



**MANUAL DE INSTRUCCIONES • INSTRUCTION MANUAL  
MANUALE DI ISTRUZIONI • MANUEL D'INSTRUCTIONS  
BEDIENUNGSANLEITUNG • MANUAL DE INSTRUÇÕES**

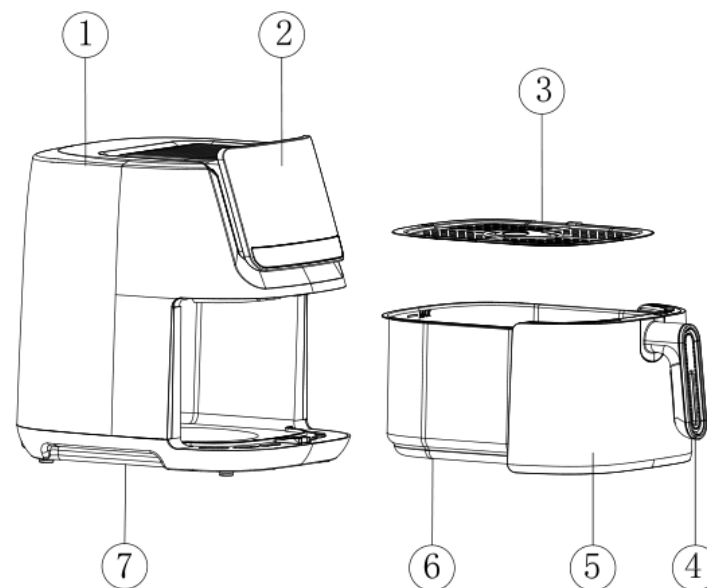
**BG-51018-GR • BG-51018-GY • BG-51018-BY**

**Freidora de aire • Air fryer  
Friggitrice ad aria • Friteuse à air  
Heissluftfritteuse • Fritadeira a ar**

## INTRODUCCIÓN

Esta nueva freidora de aire, ofrece una manera fácil y saludable de preparar sus ingredientes favoritos. Utilizando la circulación rápida de aire caliente y un grill, puede preparar numerosos platos. Lo mejor es que la freidora de aire calienta los alimentos en todas las direcciones y la mayoría de los ingredientes no necesitan aceite.

## DESCRIPCIÓN GENERAL (FIG. 1)



1. Unidad principal
2. Panel de indicación
3. Parrilla de grill
4. Mango
5. Carcasa de plástico de la cesta para freír
6. Recipiente
7. Tapa inferior

## INSTRUCCIONES GENERALES

Lea estas instrucciones atentamente y en su totalidad antes de usar el dispositivo, ya que pueden ocurrir peligros si se usa de manera inesperada. Guarde esta guía.

1. Instrucciones de seguridad.
2. Nunca sumerja agua donde se encuentran los elementos eléctricos y de calentamiento. No enjuague bajo un chorro de agua del grifo.
3. Evite la entrada de líquidos al equipo para evitar descargas eléctricas o cortocircuitos.
4. Asegúrese de que todos los ingredientes estén siempre en la cesta para evitar el contacto con la resistencia.
5. No cubra la entrada y salida de aire cuando el equipo esté funcionando.
6. Llenar el cajón con aceite puede provocar un riesgo de incendio.
7. No toque el interior del dispositivo mientras está funcionando.
8. Verifique que la tensión especificada en el dispositivo coincida con la tensión primaria de la red local. Si el enchufe, el cable de alimentación u otros componentes están dañados, no use el dispositivo.
9. Si el enchufe, el cable de alimentación u otros componentes están dañados, no se puede utilizar el dispositivo.
10. No se ponga en contacto con una persona no autorizada para reemplazar o reparar un cable de alimentación dañado.
11. Mantenga el equipo y los cables de alimentación fuera del alcance de los niños.
12. Mantenga el cable de alimentación apartado de las superficies calientes.
13. Nunca conecte el dispositivo con las manos mojadas.
14. Asegúrese de que el dispositivo esté enchufado a una toma de corriente con conexión a tierra. Asegúrese siempre de que el enchufe esté correctamente insertado en la toma de corriente.
15. No conecte el dispositivo a un temporizador externo.
16. No coloque el equipo sobre o cerca de materiales inflamables como manteles o cortinas.

17. No coloque el dispositivo en una pared u otro dispositivo. Deje al menos 10 cm de espacio en la parte posterior y lateral y 10 cm en la parte superior del dispositivo.

18. Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o sin experiencia ni conocimiento del producto, siempre que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprendan los peligros asociados. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento a cargo del usuario, no deben ser realizados por los niños sin supervisión.

## TENGA CUIDADO

- Coloque el dispositivo sobre una superficie nivelada, plana y estable.
- Este dispositivo es solo para uso doméstico. Puede que no sea adecuado para un uso seguro en cocinas corporativas, granjas, moteles y otras áreas no residenciales.
- El dispositivo tarda aproximadamente 30 minutos en enfriarse para limpiarlo o tocarlo de manera segura.

## APAGADO AUTOMÁTICO

El dispositivo tiene un temporizador incorporado y se apaga automáticamente después de que finaliza la cuenta atrás. Puede apagar manualmente el dispositivo pulsando el botón del temporizador que aparece en cero o pulsando una vez el botón de cancelar. En ambos casos, el dispositivo se apaga automáticamente en 20 segundos.







## ANTES DEL PRIMER USO

1. Retire todos los materiales de embalaje y pegatinas o etiquetas.
2. Limpie las cestas y cajones con agua caliente, detergente y esponjas no abrasivas.

3. Limpie el interior y el exterior con un paño de cocina. Y no hace falta llenar aceite ni freír grasa en el cajón, ya que el equipo se utiliza con aire caliente.

## USO DEL DISPOSITIVO

1. Coloque el equipo sobre una superficie estable, horizontal y plana.
2. Saque con cuidado el cajón de la freidora de aire caliente y mantenga la cesta en el cajón en lugar de llenar el cajón con otros ingredientes.
3. Coloque los ingredientes en el cajón y vuelva a deslizar el cajón en el dispositivo.
4. Encienda el dispositivo y pulse el botón de encendido. A continuación, seleccione el programa, la temperatura y el tiempo que desee, y pulse el botón INICIO. En el panel de control se muestra la temperatura ajustada y después el tiempo comienza a contar hacia atrás.

**NOTA:** hay 10 programas de cocción disponibles: patatas fritas, pan, muslos, pollo, salchichas, pizza, pescado, gambas, filete, beicon. Los símbolos de alimentos le permiten seleccionar programas directamente. Con los botones correctos, puede configurar tiempos y temperaturas de un modo más flexible. Hay botones de control de tiempo y temperatura en el panel de control, que se pueden usar para ajustar la configuración de tiempo y temperatura. Haga clic en el símbolo «  ». Cuando se muestre el tiempo, haga clic en los símbolos «   » para ajustar el tiempo. Haga clic en el botón «  ». Cuando se muestre la temperatura, haga clic en los botones «   » para ajustar la temperatura.

Programa	Símbolo	Temperatura predeterminada (°C)	Tiempo predeterminado (min.)
Patatas fritas		200	15
Pan		160	40
Muslos		200	20
Pollo		200	30
Salchichas		180	15
Pizza		180	30
Pescado		160	20
Gambas		180	20
Filete		180	20
Beicon		180	15

5. El símbolo de calentamiento y el símbolo del ventilador parpadearán durante el funcionamiento.
6. Algunos ingredientes deben agitarse durante la preparación. Si necesita agitar los alimentos cuando ha transcurrido la mitad del tiempo de cocción, saque el cajón sujetándolo por el mango y agítelo. A continuación, vuelva a introducir el cajón en la freidora de aire caliente.

**NOTA:** 1. Si se saca el cajón durante el funcionamiento, el dispositivo se apagará automáticamente.

2. Si se vuelve a introducir el cajón en el dispositivo, continuará funcionando durante el tiempo restante y a la temperatura seleccionada.

3. Si pulsa el símbolo de encendido/apagado después de sacar el cajón, el dispositivo no seguirá funcionando después de volver a introducirlo, y debe reiniciarse: restablezca la configuración a los ajustes predeterminados.

4. Una vez transcurrido el tiempo, la resistencia se apaga, pero el ventilador continúa funcionando durante unos 20 segundos, expulsando aire caliente por razones de seguridad. El final de este proceso se indicará con tres pitidos establecidos por el tiempo. Saque el cajón del dispositivo y colóquelo sobre la almohadilla resistente al calor.

Compruebe que los ingredientes estén listos. **NOTA:** si los ingredientes no están listos, simplemente vuelva a introducir el cajón en el dispositivo. Presione el control deslizante de temperatura para ajustar la configuración de temperatura y el control deslizante del temporizador para ajustar la configuración del tiempo. **NOTA:** no voltee el cajón. El aceite que se acumula en el fondo del cajón gotea sobre los ingredientes.

7. Vierta los cajones en un cuenco o plato.

**Consejo: para sacar ingredientes grandes o frágiles, retírelos de la cesta con unas pinzas.**

8. Cuando un lote de ingredientes está listo, la freidora mágica prepara inmediatamente otro lote.

9. **NOTA:** una vez transcurrido el tiempo, la resistencia se apaga,

pero el ventilador continúa funcionando durante unos 20 segundos, expulsando aire caliente por razones de seguridad. El final de este proceso se indicará con tres pitidos establecidos por el tiempo.

