



**INSTRUCTION MANUAL • BEDIENUNGSANLEITUNG •
INSTRUKCJA OBSŁUGI • HASZNÁLATI UTASÍTÁS •
NÁVOD NA POUŽITIE • NÁVOD K POUŽITÍ**

BGMP-9321-PL-KO • BGMP-9321-HU • BGMP-9321-CZ

**Air fryer • Heissluftfritteuse • Frytownica •
Légsütő • Teplovzdušná fritéza • Horkovzdušná fritéza**

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

READ ALL INSTRUCTIONS.

- Do not touch hot surfaces directly. Use the handle to operate or use oven mitts/potholders.
- To protect against electric shock do not immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid.
- This appliance is not intended to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Bring it to a qualified technician for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over the edge of the table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.

- Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to “off”, then remove plug from wall outlet.
- Do not use appliance for other than the intended use.
- Make sure the crisping tray is in place before adding food to be air fried.

WARNING: the Air Fryer will not operate unless frying basket is fully closed.

CAUTION: after hot air frying, extreme caution must be used when handling the hot frying basket, crisping tray, and cooked foods.

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS



CAUTION! HOT SURFACES

This appliance generates heat and escaping steam during use. Proper precautions must be taken to prevent the risk of burns, fires, or other injury to persons or damage to property.

This appliance is hot during operation and retains heat for some time after turning OFF. Always use oven mitts when handling hot materials and allow metal parts to cool before cleaning. Do not place anything on top of the appliance while it is operating or while it is hot.

- All users of this appliance must read and understand this instruction manual before operating or cleaning this appliance.
- The cord to this appliance should be plugged into a 220-240V AC electrical outlet only.
- If this appliance begins to malfunction during use, pull the frying basket out of the body. Then remove plug from wall outlet. Do not

use or attempt to repair the malfunctioning appliance.

- Do not leave this appliance unattended during use.
- Do not immerse power cord in any liquid. If the power cord to this appliance is damaged, it must be replaced by contacting Consumer Service. Keep the cord out of reach from children and infants to avoid the risk of electric shock and choking.



NOTES ON THE PLUG

This appliance has a VDE plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.



PLASTICIZER WARNING

To prevent Plasticizers from migrating to the finish of the counter top or table top or other furniture, place NON-PLASTIC coasters or place mats between the appliance and the finish of the counter top or table top. Failure to do so may cause the finish to darken; permanent blemishes may occur or stains can appear.

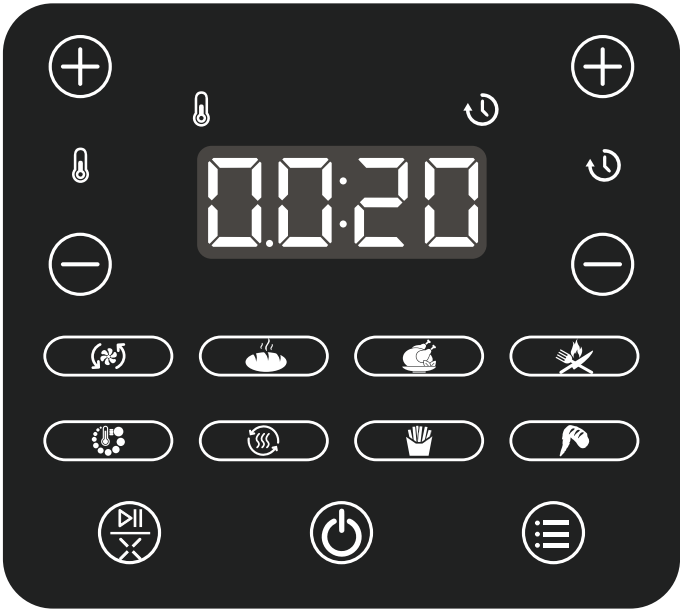
GETTING TO KNOW YOUR AIR FRYER



1	Touchscreen display	5	Air inlets
2	Air fryer body	6	Air outlet (not shown)
3	Frying basket with cool touch handle	7	Power cord with VDE plug (not shown)
4	Non-stick coated crisping tray	8	Non-skid feet

TOUCHSCREEN CONTROL

- There are 8 menus options, each with a preset time and temperature.
- Press MENU (≡) once. The AIR FRY icon will flash. Press MENU (≡) to advance to the next menu option.



Icons	Function	Default Time	Adjustable	Default Temperature	Adjustable
	Air Fry	20mins	1min-60mins	200°C	80-200°C
	Bake	25mins	1min-60mins	180°C	80-200°C
	Roast	35mins	1min-60mins	200°C	180-200°C
	Broil	10mins	1min-30mins	200°C	/
	Reheat	6mins	1min-60mins	120°C	80-200°C
	Keep Warm	60mins	1min-60mins	80°C	80-90°C
	French Fries	18mins	1min-60mins	180°C	80-200°C
	Wings	20mins	1min-60mins	180°C	80-200°C

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

- Remove all packing material and labels from the inside and outside of the air fryer. Check that there is no packaging underneath and around the frying basket.
- Your air fryer is shipped with the frying basket locked inside the air fryer body. Firmly grasp the frying basket handle to open frying basket and place on a flat clean work area.
- Wash air frying basket and crisping tray in hot, soapy water.
- **DO NOT IMMERSE THE AIR FRYER BODY IN WATER.** Wipe the air fryer body with a damp cloth.
- Dry all parts thoroughly.
- To ensure the crisping tray fits snugly into the frying basket drawer, there are 4 rubber tips attached to the sides of the tray. Before using, check to make sure all 4 rubber tips are in place. If they become separated from the tray, simply slide onto the tabs.

OPERATING INSTRUCTIONS

WARNING! This air fryer should not be used to boil water.

NOTE: during first use, the air fryer may emit a slight odor. This is normal.

- Place the Air Fryer on a flat, heat-resistant work area, close to an electrical outlet.
- Firmly grasp the frying basket handle to open it; then remove from the machine and place on a flat, clean surface.
- Place the crisping tray into the base of the frying basket.
- Arrange food on top of the crisping tray. Do not overfill frying basket with food: to ensure proper cooking and air circulation, NEVER fill any frying basket more than 2/3 full. When air frying fresh vegetables, we do not recommend adding more than 1-1/2 cups of food to the frying basket.
- Fully insert the frying basket into the Air Fryer.

- Plug cord in the wall outlet. A power icon will appear on a black background.
- To begin, press the power icon.
- The control panel will appear.
- To adjust the air frying TIME, press the buttons + or - on the right side of the control panel to advance or decrease time in 1 minute increments, from 1 to 60 minutes.
- To adjust the air frying TEMPERATURE, press the buttons + or - on the left side of the control panel to adjust the temperature range in 1 degree increments.
- When the desired TIME and TEMPERATURE appear on the display, press the START/PAUSE  to turn the air fryer ON.
- The preset temperature and time will alternate on the display until the time has expired.

IMPORTANT: the air fryer will not heat until the START/PAUSE  button is pressed.

- To turn the air fryer OFF at any time, simply press the power icon.
- To use the preset menu option, simply press MENU . Each time MENU  is pressed, the next menu option will start blinking.
- When the desired menu option is blinking, press the START to turn the air fryer ON.
- The preset temperature and time will alternate on the display until the air fry time has expired.
- The quantity, density, weight of food will alter the total cooking time necessary. Remember, frying smaller batches will result in shorter cooking times and higher food quality.
- **IMPORTANT:** always check food halfway through cooking time to determine final cook time and temperature.
- Please consult the Air Frying Chart and/or follow package instructions for suggested TIME and TEMPERATURE.
- To assure even cooking/browning, ALWAYS open the frying basket halfway through the cooking time and check, turn or shake foods in the frying basket. Adjust TIME or TEMPERATURE if needed.

WARNING: extreme caution must be used when handling the hot frying basket and crisping tray. Avoid escaping steam from the frying basket and the food.

CAUTION: always use oven mitts when handling the hot air fryer basket, even though its heat protected.

CAUTION: hot oil can collect at the base of the drawer. To avoid risk of burns or personal injury, or to avoid oil from contaminating air fried foods, always unlock and remove the frying basket from the air fryer before emptying. NEVER turn the air fryer upside down with the frying basket attached.

- If additional air frying is needed, adjust TEMPERATURE if desired, and set TIME for 2 to 5 minute intervals until fully cooked.
- When the air frying TIME expires, 5 beeps will sound.
- To turn the air fryer OFF at any time, simply press the power icon.
- If recipe instructions instruct, allow cooked foods to rest for 5 to 10 minutes.
- Remove the frying basket from the machine and place on a flat, heat resistant surface.
- Use tongs or a long fork to remove air fried foods onto a serving plate. Promptly replace the frying basket into the front of the air Fryer. Continue with subsequent batches, if any.
- Unplug the Air fryer when not in use.

WARNING!

Always use a meat thermometer to ensure that meat and fish are cooked thoroughly before eating.

A NOTE ON AIR FRYING PRE-PACKAGED FROZEN FOODS

- The air fryer is powered with 1500W high performance technology that circulates heat for fast air fry and recovery.
- As a general rule, reduce the package cooking time by 30% to 50% depending on the food and amount to be cooked.
- Always check food halfway through cooking time to determine final cook time and temperature.

- Always check cooking progress after TIME has expired. If more time is needed, cook at short time intervals until food tests done.

FOR BEST RESULTS

- Use your air fryer to cook pre-packaged foods with a fraction of the oil, in a fraction of the time!
- Always check food halfway through cooking time to determine final cook time and temperature.
- Always pat food dry before cooking to encourage browning and avoid excess smoke.
- To avoid excess smoke, when cooking naturally high fat foods, such as chicken wings or sausages, it may be necessary to empty fat from the frying basket drawer between batches.
- For crispier results, air fry small batches of freshly breaded foods. Create more surface area by cutting food into smaller pieces. Press breading onto food to help it adhere. Refrigerate breaded foods for at least 30 minutes before frying.
- Arrange breaded food in frying basket so that food is not touching to allow air flow on all surfaces.
- Spray olive oil or vegetable oil work best, as oil is distributed evenly and less oil is needed.
- Do not overfill frying basket with food. NEVER fill any frying basket more than 2/3 full. When air frying fresh vegetables, we do not recommend adding more than 3 cups of food to the frying basket.
- Some foods need to be shaken vigorously or turned over during the air fry time. Consult the Air Frying Chart for a general guide.

TECHNICAL SPECIFICATION

Voltage:	220-240V~, 50Hz/60Hz
Rated Power:	1500 W
Capacity:	4 L

CORRECT DISPOSAL OF THIS PRODUCT



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

PRODUCT WARRANTY

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

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

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

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

E-MAIL: sat@bergnereurope.com

WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

Bei der Verwendung elektrischer Geräte sollten stets grundlegende Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden, darunter die folgenden:

LESEN SIE ALLE ANWEISUNGEN.

- Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Benutzen Sie die Griffe oder Knöpfe. Verwenden Sie Ofenhandschuhe oder Topflappen.
- Zum Schutz vor Stromschlägen dürfen Kabel, Stecker oder elektrische Teile nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, von Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und mangels Wissens benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine, die für ihre Sicherheit, zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- 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 und bevor Sie es reinigen.
- Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist oder wenn das Gerät eine Fehlfunktion aufweist oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde. Bringen Sie das Gerät zu einem qualifizierten Techniker zur Überprüfung, oder Reparatur.
- Die Verwendung von Zubehörteilen, die nicht vom Hersteller des Geräts empfohlen werden, kann zu Schäden führen.
- Nicht im Freien verwenden.
- Lassen Sie das Kabel nicht über die Tischkante oder den Tresen hängen, oder heiße Oberflächen berühren.
- Nicht auf oder in die Nähe von heißen Gas- oder Elektrobrennern oder in einen beheizten Ofen stellen.

