



MasterPRO



Instruction manual • Manual de instrucciones • Manuel d'instructions
Bedienungsanleitung
Manual de instruções • Manuale di istruzioni **BGMP-9050**

FREIDORA DE AIRE • AIR FRYER
FRIGGITRICE AD ARIA • FRITEUSE À AIR
HEISSLUFTFRITTEUSE • FRITADEIRA A AR



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 contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.



FREIDORA DE AIRE

BGMP-9050
120V / 60Hz
1000W

INTRODUCCIÓN

Esta freidora de aire proporciona una forma fácil y saludable de preparar sus ingredientes favoritos.

La característica más destacada de esta freidora es que calienta los alimentos en todas las direcciones y que la mayoría de los ingredientes no necesita ningún aceite.

DESCRIPCIÓN GENERAL (FIG.1)

1. Olla
2. Asa Del Cesto
3. Entrada De Aire
4. Pantalla (Panel De Control)
5. Salida De Aire
6. Cable De Alimentación



IMPORTANTE

Lea este manual con atención antes de usar el aparato ya que podrían darse situaciones peligrosas si se utiliza incorrectamente.

PELIGRO

- No sumerja la carcasa en agua ni la enjuague bajo el grifo ya que el aparato posee múltiples componentes eléctricos y calefactores.
- Evite penetre líquido en el aparato para evitar que se pudieran producir descargas eléctricas o cortocircuitos.
- Mantenga todos los ingredientes en el cesto para evitar cualquier contacto con los elementos calefactores.
- No cubra la entrada y salida de aire cuando el aparato esté en funcionamiento.
- Llenar la placa recolectora de aceite con aceite puede causar un peligro de incendio.
- No toque el interior del aparato cuando esté en funcionamiento.

ADVERTENCIA

- Compruebe que el voltaje del aparato corresponde con el de la toma de corriente.
- No utilice el aparato si observa algún daño en el enchufe, en el cable de alimentación o en otros lugares.
- El aparato o el cable de alimentación no pueden ser reparados por personas no autorizadas.
- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
- Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes.
- Enchufe siempre el aparato a una toma de corriente con toma de tierra. Verifique siempre que el enchufe está bien insertado en una toma de corriente.
- No conecte el aparato a un temporizador externo.
- No coloque el aparato sobre, o en la cercanía de, materiales combustibles tales como manteles o cortinas.
- No coloque el aparato contra otros aparatos o contra la pared. Deje una distancia mínima de 10 cm de espacio libre en la parte posterior y costados del aparato, y 10 cm sobre el mismo.
- No coloque ningún objeto sobre el aparato.
- No use este aparato para funciones no descritas en este manual de instrucciones.
- No deje nunca el aparato en funcionamiento sin vigilancia.
- Al freír con aire caliente, el aparato emite vapor caliente por los orificios de salida de aire. Mantenga las manos y el rostro a una distancia segura del vapor y de las salidas de aire. Tenga cuidado con el vapor y aire caliente al retirar el cesto del aparato.
- Es posible que las superficies accesibles se calienten durante su funcionamiento.
- Desenchufe de inmediato el aparato si observa que emite humo negro.
- Espera a que termine de salir humo antes de retirar el cesto del aparato.

PRECAUCIÓN

- Coloque siempre el aparato sobre superficies horizontales, niveladas y estables.
- Este aparato está diseñado solamente para uso doméstico. Podría no ser apto para utilizarse de forma segura en entornos tales como, cocinas de personal, granjas, moteles y otros entornos no residenciales.
- La garantía quedará anulada si se utiliza el aparato para fines profesionales o semiprofesionales, o si no se usa de acuerdo con las instrucciones.
- Desenchufe siempre el aparato cuando no esté utilizándolo.
- El aparato necesita unos 30 minutos para enfriarse antes de poder manipularlo o limpiarlo con seguridad.

APAGADO AUTOMÁTICO

El aparato posee un temporizador integrado que apagará automáticamente el aparato cuando la cuenta atrás llegue a cero. Puede apagar el aparato manualmente girando el botón del temporizador en sentido antihorario hacia el cero.

CAMPO ELECTROMAGNÉTICO (EMF POR SUS SIGLAS EN INGLÉS)

El aparato está conforme con todos los estándares relacionados con los campos electromagnéticos (EMF).

Si se manipula correctamente, no presenta riesgos para el cuerpo humano en base a la evidencia científica disponible.

ANTES DEL PRIMER USO

1. Retire todo el material de embalaje y los adhesivos o etiquetas.
2. Lave el cesto y la placa recolectora de aceite con agua caliente, algo de líquido lavavajillas y una esponja no abrasiva. Estas piezas son aptas para lavar a máquina.
3. Limpie el interior y exterior del aparato con un paño. No es necesario llenar la placa recolectora de aceite con aceite y grasa para freír ya que el aparato funciona con aire caliente.

PASOS PREVIOS ANTES DE USAR

Coloque el aparato sobre una superficie estable, horizontal y nivelada.
No coloque el aparato sobre una superficie no resistente al calor.

UTILIZACIÓN DEL APARATO

Este aparato puede preparar una amplia gama de platos. Puede consultar el libro de recetas.

FRITURA CON AIRE CALIENTE

1. Inserte el enchufe a una toma de corriente con toma de tierra.
2. Saque el cesto del aparato tomándolo por el mango.
3. Introduzca los ingredientes en el cesto.

Nota: No exceda la marca MAX (Consulte la sección de 'Configuración' en este apartado) ya que esto afectaría la calidad de los alimentos.

4. Deslice el cesto dentro del aparato de nuevo y cierre la tapa.
5. Configure el selector de temperatura a la temperatura deseada. Consulte la sección de "Configuración" en este apartado para determinar la temperatura correcta.
6. Determine el tiempo necesario de preparación para los ingredientes.

Agregue 3 minutos al tiempo de preparación si el aparato está frío.

Nota: Si lo desea, también puede precalentar el aparato sin ingredientes en su interior. En ese caso, gire el botón del temporizador más de 3 minutos y espere a que se ilumine la luz de calentamiento (al cabo de unos 3 minutos). Luego, llene el cesto y gire el mando del temporizador hasta el tiempo de preparación deseado.

- a. La luz de encendido y de calentamiento se iluminarán.
- b. El temporizador comienza la cuenta atrás del tiempo de preparación.
- c. Durante el proceso de freído con aire caliente, la luz de calentamiento se enciende y apaga de vez en cuando. Esto indica que el elemento calefactor se activa y desactiva para mantener la temperatura.

7. Algunos ingredientes hace falta sacudirlos a medio tiempo durante la cocción. Para hacerlo, saque el cesto completamente del aparato tomándolo por el mango y sacúdalo. A continuación, vuelva a deslizar el cesto en la freidora.

Consejo: Si configura el temporizador a mitad del tiempo de cocción, deberá sacudir los ingredientes cuando escuche la señal acústica del temporizador. Sin embargo, esto quiere decir que deberá configurar el temporizador al tiempo restante de preparación después de sacudir los alimentos.

8. Cuando escuche la señal acústica del temporizador, el tiempo configurado de preparación habrá finalizado. Saque el cesto del aparato y colóquelo sobre un soporte resistente al calor.

Nota: También puede apagar el aparato manualmente. Para hacerlo, gire el botón de control de temperatura hacia el 0.

9. Compruebe que los ingredientes están listos.
Si los ingredientes no están todavía cocinados, vuelva a deslizar el cesto en el aparato y configure el temporizador para que el aparato funcione unos minutos más.

10. Vacíe el cesto en un cuenco o plato.

Consejo: Para sacar ingredientes de mayor tamaño o frágiles, sáquelos del cesto usando unas pinzas.

11. Cuando un lote de ingredientes esté listo, la freidora estará preparada enseguida para cocinar otro lote.

CONFIGURACIÓN

La tabla siguiente le ayudará a seleccionar la configuración básica de los ingredientes.

	Cantidad Min.-Máx. (g)	Hora (min.)	Temp (°C)	Sacudir	Información extra
Patatas y patatas fritas					
Patatas fritas finas congeladas	300-400	18-25	200	SI	
Patatas fritas gruesas congeladas	300-400	20-25	200	SI	
Patatas gratinadas	500	20-25	200	SI	
Carne y aves					
Filete	100-500	10-20	180	NO	
Chuleta de cerdo	100-500	10-20	180	NO	
Hamburguesa	100-500	10-20	180	NO	
Pechuga de pollo	100-500	15-20	180	NO	
Aperitivos					
Rollitos de primavera	100-400	8-10	200	SI	
Nuggets de pollo congelados	100-500	10-15	200	SI	
Palitos de pescado congelados	100-400	6-10	200	NO	
Empanados congelados	100-400	8-10	180	NO	
Verduras rellenas	100-400	10	160	NO	
Horneado					
Pastel	300	20-25	160	NO	USAR LATA DE HORNEAR/HORNO ADICIONAL
Quiche	400	20-22	180	NO	
Magdalenas	300	15-18	200	NO	
Aperitivos dulces	400	20	160	NO	

Nota: Tenga en cuenta que esta configuración es una indicación. Como el origen, tamaño, forma o marca de los ingredientes no son siempre los mismos, no podemos garantizar la mejor configuración para sus ingredientes.

