

Bedienungsanleitung

# Heißluftfritteuse VanFry



- GB** | User Manual: Airfryer VanFry  
**FR** | Manuel d'utilisation: Friteuse à air chaud VanFry  
**IT** | Manuale di istruzioni: Friggitrice ad aria VanFry  
**NL** | Gebruiksaanwijzing: Heteluchtfriteuse VanFry

**Airfryer VanFry | HOUSEHOLD USE ONLY**  
220-240 V ~ 50/60 Hz 1400 W | Capacity: 4,5 l

**Fritz Berger GmbH**   
Fritz-Berger-Str. 1  
92318 Neumarkt | **GERMANY**  
[www.fritz-berger.de](http://www.fritz-berger.de)



– Made in China –

Nr. 638759

## 1. Einführung

Vielen Dank, dass Sie sich für unsere Heißluftfritteuse entschieden haben: Die neu entwickelte fettfreie Fritteuse ermöglicht es Ihnen, Speisen und Snacks auf gesündere Weise zuzubereiten. Sie arbeitet mit Heißluft in Verbindung mit einem schnellen Luftkreislauf, wodurch eine gleichmäßige Rundum-Erhitzung erfolgt. Für die meisten Speisen ist daher kein zusätzliches Öl erforderlich.

Mit der zusätzlichen Backplatte können Sie außerdem problemlos auch Kuchen, Kekse und ähnliche Backwaren zubereiten.

### Beachten Sie bitte folgende Hinweise:

Bitte lesen Sie diese Anleitung vor der ersten Inbetriebnahme sorgfältig durch!

## 2. Gefahrenhinweise

Tauchen Sie das Gehäuse nicht in Wasser und reinigen Sie es nicht unter fließendem Wasser, da sich im Gehäuse elektrische Bauteile und Heizelemente befinden.

Lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Gerät eindringen, um Stromschläge zu vermeiden.

Decken Sie während des Betriebs weder die Luftzufuhr- noch die Luftauslassöffnungen ab.

Gießen Sie niemals Öl in die Fritteuse, da Brandgefahr besteht.

Berühren Sie während des Betriebs nicht das Geräteinnere. Besonders der Boden des Geräts wird zunehmend heiß und kann Verbrennungen verursachen.

Das Gerät ist nur manuell zu bedienen. Schließen Sie es nicht an externe Timer oder unabhängige Fernsteuerungssysteme an.

Überprüfen Sie vor dem Anschließen, ob die Netzspannung der auf dem Typenschild angegebenen Spannung entspricht.

Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn Stecker, Netzkabel oder Gehäuse beschädigt sind.

Ist das Netzkabel beschädigt, darf es ausschließlich vom Hersteller, einem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Fachkraft ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.

Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten nur unter Aufsicht und Anleitung verwendet werden, um eine sichere Nutzung zu gewährleisten.

Schließen Sie das Gerät ausschließlich an eine geerdete Steckdose an und achten Sie darauf, dass der Stecker korrekt eingesteckt ist.

Stellen Sie das Gerät nicht direkt an eine Wand oder andere Gegenstände. Halten Sie mindestens 10 cm Abstand auf der Rückseite, den Seiten sowie nach oben. Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.

Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.

Während des Betriebs tritt heißer Dampf aus den Luftauslassöffnungen aus. Halten Sie Gesicht und Hände fern und achten Sie beim Herausnehmen der Speisen auf den heißen Dampf und die heiße Luft.

Während des Gebrauchs wird die Oberfläche, auf welcher die Fritteuse steht, sehr heiß.

Sollte das Gerät Rauch entwickeln, ziehen Sie sofort den Netzstecker. Entfernen Sie die Frittierpfanne erst, nachdem das Gerät vollständig aufgehört hat zu rauchen.

Das Gerät ist ausschließlich für den privaten Haushaltsgebrauch bestimmt. Es darf nicht in Kantinen, Büros, landwirtschaftlichen Betrieben oder anderen gewerblichen Umgebungen eingesetzt werden. Ebenso ist die Nutzung durch Gäste in Hotels, Pensionen, Gasthäusern, Frühstückspensionen oder ähnlichen Unterkünften unzulässig.

Unsachgemäße Nutzung, gewerblicher oder teilgewerblicher Einsatz sowie die Missachtung dieser Bedienungsanleitung führen zum Verlust der Garantie. Für daraus entstehende Schäden übernehmen wir keine Haftung.

Führen Sie keine eigenen Reparaturen am Gerät durch. Eigenmächtige Eingriffe führen zum Verlust der Garantie.

Ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker und lassen Sie das Gerät mindestens 30 Minuten abkühlen, bevor Sie es reinigen oder behandeln.

### 3. Vor der ersten Inbetriebnahme

Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.

Entfernen Sie alle Aufkleber und Etiketten vom Gerät.

Reinigen Sie den Frittierkorb und die Frittierpfanne gründlich mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem weichen, nicht scheuernden Schwamm.

**Hinweis: Frittierkorb und Frittierpfanne sind spülmaschinengeeignet.**

Wischen Sie das Gerät innen und außen mit einem feuchten Tuch ab.

### 4. Vorbereitung für den Betrieb

Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, stabile und hitzebeständige Oberfläche.


Setzen Sie den Frittierkorb korrekt in die Fritteuse ein.


Legen Sie keine Gegenstände auf das Gerät, da dies den Luftstrom behindert und die Heißluftzirkulation beeinträchtigt.

### 5. Bedienung

#### Einschalten (Power-on state)





Stecken Sie den Netzstecker ein. Ein Signalton ertönt, alle LED-Leuchten sind für 1 Sekunde an.


Nach dem Einschalten leuchtet die Taste [  ] dauerhaft, das Display zeigt „- - -“ und das Gerät befindet sich im Standby-Modus.

Drücken Sie [  ], um in den Einstellmodus zu wechseln.

#### Einstellmodus (Setting state)





Drücken Sie eine der Voreinstellungs-Tasten (Seite 6), um ein Menü auszuwählen. Das Display zeigt die voreingestellte Zeit und Temperatur.

Mit den Tasten [  ] [  ] [  ] [  ] können Zeit und Temperatur angepasst werden.

Drücken Sie [  ], um in den Garvorgang zu wechseln. Erfolgt innerhalb von 60 Sekunden keine Eingabe, schaltet das Gerät automatisch zurück in den Standby-Modus.

#### Garvorgang (Cooking state)

Das Display zeigt abwechselnd die eingestellte Temperatur und den Countdown der verbleibenden Zeit.

Mit den Tasten [  ] [  ] [  ] [  ] können Zeit und Temperatur bei Bedarf angepasst werden.













Während des Garvorgangs kann durch Drücken von [  ] jederzeit in den Standby-Modus gewechselt werden.

Im Standby-Modus zeigt das Display „- - -“, das Heizelement wird abgeschaltet, der Lüfter läuft noch 15 Sekunden weiter. Nach dem Ausschalten des Lüfters ertönen 5 Signaltöne.

#### Shake-Funktion

Während des Garvorgangs aktiviert das Gerät bei Erreichen der halben Garzeit automatisch die Shake-Funktion. Die [SHAKE]-Anzeige blinkt und es ertönen 10 Signaltöne.

