Disposal of Old Electrical & Electronic Equipment (Applicable in the European Union and other European countries with separate collection systems)

This symbol on the product or on its packaging indicates that this product shall not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. The recycling of materials will help to conserve natural resources. For more detailed information about recycling of this product, please cantact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

CE RoHS compliant

MasterPRO

FOODIES COLLECTION

HORNO FREIDORA DE AIRE · AIR FRYER OVEN · FORNO E FRIGGITRICE AD ARIA
FOUR À AIR · HEISSLUFTFRITTEUSE UND OFEN · FORNO AIR FRYER

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

INTRODUCCIÓN

1. Esta freidora de aire ha sido diseñada para cocinar comidas como carnes, pescados, guarniciones y verduras.

2. Este aparato ha sido diseñado únicamente para un uso doméstico normal. No está diseñado para usarse en entornos de venta al por menor o comerciales.

3. La freidora de aire no debe utilizarse al aire libre o en climas tropicales.

4. La freidora de aire cumple con todas las normas pertinentes de la CE. En caso de modificaciones no autorizadas por el fabricante, no el cumplimiento de dichas normas no está garantizado. El fabricante no acepta responsabilidad alguna por los daños o fallos resultantes en tales casos.

5. Por favor, respete las regulaciones y normas del país donde se utilice.

6. Antes de usar su freidora de aire, lea este manual detenidamente. Un uso incorrecto puede dar lugar a lesiones o daños serios.

ESPECIFICACIONES

Modelo	BGMP-9168
Tensión	220V-240V 50Hz/60Hz
Potencia nominal	1800W
Intervalo de temperaturas	65-200°C
Pantalla	LED
Material de la carcasa	PP
Capacidad del horno	12L

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTNATES

IMPORTANTE

Antes De Utilizar Su Freidora De Aire Por Primera Vez, Lea Las Instrucciones Siguientes Y Preste Atención A Las Advertencias, Incluso Si Está Familiarizado Con El Manejo De Aparatos Electrónicos. Conserve Este Manual De Instrucciones En Un Lugar Seguro Para Futuras Consultas. Si Decide Vender O Transferir La Freidora De Aire, Adjunte Siempre Estas Instrucciones. Son Una Parte Integral Del Producto.

ADVERTENCIA

- Nunca sumerja la unidad en el agua o le añada algún líquido, sobre todo en partes que contengan componentes eléctricos.
- Si el enchufe no encaja bien en la toma de corriente, retírelo y vuelva a intentarlo. Si continúa sin encajar, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente. No trate de modificar el enchufe en modo alguno.
- Por favor, asegúrese de que el aparato esté enchufado a una toma de corriente. Asegúrese siempre de que el enchufe esté insertado del todo en la toma de corriente.
- Para que la comida no entre en contacto con la pantalla superior interna y la resistencia eléctrica, evite llenar demasiado la unidad cuando cocine.
- No cubra las ranuras de entrada y salida de aire cuando la freidora de aire esté funcionando. De hacerlo, podría dañar o sobrecalentar la unidad.
- Nunca añada aceite en la freidora ni en sus accesorios. Podría causar fuegos o lesiones.
- El interior de la unidad alcanzará una temperatura muy elevada durante la cocción. Para evitar lesiones, procure no meter nunca las manos dentro de la unidad hasta que se haya enfriado del todo.
- Este aparato no está concebido para ser utilizado por personas con minusvalías físicas, sensoriales o mentales, o sin experiencia y conocimientos, a menos que estén bajo la supervisión de una persona responsable o hayan recibido las instrucciones apropiadas sobre el uso seguro del aparato. Este aparato no ha sido diseñado para ser utilizado por niños.
- No coloque nada encima del aparato. No coloque la unidad sobre hornillas.
- No utilice esta unidad si el enchufe, el cable de alimentación, o la unidad misma están dañados en modo alguno.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe entregárselo al fabricante para que lo repare.

  (1) Mantenga el aparato y su cable de alimentación fuera del alcance de los niños cuando esté funcionando o enfriándose.

  (2) Mantenga el cable de alimentación apartado de las superficies calientes. No enchufe el cable de alimentación ni interactúe con los controles de la unidad con las manos mojadas.

  (3) Nunca conecte este aparato a un temporizador externo o a un sistema aparte de control remoto de la corriente (p. ej., atenuador de luz). Nunca utilice este aparato con un cable alargador de ningún tipo.

- Nunca utilice la puerta de la freidora de aire como un lugar donde depositar la comida o los accesorios, dado que podría dañarla.
- ⚠ Cuando está en funcionamiento, el aire escapará por las ranuras de aire. Mantenga las manos y el rostro a una distancia segura de las ranuras de salida del aire. Evite las ranuras de salida del aire incluso cuando introduzca o retire comida o accesorios. Nunca cubra las ranuras de aire bajo ninguna circunstancia.
- Las superficies exteriores de la unidad podrían alcanzar temperaturas elevadas cuando está en funcionamiento. Los accesorios, como la cesta de malla giratoria, estarán calientes. Utilice guantes de cocina, o utilice el mango desmontable, cuando manipule partes calientes.
- En caso de generarse un humo negro, desenchufe la unidad inmediatamente y espere a que el humo cese. 21. La cocción se detendrá cuando el tiempo programado finalice, si bien el ventilador continuará funcionando unos 20 segundos más en el modo de enfriamiento.
- Utilice siempre el aparato sobre una superficie horizontal, nivelada, estable e incombustible.
- ⚠ Este aparato ha sido diseñado únicamente para un uso doméstico normal. No está diseñado para usarse en entornos de venta al por menor o comerciales. No utilice la freidora de aire para fines distintos al descrito en este manual.
- Cuando termine de cocinar, deje enfriar la freidora de aire unos 30 minutos antes de manipularla o limpiarla. Desenchufe siempre la freidora de aire después de usarla.
- Asegúrese de que los alimentos preparados que cocine con esta unidad alcancen un color dorado, en lugar de uno oscuro o marrón. No es recomendable comer comida quemada.

⚠ **ATENCIÓN: PELIGRO DE INCENDIO.**
Nunca utilice la freidora de aire cerca de materiales inflamables como cortinas, cobertores, etc. No haga funcionar el aparato sobre o cerca de materiales combustibles como manteles o cortinas.

PROTECCIÓN CONTRA EL SOBRECALENTAMIENTO

En caso de fallos en el sistema interno de control de la temperatura que den lugar a un sobrecalentamiento de la unidad, el sistema de protección contra el sobrecalentamiento se activará y apagará la unidad. En tales casos, desenchufe el cable de alimentación. Espere a que la freidora de aire se enfríe por completo antes de volver a encenderla o guardarla. Si el problema persiste, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.

APAGADO AUTOMÁTICO

El aparato incorpora un dispositivo de apagado que apaga la unidad automáticamente cuando finaliza el tiempo programado. Cuando la unidad está en funcionamiento, la cocción puede finalizarse manualmente pulsando el botón de encendido/apagado. Observe que el ventilador continuará funcionando otros 20 segundos en el modo de enfriamiento.

ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA

Si el circuito eléctrico está sobrecargado al estar compartido con otros aparatos, puede que la freidora de aire no funcione bien. La freidora de aire debe ser alimentada por un circuito eléctrico propio.

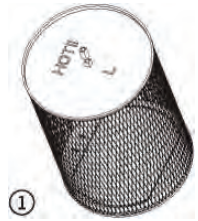
CAMPOS ELECTROMAGNÉTICOS (CEM)

Este aparato cumple con todas las normas pertinentes a campos electromagnéticos (CEM). Si se maneja apropiadamente y cumpliendo con las instrucciones de este manual, el aparato podrá utilizarse de una forma segura, conforme a la evidencia científica disponible hoy en día.

PARTES Y ACCESORIOS DE LA FREIDORA DE AIRE

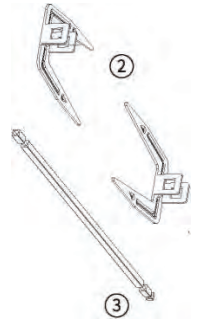
1. Cesta giratoria

La cesta giratoria es ideal para freír y tostar frutos secos, dado que ayuda a cocinar la comida de manera uniforme sin tener que darle la vuelta manualmente. Utilice el magno desmontable para retirar la cesta giratoria con seguridad.



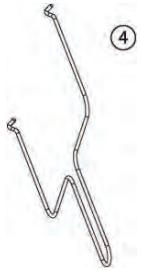
2 y 3. Pinchos del espetón y espetón

Utilice los pinchos y el espetón para asar pollos enteros. Atraviese la carne por el medio longitudinalmente. Deslice los pinchos hasta cada extremo de la pieza de carne y asegúrelos con el juego de tornillos. El eje tiene unas hendiduras en las que apretar los tornillos. Los tornillos deben asegurarse mirando hacia dentro, nunca hacia los extremos del eje. NOTA: Asegúrese de que el pollo o el asado pueda girar con libertad dentro de la freidora de aire. La pieza a asar puede tener un peso máximo aproximado de 2 a 2,3 kg.



4. Mango desmontable del espetón

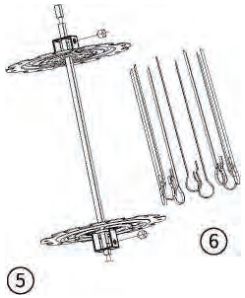
Utilice el mango desmontable del espetón para retirar el pollo u asado que haya preparado con el espetón y/o los pinchos, o cualquier otra cosa que no pueda retirar con los guantes de cocina. Coloque los extremos del mango por debajo del espetón y levante primero el lado izquierdo y después el derecho para retirarlo del soporte y sacar la comida de la freidora.

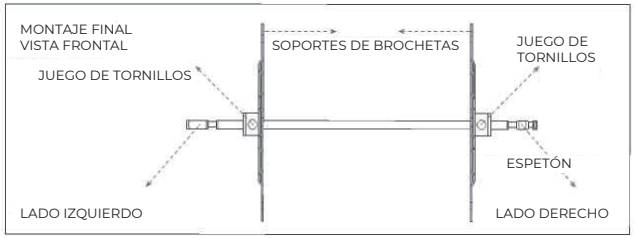


5 y 6. Soporte de brochetas y brochetas

Las brochetas son idóneas para hacer pinchitos de cualquier tipo.

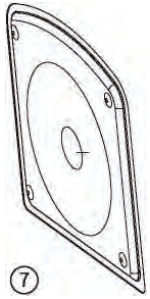
Para montar el soporte de las brochetas, fíjelo al espetón con el juego de tornillos. El eje tiene unas hendiduras en las que apretar los tornillos. Los tornillos deben asegurarse mirando hacia dentro, nunca hacia los extremos del eje. Inserte las brochetas por las aberturas del soporte procurando que estén paralelas al espetón.





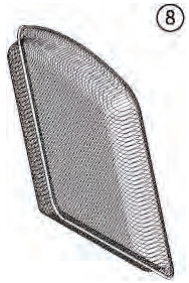
7. Bandeja recogejugos

La bandeja recogejugos puede recoger todos los jugos y restos de comida que se desprendan. Una vez que se haya enfriado del todo, puede sacar la bandeja recogejugos de la freidora de aire y limpiarla. Siempre y cuando la bandeja recogejugos esté colocada en el interior de la unidad durante la cocción, será mucho más fácil limpiar el interior de su freidora de aire.



8. Soportes de cocción/deshidratación

La función primaria de estos soportes es la cocción, pero también pueden utilizarse para deshidratar (ver más abajo las instrucciones de deshidratación). Estos soportes le permiten cocinar varias bandejas de comida al mismo tiempo y también ayudan en la circulación del aire. Por favor, asegúrese de que su freidora de aire venga con los componentes necesarios. Los accesorios con la marca vendido por separado deben comprarse por separado del fabricante. Contacte con el servicio de atención al cliente si tiene alguna pregunta sobre la compra de accesorios.



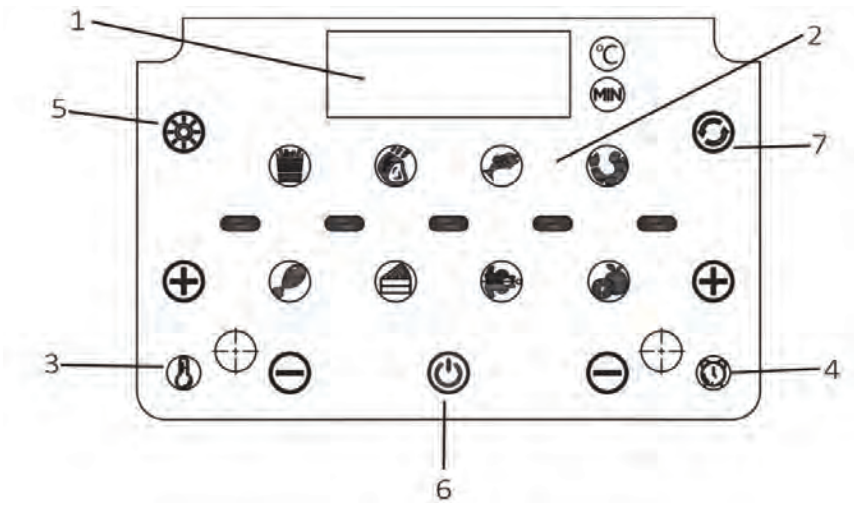
IMPORTANTE

Revise todas las piezas y accesorios detenidamente antes de usar. No utilice el producto si falta alguna pieza o está dañada. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente inmediatamente.

ADVERTENCIA

Los pinchos, las brochetas y otras piezas metálicas que vienen con esta unidad están afilados y se calientan mucho durante su utilización. Se debe proceder con extrema precaución para evitar lesiones. Utilice manoplas o guantes de cocina.

PANEL DE CONTROL



1. Pantalla led digital

La pantalla digital muestra el tiempo y la temperatura. Durante la cocción, la pantalla mostrará alternativamente la temperatura establecida y el tiempo restante. Durante su ajuste, mostrará las opciones del temporizador o de la temperatura.

2. Programas de cocción predeterminados

Seleccione cualquiera de estos para establecer automáticamente el tiempo y la temperatura a un ajuste predeterminado para una comida en particular. El tiempo y la temperatura (2 y 3) de estos programas predeterminados pueden cambiarse manualmente. Es importante tener en cuenta que el programa de deshidratación funcionará de una manera diferente en el modo de deshidratación. La temperatura estará limitada en un intervalo entre 30 °C y 80 °C.

3. Control de la temperatura

Estos botones le permiten aumentar o reducir la temperatura de cocción en incrementos de 5 °C, entre los 65 °C y los 200 °C. La temperatura puede ajustarse mientras la unidad está cocinando. En el modo de deshidratación, la temperatura está limitada en un intervalo entre 30 °C y 80 °C.

4. Control del temporizador

Estos botones le permiten aumentar o reducir el tiempo de cocción en incrementos de un minuto, hasta un máximo de 60 minutos. El temporizador puede ajustarse cuando la unidad está cocinando. En el modo deshidratación, el temporizador puede ajustarse en incrementos de 30 minutos entre 2 y 24 horas.

5. Luz interna

Pulse este botón para encender la luz del interior de la unidad y que le sirva de ayuda durante la cocción.
Nota: La luz permanecerá encendida cuando la puerta esté abierta. Tenga también en cuenta que la cocción se detendrá si abre la puerta.

6. Botón de inicio/parada

Una vez enchufada la unidad, el botón de encendido/apagado se iluminará. Pulse el botón de encendido/apagado para encender el panel de control y permitirle iniciar la cocción o cambiar los ajustes. Pulse el botón de encendido/apagado una segunda vez (sin cambiar ningún ajuste) para iniciar la cocción a la temperatura y el tiempo por defecto de 185 °C y 15 minutos respectivamente. Pulse el botón de encendido/apagado en cualquier momento durante la cocción para apagar la pantalla y poner la unidad en el modo de enfriamiento durante 20 segundos.

7. Función de asado

Pulse este botón para empezar a girar el espetón.
Púlselo de nuevo para detener el espetón.

ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

1. Lea todos los materiales, adhesivos de advertencia y etiquetas.

2. Retire todo el material de embalaje, las etiquetas y los adhesivos.

3. Lave todas las piezas y los accesorios utilizados para la cocción con agua jabonosa tibia.
NOTA: Solamente los accesorios pueden lavarse en el lavavajillas. La freidora de aire y su puerta no deben lavarse en el lavavajillas.

4. Coloque la freidora de aire sobre una superficie estable y nivelada.

CONSEJOS DE COCCIÓN

⚠ ***NOTA:*** Los programas de cocción preestablecidos están programados para cocinar la comida indicada. No obstante, puede que necesite aumentar o reducir el tiempo o la temperatura en función de la calidad y la cantidad de comida.

- Dele la vuelta a la comida a mitad de cocción para un resultado más consistente. Si lo prefiere, puede ajustar el temporizador a la mitad del tiempo necesario para saber exactamente cuándo darle la vuelta a la comida. O bien, abra la puerta de la freidora cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de cocción y dele la vuelta a la comida antes de reanudarla.
- Añada 3 minutos al tiempo de cocción si la unidad está fría para darle tiempo a alcanzar la temperatura apropiada antes del inicio de la cocción.
- Por lo general, las comidas más pequeñas requieren un tiempo de cocción menor que las de mayor tamaño. Las comidas de gran tamaño sólo requieren un periodo de cocción ligeramente mayor que las de menor tamaño.
- Se recomienda rociar un poco de aceite en la comida para un resultado más crujiente. Añada aceite justo antes de empezar la cocción.
- Su horno freidora de aire caliente puede utilizarse como su freidora de aire, por lo que las recetas deberían cocinarse tan bien como en esta unidad.
- Usa la masa preparada para hacer comidas con rellenos con rapidez y facilidad. La masa preparada también requiere un menor tiempo de cocción que la masa casera.
- Utilice una bandeja de hornear o un plato para freidoras de aire cuando hornee un pastel o una tarta. Esto también se recomienda para comidas delicadas o con rellenos.
- El horno de la freidora de aire puede usarse para recalentar las comidas. Le recomendamos ajustar la temperatura a 150 °C y revisar la comida hasta que se haya calentado a su gusto.
- Durante la cocción, todas las piezas y accesorios se calentarán mucho. Cuando retire la comida cocinada, utilice guantes de cocina o el mango desmontable del espetón (vendido por separado) para evitar quemaduras. No deposite las piezas directamente en una encimera. Hágalo solamente sobre una hornilla o un trébede.