- Äußerste Vorsicht ist geboten, wenn ein Gerät mit heißem Öl oder anderen heißen Flüssigkeiten bewegt wird.
- Stecken Sie immer zuerst den Stecker in das Gerät und dann den Stecker in die Steckdose. Um das Gerät auszuschalten, schalten Sie auf "Aus" und ziehen Sie dann den Stecker aus der Steckdose.
- Verwenden Sie das Gerät nicht für einen anderen, als den vorgesehenen Zweck.
- Vergewissern Sie sich, dass der Gittereinsatz eingesetzt ist, bevor Sie das Frittiergut einlegen.

WARNUNG: Die Heißluftfritteuse funktioniert nur, wenn der Korb vollständig drinnen ist.

ACHTUNG: Nach dem Heißluftfrittieren ist beim Umgang mit dem heißen Korb, dem Gittereinsatz und den gegarten Speisen äußerste Vorsicht geboten.

BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG NUR FÜR DEN HAUSGEBRAUCH AUF.

ZUSÄTZLICH WICHTIGE SCHUTZVORKEHRUNGEN



VORSICHT! HEISSE OBERFLÄCHEN

Dieses Gerät erzeugt während des Gebrauchs Hitze und entweichenden Dampf. Es müssen angemessene Vorsichtsmaßnahmen getroffen werden, um die Gefahr von Verbrennungen, Bränden oder anderen Verletzungen von Personen oder Sachschäden zu vermeiden.

Dieses Gerät ist während des Betriebs heiß und behält die Hitze noch einige Zeit nach dem Ausschalten. Verwenden Sie beim Umgang mit heißen Materialien immer Ofenhandschuhe und lassen Sie Metallteile vor der Reinigung abkühlen. Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät, während es in Betrieb ist oder heiß ist.

- Alle Benutzer dieses Geräts müssen diese Gebrauchsanweisung lesen und verstehen, bevor sie das Gerät bedienen oder reinigen.
- Das Kabel dieses Geräts darf nur an eine 220-240-V-Wechselstrom-Steckdose angeschlossen werden.
- Wenn das Gerät während des Gebrauchs eine Fehlfunktion aufweist, ziehen Sie den Korb aus dem Gehäuse. Ziehen Sie dann den Stecker aus der Steckdose. Benutzen Sie das Gerät nicht und versuchen Sie nicht, das defekte Gerät zu reparieren.
- Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs nicht unbeaufsichtigt.
- Tauchen Sie das Netzkabel nicht in Flüssigkeiten ein. Wenn das Netzkabel des Geräts beschädigt ist, muss es durch den Kundendienst ersetzt werden.
- Bewahren Sie das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf, um die Gefahr eines Stromschlags oder des Erstickens zu vermeiden.



HINWEISE ZUM STECKER

Dieses Gerät hat einen VDE Stecker. Wenn er dann immer noch nicht passt, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker. Der Stecker darf in keiner Weise verändert werden.



WEICHMACHER-WARNUNG

Um zu verhindern, dass Weichmacher auf die Oberfläche der Arbeits- oder Tischplatte oder anderer Möbel übergehen, legen Sie NICHT-PLASTISCHE Untersetzer oder Platzdeckchen zwischen das Gerät und die Oberfläche der Arbeits- oder Tischplatte. Andernfalls kann die Oberfläche nachdunkeln, es können dauerhafte Flecken entstehen oder die Oberfläche kann verschmutzt werden.

ERKUNDEN SIE IHREN AIFRYER MIT TOUCHSCREEN



1	Touch-Bedienfeld	5	Lufteinlassöffnung
2	Gehäuse	6	Luftauslass (nicht angezeigt)
3	Herausnehmbarer Korb mit Cool-Touch-Griff	7	Netzkabel mit Stecker
4	Grilleinsatz mit Antihafbeschichtung	8	Rutschfeste Füße

STEUERUNG ÜBER TOUCHSCREEN

- Es gibt 8 Menüoptionen, jede mit einer voreingestellten Zeit und Temperatur.
- Einmal auf MENU  drücken. Das Symbol AIR FRY blinkt. Drücken Sie MENU , um zur nächsten Menüoption zu gelangen.



Zeichen	Funktion	Standardzeit	Einstellbar	Standard-Temperatur	Einstellbar
	Heißluft	20Minuten	1min-60mins	200°C	80-200°C
	Backen	25Minuten	1min-60mins	180°C	80-200°C
	Braten	35Minuten	1min-60mins	200°C	180-200°C
	Grillen	10Minuten	1min-30mins	200°C	/
	Aufwärmen	6Minuten	1min-60mins	120°C	80-200°C
	Warm halten	60Minuten	1min-60mins	80°C	80-90°C
	Pommes frites	18Minuten	1min-60mins	180°C	80-200°C
	Chicken Wings	20Minuten	1min-60mins	180°C	80-200°C

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und alle Etiketten von der Innen- und Außenseite der Fritteuse. Vergewissern Sie sich, dass sich keine Verpackung unter und um den Korb herum befindet.
- Bei der Auslieferung Ihres Airfryers ist der Korb im Gehäuse des Airfryers verriegelt. Fassen Sie den Griff des Korb fest an, um den Korb zu öffnen, und legen Sie ihn auf eine flache, saubere Arbeitsfläche.
- Waschen Sie den Korb und den Gittereinsatz in heißem Seifenwasser.
- **TAUCHEN SIE DAS GEHÄUSE DER HEIßLUFTFRITTEUSE NICHT IN WASSER EIN.** Wischen Sie das Gehäuse der Heißluftfritteuse mit einem feuchten Tuch ab.
- Trocknen Sie alle Teile gründlich ab.
- Damit der Gittereinsatz gut in den Korb passt, sind 4 Gummispitzen Seiten des Gittereinsatzes angebracht.
- Vergewissern Sie sich vor der Verwendung, dass alle 4 Gummispitzen an ihrem Platz sind. Wenn sie sich vom Einsatz lösen, schieben Sie sie einfach wie gezeigt auf die Laschen.

BETRIEBSANLEITUNG

WARNUNG! Diese Heißluftfritteuse darf nicht zum Kochen von Wasser verwendet werden.

HINWEIS: Beim ersten Gebrauch kann der Airfryer einen leichten Geruch abgeben. Das ist normal.

- Stellen Sie die Heißluftfritteuse auf eine flache, hitzebeständige Arbeitsfläche in der Nähe einer Steckdose.
- Fassen Sie den Griff des Korbs fest an, um den Korb zu öffnen; nehmen Sie ihn dann aus dem Gerät und legen Sie ihn auf eine flache, saubere Oberfläche.
- Setzen Sie den Gittereinsatz in den Boden des Korbs.
- Legen Sie die Lebensmittel in den Korb. Füllen Sie den Korb nicht

zu voll mit Lebensmitteln. Um ein einwandfreies Garen und eine gute Luftzirkulation zu gewährleisten, darf der Korb NIEMALS zu mehr als 2/3 gefüllt werden.

- Beim Frittieren von frischem Gemüse empfehlen wir, nicht mehr als 1-1/2 Tassen Lebensmittel in den Korb zu geben.
 - Setzen Sie den Korb vollständig ein.
 - Stecken Sie das Kabel in die Steckdose. Ein Stromsymbol wird auf schwarzem Hintergrund angezeigt.
 - Um zu beginnen, drücken Sie das Power-Symbol.
 - Das Bedienfeld wird angezeigt.
 - Zum Einstellen der Frittierzeit drücken Sie die Tasten + oder - auf der rechten Seite des Bedienfelds, um die Zeit in 1-Minuten-Schritten von 1 bis 60 Minuten zu erhöhen oder zu verringern.
 - Zum Einstellen der TEMPERATUR des Airfryers drücken Sie die Tasten + oder - auf der linken Seite des Bedienfelds, um den Temperaturbereich in 1-Grad-Schritten einzustellen.
 - Wenn die gewünschte ZEIT und TEMPERATUR auf dem Display erscheinen, drücken Sie die START/PAUSE  -Taste, um die Fritteuse einzuschalten.
 - Die voreingestellte Temperatur und die Zeit werden abwechselnd auf dem Display angezeigt, bis die Zeit abgelaufen ist.
- WICHTIG:** Die Heißluftfritteuse heizt erst auf, wenn die Taste START/PAUSE  gedrückt wird.
- Um den Airfryer jederzeit auszuschalten, drücken Sie einfach auf das Stromsymbol.
 - Um die voreingestellte Menüoption zu verwenden, drücken Sie einfach MENU . Jedes Mal, wenn MENU  gedrückt wird, beginnt die nächste Menüoption zu blinken.
 - Wenn die gewünschte Menüoption blinkt, drücken Sie die START-Taste, um den Airfryer einzuschalten.
 - Die voreingestellte Temperatur und die Zeit werden abwechselnd auf dem Display angezeigt, bis die Frittierzeit abgelaufen ist.
 - Die Menge, die Dichte und das Gewicht der Lebensmittel verändern die erforderliche Gesamtgarzeit. Denken Sie daran, dass

das Frittieren kleinerer Chargen zu kürzeren Garzeiten und einer besseren Qualität der Lebensmittel führt.

WICHTIG: Überprüfen Sie die Speisen immer nach der Hälfte der Garzeit, um die endgültige Garzeit und Temperatur zu ermitteln.

- Bitte beachten Sie die Tabelle zum Airfryen und/oder die Anweisungen auf der Verpackung bezüglich der empfohlenen ZEIT und TEMPERATUR.

- Um ein gleichmäßiges Garen/Bräunen zu gewährleisten, öffnen Sie den Korb IMMER nach der Hälfte der Garzeit und prüfen, wenden oder schütteln Sie die Speisen im Korb. Bei Bedarf ZEIT oder TEMPERATUR anpassen.

WARNUNG: Beim Umgang mit dem heißen Korb und des Gittereinsatzes ist äußerste Vorsicht geboten. Vermeiden Sie das Austreten von Dampf aus dem Korb und den Lebensmitteln.

ACHTUNG: Benutzen Sie immer Ofenhandschuhe, wenn Sie den heißen Korb anfassen.

VORSICHT: Am Boden des Korbs kann sich heißes Öl sammeln. Um die Gefahr von Verbrennungen oder Verletzungen zu vermeiden oder um zu verhindern, dass das Öl den Airfryer verunreinigt, müssen Sie den Korb vor dem Entleeren immer entriegeln und herausnehmen.

- Wenn zusätzliches Garen erforderlich ist, passen Sie die TEMPERATUR an, falls gewünscht, und stellen Sie die ZEIT in Intervallen von 2 bis 5 Minuten ein, bis das Fleisch durchgebraten ist.
- Wenn die Frittierzeit abgelaufen ist, ertönen 5 Pieptöne.
- Um die Fritteuse jederzeit auszuschalten, drücken Sie einfach auf das Powersymbol.
- Wenn das Rezept es vorschreibt, lassen Sie die gekochten Speisen 5 bis 10 Minuten ruhen.
- Nehmen Sie den Korb aus dem Gerät und stellen Sie ihn auf eine flache, hitzebeständige Unterlage.
- Verwenden Sie eine Zange oder eine lange Gabel, um die Speisen auf einen Servierteller zu legen. Setzen Sie den Korb sofort wieder ein. Fahren Sie ggf. mit den folgenden Chargen fort.
- Ziehen Sie den Netzstecker des Airfryers raus, wenn der nicht benutzt wird.

HINWEIS!

Verwenden Sie ein Fleischthermometer, um sicherzustellen, dass Fleisch und Fisch vor dem Verzehr durchgegart sind.

EIN HINWEIS ZUM HEISSLUFTFRITTIEREN VON VORVERPACKTEN TIEFKÜHLKOSTPRODUKTEN

- Der Airfryer ist mit einer 1500-W-Hochleistungstechnologie ausgestattet, die die Hitze zirkulieren lässt, um ein schnelles Frittieren zu ermöglichen.
- Als allgemeine Regel gilt: Reduzieren Sie die auf der Packung angegebene Garzeit um 30 bis 50 %, je nach Lebensmittel und Menge.
- Überprüfen Sie die Speisen immer nach der Hälfte der Garzeit, um die endgültige Garzeit und Temperatur zu ermitteln.
- Überprüfen Sie den Garvorgang immer nach Ablauf der ZEIT. Wenn mehr Zeit benötigt wird, kochen Sie in kurzen Zeitabständen, bis die Speisen gar sind.

