



Masterpro

THE PROFESSIONAL CHOICE

STARTGUIDE

Rocket Duo 900







I N D E X

CONTENTS

ENGLISH

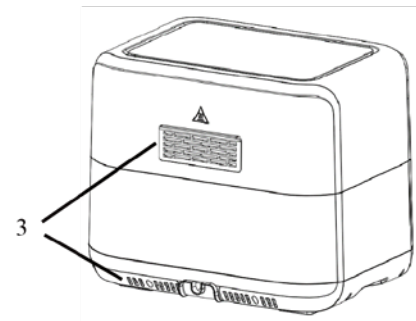
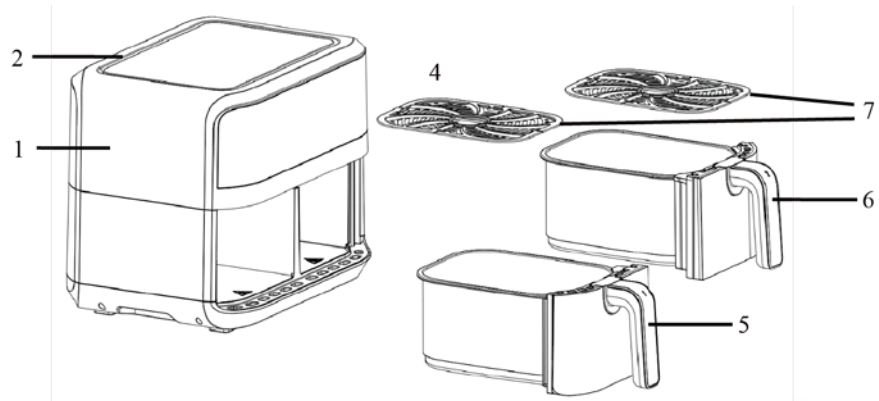
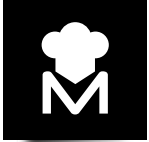
Features	S.5-6
How to start	S.7-9
Cooking chart	S.10-11
Care and maintenance	S.12-13
Cleaning & Storage	S.14

SPANISH

Características	S.15-16
Como empezar	S.17-19
Tabla de cocinado	S.20-21
Cuidado y mantenimiento	S.22-23
Limpieza y almacenamiento	S.24

F E A T U R E S





1. Main Unit

2. Air Inlet

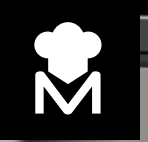
3. Hot air outlet

4. Control Panel

5. Pan 1

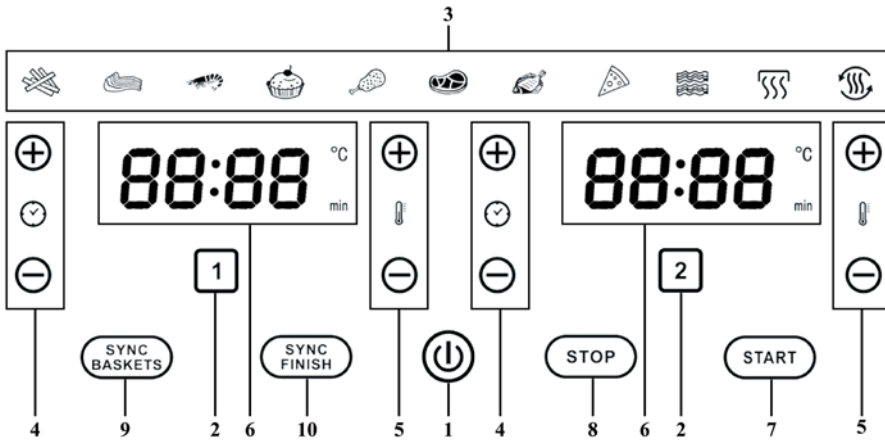
6. Pan 2

7. Drip Tray



HOW TO START





1. Power Button

2. Pan Buttons

3. Preset Functions

4. Time Setting Buttons

5. Temperature Setting Buttons

6. Digital Display

7. Start Buttons

8. Stop Buttons

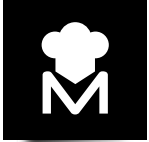
9. SYNC Baskets

10. SYNC Finish



TIME	TEMPERATURE
PRESET - FRIES	
30 min	200 °C
PRESET - RIBS	
15 min	200 °C
PRESET - SHRIMP	
20 min	200 °C
PRESET - BAKE	
25 min	180 °C
PRESET - WINGS	
20 min	200 °C
PRESET - MEAT	
20 min	200 °C

