORSICHT! Berühren Sie die Frittierbehälter nicht während des Gebrauchs oder unmittelbar nach dem Gebrauch, da die Frittierbehälter während und nach dem Garen sehr heiß werden. Nur am Griff halten.
 4. Berühren Sie die Einschalttaste. Wählen Sie den Frittierbehälter aus, um den Garvorgang zu starten.
 5. Wählen Sie eine voreingestellte Funktion oder stellen Sie die Zeit sowie Temperatur für den einzelnen Frittierbehälter manuell ein. Berühren Sie dann die Starttasten, um den Garvorgang zu starten.
 6. Beim Garen einiger Zutaten kann es erforderlich sein, den Inhalt des Korbs zu wenden oder während des Garvorgangs eine kleine Menge Öl in die Zutaten zu geben, um ein gleichmäßiges Garen zu gewährleisten und ein Verkohlen der oben im Korb liegenden Zutaten zu vermeiden. Wenn dies erforderlich ist, können Sie den Frittierbehälter herausziehen. Das Gerät hört automatisch auf zu heizen. Setzen Sie den Frittierbehälter nach dem Wenden oder Nachfüllen von Öl wieder in das Gerät ein, um den Garvorgang fortzusetzen.
- HINWEIS:** Sie können den Frittierbehälter jederzeit während des Garvorgangs herausnehmen, um nachzusehen. Das Gerät macht eine Pause, wenn der Frittierbehälter herausgenommen oder das Gerät ausgeschaltet wird. Das Gerät setzt den Garvorgang fort und schaltet sich wieder ein, wenn der Frittierbehälter wieder eingeschoben wird.
7. Sie können die Zeit- und Temperatureinstellung bei Bedarf auch während des Garvorgangs zurücksetzen.
 8. Wenn Sie den „Piep-Piep“-Ton hören, ist die eingestellte Zeit abgelaufen und der Garvorgang ist beendet. Das Gerät befindet sich nun in Bereitschaft.
 9. Prüfen Sie, ob die Zutaten zu Ihrer Zufriedenheit gegart sind. Ist dies nicht der Fall, stellen Sie den Timer auf einige Minuten mehr ein, bis die Zutaten zu Ihrer Zufriedenheit gegart sind.
 10. Nehmen Sie den Frittierbehälter aus dem Gerät. Nur am Griff festhalten, da die anderen Oberflächen heiß sind. Stellen Sie den Frittierbehälter auf eine flache, feste und **hitzebeständige Oberfläche**. Während des Garvorgangs tropft das Öl von den Lebensmitteln ab und sammelt sich auf dem Boden des Frittierbehälters. Dieser kann am Ende des Garvorgangs gereinigt werden, wenn der Frittierbehälter abgekühlt ist.
 11. Ziehen Sie nach dem Gebrauch Ihres Geräts sofort den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
- VORSICHT!** Achten Sie auf den Dampf, der aus dem Frittierbehälter entweicht, denn es besteht Verbrühungsgefahr. Stellen Sie den Frittierbehälter mit den Zutaten nicht auf den Kopf stellen, wenn man den Inhalt auf einen Teller kippt. Überschüssiges Öl kann sich im Frittierbehälter angesammelt haben, es könnte heraustropfen und Verbrühungen verursachen.

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

Tipps:

1. Kleinere Zutaten benötigen in der Regel eine kürzere Garzeit als größere Zutaten.
2. Eine größere Menge an Zutaten erfordert eine längere Garzeit.
3. Das Wenden kleinerer Zutaten nach der Hälfte des Garvorgangs führt zu besseren Garergebnissen und kann dazu beitragen, dass die Zutaten gleichmäßig frittiert werden.
5. Um einzelne große oder empfindliche Zutaten aus dem Korb zu nehmen, kippen Sie sie nicht heraus. Heben Sie sie mit einer Zange heraus.
6. Bereiten Sie keine extrem fettigen Zutaten wie Würstchen in der Heißluftfritteuse zu.
7. Snacks, die im Backofen zubereitet werden können, können auch in der Fritteuse zubereitet werden.
8. Stellen Sie eine Backform oder Auflaufform in die Fritteuse, wenn Sie einen Kuchen/eine Quiche backen oder zerbrechliche oder gefüllte Zutaten frittieren möchten.
9. Sie können die Heißluftfritteuse auch zum Aufwärmen von Zutaten verwenden. Stellen Sie zum Aufwärmen der Zutaten die Temperatur bis zu 10 Minuten auf 150 °C ein.
10. Die besten Ergebnisse mit selbstgemachten Pommes frites erzielen Sie, wenn Sie die geschnittenen Pommes frites 30 Minuten lang in Wasser einweichen, um überschüssige Stärke zu entfernen. Lassen Sie sie auf Küchenpapier abtropfen und schwenken Sie sie anschließend in 1/2 Esslöffel Olivenöl (oder besprühen Sie sie leicht mit Olivenölspray), bis die Pommes frites bedeckt sind.
11. Für eine knusprige, selbstgemachte Ummantelung mischen Sie feines Paniermehl mit einem Esslöffel Olivenöl.
12. Vorgefertigte Snacks wie paniertes Fisch oder Hähnchenkeulen müssen nur leicht mit Olivenöl bestrichen werden.