Tenga en cuenta que los programas de cocción preestablecidos están programados para cocinar la comida indicada. No obstante, puede que necesite aumentar o reducir el tiempo o la temperatura en función de la calidad y la cantidad de comida.

LIMPIEZA

- Limpie su freidora de aire después de cada uso. Todas las piezas y accesorios internos (algunos vendidos por separado) están fabricados en acero inoxidable o metal revestido con teflón y pueden lavarse en el lavavajillas, pero no utilice nunca productos o utensilios de limpieza abrasivos sobre estas superficies. Si hay demasiados restos de comida incrustados en algún accesorio, déjelo en remojo de un día para otro para lavarlos con facilidad con agua y líquido lavavajillas.
- Desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente y espere a que el aparato se haya enfriado por completo antes de limpiarlo.
- Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo y tibio y un poco de detergente. No remoje o sumerja la unidad en el agua o la lave en el lavavajillas.
- Limpie el interior del aparato con agua caliente, líquido lavavajillas y una esponja no abrasiva.
- Si es necesario, quite los restos de comida de la pantalla superior (debajo de las resistencia eléctrica y el ventilador) con un cepillo de limpieza.
- Asegúrese de que la unidad se haya secado del todo antes de enchufarla y usarla de nuevo.

ALMACENAMIENTO

- Desenchufe el aparato y deje que se seque por completo.
- Asegúrese de que todos los componentes estén limpios y secos.
- Coloque el aparato sobre un lugar limpio y seco. Cúbralo para prevenir la acumulación de polvo.

INFORMACIÓN MEDIOAMBIENTAL Y SOBRE ELIMINACIÓN

Cuando este símbolo aparezca en un producto, le estará indicando que no debe tratarlo como un desecho habitual. Todos los dispositivos eléctricos y electrónicos deben ser desechados por separado en lugares de recogida designados. Esto prevendrá perjuicios en el medioambiente y la salud humana.

Para más información sobre el desecho de productos electrónicos cumpliendo con las normas locales, póngase en contacto con las autoridades locales, la gestora de desechos electrónicos o la compañía donde compró el aparato.

Deseche el material de embalaje de una manera respetuosa con el medioambiente. Los cartones pueden ser reciclados en contenedores municipales o centros de reciclaje de su localidad disponibles para tal propósito. Los plásticos utilizados para embalar el aparato también pueden ser reciclados.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y PREGUNTAS FRECUENTES

Problema	Posible causa	Solución
La freidora de aire no funciona.	1. La unidad no está enchufada. 2. La unidad está encendida, pero no ha iniciado aún la cocción.	1. Enchufe el cable de alimentación a la toma de corriente. 2. Con la cesta en su sitio, ajuste la temperatura y el tiempo o elija un programa preestablecido. Compruebe que la puerta esté cerrada y pulse el botón de encendido/apagado.
La comida no se cocina.	Las bandejas u otros accesorios están demasiado llenos. La temperatura es demasiado baja.	Cocine cantidades más pequeñas para una freidura más uniforme. Eleve la temperatura y continúe la cocción.
La comida no está cocinada uniformemente.	No le ha dado la vuelta a mitad de la cocción.	Dele la vuelta o agite la comida a mitad de la cocción.
Sale humo blanco de la freidora de aire.	Se está quemando el aceite o grasa de la comida. Los accesorios tienen demasiados restos de grasa de cocciones anteriores.	1. Use papel de cocina para recoger el exceso de grasa de la comida o los accesorios. 2. Limpie los accesorios después de usarlos.
Las patatas fritas no se fríen de manera uniforme.	1. Está utilizando un tipo de patata equivocado. 2. Las patatas no se han lavado bien bajo el agua durante su preparación.	Utilice sobre patatas firmes y frescas. Corte las patatas en tiras y seque con papel de cocina para quitarles el exceso de fécula.

1. ¿Puedo preparar comidas que no sean platos fritos con mi freidora de aire?

Puede preparar una variedad de platos, como filetes, chuletas de cerdo, hamburguesas o repostería.

2. ¿Es la freidora de aire apta para hacer o recalentar sopas o salsas?

No, jamás se deben preparar recetas líquidas en la freidora de aire.

3. ¿Necesita tiempo la freidora para calentarse?

El aparato debe precalentarse cuando está frío. Añada 3 minutos al tiempo de cocción para compensar.

4. ¿Es posible apagar la unidad en cualquier momento?

Sí, basta con pulsar el botón de encendido/apagado o abrir la puerta.

5. ¿Puedo comprobar el estado de la comida durante la cocción?

Sí, puede pulsar el botón de encendido/apagado en cualquier momento para pausar la cocción o abrir la puerta.

6. ¿Se puede lavar la freidora de aire en el lavavajillas?

Solamente los accesorios pueden lavarse en el lavavajillas. La unidad incorpora una resistencia eléctrica y componentes electrónicos que nunca deben ser sumergidos en un líquido o limpiados con alguna otra cosa que no sea un paño húmedo y caliente o una esponja no abrasiva con un poco de líquido lavavajillas.

7. ¿Qué puedo hacer si pruebo las soluciones recomendadas en la tabla de resolución de problemas y el problema persiste?

Nunca intente una reparación casera, dado que anularía la garantía y podría lesionarse. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente en E-mail.

INTRODUCTION

1. This air fryer is used for cooking food, such as meat, fish, side dishes, and vegetables.

2. This appliance is intended for normal household use only. It is not intended for use in commercial or retail environments.

3. The air fryer may not be used outdoors, or in tropical climates.

4. This air fryer meets all relevant standards in relation to CE conformity. In the event of any modification to the air fryer not approved by the manufacturer, compliance with these standards is no longer guaranteed. The manufacturer does not accept any liability for any resulting damage or faults in such cases.

5. Please observe the regulations and laws in the country of use.

6. Before using your air fryer, please read this manual carefully. Incorrect operation can result in serious damage or injury.

SPECIFICATIONS

Model	BGMP-9168
Voltage	220V-240V 50Hz/60Hz
Rated Power	1800W
Temperature Range	65-200°C
Display	LED
Body Material	PP
Oven Capacity	12L

IMPORTANT SAFETY PRECAUTION

IMPORTANT

Before Using Yourair Fryer For The First Time, Read The Following Instructionsand Pay Attention To Warnings, Even Ifyou Are Familiar With Handling Electronic Devices. Store These Operating Instructions In A Safe Pu\ce For Future Reference. If You Decide To Sell The Air Fryer, Or Pass It On, Always Include These Instructions. They Are An Integral Part Of The Product.

IMPORTANT SAFETY PRECAUTION

- Never immerse the unit in water or put liquid of any kind into the unit, especially the parts containing the electrical component.
- If the plug does not fully fit into the outlet, reverse the plug and try again. If it still does not work, please contact customer service. Do not attempt to modify the plug in any way.
- Please make sure the appliance is plugged into a wall socket. Always make sure that the plug is inserted into the wall socket properly.
- To prevent food contact with the interior upper screen and heat element, do not overfill the the unit when cooking.
- Do not cover the intake or exhaust air vents while the air fryer is operating. Doing so will damage the unit or cause it to overheat.
- Never pour oil into the air fryer, or any accessories. Fire and personal injury could result.
- While cooking, the internal temperature of the unit will be very high. To avoid personal injury, never put your hands inside the unit unless it is thoroughly cooled down.
- This appliance is not intended for use by persons with reduced physical, sensory, mental capabilities, or lack of experience and knowledge unless they are under the supervision of a responsible individual or have been given proper instructions on using the appliance. This appliance is also not intended for children use.
- Do not place anything on top of the appliance. Do not place the unit on stovetop surfaces.
- Do not use this unit if the plug, the power cord, or the appliance itself is damaged in any way.
- If the power cord is damaged, you must have it replaced by manufacturer.
  (1) Keep the appliance and its power cord out of reach of children when it is in operation or in cool down mode.
  (2) Keep the power cord away from hot surfaces. Do not plug in the power cord or operate the unit controls with wet hands.
  (3) Never connect this appliance to an external timer switch or separate remote controlled power system (such as a dimmer switch). Never use this appliance with an extension cord of any kind.
- Never use the air fryer oven door as a place to rest hot food or accessories, as they will likely damage it.

- When in operation, the air is released through the exhaust vent. Keep your hand and face at a safe distance from exhaust vent. Avoid the exhaust outlet even when you are inserting or removing food and/or accessories. Never cover the vents for any reason.
- The unit's outer surfaces may become hot during use. Any accessories(such as the rotating mesh basket) will be hot. Wear oven mitts, or use the"grabber" tool when handling hot components.
- Should the unit ever emit black smoke, unplug immediately and wait until the smoke stops. 21. When the time has run out, cooking will stop but the fan will continue running for 20 more seconds in cool down mode.
- Always operate the appliance on a horizontal surface that is level, stable, and noncombustible.
- This appliance is intended for normal household use only. It is not intended for use in commercial or retail environments. Do not use the air fryer for any purpose other than described in this manual.
- When you finish cooking, always let the air fryer cool down for approximately 30 minutes before handling or cleaning. Always unplug the air fryer after use.
- Make sure the ingredients prepared in this unit come out cooked to a golden-yellow color rather than dark or brown. It is not recommended that you eat any burnt food.

CAUTION: FIRE HAZARD.
Never us the air fryer in the vicinity of flammable materials, such as curtains, drapes, etc. Do not operate this appliance on or near combustible materials such as table-cloths or curtains.

OVERHEATING PROTECTION

Should the inner temperature control system fail, causing the unit to overheat,the overheating protection system will be activated, and the unit will shut off.Should this happen, unplug the power cord. Allow time for the air fryer to cool completely before restarting or storing. If this issue persists, contact customer service Center.

AUTOMATIC SHUT-OFF

The appliance has a built-in"shut-off" device that will automatically shut down the unit when the time reaches zero. You can manually end the cooking process by pressing the power button while the unit is running. Note that the fan will continue running for another 20 seconds in cool down mode.

ELECTRIC POWER

If the electrical circuit is overloaded with other appliances, your air fryer may not operate properly. The air fryer should be operated on a dedicated electrical circuit.

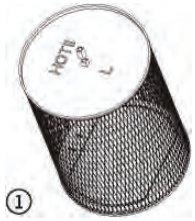
ELECTROMAGNETIC FIELDS(EMF)

This appliance complies with all standards regarding electromagnetic fields(EMF). If handled properly and according to the instructions in this user manual, the appliance will be safe to use based on the scientific evidence available today.

AIR FRYER PARTS & ACCESSORIES

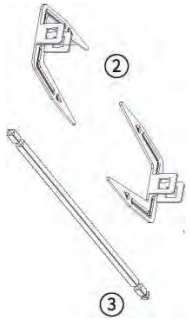
1. Rotating Basket

The rotating basket is great for fries and roasted nuts, as it helps cook the food evenly without having to flip or turn it manually. Use the rotisserie"grabber" tool to remove the rotating basket safely.



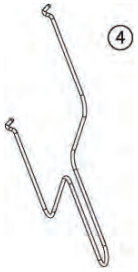
2 & 3. Rotisserie Chicken Fork & Rotisserie Shaft

Use the rotisserie fork and shaft for roasts and whole chickens. Force the shaft lengthwise through the center of the meat. Slide the forks onto the shaft from either end into the meat, then lock them in place with the set screws. There are indentations on the shaft for the set screws to screw into. You can adjust the screws closer to the middle of the shaft if needed, but never outward towards the ends of the shaft. NOTE: Make sure the roast or chicken is not too large to rotate freely within the air fryer. The maximum size roast will be roughly 4.5 to 5 pounds.



4. Rotisserie "Grabber" Tool

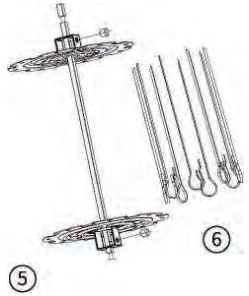
Use the rotisserie "grabber" tool to remove cooked roasts and chicken that have been prepared using the rotisserie shaft and/or chicken forks, or anything else that you cannot remove by hand with an oven mitt. Place the ends of the "grabber" under the rotisserie shaft, then lift the left side, then the right side slowly removing the shaft from the rotisserie slot and pulling your food out of the oven.

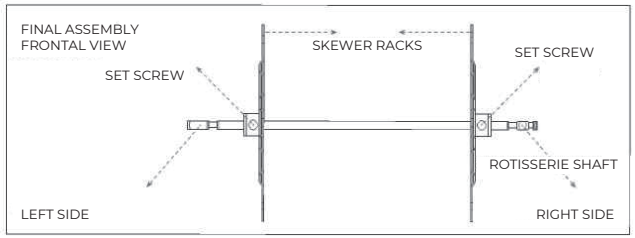


5 & 6. Skewer Racks & Skewers

The skewers are great for making kabobs of any kind.

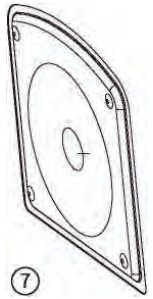
To assemble, attach the skewer racks to the rotisserie shaft using the set screws on the racks. There are indentations on the shaft for the set screws to screw into. You can adjust the screws closer to the middle of the shaft if needed, but never outward towards the ends of the shaft. Insert the skewers through each of the skewer rack openings, making sure that the skewer is parallel to the rotisserie shaft.





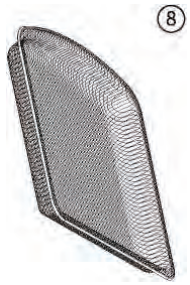
7. Oil Drip Tray

The oil drip tray will catch any oil or scraps that fall from the cooking food. Once completely cool, the drip tray can be removed from the air fryer and cleaned. As long as the drip ray is inside the unit during cooking, it will be much easier to keep the inside of your air fryer clean.



8. Cooking / Dehydrating Racks

These racks serve as your primary cooking trays, but can be used for dehydrating as well. (See below for dehydrating instructions). These racks allow you to cook multiple trays of food at the same time, and they help circulate the air well. Please make sure that your air fryer has been shipped with the necessary components. Any accessory marked "sold separately"must be purchased separately from the manufacturer Contact customer service if you have any questions about purchasing accessories.



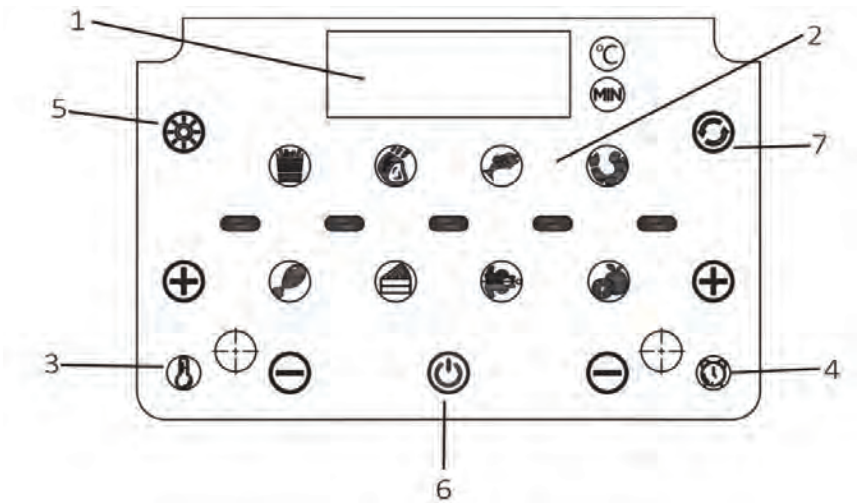
IMPORTANT

Check all included parts and accessories carefully before use. If any part is missing or damaged do not use the product, but contact customer service immediately.

WARNING

Forks, skewers, and other metal parts within this unit are sharp and will get extremely hot during use. Great care should be taken to avoid personal injury. Wear oven mitts or gloves .

CONTROL PANEL



1. LED Digital Display

The digital display shows both the time and temperature settings. During cooking, the display will switch between set temperature and time remaining. Otherwise, it will display your timer or temperature options while setting them.

2. Cooking Presets

Selecting any of these will set the time and temperature automatically to a default setting for that particular food. You may override these presets with the time and temperature settings (2 & 3). It is important to note that the dehydrating preset will operate differently in dehydrating mode, the temperature range is limited between 30°C and 80°C.

3. Temperature Control

These buttons enable you to raise or lower the cooking temperature in 5°C increments, from 65°C to 200°C. You can adjust the temperature setting while the unit is actively cooking. In dehydrating mode, the temperature range is limited between 30°C and 80°C.

4. Timer Control

These buttons enable you to raise or lower the cooking time in one minute increments, up to 60minutes. You can adjust the timer setting while the unit is actively cooking. In dehydrating mode, the timer can be set between 2 and 24 hours, changed in 30 minute increment.

5. Internal Light

Press this button to turn on the light inside of the unit While the unit is running, the light should help.
Note: If the door is opened, the light will illuminate either way. Note also that opening the door pauses the cooking process.

6. Power/Start-Stop Button

Once the unit is plugged in, the power button will light up. Pressing the power button whole panel, allowing you to start cooking and change your settings. Pressing the power button a second time (without changing any settings)will start the cooking process at the default temperature of 185°C and default time of 15 minutes. Pressing the power button at any time during the cooking process will turn off the display and put the unit in cool down mode for 20 seconds.