Como la tecnología que posee el aparato recalienta rápidamente el aire en su interior de modo instantáneo, sacar brevemente el cesto del aparato apenas afecta al proceso de cocción.

Consejos

-Los ingredientes más pequeños normalmente requieren tiempos más cortos de preparación que los de mayor tamaño.

- Una gran cantidad de ingredientes solo requiere un tiempo de preparación ligeramente mayor, y una cantidad pequeña de ingredientes, un tiempo ligeramente menor.
- Sacudir los ingredientes más pequeños a media preparación optimiza el resultado final y ayuda a que se fríen de modo uniforme.
- Agregue un poco de aceite a las patatas frescas para conseguir un resultado crujiente. Fría sus ingredientes en la freidora de aire unos minutos después de haber agregado el aceite.

-No prepare alimentos demasiado grasientos, tales como, salchichas en la freidora de aire.
-Los tentempiés que se pueden preparar en el horno también se pueden cocinar en la freidora de aire.

- La cantidad óptima de patatas fritas para que salgan crujientes es de 500g.
- Use una masa ya preparada para hacer tentempiés rellenos de forma fácil y rápida. La masa ya preparada necesita un tiempo de preparación más corto que la masa casera.
- Coloque una molde de hornear o una bandeja de horno en el cesto de la freidora si desea hacer un pastel o un quiche, o si desea freír ingredientes frágiles o rellenos.
- También puede usar la freidora para recalentar ingredientes. Para recalentar ingredientes, configure la temperatura a 150°C hasta un tiempo de 10 minutos.

Nota: Agregue 3 minutos al tiempo de preparación cuando empiece a freír si la freidora está todavía fría.

LIMPIEZA

Limpie el aparato después de cada uso.

No limpie el cesto y el interior del aparato con utensilios de cocina metálicos o materiales de limpieza abrasivos ya que podría dañarse el revestimiento antiadherente.

1. Desconecte el enchufe de la toma de corriente y deje que el aparato se enfríe.
2. Limpie la parte externa del aparato con un paño húmedo.
3. Lave el cesto y la placa recolectora de aceite con agua caliente, algo de líquido lavavajillas y una esponja no abrasiva.

Puede eliminar los restos de suciedad con un líquido desengrasante.

Nota: La placa colectora de aceite y el cesto se pueden lavar a máquina.

Consejo: Si la suciedad está adherida al cesto o al fondo de la placa recolectora de aceite, llene la placa con agua caliente.

4. Limpie el interior del aparato con agua caliente y una esponja no abrasiva.
5. Limpie el elemento calefactor con un cepillo de limpieza para eliminar cualquier residuo de alimentos.

ALMACENAMIENTO

1. Desenchufe el aparato y espere a que se haya enfriado completamente.
2. Compruebe que todas las piezas están limpias y secas.

MEDIOAMBIENTE

No deseche el aparato junto con la basura doméstica al final de su vida útil. Llévelo a un punto de recolección autorizado para que lo reciclen. Al hacerlo, usted contribuye a la protección del medioambiente.

AIR FRYER

BGMP-9050
120V / 60Hz
1000W

INTRODUCTION

This all now Air FRYER provides an easy and healthy way of preparing your favorite ingredients.

The best part is that the a Air FRYER heats food at all directions and most of the ingredients do not need any oil.

GENERAL DESCRIPTION(FIG.1)

1. Pan
2. Basket Handle
3. Air Inlet
4. Screen (Control Panel)
5. Air Outlet
6. Main Cord



IMPORTANT

Please read this manual carefully before any using of the appliance as dangers may occur under incorrect operations.

DANGER

- Do not immersing the housing in water or rinsing under the tap due to the multi electrical and heating components.
- Avoid any liquid enter the appliance to prevent from electric shock or short-circuit.
- Keep all ingredients in the basket to prevent any contact from heating elements.
- Do not cover the air inlet and the air outlet when the appliance is working.
- Fill the oil catch plate with oil may cause a fire hazard.
- Do not touch the inside of the appliance while it is operating.

WARNING

- Check if the voltage indicated on the appliance fits the local mains voltage.
- Do not use the appliance if there is any damage on plug, main cord or other parts.
- Do not go to any unauthorized person to replace or fix damaged main cord.
- Keep the appliance and its mains cord out of the reach of children.
- Keep the mains cord away from hot surfaces.
- Do not plug in the appliance to an earthed wall socket. Always make sure that the plug is inserted into the wall socket properly.
- Do not connect appliance to an external timer switch.
- Do not place the appliance on or near combustible materials such as a tablecloth or curtain.
- Do not place the appliance against a wall or against other appliance. Leave at least 10cm free space on the back and sides and 10cm free space above the appliance.
- Do not place anything on top of the appliance.
- Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual.
- Do not let the appliance operate unattended.
- During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings. Also be careful of hot steam and air when you remove the basket from the appliance.
- Any accessible surfaces may become hot during use.
- Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you remove the basket from the appliance.

CAUTION

- Ensure the appliance is placed on a horizontal, even and stable surface.
- This appliance is designed for household use only. It may not be suitable to be safely used in environments such as staff kitchens, farms, motels, and other non-residential environments.
- The guarantee is invalid if the appliance is used for professional or semi-professional purposes, or it is not used according to instructions.
- Always unplug the appliance while not using.
- The appliance needs approximately 30 minutes to cool down for handle or cleaning safely.

SWITCH-OFF

The appliance has a timer that allows automatic shutdown. It is possible to switch off the appliance manually before the timer expires: press the central switch-on light, check that the temperature and timer setting lights are off and remove the basket

ELECTROMAGNETIC FIELDS (EMF)

The appliance complies with all standards regarding Electro-Magnetic fields (EMF). Under proper handling, there is no harm for human body based on available scientific evidence.

BEFORE FIRST USE

1. Remove all packaging materials and stickers or labels.
2. Clean the basket and oil catch plate with hot water, white washing liquid and a non-abrasive sponge. These parts are safe to be cleaned in dishwasher.
3. Wipe inside and outside of the appliance with a cloth. And there is no need to fill the Oil catch plate with oil and frying fat as the appliance works on hot air.

PREPARING FOR USE

Place the appliance on a stable, horizontal and even surface.

Do not place the appliance on non-heat-resistant surface.

USING THE APPLIANCE

This appliance is able to prepare a huge range of dishes.

For more information, see the table in the SETTINGS section on page 4.

HOT AIR FRYING

1. Connect the mains plug into an earthed wall socket.
2. Use the basket handle and pull the basket out of air fryer
3. Place the ingredients in the basket

Note: Do not exceed the **MAX** indication (see section 'settings' in this chapter), as it may affect the quality of the food.

4. Slide the Basket back into the Air fryer and close the door
5. Turn the temperature control knob to the proper temperature. See section 'Settings' in this chapter to determine the right temperature
6. Determine the required preparation time for the ingredient.

Add 3 minutes to preparation time if the appliance is cold

Note: If you want, you can also preheat the appliance without any ingredients inside. In that case, turn the timer knob for more than 3 minutes and wait until the heating-up light goes out (after about 3 minutes). Then fill the basket and turn the timer knob to the required preparation time.

- a. The power-on light and the heating-up light go on.
 - b. The timer starts counting down the set preparation time.
 - c. During the hot air frying process, the heating-up light comes on and goes out from time to time. This indicates that the heating element is switched on and off to maintain the set temperature.
7. You can decide the cooking time, based on the type of food you want to cook.

Tip: If you set the timer half of the preparation time, you have to shake the ingredients when you hear the timer bell ringing. However, this means that you have to set the timer again to the remaining preparation time after shaking.

8. When you hear the timer bell, the set preparation time has elapsed. Pull the basket out of the appliance and place it on the heat-resistant holder

9. Check if the ingredients are ready.

If the ingredients are not ready yet, simply slide the basket back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.

10. Empty the basket into a bowl or onto a plate.

Tip: To remove large or fragile ingredients, lift the ingredients out of the basket by a pair of tongs.