### Voreinstellungs-Übersicht

Type	Temp. (°C)	Temperaturbereich	Einstell-einheit	Timer	Einstell-einheit
 Pommes	200°C	80-200°C	5°C	20min	1-60min
 Fisch	180°C	80-200°C	5°C	30min	1-60min
 Schrimp	180°C	80-200°C	5°C	18min	1-60min
 Brokkoli	180°C	80-200°C	5°C	10min	1-60min
 Steak	200°C	80-200°C	5°C	20min	1-60min
 Würstchen	180°C	80-200°C	5°C	20min	1-60min
 Hähnchenflügel	200°C	80-200°C	5°C	20min	1-60min
 Pizza	180°C	80-200°C	5°C	15min	1-60min
 Brot	180°C	80-200°C	5°C	15min	1-60min
 Kuchen	180°C	80-200°C	5°C	20min	1-60min
 Dörren	120°C	80-200°C	5°C	20Min	1-60min
 Warmhalten	90°C	60-90°C	5°C	120min	1-120min

### 6. Hinweise

Im Vergleich zu größeren Lebensmitteln benötigen kleinere Lebensmittelstücke eine kürzere Garzeit. Während des Garvorgangs verbessert das Wenden oder Schütteln kleiner Lebensmittelstücke das Ergebnis und sorgt für eine gleichmäßige Bräunung.

Durch die Zugabe einer kleinen Menge Öl zu frischen Lebensmitteln können diese knuspriger werden. Lassen Sie die Lebensmittel nach der Zugabe von Öl einige Minuten ruhen, bevor Sie sie in der fettfreien Fritteuse garen.

Lebensmittel, die im Backofen zubereitet werden können, lassen sich auch in der fettfreien Fritteuse zubereiten.

Sandwich- oder Gebäckprodukte können schnell und einfach mit vorgegarterem (vorgegorenem) Teig hergestellt werden. Im Vergleich zu selbstgemachtem Teig verkürzt sich hierbei die Garzeit.

### 7. Reinigung

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

Die Innenseite der Frittierpfanne, des Frittierkorbs und des Geräts sind mit einer Antihafbeschichtung versehen. Verwenden Sie daher keine metallischen Küchenutensilien oder scheuern die Reinigungsmittel, da diese die Beschichtung beschädigen können.

Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.  
Hinweis: Nehmen Sie die Frittierpfanne heraus, damit die Fritteuse schneller abkühlt.

Wischen Sie die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.

Reinigen Sie die Frittierpfanne oder deren Boden mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem weichen Schwamm. Füllen Sie die Pfanne mit heißem Wasser und etwas Spülmittel, setzen Sie den Frittierkorb ein und lassen Sie beide Teile etwa 10 Minuten einweichen.

Reinigen Sie die Innenseite des Geräts mit heißem Wasser und einem weichen Schwamm.

Verwenden Sie eine Reinigungsbürste, um die Heizelemente vorsichtig von Speiseresten zu befreien.

## 8. Fehlerbehebung

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die Frittierpfanne funktioniert nicht	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Der Netzstecker ist nicht in die Steckdose eingesteckt.</li> <li>2. Der Timer wurde nicht eingestellt.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose.</li> <li>2. Stellen Sie den Timer auf die gewünschte Garzeit und schalten Sie das Gerät ein.</li> </ol>
Speisen sind nicht gar genug	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Zu viele Lebensmittel im Frittierkorb.</li> <li>2. Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.</li> <li>3. Die Garzeit ist zu kurz.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Geben Sie die Lebensmittel in kleineren Portionen in den Korb, damit sie gleichmäßiger garen.</li> <li>2. Stellen Sie die Temperatur entsprechend den Angaben im Kapitel „Bedienung“ ein.</li> <li>3. Verlängern Sie die Garzeit gemäß den Anweisungen im Kapitel „Bedienung“.</li> </ol>
Speisen garen ungleichmäßig	Einige Lebensmittel müssen während des Garvorgangs gewendet oder geschüttelt werden.	Wenden oder schütteln Sie die Lebensmittel (z. B. Pommes frites), wenn diese übereinanderliegen oder zusammenkleben. Siehe Kapitel „Bedienung“.
Frittierte Produkte sind nicht knusprig	Das gewählte Produkt ist für die Zubereitung in einer herkömmlichen Fritteuse vorgesehen.	Verwenden Sie für die Heißluftfritteuse geeignete Produkte (z. B. Ofenware). Alternativ können Sie etwas Öl hinzufügen, um die Knusprigkeit zu erhöhen.
Weißer Rauch tritt aus dem Gerät aus	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Lebensmittel mit hohem Fettgehalt werden gegart.</li> <li>2. Fett- oder Speisereste vom letzten Gebrauch befinden sich noch in der Frittierpfanne.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bei fettreichen Lebensmitteln kann es zu verstärkter Raumentwicklung kommen. Dies beeinflusst das Garergebnis nicht.</li> <li>2. Reinigen Sie die Frittierpfanne nach jedem Gebrauch gründlich.</li> </ol>
Frische Pommes werden nicht gleichmäßig frittiert	Die Kartoffelstäbchen wurden vor dem Frittieren nicht richtig vorbereitet (z. B. nicht eingeweicht/abgetrocknet).	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Verwenden Sie frische Kartoffeln und achten Sie darauf, dass sie beim Frittieren nicht zerfallen.</li> <li>2. Trocknen Sie die Kartoffelstäbchen nach dem Einweichen gründlich ab, bevor Sie Öl hinzufügen.</li> <li>3. Schneiden Sie die Kartoffelstäbchen kleiner, um ein leichteres und knusprigeres Ergebnis zu erzielen.</li> <li>4. Geben Sie bei Bedarf eine kleine Menge Öl hinzu, um die Knusprigkeit zu erhöhen.</li> </ol>
Frische Pommes frites sind nicht knusprig genug	Der Knusprigkeitsgrad hängt vom Öl- und Feuchtigkeitsgehalt der Kartoffelstäbchen ab. - Die Kartoffelstäbchen wurden vor dem Frittieren nicht korrekt eingeweicht oder abgetrocknet.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Die Kartoffelstäbchen nach dem Einweichen gründlich abtrocknen, bevor Öl hinzugefügt wird.</li> <li>2. Die Kartoffelstäbchen kleiner schneiden, um ein leichteres und knusprigeres Ergebnis zu erzielen.</li> <li>3. Eine kleine Menge Öl hinzufügen, um die Knusprigkeit zu erhöhen.</li> </ol>

## 9. Service

Wenn Sie Serviceleistungen oder Informationen benötigen oder Fragen haben, wenden Sie sich bitte an eine Berger Filiale in Ihrer Nähe. Sollte sich in Ihrer Nähe keine Filiale befinden, kontaktieren Sie uns bitte unter: [service@fritz-berger.de](mailto:service@fritz-berger.de)

# Manual Airfryer VanFry



## 1. Introduction

Thank you for choosing our Airfryer: The newly developed fat-free deep fryer allows you to prepare meals and snacks in a healthier way. It works with hot air and a fast air circulation system, which ensures even cooking from all sides. No additional oil is therefore needed for most dishes.

With the additional baking tray, you can also easily prepare cakes, biscuits and other baked goods.

### Please follow the following information:

Please read these instructions carefully before using the device for the first time!