FÜR BESTE ERGEBNISSE

- Verwenden Sie Ihre Heißluftfritteuse, um abgepackte Lebensmittel mit einem Bruchteil des Öls und in einem Bruchteil der Zeit zu garen!
- Überprüfen Sie die Speisen immer nach der Hälfte der Garzeit, um die endgültige Garzeit und Temperatur zu ermitteln.
- Tupfen Sie die Speisen vor dem Garen immer trocken, um die Bräunung zu fördern und übermäßigen Rauch zu vermeiden.
- Um übermäßigen Rauch zu vermeiden, kann es beim Garen von fettreichen Speisen wie Geflügel oder Würstchen notwendig sein, das Fett zwischen den einzelnen Chargen rauszunehmen.
- Um knusprigere Ergebnisse zu erzielen, frittieren Sie frisch panierte Lebensmittel in kleinen Mengen. Vergrößern Sie die Oberfläche, indem Sie die Lebensmittel in kleinere Stücke schneiden. Drücken Sie die Panade auf die Lebensmittel, damit sie besser haften. 30 Minuten vor dem Frittieren in den Kühlschrank stellen.

- Legen Sie die panierten Lebensmittel so in den Korb, dass sie sich nicht berühren, damit die Luft auf allen Oberflächen zirkulieren kann.
- Sprüh-Olivenöl oder Pflanzenöl eignen sich am besten, da sich das Öl gleichmäßig verteilt und weniger Öl benötigt wird.
- Füllen Sie den Korb nicht zu voll mit Lebensmitteln. Füllen Sie den Korb NIEMALS mehr als 2/3 voll. Wenn Sie frisches Gemüse frittieren, empfehlen wir, nicht mehr als 3 Tassen Lebensmittel in den Korb zu geben.
- Einige Lebensmittel müssen, während der Frittierzeit kräftig geschüttelt oder gewendet werden. Eine allgemeine Anleitung finden Sie in der Tabelle zum airfryen.

TECHNISCHE DATEN

Spannung:	220-240V~, 50Hz/60Hz
Nennleistung:	1500 W
Garraum-Fassungsvermögen:	4 L

ORDNUNGSGEMÄßE ENTSORGUNG DES GERÄTS



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

PRODUKTGARANTIE

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

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

Falls sich der Artikel während der Garantiezeit als defekt herausstellt, 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.

E-MAIL: sat@bergnereurope.com

WAŻNE UWAGI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Podczas użytku urządzeń elektrycznych, zawsze należy przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa, obejmujących następujące:

PRZECZYTAĆ CAŁĄ INSTRUKCJĘ.

- Nie dotykać gorących powierzchni. Używać uchwytów lub pokręteł. Używać rękawic do piekarników lub uchwytów do pojemników.
- Aby chronić się przed porażeniem elektrycznym, nie zanurzać przewodu, wtyczek ani urządzenia w wodzie ani w innych cieczach.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o zmniejszonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub umysłowych lub bez odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, chyba że będą je użytkować pod nadzorem lub po uzyskaniu instrukcji od osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo.
- Dzieci należy pilnować, aby nie bawiły się urządzeniem.
- Gdy urządzenie nie jest używane lub przed jego czyszczeniem należy wyjąć wtyczkę z gniazdka. Przed montażem lub demontażem części i przed czyszczeniem zawsze czekać na ostygnięcie urządzenia.
- Nie używać urządzeń z uszkodzonym przewodem lub wtyczką albo po stwierdzeniu nieprawidłowego działania urządzenia lub po jego uszkodzeniu w inny sposób. Należy oddać je do wykwalifikowanego serwisu w celu sprawdzenia, naprawy albo regulacji elektrycznej lub mechanicznej.
- Użycie akcesoriów niezalecanych przez producenta urządzenia może spowodować obrażenia ciała.
- Nie używać na zewnątrz.
- Nie pozwalać, aby przewód był przewieszony przez krawędź stołu lub blatu ani dotykał gorących powierzchni.
- Nie ustawiać na ani w pobliżu gorących palników gazowych lub elektrycznych ani w podgrzewanym piekarniku.
- Zachowywać najwyższą ostrożność podczas przenoszenia urządzenia zawierającego gorący olej lub inne gorące ciecze.
- Zawsze najpierw podłączać wtyczkę do urządzenia, a następnie do

gniazdka elektrycznego. Aby odłączyć, ustawić wszystkie elementy sterujące w położeniu „off” (wył.), a następnie wyjąć wtyczkę z gniazdka ściennego.

- Nie używać urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem.
- Przed włożeniem potrawy do smażenia upewnić się, że taca do podsmażania znajduje się w urządzeniu.

OSTRZEŻENIE: frytkownica powietrzna nie włączy się, jeżeli koszyk do smażenia nie jest całkowicie zamknięty.

UWAGA: po smażeniu z użyciem gorącego powietrza zachowywać najwyższą ostrożność podczas przenoszenia gorącego koszyka do smażenia, tacy do podsmażania i usmażonych potraw.

ZACHOWAĆ NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU DOMOWEGO.

DODATKOWE WAŻNE UWAGI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA



UWAGA! GORĄCE POWIERZCHNIE

Działające urządzenie generuje ciepło i uchodzącą parę. Aby zapobiec poparzeniom, pożarom lub innym obrażeniom ciała albo szkodom materialnym, należy stosować właściwe środki ostrożności.

Działające urządzenie jest gorące i utrzymuje ciepło przez pewien czas po wyłączeniu. Podczas przenoszenia gorących elementów zawsze zakładać rękawice do piekarnika, a przed czyszczeniem elementów metalowych poczekać na ich ostygnięcie. Nie kłaść żadnych przedmiotów na urządzeniu, kiedy działa lub kiedy jest gorące.

- Wszyscy użytkownicy urządzenia przed rozpoczęciem jego używania lub czyszczenia muszą przeczytać i zrozumieć instrukcję obsługi.

- Przewód zasilania urządzenia należy podłączać wyłącznie do gniazdka elektrycznego 220-240 VAC.
- Jeżeli podczas używania urządzenie zacznie działać nieprawidłowo, z korpusu należy wyciągnąć szufladę z koszykiem do smażenia. Następnie wyciągnąć wtyczkę z gniazdka ściennego. Nie używać ani nie podejmować prób naprawy nieprawidłowo działającego urządzenia.
- Nie pozostawiać działającego urządzenia bez nadzoru.
- Nie zanurzać przewodu zasilania w żadnych cieczach. Jeżeli przewód zasilania urządzenia jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez autoryzowany serwis. Aby uniknąć ryzyka porażenia elektrycznego lub uduszenia, chronić przewód przed dziećmi.

⚠ UWAGI DOTYCZĄCE WTYCZKI

Urządzenie posiada wtyczkę VDE. Jeżeli wtyczka nadal nie pasuje, wezwać wykwalifikowanego elektryka. Nie modyfikować wtyczki w żaden sposób.

⚠ OSTRZEŻENIE DOTYCZĄCE PLASTYFIKATORÓW

Aby uniknąć przedostawania się plastyfikatorów do wykończenia blatu kontuaru lub stołu albo innego mebla, pomiędzy urządzeniem a blatem należy umieścić kółka wykonane z MATERIAŁU INNEGO NIŻ TWORZYWO SZTUCZNE lub podłożyć odpowiednie podkładki. W przeciwnym razie wykończenie może ściemnieć, mogą wystąpić trwałe skazy lub plamy.

POZNAJ SWOJĄ FRYTKOWNICĘ



1	Wyświetlacz z ekranem dotykowym	5	Wloty powietrza
2	Korpus frytkownicy powietrznej	6	Wylot powietrza (niepokazany)
3	Koszyk do smażenia z uchwytem CoolTouch	7	Przewód zasilania z wtyczką VDE (niepokazany)
4	Taca do podsmażania z powłoką zapobiegającą przywieraniu	8	Nóżki antypoślizgowe

STEROWANIE ZA POMOCĄ EKRANU DOTYKOWEGO

- Menu zawiera 8 opcji, dla których czas i temperatura zostały wstępnie ustawione.
- Nacisnąć jeden raz przycisk MENU (≡). Zaczyna migać ikona AIR FRY. Aby przejść do następnej pozycji menu, nacisnąć przycisk MENU (≡).



Symbol	Funkcja	Domyślny czas	Zakres regulacji	Domyślna temperatura	Zakres regulacji
	Smażenie powietrzem	20 min	1–60 min	200°C	80–200°C
	Pieczenie	25 min	1–60 min	180°C	80–200°C
	Opiekanie	35 min	1–60 min	200°C	180–200°C
	Pieczenie na ruszcie	10 min	1–30 min	200°C	/
	Podgrzewanie	6 min	1–60 min	120°C	80–200°C
	Utrzymywanie ciepła	60 min	1–60 min	80°C	80–90°C
	Frytki	18 min	1–60 min	180°C	80–200°C
	Skrzydółka	20 min	1–60 min	180°C	80–200°C

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Usunąć wszystkie materiały opakowaniowe i etykiety z wnętrza i na zewnątrz frytkownicy powietrznej. Sprawdzić, czy pod koszykiem do smażenia i wokół niego nie pozostały żadne fragmenty opakowania.
- Frytkownica powietrzna jest dostarczana z koszykiem do smażenia umieszczonym w korpusie. Mocno chwycić uchwyt koszyka do smażenia, wyciągnąć go i umieścić na płaskiej i czystej powierzchni roboczej.
- Umyć koszyk do smażenia powietrzem i tacę do podsmażania w gorącej wodzie z mydłem.
- **NIE ZANURZAĆ KORPUSU FRYTKOWNICY POWIETRZNEJ W WODZIE.** Wyrzeć korpus frytkownicy powietrznej wilgotną ściereczką.
- Starannie osuszyć wszystkie części.
- Aby zapewnić ściśle dopasowanie tacy do podsmażania do szuflady koszyka do smażenia, zastosowano 4 gumowe końcówki zamocowane po bokach tacy. Przed użyciem sprawdzić, czy wszystkie 4 gumowe końcówki są założone. Jeżeli oddzieliły się od tacy, należy je po prostu nasunąć w pokazany sposób na wypustki.

INSTRUKCJA OBSŁUGI

OSTRZEŻENIE! Frytkownicy powietrznej nie wolno używać do gotowania wody.

UWAGA: podczas pierwszego użycia frytkownica powietrzna może emitować lekki zapach. Jest to normalne.

- Ustawić frytkownicę powietrzną na płaskiej, odpornej na wysokie temperatury powierzchni roboczej, w pobliżu gniazdka elektrycznego.
- Mocno chwycić uchwyt koszyka do smażenia, wyciągnąć go z urządzenia i ustawić na płaskiej, czystej powierzchni.
- Umieścić tacę do podsmażania w podstawie koszyka do smażenia.
- Ułożyć potrawę na tacy do podsmażania. Nie przepełniać koszyka

do smażenia potrawami. Aby zapewnić prawidłowe smażenie i obieg powietrza, NIGDY nie napełniać koszyka do smażenia do poziomu większego niż 2/3 pojemności. Podczas smażenia powietrzem świeżych warzyw zalecamy umieszczenie w koszyku do smażenia maksymalnie 1 i 1/2 filiżanki potrawy.

- Całkowicie wsunąć koszyk do smażenia od przodu frytkownicy powietrznej.
- Podłączyć przewód do gniazdka ściennego. Pojawi się ikona zasilania, widoczna na czarnym tle.
- Aby rozpocząć, nacisnąć ikonę zasilania.
- Pojawi się panel sterowania.
- Aby wyregulować CZAS smażenia powietrzem, naciskać przyciski + lub - po prawej stronie panelu sterowania. Powoduje to wydłużanie lub skracanie czasu skokowo o 1 minutę w zakresie od 1 do 60 minut.
- Aby wyregulować TEMPERATURĘ smażenia powietrzem, naciskać przyciski + lub - po lewej stronie panelu sterowania. Powoduje to zmianę temperatury skokowo o 1 stopień.
- Kiedy na wyświetlaczu pojawi się żądany CZAS i TEMPERATURA, nacisnąć przycisk START/PAUSE , aby włączyć frytkownicę powietrzną.
- Ustawiona temperatura i czas będą naprzemiennie wyświetlane na wyświetlaczu do momentu upływu czasu.