7. Rotisserie Function

Pressing this button will begin rotisserie rotation.
Press it again to turn the rotisserie off again.

BEFORE FIRST USE

1. Read all materials, warning stickers and labels.

2. Remove all packing materials, labels, and stickers.

3. Wash all parts and accessories used in the cooking process with warm soapy water. ***NOTE:*** Only the accessories are dishwasher safe. The air fryer oven and oven door are not dishwasher safe.

4. Place the air fryer oven on a stable, level surface.

COOKING TIPS

⚠ ***NOTE:*** That preset cooking modes are programmed to cook the type of food that it indicates. However you may need to increase or decrease the time or temperature depending on the quality and quantity of your food.

- Flip your food half way through the cooking time for more consistent results. You can set the timer to half the intended time so you know exactly when to flip the food, or simply open the a fryer door half way through the total cooking time, and rotate the food before resuming the cooking process.
- Add 3 minutes to the cooking time if the unit is cold, to allow for the target temperature to be reached before the food starts cooking.
- Note that foods that are smaller in size usually require a slightly shorter cooking time than large ones. Large quantities of food only require a slightly longer cooking time than smaller quantities.
- Spraying a bit of oil on your food is suggested for an even crispier end result Add oil just before beginning the cooking process.
- You can treat the air fryer oven just like your air fryer, so your favorite air fryer recipes should work just as well in this unit.
- Use pre-made dough to prepare foods with fillings quickly and easily Pre-made dough also requires a shorter cooking time than homemade dough.
- Use a baking tin or air fryer dish when baking a cake or quiche. These are also recommended for any fragile foods, or foods with fillings.
- You can use this air fryer oven to reheat foods. We recommend setting the temperature to 150℃ and checking the food until it's heated to your liking.
- During cooking process, all parts and accessories will become very hot. When removing cooked or food, use oven mitts or the rotisserie "grabber"(sold separately)to avoid burns. Do not set hot parts directly onto a countertop, only on a stovetop or trivet.

Please note that the preset cooking modes are programmed to cook the type of food that it indicates. However you may need to increase or decrease the time or temperature depending on the quality and quantity of food.

CLEANING

- Clean your air fryer after each use. All internal parts and accessories (some sold separately) are made of stainless steel or teflon coated metal, and are all dishwasher safe-but never use abrasive cleaning materials or utensils on these surfaces. If too much food is stuck to any accessories, soak overnight to make cleaning with normal soap and water easier.
- Remove the power cord from the wall socket and be certain the appliance is thoroughly cooled before cleaning.
- Wipe the outside of the appliance with a warm moist cloth and mild detergent Do not soak or submerge the unit in water or wash in the dishwasher.
- Clean the inside of the appliance with hot water, a mild detergent, and a non-abrasive sponge.
- If necessary, remove unwanted food residue from the upper screen (below the heating coil and fan) with a cleaning brush.
- Be sure the unit is completely dry before plugging in and using again.

STORAGE

- Unplug the appliance and let it cool down thoroughly.
- Make sure all components are clean and dry.
- Place the appliance in a clean, dry place when not in use. Cover to prevent dust buildup.

ENVIRONMENTAL AND DISPOSAL INFORMATION

When this symbol appears on a product, this indicates that the product should not be treated as normal waste. All electrical and electronic devices must be disposed of separately from household waste at designated disposal points. Disposal of electronic waste in this manner will prevent harm to the environment and human health hazards.

For further information regarding disposal of electronic waste in accordance with local laws, contact your local authorities, e-waste disposal office, or the company you bought the appliance from.

Dispose of the packaging in an environmentally compatible manner. Cardboard can be recycled both in municipal trash and local recycling centers. Films and plastic used for packaging the device can also be recycled.

TROUBLESHOOTING & COMMON QUESTIONS

Problem	Possible Cause	Solution
The air fryer doesn't work.	1. The unit is not plugged in. 2. The unit is on, but you have not started the cooking process yet.	1. Plug power cord into a wall socket. 2. With basket in place, set the temperature and time, or choose a preset. Check that the door is closed, then press the Start-Stop button.
My food is not cooked.	The trays or other accessories are overloaded. The temperature is set too low.	Use smaller batches for more even frying. Raise temperature and continue cooking.
My food is not cooked evenly.	The food wasn't turned half way through the cooking process.	Turn or stir your food half way through the cooking process.
There is white smoke coming from the air fryer.	There is oil on the food that is burning off. Accessories have excess grease residue from previous cooking.	1. Use a paper towel to collect excess grease from food or accessories. 2. Clean accessories after use.
French fries are not fired evenly.	1. The wrong type of potato is being used. 2. Potatoes were not rinsed properly during preparation.	Use only fresh, firm potatoes. Cut potatoes into sticks and pat dry to remove excess starch.

1. Can I prepare foods other than fried dishes with my air fryer?

You can prepare a variety of dishes, including steaks, pork chops, burgers, and baked goods.

2. 1s the air fryer good for making or reheating soups and sauces?

No, liquids should never be prepared in the air fryer.

3. Does the unit need time to heat up?

Pre-heating is needed when you are cooking from a"cold start, Add 3 minutes to the cooking time to compensate.

4. 1s it possible to shut off the unit at any time?

Yes, just press the Power Button or open the door.

5. Can I check the food during the cooking process?

Yes, you can press the Start-stop button at any time to pause the cooking process, or just open the door.

6. 1s the air fryer dishwasher safe?

Only the accessories are dishwasher safe. The unit itself containing the heating coil and electronics should never be submerged in liquid of any kind or cleaned with anything more than a hot, moist cloth or nonabrasive sponge with a small amount of mild detergent.

7. What should I do if I had trying the solutions suggested in the trouble-shooting table but it does not work?

Never attempt a home repair, as it will void your warranty, and could cause injury. Contact customer service at E-mail.

INTRODUZIONE

1. Questa friggitrice ad aria serve per la cottura di alimenti come carne, pesce, contorni e verdure.

2. Questo apparecchio è riservato esclusivamente al normale uso domestico. Non è destinato all'uso in ambienti commerciali o di vendita al dettaglio.

3. La friggitrice ad aria non può essere utilizzata all'aperto o in climi tropicali.

4. Questa friggitrice ad aria soddisfa tutte le normative pertinenti in relazione alla conformità CE. In caso vi venga apportata qualsiasi modifica non approvata dal produttore, il rispetto di tali normative non è più garantito. Il produttore declina qualsiasi responsabilità per eventuali danni o guasti risultanti in tali casi.

5. Si prega di osservare i regolamenti e le leggi del paese di utilizzo.

6. Prima di utilizzare la friggitrice ad aria, leggere attentamente questo manuale. Un'operazione errata può provocare gravi danni o lesioni.

SPECIFICHE

Modello	BGMP-9168
Tensione	220V-240V 50Hz/60Hz
Potenza nominale	1800W
Gamma di temperature	65-200°C
Display	LED
Materiale dell'alloggiamento	PP
Capacità del forno	12L

IMPORTANTI PRECAUZIONI DI SICUREZZA

IMPORTANTE

Prima Di Utilizzare La Friggitrice Per La Prima Volta, Leggere Le Seguenti Istruzioni E Prestare Attenzione Alle Avvertenze, Anche Se Si Ha Familiarità Con I Dispositivi Elettronici Conservare Queste Istruzioni Per L'uso In Un Posto Sicuro Per Futuro Riferimento. Se Si Decide Di Vendere La Friggitrice Ad Aria O Di Passarla Ad Altri, Includere Sempre Queste Istruzioni. Sono Parte Integrante Del Prodotto.

AVVERTENZA

- Non immergere mai l'unità in acqua né versare liquidi di alcun tipo all'interno dell'unità, in particolare se si tratta di parti contenenti componenti elettrici.
- Se la spina non si inserisce completamente nella presa, invertire la spina e riprovare. Se ancora non funziona, contattare il servizio clienti. Non tentare di modificare in alcun modo la spina.
- Assicurarsi che l'apparecchio sia collegato a una presa a muro. Assicurarsi sempre che la spina sia inserita correttamente nella presa a muro.
- Per evitare il contatto degli alimenti con lo schermo superiore interno e l'elemento riscaldante, non riempire eccessivamente l'unità durante la cottura.
- Non coprire le prese d'aria di aspirazione o di scarico mentre la friggitrice è in funzione. Ciò danneggerà l'unità o ne causerà il surriscaldamento.
- Non versare mai olio nella friggitrice ad aria o negli accessori. Potrebbero verificarsi incendi e lesioni personali.
- Durante la cottura, la temperatura interna dell'unità sarà molto alta. Per evitare lesioni personali, non mettere mai le mani all'interno dell'unità a meno che non sia completamente raffreddata.
- Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali, mentali o prive di esperienza e conoscenza, a meno che non siano sotto la supervisione di un individuo responsabile o non abbiano ricevuto istruzioni adeguate sull'uso dell'apparecchio. Inoltre questo apparecchio non è destinato all'uso da parte dei bambini.
- Non appoggiare oggetti sopra l'apparecchio. Non posizionare l'unità sulle superfici dei fornelli.
- Non utilizzare l'unità se la spina, il cavo di alimentazione o l'apparecchio stesso sono in qualche modo danneggiati.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, è necessario farlo sostituire dal produttore.

(1) Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini quando è in funzione o in modalità raffreddamento.

(2) Tenere il cavo di alimentazione lontano da superfici calde. Evitare di collegare il cavo di alimentazione e di azionare i comandi dell'unità quando si hanno le mani bagnate.

(3) Non collegare mai questo apparecchio a un timer esterno o a un sistema di alimentazione controllato a distanza separato (come un interruttore dimmer). Non utilizzare mai questo apparecchio con una prolunga di alcun tipo.

- Non utilizzare mai lo sportello del forno della friggitrice ad aria per appoggiarvi accessori o cibi caldi, poiché potrebbero danneggiarlo.
- ⚠ Quando è in funzione, l'aria viene rilasciata attraverso la bocchetta di scarico. Tenere la mano e il viso a distanza di sicurezza dalla bocchetta di scarico aria. Stare lontani dall'uscita di scarico anche durante l'inserimento o la rimozione di alimenti e/o accessori. Non coprire mai le prese d'aria per nessun motivo.
- Le superfici esterne dell'unità possono surriscaldarsi durante l'uso. Eventuali accessori (come il cestello a rete rotante) saranno molto caldi. Indossare guanti da forno o utilizzare l'attrezzo "pinza" quando si maneggiano componenti caldi.
- Se l'unità dovesse emettere fumo nero, scollegare immediatamente la spina e attendere che il fumo si fermi. 21. Allo scadere del tempo, la cottura si fermerà ma la ventola continuerà a funzionare per altri 20 secondi in modalità raffreddamento.
- Posizionare sempre l'apparecchio su una superficie orizzontale piana, stabile e non infiammabile.
- ⚠ Questo apparecchio è riservato esclusivamente al normale uso domestico. Non è destinato all'uso in ambienti commerciali o di vendita al dettaglio. Non utilizzare la friggitrice ad aria per scopi diversi da quelli descritti in questo manuale.
- Al termine della cottura, lasciare sempre raffreddare la friggitrice ad aria per circa 30 minuti prima di maneggiarla o pulirla. Scollegare sempre la friggitrice ad aria dopo l'uso.
- Assicurarsi che gli ingredienti preparati in questa unità risultino cotti assumendo un colore giallo dorato piuttosto che scuro o marrone. Non è consigliabile mangiare cibo bruciato.

⚠ **ATTENZIONE: PERICOLO D'INCENDIO.**
Non utilizzare mai la friggitrice ad aria in prossimità di materiali infiammabili, come tende, tendaggi, ecc. Non utilizzare questo apparecchio sopra o nelle vicinanze di materiali combustibili come tovaglie o tende.

PROTEZIONE CONTRO IL SURRISCALDAMENTO

Se il sistema di controllo della temperatura interna si guasta, causando il surriscaldamento dell'unità, verrà attivato il sistema di protezione dal surriscaldamento e l'unità si spegnerà. In tal caso, scollegare il cavo di alimentazione. Lasciare che la friggitrice ad aria si raffreddi completamente prima di riavviarla o riporla. Se il problema persiste, contattare il Centro assistenza clienti.

SPEGNIMENTO AUTOMATICO

L'apparecchio è dotato di un dispositivo di "spegnimento" incorporato che spegne automaticamente l'unità quando il tempo raggiunge lo zero. È possibile terminare manualmente il processo di cottura premendo il pulsante di accensione mentre l'unità è in funzione. Notare che la ventola continuerà a funzionare per altri 20 secondi in modalità di raffreddamento.

ENERGIA ELETTRICA

Se il circuito elettrico è sovraccarico da altri apparecchi, la friggitrice ad aria potrebbe non funzionare correttamente. La friggitrice ad aria deve essere utilizzata su un circuito elettrico dedicato.

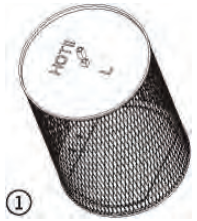
CAMPI ELETTROMAGNETICI (EMF)

Questo apparecchio è conforme a tutte le normative relative ai campi elettromagnetici (EMF). Se gestito correttamente e seguendo le istruzioni in questo manuale utente, l'apparecchio risulterà completamente sicuro in base alle prove scientifiche oggi disponibili.

COMPONENTI E ACCESSORI DELLA FRIGGITRICE AD ARIA

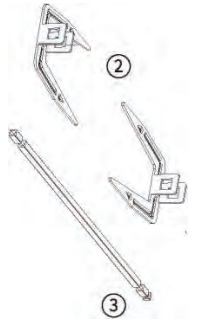
1. Cestello rotante

Il cestello rotante è ottimo per patatine fritte e noci tostate, poiché aiuta a cuocere il cibo in modo uniforme senza doverlo ribaltare o girare manualmente. Utilizzare l'attrezzo "pinza" per girarrosto per rimuovere il cestello rotante in modo sicuro.



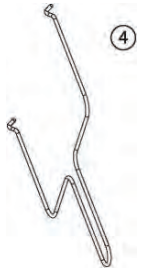
2 e 3. Forchettone da pollo e asta girarrosto

Utilizzare il forchettone e l'asta girarrosto per arrosti e polli interi. Spingere l'asta longitudinalmente attraverso il centro della carne. Far scorrere le due parti del forchettone sull'asta, da entrambe le estremità, fino a infilarle nella carne, quindi bloccarle in posizione con le viti di fissaggio. Ci sono rientranze sull'asta dove vanno avvitate le viti di fissaggio. Agganciare le viti il più vicino possibile al centro dell'asta, e mai verso l'esterno e cioè verso le estremità dell'asta. NOTA: Assicurarsi che l'arrosto o il pollo non siano troppo grandi e che possano ruotare liberamente all'interno della friggitrice ad aria. L'arrosto di dimensioni massime sarà di circa 2-2,2 kg.



4. Attrezzo “pinza” per girarrosto

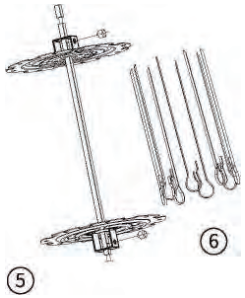
Usare l'attrezzo “pinza” per rimuovere arrosti e pollo cotti che sono stati preparati utilizzando l'asta girarrosto e/o il forchettone per pollo, o qualsiasi altra cosa che non si può rimuovere a mano con un guanto da forno. Posizionare le estremità della "pinza" sotto l'asta girarrosto, quindi sollevare prima il lato sinistro, quindi il lato destro rimuovendo lentamente l'asta dalla fessura del girarrosto ed estraendo il cibo dal forno.

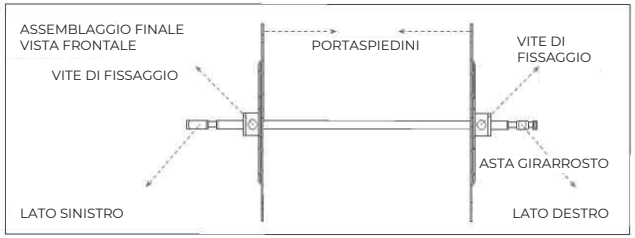


5 e 6. Portaspiedini e spiedini

Questi accessori sono ottimi per preparare spiedini di qualsiasi tipo.

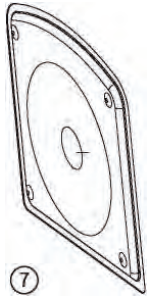
Per assemblare, fissare i portaspiedini all'asta girarrosto utilizzando le viti di fissaggio sui portaspiedini. Ci sono rientranze sull'asta dove vanno avvitate le viti di fissaggio. Agganciare le viti il più vicino possibile al centro dell'asta, e mai verso l'esterno e cioè verso le estremità dell'asta. Inserire gli spiedini attraverso ciascuna delle aperture del portaspiedini, assicurandosi che ciascun spiedino sia parallelo all'asta del girarrosto.





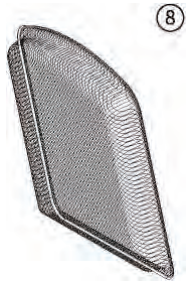
7. Leccarda

La leccarda raccoglie l'olio o i pezzetti di cibo che cadono durante la cottura. Una volta completamente raffreddata, la leccarda può essere rimossa dalla friggitrice ad aria e pulita. Finché il raggio di gocciolamento è all'interno dell'unità durante la cottura, sarà molto più facile mantenere pulito l'interno della friggitrice ad aria.



8. Griglie per cottura / disidratazione

Queste griglie servono come vassoi di cottura principali, ma possono essere utilizzate anche per disidratare. (Vedi sotto per le istruzioni sulla disidratazione). Queste griglie consentono di cucinare più vassoi di cibo contemporaneamente e aiutano a far circolare bene l'aria. Assicurarsi che la friggitrice ad aria sia stata spedita con i componenti necessari. Qualsiasi accessorio contrassegnato come "venduto separatamente" deve essere acquistato separatamente dal produttore. Contattare il servizio clienti in caso di domande sull'acquisto di accessori.