TIME	TEMPERATURE
PRESET - FISH	
25 min	170 °C
PRESET - PIZZA	
15 min	180 °C
PRESET - BACON	
12 min	200 °C
PRESET - REHEAT	
20 min	150 °C
PRESET - KEEP WARM	
15 min	50 °C



COOKING CHART

CATEGORY	FOOD	AMOUNT (G)	TIME (MIN)	TEMPERATURE (°C)	TOSS NEEDED
Potato & chips	Thin frozen chips	300-400	18-22	180	✓
	Thick frozen chips	300-400	20-25	180	✓
	Potato gratin	500	15-20	200	
Meat & Poultry	Steak	100-500	8-15	180	
	Pork chops	100-500	10-15	180	
	Sausage roll in bacon	100-500	8-12	180	
	Drumsticks	100-500	25-35	180	
	Chicken breast	100-500	8-12	180	



CATEGORY	FOOD	AMOUNT (G)	TIME (MIN)	TEMPERATURE (°C)	TOSS NEEDED
Snacks	Spring rolls	100-400	4-8	180	✓
	Frozen chicken nuggets	100-500	10-15	180	✓
	Frozen bread crumbed cheese snacks	100-400	8-12	180	✓

USE BAKING TIN

CATEGORY	FOOD	AMOUNT (G)	TIME (MIN)	TEMPERATURE (°C)	TOSS NEEDED
Baking	Cake	300	30-40	180	



C A R E & M A I N T E N A N C E

The fryer doesn't work

Possible Cause: The appliance is not connected to mains power outlet socket.

Solution: Connect the appliance into a mains power outlet socket.

The ingredients fried in the fryer are not done

Possible Cause: The amount of ingredients in the pan is too high. / The set temperature is too low / The preparation time is too short.

Solution: Place smaller batches of ingredients in the pan. Smaller batches are fried more evenly. / Set the temperature to the required temperature setting (refer to the above cooking manual). / Set the timer to the required preparation time.

The ingredients are fried unevenly in the fryer

Possible Cause: Certain types of ingredients need to be tossed/turned halfway during the cooking process.

Solution: Ingredients that lie on top of or across each other (e.g. fries) need to be tossed/turned halfway during the cooking process (refer to the cooking manual).

Fried snacks are not crispy when they come out of the fryer

Possible Cause: You used a type of snacks meant to be prepared in a traditional deep fryer.

Solution: Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crisper result.



Can't slide the pan into the appliance properly

Possible Cause: There are too much ingredients in the pan. / The pan is not placed in the pan properly.

Solution: Do not fill too much food in the pan. / Push the pan down into the pan until you hear a 'click'.

White smoke comes out from the appliance

Possible Cause: You are preparing greasy ingredients. / The pan still contains grease residues from previous use.

Solution: When you fry greasy ingredients in the fryer, a large amount of oil will leak into the pan. The oil produces white smoke and the pan may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result. / White smoke is caused by grease heating up in the pan. Make sure you clean the pan properly after each use.

Fresh chips are fried unevenly in the fryer

Possible Cause: You did not use the right potato type. / You did not rinse the potato chips properly before you fried them.

Solution: Use fresh potatoes and make sure that they stay firm during frying. / Rinse the potato chips properly to remove starch from the outside of the fries.

Fresh chips are not crispy when they come out of the fryer

Possible Cause: The crispiness of the chips depends on the amount of oil and water in the fries.