WAŻNE: frytkownica powietrzna nie rozpocznie podgrzewania do momentu naciśnięcia przycisku START/PAUSE .

- Aby wyłączyć frytkownicę powietrzną w dowolnym momencie, wystarczy nacisnąć ikonę zasilania.
- Aby użyć wstępnie ustawionych opcji menu, należy naciskać przycisk MENU . Po każdym naciśnięciu przycisku MENU  następna opcja menu zaczyna migać.
- Kiedy miga żądana opcja menu, nacisnąć przycisk START, aby włączyć frytkownicę powietrzną.
- Ustawiona temperatura i czas będą naprzemiennie wyświetlane na wyświetlaczu do momentu upływu czasu.

• Na całkowity konieczny czas smażenia wpływa ilość, gęstość i masa potrawy. Należy pamiętać, że smażenie mniejszych ilości skutkuje krótszymi czasami smażenia i wyższą jakością potraw.

WAŻNE: aby określić ostateczny czas i temperaturę smażenia, zawsze sprawdzać potrawę po upływie połowy czasu smażenia.

- Sugerowane CZASY i TEMPERATURY smażenia podano w tabeli smażenia powietrzem i/lub w instrukcjach na opakowaniu.
 - Aby zapewnić równomierne smażenie/przysmażenie, ZAWSZE otwierać koszyk do smażenia w połowie czasu smażenia i sprawdzać, odwracać lub wstrząsać potrawę w koszyku do smażenia. W razie potrzeby dostosować CZAS lub TEMPERATURĘ.
- OSTRZEŻENIE:** podczas przenoszenia gorącego koszyka do smażenia i tacy do podsmażania należy zachowywać najwyższą ostrożność. Unikać ulatniania się pary z koszyka do smażenia i potrawy.

UWAGA: podczas przenoszenia gorącego koszyka do smażenia zawsze zakładać rękawice kuchenne.

UWAGA: w podstawie szuflady może zbierać się gorący olej. Aby uniknąć poparzeń lub innych obrażeń ciała lub zanieczyszczenia olejem potraw smażonych powietrzem, przed opróżnieniem koszyka do smażenia zawsze odblokowywać go i wyjmować z szuflady. NIGDY nie odwracać szuflady spodem do góry z zamocowanym koszykiem do smażenia.

- Jeżeli konieczne jest dodatkowe smażenie, wyregulować TEMPERATURĘ według potrzeby i ustawiać CZAS na okresy 2 lub 5 minut do całkowitego usmażenia.
- Po upływie CZASU smażenia powietrzem rozlega się 5-krotny sygnał dźwiękowy.
- Aby wyłączyć frytkownicę powietrzną w dowolnym momencie, wystarczy nacisnąć ikonę zasilania.
- Jeżeli wymaga tego przepis potrawy, odłożyć usmażone potrawy na 5 do 10 minut.
- Wyjąć koszyk do smażenia z urządzenia i ustawić na płaskiej, odpornej na wysokie temperatury powierzchni.
- Do układania usmażonych potraw w naczyniu do podawania

używać szczypiec lub długiego widelca. Natychmiast ponownie wsunąć koszyk do smażenia od przodu frytkownicy powietrznej. Kontynuować smażenie ewentualnych kolejnych porcji.

- Kiedy frytkownica powietrzna nie jest używana, należy wyłączać odłączać ją od gniazdka.

OSTRZEŻENIE!

Aby upewnić się przed spożyciem, że mięso i ryby są całkowicie usmażone, zawsze używać termometru do mięsa.

UWAGA DOTYCZĄCA SMAŻENIA POWIETRZEM POTRAW ZAMROŻONYCH W OPAKOWANIU

- We frytkownicy powietrznej zastosowano technologię wysoko wydajnego zasilania o mocy 1500 W, która wywołuje obieg ciepła w celu szybkiego smażenia i odzyskiwania.
- Ogólnie, w zależności od potrawy i smażonej ilości czas smażenia paczki ulega skróceniu o 30 do 50%.
- Aby określić ostateczny czas i temperaturę smażenia, zawsze sprawdzać potrawę po upływie połowy czasu smażenia.
- Po upływie CZASU zawsze sprawdzać postęp smażenia. Jeżeli konieczny jest dłuższy czas, wydłużyć czas smażenia o krótkie odstępy do momentu uzyskania gotowej potrawy.

ABY UZYSKAĆ NAJLEPSZE WYNIKI

- Używać frytkownicy powietrznej do smażenia potraw pakowanych z niewielką ilością oleju przez krótki czas.
- Aby określić ostateczny czas i temperaturę smażenia, zawsze sprawdzać potrawę po upływie połowy czasu smażenia.
- Aby przyspieszyć rumienienie i uniknąć nadmiernej ilości dymu, zawsze osuszać potrawę przed smażeniem.
- Aby uniknąć nadmiernej ilości dymu podczas smażenia potraw o naturalnie wysokiej zawartości tłuszczu, takich jak skrzydełka kurczaka lub kiełbaski, konieczne może być usuwanie tłuszczu z

szuflady koszyka do smażenia pomiędzy kolejnymi porcjami.

- Aby uzyskać większą chrupkość, należy smażyć powietrzem małe porcje lub potrawy świeżo panierowane. Zwiększać powierzchnię, krojąc potrawę na mniejsze kawałki. Aby zwiększyć przyczepność panierki, dociskać ją do potrawy. Schładzać potrawy panierowane przez co najmniej 30 minut przed smażeniem.
- Panierowane potrawy należy układać w koszyku do smażenia w taki sposób, aby nie stykały się ze sobą w celu umożliwienia przepływu powietrza przy wszystkich powierzchniach.
- Najlepiej spryskiwać potrawy oliwą z oliwek lub olejem roślinnym, ponieważ zapewnia to równomierne rozprowadzanie oleju i zmniejsza ilość potrzebnego oleju.
- Nie przepełniać koszyka do smażenia potrawami. NIGDY nie napełniać koszyka do smażenia do poziomu większego niż 2/3 pojemności. Podczas smażenia powietrzem świeżych warzyw zalecamy umieszczenie w koszyku do smażenia maksymalnie 3 filiżanek potrawy.
- Niektóre potrawy podczas smażenia powietrzem wymagają energicznego wstrząsania lub odwracania.

SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Napięcie:	220-240V~, 50Hz/60Hz
Moc znamionowa:	1500 W
Pojemność:	4 L

PRAWIDŁOWA UTYLIZACJA TEGO PRODUKTU



To oznaczenie wskazuje, że tego produktu nie należy wyrzucać wraz z innymi odpadami domowymi w całej UE. Aby zapobiec możliwym szkodom dla środowiska lub zdrowia ludzkiego w wyniku niekontrolowanego usuwania odpadów, poddawaj je odpowiedzialnemu recyklingowi, aby promować zrównoważone ponowne wykorzystanie zasobów materialnych. Aby zwrócić zużyte urządzenie, skorzystaj z systemów zwrotu i zbiórki lub skontaktuj się ze sprzedawcą, u którego produkt został zakupiony. Może on zabrać ten produkt do bezpiecznego dla środowiska recyklingu.

GWARANCJA

Bergner Europe S.L. udziela gwarancji na urządzenie **MASTERPRO** na okres 3 lat, pod warunkiem użytkowania zgodnie z załączoną instrukcją użytkowania.

Nabyty produkt jest przeznaczony do użytku wyłącznie w standardowym domu, dlatego gwarancja nie obejmuje użytkowania w profesjonalnych zakładach, niewłaściwego użytkowania lub nietypowego zużycia niezgodnego z dostarczonymi wskazówkami dotyczącymi pielęgnacji.

Jeśli w okresie gwarancyjnym okaże się, że produkt jest wadliwy, właściciel może wysłać produkt dobrze zidentyfikowany, podając imię i nazwisko oraz telefon kontaktowy, z opłaconą opłatą pocztową na adres: Bergner Europe S.L, Carretera del Aeropuerto, Kilómetro. 4, Edificio San Lamberto, Planta 3, 50011 Saragossa, Hiszpania. Bergner Europe S.L następnie zbada produkt, a jeśli okaże się, że jest wadliwy, BERGNER wymieni produkt na nowy lub podobny produkt, jeśli nie jest już dostępny.

Niniejsza gwarancja będzie ważna tylko po przedstawieniu dowodu zakupu z datą oraz niniejszej karty gwarancyjnej.

E-MAIL: sat@bergnereurope.com

FONTOS BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

Elektromos berendezések használatakor mindig tartsa be az alapvető biztonsági előírásokat, ideértve az alábbiakat:

OLVASSA EL AZ ÖSSZES UTASÍTÁST!

- Ne érintse meg a forró felületeket. Használja a fogantyúkat vagy markolatokat. Használjon sütőkesztyűt vagy edényfogó kendőt.
- Az áramütés elkerülése érdekében ne merítse vízbe vagy más folyadékba a tápkábelt, a dugókat vagy a készüléket.
- Jelen termék használata nem javasolt olyan személyeknek (ideértve a gyerekeket is), akik csökkent fizikai, szenzoros vagy mentális képességekkel rendelkeznek; nincs kellő tapasztalatuk vagy ismeretük a készülék használatát illetően, kivéve ha a biztonságukért felelős személy felügyeli őket vagy részletesen elmagyarázza nekik a termék használatát.
- A gyerekeket felügyelni kell annak biztosításához, hogy ne játszanak a készülékkel.
- Tisztítás előtt és használaton kívül húzza ki a készüléket az elektromos aljzatból. A tartozékok behelyezése vagy kiszedése előtt, illetve a készülék tisztítása előtt várja meg, hogy a készülék lehűljön.
- Ne használjon olyan készüléket, amelynek tápkábele vagy csatlakozódugója megsérült, a készülék korábban helytelenül működött vagy bármilyen módon sérült. Vigye be a készüléket egy képzett szakemberhez átvizsgálás, javítás, illetve az elektromos vagy mechanikus elemek beállítása céljából.
- Nem ajánlott olyan kiegészítő tartozékok használata, amelyeket nem a gyártó javasol, mivel azok sérülést okozhatnak.
- Ne használja kültéren.
- Ne hagyja, hogy a tápkábel lelógjon az asztal vagy a pult széléről, illetve ne az érjen hozzá a forró felületekhez.
- Ne helyezze a készüléket forró gáz vagy elektromos tűzhelyre vagy mellé, vagy meleg sütőbe.
- Kiemelt óvatossággal járjon el forró olajat vagy egyéb forró folyadékot tartalmazó készülék mozgatasakor.

- Mindig először a készülékhez csatlakoztassa a tápkábelt, és azután dugja be a kábelt a fali aljzatba. A leválasztáshoz kapcsolja a vezérlőgombot „ki” helyzetbe, majd húzza ki a csatlakozódugót a fali aljzattól.
- Ne használja a készüléket a rendeltetésszerű használati céltól eltérő célra.
- Mielőtt ételt tesz a készülékbe, győződjön meg arról, hogy a pirítótálca benne van a készülékben.

FIGYELEM: a forrólevegős sütő nem kezd el működni, ha a sütőkosár nincs teljes mértékben bezárva.

VIGYÁZAT: a forró levegővel történő sütés után kiemelt óvatossággal kezelje a forrólevegős sütő kosarát, a pirítótálcát és a megsütött ételeket.

TARTSA MEG A JELEN HASZNÁLATI UTASÍTÁSOKAT A HÁZTARTÁSBAN TÖRTÉNŐ TOVÁBBI HASZNÁLAT SORÁN

TOVÁBBI FONTOS BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK



VIGYÁZAT! FORRÓ FELÜLETEK

Használat során ez a készülék hőt generál és gőz szabadul fel. Tegye meg a megfelelő óvintézkedéseket az égések, tüzek és egyéb személyi vagy tárgyi sérülések kockázatának megszüntetése érdekében.

