



Gebruiksaanwijzing	NL
Instructions	EN
Mode d'emploi	FR
Gebrauchsanleitung	DE
Instrucciones de uso	ES



18.1020.00.00 Classic Deep Fryer Comfort 2.5L







Gebruiksaanwijzing	NL	4
Bourgini service en garantie	NL	7
Instructions	EN	8
Bourgini service and warranty	EN	11
Mode d'emploi	FR	12
Service après-vente et garantie Bourgini	FR	15
Gebrauchsanleitung	DE	16
Bourgini Kundenservice und Garantie	DE	19
Instrucciones de uso	ES	20
Servicio postventa y garantía de Bourgini	ES	23





NL

VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN

- ★ Lees voor gebruik de gebruiksaanwijzing aandachtig door. Bewaar de gebruiksaanwijzing.
- ★ Het apparaat kan worden gebruikt, gereinigd en onderhouden door kinderen vanaf 8 jaar indien ze onder toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid. Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen onder de 8 jaar. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Houd altijd toezicht op kinderen om te voorkomen dat ze met het apparaat spelen.
- ★ Het apparaat kan worden gebruikt door personen met een fysieke, zintuiglijke, mentale of motorische handicap en door personen zonder de benodigde ervaring en kennis indien ze onder toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of instructies krijgen over

hoe het apparaat op een veilige manier te gebruiken is en indien ze de gevaren begrijpen die met het gebruik samenhangen.

- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter tijdens gebruik.
- Gebruik het apparaat en de toebehoren uitsluitend voor de beoogde doeleinden.
- Gebruik het apparaat en de toebehoren niet voor andere doeleinden dan beschreven in de handleiding.
- Gebruik het apparaat niet als een onderdeel, toebehoren, netsnoer of stekker beschadigd of defect is. Laat een beschadigd of defect onderdeel, toebehoren, netsnoer of stekker door de leverancier of een erkend service-centrum vervangen.
- Gebruik het apparaat niet in de buurt van voorzieningen die water bevatten zoals badkuipen, douches en wastafels.
- Dompel het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen. Als dit toch gebeurt, haal dan zo snel mogelijk de stekker uit het stopcontact. Verwijder het apparaat nooit uit water of andere vloeistoffen, voordat de stekker uit het stopcontact gehaald is. Een apparaat dat in water of andere vloeistoffen terecht is gekomen kunt u niet meer gebruiken.
- Zorg dat er geen water in de aansluitpunten van het netsnoer en het verlengsnoer kan komen.
- Houd het netsnoer uit de buurt van warmtebronnen, olie en scherpe randen.
- Controleer voor gebruik altijd of de netspanning overeenkomt met de spanning op het typeplaatje van het apparaat.
- Sluit voor extra bescherming het apparaat aan op een groep die beveiligd is door een aardlekschakelaar met een nominale aanspreekstroom van maximaal 30 mA.
- Bedien het apparaat niet door middel van een externe tijdschakelaar of een apart afstandsbedieningssysteem.
- Wikkel het netsnoer en een eventueel verlengsnoer altijd volledig af. Zorg dat het netsnoer en een eventueel verlengsnoer niet over de rand van een werkblad hangen, dat deze niet per ongeluk verstrengeld kunnen





- raken en dat niemand er over kan struikelen.
- Trek niet aan netsnoer om de stekker uit het stopcontact te halen.
 - Haal de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet in gebruik is.
 - Gebruik het apparaat niet buitenshuis. Plaats het apparaat op een stabiel en vlak oppervlak.
 - Houd het apparaat uit de buurt van warmtebronnen. Plaats het apparaat niet op hete oppervlakken of in de buurt van open vlammen.
 - Zorg dat uw handen droog zijn voordat u het apparaat aanraakt.
 - Haal de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat gaat monteren of demonteren en voordat u reinigings- en onderhoudswerkzaamheden aan het apparaat gaat uitvoeren.
 - Motor apparaten: pas op voor scherpe en/of bewegende delen. Houd uw handen tijdens gebruik, reiniging en onderhoud uit de buurt van de bewegende delen.
 - Verwarmingsapparaten: wacht totdat het apparaat is afgekoeld voordat u de behuizingen de onderdelen van het apparaat aanraakt.
 - Wees extra voorzichtig tijdens reiniging en onderhoud.