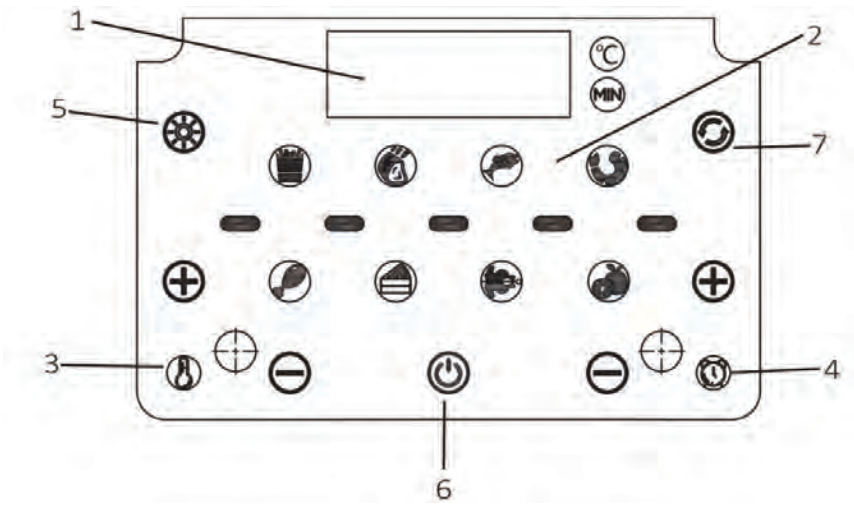
IMPORTANTE

Controllare attentamente tutti i componenti e gli accessori inclusi prima dell'uso. Se un componente è mancante o danneggiato, non utilizzare il prodotto, ma contattare immediatamente il servizio clienti.

AVVERTENZA

Forchettone, spiedini e altre parti metalliche all'interno di questa unità sono affilate e diventeranno estremamente calde durante l'uso. Occorre prestare molta attenzione per evitare lesioni personali. Indossare guanti da forno o usare presine.

PANNELLO DI CONTROLLO



1. Display digitale a LED

Il display digitale mostra sia l'ora che la temperatura. Durante la cottura il display mostrerà alternativamente la temperatura impostata ed il tempo rimanente. Durante l'impostazione vengono visualizzate le opzioni per timer o temperatura.

2. Preimpostazioni di cottura

Selezionando una delle impostazioni predefinite per un particolare alimento, il tempo e la temperatura di cottura vengono fissati automaticamente. È possibile sovrascrivere queste preimpostazioni con le impostazioni di tempo e temperatura (2 e 3). È importante notare che il valore preimpostato per la disidratazione funzionerà in modo diverso in modalità disidratazione, l'intervallo di temperatura è limitato tra 30°C e 80°C.

3. Controllo della temperatura

Questi pulsanti consentono di aumentare o diminuire la temperatura di cottura con incrementi di 5°C , da 65°C a 200°C. È possibile regolare l'impostazione della temperatura mentre la cottura è in corso. In modalità disidratazione, l'intervallo di temperatura è limitato tra 30 e 80 °C.

4. Controllo timer

Questi pulsanti consentono di aumentare o diminuire il tempo di cottura con incrementi di un minuto, fino a 60 minuti. È possibile regolare l'impostazione del timer mentre la cottura è in corso. In modalità disidratazione, il timer può essere impostato tra 2 e 24 ore, modificato con incrementi di 30 minuti.

5. Luce interna

Premere questo pulsante per accendere la luce all'interno dell'unità. Quando l'apparecchio è in funzione, la luce può essere d'aiuto.
Nota: Quando lo sportello è aperto, la luce sarà comunque accesa. Si noti inoltre che l'apertura della porta mette in pausa il processo di cottura.

6. Pulsante di accensione/spegnimento

Una volta che l'unità è collegata, il pulsante di accensione si illumina. Premendo il pulsante di accensione si abilita tutto il pannello comandi, permettendo di iniziare a cucinare o modificare le impostazioni. Premendo una seconda volta il pulsante di accensione (senza modificare alcuna impostazione) si avvierà il processo di cottura alla temperatura predefinita di 185°C e per il tempo predefinito di 15 minuti. Premendo il pulsante di accensione in qualsiasi momento durante il processo di cottura, il display si spegnerà e l'unità entrerà in modalità di raffreddamento per 20 secondi.

7. Funzione girarrosto

Premendo questo pulsante inizierà la rotazione del girarrosto.
Premerlo di nuovo per spegnere nuovamente il girarrosto.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

1. Leggere tutta la documentazione fornita, gli adesivi e le etichette di avvertenza.

2. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio, le etichette e gli adesivi.

3. Lavare tutte le parti e gli accessori utilizzati nel processo di cottura con acqua calda e sapone.
NOTA: Solo gli accessori sono lavabili in lavastoviglie. Il forno della friggitrice ad aria e lo sportello del forno non sono lavabili in lavastoviglie.

4. Posizionare la friggitrice ad aria su una superficie stabile e piana.

CONSIGLI PER LA COTTURA

⚠ ***NOTA:*** le modalità di cottura preimpostate sono programmate per cuocere il tipo di cibo indicato. Tuttavia potrebbe essere necessario aumentare o diminuire il tempo o la temperatura a seconda della qualità e della quantità del cibo.

- Girare il cibo a metà del tempo di cottura per risultati più coerenti. Si può impostare il timer sulla metà del tempo previsto in modo da sapere esattamente quando girare il cibo, o semplicemente aprire lo sportello della friggitrice a metà del tempo di cottura totale e ruotare il cibo prima di riprendere il processo di cottura.
- Aggiungere 3 minuti al tempo di cottura se l'unità è fredda, per consentire il raggiungimento della temperatura target prima che il cibo inizi a cuocere.
- Tener presente che gli alimenti di dimensioni più piccole di solito richiedono un tempo di cottura leggermente più breve rispetto a quelli grandi. Grandi quantità di cibo richiedono solo un tempo di cottura leggermente più lungo rispetto a quantità minori.
- Si consiglia di spruzzare un po' d'olio sul cibo per un risultato finale ancora più croccante. Aggiungere l'olio subito prima di iniziare il processo di cottura.
- Si può considerare il forno della friggitrice ad aria proprio come la friggitrice ad aria, quindi le ricette preferite per la friggitrice ad aria dovrebbero funzionare altrettanto bene in quest'unità.
- Per preparare cibi ripieni in modo semplice e veloce è consigliabile usare impasti preconfezionati, che tra l'altro richiedono un tempo di cottura più breve rispetto a quelli fatti in casa.
- Usare una teglia o un piatto per friggitrice ad aria quando si cuoce una torta o una quiche. La stessa raccomandazione vale anche per cibi fragili o con ripieno.
- È possibile utilizzare il forno della friggitrice ad aria per riscaldare gli alimenti. Si consiglia di impostare la temperatura a 150°C e di controllare il cibo finché non si riscalda a proprio piacimento.
- Durante il processo di cottura, tutte le parti e gli accessori diventeranno molto caldi. Quando si rimuovono i cibi cotti, utilizzare guanti da forno o la "pinza" per girarrosto (venduta separatamente) per evitare ustioni. Non posizionare le parti calde direttamente su un piano di lavoro, ma solo su un piano cottura o un sottopentola.

Si prega di notare che le modalità di cottura preimpostate sono programmate percuocere il tipo di cibo indicato. Tuttavia potrebbe essere necessario aumentare o diminuire il tempo o la temperatura a seconda della qualità e della quantità del cibo.

PULIZIA

- Pulire la friggitrice ad aria dopo ogni utilizzo. Tutte le parti interne e gli accessori (alcuni venduti separatamente) sono realizzati in acciaio inossidabile o metallo rivestito in teflon e sono tutti lavabili in lavastoviglie, tuttavia su queste superfici non bisogna mai utilizzare per la pulizia spugnette o utensili abrasivi. Se ad un qualche accessorio è attaccato troppo cibo, lasciarlo immerso una notte in normale acqua e sapone per facilitarne la pulizia.
- Rimuovere il cavo di alimentazione dalla presa a muro e accertarsi che l'apparecchio si sia completamente raffreddato prima di pulirlo.
- Pulire l'esterno dell'apparecchio con un panno umido caldo e un detergente delicato. Non immergere l'unità in acqua, né lavare in lavastoviglie.
- Pulire l'interno dell'apparecchio con acqua calda, un detergente delicato e una spugna non abrasiva.
- Se necessario, rimuovere i residui di cibo indesiderati dallo schermo superiore (sotto la serpentina di riscaldamento e la ventola) con un pennello per la pulizia.
- Assicurarsi che l'unità sia completamente asciutta prima di collegarla e riutilizzarla.

CONSERVAZIONE

- Scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare completamente.
- Assicurarsi che tutti i componenti siano puliti e asciutti.
- Posizionare l'apparecchio in un luogo pulito e asciutto quando non è in uso. Coprirlo per evitare l'accumulo di polvere.

INFORMAZIONI PER LO SMALTIMENTO E LA DIFESA DELL'AMBIENTE

Quando questo simbolo appare su un prodotto, significa che il prodotto non deve essere trattato come un normale rifiuto. Tutti i dispositivi elettrici ed elettronici devono essere smaltiti separatamente dai rifiuti domestici negli appositi punti di raccolta. Un tale smaltimento dei rifiuti elettronici previene danni all'ambiente e rischi per la salute umana.

Per ulteriori informazioni sullo smaltimento dei rifiuti elettronici in conformità con le leggi locali, contattare le autorità locali, l'azienda per lo smaltimento dei rifiuti elettronici o la ditta da cui è stato acquistato l'apparecchio.

Smaltire l'imballaggio in modo compatibile con l'ambiente. Il cartone può essere riciclato sia nei rifiuti urbani che nelle isole ecologiche di riciclaggio locali. Anche le pellicole e la plastica utilizzati per l'imballaggio del dispositivo possono essere riciclate.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI E DOMANDE COMUNI

Problema	Possibile causa	Soluzione
La friggitrice ad aria non funziona.	1. L'unità non è collegata ad una presa di rete. 2. L'unità è accesa, ma non si è ancora iniziato il processo di cottura.	1. Collegare il cavo di alimentazione a una presa a muro. 2. Con il cestello in posizione, impostare la temperatura e il tempo o scegliere una delle preimpostazioni. Verificare che lo sportello sia chiuso, quindi premere il pulsante Avvio-Spegnimento.
Il cibo non è cotto.	Le griglie o altri accessori sono sovraccarichi. La temperatura è impostata troppo bassa.	Per una frittura più uniforme usare di volta in volta piccole quantità. Alzare la temperatura e proseguire la cottura.
Il cibo non è cotto in modo uniforme.	Il cibo non è stato girato a metà del processo di cottura.	Girare o mescolare il cibo a metà del processo di cottura.
Esce del fumo bianco dalla friggitrice ad aria.	C'è troppo olio sul cibo che sta bruciando. Gli accessori hanno residui di grasso in eccesso dalla cottura precedente.	1. Usare un tovagliolo di carta per raccogliere il grasso in eccesso dal cibo o dagli accessori. 2. Pulire gli accessori dopo l'uso.
Le patatine fritte non vengono cotte in modo uniforme.	1. Viene utilizzato il tipo sbagliato di patata. 2. Le patate non sono state sciacquate adeguatamente durante la preparazione.	Usare solo patate fresche e sode. Tagliare le patate a bastoncini e asciugarle per eliminare l'amido in eccesso.

1. Posso preparare cibi diversi dai fritti con la mia friggitrice ad aria?

È possibile preparare una varietà di piatti, tra cui bistecche, braciole di maiale, hamburger e prodotti da forno.

2. La friggitrice ad aria è adatta per preparare o riscaldare zuppe e salse?

No, i liquidi non dovrebbero mai essere preparati nella friggitrice ad aria.

3. L'unità ha bisogno di tempo per riscaldarsi?

Il preriscaldamento è necessario quando si cucina da un "avvio a freddo". Aggiungere 3 minuti al tempo di cottura per compensare.

4. È possibile spegnere l'unità in qualsiasi momento?

Sì, basta premere il pulsante di accensione o aprire lo sportello.

5. È possibile controllare il cibo durante il processo di cottura?

Sì, si può premere il pulsante Avvio-arresto in qualsiasi momento per mettere in pausa il processo di cottura o semplicemente aprire lo sportello.

6. La friggitrice ad aria è lavabile in lavastoviglie?

Solo gli accessori sono lavabili in lavastoviglie. L'unità centrale che contiene la serpentina di riscaldamento e l'elettronica non deve mai essere immersa in liquidi di alcun tipo e per pulirla non bisogna usare nient'altro che un panno caldo e umido o una spugna non abrasiva con una piccola quantità di detergente delicato.

7. Cosa si deve fare se dopo aver provato le soluzioni suggerite nella tabella di risoluzione dei problemi, ancora non funziona?

Non tentare mai una riparazione a casa, poiché invaliderebbe la garanzia e potrebbe causare lesioni.
Contattare il servizio assistenza clienti all'indirizzo E-mail.

INTRODUCTION

1. Cette friteuse à air sert à cuire des aliments tels que de la viande, du poisson, des accompagnements et des légumes.

2. Cet appareil est uniquement destiné à une utilisation domestique normale. Il n'est pas destiné à une utilisation dans des environnements commerciaux ou de vente.

3. La friteuse à air ne peut pas être utilisée à l'extérieur ou dans des climats tropicaux.

4. Cette friteuse à air respecte toutes les normes applicables relatives à la conformité CE. En cas de modifications de la friteuse à air non approuvées par le fabricant, le respect de ces normes n'est plus garanti. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages ou de défaillances résultant de tels cas.

5. Veuillez respecter les réglementations et les lois dans le pays d'utilisation.

6. Avant d'utiliser votre friteuse à air, veuillez lire attentivement ce manuel. Une utilisation incorrecte peut entraîner des dommages ou des blessures graves.

SPÉCIFICATIONS

Modèle	BGMP-9168
Tension	220V-240V 50Hz/60Hz
Puissance nominale	1800W
Plage de température	65-200°C
Écran	LED
Matériau du boîtier	PP
Capacité du four	12L

PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

IMPORTANT

Avant D'utiliser Votre Friteuse À Air Pour La Première Fois, Lisez Les Instructions Suivantes Et Prêtez Attention Aux Avertissements, Même Si Vous Êtes Habitué À Manipuler Des Appareils Électroniques. Rangez Ces Instructions D'utilisation En Lieu Sûr Pour Consultation Ultérieure. Si Vous Décidez De Vendre La Friteuse À Air, Ou De La Donner, Joignez Toujours Ces Instructions. Elles Font Partie Intégrante Du Produit.

AVERTISSEMENT

- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau et ne mettez aucun liquide de quelque sorte que ce soit dans l'appareil, en particulier les éléments contenant des composants électriques.
- Si la fiche ne s'insère pas complètement dans la prise, retournez la fiche et réessayez. Si cela ne fonctionne toujours pas, veuillez contacter le service client. N'essayez pas de modifier la fiche de quelque manière que ce soit.
- Veuillez vous assurer que l'appareil est branché sur une prise murale. Assurez-vous toujours que la fiche est insérée correctement dans la prise murale.
- Pour empêcher les aliments d'entrer en contact avec l'écran supérieur intérieur et l'élément chauffant, ne remplissez pas trop l'appareil lors de la cuisson.
- Ne couvrez pas les évents d'entrée ou d'évacuation d'air pendant que la friteuse à air fonctionne. Procéder de la sorte endommagera l'appareil ou entraînera sa surchauffe.
- Ne versez jamais de l'huile dans la friteuse à air ou dans ses accessoires. Cela pourrait entraîner un incendie et des blessures physiques.
- Pendant la cuisson, la température interne de l'appareil est très élevée. Pour éviter les blessures physiques, ne mettez jamais vos mains à l'intérieur de l'appareil sauf s'il a complètement refroidi.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances sauf si elles sont surveillées par une personne responsable ou ont reçu des instructions appropriées sur l'utilisation de l'appareil. Cet appareil n'est également pas destiné à être utilisé par des enfants.
- Ne placez rien sur l'appareil. Ne placez pas l'appareil sur la surface d'une plaque de cuisson.
- N'utilisez pas cet appareil si la fiche, le cordon d'alimentation ou l'appareil lui-même est endommagé de quelque manière que ce soit.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, vous devez le faire remplacer par le fabricant.

(1) Maintenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants lorsqu'il est en fonctionnement ou en mode refroidissement.
(2) Maintenez le cordon d'alimentation à l'écart des surfaces chaudes. Ne branchez pas le cordon d'alimentation et ne manipulez pas les commandes de l'appareil avec les mains mouillées.

(3) Ne raccordez jamais cet appareil à un interrupteur à minuterie externe ou à un système d'alimentation distinct commandé à distance (tel qu'un variateur). N'utilisez jamais cet appareil avec une rallonge de quelque sorte que ce soit.