Solution: Make sure to dry the potato chips properly before adding the oil. / Cut the potato chips smaller for a crispier result. / Add slightly more oil for a crisper result.



C L E A N I N G & S T O R A G E

1. Remove the supply cord plug from mains power outlet socket and allow the appliance to cool down completely before cleaning. Clean it after every use.

NOTE: Remove the pan to let the air fryer cool down faster.

CAUTION! Do not immerse the housing of the appliance in water or any other liquids when cleaning.

2. Do not touch hot surfaces.

3. Do not use harsh abrasives, sharp objects, caustic cleaners or oven cleaners when cleaning this appliance.

4. Wipe the outside of the appliance with a moist soft cloth.

5. Clean the pan and drip tray with hot water and use a non-abrasive sponge with dish-washing liquid. The pan and drip tray are dishwasher safe.

TIP: If dirt is stuck to the drip tray or the bottom of the pan, fill the pan with hot water and some dish-washing liquid. Leave it in the pan to soak for about 10 minutes.

6. Clean the inside of the appliance with a slightly dampened cloth and polish it with a soft dry cloth.

7. If required, lightly brush the heating element to remove any attached food residue.

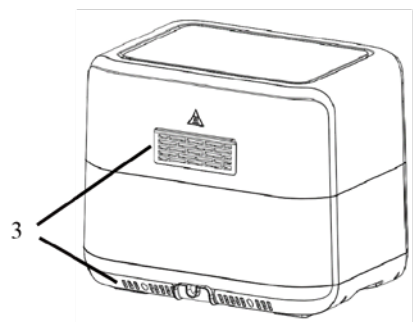
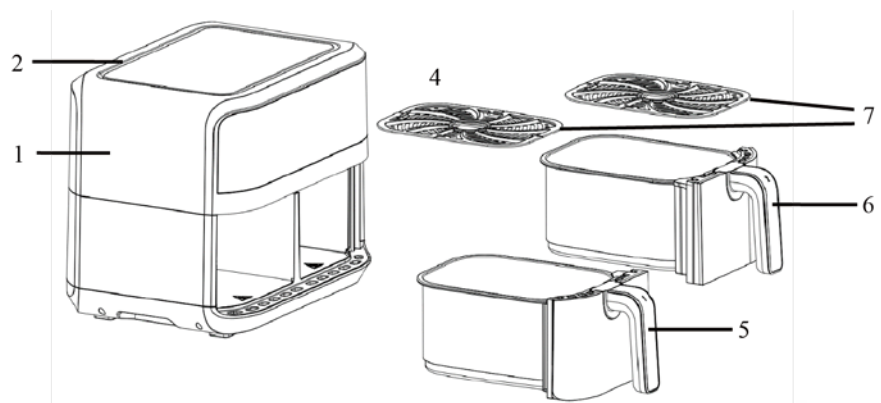
8. Make sure all parts are clean and dry before storing or using it again.

9. Store the air fryer in a safe, cool, dry place. Do not place any objects on top of the air fryer during storage as this may damage the appliance. Keep it away from children.