## 2. Hazard warnings

Do not immerse the housing in water or clean it under running water, as electrical components and heating elements are built into the housing.

To avoid electric shock, do not allow water or other liquids to enter the device.

Do not cover the air inlet or outlet openings during use.

Never pour oil into the Airfryer as there is a risk of fire.

Do not touch the inside of the device during operation. The base of the appliance becomes increasingly hot and can cause burns.

The device is only for manual operation only. Do not connect it to external timers or independent remote control systems.

Before connecting, check that the mains voltage corresponds to the voltage indicated on the rating plate.

Do not use the device if the plug, power cable or housing are damaged.

If the power cable is damaged, it may only be replaced by the manufacturer, a customer service centre or a similarly qualified specialist in order to avoid danger.

This device may only be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities under supervision and guidance in order to ensure safe use.

Only connect the appliance to an grounded outlet and ensure that the plug is inserted correctly.

Do not place the device directly against a wall or other objects. Keep a distance of at least 10 cm from the back, sides and top. Do not place any objects on the device.

Do not leave the device unattended during operation.

Hot steam escapes from the air vents during operation. Keep your face and hands away and watch out for hot steam and hot air when removing food.

During use, the surface on which the Airfryer is placed becomes very hot.

If the device emits smoke, unplug it immediately. Do not remove the frying pan until the device has completely stopped smoking.

The device is intended exclusively for private household use. It must not be used in canteens, offices, farms or other industrial environments. Use by guests in hotels, guesthouses, inns, bed and breakfasts or similar accommodation is also not permitted.

Improper use, commercial or semi-commercial use and disregarding these operating instructions will invalidate the warranty. We accept no liability for any resulting damage.

Do not attempt to repair the device by yourself. Any Unauthorised tampering will invalidate the warranty.

Disconnect the main plug after each use and allow the device to cool down for at least 30 minutes before cleaning or handling it.

### 3. Before first use

Remove all packaging material.

Remove all stickers and labels from the device.

Clean the frying basket and the frying pan thoroughly with hot water, a little dishwashing liquid and a soft, non-abrasive sponge.

**Note: Frying basket and frying pan are dishwasher-safe.**

Wipe the inside and outside of the device with a damp cloth.

### 4. Preparation for operation

Place the device on a flat, stable and heat-resistant surface.


Insert the frying basket correctly into the Airfryer.


Do not place any objects on the device as this will obstruct the air flow and affect the circulation of hot air.

### 5. Operation

#### Switching on (power-on state)

Insert the power plug. A signal tone sounds and all LED lights are on for 1 second.


After switching on, the [  ] button lights up permanently, the display shows "- - -" and the device is in standby mode.

Press [  ] to switch to setting mode.

#### Setting mode (Setting state)





Press one of the preset buttons (page 6) to select a menu. The display shows the preset time and temperature.


Use the [  ] [  ] [  ] [  ] buttons to adjust the time and temperature.

Press [  ] to switch to the cooking process. If no input is made within 60 seconds, the device automatically switches back to standby mode.

#### Cooking process (Cooking state)

The display alternately shows the set temperature and the countdown of the remaining time.

Use the [  ] [  ] [  ] [  ] buttons to adjust the time and temperature as needed.













During the cooking process, you can switch to standby mode at any time by pressing [  ].

In standby mode, the display shows "- - -", the heating element is switched off and the fan continues to run for another 15 seconds. After the fan switches off, 5 beeps will sound.

#### Shake function

During the cooking process, the device automatically activates the shake function when half the cooking time is reached. The [SHAKE] indicator flashes and you will hear 10 beeps.

## Preset overview

Type	Temp. (°C)	Temperature range	Setting unit	Timer	Setting unit
 French Fries	200°C	80-200°C	5°C	20min	1-60min
 Fish	180°C	80-200°C	5°C	30min	1-60min
 Shrimp	180°C	80-200°C	5°C	18min	1-60min
 Broccoli	180°C	80-200°C	5°C	10min	1-60min
 Steak	200°C	80-200°C	5°C	20min	1-60min
 Sausages	180°C	80-200°C	5°C	20min	1-60min
 Chicken Wings	200°C	80-200°C	5°C	20min	1-60min
 Pizza	180°C	80-200°C	5°C	15min	1-60min
 Bread	180°C	80-200°C	5°C	15min	1-60min
 Cake	180°C	80-200°C	5°C	20min	1-60min
 Drying	120°C	80-200°C	5°C	20Min	1-60min
 Keeping Warm	90°C	60-90°C	5°C	120min	1-120min

## 6. Notes

Compared to larger foods, smaller pieces of food require a shorter cooking time. During the cooking process, turning or shaking small pieces of food improves the result and ensures even browning.

Adding a small amount of oil to the fresh food can make it crispier. After adding oil, leave the food to rest for a few minutes before cooking it in the fat-free deep fryer.

Food that can be prepared in the oven can also be prepared in the fat-free deep fryer.

Sandwich or pastry products can be made quickly and easily with pre-cooked (pre-proofed) dough. Compared to self made dough the cooking time is less.

## 7. Cleaning

Clean the device after each use.

The inside of the frying pan, the frying basket and the appliance have a non-stick coating. Therefore, do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning agents, as these can damage the coating.

Disconnect the power plug and allow the device to cool down completely.  
Note: Remove the frying pan so that the Airfryer cools down more quickly.

Wipe the outside of the device with a damp cloth.

Clean the frying pan or its base with hot water, a little dishwashing liquid and a soft sponge. Fill the pan with hot water and a little dishwashing liquid, insert the frying basket and leave both parts to soak for about 10 minutes.

Clean the inside of the device with hot water and a soft sponge.

Use a cleaning brush to carefully remove leftovers from the heating elements.

## 8. Troubleshooting

Problem	Possible cause	Solution
The deep frying pan does not work	1. The power plug is not plugged into the socket. 2. The timer has not been set.	1. Insert the power plug into an earthed socket. 2. Set the timer to the needed cooking time and switch on the device.
Dishes are not cooked enough	1. Too much food in the frying basket. 2. The set temperature is too low. 3. The cooking time is too short.	1. Place the food in the basket in smaller portions so that it cooks more evenly. 2. Set the temperature as described in the "Operation" chapter. 3. Extend the cooking time according to the instructions in the "Operation" section.
Food cooks unevenly	Some foods need to be turned or shaken during the cooking process.	Turn or shake the food (e.g. french fries) if they are lying on top of each other or sticking together. See chapter "Operation".
Deep-fried products are not crispy	The selected product is intended for preparation in a conventional deep fryer.	Use products suitable for the airfryer (e.g. oven products). Alternatively, you can add a little oil to increase the crispiness.
White smoke comes out of the device	1. Food with a high fat content is cooked. 2. Fat or food leftovers from the last use are still in the frying pan.	1. High-fat foods may cause excessive smoke during cooking. This does not affect the cooking result. 2. Clean the deep frying pan thoroughly after each use.
Fresh fries will not be fried evenly	The potato sticks were not properly prepared before frying (e.g. not soaked/dried).	1. Use fresh potatoes and make sure that they do not fall apart when frying. 2. After soaking, dry the potato sticks thoroughly before adding oil. 3. Cut the potato sticks smaller to achieve a lighter and crispier result. 4. If necessary, add a small amount of oil to increase the crispiness.
Fresh french fries are not crispy enough	The degree of crispness depends on the oil and moisture level of the potato sticks. - The potato sticks were not properly soaked or dried before frying.	1. After soaking, dry the potato sticks thoroughly before adding oil. 2. Cut the potato sticks smaller to achieve a lighter and crispier result. 3. Add a small amount of oil to increase the crispiness.