## CONFIGURACIÓN

Esta tabla le ayudará a seleccionar la configuración básica para los ingredientes. **NOTA:** tenga en cuenta que se solicitan estos ajustes. Debido al diferente origen, tamaño, forma y marca de las materias primas, no podemos garantizar la mejor configuración para sus ingredientes. Dado que la tecnología Rapid Air recalienta inmediatamente el aire dentro del dispositivo, sacar los cajones del aparato apenas afectará al proceso completo.

## SUGERENCIA

- Los ingredientes pequeños generalmente requieren un tiempo de cocción más corto que los ingredientes más grandes.
- Una gran cantidad de ingredientes requieren solo un tiempo de preparación ligeramente mayor. Pequeñas cantidades de ingredientes requieren solo un tiempo de preparación ligeramente más corto.
- Agitar los ingredientes más pequeños durante la preparación optimiza los resultados y ayuda a evitar la fritura desigual.
- Agregue un poco de aceite a las patatas frescas y fríalas durante unos minutos para que queden crujientes.
- No prepare ingredientes muy grasos, como salchichas, en freidoras de aire caliente.
- Los snacks que se preparan al horno también se pueden preparar en una freidora de aire caliente.
- Prepare snacks de forma rápida y sencilla con masa prefabricada. La masa prefabricada también requiere menos tiempo de preparación que la masa casera.
- Si desea hornear un pastel o una galleta, coloque la bandeja para hornear o el recipiente en la cesta para freír, ponga dentro los ingredientes y cocínelos.

- También puede utilizar una freidora de aire caliente para calentar ingredientes. Para calentar los ingredientes, ajuste la temperatura a 150°C durante un máximo de 10 minutos.

## LIMPIEZA

No limpie los cajones, las cestas y los aparatos con utensilios de cocina de metal o detergentes abrasivos después de cada uso, ya que esto puede dañar los revestimientos antiadherentes.

1. Saque el enchufe de la toma de corriente para enfriar el dispositivo.

**NOTA:** saque el cajón y para que la freidora se enfríe más rápido.

2. Limpie el exterior del dispositivo con un paño húmedo.
3. Limpie los cajones y cestas con agua caliente, detergente y esponjas no abrasivas.

**Consejo:** si se acumula suciedad en la cesta o en el fondo del cajón, llene el cajón con agua caliente y un poco de jabón. Ponga la cesta en un cajón y déjela en remojo durante unos 10 minutos.

### Almacenamiento

1. Saque el enchufe de la toma de corriente y deje que el dispositivo se enfríe por completo.
2. Asegúrese de que todos los componentes estén limpios y secos.

## ESPECIFICACIONES

Tensión nominal: CA 220-240 V

Frecuencia: 50-60 Hz

Entrada de potencia: 1600 W

Clase de protección: Clase I

## ELIMINACIÓN CORRECTA DE ESTE PRODUCTO



Esta marca indica que el producto no se debe desechar junto con la basura doméstica dentro de la Unión Europea.

Para evitar daños al medio ambiente y la salud humana por la eliminación incontrolada de desechos, deberá reciclarlos responsablemente para promover la reutilización sostenible de los recursos materiales. Para devolver el aparato usado, utilice los sistemas de recogida selectiva o póngase en contacto con el establecimiento donde adquirió el producto. Ellos depositarán este producto en el lugar correcto para que sea reciclado.

## GARANTÍA DEL PRODUCTO

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

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

En caso de que su producto resultase defectuoso en las condiciones indicadas durante el periodo de garantía, El propietario puede enviar el producto bien identificado con nombre y teléfono de contacto, con los portes pagados a: Bergner Europe S.L., Carretera del Aeropuerto, Kilómetro 4, Edificio San Lamberto, Planta 3, 50011 Zaragoza, España.

Bergner Europe S.L. analizará el producto y si es defectuoso, reparará el defecto de fábrica o bien se sustituirá por otro idéntico, o si no estuviese disponible, por uno similar.

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

### Servicio de atención al cliente

E-mail: [sat@bergnereurope.com](mailto:sat@bergnereurope.com)

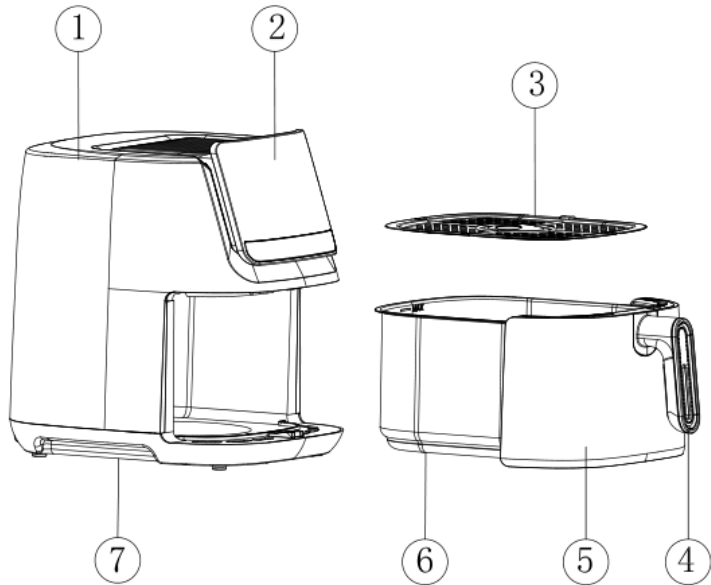
Telf.: +34 976 108 538

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

## INTRODUCTION

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

## GENERAL DESCRIPTION (FIG.1)



1. Main unit
2. Display panel
3. Grill rack
4. Handle
5. Plastic shell of frying basket
6. Basket
7. Bottom Cap

## GENERAL INSTRUCTIONS

Read these instructions carefully and thoroughly before using the device, as hazards may occur when used as unexpected. Keep this guide safe.

1. Safety instructions.
2. Never immerse water where the electrical and heating elements are located. Do not rinse under tap water.
3. Avoid liquids entering the equipment to avoid electric shock or short circuit.
4. Make sure that all ingredients are always in the basket to avoid contact with the heating element.
5. Do not cover the air inlet and air outlet when the equipment is working.
6. Filling the drawer with oil can cause a fire hazard.
7. Do not touch the inside of the device while it is running.
8. Check that the voltage specified on the device matches the local primary voltage. If the plug, power cord, or other components are damaged, Do not use the device.
9. If the plug, power cord, or other components are damaged, the device cannot be used.
10. Do not contact an unauthorized person to replace or repair a damaged main cable.
11. Keep equipment and power cords away from children.
12. Keep the power cord away from the hot surface.
13. Never connect the device with a wet hand.
14. Make sure that the device is plugged into a grounded power outlet. Always make sure that the plug is properly inserted into the socket.
15. Do not connect the device to an external timer.
16. Do not place equipment on or near flammable materials such as tablecloths or curtains.
17. Do not place the device on a wall or other device. Provides at least 10 cm of space on the back and side and 10 cm on the top of the device.

18. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be done by children without supervision.

### BE CAREFUL

- Place the device on even, flat, and stable surface.
- This device is for home use only. It may not be suitable for safe use in corporate kitchens, farms, motels, and other non-residential areas.
- The device takes approximately 30 minutes to cool down to safely clean or touch it.

### TURN OFF AUTOMATICALLY







The device has a built-in timer and automatically shuts down after the countdown ends. You can manually turn off the device by pressing the timer button that appears to zero or by pressing the cancel button once. In both cases, the device automatically shuts down within 20 seconds.



### BEFORE FIRST USE

1. Remove all packaging materials, stickers or labels.
2. Clean the basket and drawer with hot water, detergent and non-abrasive sponges.
3. Wipe the inside and outside with a dish cloth, and there is no need to fill with oil or fry fat in the drawer, as the equipment is used with hot air.



### USE THE DEVICE

1. Place the equipment on a stable, horizontal and flat surface.
2. Carefully pull the grill rack out of the air fryer and keep the basket in the drawer instead of filling the drawer with other ingredients.
3. Put the ingredients in the basket and slide the basket back into the device.
4. Turn on the device and press the power button. Then select the desired preset, temperature, and time, and press the START button. The control panel shows the set temperature and then the time begins to count down.

**NOTE:** there are 10 cooking programs available: chips, bread, drumsticks, chicken, sausage, pizza, fish, shrimp, steak, bacon. The food symbols allow you to select presets directly. With the right buttons, you can set more flexible times and temperatures. There are time and temperature control buttons on the control panel, which can be used to adjust the time and temperature settings. Click this sign «  », when the time is displayed, click this sign «   », time can be adjusted; click this button «  », and when the temperature is displayed, then click this button «   » to adjust the temperature.

Preset	Icon	Default Temp(°C)	Default Time(Min)
Chips		200	15
Bread		160	40



Drumsticks		200	20
Chicken		200	30
Sausages		180	15
Pizza		180	30
Fish		160	20
Shrimps		180	20
Steak		180	20
Bacon		180	15

5. The heating icon and the blower icon will flash during operation.  
 6. Some ingredients need to be shaken during preparation, if you need to shake food, after cooking half time, then pull the basket out and shake it. Then slide the basket back into the air fryer.

**NOTE:** 1. If the basket is removed during operation, the device will automatically turn off.

2. If the basket is pushed back to the device, the operation will continue for the remaining time and at the selected temperature.