TOEPASSING

De Bourgini Classic Deep Fryer Comfort 2.5 L is een elektrisch verwarmde frituur pan. Zeer geschikt voor het frituren van bijvoorbeeld frites, snacks, vis enz. Hiervoor is de Classic Deep Fryer Comfort 2.5 L voorzien van een afneembaar filterdeksel met kijkvenster, een frituurmandje, een inklapbare handgreep en een metalen vetfilter. De regelbare thermostaat heeft een regelgebied tot 190°C. De binnenpan is voorzien van een anti-kleeftlaag voor gemakkelijk schoonmaken. Het aan/uitlampje geeft aan dat de stekker in het stopcontact zit en het temperatuurlampje geeft aan dat de olie op temperatuur is. De anti-slipvoetjes houden de pan stabiel op aanrecht of werkblad.

1. De Classic Deep Fryer Comfort 2.5 L bestaat uit het volgende:
2. Frituurmandje
3. Binnenpan met anti-kleeftlaag
4. Afneembaar deksel met:
 - Kijkvenster
 - Metalen vetfilter
5. Min/Max olie niveau indicatie (de vulstrepen

- in de binnenpan)
6. Knop om het deksel te openen
 7. Aan-uit lampje
 8. Temperatuur indicatielampje
 9. Regelbare thermostaat

PLAATSING

- Vóór montage dient het apparaat afgekoeld te zijn.
- De stekker mag niet in het stopcontact worden geplaatst tijdens montage
- Reinig het apparaat en de toebehoren. Zie "Reiniging en onderhoud".
- Rondom het apparaat moet voldoende ruimte zijn om warmte te laten ontsnappen.
- Zorg voor voldoende ventilatie.
- Plaats het apparaat op een stabiel en vlak oppervlak.
- Plaats niet op een brandbaar tafelkleed of brandbare onderleggers en placemats

FRITUUR VEILIG!

- Haal altijd de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet in gebruik is of wanneer u er onderhoud aan pleegt.
- Pas op voor spatten. Voorkom spatten. Zie verderop in dit document.
- Pas op voor hete delen. De toegankelijke oppervlakken kunnen heet worden wanneer de Classic Deep Fryer Comfort 2.5 L in gebruik is.
- Zorg ervoor dat uw handen droog zijn voordat u het apparaat aanraakt.
- Verplaats het apparaat niet wanneer het is ingeschakeld, wanneer het nog heet is of wanneer de ingrediënten nog heet zijn.
- Zorg dat het snoer zodanig ligt dat niemand er per abuis aan trekt of over struikelt. Voorkom dat de Classic Deep Fryer Comfort 2.5 L met hete inhoud zou omvallen!

VULLEN

- De Classic Deep Fryer Comfort 2.5 L heeft een minimum en maximum vulstreep. Vul de pan tot een niveau dat tussen deze strepen staat en houdt dit niveau ook tijdens het frituren op peil.
- Let op: overvullen kan leiden tot spatten. Te weinig vullen kan leiden tot oververhitting.
- Ververs regelmatig olie.





NL

GEBRUIK ALGEMEEN

Bij frituren blijft het deksel op de pan

- Vul de Classic Deep Fryer Comfort 2.5 L. Zorg ervoor dat het peil zich tussen de minimum- en maximummarkering op de pan bevindt.
- Steek nu pas de stekker in het stopcontact.
- U schakelt het apparaat in door de thermostaat naar de gewenste temperatuur te draaien. De temperatuur kan worden ingesteld tot 190°C. Raadpleeg ook de verpakking van het voedsel voor de gewenste temperatuur en de gewenste opwarmtijd.
- Het apparaat is voorzien van een thermostaat die de olie op de gewenste temperatuur houdt.
- Laat het apparaat ongeveer 10 minuten voorverwarmen op de gewenste temperatuur. Zet de pan vanuit de koude toestand eerst op ca 120 graden en draai na 5 minuten de thermostaat naar de gewenste waarde
- Schakel na gebruik het apparaat uit, verwijder de stekker uit het stopcontact en wacht totdat het apparaat is afgekoeld.
- Berg het apparaat op een droge plaats op wanneer het niet in gebruik is.