## 9. Service

If you require services or information, or if you have any questions, please contact your nearest Berger store. If there is no store in your area, please contact us via: [service@fritz-berger.de](mailto:service@fritz-berger.de)

Manuel d'utilisation

# Friteuse à air chaud VanFry



## 1. Introduction

Nous vous remercions d'avoir choisi notre friteuse à air chaud : La friteuse sans huile nouvellement développée vous permet de préparer des plats et des snacks de manière plus saine. Elle fonctionne à l'air chaud en combinaison avec un circuit d'air rapide, ce qui permet un chauffage uniforme sur tout le pourtour. La plupart des plats ne nécessitent donc pas d'huile supplémentaire.

Avec la plaque de cuisson supplémentaire, vous pouvez également préparer sans problème des gâteaux, des biscuits et autres pâtisseries similaires.

### **Veillez tenir compte des remarques suivantes :**

Veillez lire attentivement ce mode d'emploi avant la première utilisation !

## 2. Mentions de danger

Ne plongez pas le boîtier dans l'eau et ne le nettoyez pas sous l'eau courante, car le boîtier contient des composants électriques et des éléments chauffants.

Ne laissez pas l'eau ou d'autres liquides pénétrer dans l'appareil afin d'éviter les chocs électriques.

Ne couvrez pas les ouvertures d'entrée ou de sortie d'air pendant le fonctionnement.

Ne versez jamais d'huile dans la friteuse, car il y a un risque d'incendie.

Ne touchez pas l'intérieur de l'appareil pendant son fonctionnement. Le fond de l'appareil, en particulier, devient de plus en plus chaud et peut provoquer des brûlures.

L'appareil ne peut être utilisé que manuellement. Ne le connectez pas à des minuteries externes ou à des systèmes de contrôle à distance indépendants.

Avant de le brancher, vérifiez que la tension du réseau correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique.

N'utilisez pas l'appareil si la fiche, le câble d'alimentation ou le boîtier sont endommagés.

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé exclusivement par le fabricant, un service après-vente ou un professionnel de qualification similaire afin d'éviter tout danger.

Cet appareil ne doit être utilisé par des enfants à partir de 8 ans ou par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites que sous surveillance et avec des instructions afin de garantir une utilisation sûre.

Branchez l'appareil uniquement sur une prise de courant reliée à la terre et veillez à ce que la fiche soit correctement insérée.

Ne placez pas l'appareil directement contre un mur ou un autre objet. Maintenez une distance d'au moins 10 cm à l'arrière, sur les côtés ainsi que vers le haut. Ne placez aucun objet sur l'appareil.

Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.

Pendant le fonctionnement, de la vapeur chaude s'échappe des ouvertures de sortie d'air. Tenez votre visage et vos mains à l'écart et faites attention à la vapeur et à l'air chauds lorsque vous retirez les aliments.

Pendant l'utilisation, la surface sur laquelle la friteuse est posée devient très chaude.

Si l'appareil dégage de la fumée, débranchez immédiatement la fiche d'alimentation. Ne retirez la poêle à frire que lorsque l'appareil a complètement cessé de fumer.

L'appareil est exclusivement destiné à un usage domestique privé. Il ne doit pas être utilisé dans les cantines, les bureaux, les exploitations agricoles ou autres environnements commerciaux. De même, l'utilisation par des clients d'hôtels, de pensions, d'auberges, de chambres d'hôtes ou d'hébergements similaires n'est pas autorisée.

Une utilisation inappropriée, commerciale ou partiellement commerciale, ainsi que le non-respect de ce mode d'emploi entraînent la perte de la garantie. Nous déclinons toute responsabilité pour les dommages qui pourraient en résulter.

N'effectuez pas vous-même de réparations sur l'appareil. Toute intervention arbitraire entraîne la perte de la garantie.

Débranchez l'appareil après chaque utilisation et laissez-le refroidir pendant au moins 30 minutes avant de le nettoyer ou de le manipuler.

### 3. Avant la première mise en service

Retirez tout le matériel d'emballage.

Retirez tous les autocollants et les étiquettes de l'appareil.

Nettoyez soigneusement le panier et la poêle à frire avec de l'eau chaude, un peu de liquide vaisselle et une éponge douce et non abrasive.

**Remarque: Le panier et la poêle à frire sont compatibles avec le lave-vaisselle.**

Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.

### 4. Préparation à l'exploitation

Placez l'appareil sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur.

Insérez correctement le panier de friture dans la friteuse.


Ne placez pas d'objets sur l'appareil, car cela entraverait le flux d'air et nuirait à la circulation de l'air chaud.

### 5. Commande

#### Mise sous tension (Power-on state)




Branchez la fiche d'alimentation. Un signal sonore retentit, tous les voyants LED sont allumés pendant 1 seconde.


Après la mise en marche, la touche [  ] s'allume en permanence, l'écran affiche "- - -" et l'appareil est en mode veille.

Appuyez sur [  ] pour passer en mode réglage.

#### Mode de réglage (Setting state)





Appuyez sur l'une des touches de présélection (page 6) pour sélectionner un menu. L'écran affiche l'heure et la température pré-réglées.

Les touches [  ] [  ] [  ] [  ] permettent d'adapter la durée et la température.

Appuyez sur [  ] pour passer à la cuisson. Si aucune saisie n'est effectuée dans les 60 secondes, l'appareil repasse automatiquement en mode veille.

#### État de cuisson (Cooking state)

L'écran affiche en alternance la température réglée et le compte à rebours du temps restant.

Les touches [  ] [  ] [  ] [  ] permettent d'adapter la durée et la température si nécessaire.













[  ] pendant la cuisson, il est possible de passer en mode veille à tout moment en appuyant sur [  ].

En mode veille, l'écran affiche "- - -", l'élément chauffant est désactivé, le ventilateur continue de fonctionner pendant 15 secondes. Après l'arrêt du ventilateur, 5 signaux sonores retentissent.

#### Fonction Shake

Pendant la cuisson, l'appareil active automatiquement la fonction Shake lorsque la moitié du temps de cuisson est atteinte. Le voyant [SHAKE] clignote et 10 bips retentissent.

### Aperçu des préréglages

Type	Temp. (°C)	Plage de température	Unité de réglage	Minuteur	Unité de réglage
 Frites	200°C	80-200°C	5°C	20min	1-60min
 Poisson	180°C	80-200°C	5°C	30min	1-60min
 Crevette	180°C	80-200°C	5°C	18min	1-60min
 Brocoli	180°C	80-200°C	5°C	10min	1-60min
 Steak	200°C	80-200°C	5°C	20min	1-60min
 Saucisse	180°C	80-200°C	5°C	20min	1-60min
 Ailes de poulet	200°C	80-200°C	5°C	20min	1-60min
 Pizza	180°C	80-200°C	5°C	15min	1-60min
 Pain	180°C	80-200°C	5°C	15min	1-60min
 Gâteau	180°C	80-200°C	5°C	20min	1-60min
 Séchage	120°C	80-200°C	5°C	20min	1-60min
 Maintien au chaud	90°C	60-90°C	5°C	120min	1-120min

### 6. Remarques

Par rapport aux aliments plus gros, les petits morceaux d'aliments nécessitent un temps de cuisson plus court. Pendant la cuisson, le fait de retourner ou de secouer de petits morceaux d'aliments améliore le résultat et assure un brunissement uniforme.