C A R A C T E R Í S T I C A S





1. Aparato principal

2. Entrada de aire

3. Salida de aire
caliente

4. Panel de control

5. Bandeja 1

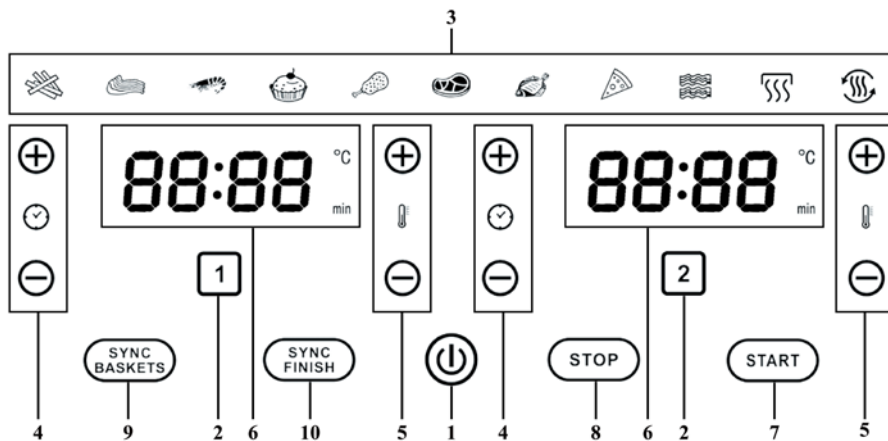
6. Bandeja 2

7. Bandeja de goteo



COMO EMPEZAR



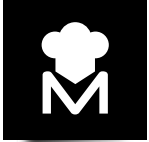


1. Botón de encendido
2. Botones de bandeja
3. Funciones preestablecidas
4. Botones de ajuste de horas
5. Botones de ajuste de temperatura
6. Pantalla digital
7. Botones de inicio
8. Botones de parada
9. Sincronizar cestas
10. Sincronizar final



TIEMPO	TEMPERATURA
PRESET - PATATAS FRITAS	
30 minutos	200 °C
PRESET - COSTILLAS	
15 minutos	200 °C
PRESET - GAMBAS	
20 minutos	200 °C
PRESET - HORNEAR	
25 minutos	180 °C
PRESET - ALITAS	
20 minutos	200 °C
PRESET - CARNE	
20 minutos	200 °C

TIEMPO	TEMPERATURA
PRESET - PESCADO	
25 minutos	170 °C
PRESET - PIZZA	
15 minutos	180 °C
PRESET - BACON	
12 minutos	200 °C
PRESET - RECALENTAR	
20 minutos	150 °C
PRESET - MANTENER CALIENTE	
15 minutos	50 °C



T A B L A D E C O C I N A D O

CATEGORÍA	ALIMENTOS	CANTIDAD (G)	TIEMPO (MIN.)	TEMPERATURA (°C)	HACE FALTA MOVERLO
Patatas y fritas	Chips congelados finos	300-400	18-22	180	✓
	Chips congelados gruesos	300-400	20-25	180	✓
	Gratinado de patatas	500	15-20	200	
Carne y ave	Filetes	100-500	8-15	180	
	Chuletas de cerdo	100-500	10-15	180	
	Salchichas envueltas	100-500	8-12	180	
	Muslos	100-500	25-35	180	
	Pechuga de pollo	100-500	8-12	180	



CATEGORÍA	ALIMENTOS	CANTIDAD (G)	TIEMPO (MIN.)	TEMPERATURA (°C)	HACE FALTA MOVERLO
Aperitivos	Rollitos de primavera	100-400	4-8	180	✓
	Nuggets de pollo congelados	100-500	10-15	180	✓
	Palitos de queso empanados y congelados	100-400	8-12	180	✓

UTILICE UN MOLDE PARA HORNEAR

CATEGORÍA	ALIMENTOS	CANTIDAD (G)	TIEMPO (MIN.)	TEMPERATURA (°C)	HACE FALTA MOVERLO
Horneado	Pastel	300	30-40	180	



CUIDADO Y MANTENIMIENTO

La freidora no funciona

Causa posible: El aparato no está conectado a una toma de corriente.

Solución: Conecte el aparato a una toma de corriente.

Los ingredientes fritos en la freidora no están listos

Causa posible: La cantidad de ingredientes en la bandeja es demasiado alta. / La temperatura configurada es demasiado baja. / El tiempo de preparación es demasiado corto.

Solución: Coloque porciones más pequeñas de ingredientes en la bandeja. Las porciones más pequeñas se fríen de manera más uniforme. / Configure la temperatura en el ajuste de temperatura requerido (consulte el manual de cocción anterior). / Configure el temporizador en el tiempo de preparación requerido.

Los ingredientes se fríen de manera desigual en la freidora

Causa posible: Ciertos tipos de ingredientes deben girarse/moverse a la mitad del proceso de cocción.