3. If you press the on/off icon power after removing the basket,

the device will not continue to work after sliding back and must be restarted: reset the settings to the default settings.

4. After the time has passed, the heating element stops working, but the fan continues to operate for about 20 seconds, blowing away hot air for safety reasons. The end of this process will indicate three beeps set by the time. Remove the basket from the device and place it on the heat pad. Check that the ingredients are ready. **NOTE:** if the ingredients are not ready, simply slide the basket back into the device. Press the temperature slider to adjust the temperature setting and the timer slider to adjust the time setting. **NOTE:** don't turn the basket over. The oil that accumulates at the bottom of the basket/grill rack drips onto the ingredients.

7. Pour the food into a bowl or plate.

**Tip: to remove large or fragile ingredients, remove the ingredients from the basket with a fork or tongs (not included).**

8. When one batch of ingredients is ready, the fryer is immediately able to prepare another batch.

9. **NOTE:** after the time has passed, the heating element stops working, but the fan continues to operate for about 20 seconds, blowing away hot air for safety reasons. The end of this process will indicate three beeps set by the time.

## SET UP

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

**NOTE:** keep in mind that these settings are indications. As ingredients differ in origin, size, shape and brand, we cannot guarantee the best setting for your ingredients. Since rapid air technology immediately reheats the air inside the device, pulling the basket from the device will not interfere with the entire process.

## SUGGESTION

- Small ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.

- A large number of ingredients require only a slightly longer preparation time. Small amounts of ingredients require only a slightly shorter preparation time.
- Shaking smaller ingredients during preparation optimizes results and helps to prevent uneven frying.
- Add some oil to the fresh potatoes and fry for a few minutes for crispy results.
- Do not prepare very high-fat ingredients, such as sausages, in air fryer.
- Snacks prepared in the oven can also be prepared in an air fryer.
- Get snacks quickly and easily with pre-fabricated dough. Prefabricated dough also requires less preparation time than homemade dough.
- If you want to bake a cake or cookie, place the baking tray or casserole dish in the frying basket, then fill it with ingredients and cook it.
- You can also use the air fryer to heat the ingredients. To heat the ingredients, set the temperature to 150 degrees for up to 10 minutes.

## CLEANING

Do not clean baskets and appliances with metal kitchen utensils or abrasive detergents after each use, as this can damage non-stick coatings.

1. Unplug the wall socket from the cool the device.

**NOTE:** remove the basket and let the fryer cool down.

2. Wipe the outside of the device with a damp cloth.
3. Clean interior of the basket with hot water, detergent and non-abrasive sponges.

**Tip:** if dirt settles in the basket or bottom of the basket, fill the drawer with hot water and some soap. Put the basket in a drawer and let them soak for about 10 minutes.

## Storage

1. Unplug the socket and let the device cool down completely.
2. Make sure all components are clean and dry.

## SPECIFICATION


Rated Voltage: AC 220-240V

Frequency: 50-60Hz

Power input: 1600W

Protection Class: Class I

### CORRECT DISPOSAL OF THIS PRODUCT

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

### PRODUCT WARRANTY

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

The product you acquire is intended to be used only in standard home, thus guarantee does not include use in professional establishments, bad use, or abnormal wear not according to the care tips provided. If you find your product defective during the guarantee period, the owner may send the product well-identified with name and contact phone, with postage paid to: Bergner Europe S.L, Carretera del Aeropuerto, Kilómetro. 4, Edificio San Lamberto, Planta 3, 50011 Zaragoza, España.

Bergner Europe S.L will then examine the product, and if it is found to be defective, BERGNER will replace the product with a new one, or a similar product if it is no longer available.

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

### Customer service

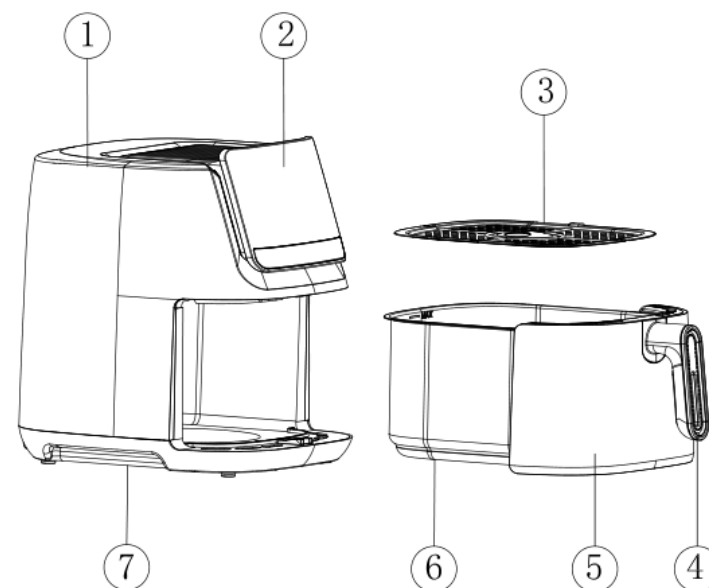
E-mail: [sat@bergnereurope.com](mailto:sat@bergnereurope.com)

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

### INTRODUZIONE

Grazie a questa friggitrice ad aria Masterpro sarà possibile preparare in modo semplice e salutare tutti i tuoi piatti preferiti. La sua tecnologia a circolazione rapida dell'aria calda, le sue funzioni e i diversi programmi preimpostati, ti consentiranno di cucinare senza, o con una quantità limitatissima, di grassi, ma sempre con risultati perfetti e deliziosi.

### DESCRIZIONE GENERALE



1. Unità principale
2. Pannello di controllo
3. Griglia
4. Maniglia
5. Frontale del cassetto
6. Cestello per friggere
7. Fondo della friggitrice

## ISTRUZIONI GENERALI

Leggere attentamente tutte le istruzioni prima di utilizzare il dispositivo. Una mancata osservanza delle istruzioni espone a dei rischi per l'utilizzatore e per l'apparecchio. Conservare queste istruzioni per tutti gli utilizzi futuri.

1. Istruzioni di sicurezza.
2. Non immergere mai in acqua le parti del dispositivo in cui si trovano i componenti elettrici e le parti riscaldanti. Non risciacquare mai sotto l'acqua del rubinetto.
3. Evitare anche il minimo ingresso di liquidi nell'apparecchiatura, poiché sussiste il rischio di scosse elettriche o di cortocircuiti.
4. Assicurarsi che tutti gli alimenti siano sempre collocati perfettamente nel cestello ed evitare il loro contatto con l'elemento riscaldante.
5. Non coprire l'ingresso e l'uscita dell'aria quando l'apparecchiatura è in funzione.
6. Riempire il cestello con l'olio può causare un serio rischio di incendio.
7. Non toccare l'interno del dispositivo mentre è in funzione.
8. Verificare che la tensione specificata sul dispositivo corrisponda alla tensione locale.
9. Se la spina, il cavo di alimentazione o altri componenti sono danneggiati, il dispositivo non può essere utilizzato.
10. Contattare sempre ed esclusivamente personale autorizzato per sostituzioni o riparazioni del cavo o della spina danneggiati.
11. Tenere l'apparecchio e i cavi di alimentazione fuori dalla portata dei bambini.
12. Tenere il cavo di alimentazione lontano da superfici calde.
13. Non collegare mai il dispositivo con le mani bagnate.
14. Assicurarsi che il dispositivo sia collegato a una presa di corrente con messa a terra. Accertarsi sempre che la spina sia inserita correttamente nella presa.
15. Non collegare il dispositivo a un timer esterno.
16. Non collocare l'apparecchio sopra o vicino a materiali infiammabili

come, ad esempio, tovaglie o tendaggi.

17. Non appoggiare il dispositivo contro una parete, o sotto un altro dispositivo. Lasciare almeno 10 cm di spazio sul retro e sul lato in caso di una parete, e comunque 10 cm sulla parte superiore del dispositivo in ogni altro caso.

18. Questo apparecchio può essere usato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza e conoscenza, solo se supervisionati o istruiti sull'utilizzo in sicurezza dell'apparecchio e solo se si è certi che comprendono i rischi correlati all'utilizzo. L'apparecchio non è un giocattolo, pertanto i bambini non devono in nessun caso utilizzarlo come tale. Le operazioni di pulizia e manutenzione non possono essere effettuate dai bambini senza supervisione.

## ATTENZIONE

- Posizionare il dispositivo su una superficie a livello, piana e stabile.
- Questo dispositivo è destinato esclusivamente all'uso domestico. Potrebbe non essere adatto per un uso sicuro in cucine aziendali, agriturismi, motel e altre aree non domestiche.
- Il dispositivo impiega circa 30 minuti a raffreddarsi prima di poterlo pulire o toccare in sicurezza.

## SPEGNIMENTO AUTOMATICO

Il dispositivo dispone di un timer integrato e si spegne automaticamente al termine del conto alla rovescia. È possibile comunque spegnere manualmente il dispositivo premendo il pulsante del timer fino allo zero o premendo il pulsante ON/OFF. In entrambi i casi, il dispositivo si spegne automaticamente entro 20 secondi.

## OPERAZIONI PRELIMINARI

1. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio, gli adesivi o le etichette.
2. Pulire il cassetto e il cestello in tutte le sue parti con acqua calda,

detergente e spugne non abrasive.

3. Pulire l'interno e l'esterno del dispositivo con un canovaccio.

## UTILIZZO DEL DISPOSITIVO PER CUCINARE


1. Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, orizzontale e in piano.