EINSTELLUNGEN

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

HINWEIS: Bitte beachten Sie, dass die Kochanleitung nur als Richtwert dient. Unterschiedliche Größen, Formen und Marken können eine Erhöhung oder Verringerung der Garzeit und Temperatureinstellung erfordern, um das gewünschte und beste Garergebnis zu erzielen.

Diese Art der Heiztechnologie erwärmt die Luft im Inneren des Geräts sofort, sodass ein kurzes Herausziehen des Frittierbehälters aus dem Gerät, um die Zutaten während des Garvorgangs zu schwenken/wenden, den Garprozess kaum stört.

GARANLEITUNG

Kategorie	Lebensmittel	Menge (g)	Zeit (min.)	Temperatur (°C)	Wenden erforderlich	Zusätzliche Informationen
Kartoffeln und Pommes frites	Dünne gefrorene Pommes frites	200-500	20-25	200	√	-
	Dicke gefrorene Pommes frites	300-600	20-25	200	√	-
	Kartoffelgratin	100-400	20-25	200	√	-

Fleisch & Geflügel	Steak	100-500	10-20	200	-	-
	Schweinekoteletts	100-500	10-20	200	-	-
	Wurstsemmel	100-400	10-20	200	-	-
	Hähnchenkeulen	100-600	15-20	200	-	-
	Hühnerbrust	100-500	10-22	180	-	-
Imbisse	Frühlingsrollen	500-800	10-12	200	√	Ofenfertige Zutaten verwenden
	TK-Chicken Nuggets	100-500	10-20	200	√	Ofenfertige Zutaten verwenden
	Gefrorene panierte Käse-Snacks	100-400	8-10	180	-	Ofenfertige Zutaten verwenden
Backen	Kuchen	100-200	20-30	190	-	Backform verwenden
	Pizza	200-500	20-30	200	-	-

PROBLEMBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die Fritteuse funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht an die Netzsteckdose angeschlossen.	Gerät an eine Netzsteckdose anschließen.
Die in der Fritteuse frittierten Zutaten sind nicht gar.	Es befinden sich zu viele Zutaten im Frittierbehälter.	Geringere Mengen an Zutaten in den Frittierbehälter geben. Kleinere Mengen werden gleichmäßiger frittiert.
	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.	Temperatur auf den gewünschten Wert einstellen (siehe die obige Kochanleitung).
	Die Garzeit ist zu kurz.	Stellen Sie den Timer auf die gewünschte Garzeit ein.