11. When a batch of ingredients is ready, the magic fryer is instantly ready for preparing another batch.

SETTINGS

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

	Min-Max amount (g)	Time (min.)	Temp (°C)	Shake	Extra informations
Potatoes & fries					
Thin frozen fries	300-400	18-25	200	YES	
Thick frozen fries	300-400	20-25	200	YES	
Potato gratin	500	20-25	200	YES	
Meat & Poultry					
Steak	100-500	10-20	180	NO	
Pork chops	100-500	10-20	180	NO	
Hamburger	100-500	10-20	180	NO	
Chicken breast	100-500	15-20	180	NO	
Snacks					
Spring rolls	100-400	8-10	200	YES	
Frozen chicken nuggets	100-500	10-15	200	YES	
Frozen fish fingers	100-400	6-10	200	NO	
Frozen bread crumbed	100-400	8-10	180	NO	
Stuffed vegetables	100-400	10	160	NO	
Baking					
Cake	300	20-25	160	NO	USE ADDITIONAL BAKING TIN / OVEN DISH
Quiche	400	20-22	180	NO	
Muffins	300	15-18	200	NO	
Sweet snack	400	20	160	NO	

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.

Because the Rapid Air technology reheats the air inside the appliance instantly, pull the basket briefly out of the appliance during hot air frying barely disturbs the process.

Tips

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

- A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time, a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.

- Shaking smaller ingredients halfway during the preparation time optimizes the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.

- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the air fryer within a few minutes after you adding the oil.

-Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the air FRYER.

-Snacks can be prepared in an oven can also be prepared in the air FRYER.

-The optimal amount for prepare crispy fries is 500 grams.

-Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.

-Place a baking tin or oven dish in air FRYER basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients.

-You can also use the air FRYER to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.

Note: Add 3 minutes to the preparation time when you start frying while the i FRYER is still cold.

CLEANING

Clean the appliance after every use.

Do not clean basket and the inside of the appliance by metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials, as this may damage the non-stick coating of them.

1. Remove the mains plug from the wall socket and make the appliance cool down.
2. Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.
3. Clean the oil catch plate and basket with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.

You can remove any remaining dirt by degreasing liquid.

Note: The oil catch plate and basket are dishwasher-proof.

Tip: If dirt is stuck to the basket or the bottom of the oil catch plate, fill the plate with hot water with

4. Clean the inside of the appliance with hot water and non-abrasive sponge.
5. Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues.

STORAGE

1. Unplug the appliance wait for complete cooled down.
2. Make sure all parts are clean and dry.

ENVIRONMENT

Do not throw away the appliance with the normal household waste when it is exhausted, but hand it in at official collection point for recycling. By doing this, you do contribution to environmental protection

FRIGGITRICE AD ARIA

BGMP-9050
120V / 60Hz
1000W

INTRODUZIONE

Questa FRIGGITRICE AD ARIA permette di preparare le proprie pietanze preferite in modo facile e sano.

Inoltre, questa FRIGGITRICE AD ARIA riscalda gli alimenti in tutte le direzioni e cuoce la maggior parte degli ingredienti senza l'aggiunta di olio.

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO(FIG.1)

1. Cestello
2. Impugnatura Del Cestello
3. Ingresso Dell'aria
4. Display (Pannello Di Controllo)
5. Uscita Dell'aria
6. Cavo Di Alimentazione



IMPORTANTE

Leggere attentamente questo manuale prima di usare l'apparecchio per evitare pericoli dovuti a un uso scorretto.

PERICOLO

- Non immergere l'apparecchio in acqua e non risciacquarlo sotto l'acqua corrente a causa della presenza di componenti elettrici al suo interno.
- Evitare l'infiltrazione di liquidi nell'apparecchio per evitare il rischio di scossa elettrica o corto circuito.
- Mantenere tutti gli ingredienti nel cestello per evitare che entrino a contatto con gli elementi riscaldanti.
- Non coprire le aperture di ingresso e di uscita dell'aria quando l'apparecchio è in funzione.
- Non riempire la vaschetta di raccolta dell'olio per evitare il rischio di incendio.
- Non toccare l'interno dell'apparecchio quando è in funzione.

AVVERTENZE

- Verificare che la tensione riportata sull'apparecchio corrisponda a quella della rete elettrica.
- Non usare l'apparecchio se la spina, il cavo o altre parti sono danneggiati.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, non deve essere riparato o sostituito da persone non autorizzate.
- Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini.
- Tenere il cavo di alimentazione lontano da superfici calde.
- Collegare l'apparecchio a una presa di corrente dotata di messa a terra. Assicurarsi che la spina sia inserita correttamente nella presa di corrente.
- Non collegare l'apparecchio a un timer esterno.
- Non posizionare l'apparecchio sopra o in prossimità di materiali combustibili come tovaglie e tende.
- Non posizionare l'apparecchio contro una parete o contro altri apparecchi. Lasciare almeno 10 cm di spazio libero sopra, ai lati e sulla parte posteriore dell'apparecchio.
- Non posizionare alcun oggetto sopra l'apparecchio.
- Non usare l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti in questo manuale.
- Non lasciare l'apparecchio in funzione senza supervisione.
- Durante la frittura ad aria calda, dalle aperture di uscita dell'aria fuoriuscirà del vapore caldo. Tenere le mani e il viso a distanza di sicurezza dal vapore e dalle aperture di uscita dell'aria. Prestare inoltre attenzione alla fuoriuscita di vapore e aria calda durante la rimozione del cestello dall'apparecchio.
- Le superfici accessibili possono diventare calde durante l'uso.
- Scollegare immediatamente l'apparecchio se emette del fumo scuro.
- Attendere che l'apparecchio smetta di emettere fumo prima di rimuovere il cestello.

ATTENZIONE

- Assicurarsi che l'apparecchio sia posizionato su una superficie orizzontale, piana e stabile.
- Questo apparecchio è destinato al solo uso domestico. Potrebbe non essere adatto all'uso in ambienti non domestici come cucine riservate al personale, case coloniche, motel e altri ambienti analoghi.
- La garanzia non è valida se l'apparecchio è utilizzato per scopi professionali o semi-professionali, o se è utilizzato in modo non conforme alle istruzioni.
- Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente quando non è in uso.
- Prima di toccare o pulire l'apparecchio, attendere circa 30 minuti affinché si raffreddi.

SPEGNIMENTO

L'apparecchio integra un timer che permette lo spegnimento automatico.

È possibile spegnere l'apparecchio manualmente prima della scadenza del timer: premere la spia centrale di accensione, verificare che le spie di impostazione temperatura e timer siano spente ed estrarre il cestello

CAMPI ELETTROMAGNETICI (EMF)

L'apparecchio è conforme a tutti gli standard relativi ai campi elettromagnetici (EMF). Se utilizzato correttamente, l'apparecchio non è nocivo per il corpo umano in base ai dati scientifici disponibili.

OPERAZIONI PRELIMINARI

1. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio e gli adesivi o le etichette.
2. Pulire il cestello e la griglia con acqua calda, detersivo e una spugna non abrasiva. Questi componenti sono lavabili in lavastoviglie.
3. Pulire l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno. Non è necessario riempire il cestello con olio o grasso di cottura, perché l'apparecchio funziona con aria calda.

PREPARAZIONE ALL'USO

Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, orizzontale e a livello.

Non posizionare l'apparecchio su una superficie non resistente al calore.

DESTINAZIONE D'USO

Questo apparecchio permette di cuocere un'ampia gamma di pietanze.

Per maggiori informazioni consultare la tabella presente nella sezione IMPOSTAZIONI a pag.29

FRITTURA AD ARIA CALDA

1. Collegare la spina a una presa di corrente dotata di messa a terra.
2. Usare l'impugnatura del cestello per estrarlo dall'apparecchio.
3. Inserire la griglia all'interno del cestello, posizionandola sopra la guida interna.

Nota: non superare il livello MAX (consultare la sezione "Impostazioni") per non compromettere la qualità della cottura.

4. Versare gli ingredienti nel cestello.

Nota: non superare il livello MAX (consultare la sezione "Impostazioni") per non compromettere la qualità della cottura.

5. Riposizionare il cestello all'interno dell'apparecchio.
6. Selezionare la temperatura desiderata.

Aggiungere 3 minuti al tempo di cottura se l'apparecchio è freddo.

Nota: Se desiderato, è possibile pre-riscaldare l'apparecchio senza ingredienti al suo interno, impostando il timer per 2-3 minuti e attendere che la spia di riscaldamento si spenga. Quindi, riempire il cestello ed avviare la cottura desiderata.

- a. La spia di accensione e la spia di riscaldamento si illumineranno.
- b. Il timer inizierà il conto alla rovescia.
- c. Durante la cottura, la spia di riscaldamento si accenderà e si spegnerà di tanto in tanto; ciò indica che l'elemento riscaldante si accende e si spegne periodicamente per mantenere la temperatura impostata.

7. Determinare il tempo di cottura necessario in base all'alimento.

Suggerimento: è possibile impostare il timer a metà del tempo di cottura per ricordarsi di scuotere gli alimenti; tuttavia, sarà necessario reimpostare il timer per riprendere la cottura.