En ajoutant une petite quantité d'huile aux aliments frais, on peut les rendre plus croustillants. Après avoir ajouté de l'huile, laissez les aliments reposer quelques minutes avant de les faire cuire dans la friteuse sans huile.

Les aliments qui peuvent être préparés au four peuvent également être préparés dans une friteuse sans huile.

Les produits de type sandwich ou pâtisserie peuvent être fabriqués rapidement et facilement avec de la pâte précuite (préfermentée). Par rapport à la pâte faite maison, le temps de cuisson est plus court.

### 7. Nettoyage

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

L'intérieur de la poêle à frire, du panier à friture et de l'appareil est doté d'un revêtement antiadhésif. N'utilisez donc pas d'ustensiles de cuisine métalliques ou de produits de nettoyage abrasifs, car ils pourraient endommager le revêtement.

Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement.

Remarque: Retirez la poêle à frire pour que la friteuse refroidisse plus rapidement.

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

Nettoyez la poêle à frire ou son fond avec de l'eau chaude, un peu de liquide vaisselle et une éponge douce. Remplissez la poêle d'eau chaude et d'un peu de liquide vaisselle, insérez le panier à friture et laissez tremper les deux parties pendant environ 10 minutes.

Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge douce.

Utilisez une brosse de nettoyage pour enlever délicatement les restes d'aliments des éléments chauffants.

Problème	Cause possible	Solution
La poêle à frire ne fonctionne pas	1. La fiche d'alimentation n'est pas branchée dans la prise de courant .2. La minuterie n'a pas été réglée.	1. Branchez la fiche d'alimentation dans une prise de courant reliée à la terre. 2. Réglez la minuterie sur le temps de cuisson souhaité et mettez l'appareil en marche.
Les plats ne sont pas assez cuits	1. Trop d'aliments dans le panier à friture .2. La température réglée est trop basse. 3. Le temps de cuisson est trop court.	1. Mettez les aliments dans le panier en petites portions pour qu'ils cuisent plus uniformément. 2. Réglez la température selon les indications du chapitre "Utilisation". 3. Prolongez le temps de cuisson en suivant les instructions du chapitre "Utilisation".
Les aliments cuisent de manière irrégulière	Certains aliments doivent être retournés ou secoués pendant la cuisson.	Retournez ou secouez les aliments (par exemple les frites) s'ils se superposent ou collent les uns aux autres. Voir le chapitre "Utilisation".
Les produits frits ne sont pas croustillants	Le produit choisi est destiné à être préparé dans une friteuse traditionnelle.	Utilisez des produits adaptés à la friteuse à air chaud (par exemple des produits de four). Vous pouvez également ajouter un peu d'huile pour augmenter le croustillant.
De la fumée blanche s'échappe de l'appareil	1. Les aliments à forte teneur en matières grasses sont cuits. 2. Des restes de graisse ou d'aliments de la dernière utilisation se trouvent encore dans la poêle à frire.	1. Les aliments riches en matières grasses peuvent entraîner un dégagement de fumée plus important. Cela n'influence pas le résultat de la cuisson .2. Nettoyez soigneusement la poêle à frire après chaque utilisation.
Les frites fraîches ne sont pas frites de manière uniforme	Les bâtonnets de pommes de terre n'ont pas été préparés correctement avant la friture (par exemple, ils n'ont pas été trempés/séchés).	1. Utilisez des pommes de terre fraîches et veillez à ce qu'elles ne se défassent pas pendant la friture. 2. Séchez soigneusement les bâtonnets de pommes de terre après les avoir fait tremper, avant d'ajouter de l'huile. 3. Coupez les bâtonnets de pommes de terre en plus petits pour obtenir un résultat plus léger et plus croustillant. 4. Ajoutez une petite quantité d'huile si nécessaire pour augmenter le croustillant.
Les frites fraîches ne sont pas assez croustillantes	Le degré de croustillance dépend de la teneur en huile et en humidité des bâtonnets de pommes de terre. - Les bâtonnets de pommes de terre n'ont pas été correctement trempés ou séchés avant d'être frits.	1. Après avoir fait tremper les bâtonnets de pommes de terre, séchez-les soigneusement avant d'ajouter de l'huile. 2. Couper les bâtonnets de pommes de terre plus petits pour obtenir un résultat plus léger et plus croustillant .3. Ajouter une petite quantité d'huile pour augmenter le croustillant.

### 9. Service

Si vous avez besoin de services ou d'informations, ou si vous avez des questions, veuillez vous adresser à une succursale Berger près de chez vous. S'il n'y a pas de succursale près de chez vous, veuillez nous contacter à l'adresse suivante : [service-client@berger-camping.fr](mailto:service-client@berger-camping.fr)

Manuale d'uso

# Friggitrice ad aria VanFry



## 1. Introduzione

Grazie per aver scelto la nostra friggitrice ad aria: La friggitrice senza grassi di nuova concezione consente di preparare pasti e spuntini in modo più sano. Funziona con aria calda in combinazione con un circuito d'aria veloce, che garantisce un riscaldamento uniforme. Per la maggior parte dei piatti non è quindi necessario aggiungere olio.

Grazie alla teglia aggiuntiva, è possibile preparare facilmente torte, biscotti e prodotti da forno simili.

### Si prega di notare le seguenti informazioni:

Leggere attentamente queste istruzioni prima di utilizzare il dispositivo per la prima volta!

## 2. Avvertenze

Non immergere l'alloggiamento in acqua o pulirlo sotto l'acqua corrente, poiché contiene componenti elettrici ed elementi riscaldanti.

Per evitare scosse elettriche, non far entrare acqua o altri liquidi nell'apparecchio.

Non coprire le aperture di ingresso e di uscita dell'aria durante il funzionamento.

Non versare mai l'olio nella friggitrice per evitare il rischio di incendio.

Non toccare l'interno dell'apparecchio durante il funzionamento. In particolare, la base dell'apparecchio diventa sempre più calda e può provocare ustioni.

L'apparecchio può essere azionato solo manualmente. Non collegarlo a timer esterni o a sistemi di controllo remoto indipendenti.

Prima di effettuare il collegamento, verificare che la tensione di rete corrisponda a quella indicata.

Non utilizzare l'apparecchio se la spina, il cavo di alimentazione o l'involucro risultano danneggiati.

Se il cavo è danneggiato, può essere sostituito solo dal produttore, da un centro di assistenza clienti o da uno specialista altrettanto qualificato, per evitare pericoli.

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, solo sotto la supervisione e la guida di un esperto, al fine di garantire un utilizzo sicuro.

Collegare l'apparecchio esclusivamente a prese con messa a terra e assicurarsi che la spina sia inserita correttamente.

Non collocare l'apparecchio direttamente contro una parete o altri oggetti. Mantenere una distanza di almeno 10 cm dal retro, dai lati e dalla parte superiore. Non collocare oggetti sull'apparecchio.