Die Zutaten werden in der Fritteuse ungleichmäßig frittiert.	Bestimmte Arten von Zutaten müssen nach der Hälfte des Garvorgangs geschwenkt/ gewendet werden.	Zutaten, die oben drauf oder übereinander liegen (z. B. Pommes frites), müssen nach der Hälfte des Garvorgangs geschwenkt/gewendet werden (siehe Kochanleitung).
Frittierte Snacks sind nicht knusprig, wenn sie aus der Fritteuse kommen	Es wurde eine Art von Snacks verwendet, die für die Zubereitung in einer herkömmlichen Fritteuse bestimmt sind.	Snacks für den Backofen verwenden oder Snacks leicht mit Öl bestreichen, damit sie knuspriger werden.
Der Frittierbehälter lässt sich nicht richtig in das Gerät einschieben.	Es befinden sich zu viele Zutaten im Frittierbehälter.	Nicht zu viel Lebensmittel in den Frittierbehälter geben.
	Der Frittierbehälter wurde nicht richtig in Gerät platziert.	Drücken Sie die Tropfschale nach unten in den Frittierbehälter, bis sie hörbar einrastet.
Aus dem Gerät tritt weißer Rauch aus.	Es werden fettige Zutaten zubereitet.	Wenn Sie fettige Zutaten in der Fritteuse frittieren, läuft eine große Menge Öl in den Frittierbehälter. Das Öl erzeugt weißen Rauch und der Frittierbehälter kann sich stärker als gewöhnlich erhitzen. Dies hat keinen Einfluss auf das Gerät oder das Endergebnis.
	Der Frittierbehälter enthält noch Fettreste vom vorherigen Gebrauch.	Weißer Rauch wird durch die Erhitzung von Fett im Frittierbehälter verursacht. Darauf achten, dass der Frittierbehälter nach jedem Gebrauch gründlich gereinigt wird.
Frische Pommes frites werden in der Fritteuse ungleichmäßig frittiert.	Es wurde nicht die richtige Kartoffelsorte verwendet.	Frische Kartoffeln verwenden und darauf achten, dass sie beim Frittieren fest bleiben.
	Die Pommes frites wurden vor dem Frittieren nicht ausreichend abgespült.	Pommes frites gut abspülen, um die Stärke von der Außenseite der Pommes frites zu entfernen.
Frische Pommes frites sind nicht knusprig, wenn sie aus der Fritteuse kommen.	Wie knusprig die Pommes frites werden, hängt von der Menge an Öl und Wasser ab, die in den Pommes frites enthalten ist.	Achten Sie darauf, dass die Pommes frites gut abgetrocknet wurden, bevor das Öl hinzugefügt wird.
		Schneiden Sie die Pommes frites kleiner, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen.
		Für ein knusprigeres Ergebnis etwas mehr Öl hinzufügen.

REINIGUNG UND LAGERUNG

- Ziehen Sie den Stecker des Netzkabels aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vor der Reinigung vollständig abkühlen. Reinigen Sie es nach jedem Gebrauch.
HINWEIS: Entfernen Sie den Frittierbehälter, damit die Fritteuse schneller abkühlt.
VORSICHT! Tauchen Sie das Gehäuse des Geräts beim Reinigen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
- Berühren Sie keine heißen Oberflächen.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts keine scharfen Scheuermittel, spitzen Gegenstände, ätzende Reinigungsmittel oder Ofenreiniger.
- Wischen Sie die Außenseite des Geräts mit einem feuchten und weichen Tuch ab.
- Reinigen Sie den Frittierbehälter und die Abtropfschale mit heißem Wasser und verwenden Sie einen nicht scheuernden Schwamm mit Geschirrspülmittel. Der Frittierbehälter und die Tropfschale sind spülmaschinenfest.
 Tipp: Wenn Schmutz an der Tropfschale oder am Boden des Frittierbehälters haftet, befüllen Sie den Frittierbehälter mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Lassen Sie den Frittierbehälter etwa 10 Minuten einweichen.
- Reinigen Sie das Innere des Geräts mit einem leicht angefeuchteten Tuch und polieren Sie es dann mit einem weichen, trockenen Tuch.
- Bürsten Sie das Heizelement bei Bedarf leicht ab, um anhaftende Speisereste zu entfernen.
- Vergewissern Sie sich, dass alle Teile sauber und trocken sind, bevor Sie das Gerät aufbewahren oder wieder verwenden.
- Bewahren Sie die Heißluftfritteuse an einem sicheren, kühlen und trockenen Ort auf. Stellen Sie während der Lagerung keine Gegenstände auf die Fritteuse, da dies das Gerät beschädigen könnte. Halten Sie es von Kindern fern.

TECHNISCHE DATEN

Spannung: 220-240V~, 50-60Hz
Stromversorgung: 2100W

ORDNUNGSGEMÄßE ENTSORGUNG DES GERÄTS



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

PRODUKTGARANTIE

Bergner Europe S.L. gewährt eine Garantie für einen Zeitraum von 3 Jahren auf das **SWISSHOME**-Gerät, sofern es gemäß der beigefügten Bedienungsanleitung verwendet wird. Das Produkt, das Sie erwerben, ist nur für den normalen Gebrauch zu Hause bestimmt. Die Garantie umfasst daher nicht die Verwendung in professionellen Einrichtungen, unsachgemäßen Gebrauch oder abnormalen Verschleiß, der durch Missachtung der Pflegetipps entstanden ist. Falls sich der Artikel während der Garantiezeit als defekt herausstellt, Der Besitzer kann das Produkt mit Namen und Telefonnummer versehen und frankiert an folgende Adresse schicken: Bergner Europe S.L., Carretera del Aeropuerto, Kilometro. 4, Edificio San Lamberto, Planta 3, 50011 Saragossa, Spanien. BERGNER wird den Artikel anschließend prüfen. Sollte dabei ein Defekt festgestellt werden, wird der Artikel von BERGNER durch ein neues oder gleichwertiges Produkt ersetzt, sofern das Original nicht mehr erhältlich ist. Diese Garantie gilt nur gegen Vorlage eines datierten Kaufnachweises und dieser Garantiekarte sowie des Kaufbelegs des Produkts.