8. Alcuni ingredienti devono essere scossi a metà cottura: estrarre il cestello dall'apparecchio usando l'impugnatura, scuoterlo e riposizionarlo nell'apparecchio.

Suggerimento: è possibile impostare il timer a metà del tempo di cottura per ricordarsi di scuotere gli alimenti; tuttavia, sarà necessario reimpostare il timer per riprendere la cottura.

9. Al termine della cottura, l'apparecchio emetterà un segnale acustico. Estrarre il cestello dall'apparecchio e posizionarlo su di un supporto resistente al calore.

10. Trasferire gli alimenti dal cestello in un recipiente o un piatto.

Suggerimento: per rimuovere ingredienti grandi o fragili, sollevarli dal cestello con un paio di pinze.

11. Al termine della preparazione di una porzione di ingredienti, l'apparecchio è immediatamente pronto per la cottura di un'altra porzione.

IMPOSTAZIONI

La tabella seguente illustra le impostazioni principali a seconda dell'alimento.

	Quantità Min-Max (g)	Tempo (min.)	Temperatura (°C)	Scuotere	Maggiori info
Patate					
Patatine fritte sottili	300-400	18-25	200	YES	
Patatine fritte spesse	300-400	20-25	200	YES	
Patate gratinate	500	20-25	200	YES	
Carne					
Bistecca	100-500	10-20	180	NO	
Costoletta di maiale	100-500	10-20	180	NO	
Hamburger	100-500	10-20	180	NO	
Petto di pollo	100-500	15-20	180	NO	
Snacks					
Involcini primavera	100-400	8-10	200	YES	
Nuggets di pollo congelate	100-500	10-15	200	YES	
Frozen fish fingers	100-400	6-10	200	NO	
Snacks al formaggio	100-400	8-10	180	NO	
Verdure ripiene	100-400	10	160	NO	
Pasticceria					
Torta	300	20-25	160	NO	USARE UNA PICCOLA PIROFILA / TEGLIA ADDITIONALE
Sfogliata	400	20-22	180	NO	
Muffins	300	15-18	200	NO	
Snacks dolci	400	20	160	NO	

Nota: questi valori sono indicativi. Poiché gli alimenti possono variare in base ad origine, dimensioni, forma e marca.

Poiché la tecnologia di cottura rilascia l'aria all'interno dell'apparecchio in modo istantaneo, rimuovere brevemente il cestello dall'apparecchio durante la cottura non influisce sui risultati.

Suggerimenti

-Ingredienti di piccole dimensioni richiedono un tempo di cottura leggermente inferiore rispetto agli ingredienti di grandi dimensioni.

-Una grande quantità di ingredienti richiede un tempo di preparazione leggermente superiore, mentre una piccola quantità di ingredienti richiede un tempo di preparazione leggermente inferiore.

-Scuotere gli ingredienti di piccole dimensioni a metà cottura per ottimizzare il risultato finale

ed evitare frittiture non uniformi.

-Aggiungere un po' di olio durante la cottura di patatine fritte fresche per risultati croccanti. Friggere gli ingredienti nell'apparecchio entro qualche minuto dopo aver aggiunto l'olio.

-Questa friggitrice ad aria non è adatta alla cottura di alimenti estremamente grassi come le salsicce.

-Questa friggitrice ad aria è adatta a preparare gli stessi alimenti che possono essere preparati in un forno.

-La quantità ottimale di patatine fritte è 500 grammi.

-Usare un impasto pronto per preparare snack farciti in modo rapido e veloce. Gli impasti pronti richiedono inoltre un tempo di preparazione inferiore rispetto agli impasti fatti in casa.

-Posizionare una tortiera o una teglia da forno nel cestello dell'apparecchio se si desidera preparare una torta o cuocere alimenti fragili o ripieni.

-L'apparecchio può essere usato anche per riscaldare alimenti già cotti. Per riscaldare gli alimenti, impostare la temperatura a 150°C per non più di 10 minuti.

Nota: aggiungere 3 minuti al tempo di cottura quando l'apparecchio è ancora freddo.

PULIZIA

Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo.

Non pulire il cestello e l'interno dell'apparecchio con utensili metallici o detergenti abrasivi per evitare di danneggiare il rivestimento antiaderente.

1. Scollegare la spina dalla presa di corrente e attendere che l'apparecchio si raffreddi.

2. Pulire l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.

3. Pulire il cestello e la griglia con acqua calda, detersivo e una spugna non abrasiva.

Rimuovere eventuali residui con un agente sgrassante.

Nota: il cestello e la griglia sono lavabili in lavastoviglie.

Suggerimento: se sul fondo del cestello si accumulano dei residui di cibo, riempire il cestello con acqua calda e lasciarlo dentro il lavandino per un po' di tempo. Ovviamente, l'apparecchio non deve essere in funzione e la spina deve essere scollegata.

4. Pulire l'interno dell'apparecchio con acqua calda e una spugna non abrasiva.

5. Pulire l'elemento riscaldante con una spazzola per rimuovere eventuali residui alimentari.

CONSERVAZIONE

1. Scollegare la spina dalla presa di corrente e attendere che l'apparecchio si raffreddi.

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

PROTEZIONE AMBIENTALE

Non smaltire l'apparecchio insieme ai normali rifiuti domestici ma portarlo presso un apposito punto di raccolta affinché venga riciclato. In questo modo si contribuirà alla protezione dell'ambiente.

FRITEUSE À AIR

BGMP-9050

120V / 60Hz

1000W

INTRODUCTION

Cette FRITEUSE à air offre une façon simple et saine de préparer vos ingrédients préférés. La caractéristique principale de cette FRITEUSE à air est qu'elle permet de cuire les aliments de tous les côtés et que la plupart des ingrédients ne nécessitent aucune huile.

DESCRIPTION GÉNÉRALE(SCHÉMA 1)

1. Cuve
2. Poignée Du Panier
3. Entrée D'air
4. Écran (Panneau De Contrôle)
5. Sortie D'air
6. Câble D'alimentation



IMPORTANT

Lisez attentivement ce manuel avant d'utiliser l'appareil et conservez-le pour toute consultation ultérieure.

DANGER

-N'immergez pas le boîtier dans l'eau et ne le rincez pas sous le robinet car cela endommagerait les multiples composants électriques et chauffants.

-Empêchez toute infiltration de liquide dans l'appareil afin d'éviter tout risque de choc électrique ou de court-circuit.

-Gardez tous les ingrédients dans le panier et évitez tout contact avec les éléments chauffants.

-Ne couvrez pas l'entrée ni la sortie d'air lorsque l'appareil est en fonctionnement.

-Évitez que la plaque de récupération d'huile ne soit remplie d'huile car cela pourrait causer un risque d'incendie.

-Ne touchez pas l'intérieur de l'appareil lorsqu'il est en marche.

AVERTISSEMENT

- Veuillez à ce que la tension indiquée sur le produit corresponde à la tension secteur locale.
- N'utilisez pas cet appareil si le câble, la prise d'alimentation ou d'autres composants sont endommagés.
- Ne vous adressez à aucune personne non autorisée pour remplacer ou réparer le câble d'alimentation endommagé.
- L'appareil et son câble d'alimentation doivent toujours rester hors de portée des enfants.
- Gardez le câble éloigné des surfaces chauffées.
- Ne branchez pas l'appareil sur une prise murale mise à la terre. Assurez-vous que la prise est bien insérée dans la prise secteur murale.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un minuteur externe.
- Ne placez pas l'appareil sur ou près de matériaux inflammables, comme une nappe ou des rideaux.
- Ne placez pas l'appareil contre un mur ou contre un autre appareil. Laissez au moins 10 cm d'espace à l'arrière, sur les côtés et 10 cm d'espace au-dessus de l'appareil..
- Ne placez aucun objet sur l'appareil.
- Utilisez cet appareil uniquement pour les usages décrits dans le présent manuel d'instructions.
- Ne laissez pas l'appareil en marche sans surveillance.
- Durant la friture à air chaud, de la vapeur chaude est libérée par les ouvertures de sortie d'air. Gardez vos mains et votre visage à une distance de sécurité de la vapeur et des ouvertures de sortie d'air.
- Prenez garde à la vapeur et à l'air chaud lorsque vous retirez le panier de l'appareil.
- Toutes les surfaces accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation.
- Débranchez immédiatement l'appareil si vous voyez de la fumée sombre s'échapper de l'appareil. Attendez que les émissions de fumée cessent avant de retirer le panier de l'appareil.