Non lasciare l'apparecchio incustodito durante il funzionamento.

Durante il funzionamento, dalle bocchette dell'aria fuoriesce aria calda. Tenere lontano il viso e le mani e fare attenzione al vapore caldo e all'aria calda quando si rimuovono gli alimenti.

Durante l'uso, la superficie su cui si trova la friggitrice diventa molto calda.

Se l'apparecchio emette fumo, staccare immediatamente la spina. Non rimuovere il cestello finché l'apparecchio non ha smesso di fumare.

L'apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico. Non deve essere utilizzato in mense, uffici, aziende agricole o altri ambienti commerciali. Non è inoltre consentito l'uso da parte di ospiti di alberghi, pensioni, locande, bed and breakfast o strutture simili.

L'uso improprio, l'uso commerciale o semi-commerciale e la mancata osservanza delle presenti istruzioni per l'uso invalidano la garanzia. Non ci assumiamo alcuna responsabilità per eventuali danni risultanti.

Non eseguire personalmente le riparazioni dell'apparecchio. La manomissione non autorizzata invalida la garanzia.

Scollegare la spina di alimentazione dopo ogni utilizzo e lasciare raffreddare l'apparecchio per almeno 30 minuti prima di pulirlo o maneggiarlo.

### 3. Prima della messa in funzione iniziale

Rimuovere tutto il materiale di imballaggio.

Rimuovere tutti gli adesivi e le etichette dall'apparecchio.

Pulire accuratamente il cestello e la griglia con acqua calda, un po' di detersivo e una spugna morbida e non abrasiva.

**Avvertenze: Il cestello e la griglia sono lavabili in lavastoviglie.**

Pulire l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.

### 4. Preparazione al funzionamento

Posizionare l'apparecchio su una superficie piana, stabile e resistente al calore.


Inserire correttamente il cestello di frittura nella friggitrice.


Non collocare oggetti sull'apparecchio per non ostacolare il flusso d'aria e compromettere la circolazione dell'aria calda.

### 5. Funzionamento

#### Accensione (stato di accensione)

Inserire la spina. Viene emesso un segnale acustico e tutti i LED si accendono per 1 secondo.


Dopo l'accensione, il tasto [  ] si accende in modo permanente, il display visualizza "- - -" e l'apparecchio si trova in modalità standby.

Premere [  ] per passare alla modalità di impostazione.

#### Modalità di impostazione (stato di impostazione)

Premere uno dei tasti di preselezione (pagina 6) per selezionare un menu. Il display visualizza l'ora e la temperatura preimpostate.


Utilizzare i pulsanti [  ] [  ] [  ] [  ] per regolare l'ora e la temperatura.

Premere [  ] per passare al processo di cottura. Se non viene immesso alcun dato entro 60 secondi, il dispositivo torna automaticamente in modalità standby.

#### Processo di cottura (Stato di cottura)

Il display visualizza alternativamente la temperatura impostata e il conto alla rovescia del tempo rimanente.

Utilizzare i pulsanti [  ] [  ] [  ] [  ] per regolare l'ora e la temperatura come richiesto.













Durante il processo di cottura, è possibile passare alla modalità standby in qualsiasi momento premendo [  ].

In modalità standby, il display visualizza "- - -", l'elemento riscaldante si spegne e la ventola continua a funzionare per altri 15 secondi. Quando il ventilatore è spento, vengono emessi 5 segnali acustici.

#### Funzione Shake

Durante il processo di cottura, l'apparecchio attiva automaticamente la funzione di agitazione al raggiungimento della metà del tempo di cottura. L'indicatore [SHAKE] lampeggia e si sentono 10 bip.

### Panoramica delle preimpostazioni

Tipo	Temp. (°C)	Intervallo di temperatura	Unità di regolazione	Timer	Unità di regolazione
 Patatine	200°C	80-200°C	5°C	20min	1-60min
 Pesce	180°C	80-200°C	5°C	30min	1-60min
 Gamberi	180°C	80-200°C	5°C	18min	1-60min
 Broccoli	180°C	80-200°C	5°C	10min	1-60min
 Bistecca	200°C	80-200°C	5°C	20min	1-60min
 Salsicce	180°C	80-200°C	5°C	20min	1-60min
 Ali di pollo	200°C	80-200°C	5°C	20min	1-60min
 Pizza	180°C	80-200°C	5°C	15min	1-60min
 Pane	180°C	80-200°C	5°C	15min	1-60min
 Torta	180°C	80-200°C	5°C	20min	1-60min
 Essiccazione	120°C	80-200°C	5°C	20Min	1-60min
 Mantenere caldo	90°C	60-90°C	5°C	120min	1-120min

### 6. Avvertenze

Rispetto agli alimenti più grandi, quelli più piccoli richiedono un tempo di cottura più breve. Durante il processo di cottura, girare o muovere le cibarie più piccole migliora il risultato e garantisce una doratura uniforme.

L'aggiunta di una piccola quantità di olio agli alimenti freschi può renderli più croccanti. Dopo aver aggiunto l'olio, lasciare riposare il cibo per qualche minuto prima di cuocerlo nella friggitrice.

Gli alimenti che possono essere preparati in forno possono essere cucinati anche nella friggitrice senza grassi.

I panini o i prodotti di pasticceria possono essere realizzati in modo rapido e semplice con l'impasto precotta. In questo modo si riduce il tempo di cottura rispetto all'impasto fatto in casa.

### 7. Pulizia

Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo.

L'interno del cestello, la griglia e l'apparecchio sono dotati di un rivestimento antiaderente. Pertanto, non utilizzare utensili da cucina in metallo o detersivi abrasivi, in quanto possono danneggiare il rivestimento.

Staccare la spina e lasciare raffreddare completamente l'apparecchio.  
Attenzione: Togliere il cestello in modo che la friggitrice si raffreddi più rapidamente.

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

Pulire il cestello o la sua base con acqua calda, un po' di detersivo e una spugna morbida. Riempire il cestello con acqua calda e un po' di detersivo, inserire il la griglia per friggere e lasciare entrambe le parti in ammollo per circa 10 minuti.

Pulire l'interno dell'apparecchio con acqua calda e una spugna morbida.

Utilizzare una spazzola per la pulizia per rimuovere con cura i residui di cibo dagli elementi riscaldanti.