- N'utilisez jamais la porte du four friteuse à air pour poser des aliments chauds ou des accessoires, car ils sont susceptibles de l'endommager.
- Pendant le fonctionnement, l'air s'échappe par l'évent d'évacuation. Maintenez vos mains et votre visage à une distance de sécurité de l'évent d'évacuation. Évitez la sortie d'évacuation même lorsque vous insérez ou retirez des aliments et/ou des accessoires. Ne couvrez jamais les évents pour quelque raison que ce soit.
- Les surfaces extérieures de l'appareil peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Tous les accessoires (tels que le panier rotatif en maille) seront chauds. Portez des gants isolants ou utilisez l'« ustensile de préhension » lorsque vous manipulez des composants chauds.
- Si l'appareil émet une fumée noire, débranchez-le immédiatement et attendez que la fumée s'arrête. 21. Une fois le temps écoulé, la cuisson s'arrête mais le ventilateur continue de fonctionner pendant 20 secondes de plus en mode refroidissement.
- Utilisez toujours l'appareil sur une surface horizontale, plane, stable et non combustible.
- Cet appareil est uniquement destiné à une utilisation domestique normale. Il n'est pas destiné à une utilisation dans des environnements commerciaux ou de vente. N'utilisez pas la friteuse à air à d'autres fins que celles décrites dans ce manuel.
- Une fois la cuisson terminée, laissez toujours la friteuse à air refroidir pendant environ 30 minutes avant de la manipuler ou de la nettoyer. Débranchez toujours la friteuse à air après utilisation.
- Assurez-vous que les ingrédients préparés dans cet appareil ressortent cuits avec une couleur jaune dorée plutôt que foncée ou brune. Il n'est pas recommandé de consommer des aliments brûlés.

ATTENTION : RISQUE D'INCENDIE.
Ne placez jamais la friteuse à air à proximité d'éléments inflammables, tels que des rideaux, des draps, etc. N'utilisez pas cet appareil sur ou à proximité d'éléments combustibles tels que des nappes ou des rideaux.

PROTECTION CONTRE LES SURCHAUFFES

Si le système de contrôle de température interne connaît un dysfonctionnement, causant la surchauffe de l'appareil, la système de protection contre les surchauffes s'active et l'appareil s'éteint. Dans ce cas, débranchez le cordon d'alimentation. Laissez la friteuse à air refroidir complètement avant de la redémarrer ou de la ranger. Si ce problème persiste, contactez le centre de service client.

ARRÊT AUTOMATIQUE

L'appareil dispose d'un dispositif d'« arrêt » intégré qui éteint automatiquement l'appareil lorsque la durée atteint zéro. Vous pouvez terminer manuellement le processus de cuisson en appuyant sur le bouton d'alimentation pendant que l'appareil

fonctionne. Veuillez noter que le ventilateur continue de fonctionner pendant 20 secondes de plus en mode refroidissement.

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

Si le circuit électrique est surchargé avec d'autres appareils, votre friteuse à air ne fonctionnera peut-être pas correctement. La friteuse à air doit être branchée sur un circuit électrique dédié.

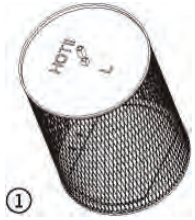
CHAMPS ÉLECTROMAGNÉTIQUES (CEM)

Cet appareil respecte toutes les normes relatives aux champs électromagnétiques (CEM). S'il est manipulé correctement et conformément aux instructions de ce manuel d'utilisation, l'appareil peut être utilisé en toute sécurité selon les données scientifiques disponibles actuellement.

ÉLÉMENTS ET ACCESSOIRES DE LA FRITEUSE À AIR

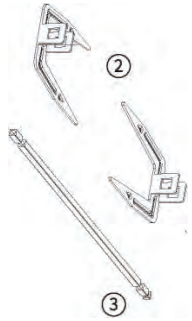
1. Panier rotatif

Le panier rotatif est idéal pour les frites et les noix grillées, car il permet de cuire les aliments uniformément sans devoir les retourner manuellement. Utilisez l'« ustensile de préhension » de la rôtissoire pour retirer le panier rotatif en toute sécurité.



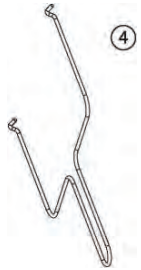
2 et 3. Fourchette à poulet de la rôtissoire et broche de la rôtissoire

Utilisez la fourchette et la broche de la rôtissoire pour les rôtis et les poulets entiers. Enfoncez la broche dans le sens de la longueur au centre de la viande. Faites coulisser les fourchettes sur la broche depuis l'une des extrémités dans la viande, puis verrouillez-les en place avec les vis de blocage. Des entailles sur la broche permettent de visser les vis de blocage. Vous pouvez régler les vis plus près du milieu de la broche si nécessaire, mais jamais à l'extérieur à l'extérieur des extrémités de la broche. REMARQUE : Assurez-vous que le rôti ou le poulet n'est pas trop gros pour tourner librement dans la friteuse à air. La taille maximale d'un rôti est d'environ 2 à 2,5 kg.



4. « Ustensile de préhension » de la rôtissoire

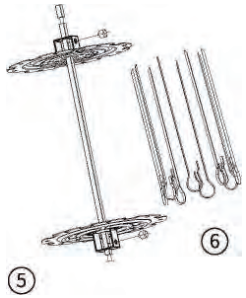
Utilisez l'« ustensile de préhension » de la rôtissoire pour sortir les rôtis et les poulets cuits qui ont été préparés à l'aide de la broche de la rôtissoire et/ou des fourchettes à poulet, ou tout ce que vous ne pouvez pas sortir à la main avec un gant isolant. Placez les extrémités de l'« ustensile de préhension » sous la broche de la rôtissoire, soulevez le côté gauche, puis le côté droit, retirez lentement la broche de l'emplacement de la rôtissoire et sortez vos aliments du four.

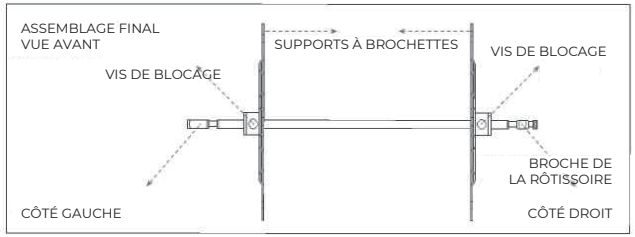


5 et 6. Supports à brochettes et brochettes

Les brochettes sont idéales pour réaliser des kébabs de tous types.

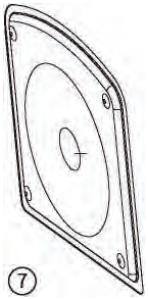
Pour l'assembler, fixez les supports à brochettes sur la broche de la rôtissoire à l'aide des vis de blocage sur les supports. Des entailles sur la broche permettent de visser les vis de blocage. Vous pouvez régler les vis plus près du milieu de la broche si nécessaire, mais jamais à l'extérieur à l'extérieur des extrémités de la broche. Insérez les brochettes dans chaque ouverture du support à brochettes, en vous assurant que la brochette est parallèle à la broche de la rôtissoire.





7. Plateau d'égouttage d'huile

Le plateau d'égouttage d'huile capture l'huile ou les miettes qui tombent des aliments en cours de cuisson. Une fois complètement refroidi, le plateau d'égouttage peut être retiré de la friteuse à air et nettoyé. Tant que le plateau d'égouttage est à l'intérieur de l'appareil pendant la cuisson, il est beaucoup plus simple de maintenir l'intérieur de votre friteuse à air propre.



8. Grilles de cuisson/déshydratation

Ces grilles servent de plateaux de cuisson principaux, mais peuvent également être utilisées pour la déshydratation (voir les instructions de déshydratation ci-dessous). Ces grilles vous permettent de cuire plusieurs plateaux d'aliments à la fois et assurent une bonne circulation de l'air. Veuillez vous assurer que votre friteuse à air a été livrée avec les composants nécessaires. Les accessoires portant l'indication « vendu séparément » doivent être achetés séparément auprès du fabricant. Veuillez contacter le service client si vous avez des questions sur l'achat d'accessoires.

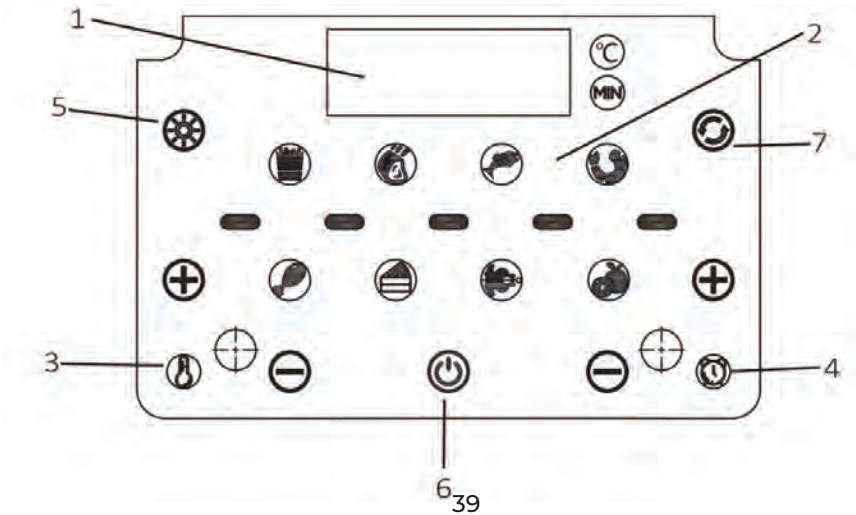
IMPORTANT

Vérifiez attentivement tous les éléments et accessoires inclus avant utilisation. Si des éléments sont manquants ou endommagés, n'utilisez pas le produit, mais contactez immédiatement le service client.

AVERTISSEMENT

Les fourchettes, les brochettes et les autres éléments en métal de cet appareil sont pointus et deviennent extrêmement chauds en cours d'utilisation. Une grande prudence s'impose pour éviter les blessures personnelles. Portez des gants isolants ou des gants de cuisine.

PANNEAU DE COMMANDE



1. Écran numérique LED

L'écran numérique affiche les réglages de durée et de température. Pendant la cuisson, l'écran alterne entre la température réglée et la durée restante. Dans le cas contraire, il affiche vos options de minuterie ou de température pendant que vous les réglez.

2. Préréglages de cuisson

Sélectionner l'un de ces préréglages entraîne le réglage automatique de la durée et de la température à une valeur par défaut pour cet aliment particulier. Vous pouvez modifier ces préréglages avec les réglages de durée et de température (2 et 3). Il est important de noter que le préréglage de déshydratation fonctionne différemment en mode déshydratation, la plage de température est limitée entre 30°C et 80°C.

3. Contrôle de la température

Ces boutons vous permettent d'augmenter ou de diminuer la température de cuisson par paliers de 5°C, de 65°C à 200°C. Vous pouvez ajuster le réglage de la température pendant que l'appareil cuit activement. En mode déshydratation, la plage de température est limitée entre 30°C et 80°C.

4. Commande de la minuterie

Ces boutons vous permettent d'augmenter ou de diminuer la durée de cuisson par paliers d'une minute, jusqu'à 60 minutes. Vous pouvez ajuster le réglage de la minuterie pendant que l'appareil cuit activement. En mode déshydratation, la minuterie peut être réglée entre 2 et 24 heures, par paliers de 30 minutes .

5. Éclairage interne

Appuyez sur ce bouton pour allumer l'éclairage à l'intérieur de l'appareil. Lorsque l'appareil est en cours de fonctionnement, l'éclairage peut être utile.
Remarque: i la porte est ouverte, l'éclairage s'allume dans tous les cas. Veuillez également noter qu'ouvrir la porte interrompt le processus de cuisson.

6. Bouton d'alimentation/Marche-Arrêt

Une fois l'appareil branché, le bouton d'alimentation s'éclaire. Appuyez sur le bouton d'alimentation du panneau pour lancer la cuisson et modifier vos réglages. Appuyez une deuxième fois sur le bouton d'alimentation (sans modifier les réglages) pour lancer le processus de cuisson à la température par défaut de 185°C et la durée par défaut de 15 minutes. Appuyez sur le bouton d'alimentation à tout moment pendant le processus de cuisson pour éteindre l'écran et mettez l'appareil en mode refroidissement pendant 20 secondes.

7. Fonction rôtissoire

Appuyez sur ce bouton pour lancer la rotation de la rôtissoire.
Appuyez à nouveau dessus pour arrêter à nouveau la rôtissoire.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Lisez tous les documents, les autocollants d'avertissement et les étiquettes.

2. Retirez tous les éléments d'emballage, les étiquettes et les autocollants.

3. Lavez tous les éléments et accessoires utilisés lors du processus de cuisson avec de l'eau chaude savonneuse.

REMARQUE: Seuls les accessoires peuvent passer au lave-vaisselle. Le four friteuse à air et la porte du four ne peuvent pas passer au lave-vaisselle.

4. Placez le four friteuse à air sur une surface stable et plane.

CONSEILS DE CUISSON

⚠ ***REMARQUE:*** Ces modes de cuisson préréglés sont programmés pour cuire le type d'aliments qu'ils indiquent. Cependant, vous devrez peut-être augmenter ou diminuer la durée ou la température en fonction de la qualité et de la quantité de vos aliments.

- Retournez vos aliments à mi-cuisson pour des résultats plus constants. Vous pouvez régler la minuterie sur la moitié de la durée prévue afin de savoir exactement quand retourner les aliments, ou simplement ouvrir la porte de la friteuse à mi-cuisson et retourner les aliments avant de reprendre le processus de cuisson.
- Ajoutez 3 minutes à la durée de cuisson si l'appareil est froid, pour pouvoir atteindre la température cible avant que les aliments commencent à cuire.
- Veuillez noter que les aliments de plus petite taille nécessitent généralement une durée de cuisson légèrement inférieure par rapport à ceux de grande taille. De grandes quantités d'aliments nécessitent une durée de cuisson légèrement plus longue par rapport à des quantités plus réduites.
- Il est conseillé de vaporiser un peu d'huile sur vos aliments pour un résultat final encore plus croustillant. Ajoutez l'huile juste avant le début du processus de cuisson.
- Vous pouvez vous servir du four friteuse à air comme de votre friteuse à air, vos recettes préférées à la friteuse à air devraient être aussi réussies dans cet appareil.
- Utilisez une pâte toute prête pour préparer rapidement et facilement des aliments fourrés. La pâte toute prête nécessite également une durée de cuisson plus courte que la pâte faite maison.
- Utilisez un moule ou un plat pour friteuse à air lorsque vous faites cuire un gâteau ou une quiche. Ils sont également recommandés pour les aliments fragiles ou fourrés.
- Vous pouvez utiliser ce four friteuse à air pour réchauffer des aliments. Nous conseillons de régler la température à 150 ℃ et de vérifier les aliments jusqu'à ce qu'ils soient réchauffés à votre goût.
- Pendant le processus de cuisson, tous les éléments et accessoires deviennent très chauds. Lorsque vous sortez des aliments cuits, utilisez des gants isolants ou l'« ustensile de préhension » de la rôtissoire (vendu séparément) pour éviter les brûlures. Ne mettez pas des éléments chauds directement sur un plan de travail, uniquement sur une plaque de cuisson ou un dessous de plat.

Veuillez noter que les modes de cuisson préréglés sont programmés pour cuire le type d'aliments qu'ils indiquent. Cependant, vous devrez peut-être augmenter ou diminuer la durée ou la température en fonction de la qualité et de la quantité des aliments.

NETTOYAGE

- Nettoyez votre friteuse à air après chaque utilisation. Tous les éléments internes et les accessoires (certains vendus séparément) sont composés d'acier inoxydable ou de métal revêtu de téflon et peuvent tous passer au lave-vaisselle, mais n'utilisez jamais de produits de nettoyage abrasifs ou d'ustensiles sur ces surfaces. Si trop d'aliments sont collées sur des accessoires, faites-les tremper toute la nuit pour faciliter le nettoyage avec du savon normal et de l'eau.
- Retirez le cordon d'alimentation de la prise murale et assurez-vous que l'appareil a complètement refroidi avant de procéder au nettoyage.
- Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide chaud et un détergent doux. Ne trempez pas ou ne plongez pas l'appareil dans l'eau et ne le lavez pas au lave-vaisselle.
- Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude, un détergent doux et une éponge non abrasive.
- Si nécessaire, retirez les résidus alimentaires indésirables de l'écran supérieur (sous la bobine chauffante et le ventilateur) avec une brosse de nettoyage.
- Assurez-vous que l'appareil a complètement séché avant de le brancher et de le réutiliser.

RANGEMENT

- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement.
- Assurez-vous que tous les composants sont propres et secs.
- Placez l'appareil dans un lieu propre et sec lorsqu'il n'est pas utilisé. Couvrez-le pour empêcher l'accumulation de poussière.

INFORMATIONS SUR L'ENVIRONNEMENT ET LA MISE AU REBUT

Lorsque ce symbole apparaît sur un produit, cela indique que le produit ne doit pas être traité comme un déchet normal. Tous les appareils électriques et électroniques doivent être mis au rebut séparément des déchets ménagers dans des points de collecte désignés. La mise au rebut des déchets électroniques de cette manière empêchera les atteintes à l'environnement et les risques pour la santé humaine.

Pour de plus amples informations sur la mise au rebut des déchets électroniques conformément aux lois locales, contactez vos autorités locales, votre centre de traitement des déchets électroniques ou l'entreprise auprès de laquelle vous avez acheté l'appareil.

Jetez les emballages de manière respectueuse de l'environnement. Le carton peut

être recyclé avec les déchets municipaux et dans les centres de recyclage locaux. Les films et les plastiques utilisés pour l'emballage de l'appareil peuvent également être recyclés.

DÉPANNAGE ET QUESTIONS COURANTES

Problème	Cause possible	Solution
La friteuse à air ne fonctionne pas.	1. L'appareil n'est pas branché. 2. L'appareil est allumé, mais vous n'avez pas encore lancé le processus de cuisson.	1. Branchez le cordon d'alimentation sur une prise murale. 2. Avec le panier en place, réglez la température et la durée ou choisissez un préréglage. Vérifiez que la porte est fermée, puis appuyez sur le bouton Marche-Arrêt.
Mes aliments ne sont pas cuits.	Les plateaux ou d'autres accessoires sont trop chargés. Le réglage de la température est trop bas.	Utilisez de plus petites quantités pour une friture plus homogène. Augmentez la température et continuez la cuisson.
Mes aliments ne cuisent pas uniformément.	Les aliments n'ont pas été retournés à mi-cuisson.	Retournez ou remuez vos aliments à mi-cuisson.
De la fumée blanche s'échappe de la friteuse à air.	De l'huile sur les aliments est en train de brûler. Les accessoires contiennent un excès de résidus de graisse issus d'une cuisson précédente.	1. Utilisez du papier absorbant pour collecter l'excès de graisse sur les aliments ou les accessoires. 2. Nettoyez les accessoires après utilisation.
Les frites ne sont pas cuites uniformément.	1. Le mauvais type de pomme de terre est utilisé. 2. Les pommes de terre n'ont pas été rincées correctement pendant la préparation.	Utilisez uniquement des pomme de terre fraîches et fermes. Coupez les pommes de terre en bâtonnets et séchez-les en les tapotant pour éliminer l'excès d'amidon.