SPECIFIEKE AANWIJZINGEN VOOR FRITUREN

- Gebruik vloeibaar of vast frituurvet of frituurolie. Bij gebruik van vast vet, laat dit dan eerst met de thermostaat op de laagste stand smelten en draai de thermostaat pas omhoog wanneer al het vet gesmolten is.
- Vul het mandje met voedsel en plaats het mandje vervolgens in het apparaat. Pas hierbij extra op voor spatten. Doe daarna het deksel dicht.
- Plaats niet te veel voedsel in de mand. Indien nodig, vul dan de olie of vet aan.
- Zorg dat er geen water (bijv. ijs van diepvriesproducten) in de olie komt. Dit zal sterk spatten van de olie veroorzaken!

Zodra het voedsel klaar is:

- Haal de mand uit de olie en schud de mand met behulp van de handgreep om overvloedige olie of vet te verwijderen.
- Laat de mand enige tijd op de haak aan de pan rusten om overvloedige olie of vet te verwijderen.
- Ledig de mand met behulp van de handgreep op een bord of een schaal. Gebruik plantaardige olie, zoals arachideolie, maïsolie of sojaolie voor de smakelijkste resultaten.

- Voor de gezondste resultaten ontdooit u het voedsel voor gebruik en ververs u regelmatig de olie of het vloeibare vet.
- Frituur voorgebakken frites niet meer dan één keer.
- Vervang de olie of het vloeibare vet altijd na het frituren van rauw vlees of rauwe snacks zoals kippenpootjes.
- Zeef voedselresten na gebruik van de friteuse uit de olie of het vet. De olie of het vet blijft dan langer vers.
- Bak verse frites altijd voor. Frituur de frites circa 5-10 minuten op 170 °C. Schud de frites los van elkaar en laat deze vervolgens even in een schaal afkoelen. Frituur de frites daarna nog eens circa 2-4 minuten op 175 °C.

Frituurtemperatuur

Voedsel	Temperatuur (°C)
Frites (voorbakken)	170
Frites (afbakken)	175
Kaaskroketteren	170
Aardappelkroketteren	175
Vleeskroketteren	175
Viskroketteren	175
Vis	170
Vissticks	180
Kaasbeignets	180
Frikandellen	180
Kip	170

VERVERSEN VAN OLIE VET

Ververs de olie of het vet steeds na vier of maximaal vijf keer gebruiken als volgt:

LAAT DE OLIE/VET EERST VOLDOENDE AFKOELEN!

- Neem het deksel van het apparaat door dit vanuit de geopende positie rechtstandig omhoog te trekken en haal het mandje er uit.
- Giet de olie of het vloeibare vet in een bewaarbak en breng deze naar een inzamelpunt.
- Maak de pan schoon en droog deze vervolgens grondig.
- Zet het apparaat weer in elkaar.
- Pas wanneer u de friteuse opnieuw gaat gebruiken vult u de pan met verse olie of vers vet.





REINIGING EN ONDERHOUD

- Verwijder voor reiniging en onderhoud de stekker uit het stopcontact en wacht totdat het apparaat is afgekoeld.
- Gebruik geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen.
- Gebruik geen scherpe voorwerpen.
- Het mandje en het deksel mogen in een vaatwasser worden gereinigd. De pan met snoer en stekker mogen nooit ondergedompeld worden. Neem de pan af met een vochtige doek. Na reinigen de pan grondig afdrogen.
- De pan kan ook gereinigd worden door deze met water en wat afwasmiddel te vullen tot de minimum streep en dan de pan een minuut of tien in te schakelen op de laagste temperatuur. Laat het water niet koken! Hierna de pan laten afkoelen, de stekker er uit halen en goed naspoelen met koud water.
- Controleer het apparaat regelmatig op mogelijke schade

vermeld, hebben deze prioriteit boven de algemene voorwaarden. De garantie is niet van toepassing op gevolgschade. Voor vragen over het gebruik van het product kunt u onze website raadplegen www.bourgini.com

DISCLAIMER

Wijzigingen voorbehouden; specificaties kunnen zonder opgave van redenen worden gewijzigd.

AFVALVERWIJDERING

Elektrische apparaten, accessoires en hun verpakkingen moeten op een voor het milieu verantwoorde wijze zoveel mogelijk worden hergebruikt. Gooi deze materialen dus niet bij het huisvuil. Alleen voor landen van de EU:



Volgens de Europese WEEE richtlijn 2002/96/EG voor afdanken van elektrische en elektronische oude apparaten moeten niet meer bruikbare apparaten apart worden ingezameld en op een milieu verantwoorde wijze worden gerecycled.