2. Estrarre con cautela il cassetto dalla friggitrice e inserire gli alimenti. Utilizzare sempre il cestello: non riempire direttamente il cassetto con gli ingredienti.

3. Reinscrivere il cassetto nel dispositivo, dopo aver introdotto gli ingredienti.

4. Accendere il dispositivo, quindi selezionare il programma preimpostato, la temperatura e il tempo desiderati e premere il pulsante START. Il pannello di controllo mostra la temperatura impostata e quindi inizia il conto alla rovescia.











**NOTA:** Sono disponibili 10 programmi di cottura: patatine fritte, lievitati e dolci, carni con osso, pollo, salsicce, pizza e snack, pesce, crostacei, bistecche, pancetta/salumi. Le icone degli alimenti consentono di scegliere direttamente i programmi preselezionati. Con i tasti, è altrimenti possibile impostare orari e temperature diversi, a seconda della ricetta e dei propri desideri. Sul pannello di controllo sono presenti pulsanti per il controllo dei tempi e della temperatura che possono essere utilizzati per regolare le due impostazioni.

Premere questo pulsante «  », per visualizzare il tempo di cottura,

premere questo pulsante «   » per regolarlo; premere su

questo pulsante «  » per visualizzare la temperatura, poi premere

su questo pulsante «   » per regolarla.

PROGRAMMA PREDEFINITO	ICONA	TEMPERATURA PREDEFINITA (°C)	TEMPO PREDEFINITO (MIN)
Patatine fritte		200	15
Lievitati e dolci		160	40
Carni con osso		200	20
Pollo		200	30
Salsicce		180	15
Pizza e snack		180	30
Pesce		160	20
Crostacei		180	20
Bistecche		180	20
Pancetta e salumi		180	15

5. L'icona del riscaldamento e l'icona della ventola lampeggiano durante il funzionamento.

6. Alcune preparazioni necessitano di essere mescolate durante la loro preparazione. In tal caso estrarre il cassetto, scuoterlo per mescolare gli ingredienti al suo interno e quindi reinserirlo per ultimare la cottura.

**NOTA:**

- Se il cassetto viene estratto durante il funzionamento, il dispositivo si spegne automaticamente.
- Quando cassetto viene reinserito nel dispositivo, il funzionamento proseguirà per il tempo rimanente e alla temperatura selezionata.
- Se si preme l'icona di accensione/spegnimento dopo aver rimosso il cassetto, il dispositivo non continuerà a funzionare dopo il suo reinserimento e l'apparecchio dovrà essere riavviato ripristinando le impostazioni desiderate.
- Trascorso il tempo impostato, l'elemento riscaldante smette di funzionare, ma la ventola continua a funzionare per circa 20 secondi per motivi di sicurezza. Alla fine di questo processo tre segnali acustici indicheranno che la cottura è terminata e si può estrarre il cassetto. Rimuovere il cassetto dal dispositivo e posizionarlo su una superficie resistente al calore.

Verificare che la ricetta sia pronta e la cottura ultimata, come desiderato.

**NOTA:** Se gli ingredienti non sono cotti come desiderato, è sufficiente inserire nuovamente il cassetto nel dispositivo.

Premere il tasto della temperatura per regolare l'impostazione della temperatura e il tasto del timer per regolare l'impostazione del tempo.

**NOTA:** Non capovolgere il cassetto. Il grasso che si accumula sul fondo del cassetto potrebbe gocciolare sulla preparazione finale, pregiudicandone il risultato.

7. Sollevare il cibo pronto e adagiarlo in una ciotola o in un piatto.

**SUGGERIMENTO:** Per rimuovere ingredienti grandi o più delicati dal cestello utilizzare una spatola o una pinza in nylon o silicone o altro materiale, purché non in metallo.

8. Al termine della preparazione di una ricetta, la friggitrice ad aria è immediatamente pronta per la preparazione un'altra ricetta.

## CONFIGURAZIONE

La tabella fornita ha il solo scopo di aiutare a selezionare le impostazioni di base per gli alimenti e per le ricette più comuni.

**NOTA:** A causa della diversa origine, delle dimensioni, della forma e della marca delle materie prime utilizzate, non possiamo garantire sempre la totale correttezza delle impostazioni indicate per i vari ingredienti.

Poiché la tecnologia Rapid Air riscalda immediatamente l'aria all'interno del dispositivo, la rimozione del cassetto dal dispositivo non interferisce in maniera sensibile con l'intero processo.

## SUGGERIMENTO

- Generalmente, gli ingredienti di piccole dimensioni richiedono un tempo di cottura inferiore rispetto a quelli di grandi dimensioni.
- Una quantità maggiore di ingredienti richiede un tempo di preparazione leggermente più lungo. Quantità inferiori di ingredienti richiedono un tempo di preparazione leggermente più breve.
- Scuotere gli ingredienti più piccoli durante la preparazione ottimizza i risultati e aiuta a ottenere una frittura più omogenea.
- Per la ricetta delle patatine, in caso di patate fresche e non surgelate, aggiungere un filo d'olio e farle soffriggere per qualche minuto per ottenere un risultato più croccante.
- Non cuocere alimenti ad alto contenuto di grassi, come certe tipologie di salsicce, nella friggitrice ad aria.
- Gli snack tipicamente preparati al forno possono essere preparati anche nella friggitrice ad aria calda.
- Se si vuole cuocere una torta o dei biscotti, è consigliabile mettere una teglia nel cestello della friggitrice e solo successivamente inserirvi gli ingredienti e cuocere.
- La friggitrice ad aria calda può essere usata anche per scaldare gli ingredienti. In tal caso impostare la temperatura a 150 gradi C per un massimo di 10 minuti.

## PULIZIA

Pulire sempre cassetto, griglia e cestello dopo ogni utilizzo. Non utilizzare utensili da cucina in metallo o detergenti abrasivi, poiché ciò potrebbe danneggiare il rivestimento.

1. Scollegare la presa a muro e far raffreddare il dispositivo prima di procedere alla pulizia.

**NOTA:** Rimuovere il cassetto per far raffreddare più velocemente la friggitrice.

2. Pulire l'esterno del dispositivo con un panno umido.

3. Pulire cassette e cestelli con acqua calda, detergente e spugne non abrasive.

**SUGGERIMENTO:** In caso di residui ostinati nel cestello o nella parte inferiore del cassetto, riempire il cassetto con acqua calda e sapone e lasciarlo in ammollo per circa 10 minuti.

### CONSERVAZIONE

1. Scollegare la presa e lasciare raffreddare completamente il dispositivo.

2. Assicurarsi che tutti i componenti siano puliti e asciutti.

## SPECIFICHE TECNICHE

Tensione nominale: AC 220-240 V

Frequenza: 50-60 Hz

Potenza assorbita: 1600W

Classe di protezione: Classe I

## SMALTIMENTO CORRETTO DEL PRODOTTO



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

## GARANZIA DEL PRODOTTO

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

Il prodotto che acquisti è destinato al solo uso domestico, pertanto la garanzia non copre l'utilizzo del prodotto in ambito professionale, in caso di uso improprio o di utilizzo non conforme alle istruzioni e suggerimenti per la cura forniti.

Se ritieni che il tuo prodotto sia difettoso durante il periodo di garanzia, puoi inviare il prodotto e la prova di acquisto a: Bergner Europe S.L, Carretera del Aeropuerto, Kilómetro. 4, Edificio San Lamberto, Planta 3, 50011 Zaragoza, Spagna. Bergner Europe S.L esaminerà quindi il prodotto e, nel caso risultasse difettoso, BERGNER sostituirà il prodotto con uno nuovo o un prodotto simile in caso non fosse più disponibile. Tale garanzia sarà valida solo a fronte della presentazione della prova d'acquisto del prodotto corredata di data e della presente carta di garanzia.

### Servizio clienti

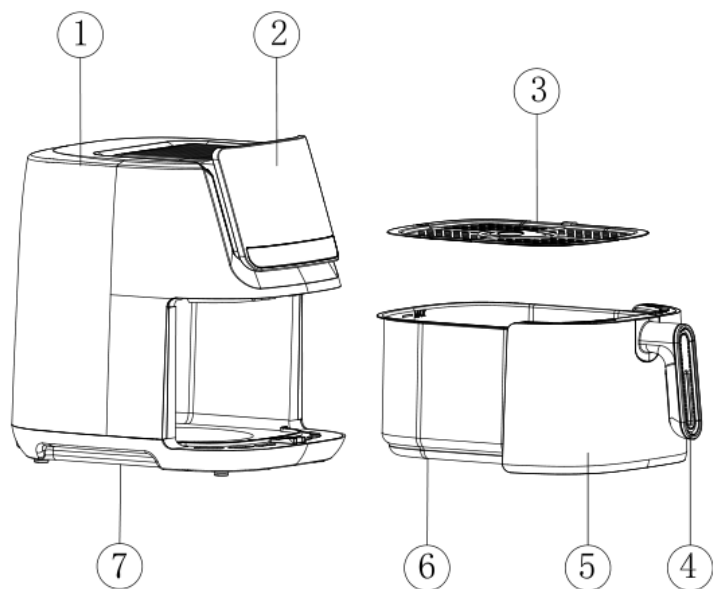
Indirizzo mail: [sat@bergnereurope.com](mailto:sat@bergnereurope.com)

Numero di telefono: +34 976 108 538

## INTRODUCTION

Cette toute nouvelle FRITEUSE à air constitue un moyen simple et plus sain de cuire vos aliments préférés. En utilisant la circulation rapide de l'air chaud et un grill, elle est capable de préparer de nombreux plats. Ce qu'il y a de mieux avec la FRITEUSE à air, c'est qu'elle chauffe les aliments dans toutes les directions et que la plupart des ingrédients n'ont pas besoin d'huile.