Kundendienst

E-Mail: sat@bergnereurope.com / Tel.: +34 976 108 53
Erreichbarkeit: Montag bis Freitag 8 bis 17 Uhr.

LEIA E GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES PARA CONSULTA FUTURA

NOTAS DE SEGURANÇA IMPORTANTES

Quando usar um produto elétrico, siga sempre estas precauções básicas de segurança:

LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DA UTILIZAÇÃO.

1. Leia todas as instruções antes de utilizar este aparelho.
2. Desligue sempre o aparelho e retire a ficha da tomada quando não estiver a ser utilizado, quando o mover e antes de o limpar ou guardar.
3. Nunca coloque o aparelho, o fio e a ficha dentro de água ou de qualquer outro líquido, nem os passe por água da torneira.
4. Para evitar o risco de choque elétrico e de curto-circuito, evite que qualquer líquido entre no aparelho.
5. Se o fio da alimentação ou qualquer peça ficar danificado, tem de ser substituído por um electricista qualificado, ou o produto tem de ser eliminado.
6. Retire a ficha da tomada quando não estiver a ser usada e antes de proceder à limpeza. Permita que o aparelho arrefeça antes colocar ou retirar peças.
7. Este aparelho não foi criado para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência ou conhecimentos, exceto se forem supervisionadas ou se lhes forem dadas instruções em relação à unidade por uma pessoa responsável pela sua segurança.
8. Não deixe o aparelho sem supervisão durante a utilização. As crianças devem ser supervisionadas, para se certificar de que não brincam com o aparelho.
9. As superfícies podem ficar quentes durante a utilização. Isto é normal. Evite entrar em contacto com as superfícies quentes.
10. Não permita que o fio toque nas superfícies quentes, que fique entrelaçado ou pendurado na extremidade de bancadas.
11. Não coloque este aparelho em cima ou perto de um fogão a gás ou elétrico que esteja quente, ou onde possa entrar em contacto com um forno quente.
12. Mantenha o aparelho afastado de paredes, cortinas e outros materiais sensíveis ao calor (deixe uma distância mínima de 20 cm em todas as direções). Não coloque o aparelho por baixo de prateleiras ou de materiais inflamáveis durante a utilização.
13. Não mova o aparelho durante a utilização.
14. Não cubra a entrada nem a saída de ar quando o aparelho estiver a funcionar.
15. Não toque no interior do aparelho enquanto estiver a funcionar.
16. Não use o aparelho com outros intuitos para além dos descritos neste manual.
17. Não coloque nada em cima do aparelho quando estiver a ser usado e quando for guardado.
18. Antes de ligar o aparelho à alimentação, verifique se a voltagem indicada no aparelho corresponde à voltagem em sua casa. Se não for o caso, NÃO use o aparelho.
19. Este aparelho não foi concebido para ser utilizado com um temporizador externo ou um sistema de comando à distância em separado.
20. A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante do aparelho pode provocar ferimentos ou danos ao aparelho.
21. Este aparelho destina-se apenas a uma utilização doméstica. Utilize este aparelho unicamente para os fins indicados no presente manual. Não use em veículos móveis ou barcos. Não use no exterior.
22. Este aparelho não foi concebido para ser usado em ambientes como cozinhas de empregados em lojas, escritórios, quintas e outros ambientes de trabalho. Também não foi concebido para ser usado por clientes em hotéis, hotéis e outros ambientes de carácter residencial.
23. Enquanto fritar com ar quente, é libertado vapor quente através da saída do ar. Mantenha-se a uma distância segura do vapor e da saída do ar. Tenha também cuidado com o vapor quente quando abrir o aparelho.
24. Certifique-se de que os ingredientes preparados com este aparelho saem dourados em vez de acastanhados.

⚠ CUIDADO: Superfícies quentes! O aparelho e os acessórios ficam extremamente QUENTES durante o processo de cozedura. Não toque nos acessórios durante e imediatamente após a cozedura. Segure o aparelho apenas pela pega e tenha cuidado quando retirar os acessórios e os alimentos do aparelho. Use sempre luvas para o forno quando manusear acessórios e alimentos potencialmente quentes. Deixe-o arrefecer completamente antes de o limpar.