ATTENTION

- Assurez-vous de poser la friteuse sur une surface plane, stable et horizontale.
- Cet appareil est conçu exclusivement pour une utilisation en intérieur. Il peut ne pas convenir à une utilisation en toute sécurité dans des environnements tels que les cuisines de personnel, les fermes, les motels et autres environnements non résidentiels.
- La garantie sera annulée si l'appareil est utilisé à des fins professionnelles ou semi-professionnelles, ou s'il n'est pas utilisé conformément aux instructions.
- Débranchez toujours l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas.
- Laissez l'appareil se refroidir environ 30 minutes avant de le manipuler ou de le nettoyer en toute sécurité.

ARRÊT AUTOMATIQUE

L'appareil a un minuteur intégré qui l'éteindra automatiquement lors du compte à rebours jusqu'à zéro. Vous pouvez éteindre l'appareil manuellement en tournant le bouton du minuteur jusqu'à zéro dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

CHAMPS ÉLECTROMAGNÉTIQUES (CEM)

L'appareil est conforme à toutes les normes relatives aux champs électromagnétiques (CEM). En cas de manipulation appropriée, il n'y a pas de danger pour le corps humain selon les preuves scientifiques disponibles.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirez tous les matériaux d'emballage, les autocollants et les étiquettes.
2. Nettoyez le panier et la plaque de récupération d'huile avec de l'eau chaude, un peu de liquide de lavage et une éponge non abrasive. Ces pièces peuvent être lavées en toute sécurité au lave-vaisselle.
3. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon. Il n'est pas nécessaire de remplir la plaque de récupération d'huile avec de l'huile et de la graisse de friture car l'appareil fonctionne à l'air chaud.

PRÉPARATIONS POUR L'UTILISATION

Installez l'appareil sur une surface plane, stable et horizontale.

Ne placez pas l'appareil sur une surface non résistante à la chaleur.

UTILISATION DE L'APPAREIL

Cet appareil permet de préparer une grande variété de plats ; vous pouvez obtenir de l'aide dans le livre de recettes.

FRITURE À AIR CHAUD

1. Branchez le câble d'alimentation dans une prise murale mise à la terre.
2. Utilisez la poignée du panier pour retirer le panier de la friteuse.
3. Placez les ingrédients dans le panier.

Remarque : Ne dépassez pas l'indication **MAX** (reportez-vous au paragraphe « Réglages » de ce chapitre), car cela risquerait d'affecter la qualité des aliments.

4. Faites glisser le panier dans la friteuse à air et fermez-la.
5. Tournez le bouton de contrôle de la température jusqu'à la température appropriée. Reportez-vous au paragraphe « Réglages » de ce chapitre pour déterminer la température appropriée.
6. Déterminez le temps de préparation requis pour les ingrédients à cuire.

Ajoutez 3 minutes au temps de préparation si l'appareil est froid.

Remarque : Si vous le souhaitez, vous pouvez également laisser l'appareil se préchauffer sans aucun ingrédient à l'intérieur.

Dans ce cas, tournez le bouton du minuteur jusqu'à plus de 3 minutes et attendez que l'indicateur de préchauffage s'éteigne (environ 3 minutes). Puis, remplissez le panier avec les ingrédients et tournez le bouton du minuteur pour régler le temps de préparation requis.

- a. Les indicateurs d'alimentation et de chauffage s'allumeront.
- b. Le minuteur commence à compter à rebours le temps de préparation réglée.
- c. Durant le processus de friture à air chaud, l'indicateur de chauffage s'allume et s'éteint de temps en temps. Cela indique que l'élément chauffant est activé et désactivé pour maintenir la température réglée.

7. Certains ingrédients nécessitent d'être remués au milieu du temps de préparation. Pour remuer les ingrédients, retirez le panier de la friteuse avec la poignée et secouez-le. Puis, replacez le panier dans la friteuse magique en le faisant glisser.

Conseil: Si vous réglez le minuteur à la moitié du temps de préparation, vous devrez remuer les ingrédients lorsque vous entendrez la sonnerie se déclencher. Cependant, vous devrez régler à nouveau le minuteur sur le temps de préparation restant après avoir remué les ingrédients.

8. Lorsque vous entendez la sonnerie du minuteur, cela indique que le temps de préparation réglée s'est écoulée. Retirez le panier de l'appareil à l'aide de la poignée et placez-le sur une surface résistante à la chaleur.

Remarque : Vous pouvez également éteindre l'appareil manuellement. Pour cela, tournez le bouton de contrôle de la température sur 0.

9. Vérifiez si les ingrédients sont prêts.

Si les ingrédients ne sont pas encore prêts, remplacez le panier dans l'appareil et réglez le minuteur sur quelques minutes supplémentaires.

10. Videz le panier en plaçant les aliments dans un bol ou dans une assiette..

Conseil: Pour enlever des aliments volumineux ou fragiles, prenez les aliments hors du panier avec une paire de pinces.

11. Quand un lot d'aliments est prêt, la friteuse magique est instantanément prête à préparer un autre lot.

RÉGLAGES

Le tableau ci-dessous vous aidera à sélectionner les réglages de base selon les ingrédients.

	Quantité min-max (g)	Heure (min.)	Temp (°C)	Secouer	Informations supplémentaires
Pommes de terre et frites					
Frites surgelées fines	300-400	18-25	200	YES	
Frites surgelées épaisses	300-400	20-25	200	YES	
Gratin dauphinois	500	20-25	200	YES	
Viande et volaille					
Steak	100-500	10-20	180	NO	
Côtes de porc	100-500	10-20	180	NO	
Hamburger	100-500	10-20	180	NO	
Blanc de poulet	100-500	15-20	180	NO	
Collations					
Rouleaux de printemps	100-400	8-10	200	YES	
Nuggets de poulet surgelés	100-500	10-15	200	YES	
Bâtonnets de poisson surgelés	100-400	6-10	200	NO	
Pain de mie surgelé	100-400	8-10	180	NO	
Légumes farcis	100-400	10	160	NO	
Cuisson					
Four	300	20-25	160	NO	UTILISER UN MOULE À PÂTISSERIE / PLAT À FOUR SUPPLÉMENTAIRE
Quiche	400	20-22	180	NO	
Muffins	300	15-18	200	NO	
Collation sucrée	400	20	160	NO	

Remarque : Gardez à l'esprit que ces réglages sont des indications. Puisque les ingrédients diffèrent en origine, en taille, en forme et en marque, nous ne pouvons garantir le meilleur réglage pour vos ingrédients.

Parce que la technologie Rapid Air réchauffe instantanément l'air à l'intérieur de l'appareil, si vous retirez brièvement le panier de l'appareil durant la friture à air chaud, cela perturbera à peine le processus.

Conseils :

- Les petits ingrédients nécessitent généralement un temps de préparation légèrement plus court que les ingrédients plus volumineux.

- Une plus grande quantité d'ingrédients nécessite un temps de préparation légèrement plus long, une moindre quantité d'ingrédients nécessite un temps de préparation légèrement plus court.

- Agiter les ingrédients plus petits au milieu du temps de préparation optimise le résultat final et peut aider à frire les ingrédients de manière plus homogène.

- Ajoutez de l'huile aux pommes de terre fraîches pour obtenir un résultat croquant. Faites frire vos ingrédients dans la friteuse quelques minutes après avoir ajouté l'huile.

-Ne faites pas cuire d'ingrédients extrêmement gras, comme des saucisses, dans la friteuse à air.

-Les snacks qui peuvent être préparés dans un four peuvent également être préparés dans la friteuse.

-La quantité optimale pour la préparation de frites croustillantes est de 500 grammes.

-Utilisez de la pâte pré-fabriquée pour préparer des snacks rapidement et facilement. La pâte pré-fabriquée nécessite également un temps de préparation plus court que la pâte maison.

-Placez un moule à cuire ou un plat pour le four dans le panier de la friteuse à air si vous souhaitez faire cuire un gâteau ou une quiche ou si vous voulez frire des ingrédients fragiles ou des ingrédients farcis.

-Vous pouvez également utiliser la friteuse pour réchauffer des aliments. Pour réchauffer des aliments, réglez la température sur 150 °C pendant 10 minutes.

Remarque : Ajoutez 3 minutes au temps de préparation si la friteuse est froide.

NETTOYAGE

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

Ne nettoyez pas le panier ni l'intérieur de l'appareil avec des ustensiles de cuisine en métal ou des produits de nettoyage abrasifs, cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif.

1. Débranchez le câble d'alimentation de la prise murale et laissez l'appareil refroidir.
2. Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
3. Nettoyez le panier et la plaque de récupération d'huile avec de l'eau chaude, un peu de liquide de lavage et une éponge non abrasive.

Vous pouvez enlever toutes les saletés restantes avec un liquide dégraissant.

Remarque : Le panier et la plaque de récupération d'huile peuvent être lavés dans un lave-vaisselle.