## DESCRIPTION GÉNÉRALE (FIG.1)



1. Unité principale
2. Panneau d'affichage
3. Grille
4. Poignée
5. Coque en plastique du panier à friture
6. Panier
7. Couvercle inférieur

## INSTRUCTIONS GÉNÉRALES

Lisez attentivement ces instructions dans leur intégralité avant d'utiliser cet appareil, car une utilisation incorrecte peut entraîner un danger. Conservez ce guide.

1. Consignes de sécurité.
2. N'immergez jamais dans l'eau les parties où se trouvent les éléments électriques et chauffants. Ne rincez pas l'appareil sous le robinet.
3. Évitez que des liquides ne pénètrent dans l'appareil pour éviter un choc électrique ou un court-circuit.
4. Assurez-vous que tous les ingrédients sont toujours placés dans le panier de sorte à éviter tout contact avec l'élément chauffant.
5. Ne couvrez pas l'entrée et la sortie d'air lorsque l'appareil est en cours de fonctionnement.
6. Remplir le tiroir d'huile peut entraîner un risque d'incendie.
7. Ne touchez pas l'intérieur de l'appareil lorsqu'il est en marche.
8. Vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension primaire locale. Si la fiche, le cordon d'alimentation ou d'autres composants sont endommagés, n'utilisez pas l'appareil.
9. Si la fiche, le cordon d'alimentation ou d'autres composants sont endommagés, l'appareil ne doit pas être utilisé.
10. Ne contactez pas de personne non agréée pour remplacer ou réparer un cordon d'alimentation endommagé.
11. Gardez l'appareil et les cordons d'alimentation hors de portée des enfants.
12. Maintenez le cordon d'alimentation à l'écart des surfaces chaudes.
13. Ne branchez jamais l'appareil avec les mains mouillées.
14. Assurez-vous que l'appareil est branché sur une prise de courant mise à la terre. Vérifiez toujours que la fiche est correctement insérée dans la prise.
15. Ne connectez pas l'appareil à une minuterie externe.
16. Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité de matériaux inflammables tels que des nappes ou des rideaux.



17. Ne placez pas l'appareil sur un mur ou un autre appareil. Laissez au moins 10 cm d'espace libre à l'arrière et sur les côtés de l'appareil et 10 cm sur le dessus de l'appareil.

18. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances s'ils bénéficient d'une supervision ou ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil de manière sûre et s'ils comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

## AVERTISSEMENTS

- Placez l'appareil sur une surface plane, régulière et stable.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Il peut ne pas convenir à une utilisation sans danger dans les cuisines d'entreprise, les fermes, les motels et autres zones non résidentielles.
- L'appareil met environ 30 minutes à refroidir suffisamment pour qu'il soit possible de le nettoyer ou le toucher en toute sécurité.

## ARRÊT AUTOMATIQUE

L'appareil dispose d'une minuterie intégrée et s'éteint automatiquement à la fin du compte à rebours. Vous pouvez éteindre manuellement l'appareil en appuyant sur le bouton de la minuterie jusqu'à ce que zéro s'affiche ou en appuyant une fois sur le bouton d'annulation. Dans les deux cas, l'appareil s'éteint automatiquement dans les 20 secondes.

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirez tous les matériaux d'emballage, les autocollants et les étiquettes.
2. Nettoyez les paniers et les tiroirs avec de l'eau chaude, du

détergent et une éponge non abrasive.



3. Essuyez l'intérieur et l'extérieur avec un chiffon à vaisselle. Il n'est pas nécessaire de d'ajouter de l'huile ou de la graisse de friture dans le tiroir, car cet appareil fonctionne à l'air chaud.


## UTILISATION DE L'APPAREIL



1. Placez l'appareil sur une surface stable, horizontale et plane.
2. Retirez délicatement le tiroir de la friteuse à air chaud et laissez le panier dans le tiroir au lieu de remplir le tiroir avec d'autres ingrédients.
3. Mettez les ingrédients dans le tiroir et faites glisser le tiroir dans l'appareil.
4. Allumez l'appareil et appuyez sur le bouton d'alimentation. Sélectionnez ensuite le prééglage, la température et le temps souhaités, puis appuyez sur le bouton START (Démarrer). Le panneau de commande affiche la température réglée, puis le compte à rebours commence.









**REMARQUE :** 10 programmes de cuisson sont disponibles : frites, pain, pilons, poulet, saucisses, pizza, poisson, crevettes, steak, bacon. Les symboles d'aliments vous permettent de sélectionner directement les prééglages correspondants. En utilisant les bons boutons, vous pouvez définir des temps et des températures plus flexibles. Les boutons de contrôle du temps et de la température, situés sur le panneau de commande, peuvent être utilisés pour régler les paramètres de temps et de température. Appuyez sur le symbole

«  », et lorsque le temps s'affiche, appuyez sur le symbole «

  », pour régler la durée de cuisson. Cliquez sur le bouton «

 », et lorsque la température s'affiche, cliquez alors sur le bouton

«   » pour régler la température de cuisson.

Préréglage	icône	Température par défaut (°C)	Temps par défaut(Min)
Frites		200	15
Pain		160	40
Pilons		200	20
Poulet		200	30
Saucisse		180	15
Pizza		180	30
Poisson		160	20
Crevette		180	20
Steak		180	20
Bacon		180	15

5. L'icône de chauffage et l'icône de ventilateur clignotent pendant le fonctionnement.

6. Certains ingrédients doivent être secoués pendant la cuisson ; si vous avez besoin de secouer les aliments après la mi-cuisson, retirez le tiroir en tirant sur la poignée et secouez-le. Faites ensuite à nouveau glisser le tiroir dans la friteuse à air chaud.

**REMARQUE :** 1. Si le tiroir est retiré pendant le fonctionnement, l'appareil s'éteindra automatiquement.

2. Si le tiroir est de nouveau inséré dans l'appareil, le fonctionnement se poursuivra pendant le temps restant et à la température sélectionnée.

3. Si vous appuyez sur l'icône marche/arrêt après avoir retiré le tiroir, l'appareil ne reprendra pas son fonctionnement une fois le tiroir de nouveau inséré et il faudra le redémarrer : réinitialisez les paramètres aux paramètres par défaut.

4. Une fois le temps écoulé, l'élément chauffant cesse de fonctionner, mais le ventilateur continue de fonctionner pendant environ 20 secondes, afin d'évacuer l'air chaud pour des raisons de sécurité. La fin de ce processus sera indiquée par trois bips en fonction du temps réglé. Retirez le tiroir de l'appareil et placez-le sur la plaque à isolation thermique.

Vérifiez que les ingrédients sont cuits. **REMARQUE :** Si les ingrédients ne sont pas cuits, faites simplement à nouveau glisser le tiroir dans l'appareil. Appuyez sur le curseur de température pour ajuster le réglage de la température et sur le curseur de la minuterie pour ajuster le réglage de temps. **REMARQUE :** Ne retournez pas le tiroir. L'huile qui s'accumule au fond du tiroir s'égoutterait sur les ingrédients.

7. Versez le contenu des tiroirs dans un bol ou sur une assiette.

**Conseil :** Pour retirer des ingrédients volumineux ou fragiles du panier, utilisez une pince.

8. Lorsqu'une fournée d'ingrédients est prête, la friteuse peut immédiatement en cuire une autre.

9. **REMARQUE :** Une fois le temps écoulé, l'élément chauffant cesse de fonctionner, mais le ventilateur continue de fonctionner pendant

environ 20 secondes, afin d'évacuer l'air chaud pour des raisons de sécurité. La fin de ce processus sera indiquée par trois bips en fonction du temps réglé.

## INSTALLATION

Ce tableau vous aidera à sélectionner les paramètres de base pour les ingrédients **REMARQUE** : Notez que ces paramètres sont demandés. Les ingrédients bruts étant différents en termes d'origine, de taille, de forme et de marque, nous ne pouvons pas garantir le meilleur réglage pour vos ingrédients. La technologie Rapid Air permettant de réchauffer immédiatement l'air à l'intérieur de l'appareil, le processus ne sera qu'à peine perturbé si vous sortez les tiroirs de l'appareil.

## SUGGESTION

- Les petits ingrédients nécessitent généralement un temps de cuisson légèrement plus court que les gros ingrédients.
- Pour une grande quantité d'ingrédients, un temps de cuisson légèrement plus long suffit. Pour une petite quantité d'ingrédients, un temps de cuisson légèrement plus court suffit.
- Secouer les ingrédients plus petits pendant la cuisson permet d'optimiser les résultats et aide à éviter une cuisson inégale.
- Ajoutez un peu d'huile aux pommes de terre fraîches et faites-les revenir quelques minutes pour un résultat croustillant.
- Ne faites pas cuire pas d'ingrédients très gras, tels que des saucisses, dans une friteuse à air chaud.
- Les collations qui peuvent être cuites au four peuvent également être cuites dans la friteuse à air.
- Préparez des collations rapidement et facilement avec de la pâte préfabriquée. La pâte préfabriquée nécessite également moins de temps de cuisson que la pâte maison.
- Si vous souhaitez faire cuire un gâteau ou des biscuits, placez la plaque de cuisson ou le moule dans le panier de friture, puis remplissez-le avec les ingrédients avant de les faire cuire.