## 8. Risoluzione dei problemi

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il cestello non funziona	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. La spina non è inserita correttamente nella presa.</li> <li>2. Il timer non è stato impostato.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Inserire la spina esclusivamente in una presa con messa a terra.</li> <li>2. Impostare il timer sul tempo di cottura desiderato e accendere l'apparecchio.</li> </ol>
I piatti non sono abbastanza cotti	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Troppo cibo nel cestello della frittura.</li> <li>2. La temperatura impostata è troppo bassa.</li> <li>3. Il tempo di cottura è troppo breve.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Disporre gli alimenti nel cestello in porzioni più contenute, in modo che la cottura sia più uniforme.</li> <li>2. Impostare la temperatura come descritto nel capitolo "Funzionamento".</li> <li>3. Prolungare il tempo di cottura secondo le istruzioni riportate nella sezione "Funzionamento".</li> </ol>
Il cibo cuoce in modo non uniforme	Alcuni alimenti devono essere girati o mossi durante il processo di cottura.	Girare o muovere gli alimenti (ad esempio le patatine) se sono sovrapposti o appiccicati. Vedere il capitolo "Funzionamento".
I prodotti fritti non sono croccanti	Il prodotto selezionato è destinato alla preparazione in una friggitrice convenzionale.	Utilizzare prodotti adatti alla friggitrice ad aria calda (ad es. prodotti da forno). In alternativa, si può aggiungere un po' di olio per aumentare la croccantezza.
Dall'apparecchio esce fumo bianco	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Gli alimenti ad alto contenuto di grassi vengono cotti.</li> <li>2. Il grasso o i residui di cibo dell'ultimo utilizzo sono ancora nel cestello.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Una maggiore produzione di fumo può verificarsi con cibi particolarmente grassi. Questo non influisce sul risultato della cottura.</li> <li>2. Pulire accuratamente il cestello dopo ogni utilizzo.</li> </ol>
Le patatine fresche non sono fritte in modo uniforme	Le crocchette di patate non sono stati preparati correttamente prima della frittura (ad esempio, non sono stati messi a bagno/asciugati).	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Utilizzare patate fresche e assicurarsi che non si sfaldino durante la frittura.</li> <li>2. Dopo l'ammollo, asciugare bene i bastoncini di patate prima di aggiungere l'olio.</li> <li>3. Tagliare i bastoncini di patate più piccoli per ottenere un risultato più leggero e croccante.</li> <li>4. Se necessario, aggiungere una piccola quantità di olio per aumentare la croccantezza.</li> </ol>
Le patatine fresche non sono abbastanza croccanti	<p>Il grado di croccantezza dipende dall'olio e dal contenuto di umidità dei bastoncini di patate.</p> <p>- I bastoncini di patate non sono stati adeguatamente ammollati o asciugati prima della frittura.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Dopo l'ammollo, asciugare bene i bastoncini di patate prima di aggiungere l'olio.</li> <li>2. Tagliare i bastoncini di patate più piccoli per ottenere un risultato più leggero e croccante.</li> <li>3. Aggiungere una piccola quantità di olio per aumentare la croccantezza.</li> </ol>

## 9. Assistenza

Se avete bisogno di assistenza o informazioni o avete domande, rivolgetevi alla filiale Berger più vicina. Se non ci sono filiali nelle vostre vicinanze, contattateci all'indirizzo: [servizio-client@berger-camping.it](mailto:servizio-client@berger-camping.it)

Gebruiksaanwijzing

# Heteluchtfriteuse VanFry



## 1. Inleiding

Bedankt dat u voor onze heteluchtfriteuse hebt gekozen: Met de nieuw ontwikkelde vetvrije friteuse kun je maaltijden en snacks op een gezondere manier bereiden. Het werkt met hete lucht in combinatie met een snel luchtcircuit, wat zorgt voor een gelijkmatige verwarming rondom. Daarom is er voor de meeste gerechten geen extra olie nodig. Met de extra bakplaat kun je ook gemakkelijk cakes, koekjes en soortgelijke bakwaren bereiden.

### Houd rekening met de volgende informatie:

Lees deze instructies zorgvuldig door voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt!

## 2. Gevarenwaarschuwingen

Dompel de behuizing niet onder in water en reinig deze niet onder stromend water, aangezien de behuizing elektrische onderdelen en verwarmingselementen bevat.

Voorkom elektrische schokken door geen water of andere vloeistoffen in het apparaat te laten komen.

Bedek de luchtinlaat- en luchtuitlaatopeningen niet tijdens het gebruik.

Giet nooit olie in de friteuse, want dan bestaat er brandgevaar.

Raak de binnenkant van het apparaat niet aan tijdens het gebruik. Vooral de onderkant van het apparaat wordt steeds heter en kan brandwonden veroorzaken.

Het apparaat kan alleen handmatig worden bediend. Sluit het niet aan op externe timers of onafhankelijke afstandsbedieningssystemen.

Controleer voor het aansluiten of de netspanning overeenkomt met de spanning op het typeplaatje.

Gebruik het apparaat niet als de stekker, het netsnoer of de behuizing beschadigd zijn.

Als het netsnoer beschadigd is, mag het alleen worden vervangen door de fabrikant, een klantenservicecentrum of een vergelijkbaar gekwalificeerde specialist om gevaar te voorkomen.

Dit apparaat mag alleen worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met beperkte fysieke, sensorische of mentale capaciteiten onder toezicht en begeleiding om een veilig gebruik te garanderen.

Sluit het apparaat alleen aan op een geaard stopcontact en zorg ervoor dat de stekker goed in het stopcontact zit.

Plaats het apparaat niet rechtstreeks tegen een muur of andere voorwerpen. Houd minstens 10 cm afstand van de achterkant, zijanten en bovenkant. Plaats geen voorwerpen op het apparaat.

Laat het apparaat tijdens gebruik niet onbeheerd achter.

Tijdens het gebruik ontsnapt er hete damp uit de ventilatieopeningen. Houd je gezicht en handen uit de buurt en pas op voor hete stoom en hete lucht bij het verwijderen van voedsel.

Tijdens het gebruik wordt het oppervlak waarop de friteuse staat erg heet.

Haal onmiddellijk de stekker uit het stopcontact als het apparaat rook uitstraalt. Verwijder de koekenpan pas als het apparaat volledig gestopt is met roken.

Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor particulier huishoudelijk gebruik. Het mag niet worden gebruikt in kantines, kantoren, boerderijen of andere commerciële omgevingen. Gebruik door gasten in hotels, pensions, herbergen, bed and breakfasts of vergelijkbare accommodatie is ook niet toegestaan.

Bij onjuist gebruik, commercieel of semi-commercieel gebruik en het niet naleven van deze gebruiksaanwijzing vervalt de garantie. We aanvaarden geen aansprakelijkheid voor schade die hieruit voortvloeit.

Voer zelf geen reparaties uit aan het apparaat. Ongeoorloofde manipulatie maakt de garantie ongeldig.

Trek na elk gebruik de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat minstens 30 minuten afkoelen voordat u het schoonmaakt of behandelt.

### 3. Voor de eerste ingebruikname

Verwijder al het verpakkingsmateriaal.

Verwijder alle stickers en labels van het apparaat.

Maak het frituurmandje en de frituurpan grondig schoon met heet water, een beetje afwasmiddel en een zachte, niet-schurende spons.

**Opmerking: Koekenmand en koekenpan zijn vaatwasmachinebestendig.**

Neem de binnen- en buitenkant van het apparaat af met een vochtige doek.

### 4. Voorbereiding voor gebruik

Plaats het apparaat op een vlakke, stabiele en hittebestendige ondergrond.


Plaats het frituurmandje op de juiste manier in de friteuse.

Plaats geen voorwerpen op het apparaat, omdat dit de luchtstroom belemmert en de circulatie van warme lucht belemmert.

### 5. Bediening

#### Inschakelen (inschakelstatus)

Steek de stekker in het stopcontact. Er klinkt een signaaltoon en alle LED-lampjes branden 1 seconde.


Na het inschakelen brandt de knop [  ] permanent, toont het display "- - -" en staat het apparaat in stand-by.

Druk op [  ] om naar de instellingsmodus te gaan.