IMPORTANTE!

- Use o aparelho apenas numa superfície seca, nivelada, estável e resistente ao calor, longe das extremidades.
- Não utilize o aparelho debaixo de armários suspensos ou prensas. O vapor pode causar danos nos armários.
- Não coloque a unidade perto de materiais inflamáveis, unidades de aquecimento nem em ambientes húmidos.
- Este aparelho tem de ser ligado à terra.
- Nunca use o aparelho com óleo.
- Retire sempre a ficha da tomada quando o aparelho não estiver a ser utilizado.
- Deixe sempre o aparelho arrefecer por completo antes de limpar.
- Não substitua por outras peças que não tenham sido criadas especificamente para este aparelho.
- Não coloque outras painelas de cozinha dentro do aparelho.
- Se sair muito fumo das saídas do ar durante o funcionamento, desligue a unidade da alimentação e pare de a usar.
- Não mova o aparelho enquanto este estiver em funcionamento. Deixe o aparelho arrefecer por completo antes de o mover.
- Todas as reparações no produto têm de ser efetuadas apenas por um técnico qualificado.
- Não desmonte a unidade nem substitua quaisquer peças.
- Se o fio da alimentação estiver danificado, não use o aparelho.
- Mantenha a unidade fora do alcance das crianças durante a utilização ou quando for guardada.
- Mantenha-se afastado da saída do ar ou onde o calor ou o vapor são libertados.
- Certifique-se de que o aparelho está sempre limpo antes de cozinhar.
- É normal que saia algum fumo da unidade quando a aquecer pela primeira vez. Este deverá diminuir passados alguns minutos de utilização.
- Para proceder à limpeza, consulte a secção "LIMPEZA E ARRUMAÇÃO".

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

⚠ CUIDADO!

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

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES APENAS PARA USO DOMÉSTICO.

KNOW YOUR AIR FRYER

1. Unidade principal
2. Entrada do ar
3. Painel de controlo
4. Painela 1
5. Painela 2



IMPORTANTE!

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

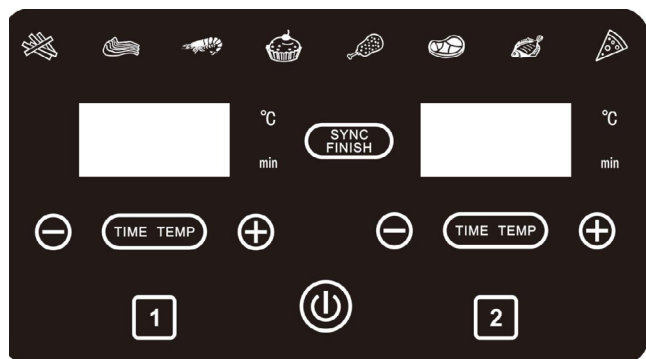
INTRODUÇÃO

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

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

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

- Limpe a unidade principal com um pano húmido ou esponja. Seque com um pano suave e seco.
- **AVISO!** Não coloque a unidade principal dentro de água ou de quaisquer outros líquidos quando proceder à limpeza.
- Lave os acessórios com água e detergente. Seque todos os componentes antes da utilização.
- **AVISO!** Trata-se de uma fritadeira sem óleo que trabalha com ar quente. Não encha com óleo, gordura ou qualquer outro líquido. Se não seguir estas instruções, pode provocar um fogo e/ou ferimentos.

COMO USAR O PAINEL DE CONTROLO**1. Botão da energia**

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

2. Botões das painéis

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

3. Funções predefinidas

- As funções predefinidas ajudam a começar a cozinhar eficientemente.
- Selecione qualquer um dos ícones. Isto define automaticamente o tempo e a temperatura predefinidos para o tipo de alimento selecionado. Pode alterar as predefinições com os botões do

tempo e da temperatura. O ícone selecionado continua a piscar até que o processo de cozedura seja iniciado.

As predefinições são as seguintes:

Note: use the below table for reference only. Actual cooking time and temperature may have to be adjusted depending on the food quantity or size.