1. Puis-je préparer d'autres aliments que des plats frits avec ma friteuse à air ?

Vous pouvez préparer un grand nombre de plats, dont des steaks, des côtelettes de porc, des hamburgers et des produits de boulangerie.

2. La friteuse à air permet-elle de faire ou de réchauffer des soupes et des sauces ?

Non, les liquides ne doivent jamais être préparés dans la friteuse à air.

3. L'appareil a-t-il besoin de temps pour chauffer ?

Un préchauffage est nécessaire lorsque vous cuisez à partir d'un « démarrage à froid ». Ajoutez 3 minutes à la durée de cuisson pour compenser.

4. Est-il possible d'éteindre l'appareil à tout moment ?

Oui, il vous suffit s'appuyer sur le bouton d'alimentation ou d'ouvrir la porte.

5. Puis-je vérifier les aliments pendant le processus de cuisson ?

Oui, vous pouvez appuyer sur le bouton Marche-Arrêt à tout moment pour interrompre le processus de cuisson ou simplement ouvrir la porte.

6. La friteuse à air peut-elle passer au lave-vaisselle ?

Seuls les accessoires peuvent passer au lave-vaisselle. L'appareil lui-même contenant la bobine chauffante et l'électronique ne doit jamais être plongé dans un liquide de quelque sorte que ce soit, ni nettoyé avec autre chose qu'un chiffon humide chaud ou une éponge non abrasive avec un peu de détergent doux.

7. Que dois-je faire si j'ai essayé les solutions suggérées dans le tableau de dépannage mais aucune ne fonctionne ?

N'essayez jamais de le réparer vous-même, car cela annulera votre garantie et pourrait causer des blessures.
Contactez le service client E-mail.

EINFÜHRUNG

1. Dieser Heißluft-Ofen wird für die Zubereitung von Speisen wie Fleisch, Fisch, Beilagen oder Gemüse verwendet.

2. Das Gerät ist nur für den Gebrauch in normalen Privathaushalten bestimmt. Es ist nicht für kommerzielle Verwendung oder den Einzelhandel bestimmt.

3. Der Heißluft-Ofen darf nicht im Außenbereich oder in tropischem Klima verwendet werden.

4. Dieser Heißluft-Ofen erfüllt alle für CE-Konformität relevanten Normen. Sollte der Heißluft-Ofen ohne Zustimmung des Herstellers in irgendeiner Weise modifiziert werden, ist die Konformität mit diesen Normen nicht mehr gewährleistet. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden oder Fehler, die in solchen Fällen entstehen.

5. Bitte beachten Sie die Vorschriften und Gesetze im Verwendungsland.

6. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch, bevor Sie Ihren Heißluft-Ofen verwenden. Unsachgemäßer Betrieb kann zu ernsthaften Schäden und Verletzungen führen.

TECHNISCHE DATEN

Modell	BGMP-9168
Spannung	220V-240V 50Hz/60Hz
Nennleistung	1800W
Temperaturbereich	65-200°C
Anzeige	LED
Material der Haupteinheit	PP
Garraum-Fassungsvermögen	12L

WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

WICHTIG

Lesen Sie Die Folgenden Anweisungen Vor Der Ersten Benutzung Ihres Heissluft-ofens Durch Und Beachten Sie Die Warnungen, Selbst Wenn Sie Mit Dem Umgang Mit Elektronischen Geräten Vertraut Sind. Bewahren Sie Diese Bedienungsanleitung Zum Späteren Nachschlagen An Einem Sicheren Ort Auf. Geben Sie Immer Diese Bedienungsanleitung Mit, Wenn Sie Den Heissluft-ofen Verkaufen Oder Weitergeben. Sie Ist Ein Teil Des Produkts.

WARNUNG

- Tauchen Sie das Gerät niemals unter Wasser und geben Sie keine Flüssigkeiten hinein. Dies gilt insbesondere für Teile mit elektrischen Komponenten.
- Drehen Sie den Stecker um, wenn er nicht vollständig in die Steckdose passt, und versuchen Sie es erneut. Kontaktieren Sie den Kundendienst, wenn es immer noch nicht funktioniert. Versuchen Sie nicht, irgendwelche Änderungen am Stecker vorzunehmen.
- Überprüfen Sie, dass das Gerät mit einer Wandsteckdose verbunden ist. Stellen Sie stets sicher, dass der Stecker richtig in der Wandsteckdose steckt.
- Überfüllen Sie das Gerät beim Garen nicht, um Kontakt zwischen Lebensmitteln und dem inneren oberen Sichtfenster oder Heizelement zu vermeiden.
- Bedecken Sie nicht den Luftein- und -auslass während des Betriebs des Heißluft-Ofens. Dies kann das Gerät beschädigen oder zu Überhitzung führen.
- Geben Sie niemals Öl in den Heißluft-Ofen oder sein Zubehör. Dies könnte zu Feuer und Verletzungen führen.
- Während des Garens erreicht das Innere des Geräts sehr hohe Temperaturen. Fassen Sie niemals mit den Händen in das Gerät, wenn es noch nicht vollständig abgekühlt ist, um Verletzungen zu vermeiden.
- Dieses Gerät ist nicht dafür ausgelegt, von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen, geistigen Fähigkeiten, mangelnder Erfahrung oder Kenntnis benutzt zu werden, es sei denn, dass sie von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt werden oder ausführliche Anweisungen zur Bedienung des Geräts erhalten haben. Das Gerät ist außerdem nicht für den Gebrauch durch Kinder bestimmt.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät. Stellen Sie das Gerät nicht auf Herdplatten.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn der Netzstecker, das Netzkabel oder das Gerät selbst in irgendeiner Weise beschädigt sind.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller ausgetauscht werden.
  (1) Bewahren Sie das Gerät und sein Netzkabel während Betrieb und Abkühlphase außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
  (2) Halten Sie das Netzkabel von heißen Oberflächen fern. Berühren Sie niemals das Netzkabel oder die Bedienelemente mit nassen Händen.

⚠ (3) Verbinden Sie das Gerät niemals mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer separat bedienbaren Stromversorgung (wie einem Dimm-Schalter). Verwenden Sie das Gerät niemals mit einem Verlängerungskabel.

- Verwenden Sie die Klappe des Heißluft-Ofens niemals als Ablage für heiße Speisen oder Zubehörteile, da dies wahrscheinlich zu Beschädigungen führt.
- ⚠ Während des Betriebs tritt Luft aus dem Luftauslass aus. Halten Sie mit Händen und Gesicht einen sicheren Abstand zum Luftauslass. Vermeiden Sie den Luftauslass auch beim Hinzugeben und Entnehmen von Speisen und/oder Zubehör. Bedecken Sie niemals aus irgendwelchen Gründen die Lüftungen.
- Die Oberflächen des Geräts können während des Gebrauchs heiß werden. Jegliches Zubehör (wie der Draht-Drehkorb) wird heiß. Tragen Sie beim Umgang mit heißen Teilen Ofenhandschuhe oder verwenden Sie den „Greifer".
- Sollte schwarzer Qualm aus dem Gerät austreten, trennen Sie es sofort von der Stromversorgung und warten Sie, bis kein Qualm mehr austritt. 21. Nach Ablauf der Zeit wird das Garen angehalten, aber das Gebläse läuft während der Abkühlphase für 20 Sekunden nach.
- Betreiben Sie das Gerät stets auf einer waagerechten, ebenen, stabilen und nicht entflammbaren Oberfläche.
- Das Gerät ist nur für den Gebrauch in normalen Privathaushalten bestimmt. Es ist nicht für kommerzielle Verwendung oder den Einzelhandel bestimmt. Verwenden Sie den Heißluft-Ofen nicht für andere Zwecke als in dieser Anleitung beschrieben.
- Lassen Sie den Heißluft-Ofen nach dem Betrieb für ungefähr 30 Minuten abkühlen, bevor Sie ihn bedienen oder reinigen. Trennen Sie den Heißluft-Ofen stets nach Gebrauch vom Stromnetz.
- Stellen Sie sicher, dass die im Gerät zubereiteten Speisen eine goldgelbe Farbe aufweisen und nicht dunkel oder braun werden. Der Verzehr von verbrannten Speisen wird nicht empfohlen.

⚠ **ATENCIÓN: PELIGRO DE INCENDIO.**
Nunca utilice la freidora de aire cerca de materiales inflamables como cortinas, cobertores, etc. No haga funcionar el aparato sobre o cerca de materiales combustibles como manteles o cortinas.

ÜBERHITZUNGSSCHUTZ

Bei Versagen des integrierten Temperaturregulierungssystems und daraus resultierender Überhitzung wird das Überhitzungsschutzsystem aktiviert und das Gerät schaltet sich aus. Ziehen Sie in diesem Fall den Netzstecker. Lassen Sie den Heißluft-Ofen vollständig abkühlen, bevor Sie ihn wieder verwenden oder aufbewahren. Wenn das Problem weiterhin besteht, kontaktieren Sie das Kundendienst-Zentrum.

AUTOMATISCHE ABSCHALTUNG

Das Gerät verfügt über eine integrierte „Abschalt"-Vorrichtung, die nach Ablauf der Zeit das Gerät automatisch abschaltet. Sie können den Garvorgang manuell beenden,

indem Sie während des Betriebs die Power-Taste drücken. Beachten Sie, dass das Gebläse für weitere 20 Sekunden während der Abkühlphase läuft.

STROMVERSORGUNG

Wenn der elektrische Schaltkreis durch andere Geräte überlastet ist, kann der Heißluft-Ofen nicht korrekt funktionieren. Der Heißluft-Ofen sollte über einen eigenen elektrischen Schaltkreis betrieben werden.

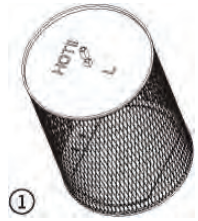
ELEKTROMAGNETISCHE FELDER (EMF)

Dieses Gerät erfüllt alle Normen in Bezug auf elektromagnetische Felder (EMF). Bei ordnungsgemäßer Verwendung entsprechend den Anweisungen dieser Bedienungsanleitung ist der Betrieb des Geräts nach heutigem Stand der wissenschaftlichen Daten sicher.

BESTANDTEILE & ZUBEHÖR DES HEIßLUFT-OFENS

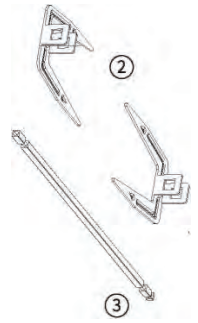
1. Drehkorb

Der Drehkorb ist ideal für Pommes und geröstete Nüsse, da er erlaubt, die Speisen gleichmäßig zu garen, ohne manuell rühren oder wenden zu müssen. Verwenden Sie den „Greifer" zum Entnehmen des Drehkorbs.



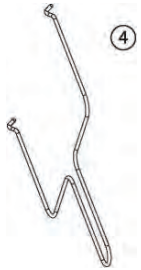
2 & 3. Geflügelgabel & Drehspieß

Verwenden Sie Grillgabel und Drehspieß für Braten und ganze Hähnchen. Schieben Sie den Spieß längs durch die Mitte des Fleisches. Stecken Sie die Gabeln an den Enden des Spießes in das Fleisch hinein und befestigen Sie sie mit den Feststellschrauben. Der Spieß verfügt über Einbuchtungen, in die die Feststellschrauben eingedreht werden können. Sie können bei Bedarf die Schrauben näher an der Mitte des Spießes befestigen, aber niemals außen an den Enden des Spießes. HINWEIS: Stellen Sie sicher, dass der Braten oder das Geflügel nicht zu groß ist, um im Heißluft-Ofen zu drehen. Der Braten kann ungefähr 4,5 bis 5 Pfund groß sein.



4. „Greifer“

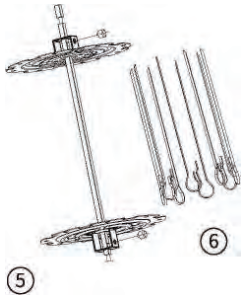
Verwenden Sie den „Greifer“ zum Entnehmen von gegartem Fleisch und Geflügel, das mit dem Drehspieß und/oder den Geflügelgabeln zubereitet wurde, oder anderen Lebensmitteln, die nicht von Hand mithilfe eines Ofenhandschuhs entnommen werden können. Positionieren Sie die Enden des „Greifers“ unter dem Drehspieß. Heben Sie die linke Seite und dann die rechte Seite an und entnehmen Sie langsam den Spieß aus den Drehspieß-Halterungen und ziehen Sie das Gargut aus dem Garraum.

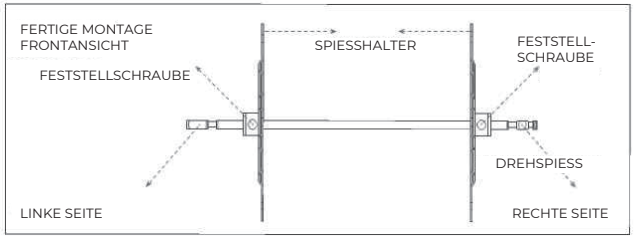


5 & 6. Spieße & Spießhalter

Die Spieße sind ideal für Kebab jeglicher Art.

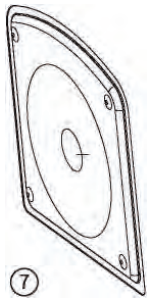
Bringen Sie zum Aufbau die Spießhalter auf dem Drehspieß mithilfe der Feststellschrauben an den Haltern an. Der Spieß verfügt über Einbuchtungen, in die die Feststellschrauben eingedreht werden können. Sie können bei Bedarf die Schrauben näher an der Mitte des Spießes befestigen, aber niemals außen an den Enden des Spießes. Setzen Sie die Spieße in die Öffnungen der Spießhalter ein. Achten Sie darauf, dass die Spieße parallel zum Drehspieß sind.





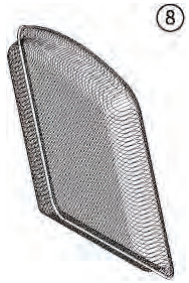
7. Öl-Tropfschale

Die Öl-Tropfschale fängt Öl oder Essenreste auf, die vom Gargut herunterfallen. Die Tropfschale kann nach dem vollständigen Abkühlen aus dem Heißluft-Ofen entnommen und gereinigt werden. Wenn die Tropfschale während des Garens eingesetzt ist, ist es leichter, den Innenraum des Heißluft-Ofens sauber zu halten.



8. Gar- / Dörr-Gestelle

Diese Gestelle werden hauptsächlich zum Garen verwendet, können aber auch zum Dörren verwendet werden. (Siehe Dörranleitung unten.) Die Gestelle ermöglichen das gleichzeitige Garen von mehreren Blechen mit Lebensmitteln und unterstützen die Luftzirkulation. Überprüfen Sie, dass Ihr Heißluft-Ofen mit den notwendigen Teilen geliefert wurde. Zubehör, das als „separat erhältlich“ markiert ist, muss separat beim Hersteller erworben werden. Wenden Sie sich an den Kundenservice, wenn Sie Fragen zum Kauf von Zubehör haben.



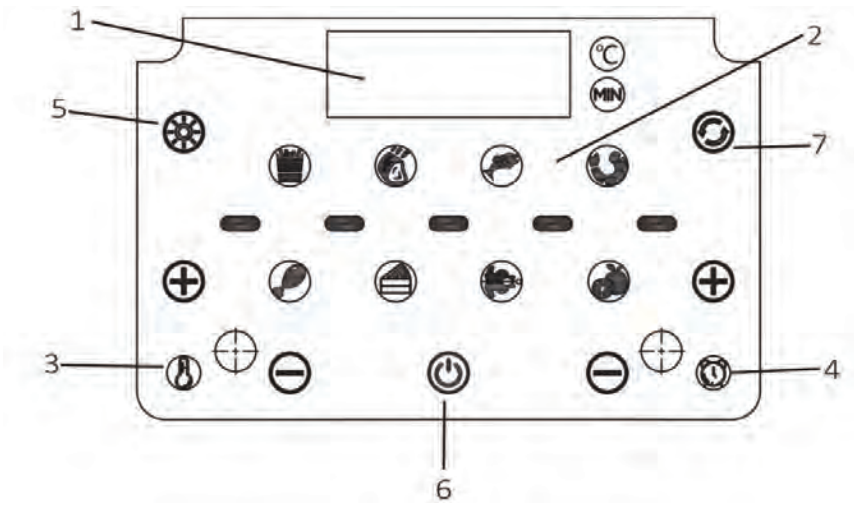
WICHTIG

Überprüfen Sie vor dem Gebrauch alle mitgelieferten Teile und Zubehör sorgfältig. Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn Teile fehlen oder beschädigt sind, und kontaktieren Sie unverzüglich den Kundendienst.

WARNUNG

Gabeln, Spieße und andere Metallteile in diesem Gerät sind scharf und werden bei Verwendung sehr heiß. Gehen Sie mit großer Vorsicht vor, um Verletzungen zu vermeiden. Tragen Sie Ofenhandschuhe oder verwenden Sie Topflappen.