- Vous pouvez également utiliser une friteuse à air chaud pour réchauffer des ingrédients. Pour réchauffer des ingrédients, réglez la température à 150 degrés Celsius pendant 10 minutes maximum.

## NETTOYAGE

Ne nettoyez pas les tiroirs, les paniers et l'appareil avec des ustensiles en métal ou des détergents abrasifs après chaque utilisation, car cela pourrait endommager les revêtements antiadhésifs.

1. Débranchez l'appareil de la prise murale et laissez-le refroidir.

**REMARQUE** : Retirez le tiroir pour permettre à la friteuse de refroidir plus rapidement.

2. Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.

3. Nettoyez les tiroirs et les paniers avec de l'eau chaude, du détergent et une éponge non abrasive.

**Conseil** : S'il y a de la saleté dans le panier ou au fond du tiroir, remplissez le tiroir avec de l'eau chaude et du savon. Mettez le panier dans un tiroir et laissez-les tremper environ 10 minutes.

### Rangement

1. Débranchez la prise et laissez l'appareil refroidir complètement.
2. Assurez-vous que tous les composants sont propres et secs.

## SPÉCIFICATIONS

Tension nominale : CA 220-240 V

Fréquence : 50-60 Hz

Puissance d'entrée : 1 600 W

Classe de protection : Classe I

## MISE AU REBUT CORRECTE DE CE PRODUIT



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

## GARANTIE DU PRODUIT

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

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

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

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

## Service à la clientèle

E-mail : [sat@bergnereurope.com](mailto:sat@bergnereurope.com)

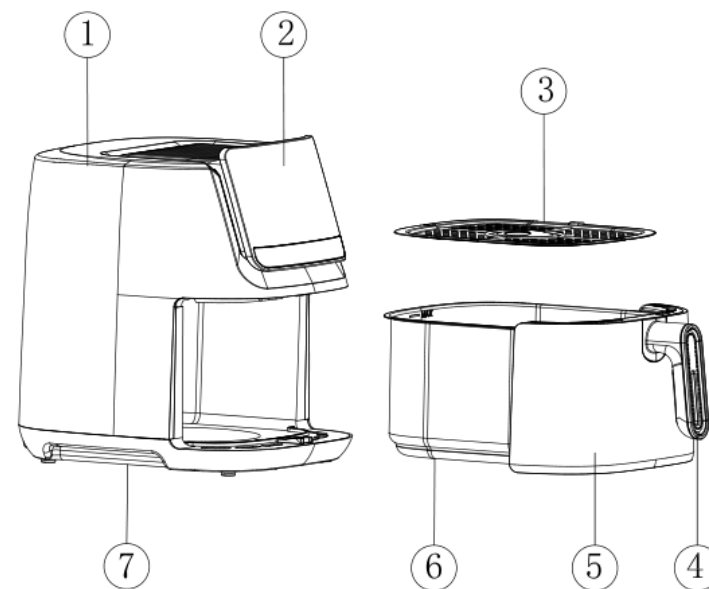
Téléphone : +34 976 108 538

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

## EINLEITUNG

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

## ALLGEMEINE BESCHREIBUNG (ABB.1)



1. Hauptgerät
2. Anzeigefeld
3. Grillgitter
4. Griff
5. Kunststoffschale des Frittierkorbs
6. Korb
7. Bodenkappe

## ALLGEMEINE ANWEISUNGEN

Lesen Sie diese Anleitung vor der Verwendung des Geräts aufmerksam und gründlich durch, da bei unsachgemäßer Verwendung Gefahren auftreten können. Heben Sie diese Anleitung auf.

1. Sicherheitshinweise.
2. Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser ein, in denen sich die elektrischen und heizenden Elemente befinden. Nicht unter Leitungswasser abspülen.
3. Vermeiden Sie das Eindringen von Flüssigkeiten in das Gerät, um Stromschläge oder Kurzschlüsse zu vermeiden.
4. Achten Sie darauf, dass sich alle Zutaten immer im Korb befinden, um einen Kontakt mit dem Heizelement zu vermeiden.
5. Decken Sie den Lufteinlass und den Luftauslass nicht ab, wenn das Gerät in Betrieb ist.
6. Das Einfüllen von Öl in den Korb kann eine Brandgefahr darstellen.
7. Berühren Sie das Innere des Geräts nicht, während es in Betrieb ist.
8. Prüfen Sie, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der örtlichen Primärspannung übereinstimmt. Wenn der Stecker, das Netzkabel oder andere Komponenten beschädigt sind, dürfen Sie das Gerät nicht verwenden.
9. Wenn der Stecker, das Netzkabel oder andere Komponenten beschädigt sind, kann das Gerät nicht verwendet werden.
10. Wenden Sie sich nicht an eine unbefugte Person, um ein beschädigtes Hauptkabel zu ersetzen oder zu reparieren.
11. Halten Sie Gerät und die Stromkabel von Kindern fern.
12. Halten Sie das Netzkabel von heißen Oberflächen fern.
13. Schließen Sie das Gerät niemals mit nassen Händen an.
14. Stellen Sie sicher, dass das Gerät an eine geerdete Steckdose angeschlossen ist. Achten Sie immer darauf, dass der Stecker richtig in die Steckdose eingesteckt ist.
15. Schließen Sie das Gerät nicht an eine externe Zeitschaltuhr an.
16. Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe von brennbaren Materialien wie Tischtüchern oder Vorhängen auf.

17. Stellen Sie das Gerät nicht an eine Wand oder ein anderes Gerät. Auf der Rückseite, an den Seiten und auf der Oberseite des Geräts müssen mindestens 10 cm Platz sein.

18. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Personen, denen es an Erfahrung oder Kenntnis mangelt, benutzt werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder Anweisungen zur sicheren Bedienung des Geräts erhalten und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und vom Benutzer auszuführende Wartung darf von Kindern nicht ohne Aufsicht durchgeführt werden.

## VORSICHT

- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, flache und stabile Fläche.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Es eignet sich möglicherweise nicht für den sicheren Einsatz in Großküchen, Bauernhöfen, Motels und anderen Nicht-Wohnbereichen.
- Es dauert etwa 30 Minuten, bis das Gerät abgekühlt ist, um es sicher zu reinigen oder zu berühren.

## AUTOMATISCH AUSSCHALTEN

Das Gerät verfügt über einen eingebauten Timer und schaltet sich nach Ablauf des Countdowns automatisch ab. Sie können das Gerät manuell ausschalten, indem Sie die Timer-Taste drücken, die auf Null steht, oder indem Sie die Abbruch-Taste einmal drücken. In beiden Fällen schaltet sich das Gerät innerhalb von 20 Sekunden automatisch ab.







## VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien, Aufkleber oder Etiketten.

- Reinigen Sie den Korb und den Grilleinsatz mit heißem Wasser, Spülmittel und nicht scheuernden Schwämmen.
- Wischen Sie die Innen- und Außenseite mit einem Geschirrtuch ab. Es wird kein Öl oder Bratfett benötigt, da das Gerät mit Heißluft betrieben wird.

## VERWENDUNG DES GERÄTS

- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, waagerechte und ebene Fläche.
- Ziehen Sie den Korb vorsichtig aus der Heißluftfritteuse heraus.
- Legen Sie die Zutaten in den Korb und schieben Sie ihn zurück in das Gerät.
- Schalten Sie das Gerät ein und drücken Sie die Einschalttaste. Wählen Sie dann die gewünschte Voreinstellung, Temperatur und Zeit und drücken Sie die START-Taste. Auf dem Bedienfeld wird die eingestellte Temperatur angezeigt, dann beginnt die Zeit herunterzuzählen.

**HINWEIS:** Es stehen 10 Kochprogramme zur Verfügung: Pommes frites, Brot, Hähnchenschenkel, Hähnchen, Wurst, Pizza, Fisch, Garnelen, Steak, Speck. Mit den Lebensmittelsymbolen können Sie Voreinstellungen direkt auswählen. Mit den richtigen Tasten können Sie flexiblere Zeiten und Temperaturen einstellen. Klicken Sie auf dieses Zeichen «  », wenn die Zeit angezeigt wird, klicken Sie auf dieses Zeichen «   », um die Zeit einzustellen. Klicken Sie auf diese Schaltfläche «  », und wenn die Temperatur angezeigt wird, klicken Sie auf diese Schaltfläche «   » um die Temperatur einzustellen.

Voreinstellung	Symbol	Standard-Temp(°C)	Standardzeit (Min)
----------------	--------	-------------------	--------------------

Pommes frites		200	15
Brot		160	40
Hähnchenkeulen		200	20
Hähnchen		200	30
Wurst		180	15
Pizza		180	30
Fisch		160	20
Shrimps		180	20
Steak		180	20
Speck		180	15

- Das Heizungssymbol und das Gebläsesymbol blinken während des Betriebs.
- Einige Zutaten müssen während der Zubereitung geschüttelt

werden. Wenn Sie Lebensmittel schütteln müssen, nehmen Sie nach der Hälfte der Garzeit den Korb heraus und schütteln Sie ihn. Schieben Sie den Korb dann wieder zurück in die Heißluftfritteuse.