Solución: Los ingredientes que se encuentran uno encima del otro o uno sobre el otro (p. Ej., patatas fritas) deben ser girarse/moverse a la mitad del proceso de cocción (consulte el manual de cocción).

Los aperitivos fritos no quedan crujientes cuando salen de la freidora

Causa posible: Ha utilizado unos aperitivos destinados a ser preparados en una freidora tradicional.

Solución: Use aperitivos para horno o aplique un poco de aceite sobre los aperitivos para obtener un resultado más crujiente.



No se puede deslizar la bandeja en el aparato correctamente

Causa posible: Hay demasiados ingredientes en la bandeja. / La bandeja no está colocada en la bandeja correctamente.

Solución: No llene demasiada comida en la bandeja. / Empuje la bandeja hacia abajo en su hueco hasta que escuche un "clic".

Sale humo blanco del aparato

Causa posible: Está preparando ingredientes con mucha grasa. / La bandeja todavía contiene residuos de grasa de un uso anterior.

Solución: Cuando fríe ingredientes grasos en la freidora, se filtrará una gran cantidad de aceite en la bandeja. El aceite produce humo blanco y la bandeja puede calentarse más de lo normal. Esto no afecta al aparato ni al resultado final. / El humo blanco lo provoca la grasa que se calienta en la bandeja. Asegúrese de limpiar la bandeja correctamente después de cada uso.

Las patatas fritas frescas se fríen de forma desigual en la freidora

Causa posible: No usó el tipo de patata correcto. / No enjuagó las patatas fritas correctamente antes de freírlas.

Solución: Utilice patatas frescas y asegúrese de que se mantengan firmes durante la fritura. / Enjuague las patatas fritas correctamente para eliminar el almidón del exterior de las patatas fritas.

Las patatas fritas frescas no quedan crujientes cuando salen de la freidora

Causa posible: La textura crujiente de las patatas fritas depende de la cantidad de aceite y agua en las patatas fritas.

Solución: Asegúrese de secar las patatas fritas correctamente antes de añadir el aceite. / Corte las patatas fritas más pequeñas para obtener un resultado más crujiente. / Añada un poco más de aceite para obtener un resultado más crujiente.



L I M P I E Z A Y A L M A C E N A M I E N T O

1. Retire el enchufe del cable de alimentación de la toma de corriente y deje que el aparato se enfríe por completo antes de limpiarlo. Límpielo después de cada uso.

NOTA: Retire la bandeja para que la freidora se enfríe más rápido.

¡ATENCIÓN! No sumerja la carcasa del aparato en agua ni en ningún otro líquido durante la limpieza.

2. No toque las superficies calientes.

3. No utilice abrasivos fuertes, objetos afilados, limpiadores cáusticos o limpiadores de hornos cuando limpie este aparato.

4. Limpie el exterior del aparato con un paño suave húmedo.

5. Limpiar la bandeja y la bandeja de goteo con agua caliente y utilizar una esponja no abrasiva con líquido lavavajillas. La bandeja y la bandeja de goteo son aptas para lavavajillas.

CONSEJO: Si hay suciedad adherida a la bandeja de goteo o al fondo de la bandeja, llénela con agua caliente y un poco de líquido para lavar platos. Déjalo en la bandeja en remojo durante unos 10 minutos.

6. Limpie el interior del aparato con un paño ligeramente humedecido y púlalo con un paño suave y seco.

7. Si es necesario, cepille ligeramente el elemento calefactor para eliminar cualquier residuo de comida adherido.

8. Asegúrese de que todas las piezas estén limpias y secas antes de guardarlo o usarlo nuevamente.

9. Guarde la freidora en un lugar seguro, fresco y seco. No coloque ningún objeto encima de la freidora durante el almacenamiento, ya que esto puede dañar el aparato. Mantenga este producto fuera del alcance de los niños.





MasterPRO

THE PROFESSIONAL CHOICE



BERGNER EUROPE

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

Teléfono: +34 976 108 538
Fax: +34 976 107 427

info@masterpro.com



<https://masterpro.com/>