Conseil: Si des saletés restent collées au panier ou au bas de la plaque de récupération d'huile, remplissez-les d'eau chaude

4. Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive.
5. Nettoyez l'élément chauffant avec une brosse de nettoyage pour éliminer les résidus alimentaires.

RANGEMENT

1. Débranchez l'appareil et attendez qu'il ait complètement refroidi avant de le nettoyer.
2. Assurez-vous que toutes les pièces sont propres et sèches.

ENVIRONNEMENT

Ne jetez pas ce produit avec les déchets ménagers au terme de sa durée de vie. Déposez-le dans un centre de collecte des appareils électriques et électroniques. Vous contribuerez ainsi à la protection de l'environnement.

HEISSLUFTFRITTEUSE

BGMP-9050

Rated voltage: 120V / 60Hz

Rated power: 1000W

EINLEITUNG

Diese neuartige HEISSLUFTFRITTEUSE bietet eine einfache und gesunde Methode für die Zubereitung Ihrer Lieblingsspeisen.

Der Vorteil der Air FRYER ist, dass sie die Speisen von allen Seiten erhitzt und für die meisten Zutaten kein Öl benötigt wird.

ÜBERBLICK (ABB.1)

1. Frittierkorb
2. Frittierkorbgriff
3. Lufteinlass
4. Display (Bedienfeld)
5. Luftauslass
6. Stromkabel



WICHTIG

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor dem Gebrauch aufmerksam durch, da es bei unsachgemäßem Gebrauch zu gefährlichen Situationen kommen kann.

GEFAHR

- Das Gehäuse wegen der elektrischen Komponenten und Heizelemente nicht in Wasser tauchen oder unter laufendem Wasserhahn abspülen.
- Es ist darauf zu achten, dass keine Flüssigkeit in das Gerät eindringt, um einen Stromschlag oder Kurzschluss zu verhindern.
- Die Zutaten müssen in den Frittierkorb gegeben werden, um jeglichen Kontakt mit den Heizelementen zu vermeiden.
- Den Lufteinlass und -auslass nicht blockieren, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Wenn die Fettauffangschale mit Öl gefüllt wird, besteht Brandgefahr.
- Nicht die Innenseite des Gerätes berühren, während es in Betrieb ist.

ACHTUNG

- Die auf dem Gerät angegebene Spannung muss mit der lokalen Netzspannung übereinstimmen.
- Das Gerät nicht benutzen, wenn Stecker, Stromkabel oder andere Teile beschädigt sind.
- Das beschädigte Stromkabel darf nur von einer autorisierten Person ersetzt oder repariert werden.
- Das Gerät und dessen Kabel sind außerhalb der Reichweite von Kindern aufzubewahren.
- Das Stromkabel ist von heißen Flächen und offenen Flammen fernzuhalten.
- Das Gerät nicht mit einer geerdeten Wandsteckdose verbinden. Es muss immer darauf geachtet werden, dass der Stecker korrekt in der Wandsteckdose steckt.
- Das Gerät nicht mit einer externen Zeitschaltuhr verbinden.
- Das Gerät nicht auf oder in die Nähe von brennbaren Materialien wie Vorhängen oder Tischtüchern stellen.
- Das Gerät nicht gegen eine Wand oder andere Geräte stellen. Es muss mindestens 10 cm Platz an der Rückseite und den Seiten sowie über dem Gerät gelassen werden.
- Nichts auf das Gerät stellen.
- Das Gerät nur zu seinem bestimmungsgemäßen Verwendungszweck, wie in der Bedienungsanleitung beschrieben, benutzen.
- Das Gerät niemals unbeaufsichtigt laufen lassen.
- Während des Frittiervorgangs entweicht heißer Dampf den Luftauslassöffnungen. Hände und Gesicht sind in sicherem Abstand von dem Dampf und den Luftauslassöffnungen halten. Beim Entnehmen des Frittierkorbs ist ebenfalls aufgrund des heißen Dampfes und der heißen Luft Vorsicht geboten.
- Die freiliegenden Oberflächen können während des Betriebs heiß werden.
- Der Stecker des Gerätes muss sofort aus der Steckdose gezogen werden, wenn dunkler Rauch aus dem Gerät kommt.
- Den Frittierkorb erst aus dem Gerät entfernen, wenn kein Rauch mehr aus dem Gerät kommt.

ACHTUNG

- Das Gerät muss auf einer waagerechten, ebenen und festen Fläche stehen.
- Dieses Gerät ist nur für den privaten Gebrauch entwickelt. Es ist nicht dazu geeignet, in Umgebungen wie Mitarbeiterküchen, Bauernhöfen, Motels und anderen nicht für den Wohngebrauch vorgesehenen Umgebungen benutzt zu werden.
- Die Garantie erlischt, wenn das Gerät für gewerbliche oder teilweise gewerbliche Zwecke oder nicht entsprechend der Bedienungsanleitung benutzt wird.
- Der Netzstecker des Gerätes muss immer aus der Steckdose gezogen werden, wenn es nicht benutzt wird.
- Das Gerät benötigt ca. 30 Minuten zum Abkühlen, bevor es sicher angefasst oder gereinigt werden kann.

AUTOMATISCHE ABSCHALTUNG

In das Gerät ist ein Timer eingebaut. Er schaltet das Gerät automatisch aus, wenn der Countdown null erreicht. Das Gerät kann manuell ausgeschaltet werden, indem der Timer-Knopf gegen den Uhrzeigersinn auf null gestellt wird.

ELEKTROMAGNETISCHE FELDER (EMF)

Das Gerät erfüllt alle Normen in Bezug auf elektromagnetische Felder (EMF). Es ist wissenschaftlich erwiesen, dass bei sachgemäßer Handhabung die Benutzung für den menschlichen Körper unschädlich ist.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

1. Sämtliches Verpackungsmaterial und Aufkleber oder Etiketten entfernen.
2. Frittierkorb und Fettauffangschale mit heißem Wasser, etwas Geschirrspülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm abwaschen. Diese Teile können in einer Geschirrspülmaschine gereinigt werden.
3. Innen- und Außenseite des Gerätes mit einem Tuch abwischen. Es ist nicht nötig, die Fettauffangschale mit Öl und Frittierfett zu füllen, da das Gerät mit heißer Luft funktioniert.

VORBEREITUNG

Das Gerät auf eine stabile, waagerechte und ebene Fläche stellen.

Das Gerät nur auf eine hitzebeständige Oberfläche stellen.

BENUTZUNG DES GERÄTES

Mit diesem Gerät können die verschiedensten Gerichte zubereitet werden. Hierzu können Sie das Rezeptbuch zurate ziehen.

MIT HEIßLUFT FRITTIEREN

1. Den Stecker mit einer geerdeten Wandsteckdose verbinden.
2. Frittierkorb am Griff aus der Heißluftfritteuse ziehen.
3. Zutaten in den Frittierkorb geben.

Hinweis: Die **MAX**-Markierung nicht überschreiten (siehe Abschnitt „Einstellungen“ in diesem Kapitel), andernfalls könnte die Qualität der Speisen beeinträchtigt werden.

4. Den Frittierkorb zurück in die Heißluftfritteuse schieben und den Deckel schließen.
5. Den Temperaturregler auf die entsprechende Temperatur stellen. Siehe Abschnitt „Einstellungen“ in diesem Kapitel, um die korrekte Temperatur zu wählen.
6. Die erforderliche Garzeit für die Zutaten einstellen.

Zubereitungszeit um 3 Minuten verlängern, wenn das Gerät kalt ist.

Hinweis: Wahlweise kann das Gerät zunächst auch ohne Zutaten vorgeheizt werden. In diesem Fall Timer-Knopf auf mehr als 3 Minuten stellen und warten, bis die Kontrollleuchte erlischt (nach ca. 3 Minuten). Dann den Frittierkorb füllen und den Timer-Knopf auf die erforderliche Garzeit stellen.

- a. Die Betriebsanzeige und die Temperaturkontrollleuchte leuchten auf.
- b. Der Timer beginnt die eingestellte Garzeit rückwärts bis null zu zählen.
- c. Während des Frittiervorgangs schaltet die Temperaturkontrollleuchte sich von Zeit zu Zeit ein und aus. Dies signalisiert, dass das Heizelement sich ein- und ausschaltet, um die eingestellte Temperatur aufrechtzuerhalten.

7. Manche Zutaten müssen nach der Hälfte der Garzeit geschüttelt werden. Hierzu den Frittierkorb am Griff aus dem Gerät ziehen und schütteln. Anschließend den Fittierkorb zurück in die Heißluftfritteuse schieben.

Tipp: Der Timer kann auf die Hälfte der Garzeit eingestellt werden. Die Zutaten müssen dann geschüttelt werden, wenn das Timer-Signal ertönt. Das bedeutet jedoch, dass der Timer nach dem Schütteln erneut auf die restliche Garzeit eingestellt werden muss.