#### Instelmodus (Instelstatus)

Druk op een van de preselectieknoppen (**pagina 6**) om een menu te selecteren. Het display toont de vooraf ingestelde tijd en temperatuur.



Gebruik de knoppen [  ] [  ] [  ] [  ] om de tijd en temperatuur in te stellen.

Druk op [  ] om over te schakelen naar het kookproces. Als er binnen 60 seconden geen invoer is, schakelt het apparaat automatisch terug naar de stand-bymodus.

#### Kookproces (kooktoestand)

Het display toont afwisselend de ingestelde temperatuur en het aftellen van de resterende tijd.

Gebruik de knoppen [  ] [  ] [  ] [  ] om de tijd en temperatuur naar wens in te stellen.













[  ] ns het kookproces kunt u op elk moment overschakelen naar de stand-bymodus door op [  ] te drukken.

In de stand-bymodus toont het display "- - -", het verwarmingselement wordt uitgeschakeld en de ventilator blijft nog 15 seconden draaien. Als de ventilator wordt uitgeschakeld, klinken er 5 pieptonen.

#### Schudfunctie

Tijdens het kookproces activeert het apparaat automatisch de schudfunctie wanneer de helft van de kooktijd is bereikt. De [SHAKE] indicator knippert en u hoort 10 piepjes.

### Overzicht voorkeursinstellingen

Type	Temperatuur (°C)	Temperatuurbereik	Eenheid instellen	Timer	Eenheid instellen
 Pommes	200 °C	80-200°C	5°C	20min	1-60min
 Vis	180°C	80-200°C	5°C	30min	1-60min
 Garnaal	180°C	80-200°C	5°C	18min	1-60min
 Broccoli	180°C	80-200°C	5°C	10min	1-60min
 Steak	200 °C	80-200°C	5°C	20min	1-60min
 Worstjes	180°C	80-200°C	5°C	20min	1-60min
 Kippenvleugels	200 °C	80-200°C	5°C	20min	1-60min
 Pizza	180°C	80-200°C	5°C	15min	1-60min
 Brood	180°C	80-200°C	5°C	15min	1-60min
 Koek	180°C	80-200°C	5°C	20min	1-60min
 Drogen	120°C	80-200°C	5°C	20Min	1-60min
 Warm houden	90°C	60-90°C	5°C	120min	1-120min

### 6. Opmerking

In vergelijking met groter voedsel hebben kleinere stukjes voedsel een kortere kooktijd nodig. Tijdens het koken kleine stukjes voedsel omdraaien of schudden verbetert het resultaat en zorgt voor een gelijkmatige bruining.

Het toevoegen van een kleine hoeveelheid olie aan vers voedsel kan het krokanter maken. Nadat je olie hebt toegevoegd, laat je het voedsel een paar minuten rusten voordat je het bereidt in de vetvrije friteuse.

Voedsel dat in de oven kan worden bereid, kan ook in de vetvrije friteuse worden bereid.

Broodjes- of gebakproducten kunnen snel en gemakkelijk worden gemaakt met voorgebakken (voorgerezen) deeg. Dit verkort de kooktijd in vergelijking met zelfgemaakt deeg.

### 7. Reinigen

Reinig het apparaat na elk gebruik.

De binnenkant van de koekenpan, het frituurmandje en het apparaat hebben een antiaanbaklaag. Gebruik daarom geen metalen keukengerei of schurende schoonmaakmiddelen, want deze kunnen de coating beschadigen.

Trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen.  
Opmerking: Verwijder de frituurpan zodat de friteuse sneller afkoelt.

Neem de buitenkant van het apparaat af met een vochtige doek.

Maak de koekenpan of de bodem schoon met heet water, een beetje afwasmiddel en een zachte spons. Vul de pan met heet water en een beetje afwasmiddel, doe het frituurmandje erin en laat beide delen ongeveer 10 minuten weken.

Reinig de binnenkant van het apparaat met heet water en een zachte spons.

Gebruik een reinigingsborstel om etensresten voorzichtig van de verwarmingselementen te verwijderen.

## 8. Probleemoplossing

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De frituurpan werkt niet	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. De stekker zit niet in het stopcontact.</li> <li>2. De timer is niet ingesteld.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Steek de stekker in een geaard stopcontact.</li> <li>2. Stel de timer in op de gewenste kooktijd en schakel het apparaat in.</li> </ol>
Gerechten zijn niet gaar genoeg	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Te veel eten in de frituurmand.</li> <li>2. De ingestelde temperatuur is te laag.</li> <li>3. De kooktijd is te kort.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Plaats het voedsel in kleinere porties in de mand zodat het gelijkmatiger gaart.</li> <li>2. Stel de temperatuur in zoals beschreven in het hoofdstuk "Bediening".</li> <li>3. Verleng de kooktijd volgens de instructies in het gedeelte "Bediening".</li> </ol>
Voedsel kookt ongelijkmatig	Sommige voedingsmiddelen moeten gedraaid of geschud worden tijdens het kookproces.	Draai of schud het voedsel (bijv. chips) als ze op elkaar liggen of aan elkaar plakken. Zie hoofdstuk "Bediening".
Gefrituurde producten zijn niet knapperig	Het geselecteerde product is bedoeld voor bereiding in een conventionele friteuse.	Gebruik producten die geschikt zijn voor de hete lucht friteuse (bijv. ovenproducten). Je kunt ook een beetje olie toevoegen om het knapperiger te maken.
Er komt witte rook uit het apparaat	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Voedsel met een hoog vetgehalte wordt gekookt.</li> <li>2. Vet of etensresten van het laatste gebruik zitten nog in de koekenpan.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Verhoogde rookontwikkeling kan optreden bij vet voedsel. Dit heeft geen invloed op het kookresultaat.</li> <li>2. Reinig de frituurpan grondig na elk gebruik.</li> </ol>
Verse frietjes worden niet gelijkmatig gebakken	De aardappelsticks waren niet goed voorbereid voor het frituren (bijv. niet geweekt/gedroogd).	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Gebruik verse aardappelen en zorg ervoor dat ze niet uit elkaar vallen tijdens het bakken.</li> <li>2. Droog de aardappelsticks na het weken goed af voordat je olie toevoegt.</li> <li>3. Snijd de aardappelsticks kleiner voor een lichter en knapperiger resultaat.</li> <li>4. Voeg indien nodig een klein beetje olie toe om het knapperiger te maken.</li> </ol>
Verse frietjes zijn niet knapperig genoeg	<p>De mate van knapperigheid hangt af van het olie- en vochtgehalte van de aardappelstaafjes.</p> <p>- De aardappelsticks waren niet goed geweekt of gedroogd voor het bakken.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Droog de aardappelsticks na het weken goed af voordat je olie toevoegt.</li> <li>2. Snijd de aardappelsticks kleiner voor een lichter en knapperiger resultaat.</li> <li>3. Voeg een klein beetje olie toe om het knapperiger te maken.</li> </ol>

## 9. Service

Als u service of informatie nodig heeft of vragen heeft, neem dan contact op met een Bergervestiging bij u in de buurt. Als er geen vestiging bij u in de buurt is, neem dan contact met ons op via: [klantenservice@berger-camping.nl](mailto:klantenservice@berger-camping.nl)