Használat során ez a készülék felforrósodik, és a kikapcsolás után továbbra is megtartja a meleget egy ideig. Mindig használjon sütőkesztyűt a forró anyagok kezelésekor, és tisztítás előtt várja meg, amíg a fém tartozékok lehűlnek. Használat alatt vagy amíg a készülék lehűl, soha ne helyezzen semmit sem a készülék tetejére.

- A készülék használata vagy tisztítása előtt a készülék összes

használója köteles elolvasni és értelmezni a jelen használati utasítást.

- A készülék csatlakozódugóját kizárólag 220-240 V-os AC elektromos aljzathoz szabad csatlakoztatni.
- Ha a készülék használat során helytelenül kezd működni, húzza ki a sütőkosarat a készülék testéből. Ezután húzza ki a dugót a fali aljzattól. Soha ne használja és ne próbálja meg megjavítani a helytelenül működő készüléket.
- Használat alatt ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.
- Ne merítse folyadékba a tápkábelt. Ha a készülék tápkábele megsérül, a tápkábel cseréjéhez lépjen kapcsolatba az Ügyfélszolgálattal. Az áramütés és fulladás elkerülése érdekében tartsa távol a tápkábelt gyerekektől és kiskorúaktól.



A CSATLAKOZÓDUGÓRA VONATKOZÓ MEGJEGYZÉSEK

Ez a készülék VDE csatlakozóval rendelkezik. Ha továbbra sem csatlakoztatható, akkor lépjen kapcsolatba egy szakképzett villanyszerelővel.

Semmilyen módon se módosítsa a csatlakozódugót!



PLASZTIKÁLÓSZER FIGYELMEZTETÉS

Annak érdekében, hogy a lágyítószer ne kerüljenek a pult vagy az asztal bevonatára, NE MŰANYAG anyagú tálcát vagy alátétet helyezzen a készülék és a pult vagy asztal lapja közé. Ennek elmulasztása esetén a bevonat elsötétíthet, és maradandó foltok jelenhetnek meg a felületen.

ISMERJE MEG A LÉGSÜTŐJÉT



1	Érintőképernyős kijelző	5	Levegő bemenet
2	Forrólevegős sütő teste	6	Levegő kimenet (nem látható)
3	Sütőkosár CoolTouch fogantyúval	7	Tápkábel VDE csatlakozódugóval (nem látható)
4	Tapadásmentes bevonatú pirítótálca	8	Csúszásmentes tappancsok

AZ ÉRINTŐKÉPERNYŐ KEZELÉSE

- 8 menü opció van, ezek mindegyike előre beállított időtartamot és hőmérsékletet alkalmaz.
- Nyomja meg egyszer a MENU  gombot. Az AIR FRY ikon villogni kezd. Nyomja meg a MENU  gombot ahhoz, hogy a következő menü opcióra lépjen.



Icons	Funkció	Alapértelmezett idő	Beállítható	Alapértelmezett hőmérséklet	Beállítható
	Forró levegős sütés	20 perc	1 - 60 perc	200°C	80-200°C
	Sütés	25 perc	1 - 60 perc	180°C	80-200°C
	Pirítás	35 perc	1 - 60 perc	200°C	180-200°C
	Roston sütés	10 perc	1 - 30 perc	200°C	/
	Felmelegítés	6 perc	1 - 60 perc	120°C	80-200°C
	Melegen tartás	60 perc	1 - 60 perc	80°C	80-90°C
	Sült burgonya	18 perc	1 - 60 perc	180°C	80-200°C
	Szárnnyak	20 perc	1 - 60 perc	180°C	80-200°C

AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot és címkét a forrólevegős sütő külső és belső részéről. Ellenőrizze, hogy nem maradt csomagolóanyag a sütőkosár alatt és körülötte.
- A forrólevegős sütő szállítása során a sütőkosár rögzítve van a forrólevegős sütő testében. Határozottan fogja meg a sütőkosár fogantyúját, nyissa ki a sütőkosarat, és helyezze azt egy lapos, tiszta munkafelületre.
- Forró, mosogatószeres vízben mosogassa el a sütőkosarat és a pirítótálcát.
- **A FORRÓLEVEGŐS SÜTŐ TESTÉT NE TEGYE VÍZBE!** Megnedvesített törölkendővel törölje le a forrólevegős sütő testét.
- Alaposan szárítson meg minden tartozékot.
- Annak érdekében, hogy a pirítótálca szorosan illeszkedjen a sütőkosárba, 4 gumitappancs található a tálca oldalán. Használat előtt ellenőrizze, hogy mind a 4 gumitappancs a helyén van. Ha azok leválnak a tálcáról, egyszerűen csúsztassa vissza a tappancsokat.

HASZNÁLATI UTASÍTÁSOK

FIGYELEM! A jelen forrólevegős sütő nem alkalmas víz forralására.

MEGJEGYZÉS: az első használat alatt a forrólevegős sütő enyhe szagot áraszthat. Ez normális jelenség.

- Helyezze a forrólevegős sütőt egy lapos, hőálló munkafelületre, közel az elektromos aljzathoz.
- Határozottan fogja meg a sütőkosár fogantyúját a sütőkosár kinyitásához, majd vegye ki azt a gépből és helyezze egy tiszta és lapos felületre.
- Helyezze a pirítótálcát a sütőkosár aljába.
- Rendezze el az ételt a pirítótálca tetején. Ne töltse túl a kosarat étellel. A megfelelő sütés és a levegő áramlása érdekében SOHA ne töltse túl a sütőkosarat a 2/3 részénél. Ha friss zöldségeket süt, azt javasoljuk, hogy ne tegyen 1-1/2 csészénél több ételmiszert a

sütőkosárba.

- Teljes mértékben helyezze be a sütőkosarat a forrólevegős sütő elülső részébe.
 - Csatlakoztassa a tápkábelt a fali aljzatba. Ekkor megjelenik a bekapcsoló gomb ikonja a sötét háttéren.
 - A kezdéshez érintse meg a bekapcsoló gomb ikonját.
 - Megjelenik a vezérlőpanel
 - A forrólevegős sütés IDEJÉNEK (TIME) beállításához nyomja meg a vezérlőpanel jobb oldalán lévő + vagy - gombot, így 1 perces lépésekkel módosíthatja a sütési időt 1 - 60 perc között.
 - A forrólevegős sütés HŐMÉRSÉKLETÉNEK (TEMPERATURE) beállításához nyomja meg a vezérlőpanel bal oldalán lévő + vagy - gombot, így 1 fokos lépésekkel módosíthatja a sütési hőmérsékletet.
 - Amikor megjelenik a kívánt IDŐ és HŐMÉRSÉKLET a kijelzőn, nyomja meg a START/PAUSE  gombot a forrólevegős sütő elindításához.
 - Az előre beállított idő és hőmérséklet folyamatosan változik a kijelzőn, amíg a beállított idő le nem jár.
- FONTOS:** a forrólevegős sütő addig nem kezd melegíteni, amíg nem nyomja meg a START/PAUSE  gombot.
- Ha használat alatt bármikor KI szeretné kapcsolni a forrólevegős sütőt, akkor egyszerűen nyomja meg a bekapcsoló gombot.
 - Az előre beállított menüopciók használatához egyszerűen nyomja meg a MENU  gombot. A MENU  gomb minden megnyomásával a következő menüopcióra lép, amely elkezd villogni.
 - Amikor a kívánt menüopció ikonja villog, nyomja meg a START gombot a forrólevegős sütő elindításához.
 - Az előre beállított idő és hőmérséklet folyamatosan változik a kijelzőn, amíg a forrólevegős sütőn beállított idő le nem jár.
 - Az ételmiszer mennyisége, sűrűsége és súlya miatt a teljes sütési idő szükség szerint megváltozik. Ne feledje el, hogy a kisebb adagok sütésekor a sütési idő rövidebb, az étel minősége jobb lesz.

FONTOS: a sütési idő felénél mindig ellenőrizze az ételt, így meghatározhatja a végleges sütési időt és hőmérsékletet.

- Kérjük, olvassa el a Sütési idő táblázatát és/vagy kövesse a csomagoláson található utasításokat a javasolt sütési IDŐ és HŐMÉRSÉKLET megismeréséhez.
- Az egyenletes sütés/pirítás érdekében MINDIG nyissa ki félidőben a sütőkosarat és ellenőrizze az ételt: fordítsa meg vagy rázza fel a kosárban található ételmiszert. Szükség esetén módosítsa az IDŐT és/vagy a HŐMÉRSÉKLETET.

FIGYELEM: kiemelt óvatossággal járjon el a forró sütőkosár és a pirítótálca kezelésekor. Kerülje el a sütőkosárból és az ételből kiszökő forró gőzt.

VIGYÁZAT: mindig használjon sütőkesztyűt a forrólevegős sütő felforrósodott kosarának kezelésekor.

VIGYÁZAT: forró olaj gyűlhet össze a sütőkosár aljában. Az égés és személyi sérülések elkerülése érdekében, vagy annak megelőzéséhez, hogy az olaj beszenyezze a forró levegővel sült ételleket, mindig oldja ki és vegye ki a sütőkosarat a készülék testéből, mielőtt kiüríti azt. SOHA ne fordítsa fejjel lefelé a készüléket, ha a sütőkosár benne van..

- Ha további forrólevegős sütésre van szükség, igény szerint módosítsa a HŐMÉRSÉKLETET, és állítsa az IDŐT 2 - 5 perccel hosszabbra, amíg az étel teljesen elkészül.
- Amikor lejárt a sütési IDŐ, a gép 5 sípoló hangot ad.
- Ha használat alatt bármikor KI szeretné kapcsolni a forrólevegős sütőt, akkor egyszerűen nyomja meg a bekapcsoló gombot.
- Ha a recept utasítása kéri, hagyja pihenni az elkészült ételt 5 - 10 percre.
- Vegye ki a sütőkosarat a gépből és helyezze azt egy lapos, hőálló felületre.
- Fogócsipesszel vagy egy hosszú nyelű villával vegye ki a forrólevegős sütőben elkészített ételt egy tálalótálra. Azonnal helyezze vissza a sütőkosarat a forrólevegős sütő elülső részébe. Folytassa a következő adagokkal, ha többet szeretne sütni.
- Húzza ki a forrólevegős sütőt, ha nincs használatban..

FIGYELEM!

Az étel elfogyasztása előtt mindig használjon húshőmérőt annak ellenőrzéséhez, hogy a húsok és halak megfelelően átsültek.

MEGJEGYZÉS ELŐRE CSOMAGOLT, FAGYASZTOTT ÉLELMISZEREK FORRÓLEVEGŐS SÜTÉSÉVEL KAPCSOLATBAN

- A forrólevegős sütő 1500 W nagyteljesítményű technológiát alkalmaz, amely a gyors forrólevegős sütés érdekében keringeti a levegőt.
- Általános szabályként a sütni kívánt ételmiszertől és mennyiségtől függően 30 - 50 %-kal csökkentse a csomag sütési idejét.
- A sütési idő felénél mindig ellenőrizze az ételt, így meghatározhatja a végleges sütési időt és hőmérsékletet.
- Miután lejárt az IDŐ, mindig ellenőrizze, hogy teljesen elkészült-e az étel. Ha több időre van szükség, rövid időtartamokat állítson be és ellenőrizze az ételt.