**HINWEIS:** 1. Wird der Korb während des Betriebs herausgenommen, schaltet sich das Gerät automatisch aus.

2. Wenn der Korb wieder in das Gerät geschoben wird, wird der Betrieb für die verbleibende Zeit und bei der gewählten Temperatur fortgesetzt.

3. Wenn Sie nach dem Herausnehmen des Korbs das Ein-/Aus-Symbol drücken, funktioniert das Gerät nach dem Zurückschieben nicht mehr und muss neu gestartet werden: Setzen Sie die Einstellungen auf die Standardwerte zurück.

4. Nach Ablauf der Zeit schaltet sich das Heizelement ab, aber das Gebläse läuft noch etwa 20 Sekunden lang weiter und bläst die heiße Luft aus Sicherheitsgründen ab. Das Ende dieses Vorgangs wird durch drei Signaltöne angezeigt, die durch die Zeit bestimmt werden. Nehmen Sie den Korb aus dem Gerät und stellen Sie ihn auf die hitzebeständige Oberfläche.

Prüfen Sie, ob die Zutaten bereit sind. **HINWEIS:** Wenn die Zutaten noch nicht fertig sind, schieben Sie den Korb einfach zurück in das Gerät. Drücken Sie auf den Temperaturregler, um die Temperatur einzustellen. Drücken Sie auf den Timer-Schieberegler, um die Zeit einzustellen. **HINWEIS:** Drehen Sie den Korb nicht um. Das Öl, das sich am Boden des Behälters ansammelt, tropft auf die Zutaten.

7. Den Inhalt in eine Schüssel oder einen Teller füllen.

**Tipp: Um große oder zerbrechliche Zutaten zu entfernen, nehmen Sie die Zutaten mit einer Zange aus dem Korb.**

8. Wenn eine Charge der Zutaten fertig ist, bereitet der Air Fryer sofort eine weitere Portion zu.

9. **HINWEIS:** Nach Ablauf der Zeit schaltet sich das Heizelement ab, aber das Gebläse läuft noch etwa 20 Sekunden lang weiter und bläst die heiße Luft aus Sicherheitsgründen ab. Das Ende dieses Vorgangs wird durch drei Signaltöne angezeigt, die durch die Uhrzeit bestimmt werden.

## EINRICHTEN

Diese Tabelle hilft Ihnen bei der Auswahl der Grundeinstellungen für die Zutaten. **HINWEIS:** Beachten Sie, dass diese Einstellungen Indikationen sind. Aufgrund der unterschiedlichen Herkunft, Größe, Form und Marke der Rohstoffe können wir keine exakten Einstellungen für Ihre Zutaten garantieren. Da die Rapid-Air-Technologie die Luft im Gerät sofort wieder erwärmt, wird der gesamte Prozess durch das Herausnehmen des Korbs aus dem Gerät kaum beeinträchtigt.

## ANREGUNG

- Kleine Zutaten erfordern in der Regel eine etwas kürzere Zubereitungszeit als größere Zutaten.
- Eine große Anzahl von Zutaten erfordert nur eine etwas längere Zubereitungszeit. Kleine Mengen an Zutaten erfordern nur eine etwas kürzere Zubereitungszeit.
- Das Schütteln kleinerer Zutaten während der Zubereitung optimiert das Ergebnis und verhindert ein ungleichmäßiges Ergebnis.
- Sprühen Sie etwas Öl zu den frischen Kartoffeln und braten Sie sie einige Minuten lang, damit sie knusprig werden.
- Bereiten Sie keine sehr fetthaltigen Zutaten, wie z. B. Würstchen, in der Heißluftfritteuse zu.
- Lebensmittel, die im Backofen zubereitet werden können, können auch in der Heißluftfritteuse zubereitet werden.
- Mit vorgefertigtem Teig lassen sich Snacks schnell und einfach zubereiten. Vorgefertigter Teig erfordert auch weniger Vorbereitungszeit als selbstgemachter Teig.
- Wenn Sie Kuchen oder Kekse backen möchten, stellen Sie ein passendes Backblech oder eine passende Auflaufform in den Krittierkorb, füllen Sie die Zutaten ein und backen Sie sie.
- Sie können eine Heißluftfritteuse auch verwenden, um Zutaten zu erhitzen. Um die Zutaten zu erhitzen, stellen Sie die Temperatur für bis zu 10 Minuten auf 150 Grad Celsius ein.

## REINIGUNG

Reinigen Sie den Korb und das Gerät nach dem Gebrauch nicht mit Küchenutensilien aus Metall oder scheuernden Reinigungsmitteln, da dies die Antihafbeschichtung beschädigen kann.

1. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, um das Gerät abzukühlen. **HINWEIS:** Nehmen Sie die Schublade heraus, um den Air Fryer schneller abkühlen zu lassen.
2. Wischen Sie die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.
3. Reinigen Sie Schubladen und Körbe mit heißem Wasser, Spülmittel und nicht scheuernden Schwämmen.

**Tipp:** Wenn sich Schmutz im Korb oder am Boden des Korbs festsetzt, füllen Sie die ihn mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Stellen Sie den Korb in eine Schublade und lassen Sie ihn etwa 10 Minuten lang einweichen.

### Aufbewahrung

1. ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
2. Stellen Sie sicher, dass alle Komponenten sauber und trocken sind.

## TECHNISCHE DATEN

Nennspannung: AC 220 - 240 V  
 Frequenz: 50 - 60 Hz  
 Leistung: 1600 W  
 Schutzklasse: Klasse I

## ORDNUNGSGEMÄßE ENTSORGUNG DES GERÄTS



Dieses Zeichen bedeutet, dass das Produkt im gesamten EU-Gebiet nicht mit anderem Hausmüll entsorgt werden darf.

Um schädliche Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit

■ durch unsachgemäße Entsorgung zu verhindern, verwenden Sie die entsprechenden Rücknahmesysteme, so dass dieses Gerät ordnungsgemäß wiederverwertet werden kann. Verwenden Sie zur Rückgabe Ihres gebrauchten Geräts bitte die entsprechenden Rückgabe- und Sammelsysteme, oder wenden Sie sich an den Händler, bei dem Sie das Produkt gekauft haben. Diese können das Produkt zurücknehmen und einer umweltfreundlichen Wiederverwertung zuführen.

## PRODUKTGARANTIE

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

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

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

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

### Kundendienst

E-Mail: [sat@bergnereurope.com](mailto:sat@bergnereurope.com)

Tel.: +34 976 108 538

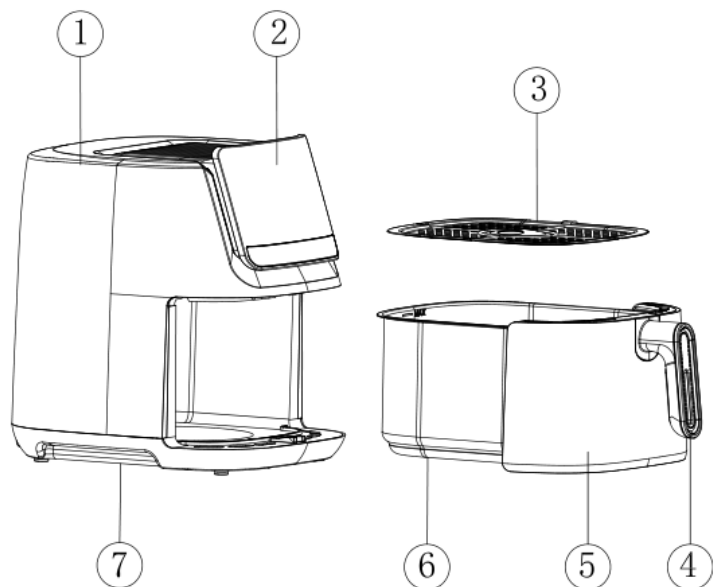
Erreichbarkeit: Montag bis Freitag 8 bis 17 Uhr



## INTRODUÇÃO

Esta Air Fryer fornece um modo fácil e saudável de preparar os seus ingredientes preferidos. Ao usar uma rápida circulação de ar quente e uma grelha, é capaz de preparar vários pratos. O melhor é que a Air Fryer aquece os alimentos em todas as direções e grande parte dos ingredientes não precisam de óleo.

## DESCRIÇÃO GERAL (IMAGEM 1)



1. Unidade principal
2. Visor
3. Grelha
4. Pega
5. Estrutura de plástico do cesto de fritar
6. Recipiente
7. Tampa inferior

## INSTRUÇÕES GERAIS

Leia estas instruções com atenção e por completo antes de usar o aparelho, pois podem ocorrer perigos se usado sem conhecimento. Guarde este guia.