8. Wenn das Timer-Signal ertönt, ist die eingestellte Garzeit abgelaufen. Den Frittierkorb aus dem Gerät ziehen und auf den hitzebeständigen Halter setzen.

Hinweis: Das Gerät kann auch manuell ausgeschaltet werden. Hierzu den Timer-Knopf auf 0 stellen.

9. Prüfen, ob die Speisen gar sind.
Wenn die Speisen nicht gar sind, einfach den Korb zurück in das Gerät schieben und den Timer für einige zusätzliche Minuten einstellen.

10. Den Frittierkorb in eine Schüssel oder auf einen Teller entleeren.

Tipp: Zum Entnehmen großer oder zerbrechlicher Speisen die Speisen mit einer Zange aus dem Frittierkorb entfernen.

11. Wenn eine Portion fertig ist, kann sofort eine neue Portion in die Fritteuse gegeben werden.

EINSTELLUNGEN

Diese Tabelle hilft dabei, die Grundeinstellungen für die jeweiligen Zutaten auszuwählen.

	Min. - max. Menge (g)	Zeit (min.)	Temp (°C)	Schütteln	Zusätzliche Informationen
Kartoffeln und Pommes frites					
Dünne TK-Pommes frites	300-400	18-25	200	YES	
Dicke TK-Pommes frites	300-400	20-25	200	YES	
Kartoffelgratin	500	20-25	200	YES	
Fleisch und Geflügel					
Steak	100-500	10-20	180	NO	
Schweinskoteletts	100-500	10-20	180	NO	
Hamburger	100-500	10-20	180	NO	
Hähnchenbrust	100-500	15-20	180	NO	
Snacks					
Frühlingsrollen	100-400	8-10	200	YES	
TK-Chicken Nuggets	100-500	10-15	200	YES	
TK-Fischstäbchen	100-400	6-10	200	NO	
Panierte TK-Kost	100-400	8-10	180	NO	
Gefülltes Gemüse	100-400	10	160	NO	
Backen					
Kuchen	300	20-25	160	NO	ZUSÄTZLICHE/N BACKFORM/BACK OFEN VERWENDEN
Quiche	400	20-22	180	NO	
Muffins	300	15-18	200	NO	
Süße Snacks	400	20	160	NO	

Hinweis: Diese Einstellungen dienen als Orientierungshilfe. Da Zutaten in Bezug auf Herkunft, Größe, Form und Marke variieren, können wir nicht die beste Einstellungen für Ihre jeweiligen Zutaten garantieren.

Weil die Rapid Air-Technologie die Luft im Gerät sofort wieder aufheizt, beeinträchtigt das kurzzeitige Herausziehen des Frittierkorbs aus dem Gerät während des Betriebs den Garvorgang kaum.

Tipps

- Kleinere Zutaten benötigen gewöhnlich eine etwas kürzere Garzeit als größere Zutaten.
- Eine große Menge Zutaten benötigt nur eine etwas längere Garzeit, eine kleinere Menge Zutaten benötigt nur eine etwas kürzere Garzeit.

-Das Schütteln kleinerer Zutaten nach der Hälfte der Garzeit optimiert das Endergebnis und kann helfen zu vermeiden, dass die Speisen ungleichmäßig frittiert werden.
 -Zu frischen Kartoffeln etwas Öl dazugeben, um ein knuspriges Ergebnis zu erhalten. Die Zutaten innerhalb einiger Minuten in der Heißluftfritteuse frittieren, nachdem das Öl hinzugefügt wurde.

-Keine extrem fettigen Speisen wie Würstchen in der Air FRYER zubereiten.
 -Snacks, die in einem Backofen gebacken werden können, können auch in der Heißluftfritteuse zubereitet werden.
 -Die optimale Menge zur Zubereitung von knusprigen Pommes frites beträgt 500 Gramm.
 -Für die schnelle und einfache Zubereitung gefüllter Snacks Fertigteig verwenden. Fertigteig benötigt zudem eine kürzere Garzeit als selbstgemachter Teig.
 -Zum Backen von Kuchen oder Quiche oder der Zubereitung zerbrechlicher Zutaten eine Backform oder Auflaufform in den Korb der Air FRYER stellen.
 -In der Air FRYER können auch Zutaten aufgewärmt werden. Zum Aufwärmen von Speisen die Temperatur für bis zu 10 Minuten lang auf 150°C stellen.

Hinweis: Garzeit um 3 Minuten verlängern, wenn die Fritteuse beim Starten des Frittiervorgangs noch kalt ist.

REINIGUNG

Das Gerät nach jedem Gebrauch reinigen.

Frittierkorb und die Innenseite des Geräts nicht mit metallenen Küchenutensilien oder scheuerndem Reiniger reinigen, da andernfalls die Antihafbeschichtung beschädigt werden könnte.

1. Den Netzstecker aus der Wandsteckdose ziehen und das Gerät abkühlen lassen.
2. Die Außenseite des Gerätes mit einem feuchten Tuch abwischen.
3. Die Fettauffangschale und den Frittierkorb mit heißem Wasser, etwas Geschirrspülmittel und einem weichen Schwamm abwaschen.

Restliche Verschmutzungen können mit einer Entfettungsflüssigkeit entfernt werden.

Hinweis: Die Fettauffangschale und der Frittierkorb sind spülmaschinenfest.

Tipp: Falls Schmutz am Frittierkorb oder dem Boden der Fettauffangschale klebt, die Auffangschale mit heißem Wasser und etwas Geschirrspülmittel füllen.

4. Die Innenseite des Gerätes mit heißem Wasser und einem weichen Schwamm reinigen.
5. Das Heizelement mit einer Reinigungsbürste von Speiseresten reinigen.

AUFBEWAHRUNG

1. Den Stecker des Geräts ziehen und das Gerät abkühlen lassen.
2. Alle Elemente müssen sauber und trocken sein.

UMWELTSCHUTZ

Werfen Sie das Gerät am Ende seiner Nutzungsdauer nicht in den normalen Hausmüll, sondern bringen Sie es zwecks Recycling zu einer offiziellen Sammelstelle. Dadurch leisten Sie einen Beitrag zum Umweltschutz.

FRITADEIRA A AR

BGMP-9050
 120V / 60Hz
 1000W

INTRODUÇÃO

Esta FRITADEIRA a ar fornece um modo fácil e saudável de preparar os seus ingredientes preferidos.

O melhor é que a FRITADEIRA a ar aquece os alimentos em todas as direções e grande parte dos ingredientes não precisam de óleo.

DESCRIÇÃO GERAL(IMAGEM 1)

1. Cesto
2. Pega Do Cesto
3. Entrada Do Ar
4. Ecrã (Painel De Controlo)
5. Saída Do Ar
6. Fio Da Alimentação



IMPORTANTE

Leia este manual com atenção antes de usar o aparelho, pois podem ocorrer perigos se ele for utilizado incorretamente.

PERIGO

- Não coloque a estrutura dentro de água nem a passe por água corrente, pois existem componentes elétricos e de aquecimento.
- Evite que líquidos entrem dentro do aparelho, para evitar choques elétricos e curtos-circuitos.
- Mantenha todos os ingredientes no cesto, para evitar o contacto com os elementos de aquecimento.
- Não cubra a entrada nem a saída de ar quando o aparelho estiver a funcionar.
- Encher a placa de recolha do óleo com óleo pode dar origem ao risco de incêndio.
- Não toque no interior do aparelho enquanto estiver a funcionar.

AVISO

- Certifique-se de que a voltagem indicada no aparelho corresponde à voltagem da tomada.
- Não use o aparelho caso haja quaisquer danos na ficha, fio ou outras peças.
- Não permita que uma pessoa sem autorização substitua ou repare um fio da alimentação danificado.
- Mantenha o aparelho e o fio da alimentação fora do alcance das crianças.
- Mantenha o fio da alimentação afastado de superfícies quentes.
- Não ligue o aparelho a uma tomada com ligação à terra. Certifique-se sempre de que a ficha é inserida corretamente na tomada.
- Não ligue o aparelho a um temporizador externo.
- Não coloque o aparelho em cima ou perto de materiais combustíveis, como uma toalha de mesa ou cortina.
- Não coloque o aparelho encostado a uma parede ou 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.
- Não coloque nada em cima do aparelho.
- Não use o aparelho com outros intuitos para além dos descritos neste manual.
- Não deixe o aparelho a funcionar sem supervisão.
- Enquanto fritar com ar quente, é libertado vapor quente através das aberturas de saída do ar. Mantenha as mãos e o rosto a uma distância segura do vapor e das aberturas de saída do ar. Tenha também cuidado com o vapor quente quando retirar o cesto do aparelho.
- As partes acessíveis podem ficar quentes durante a utilização.
- Retire imediatamente a ficha da tomada se vir fumo escuro a sair do aparelho. Espere que o fumo deixe de sair do aparelho antes de retirar o cesto.