A LEGJOBB EREDMÉNY ÉRDEKÉBEN

- Előre csomagolt ételek készítésekor a forrólevegős sütőben kis mennyiségű olajat használjon, és rövidebb időtartamokkal süssön!
- A sütési idő felénél mindig ellenőrizze az ételt, így meghatározhatja a végleges sütési időt és hőmérsékletet.
- Sütés előtt mindig törölje szárazra az ételmiszert, ezzel elősegítve a barnulást és elkerülve a túlzott füstölést.
- A túlzott füst elkerüléséhez természetesen magas zsírtartalmú alapanyagok, pl. csirkeszárny vagy kolbász készítésekor, szükség lehet a zsír kiürítésére a sütőkosár aljából az egyes adagok készítése között.
- A ropogósabb eredményhez frissen panírozott élelmiszerek esetén egyszerre csak kisebb adagokat süssön a forrólevegős sütőben. Vágja kisebb darabokra az ételt, ezzel nagyobb felületű darabokat hoz létre. Nyomja a panírt az ételre, hogy megfelelően rátapadjon. Sütés előtt a panírozott ételt tegye a hűtőszekrénybe legalább 30

percre.

- Úgy rendezze el a panírozott ételeket a sütőkosárban, hogy azok ne érintkezzenek egymással, így a levegő szabadon áramolhat a felületükön.
- Az olívaolajat vagy egyéb növényi olajat permetezze az ételre, mivel így egyenletesen oszlik el azon, és kevesebb olajra lesz szükség.
- Ne töltse túl a kosarat étellel. SOHA ne töltse 2/3-nál tovább a sütőkosarat. Ha friss zöldségeket süt, azt javasoljuk, hogy ne tegyen 3 csészénél több élelmiszert a sütőkosárba.
- Néhány ételt határozottan fel kell rázni vagy meg kell fordítani a forrólevegős sütés alatt.

MŰSZAKI SPECIFIKÁCIÓ

Feszültség:	220-240V~, 50Hz/60Hz
Névleges teljesítmény:	1500 W
Kapacitás:	4 l

A TERMÉK MEGFELELŐ ÁRTALMATLANÍTÁSA



Ez a jelölés azt jelzi, hogy ezt a terméket nem szabad más háztartási hulladékkal együtt kidobni az EU-ban.

Az ellenőrizetlen hulladékkezelésből adódó lehetséges

■ környezeti vagy emberi egészségi károk elkerülése érdekében felelősségteljesen hasznosítsa újra az anyagi erőforrások fenntartható újrafelhasználásának elősegítése érdekében. A használt készülék visszaküldéséhez használja a visszaküldési és begyűjtési rendszert, vagy lépjen kapcsolatba a kereskedővel, ahol a terméket vásárolta. Ezt a terméket környezetbarát újrahasznosításra vehetik át.

TERMÉK-GARANCIA

Bergner Europe S.L. 3 év garanciát vállal a **MASTERPRO** készülékre, feltéve, hogy a mellékelt használati utasításnak megfelelően használják.

Az Ön által megvásárolt terméket kizárólag normál otthoni használatra szánjuk, így a garancia nem vonatkozik a professzionális létesítményekben történő használatra, a rossz használatra vagy a szokatlan kopásra, amely nem a megadott ápolási tanácsok szerint történik.

Amennyiben a garanciális időn belül hibásnak találja termékét, a tulajdonos a terméket jól beazonosítható névvel és telefonszámmal postaköltséggel a következő címre küldheti: Bergner Europe S.L, Carretera del Aeropuerto, Kilómetro. 4, Edificio San Lamberto, Planta 3, 50011 Zaragoza, España. A Bergner Europe S.L ezt követően megvizsgálja a terméket, és ha hibásnak találja, a BERGNER kicseréli a terméket egy újra, vagy hasonló termékre, ha az már nem elérhető.

Ez a garancia csak a keltezett vásárlást igazoló bizonylat és a garantált kártya bemutatása ellenében érvényes.

E-MAIL: sat@bergnereurope.com

DÔLEŽITÉ OCHRANNÉ OPATRENIA

Pri používaní elektrických spotrebičov by ste mali vždy dodržiavať základné bezpečnostné opatrenia vrátane nasledujúcich:

PREČÍTAJTE SI VŠETKY POKYNY.

- Nedotýkajte sa horúcich povrchov. Používajte rukoväte alebo kľučky. Používajte kuchynské rukavice alebo chňapky.
- Na ochranu pred úrazom elektrickým prúdom neponárajte kábel, zástrčky ani spotrebič do vody alebo inej kvapaliny.
- Tento spotrebič nie je určený na používanie osobami (vrátane detí) so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatočnými skúsenosťami a znalosťami, pokiaľ im osoba zodpovedná za ich bezpečnosť neposkytla dohľad alebo pokyny týkajúce sa používania spotrebiča.
- Deti by mali byť pod dohľadom, aby sa so spotrebičom nehrali.
- Ak sa zariadenie nepoužíva a pred čistením ho odpojte zo zásuvky. Pred nasadením alebo zložením dielov a pred čistením spotrebiča nechajte spotrebič vychladnúť.
- Nepoužívajte spotrebič s poškodeným káblom alebo zástrčkou alebo po poruche spotrebiča, alebo ak bol spotrebič akýmkoľvek spôsobom poškodený. Odneste ho kvalifikovanému technikovi na preskúmanie, opravu alebo elektrické či mechanické nastavenie.
- Používanie príslušenstva, ktoré nie je odporúčané výrobcom spotrebiča, môže spôsobiť poranenia.
- Nepoužívajte vo vonkajšom prostredí.
- Nenechávajte kábel visieť cez okraj stola alebo pultu, ani sa nedotýkajte horúcich povrchov.
- Neumiestňujte ho na horúci plynový alebo elektrický horák alebo do vyhriatej rúry.
- Pri premiestňovaní spotrebiča s horúcim olejom alebo inými horúcimi kvapalinami je potrebné postupovať mimoriadne opatrne.
- Vždy najprv pripojte zástrčku k spotrebiču a až potom zapojte kábel do zásuvky. Ak chcete zariadenie odpojiť, otočte všetky ovládacie prvky do polohy "vypnuté" a potom vytiahnite zástrčku zo

zásuvky.

- Nepoužívajte spotrebič na iné ako určené použitie.
- Pred pridaním potravín určených na vyprážanie sa uistite, že je podnos na svojom mieste.

VAROVANIE: teplovzdušná fritéza nebude fungovať, pokiaľ nebude fritovací kôš úplne zatvorený.

UPOZORNENIE: po fritovaní horúcim vzduchom treba pri manipulácii s horúcim fritovacím košom, podnosom a pripravovanými potravinami postupovať mimoriadne opatrne.

TENTO NÁVOD ULOŽTE LEN NA POUŽITIE V DOMÁCNOSTI

DOPLŇUJÚCE DÔLEŽITÉ OCHRANNÉ OPATRENIA



POZOR! HORÚCE POVRCHY

Pri používaní tohto spotrebiča vzniká teplo a uniká para. Musia sa prijať náležité bezpečnostné opatrenia, aby sa zabránilo riziku popálenia, požiaru alebo iného zranenia osôb alebo poškodenia majetku.

Tento spotrebič je počas prevádzky horúci a po vypnutí si určitý čas udržiava teplo. Pri manipulácii s horúcimi materiálmi vždy používajte kuchynské rukavice a pred čistením nechajte kovové časti vychladnúť. Počas prevádzky alebo keď je spotrebič horúci, nekladte naň žiadne predmety.

- Všetci používatelia tohto spotrebiča si musia prečítať tento návod na obsluhu a porozumieť mu skôr, ako začnú tento spotrebič používať alebo čistiť.
- Šnúra k tomuto spotrebiču by mala byť zapojená iba do elektrickej zásuvky so striedavým napätím 220-240 V.
- Ak tento spotrebič začne počas používania zlyhávať, vytiahnite

zásuvku fritovacieho koša z telesa. Potom vytiahnite zástrčku zo zásuvky. Nefunkčný spotrebič nepoužívajte ani sa nepokúšajte opraviť.

- Počas používania nenechávajte tento spotrebič bez dozoru.
- Neponárajte napájací kábel do žiadnej tekutiny. Ak je napájací kábel tohto spotrebiča je poškodený, je potrebné ho vymeniť a obrátiť sa na spotrebiteľský servis. Udržujte kábel mimo dosahu detí a dočiat, aby ste predišli riziku úrazu elektrickým prúdom a uduseniu.



POZNÁMKY K ZÁSTRČKE

Tento spotrebič má VDE zástrčku. Ak stále neseď, obráťte sa na kvalifikovaného elektrikára. Zástrčku nijako neupravujte.



UPOZORNENIE NA ZMÄKČOVADLÁ

Aby ste zabránili prenosu zmäkčovadiel na povrchovú úpravu pracovnej dosky alebo dosky stola alebo iného nábytku, umiestnite medzi spotrebič a povrchovú úpravu pracovnej dosky alebo dosky stola NEPLASTOVÉ podložky alebo rohože. V opačnom prípade môže povrchová úprava stmavnúť, môžu sa objaviť trvalé škvrny alebo fl'aky.

SPOZNAJTE SVOJU FRITÉZU



1	Dotykový displej	5	Prívody vzduchu
2	Teleso teplovzdušnej fritézy	6	Výstup vzduchu (nie je zobrazené)
3	Fritovací kôš s rukoväťou CoolTouch	7	Napájací kábel s VDE zástrčkou (nie je zobrazený)
4	Tácka s nepriľnavým povrchom	8	Protišmykové pätky

OVLÁDANIE POMOCOU DOTYKOVÉHO DISPLEJA

- K dispozícii je 8 možností menu, každá s prednastaveným časom a teplotou.
- Stlačte tlačidlo MENU Symbol AIR FRY bude blikať. Stlačením tlačidla MENU prejdete na ďalšiu možnosť ponuky.



Symbol	Funkcia	Predvolený čas	Rozsah nastavenia	Predvolená teplota	Rozsah nastavenia
	Smaženie horúcim vzduchom	20 min	1 min - 60 min	200°C	80-200°C
	Pečenie	25 min	1 min - 60 min	180°C	80-200°C
	Praženie	35 min	1 min - 60 min	200°C	180-200°C
	Grilovanie	10 min	1 min - 30 min	200°C	/
	Ohrievanie	6 min	1 min - 60 min	120°C	80-200°C
	Udržovať v teple	60 min	1 min - 60 min	80°C	80-90°C
	Hranolky	18 min	1 min - 60 min	180°C	80-200°C
	Krídalká	20 min	1 min - 60 min	180°C	80-200°C

PRED PRVÝM POUŽITÍM

- Odstráňte všetok obalový materiál a štítky z vnútornej a vonkajšej strany fritézy. Skontrolujte, či sa pod fritovacím košom a v jeho okolí nenachádza žiadny obal.
- Fritéza sa dodáva s fritovacím košom uzamknutým v tele fritézy. Pevne uchopte rukoväť fritovacieho koša, aby ste otvorili fritovací kôš a položte ho na rovnú čistú pracovnú plochu.
- Fritovací kôš a podnos umyte v horúcej saponátovej vode.
- **NEPONÁRAJTE TELO FRITÉZY DO VODY.** Utrite telo fritézy vlhkou handričkou.
- Všetky časti dôkladne vysušte.
- Aby sa zabezpečilo, že podnos dobre zapadne do zásuvky fritovacieho koša, sú k nemu pripevnené 4 gumové hroty po stranách zásobníka. Pred použitím skontrolujte, či sú všetky 4 gumové koncovky na mieste. Ak sa oddelia od zásobníka, jednoducho ich nasuňte na výstupky, ako je znázornené na obrázku.

NÁVOD NA OBSLUHU

VAROVANIE! Táto fritéza by sa nemala používať na varenie vody.

POZNÁMKA: počas prvého použitia môže fritéza vydávať mierny zápach. To je normálne.

- Teplovzdušnú fritézu umiestnite na rovnú, tepelne odolnú pracovnú plochu v blízkosti elektrickej zásuvky.
- Pevne uchopte rukoväť fritovacieho koša, aby ste otvorili fritovací kôš; potom ho vyberte zo zariadenia a položte na rovný, čistý povrch.
- Do spodnej časti fritovacieho koša vložte podnos.
- Potraviny poukladajte na vrchnú časť podnosu. Fritovací kôš nepreplňujte potravinami. Aby ste zabezpečili správne varenie a cirkuláciu vzduchu, NIKDY nenapĺňajte fritovací kôš viac ako do 2/3. Pri fritovaní čerstvej zeleniny vzduchom neodporúčame pridávať do fritovacieho koša viac ako 1-1/2 šálky potravín.