BEDIENFELD



1. Digitales LED-Display

Das digitale Display zeigt sowohl die Zeit- als auch die Temperatureinstellungen an. Während des Garvorgangs wechselt die Displayanzeige zwischen der eingestellten Temperatur und der verbleibenden Zeit. Ansonsten zeigt sie während der Einstellung die Timer- und Temperatur-Optionen an.

2. Voreinstellungen zum Garen

Durch diese Einstellungen werden Zeit und Temperatur automatisch auf einen Standard für das gewählte Gargut gesetzt. Sie können die Voreinstellungen mit eigenen Zeit- und Temperatur-Einstellungen überschreiben (2&3). Beachten Sie unbedingt, dass die Voreinstellungen zum Dörren im Dörrmodus unterschiedlich funktionieren; die Temperatur ist auf einen Bereich zwischen 30°C und 80°C begrenzt.

3. Temperaturregelung

Mit diesen Tasten können Sie die Gartemperatur in Schritten von 5°C von 65°C bis 200°C erhöhen oder reduzieren. Die Temperatureinstellungen können während des laufenden Garvorgangs geändert werden. Im Dörrmodus ist die Temperatur auf einen Bereich zwischen 30°C und 80°C begrenzt.

4. Timer-Einstellung

Mit diesen Tasten können Sie die Garzeit in Schritten von einer Minute auf bis zu 60 Minuten erhöhen oder reduzieren. Die Timer-Einstellungen können während des laufenden Garvorgangs geändert werden. Im Dörrmodus kann der Timer in Schritten von 30 Minuten zwischen 2 und 24 Stunden eingestellt werden.

5. Innenlicht

Drücken Sie diese Taste, um das Licht im Inneren des Geräts einzuschalten. Dies kann hilfreich sein, während das Gerät läuft.
Hinweis: Das Licht geht in jedem Fall an, wenn die Klappe geöffnet wird. Beachten Sie, dass der Garvorgang durch das Öffnen der Klappe angehalten wird.

6. Power-/Start-Stop-Taste

Die Power-Taste leuchtet auf, wenn das Gerät mit einer Steckdose verbunden wird. Durch Drücken der Power-Taste wird das gesamte Bedienfeld aktiviert, sodass Sie den Garvorgang starten und die Einstellungen ändern können. Wenn Sie die Power-Taste ein zweites Mal drücken (ohne Einstellungen vorzunehmen), startet der Garvorgang mit einer Standard-Temperatur von 185℃ und einer Standard-Zeit von 15 Minuten. Durch Drücken der Power-Taste während des Garvorgangs wird das Display ausgeschaltet und das Gerät wechselt für 20 Sekunden in die Abkühlphase.

7. Dreh-Funktion

Das Rotieren wird durch Drücken dieser Taste angeschaltet.
Drücken Sie die Taste erneut, um das Rotieren abzuschalten.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

1. Lesen Sie das gesamte Material sowie alle Warnaufkleber und Etiketten durch.

2. Entfernen Sie jegliche Verpackung, Etiketten und Aufkleber.

3. Waschen Sie alle Teile und Zubehör, die beim Garvorgang verwendet werden, mit warmem Seifenwasser ab.
HINWEIS: Nur das Zubehör ist geschirrspülmaschinenfest. Der Garraum des Heißluft-Ofens sowie die Klappe sind nicht geschirrspülmaschinenfest.

4. Stellen Sie den Heißluft-Ofen auf einer stabilen, flachen Oberfläche auf.

KOCHTIPPS

⚠ ***HINWEIS:*** Die voreingestellten Garmodi sind so programmiert, dass die angezeigten Lebensmittelarten gegart werden. Es kann jedoch notwendig sein, die Zeit oder Temperatur je nach Menge und Qualität des Garguts zu erhöhen oder zu reduzieren.

- Wenden Sie das Gargut nach der Hälfte der Garzeit für ein gleichmäßigeres Ergebnis. Sie können den Timer auf die Hälfte der vorgesehenen Zeit einstellen, sodass Sie genau wissen, wann das Gargut gewendet werden soll, oder Sie öffnen die einfach die Klappe des Heißluft-Ofens nach der Hälfte der Garzeit, um das Gargut zu wenden und dann den Garvorgang fortzusetzen.
- Erhöhen Sie die Garzeit um 3 Minuten, wenn das Gerät kalt gestartet wird, sodass die Zieltemperatur erreicht wird, bevor die Lebensmittel gegart werden.
- Beachten Sie, dass kleiner geschnittene Lebensmittel in der Regel eine kürzere Garzeit als größere Lebensmittel benötigen. Große Mengen an Lebensmitteln erfordern eine etwas längere Garzeit gegenüber kleineren Mengen.
- Für ein noch knusprigeres Endergebnis empfehlen wir, das Gargut mit etwas Öl zu besprühen. Geben Sie das Öl direkt vor dem Garen hinzu.
- Sie können mit Ihrem Heißluft-Ofen genauso wie mit einer Heißluft-Fritteuse umgehen. Ihre Lieblingsrezepte für die Heißluft-Fritteuse sollten in diesem Gerät genauso gut funktionieren.
- Verwenden Sie küchenfertige Füllungen, um gefüllte Speisen schnell und einfach vorzubereiten. Küchenfertige Füllungen benötigen außerdem eine kürzere Garzeit als hausgemachte.
- Verwenden Sie eine Backform oder ein Backblech für Heißluft, wenn Sie Kuchen oder Quiche backen. Wir empfehlen dies auch bei instabilen Lebensmitteln und Speisen mit Füllung.
- Sie können diesen Heißluft-Ofen zum Aufwärmen von Speisen verwenden. Hierzu empfehlen wir eine Temperatur-Einstellung von 150℃. Überprüfen Sie die Speisen, bis Sie zum gewünschten Grad erwärmt sind.
- Alle Teile und Zubehör werden während des Garvorgangs sehr heiß. Verwenden Sie zum Entnehmen der Speisen Ofenhandschuhe oder den „Greifer“(separat erhältlich), um Verbrennungen zu vermeiden. Stellen Sie heiße Teile nicht direkt auf einer Arbeitsfläche ab, sondern auf Herdplatten oder Topfuntersetzern.

Beachten Sie, dass die voreingestellten Garmodi so programmiert sind, dass die angezeigten Lebensmittelarten gegart werden. Es kann jedoch notwendig sein, die Zeit oder Temperatur je nach Menge und Qualität des Garguts zu erhöhen oder zu reduzieren.

REINIGUNG

- Reinigen Sie Ihren Heißluft-Ofen nach jeder Verwendung. Alle Innenteile und Zubehör (manches separat erhältlich) bestehen aus Edelstahl oder Teflon-beschichtetem Metall und sind geschirrspülmaschinenfest – aber verwenden Sie niemals scheuernde Reinigungsmittel oder Utensilien auf diesen Oberflächen. Wenn zu viele Speisereste am Zubehör anhängen, lassen Sie es über Nacht einweichen, um die Reinigung mit normaler Seife und Wasser zu erleichtern.
- Ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose und stellen Sie sicher, dass das Gerät gut abgekühlt ist, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Wischen Sie die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch und mildem Reinigungsmittel ab. Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser, weichen Sie es nicht ein und reinigen Sie es nicht in der Geschirrspülmaschine.
- Reinigen Sie die Innenseite des Geräts mit heißem Wasser, einem milden Reinigungsmittel und einem nicht-scheuernden Schwamm.
- Wenn notwendig, entfernen Sie unerwünschte Speisereste vom oberen Sichtfenster (unter Heizspule und Gebläse) mit einer Reinigungsbürste.
- Überprüfen Sie, dass das Gerät vollständig abgetrocknet ist, bevor Sie es anschließen und wieder verwenden.

AUFBEWAHRUNG

- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und lassen Sie es gut abkühlen.
- Stellen Sie sicher, dass alle Bestandteile sauber und trocken sind.
- Stellen Sie das Gerät an einen sauberen, trockenen Ort, wenn es nicht in Gebrauch ist. Decken Sie es ab, um Staubablagerungen zu vermeiden.

INFORMATIONEN ZU UMWELT UND ENTSORGUNG

Wenn ein Produkt mit diesem Symbol versehen ist, sollte es nicht als normaler Hausmüll behandelt werden. Alle elektrischen und elektronischen Geräte müssen separat vom Hausmüll an benannten Sammelstellen entsorgt werden. Eine solche Entsorgung verhindert schädliche Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit.

Weitere Informationen zur Entsorgung von elektronischen Abfällen entsprechend der örtlichen Vorschriften erhalten Sie bei Ihren lokalen Behörden, Annahmestellen für elektronische Abfälle oder dem Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben.

Entsorgen Sie die Verpackung umweltfreundlich. Karton kann sowohl von kommunalen Entsorgungszentren als auch örtlichen Wertstoffhöfen recycelt werden. Zur Verpackung verwendete Folien und Kunststoffe sind ebenfalls recyclebar.

FEHLERBEHEBUNG & HÄUFIG GESTELLTE FRAGEN

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Der Heißluft-Ofen funktioniert nicht.	1. Das Gerät ist nicht mit der Steckdose verbunden. 2. Das Gerät ist angeschaltet, aber der Garvorgang wurde noch nicht gestartet.	1. Verbinden Sie das Netzkabel mit einer Wandsteckdose. 2. Stellen Sie Temperatur und Zeit ein oder wählen Sie eine Voreinstellung, wenn der Korb eingesetzt ist. Überprüfen Sie, dass die Klappe geschlossen ist, dann.
Meine Speisen sind nicht gar.	Die Bleche oder anderes Zubehör sind überfüllt. Die Temperatur ist zu niedrig eingestellt.	Garen Sie kleinere Portionen für ein gleichmäßigeres Frittieren. Erhöhen Sie die Temperatur und setzen Sie den Garvorgang fort.
Meine Speisen sind nicht gleichmäßig gar.	Das Gargut wurde nicht nach der Hälfte des Garvorgangs gewendet.	Wenden oder rühren Sie das Gargut nach der Hälfte des Garvorgangs um.
Aus dem Heißluft-Ofen tritt weißer Qualm aus.	Auf den Speisen befindet sich Öl, das verbrennt. Auf dem Zubehör befinden sich überschüssige Fettablagerungen von vorherigen Verwendungen.	1. Entfernen Sie überschüssiges Fett von Speisen oder Zubehör mit einem Küchenpapier. 2. Reinigen Sie das Zubehör nach der Verwendung.
Pommes sind nicht gleichmäßig frittiert.	1. Sie verwenden eine falsche Kartoffelsorte. 2. Die Kartoffeln wurden bei der Vorbereitung nicht richtig gewaschen.	Verwenden Sie frische, fest kochende Kartoffeln. Schneiden Sie die Kartoffeln in Stifte und tupfen Sie sie trocken, um überschüssige Stärke zu entfernen.

1. Kann ich auch anderes als frittierte Speisen in meinem Heißluft-Ofen zubereiten?

Sie können verschiedene Gerichte zubereiten, einschließlich Steak, Schweinekoteletts, Burger und Gebäck.

2. Eignet sich der Heißluft-Ofen für die Zubereitung und das Erwärmen von Suppen und Saucen?

Nein, Flüssigkeiten sollten nicht im Heißluft-Ofen zubereitet werden.

3. Benötigt das Gerät eine Aufwärmzeit?

Ein Vorheizen ist notwendig, wenn das Gerät „kalt gestartet“ wird; erhöhen Sie die Garzeit um 3 Minuten zum Ausgleich.

4. Kann das Gerät zu jeder Zeit ausgeschaltet werden?

Ja, drücken Sie einfach auf die Power-Taste oder öffnen Sie die Klappe.

5. Kann ich die Speisen während des Garvorgangs prüfen?

Ja, Sie können jederzeit die Start-Stop-Taste drücken, um den Garprozess anzuhalten, oder einfach die Klappe öffnen.

6. Ist der Heißluft-Ofen geschirrspülmaschinenfest?

Nur das Zubehör ist geschirrspülmaschinenfest. Das Gerät selbst beinhaltet eine Heizspule und elektronische Bauteile, die niemals in Flüssigkeiten getaucht oder anders als mit einem warmen, feuchten Tuch oder nicht-scheuernden Schwamm mit einer kleinen Menge mildem Reinigungsmittel gereinigt werden sollten.

7. Was soll ich tun, wenn ich die in der Tabelle vorgeschlagenen Fehlerbehebungen durchgeführt habe, aber es nicht funktioniert?

Versuchen Sie niemals eigene Reparaturen, da die Gewährleistung dadurch erlischt und dies zu Verletzungen führen könnte.
Wenden Sie sich bitte an Ihren Kundendienst bei E-mail.

INTRODUÇÃO

1. Esta fritadeira a ar é usada para cozinhar alimentos, como carne, peixe, acompanhamentos e vegetais.

2. Este aparelho destina-se apenas a uma utilização doméstica normal. Este aparelho não foi criado para ser usado em locais comerciais ou de retalho.

3. A fritadeira a ar não deve ser usada no exterior ou em climas tropicais.

4. Esta fritadeira a ar cumpre todas as normas relevantes relativas à conformidade CE. Se a fritadeira a ar sofrer alguma modificação não aprovada pelo fabricante, a conformidade com estas normas deixa de estar garantida. O fabricante não se responsabiliza por quaisquer danos ou avarias nesses casos.

5. Por favor, tenha em conta as normas e leis no país de utilização.

6. Antes de usar a sua fritadeira a ar, leia este manual com atenção. Um funcionamento incorreto pode dar origem a sérios danos patrimoniais ou ferimentos.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	BGMP-9168
Voltagem	220V-240V 50Hz/60Hz
Potência nominal	1800W
Temperatura	65-200°C
Visor	LED
Material da estrutura	PP
Capacidade do forno	12L

PRECAUÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA

IMPORTANTE

Antes De Usar A Sua Fritadeira A Ar Pela Primeira Vez, Leia As Instruções Apresentadas A Seguir E Preste Atenção Aos Avisos, Mesmo Que Esteja Familiarizado Com O Manuseamento De Aparelhos Eletrónicos. Guarde Estas Instruções De Funcionamento Num Lugar Seguro Para Futuras Referências. Se Decidir Vender A Fritadeira A Ar, Ou Se A Der A Outra Pessoa, Inclua Sempre Estas Instruções. Elas São Parte Integral Do Produto.

AVISO

- Nunca coloque a unidade dentro de água nem insira líquidos de qualquer tipo na unidade, especialmente nas partes que contêm componentes elétricos.
- Se a ficha não entrar completamente na tomada, inverta a ficha e tente de novo. Se ainda não funcionar, contacte o serviço de apoio ao cliente. Não tente modificar a ficha de forma alguma.
- Certifique-se de que a ficha da alimentação está devidamente ligada a uma tomada. Certifique-se sempre de que a ficha é inserida corretamente na tomada.
- Para prevenir o contacto dos alimentos com a rede superior interior e com o elemento de aquecimento, não encha excessivamente a unidade quando cozinhar.
- Não cubra as entradas ou saídas de ar enquanto a fritadeira a ar estiver a funcionar. Fazê-lo irá danificar ou fazer a unidade aquecer excessivamente.
- Nunca verta óleo nem insira qualquer acessório na fritadeira a ar. Pode dar origem a fogo ou ferimentos.
- Enquanto cozinhar, a temperatura interna da unidade será extremamente alta. Para evitar ferimentos, nunca coloque as mãos dentro da unidade a não ser que ela tenha arrefecido por completo.
- Este aparelho não foi criado para ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais mentais reduzidas, falta de experiência e conhecimentos, exceto se forem supervisionadas ou se lhes forem dadas instruções em relação ao aparelho por uma Indivíduo responsável pela sua segurança. Este aparelho não foi criado para ser utilizado por crianças.
- Não coloque nada em cima do aparelho. Não coloque a unidade em cima de um fogão.
- Não use esta unidade se a ficha, fio, ou o aparelho estiverem danificados de algum modo.
- Se o fio da alimentação estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante.
  (1) Mantenha o aparelho e o fio fora do alcance das crianças quando estiver em funcionamento ou a arrefecer.
  (2) Mantenha o fio da alimentação afastado de superfícies quentes. Não ligue a ficha da alimentação a uma tomada nem utilize os controlos da unidade com as mãos molhadas.
  (3) Nunca ligue este aparelho a um temporizador externo ou a um sistema de controlo à distância em separado (como um intensificador) Nunca use este aparelho com uma extensão de qualquer tipo.

- Nunca use a porta da fritadeira a ar como um local para repousar alimentos quentes ou acessórios, pois pode danificá-la.
- Durante o funcionamento, é libertado ar pelas saídas de ar. Mantenha as suas mãos e rosto a uma distância segura da saída de ar. Evite tocar na saída de ar quando estiver a inserir ou a retirar alimentos e/ou acessórios. Nunca cubra a saída de ar.
- As superfícies exteriores da unidade podem ficar quentes durante a utilização. Qualquer acessório (como o cesto de rede rotativo) ficará quente. Use luvas para o forno ou acessórios de preensão quando manusear componentes quentes.
- Se a unidade libertar fumo preto, desligue-a imediatamente da alimentação e espere que o fumo pare. 21. Quando o tempo de cozedura tiver decorrido, a cozedura pára, mas a ventoinha continua a girar por mais 20 segundos no modo de arrefecimento.
- Use sempre o aparelho numa superfície nivelada, estável e não inflamável.
- Este aparelho destina-se apenas a uma utilização doméstica normal. Este aparelho não foi criado para ser usado em locais comerciais ou de retalho. Não use a fritadeira a ar com outros intuitos para além dos descritos neste manual.
- Quando terminar de cozinhar, deixa sempre a fritadeira a ar arrefecer durante cerca de 30 minutos antes de a manusear ou limpar. Desligue sempre a fritadeira a ar da alimentação após cada utilização.
- Certifique-se de que os ingredientes preparados nesta unidade saem dourados em vez de acastanhados. Não é recomendado comer qualquer comida queimada.