Ícones	Predefinição	Tempo	Temperatura
	caseiras	30 minutos	200°C
	Pedaços	15 minutos	200°C
	Gambas	10 minutos	200°C
	Cozer	30 minutos	200°C
	Pernas de frango	25 minutos	200°C
	Bifés	10 minutos	200°C
	Peixe	20 minutos	200°C
	Pizza	20 minutos	200°C

4. Botões de definição do tempo

- Use o botão de controlo do tempo para o tempo de cozedura da panela correspondente.
- Os botões de controlo do tempo permitem selecionar o tempo exato de cozedura por minuto. Pode aumentar ou diminuir o tempo em espaços de 1 minuto, de 1 minuto a 60 minutos.
- Pode tocar nos botões de definição do tempo para definir o tempo antes ou durante a cozedura.
- Prima e mantenha premido os botões de definição do tempo para este passar mais depressa.

5. Botões de definição da temperatura

- Use o botão de controlo de temperatura para a temperatura de cozedura da panela correspondente.
- Os botões de controlo da temperatura permitem aumentar ou diminuir a temperatura de cozedura em 5°C, começando nos 80°C até aos 200°C.
- Pode tocar nos botões de definição da temperatura para definir a temperatura antes ou durante a cozedura.
- Prima e mantenha premido os botões de definição da temperatura para incrementos mais rápidos da temperatura.

6. Ecrã digital

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

7. Sincronização do fim

- Programam os dois programas diferentes previamente definidos para as duas gavetas de fritura, para que o processo de fritura de ambas as gavetas termine em simultâneo.

INTRODUÇÃO

1. Após a ligação, são apresentados o botão de alimentação em modo de espera (aceso), a tecla do pote 1 (branca) e a tecla do pote 2 (branca) (acesa). Prima Panela 1 ou Panela 2 para entrar no estado de definição. O indicador luminoso fica azul e pisca, a luz do menu fica fixa e o ecrã digital pisca (o ecrã digital pisca no estado de definição e pisca no estado de funcionamento). Se premir diretamente o botão de alimentação para iniciar, a escolha predefinida é a cozedura na panela 1.
2. Quando ambos os POTES estão abertos, no estado de definição, o ecrã digital e o indicador luminoso correspondente do primeiro pote selecionado estão fixos e o ecrã digital e o indicador luminoso correspondente do último pote selecionado estão a piscar.
3. Tecla de menu: no estado de definição, prima a tecla de menu para selecionar o menu, e o indicador luminoso correspondente fica intermitente, enquanto a não selecionada fica fixa. No estado de funcionamento, o indicador luminoso correspondente à tecla de menu selecionada está aceso e a tecla de menu não selecionada está apagada.
4. Tecla de adição e subtração: Prima a tecla de adição e subtração para ajustar a temperatura de regulação e o tempo de regulação.
5. Tecla de comutação do tempo de temperatura: Prima esta tecla para mudar o conteúdo da visualização do ecrã digital: acertar a hora e acertar a temperatura.
6. Prima o botão de alimentação no estado de funcionamento para iniciar e fazer uma pausa e prima longamente o botão de alimentação para desligar.
7. Prima a tecla 1 ou a tecla 2 no estado de funcionamento para fechar diretamente o pote correspondente.

A fritadeira a ar fornece um modo fácil e saudável de cozinhar os seus alimentos preferidos. Ao aplicar uma rápida circulação do ar de todas as direções, para além do grill no topo, consegue cozinhar uma variedade de pratos sem adicionar óleo, ou adicionando apenas um bocadinho de óleo aos ingredientes na tabela apresentada neste manual.

ANTES DE USAR A FRITADEIRA A AR

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

IMPORTANTE! Coloque o aparelho apenas numa superfície resistente ao calor. Não recomendamos a utilização em bancadas laminadas ou de vinil. Para evitar danos na superfície devido ao calor, recomendamos que coloque a fritadeira a ar numa almofada de aquecimento isolada.

COZINHAR COM A FRITADEIRA A AR

1. Ligue a ficha à tomada. O aparelho está agora no modo inativo.
2. Coloque os ingredientes nas painelas.
Não encha com mais de 2 kg de alimentos em cada cesto.
3. Volte a colocar as painelas dentro do aparelho.

CUIDADO! Não toque nas painelas durante a utilização ou imediatamente após a utilização, pois as painelas ficam muito quentes durante e após a cozedura. Segure apenas pela pega.

4. Prima o botão da energia. Selecione a panela para definir o processo de cozedura.
5. Selecione uma função predefinida ou defina manualmente o tempo e a temperatura para cada

panela. De seguida, toque nos botões de iniciar para iniciar a cozedura.