- Fritovací kôš úplne zasunúte do prednej časti teplovzdušnej fritézy.
- Zapojte kábel do zásuvky. Na čiernom pozadí sa zobrazí symbol napájania.
- Ak chcete začať, stlačte symbol napájania
- Zobrazí sa ovládací panel
- Ak chcete nastaviť ČAS fritovania, stláčaním tlačidiel + alebo - na pravej strane ovládacieho panela posúvajte alebo skracujte čas po 1 minúte, od 1 do 60 minút.
- Ak chcete nastaviť TEPLOTU fritovania, stláčaním tlačidiel + alebo - na ľavej strane ovládacieho panela nastavte rozsah teploty v krokoch po 1 stupňoch.
- Keď sa na displeji zobrazí požadovaný ČAS a TEPLOTA, stlačením tlačidla START/PAUZA  zapnete fritézu.
- Na displeji sa bude striedavo zobrazovať prednastavená teplota a čas, kým čas neuplynie.
- DÔLEŽITÉ:** teplovzdušná fritéza sa nebude ohrievať, kým nestlačíte tlačidlo START/PAUZA .
- Ak chcete fritézu vypnúť, jednoducho kedykoľvek stlačte symbol napájania.
- Ak chcete použiť prednastavenú možnosť ponuky, jednoducho stlačte tlačidlo MENU  Po každom stlačení tlačidla MENU  začne blikáť ďalšia možnosť ponuky.
- Keď bliká požadovaná možnosť ponuky, stlačením tlačidla START zapnete fritézu.
- Na displeji sa bude striedavo zobrazovať prednastavená teplota a čas, kým čas fritovania neuplynie.
- Množstvo, hustota a hmotnosť potravín ovplyvňujú celkový potrebný čas varenia. Pamätajte, že vyprážanie menších dávok vedie ku kratšiemu času varenia a vyššej kvalite potravín.
- DÔLEŽITÉ:** jedlo vždy v polovici doby varenia skontrolujte, aby ste určili konečný čas varenia a teplotu.
- Odporúčaný ČAS a TEPLOTU nájdete v tabuľke fritovania a/alebo v pokynoch na obale.
- Aby ste zabezpečili rovnomerné varenie/vyprážanie, VŽDY otvorte

fritovací kôš v polovici doby varenia a skontrolujte, otočte alebo zatraste potravinami vo fritovacom koši. V prípade potreby upravte ČAS alebo TEPLOTU.

VAROVANIE: pri manipulácii s horúcim fritovacím košom a podnosom je potrebné postupovať mimoriadne opatrne. Zabráňte úniku pary z fritovacieho koša a potravín.

POZOR: pri manipulácii s horúcim košom fritézy vždy používajte kuchynské rukavice.

POZOR: v spodnej časti zásuvky sa môže zhromažďovať horúci olej. Aby ste predišli riziku popálenia alebo poranenia osôb, alebo aby olej nekontaminoval vyprážené potraviny, pred vyprázdnením vždy odomknite a vyberte fritovací kôš zo zásuvky. Zásuvku s nasadeným fritovacím košom NIKDY neotáčajte hore dnom.

- Ak je potrebné ďalšie vyprážanie, v prípade potreby upravte TEPLOTU a nastavte ČAS na 2 až 5 minútové intervaly až do úplného prepečenia.
- Po uplynutí ČASU fritovania zaznie 5 pípnutí.
- Ak chcete fritézu vypnúť, jednoducho kedykoľvek stlačte symbol napájania.
- Ak je to uvedené v návode, nechajte uvarené potraviny odpočívať 5 až 10 minút.
- Vyberte fritovací kôš zo zariadenia a položte ho na rovný, žiaruvzdorný povrch.
- Pomocou klieští alebo dlhej vidličky vyberte na tanieri vyprážené potraviny. Fritovací kôš ihneď vložte do prednej časti fritézy. Pokračujte s prípadnými ďalšími dávkami.
- Ak fritézu nepoužívate, odpojte ju zo zásuvky.

VAROVANIE!

Vždy používajte teplomer na mäso, aby ste sa uistili, že mäso a ryby sú pred konzumáciou dôkladne uvarené.

POZNÁMKA K FRITOVANIU VOPRED OBAĽOVANÝCH MRAZENÝCH POTRAVIN

- Fritéza je poháňaná 1500W vysokovýkonnou technológiou, ktorá zabezpečuje cirkuláciu tepla na rýchle vyprážanie a regeneráciu.
- Vo všeobecnosti platí, že čas vyprážania obal'ovaných potravín skráťte o 30 % až 50 % v závislosti od druhu a množstva potravín.
- Jedlo vždy v polovici doby varenia skontrolujte, aby ste určili konečný čas varenia a teplotu.
- Po uplynutí ČASU vždy skontrolujte priebeh varenia. Ak potrebujete viac času, varte v krátkych intervaloch, kým nie je jedlo hotové.

PRE DOSIAHNUTIE NAJLEPŠÍCH VÝSLEDKOV

- Pomocou teplovzdušnej fritézy pripravíte obal'ované potraviny za zlomok času a so zlomkom oleja!
- Jedlo vždy v polovici doby varenia skontrolujte, aby ste určili konečný čas varenia a teplotu.
- Pred varením jedlo vždy osušte, aby ste podporili zhnednutie a zabránili nadmernému zadymeniu.
- Aby sa zabránilo nadmernému dymu, pri varení potravín s prirodzene vysokým obsahom tuku, ako sú kuracie krídla alebo klobásy, môže byť potrebné medzi jednotlivými dávkami vyprázdniť tuk zo zásuvky fritovacieho koša.
- Ak chcete dosiahnuť chrumkavejšie výsledky, vyprážajte malé dávky čerstvo upečených potravín. Väčšiu plochu vytvoríte nakrájaním potravín na menšie kúsky. Obal na jedlo pritlačte, aby lepšie pril'nul. Pred vyprážením vložte obal'ované potraviny do chladničky aspoň na 30 minút.
- Obal'ované potraviny usporiadajte do fritovacieho koša tak, aby sa nedotýkali, čím umožníte prúdenie vzduchu na všetkých povrchoch.
- Najlepšie sa hodí olivový olej v spreji alebo rastlinný olej, pretože olej sa rovnomerne rozloží a je ho potrebné menej.
- Nepreplňujte fritovací kôš potravinami. NIKDY nenapíňajte fritovací kôš viac ako do 2/3. Pri fritovaní čerstvej zeleniny neodporúčame

- pridávať do fritovacieho koša viac ako 3 šálky potravín.
- Niektoré potraviny je potrebné počas fritovania silno pretrepať alebo otočiť.

TECHNICKÁ ŠPECIFIKÁCIA

Napätie:	220-240V~, 50Hz/60Hz
Menovitý výkon:	1500 W
Kapacita:	4 L

SPRÁVNÁ LIKVIDÁCIA TOHTO PRODUKTU



Toto označenie znamená, že tento výrobok by sa nemal likvidovať spolu s ostatným domovým odpadom v celej EÚ. Aby ste predišli možnému poškodeniu životného prostredia alebo ľudského zdravia v dôsledku nekontrolovanej likvidácie odpadu, recyklujte ho zodpovedne, aby ste podporili udržateľné opätovné využitie materiálnych zdrojov. Ak chcete vrátiť použité zariadenie, použite systém vrátenia a zberu alebo kontaktujte predajcu, u ktorého ste výrobok zakúpili. Môžu vziať tento výrobok na ekologickú bezpečnú recykláciu.

ZÁRUKA NA PRODUKT

Bergner Europe S.L. poskytuje záruku na spotrebič **MASTERPRO** po dobu 3 rokov za predpokladu, že sa používa podľa priloženého návodu na použitie.

Produkt, ktorý získate, je určený na použitie iba v bežnej domácnosti, preto záruka nezahŕňa použitie v profesionálnych zariadeniach, nesprávne používanie alebo abnormálne opotrebovanie, ktoré nie je v súlade s poskytnutými tipmi na starostlivosť.

Ak zistíte, že váš výrobok je počas záručnej doby chybný, majiteľ môže zaslať výrobok dobre identifikovaný s menom a kontaktným telefónom s poštovým zaplacením na adresu: Bergner Europe S.L, Carretera del Aeropuerto, Kilómetro. 4, Edificio San Lamberto, Planta 3, 50011 Zaragoza, Španielsko. Spoločnosť Bergner Europe S.L potom výrobok skontroluje a ak sa zistí, že je chybný, spoločnosť BERGNER výrobok vymení za nový alebo podobný výrobok, ak už nie je dostupný.

Táto záruka bude platná len po predložení dokladu o kúpe s dátumom a tejto záručnej karty.

E-MAIL: sat@bergnereurope.com

DŮLEŽITÁ OCHRANNÁ OPATŘENÍ

Při používání elektrických spotřebičů je třeba vždy dodržovat základní bezpečnostní opatření, včetně následujících:

PŘEČTĚTE SI VŠECHNY POKYNY.

- Nedotýkejte se horkých povrchů. Používejte rukojeti nebo knoflíky. Používejte chňapky nebo držadla.
- V zájmu ochrany před úrazem elektrickým proudem neponořujte kabel, zástrčky ani spotřebič do vody nebo jiné tekutiny.
- Tento spotřebič není určen pro použití osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jim osoba odpovědná za jejich bezpečnost neposkytlá dohled nebo je nepoučila o používání spotřebiče.
- Děti by měly být pod dohledem, aby si se spotřebičem nehrály.
- Pokud přístroj nepoužíváte a před čištěním jej odpojte ze zásuvky. Před nasazením nebo sejmutím dílů a před čištěním spotřebiče nechte vychladnout.
- Nepoužívejte žádný spotřebič s poškozeným kabelem nebo zástrčkou nebo po poruše spotřebiče nebo po jeho jakémkoli poškození. Přineste jej kvalifikovanému technikovi ke kontrole, opravě nebo elektrickému či mechanickému seřízení.
- Použití příslušenství, které není doporučeno výrobcem spotřebiče, může způsobit zranění.
- Nepoužívejte ve venkovním prostředí.
- Nenechávejte kabel viset přes okraj stolu nebo pultu a nedotýkejte se horkých povrchů.
- Nepokládejte na horké plynové nebo elektrické hořáky, do jejich blízkosti ani do vyhřáté trouby.
- Při přemísťování spotřebiče s horkým olejem nebo jinými horkými kapalinami je třeba dbát zvýšené opatrnosti.
- Vždy nejprve připojte zástrčku ke spotřebiči a teprve potom zapojte kabel do zásuvky. Chcete-li přístroj odpojit, otočte všechny ovládací prvky do polohy "vypnuto" a vytáhněte zástrčku ze

zásuvky.

- Nepoužívejte spotřebič k jinému než určenému účelu.
- Před vložením potravin určených ke smažení se ujistěte, že je tácek na smažení na svém místě.

VAROVÁNÍ: horkovzdušná fritéza nebude fungovat, pokud nebude fritovací koš zcela uzavřen.

UPOZORNĚNÍ: po fritování horkým vzduchem je třeba dbát zvýšené opatrnosti při manipulaci s horkým fritovacím košem, tácem a připravovanými potravinami.

TENTO NÁVOD ULOŽTE PRO POUŽITÍ V BUDOUCNOSTI

DALŠÍ DŮLEŽITÁ OCHRANNÁ OPATŘENÍ



POZOR! HORKÉ POVRCY

Při používání tohoto spotřebiče vzniká teplo a uniká pára. Je třeba přijmout vhodná bezpečnostní opatření, aby se zabránilo riziku popálení, požáru nebo jiného zranění osob či poškození majetku.

Tento spotřebič je během provozu horký a je teplý ještě nějakou dobu po vypnutí. Při manipulaci s horkými materiály vždy používejte chňapky a před čištěním nechte kovové díly vychladnout. Na spotřebič nepokládejte žádné předměty, pokud je v provozu nebo pokud je horký.