1. Instruções de segurança.
2. Nunca adicione água no local onde se encontram os elementos elétricos e de aquecimento. Não passe por água da torneira.
3. Evite que líquidos entrem dentro do equipamento, para evitar choques elétricos e curtos-circuitos.
4. Certifique-se de que todos os ingredientes estão no cesto, para evitar o contacto com o elemento de aquecimento.
5. Não cubra a entrada nem a saída de ar quando o equipamento estiver a funcionar.
6. Encher a gaveta com óleo pode dar origem a um perigo de fogo.
7. Não toque no interior do aparelho enquanto estiver a funcionar.
8. Certifique-se de que a voltagem indicada no aparelho corresponde à voltagem da tomada. Se a ficha, fio da alimentação ou outros componentes ficarem danificados, não use o aparelho.
9. Se a ficha, fio da alimentação ou outros componentes ficarem danificados, não use o aparelho.
10. Não permita que uma pessoa sem autorização substitua ou repare um fio da alimentação danificado.
11. Mantenha o equipamento e o fio da alimentação fora do alcance das crianças.
12. Mantenha o fio afastado de superfícies quentes.
13. Nunca ligue o aparelho com as mãos molhadas.
14. Certifique-se de que o aparelho está ligado a uma tomada com ligação à terra. Certifique-se sempre de que a ficha é inserida corretamente na tomada.
15. Não ligue o aparelho a um temporizador externo.
16. Não coloque o equipamento em cima ou perto de materiais inflamáveis, como toalhas de mesa ou cortinas.
17. Não coloque o aparelho encostado a uma parede ou a outro aparelho. Deixe, pelo menos, 10 cm de espaço livre na parte traseira

e lateral, e 10 cm de espaço livre por cima do aparelho.

18. Este aparelho pode ser usado por crianças com mais de 8 anos de idade e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimentos, se forem supervisionadas e ensinadas quanto à utilização do aparelho de um modo seguro, e compreenderem os perigos envolvidos. As crianças não deverão brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção não deverá ser feita por crianças sem supervisão.

### TENHA CUIDADO

- Coloque o aparelho numa superfície seca, plana e estável.
- Este aparelho foi criado apenas para uma utilização doméstica. Pode não ser adequado para ser usado em cozinhas de empresas, quintas, motéis e outras áreas não residenciais.
- O aparelho leva cerca de 30 minutos a arrefecer para o limpar em segurança ou tocar.

### DESLIGAR AUTOMÁTICO







O aparelho tem um temporizador incorporado e desliga-se automaticamente quando a contagem decrescente termina. Pode desligar manualmente o aparelho premindo o botão do temporizador que aparece em zero, ou premindo uma vez o botão de cancelar. Em ambos os casos, o aparelho desliga-se automaticamente no espaço de 20 segundos.

### ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

1. Retire todo o material de empacotamento, autocolantes ou etiquetas.
2. Lave os cestos e gavetas com água quente, detergente e uma esponja não abrasiva.
3. Limpe o interior e exterior com um pano para a loiça. Não precisa de reabastecer ou de colocar gordura de fritar na gaveta, pois o equipamento funciona com ar quente.

### USAR O APARELHO

1. Coloque o equipamento numa superfície estável, horizontal e plana.
2. Puxe cuidadosamente a gaveta para fora da Air Fryer e mantenha o cesto na gaveta em vez de encher a gaveta com outros ingredientes.
3. Coloque os ingredientes na gaveta e faça deslizar a gaveta de volta para o aparelho.
4. Ligue o aparelho e prima o botão da alimentação. A seguir, selecione a temperatura predefinida desejada e o tempo, e prima o botão START. O painel de controlo apresenta a temperatura definida e o tempo inicia a contagem decrescente.

**NOTA:** Existem 10 programas de cozedura disponíveis: Batatas fritas, pão, pernas de frango, frango, salsichas, pizza, peixe, camarão, bife, bacon. Os símbolos dos alimentos permitem-lhe selecionar diretamente as predefinições. Com os botões da direita, pode definir tempos e temperaturas mais flexíveis. Existem botões de controlo do tempo e da temperatura no painel de controlo, que podem ser usados para ajustar o tempo e a temperatura. Prima o símbolo «  », quando o tempo for apresentado, prima o símbolo «   », e pode ajustar o tempo. Prima o botão «  », e quando a temperatura for apresentada, prima o botão «   » para ajustar a temperatura.

Predefinição	Ícone	Temperatura predefinida (°C)	Tempo predefinido (min)
Batatas fritas		200	15
Pão		160	40
Pernas de frango		200	20
Frango		200	30
Salsicha		180	15
Pizza		180	30
Peixe		160	20
Camarão		180	20
Bife		180	20
Bacon		180	15

5. O ícone de aquecimento e o ícone do soprador piscam durante o funcionamento.

6. Alguns ingredientes têm de ser abanados durante a preparação. Se precisar de abanar os alimentos a meio do tempo de cozedura, retire a gaveta da pega e abane. De seguida, volte a colocar a gaveta na Air Fryer quente.

**NOTA:** 1. Se a gaveta for retirada durante o funcionamento, o aparelho desliga-se automaticamente.

2. Se a gaveta voltar a ser colocada no aparelho, o funcionamento continua durante o tempo restante e à temperatura selecionada.

3. Se premir o botão de ligar/desligar após retirar a gaveta, o aparelho não funciona quando voltar a colocar a gaveta, e tem de ser reiniciado. Reinicie com as predefinições.

4. Quando o tempo tiver passado, o elemento de aquecimento pára de funcionar, mas a ventoinha continua a funcionar durante cerca de 20 segundos, eliminando o ar quente por razões de segurança. O fim deste processo é assinalado por três sons definidos pelo tempo. Retire a gaveta do aparelho e coloque-a na almofada de aquecimento.

Verifique se os ingredientes estão prontos. **NOTA:** se os ingredientes ainda não estiverem prontos, basta deslizar a gaveta de volta para dentro do aparelho. Prima o botão deslizante da temperatura para ajustar a temperatura, e o botão deslizante do temporizador para ajustar o tempo. **NOTA:** não vire a gaveta. O óleo que se acumula no fundo da gaveta pinga para os ingredientes.

7. Verta as gavetas para uma taça ou prato.

**Dica:** Para retirar ingredientes grandes ou frágeis do cesto, use uma pinça.

8. Quando os ingredientes estiverem prontos, a Air Fryer fica imediatamente pronta para iniciar outro lote de ingredientes.

9. **NOTA:** Quando o tempo tiver passado, o elemento de aquecimento pára de funcionar, mas a ventoinha continua a funcionar durante cerca de 20 segundos, eliminando o ar quente por razões de segurança. O fim deste processo é assinalado por três sons definidos pelo tempo.

## CONFIGURAÇÃO

Esta tabela ajuda a selecionar as definições básicas para os ingredientes. Tenha em conta que estas servem apenas de referência. Como os ingredientes diferem na origem, tamanho, forma e marca, não podemos garantir a melhor definição para os seus ingredientes. Como a tecnologia de ar rápido reaquece imediatamente o ar no interior do aparelho, retirar as gavetas do aparelho quase que não interfere com o processo.

## SUGESTÃO

- Ingredientes mais pequenos habitualmente necessitam de um tempo de preparação mais curto do que ingredientes maiores.
- Uma quantidade superior de ingredientes necessita de um tempo de preparação ligeiramente mais longo. Uma quantidade inferior de ingredientes necessita de um tempo de preparação mais curto.
- Abanar ingredientes mais pequenos durante a preparação otimiza os resultados e ajuda a evitar um fritar que não seja uniforme.
- Adicione algum óleo nas batatas frescas e frite durante alguns minutos para um resultado estaladiço.
- Não prepare ingredientes extremamente gordurosos, como salsichas, na Air Fryer.
- Os snacks que podem ser preparados num forno também podem ser preparados na Air Fryer.
- Prepare snacks rápida e facilmente com massa pré-feita. A massa pré-feita também requer menos tempo de preparação do que a massa caseira.
- Se quiser fazer um bolo ou biscoitos, coloque a bandeja para cozinhar ou caçarola no cesto de fritar, encha com ingredientes e cozinhe.
- Também pode usar a Air Fryer para aquecer ingredientes. Para reaquecer ingredientes, defina a temperatura para 150 °C para até 10 minutos.

## LIMPEZA

Não limpe as gavetas, cestos e o aparelho com utensílios de cozinha de metal nem detergentes abrasivos após cada utilização, pois isto pode danificar o revestimento antiaderente.

1. Retire a ficha da tomada para deixar o aparelho arrefecer. **NOTA:** Retire a gaveta para que a Air Fryer arrefeça mais depressa.
2. Limpe o exterior do aparelho com um pano ligeiramente embebido em água.
3. Lave os cestos e gavetas com água quente, detergente e uma esponja não abrasiva.

**Dica:** Se alguma sujidade ficar presa no cesto ou no fundo da gaveta, encha a gaveta com água quente e detergente para a loiça. Coloque o cesto numa gaveta e deixe a embeber durante cerca de 10 minutos.

### Armazenamento

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

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Voltagem nominal: AC 220-240V

Frequência: 50-60Hz

Entrada de potência: 1600W

Classe de proteção: Classe I

## ELIMINAÇÃO CORRETA DESTE PRODUTO



Este símbolo no produto ou nas instruções significa que o seu equipamento elétrico e eletrónico deve ser eliminado no final da sua vida útil separado do seu lixo doméstico. Existem sistemas de recolha seletiva para reciclagem na UE. Para mais informações, por favor contacte a autoridade local ou o seu fornecedor onde comprou o produto.

## GARANTIA DO PRODUTO

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

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

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

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

### Serviço de atenção ao cliente

Email: [sat@bergnereurope.com](mailto:sat@bergnereurope.com)

Telef.: +34 976 108 538

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



[www.masterpro-collection.com](http://www.masterpro-collection.com)

**Bergner Europe S.L.**

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

[www.bergnergroupp.com](http://www.bergnergroupp.com)