CUIDADO

- Certifique-se de que o aparelho é colocado numa superfície horizontal, nivelada e estável.
- Este aparelho destina-se apenas a um uso doméstico. Pode não ser adequado para uma utilização segura em ambientes como cozinhas de pessoal numa loja, quintas, motéis e outros ambientes não residenciais.
- A garantia perde a validade se o aparelho for usado com intuitos profissionais ou semi-profissionais, ou se não for usado de acordo com as instruções.
- Retire sempre a ficha da tomada quando não usar o aparelho.
- O aparelho precisa de cerca de 30 minutos para arrefecer para que o possa segurar ou limpar em segurança.

DESLIGAR AUTOMÁTICO

O aparelho tem um temporizador incorporado que o desliga automaticamente quando a contagem decrescente chegar a zero. Pode desligar manualmente o aparelho rodando o manípulo do temporizador para zero no sentido inverso ao dos ponteiros do relógio.

CAMPOS ELETROMAGNÉTICOS (CEM)

O aparelho encontra-se em conformidade com todas as normas relativas aos campos eletromagnéticos (CEM). Com um manuseamento adequado, não há qualquer perigo para o corpo humano, com base em provas científicas disponíveis.

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

1. Retire todo o material de empacotamento e autocolantes ou etiquetas.
2. Limpe o cesto e a placa de recolha do óleo com água quente, algum detergente para a loiça e uma esponja não abrasiva. Estas partes podem ser lavadas na máquina de lavar loiça.
3. Limpe o interior e exterior do aparelho com um pano. Não precisa de encher a placa de recolha do óleo com óleo e gordura, pois o aparelho funciona com ar quente.

PREPARAÇÃO PARA A UTILIZAÇÃO

Coloque o aparelho numa superfície estável, horizontal e nivelada.

Não coloque o aparelho numa superfície que não seja resistente ao calor.

USAR O APARELHO

Este aparelho pode preparar vários pratos. Pode obter sugestões no livro de receitas.

FRITAR COM AR QUENTE

1. Insira a ficha da alimentação numa tomada ligada à terra.
2. Use a pega do cesto e puxe o cesto para fora da fritadeira a ar quente.
3. Coloque os alimentos no cesto.

Nota: Não exceda a indicação **MAX** (consulte a secção “definições” neste capítulo), pois pode afetar a qualidade dos alimentos.

4. Faça deslizar o cesto para dentro da fritadeira a ar, e feche a tampa.
5. Rode o manípulo de controlo da temperatura para a temperatura adequada. Consulte a secção “Definições” neste capítulo para determinar a temperatura correta.
6. Determine o tempo de preparação necessário para o ingrediente.

Adicione 3 minutos ao tempo de preparação, caso o aparelho esteja frio.

Nota: Se desejar, pode pré-aquecer o aparelho sem quaisquer ingredientes no interior. Nesse caso, rode o manípulo do temporizador para mais de 3 minutos e espere até que a luz de pré-aquecimento se desligue (passados cerca de 3 minutos). De seguida, encha o cesto e rode o manípulo do temporizador para o tempo de preparação necessário.

- a. A luz de ligado e a luz de aquecimento acendem.
- b. O temporizador começa a contagem decrescente do tempo de preparação definido.
- c. Durante o processo de fritar com ar quente, a luz de aquecimento liga e desliga de tempos a tempos. Isto indica que o elemento de aquecimento liga e desliga para manter a temperatura definida.

7. Alguns ingredientes necessitam de ser abanados a meio do tempo de preparação. Para isso, puxe o cesto para fora do aparelho através da pega e abane. De seguida, volte a colocar o cesto na fritadeira.

Dica: Se definir o temporizador para metade do tempo de preparação, terá de abanar os ingredientes quando ouvir a campainha do temporizador. No entanto, terá de definir o temporizador de novo para o tempo de preparação restante.

8. Quando ouvir a campainha do temporizador, o tempo de preparação definido terminou. Retire o cesto do aparelho e coloque-o no suporte resistente ao calor.

Nota: Também pode desligar o aparelho manualmente. Para isso, rode o manípulo de controlo da temperatura para 0.

9. Verifique se os ingredientes estão prontos. Se os ingredientes ainda não estiverem prontos, basta deslizar o cesto de volta para dentro do aparelho e definir o temporizador para mais uns minutos.

10. Esvazie o cesto para uma taça ou prato.

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

11. Quando os ingredientes estiverem prontos, a fritadeira está imediatamente pronta para preparar mais ingredientes.

DEFINIÇÕES

A tabela em baixo ajuda a selecionar as definições básicas para os ingredientes.

	Quantidade mín-máx (g)	Hora (min.)	Temp (°C)	Agitar	Informações extra
Batatas e batatas fritas					
Batatas fritas congeladas finas	300-400	18-25	200	YES	
Batatas fritas congeladas grossas	300-400	20-25	200	YES	
Gratinado de batata	500	20-25	200	YES	
Carne e Aves					
Bife	100-500	10-20	180	NO	
Costeletas de porco	100-500	10-20	180	NO	
Hambúrguer	100-500	10-20	180	NO	
Peito de frango	100-500	15-20	180	NO	
Snacks					
Rolos primavera	100-400	8-10	200	YES	
Nuggets de frango congelados	100-500	10-15	200	YES	
Douradinhos congelados	100-400	6-10	200	NO	
Panados congelados	100-400	8-10	180	NO	
Vegetais recheados	100-400	10	160	NO	
Cozer					
Bolo	300	20-25	160	NO	USAR TABULEIROS ADICIONAIS PARA COZINHAR / FORNO
Quiche	400	20-22	180	NO	
Queques	300	15-18	200	NO	
Snacks doces	400	20	160	NO	

Nota: Tenha em conta que estas definições são apenas indicativas. 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 instantaneamente o ar no interior do aparelho, puxar brevemente o cesto para fora do aparelho enquanto fritar com ar quente perturba pouco o processo.

Dicas

- *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 a meio da preparação otimiza o resultado final e pode ajudar a evitar uma fritura pouco uniforme dos ingredientes.*

- *Adicione algum óleo às batatas frescas, para um efeito estaladiço. Frite os seus ingredientes na fritadeira a ar no espaço de poucos minutos após adicionar o óleo.*

- Não prepare ingredientes extremamente gordurosos, como salsichas, na FRITADEIRA a ar. - Os snacks que podem ser preparados num forno também podem ser preparados na FRITADEIRA a ar.

- A quantidade ótima para preparar batatas fritas estaladiças são 500 gramas.

- Use massa pré-feita para preparar snacks recheados rápida e facilmente. A massa pré-feita também necessita de um tempo de preparação mais curto do que a massa caseira.

- Coloque um tabuleiro ou prato para o forno no cesto da FRITADEIRA a ar se desejar cozinhar um bolo ou quiche, ou se desejar fritar ingredientes frágeis ou recheados.

- Também pode usar a FRITADEIRA a ar para reaquecer ingredientes. Para reaquecer ingredientes, defina a temperatura para 150°C para até 10 minutos.

Nota: Adicione 3 minutos ao tempo de preparação quando começar a fritar com a FRITADEIRA ainda fria.

LIMPEZA

Limpe o aparelho após cada utilização.

Não limpe o cesto nem o interior do aparelho com utensílios de metal nem materiais de limpeza abrasivos, pois isso pode danificar o revestimento antiaderente.

1. Retire a ficha da tomada e deixe o aparelho arrefecer.
2. Limpe a superfície exterior do aparelho com um pano ligeiramente embebido em água.
3. Limpe o cesto e a placa de recolha do óleo com água quente, algum detergente para a loiça e uma esponja não abrasiva.

Pode retirar a sujidade restante com líquido desengordurante.

Nota: A placa de recolha do óleo e o cesto podem ser lavados na máquina de lavar loiça.

Dica: Se a sujidade ficar presa no cesto ou no fundo da placa de recolha do óleo, encha a placa com água quente e detergente.

4. Limpe o interior do aparelho com água quente e uma esponja não abrasiva.
5. Limpe o elemento de aquecimento com uma escova de limpeza para retirar quaisquer restos de alimentos.

ARMAZENAMENTO

1. Retire a ficha da tomada e deixe o aparelho arrefecer por completo.
2. Certifique-se de que todas as peças estão limpas e secas

AMBIENTE

Não elimine o aparelho juntamente com o lixo doméstico comum. Entregue-o num ponto de recolha oficial para que se proceda à sua reciclagem. Ao fazê-lo, está a contribuir para a proteção ambiental.