6. Para cozinhar alguns ingredientes, poderá ter de virar os ingredientes no cesto, ou adicionar uma pequena quantidade de óleo nos ingredientes a serem cozinhados durante o processo de cozedura, para garantir uma cozedura uniforme e para evitar queimar os ingredientes posicionados no topo do cesto. Quando isto for necessário, pode puxar a panela para fora. O aparelho para automaticamente de aquecer. Após virar ou adicionar óleo, volte a colocar a panela no aparelho para continuar a cozedura.
- NOTA:** Pode retirar a panela para verificar a qualquer altura durante o processo de cozedura. O aparelho faz uma pausa quando a panela é retirada ou desligada. O aparelho continua o processo de cozedura se a panela for deslizada para dentro e ligada novamente.
7. Se necessário, pode reiniciar o tempo e a temperatura durante o processo de cozedura.
8. Quando ouvir o som “bip-bip”, o tempo definido terminou e o ciclo de cozedura está completo. O aparelho está agora no modo inativo.
9. Verifique se os ingredientes estão cozinhados de acordo com as suas preferências. Se não for o caso, defina o temporizador para mais alguns minutos, até que os ingredientes fiquem cozinhados de acordo com as suas preferências.
10. Retire a panela do aparelho. Segure apenas pela pega, pois as outras superfícies estarão quentes. Coloque a panela numa superfície plana, firme, e **resistente ao calor**. Durante o processo de cozedura, o óleo dos alimentos escorre e acumula-se no fundo da panela. Este pode ser limpo no final do processo de cozedura quando a panela arrefecer.
11. Quando terminar de usar o aparelho, retire imediatamente a ficha da tomada e deixe o aparelho arrefecer por completo.

CUIDADO!

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

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

IMPORTANTE! NUNCA DEIXE A UNIDADE SEM SUPERVISÃO DURANTE A UTILIZAÇÃO.

Dicas:

1. Ingredientes mais pequenos habitualmente necessitam de um tempo de cozedura mais curto do que ingredientes maiores.
2. Uma maior quantidade de ingredientes requer um maior tempo de cozedura.
3. Virar os ingredientes mais pequenos a meio do processo de cozedura fornece melhores resultados e pode ajudar a evitar uma fritura pouco uniforme dos ingredientes.
5. Para retirar ingredientes maiores ou delicados do cesto, não os vire. Recolha-os com uma pinça.
6. Não prepare ingredientes extremamente gordurosos, como salsichas, na fritadeira a ar.
7. Os snacks que podem ser preparados num forno também podem ser preparados na fritadeira a ar.
8. Coloque um tabuleiro ou prato para o forno na fritadeira a ar se desejar cozinhar um bolo ou quiche, ou se desejar fritar ingredientes frágeis ou recheados.
9. Também pode usar a fritadeira a ar para reaquecer ingredientes. Para reaquecer ingredientes, defina a temperatura para 150 °C para até 10 minutos.
10. Para melhores resultados nas batatas fritas caseiras, embeba as batatas cortadas em água durante 30 minutos para remover o excesso de amido. Seque com papel de cozinha e verta 1/2 colher de sopa de azeite (ou pulverize ligeiramente com azeite) até que as batatas fiquem cobertas.
11. Para uma cobertura cadeira estaladiça, misture pão moído com uma colher de sopa de azeite.
12. Snacks pré-embalados, como douradinhos de peixe ou pernas de frango, só precisam de ser cobertos com uma ligeira camada de azeite.

DEFINIÇÕES

Para ajudar na seleção dos tempos de cozedura e volumes máximos para ingredientes específicos, consulte a secção MANUAL DE COZEDURA apresentada abaixo.

NOTA: Tenha em conta que o manual de cozedura serve apenas de orientação e referência. Variações no tamanho, formas e marcas podem requerer um aumento ou diminuição da temperatura e tempo de cozedura para obter os melhores resultados de cozedura.

Este tipo de tecnologia de aquecimento reaquece instantaneamente o ar no interior do aparelho. Puxar brevemente a panela para fora do aparelho para largar/virar os ingredientes enquanto cozinha perturba muito pouco o processo.