CUIDADO: PERIGO DE FOGO.
Nunca use a fritadeira a ar perto de materiais inflamáveis, como cortinados, cortinas, etc. Não use este aparelho em cima ou perto de materiais combustíveis, como toalhas de mesa ou cortinas.

PROTEÇÃO CONTRA O SOBREAQUECIMENTO

Se o sistema de controlo da temperatura interior falhar, fazendo a unidade sobreaquecer, o sistema de proteção contra o sobreaquecimento é ativado, e a unidade desliga-se. Se isso acontecer, retire a ficha da alimentação da tomada. Dê tempo à fritadeira a ar para arrefecer completamente antes de a voltar a ligar ou guardar. Se este problema persistir, contacte o centro de apoio ao cliente.

DESLIGAR AUTOMÁTICO

O aparelho tem um dispositivo de “desligar” incorporado que desliga automaticamente a unidade quando o tempo chegar a zero. Pode terminar manualmente o processo de cozedura premindo o botão da energia enquanto a unidade está a funcionar. Tenha em conta que a ventoinha continua a funcionar durante mais 20 segundos no modo de arrefecimento.

ENERGIA ELÉTRICA

Se o circuito elétrico for sobrecarregado com outros aparelhos, a sua fritadeira a ar pode não funcionar corretamente. A fritadeira a ar deve ser usada num circuito elétrico dedicado.

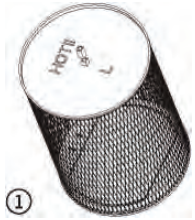
CAMPOS ELETROMAGNÉTICOS (CEM)

Este aparelho encontra-se em conformidade com todas as normas relativas aos campos eletromagnéticos (CEM). Se manuseado corretamente e de acordo com as instruções neste manual, o aparelho pode ser usado de forma segura, de acordo com as provas científicas existentes atualmente.

PEÇAS E ACESSÓRIOS DA FRITADEIRA A AR

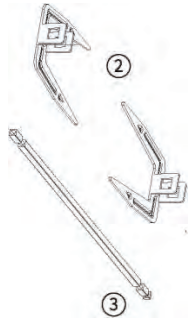
1. Cesto rotativo

O cesto rotativo é muito bom para batatas fritas e nozes torradas, pois ajuda a cozinhar os alimentos uniformemente sem ter de os virar manualmente. Use a pega do espeto para retirar o cesto rotativo de forma segura.



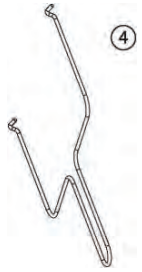
2 e 3. Garfo do espeto para frango e eixo do espeto

Use o garfo e eixo do espeto para assados e frangos inteiros. Passe o eixo longitudinalmente pelo centro da carne. Faça deslizar os garfos para o eixo de ambas as extremidades da carne, e fixe-os no lugar com os parafusos de configuração. Há entalhes no eixo para enroscar os parafusos de configuração. Pode ajustar os parafusos mais perto do meio do eixo, se necessário, mas nunca para fora para as extremidades do eixo. NOTA: Certifique-se de que o assado ou frango não é demasiado grande para girar livremente na fritadeira a ar. O tamanho máximo do assado é de cerca de 2 kg a 2,20 kg.



4. Pega do espeto

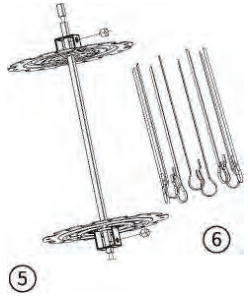
Use a pega do espeto para retirar assados e frangos preparados com o espeto, e/ou garfos de frango, ou algo que não possa ser retirado à mão com uma luva para o forno. Coloque as extremidades da pega por baixo do eixo do espeto, depois levante o lado esquerdo, e depois o direito, retirando lentamente o eixo da ranhura do espeto e retirando o seu alimento para fora do forno.

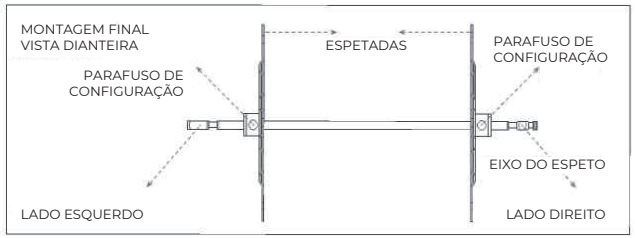


5 e 6. Espetadas e espetos de aço

As espetadas são muito boas para fazer kebabs de qualquer tipo.

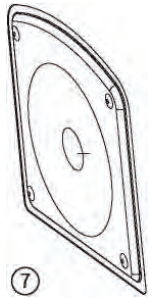
Para montar, fixe as espetadas no eixo do espeto com os parafusos de configuração. Há entalhes no eixo para enroscar os parafusos de configuração. Pode ajustar os parafusos mais perto do meio do eixo, se necessário, mas nunca para fora para as extremidades do eixo. Insira os espetos em cada abertura das espetadas, certificando-se de que o espeto fica paralelo ao eixo do espeto.





7. Bandeja dos pingos de óleo

A bandeja dos pingos de óleo apanha qualquer pingo de óleo que caia dos alimentos cozinhados. Quando tiver arrefecido por completo, a bandeja dos pingos pode ser retirada da fritadeira a ar e ser limpa. Enquanto a bandeja dos pingos estiver dentro da unidade durante a cozedura, será muito mais fácil manter a fritadeira a ar limpa.



8. Grelhas para cozinhar/desidratar

Estas grelhas servem como bandejas primárias de cozedura, mas podem também ser usadas para desidratar (consulte abaixo as instruções de desidratar). Estas grelhas permitem- lhe cozinhar várias bandejas de alimentos em simultâneo, e ajudam na circulação adequada do ar. Certifique-se de que a sua fritadeira a ar foi fornecida com todos os componentes necessários. Qualquer acessório assinalado com “vendido separadamente” tem de ser adquirido separadamente através do fabricante. Contacte o centro de apoio ao cliente caso tenha alguma dúvida acerca da compra de acessórios.

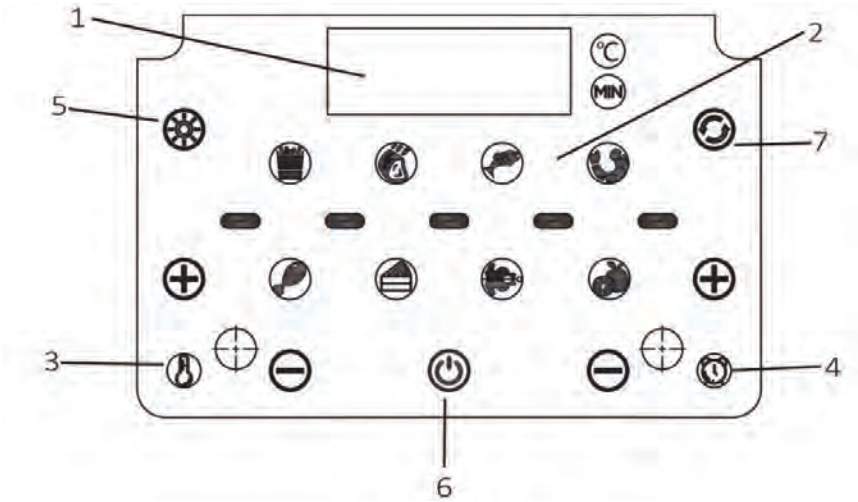
IMPORTANTE

Verifique cuidadosamente todas as peças e acessórios incluídos antes da utilização. Se alguma peça estiver em falta ou danificada, por favor, não use o produto. Contacte imediatamente o serviço de apoio ao cliente.

AVISO

Garfos, espetos e outras partes de metal que vêm com esta unidade estão afiados e ficam extremamente quentes durante a utilização. Tenha muito cuidado para evitar ferimentos. Use luvas para forno.

PAINEL DE CONTROLO



1. Ecrã digital LED

O ecrã digital apresenta as definições do tempo e temperatura. Durante a cozedura, o ecrã alterna entre a temperatura definida e o tempo restante. Caso contrário, o ecrã apresenta as opções de tempo e temperatura enquanto as definir.

2. Predefinições de cozedura

Selecionar qualquer uma das opções define automaticamente o tempo e temperatura predefinidos para o tipo de alimento selecionado. Pode alterar estas predefinições com as definições de tempo e temperatura (2 e 3). É importante ter em conta que a função predefinida de desidratação funciona de modo diferente no modo de desidratação. A temperatura está limitada entre 30 °C e 80 °C.

3. Controlo da temperatura

Estes botões permitem aumentar ou diminuir a temperatura de cozedura em incrementos de 5 °C, de 65 °C a 200 °C. Pode ajustar a definição da temperatura enquanto a unidade estiver a cozinhar. No modo de desidratação, a temperatura está limitada entre 30 °C e 80 °C.

4. Controlo do temporizador

Estes botões permitem aumentar ou diminuir o tempo de cozedura em incrementos de um minuto, até 60 minutos. Pode ajustar a definição do temporizador enquanto a unidade estiver a cozinhar. No modo de desidratação, o temporizador pode ser definido entre 2 e 24 horas, em incrementos de 30 minutos.

5. Luz interna

Prima este botão para ligar a luz no interior da unidade. Enquanto a unidade estiver a funcionar, a luz deve ajudar.
Nota: Se a porta estiver aberta, a luz acende de qualquer forma. Tenha também em conta que abrir a porta pausa o processo de cozedura.

6. Botão de Iniciar/Parar/Energia

Quando a unidade estiver ligada à alimentação, o botão da energia acende. Premir o botão da energia ativa o painel, permitindo iniciar a cozedura e alterar as definições. Premir o botão da energia uma segunda vez (sem alterar as definições) inicia o processo de cozedura à temperatura predefinida de 185 °C e o tempo predefinido de 15 minutos. Premir o botão da energia a qualquer altura durante o processo de cozedura desliga o ecrã e coloca a unidade no modo de arrefecimento durante 20 segundos.

7. Função de espeto

Premir este botão inicia a rotação do espeto.
Prima de novo para voltar a desligar o espeto.

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

1. Leia todos os materiais, autocolantes de aviso e etiquetas.

2. Retire todo o material de empacotamento, etiquetas e autocolantes.

3. Lave todas as peças e acessórios usados no processo de cozedura com água quente e detergente.

NOTA: Só os acessórios podem ser lavados na máquina de lavar loiça. O forno da fritadeira a ar e a porta do forno não podem ser lavados na máquina de lavar loiça

4. Coloque o forno da fritadeira a ar numa superfície estável e nivelada.

DICAS PARA COZINHAR

⚠ ***NOTA:*** Os modos de cozedura predefinidos estão programados para cozinhar o tipo de alimento indicado. No entanto, poderá ter de aumentar ou diminuir o tempo ou temperatura, dependendo da qualidade e quantidade dos alimentos.

- Vire os alimentos a meio do tempo de cozedura para melhores resultados de consistência. Pode definir o temporizador para metade do tempo, para saber exatamente quando virar os alimentos, ou simplesmente abrir a porta da fritadeira a ar a meio do tempo de cozedura e rodar os alimentos antes de continuar o processo de cozedura.
- Adicione 3 minutos ao tempo de cozedura se a unidade estiver fria, para permitir chegar à temperatura desejada antes de cozinhar os alimentos.
- Tenha em conta que alimentos mais pequenos necessitam normalmente de um tempo de cozedura menor do que os maiores. Grandes quantidades de alimentos necessitam de mais tempo do que quantidades menores.
- Sugerimos que pulverize um pouco de óleo nos seus alimentos para um resultado ainda mais estaladiço. Adicione óleo mesmo antes do começo da cozedura.
- Pode tratar o forno da fritadeira a ar tal como a fritadeira. Assim as suas receitas favoritas na fritadeira a ar também deverão funcionar nesta unidade.
- Use massa pré-feita para preparar pratos com recheios rápida e facilmente. Massa pré-feita também requer um tempo de cozedura menor do que massa feita em casa.
- Use formas de cozer ou o prato da fritadeira a ar quando cozinhar um bolo ou quiche. Estes também são recomendados para qualquer alimento frágil, ou alimentos com recheios.
- Pode usar este forno da fritadeira a ar para reaquecer comida. Recomendamos que defina a temperatura para 150 °C e que verifique a comida até que seja aquecida a seu gosto.
- Durante o processo de cozedura, todas as peças e acessórios ficam muito quentes. Quando retirar os alimentos, use luvas para o forno ou a pega do espeto (vendida separadamente) para evitar queimaduras. Não coloque as peças quentes diretamente em cima de uma bancada. Use apenas uma base adequada.

Tenha em conta que os modos de cozedura predefinidos estão programados para cozinhar o tipo de alimento indicado. No entanto, poderá ter de aumentar ou diminuir o tempo ou temperatura, dependendo da qualidade e quantidade dos alimentos.

LIMPEZA

- Limpe a fritadeira a ar após cada utilização. Todas as partes internas e acessórios (alguns vendidos separadamente) são feitos de aço inoxidável ou metal revestido a teflon, e podem ser lavados na máquina de lavar loiça, mas nunca use produtos de limpeza abrasivos ou utensílios nestas superfícies. Se demasiados alimentos ficarem presos nos acessórios, deixe embeber durante a noite para poder lavar mais facilmente com detergente normal e água.
- Retire a ficha da tomada e deixe o aparelho arrefecer por completo antes de proceder à limpeza.
- Limpe a parte exterior do aparelho com um pano ligeiramente embebido em água quente e de detergente neutro. Não coloque dentro de água nem lave na máquina de lavar loiça.
- Limpe o interior do aparelho com água quente, detergente neutro e uma esponja não abrasiva.
- Se necessário, retire os resíduos indesejados de alimentos da rede superior (por baixo da bobina de aquecimento e da ventoinha) com uma escova de limpeza.
- Certifique-se de que a unidade está completamente seca antes de a ligar de novo ede a utilizar.

ARMAZENAMENTO

- Retire a ficha da tomada e deixe o aparelho arrefecer.
- Certifique-se de que todos os componentes estão limpos e secos.
- Coloque o aparelho num local limpo e seco quando não o estiver a utilizar. Cubra o aparelho para evitar o acumular de pó.

INFORMAÇÃO AMBIENTAL E ACERCA DA ELIMINAÇÃO

Quando este símbolo aparecer num produto, significa que o produto não deve ser tratado como lixo normal. Todos os aparelhos elétricos e eletrónicos têm de ser eliminados de forma separada do lixo doméstico, em pontos de eliminação designados. Elimine os aparelhos eletrónicos desta forma para evitar danos no ambiente e na saúde humana.

Para mais informações sobre a eliminação de aparelhos eletrónicos de acordo com as leis locais, contacte as autoridades locais, agências de eliminação de resíduos ou a loja onde adquiriu o aparelho.

Elimine o material de empacotamento de um modo amigo do ambiente. O cartão pode ser reciclado no lixo municipal ou em centros de reciclagem locais. As películas e plástico usados para embalar o aparelho também podem ser reciclados.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS E PERGUNTAS FREQUENTES

Problema	Possível Causa	Solução
A fritadeira a ar não funciona.	1. A unidade não está ligada à alimentação. 2. A unidade está ligada, mas ainda não iniciou o processo de cozedura.	1. Ligue a ficha a uma tomada. 2. Com o cesto no lugar, defina a temperatura e o tempo, ou selecione um modo predefinido. Certifique-se de que a porta está fechada, depois prima o botão de iniciar/parar.
Os meus alimentos não estão cozinhados.	As bandejas ou outros acessórios estão sobrecarregados. A temperatura está demasiado baixa.	Use pedaços mais pequenos para uma cozedura mais uniforme. Aumente a temperatura e continue a cozinhar.
Os meus alimentos não estão cozinhados uniformemente.	Os alimentos não foram virados a meio do processo de cozedura.	Vire ou mexa os alimentos a meio do processo de cozedura.
Há fumo branco a sair da fritadeira a ar.	Há óleo nos alimentos que se está a queimar. Os acessórios têm resíduos de gordura em excesso de cozeduras anteriores.	1. Use papel de cozinha para retirar o excesso de gordura dos alimentos ou acessórios. 2. Limpe os acessórios após a utilização.
As batatas fritas não ficam fritadas uniformemente.	1.Está a usar o tipo de batata errado. 2. Não passou bem as batatas por água durante a preparação.	Use apenas batatas firmes e frescas. Corte as batatas em pauzinhos e seque para remover o excesso de amido.

1. Posso cozinhar pratos que não sejam fritos na fritadeira a ar?
Pode preparar uma variedade de pratos, incluindo bifes, costeletas de porco, hambúrgueres e confeitaria.

2. A fritadeira a ar é boa para fazer ou reaquecer sopas e molhos?

Não, nunca prepare líquidos na fritadeira a ar.

3. A unidade precisa de tempo para aquecer?

O pré-aquecimento é necessário quando começar a cozinhar a frio. Adicione 3 minutos ao tempo de cozedura para compensar.

4. Posso desligar a unidade a qualquer altura?

Sim. Basta premir o botão da energia ou abrir a porta.

5. Posso verificar os alimentos durante o processo de cozedura?

Sim, pode premir o botão de iniciar/parar a qualquer hora para pausar o processo de cozedura, ou basta abrir a porta.

6. A fritadeira a ar pode ser lavada na máquina de lavar loiça?

Só os acessórios podem ser lavados na máquina de lavar loiça. A própria unidade contém uma bobina de aquecimento e partes eletrónicas que nunca deverão ser colocadas dentro de líquidos nem lavados com algo sem ser um pano ligeiramente embebido em água quente ou uma esponja não abrasiva com uma pequena quantidade de detergente neutro.

7. O que devo fazer caso tenha tentado as sugestões na tabela de resolução de problemas, mas o problema continua?

Nunca tente reparar o aparelho sozinho, pois anula a garantia e pode sofrer ferimentos. Contacte o serviço de apoio ao cliente através de E-mail.