- Všichni uživatelé tohoto spotřebiče si musí před jeho obsluhou nebo čištěním přečíst tento návod k použití a porozumět mu.
- Šňůru k tomuto spotřebiči připojujte pouze do elektrické zásuvky se střídavým napětím 220-240 V.
- Pokud tento spotřebič začne během používání selhávat, vytáhněte zásuvku fritovacího koše z fritézy. Poté vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Nefunkční spotřebič nepoužívejte ani se nepokoušejte jej

opravovat.

- Nenechávejte tento spotřebič během používání bez dozoru.
- Neponořujte napájecí kabel do kapaliny. Pokud je napájecí kabel spotřebiče poškozený, je třeba jej vyměnit a obrátit se na spotřebitelský servis. Abyste předešli riziku úrazu elektrickým proudem a udušení, uchovávejte kabel mimo dosah dětí a kojenců.



POZNÁMKY K ZÁSTRČCE

Tento spotřebič má VDE zástrčku. Pokud ji stále nelze zasunout, obraťte se na kvalifikovaného elektrikáře.



VAROVÁNÍ PŘED ZMĚKČOVADLY

Abyste zabránili přenosu změkčovadel na povrchovou úpravu pracovní desky nebo desky stolu nebo jiného nábytku, umístěte mezi spotřebič a povrchovou úpravu pracovní desky nebo desky stolu NEPLASTOVÉ podložky nebo rohože. V opačném případě může povrchová úprava ztmavnout; mohou se objevit trvalé vady nebo skvrny.

SEZNAMTE SE SE SVOU FRITÉZOU



1	Dotykový displej	5	Vstupy vzduchu
2	Tělo horkovzdušné fritézy	6	Výstup vzduchu (není zobrazen)
3	Fritovací koš s rukojetí CoolTouch	7	Napájecí kabel s VDE zástrčkou (není zobrazen)
4	Tác s nepřilnavým povrchem	8	Protiskluzové nožky

OVLÁDÁNÍ POMOCÍ DOTYKOVÉHO PANELU

- K dispozici je 8 voleb, každá s přednastaveným výchozím časem a teplotou.
- Stiskněte tlačítko MENU Symbol AIR FRY se rozblíká. Stiskněte znovu MENU k přechodu k další volbě.



Symbol	Funkce	Výchozí čas	Rozsah nastavení	Výchozí teplota	Rozsah nastavení
	Smažení horkým vzduchem	20 min	1 min - 60 min	200°C	80-200°C
	Pečení	25 min	1 min - 60 min	180°C	80-200°C
	Pražení	35 min	1 min - 60 min	200°C	180-200°C
	Grilování	10 min	1 min - 30 min	200°C	/
	Zahřívání	6 min	1 min - 60 min	120°C	80-200°C
	Udržet v teple	60 min	1 min - 60 min	80°C	80-90°C
	Hranolky	18 min	1 min - 60 min	180°C	80-200°C
	Kuřecí křídla	20 min	1 min - 60 min	180°C	80-200°C

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Odstraňte veškerý obalový materiál a štítky z vnitřní i vnější strany fritézy. Zkontrolujte, zda pod fritovacím košem a v jeho okolí není žádný obal.
- Fritéza je dodávána s fritovacím košem uzamčeným uvnitř tělesa fritézy. Pevným uchopením rukojeti fritovacího koše otevřete fritovací koš a položte jej na rovnou čistou pracovní plochu.
- Fritovací koš a plech na smažení omyjte v horké vodě se saponátem.
- **NEPONOŘUJTE FRITÉZU DO VODY.** Otřete těleso fritézy vlhkým hadříkem.
- Všechny díly důkladně osušte.
- Aby plech na smažení dobře zapadl do zásuvky fritovacího koše, jsou k němu připevněny 4 gumové hroty po stranách zásobníku. Před použitím zkontrolujte, zda jsou všechny 4 gumové koncovky na místě. Pokud se oddělí od zásobníku, jednoduše je nasadte na výstupky podle obrázku.

NÁVOD K OBSLUZE

POZOR! Tato fritéza by se neměla používat k vaření vody.

POZNÁMKA: při prvním použití může fritéza vydávat mírný zápach. To je normální.

- Umístěte fritézu na rovnou, žáruvzdornou pracovní plochu v blízkosti elektrické zásuvky.
- Pevně uchopte rukojeť fritovacího koše, abyste otevřeli fritovací koš; poté jej vyjměte z přístroje a položte na rovný, čistý povrch.
- Do dna fritovacího koše vložte plech.
- Potraviny umístěte na horní část plechu. Nepřepĺňujte fritovací koš potravinami. Abyste zajistili správné vaření a cirkulaci vzduchu, NIKDY nenaplňujte fritovací koš více než ze 2/3. Při fritování čerstvé zeleniny vzduchem nedoporučujeme přidávat do fritovacího koše více než 1-1/2 šálku potravin.

- Fritovací koš zcela zasuněte do přední části horkovzdušné fritézy.
- Zapojte kabel do zásuvky. Na černém pozadí se zobrazí symbol napájení.
- Chcete-li začít, stiskněte symbol napájení
- Zobrazí se ovládací panel
- Chcete-li nastavit ČAS fritování, stiskněte tlačítka + nebo - na pravé straně ovládacího panelu pro prodloužení nebo zkrácení času v krocích po 1 minutě, od 1 do 60 minut.
- Chcete-li nastavit TEPLOTU fritování, stiskněte tlačítka + nebo - na levé straně ovládacího panelu a nastavte rozsah teploty v krocích po 1 stupních.
- Jakmile se na displeji zobrazí požadovaný ČAS a TEPLOTA, stiskněte tlačítko START/PAUZA  pro zapnutí fritézy.
- Přednastavená teplota a čas se na displeji střídají, dokud čas nevyprší.
- **DŮLEŽITÉ:** fritéza se nezačne ohřívat, dokud nestisknete tlačítko START/PAUZA .
- Chcete-li fritézu vypnout, kdykoli jednoduše stiskněte symbol napájení.
- Chcete-li použít přednastavenou možnost nabídky, jednoduše stiskněte tlačítko MENU . Po každém stisknutí tlačítka MENU  začne blikat další možnost nabídky.
- Když bliká požadovaná možnost nabídky, stiskněte tlačítko START pro zapnutí fritézy.
- Přednastavená teplota a čas se na displeji střídají, dokud doba fritování nevyprší.
- Množství, hustota a hmotnost potravin ovlivňují celkovou dobu vaření. Pamatujte, že smažení menších dávek vede ke zkrácení doby přípravy a zvýšení kvality potravin.
- **DŮLEŽITÉ:** vždy v polovině doby vaření zkontrolujte pokrm, abyste určili konečnou dobu vaření a teplotu.
- Doporučený ČAS a TEPLOTU naleznete v tabulce fritování a/nebo se řiďte pokyny na obalu.
- Abyste zajistili rovnoměrné propečení, fritovací koš v polovině doby

vaření VŽDY otevřete a potraviny ve fritovacím koši zkontrolujte, otočte nebo protřepejte. V případě potřeby upravte ČAS nebo TEPLITU.

VAROVÁNÍ: při manipulaci s horkým fritovacím košem a plechem je třeba dbát zvýšené opatrnosti. Zabraňte úniku páry z fritovacího koše a pokrmu.

POZOR: při manipulaci s horkým fritovacím košem vždy používejte chňapky.

POZOR: na dně zásuvky se může shromažďovat horký olej. Abyste se vyhnuli riziku popálení nebo zranění osob nebo aby olej nekontaminoval potraviny smažené na vzduchu, vždy před vyprázdněním odemkněte a vyjměte fritovací koš ze zásuvky. Zásuvku s nasazeným fritovacím košem NIKDY neotáčejte dnem vzhůru.

- Pokud je nutné další smažení, upravte podle potřeby TEPLITU a nastavte ČAS na 2 až 5 minut až do úplného propečení.
- Po uplynutí ČASU smažení zazní 5 pípnutí.
- Chcete-li fritézu vypnout, kdykoli jednoduše stisknete symbol napájení.
- Pokud je to v návodu k receptu uvedeno, nechte uvařené potraviny 5 až 10 minut odpočinout.
- Vyjměte fritovací koš z přístroje a položte jej na rovný, žáruvzdorný povrch.
- Pomocí kleští nebo dlouhé vidličky vyjměte na vzduchu usmažené potraviny na servírovací talíř. Fritovací koš ihned zasuňte do přední části fritézy. Pokračujte případnými dalšími dávkami.
- Pokud fritézu nepoužíváte, odpojte ji ze zásuvky.

POZOR!

Vždy používejte teploměr na maso, abyste se ujistili, že jsou maso a ryby před konzumací důkladně propečené.

POZNÁMKA KE SMAŽENÍ PŘEDEM OBALOVANÝCH ZMRAZENÝCH POTRAVIN

- Fritéza je vybavena vysoce výkonnou technologií o příkonu 1500 W, která zajišťuje cirkulaci tepla pro rychlé smažení a regeneraci.
- Obecně platí, že dobu smažení předem obalovaných potravin zkrátíte o 30 až 50 % v závislosti na druhu a množství vařených potravin.
- Vždy v polovině doby vaření jídlo zkontrolujte, abyste určili konečnou dobu vaření a teplotu.
- Průběh vaření kontrolujte vždy po uplynutí ČASU. Pokud je potřeba více času, vařte v krátkých časových intervalech, dokud není jídlo hotové.

PRO DOSAŽENÍ NEJLEPŠÍCH VÝSLEDKŮ

- Pomocí horkovzdušné fritézy můžete připravovat obalované potraviny na zlomku oleje a za zlomek času!
- Vždy v polovině doby vaření jídlo zkontrolujte, abyste určili konečnou dobu vaření a teplotu.
- Před vařením vždy pokrm osušte, abyste podpořili jeho zhnědnutí a zabránili nadměrnému kouři.
- Aby se zabránilo nadměrnému kouři, může být při přípravě přirozeně tučných potravin, jako jsou kuřecí křídla nebo klobásy, nutné mezi jednotlivými dávkami vyprázdnit tuk ze zásuvky fritovacího koše.
- Chcete-li dosáhnout křupavějších výsledků, smažte na vzduchu malé dávky čerstvě obalených potravin. Nakrájením potravin na menší kousky zvětšíte jejich plochu. Přitiskněte obal na pokrm, aby lépe přilnul. Před smažením dejte obalované potraviny alespoň na 30 minut do chladničky.
- Uspořádejte obalované potraviny ve fritovacím koši tak, aby se nedotýkaly a umožnily proudění vzduchu na všech površích.
- Nejlépe se hodí olivový olej ve spreji nebo rostlinný olej, protože se olej rovnoměrně rozdělí a je ho potřeba méně.

- Nepřepínejte fritovací koš potravinami. NIKDY nenaplňujte fritovací koš více než ze 2/3. Při fritování čerstvé zeleniny vzduchem nedoporučujeme přidávat do fritovacího koše více než 3 šálky potravin.
- Některé potraviny je třeba během fritování na vzduchu silně protřepat nebo obrátit.

TECHNICKÉ SPECIFIKACE

Napětí:	220-240V~, 50Hz/60Hz
Jmenovitý výkon:	1500 W
Kapacita:	4 l

SPRÁVNÁ LIKVIDACE TOHOTO PRODUKTU



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

ZÁRUKA NA PRODUKT

Bergner Europe S.L. poskytuje záruku na spotřebič **MASTERPRO** po dobu 3 let za předpokladu, že je používán podle přiloženého návodu k použití.

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

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

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

E-MAIL: sat@bergnereurope.com

Bergner Europe S.L.

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

Bergner Italy S.r.L.

Via Domenico Annibali, 31/L, 62100, Piediripa MC, Italia

Infinity Houseware Solutions GmbH

Hülser Straße 214, 47803 Krefeld, Deutschland

www.bergnergroupp.com