MANUAL DE COZEDURA

Categoria	Alimento	Quantidade (g)	Tempo (min.)	Temperatura (°C)	É necessário lançar	Informação extra
Batatas fritas fatiadas	Batatas fritas finas congeladas	200-500	20-25	200	√	-
	Batatas fritas grossas congeladas	300-600	20-25	200	√	-
	Gratinado de batata	100-400	20-25	200	√	-
Carne e Aves	Bife	100-500	10-20	200	-	-
	Costeletas de porco	100-500	10-20	200	-	-
	Rolo de salsicha	100-400	10-20	200	-	-
	de frango	100-600	15-20	200	-	-
	Peito de frango	100-500	10-22	180	-	-
Snacks	Rolinhos primavera	500-800	10-12	200	√	Utilize o forno preparado
	Nuggets de frango congelados	100-500	10-20	200	√	Utilize o forno preparado
	Snacks de queijo panados congelados	100-400	8-10	180	-	Utilize o forno preparado

Cozer	Bolo	100-200	20-30	190	-	Use formas de cozer
	Pizza	200-500	20-30	200	-	-

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Possíveis Causas	Solução
A fritadeira a ar não funciona.	O aparelho não está ligado corretamente à tomada.	Ligue o aparelho a uma tomada.
Os ingredientes fritos na fritadeira ainda não estão prontos.	A quantidade de ingredientes na panela é demasiado alta.	Coloque pedaços de ingredientes mais pequenos na panela. Pedaços mais pequenos são fritos mais uniformemente.
	A temperatura definida está muito baixa.	Defina a temperatura consoante as necessidades (consulte o manual de cozedura apresentado acima).
Os ingredientes não são fritos uniformemente.	O tempo de preparação é muito curto.	Defina o temporizador para o tempo de preparação necessário.
	Alguns tipos de alimentos têm de ser mexidos/virados a meio do processo de cozedura.	Os ingredientes que ficam em cima de outros (como as batatas fritas) têm de ser mexidos/virados a meio do processo de cozedura (consulte o manual de cozedura).
Snacks fritos não ficam estaladiços quando saem do aparelho.	Usou um tipo de snacks que foram criados para serem fritos numa fritadeira elétrica tradicional.	Use snacks para o forno ou passe uma ligeira camada de óleo ou azeite nos snacks para um resultado mais estaladiço.
Não consigo fazer deslizar a panela corretamente para dentro do aparelho.	Há demasiados ingredientes na panela.	Não encha excessivamente a panela com alimentos.
	A panela não foi colocada corretamente no aparelho.	Pressione a panela para baixo até ouvir um clique.

Sai fumo branco do aparelho.	Está a preparar ingredientes gordurosos.	Quando fritar ingredientes gordurosos, uma grande quantidade de óleo verte para a panela. O óleo produz fumo branco e a panela pode aquecer mais do que o habitual. Isto não afeta o aparelho nem o resultado final.
	A panela ainda contém resíduos de gordura de uma utilização anterior.	O fumo branco é causado pelo aquecimento da gordura na panela. Certifique-se de que limpa a panela corretamente após cada utilização.
Batatas frescas não são fritas uniformemente.	Não usou o tipo correto de batata.	Use batatas frescas e certifique-se de que permanecem firmes enquanto as fritas.
	Não passou as batatas por água devidamente antes de as fritar.	Passes as batatas por água corretamente para eliminar o amido do exterior das batatas.
Batatas fritas frescas não ficam estaladiças quando saem do aparelho.	O facto de ficarem ou não estaladiças depende da quantidade de óleo e de água nas batatas.	Certifique-se de que seca as batatas corretamente antes de adicionar o óleo.
		Corte as batatas em pedaços mais pequenos, para um resultado mais estaladiço.
		Adicione um bocadinho mais de óleo, para um resultado ainda mais estaladiço.

LIMPEZA E ARRUMAÇÃO

1. Retire a ficha do fio da alimentação da tomada elétrica e deixe o aparelho arrefecer completamente antes de proceder à limpeza. Limpe-o após cada utilização.

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

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

2. Não toque nas superfícies quentes.

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

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

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

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

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

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

- Certifique-se de que todas as peças estão limpas e secas antes de arrumar ou de usar novamente.
- Guarde o aparelho num local seguro, fresco e seco. Não coloque quaisquer objetos em cima da fritadeira a ar durante o armazenamento, pois isso pode danificar o aparelho. Mantenha-o afastado das crianças.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

Energia: 2100W

ELIMINAÇÃO CORRETA DESTE PRODUTO



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

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

GARANTIA DO PRODUTO

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

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

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

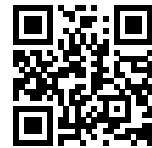
Esta garantia só é válida mediante a apresentação de uma prova de compra com a data, este cartão da garantia e o recibo da compra do produto.

Serviço de atenção ao cliente

Email: sat@bergnereurope.com

Telef.: +34 976 108 538

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



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