BOURGINI SERVICE EN GARANTIE

Garantie wordt verleend gedurende 2 jaar vanaf de aankoop datum volgens de kassabon, welke tevens het garantiebewijs is. Voor garantie wendt u zich tot de winkelier. Geen garantie voor defecten welke het gevolg zijn van verkeerd gebruik, ondeskundige demontage, schade door vallen, stoten e.d. en schade door niet tijdig ontkalken van apparaten welke met water worden gebruikt. Indien bij een bepaald product specifieke garantievoorwaarden worden





SAFETY INSTRUCTIONS

- ★ Read these instructions carefully before use and keep them in a safe place.
- ★ This appliance may be used, cleaned and serviced by children older than 8 years of age provided they are supervised by a person responsible for their safety. Keep the appliance and the power cord away from children younger than 8. Children are not allowed to play with the appliance. Children should always be monitored to prevent them from playing with the appliance.
- ★ The appliance may be used by persons with a physical, sensory, mental or motor disability and by persons without the necessary experience and knowledge, provided they are supervised by a person responsible for their safety, or when they are given instructions on how to safely use the appliance and if understand the dangers that come with the use of the appliance.

- This appliance is only intended for normal household use.
- Never leave the appliance unattended when in use.
- Only use the appliance and accessories for their intended purposes.
- Do not use the appliance and accessories for any other purposes than those described in the instructions.
- Do not use the appliance when a part, accessory, the power cord or plug is damaged or defective. Only let the supplier or an acknowledged service centre replace a damaged or defective part, accessory, power cord or plug.
- Do not use the appliance near facilities containing water, such as bath tubs, showers and wash basins.
- Do not immerse the appliance in water or any other liquid. If this nevertheless happens, unplug the appliance from the wall socket as soon as possible. Never remove the appliance from water or other liquids before unplugging it from the wall socket. You can no longer use an appliance that has been immersed in water or other liquids.
- Make sure that water cannot get into the connection points of the power cord nor the extension cord.
- Always keep the power cord away from heat sources, oil and sharp edges.
- Always check, before use, that the mains voltage corresponds to the voltage on the rating plate of the appliance.
- For extra safety, connect the appliance to a group protected by a residential current operated circuit breaker with a nominal operating current of max. 30 mA.
- Never operate the appliance by means of an external time switch or a separate remote control system.
- Always unroll the power cord and extension cord (when applicable) fully. Make sure that the power cord and extension cord (when applicable) do not dangle over the edge of the worktop to prevent them from becoming entangled or somebody accidentally tripping over them.
- Do not unplug the appliance by pulling the power cord.
- Always unplug the appliance when not in use.
- Do not use the appliance outdoors. Place the appliance on a stable and level surface.
- Keep the appliance away from heat sources.
- Do not place the appliance on hot surfaces or near open flames.





- Make sure your hands are dry before you touch the appliance.
- Unplug the appliance before assembling or disassembling it and before cleaning or servicing the unit.
- Engine driven appliances: beware of sharp and/or moving parts. Always keep your hands away from the moving parts when using, cleaning or servicing the appliance.
- Heating devices: wait until the appliance has cooled down before you touch the housing and parts of the unit.
- Be extra careful during cleaning and servicing.

APPLICATION

The Bourgini Classic Deep Fryer Comfort 2.5 L is an electrically heated deep fryer. It is the perfect appliance for frying chips, snacks, fish and more. The Classic Deep Fryer Comfort 2.5 L features a removable filter lid with viewing window, frying basket, foldable handle and metal fat filter. The thermostat can be adjusted up to 190°C. The inner pan has a non-stick coating for easy cleaning. The on/off light indicates whether the plug is in the socket; the temperature light indicates whether the oil is heated. The anti-slip feet keep the pan stable on counters or worktops.

1. The Classic Deep Fryer Comfort 2.5 L consists of the following:
2. Frying basket
3. Inner pan with non-stick coating
4. Removable lid with:
 - Viewing window
 - Metal fat filter
5. Min/Max oil level line (i.e. the lines on the inner pan)
6. Button to open the lid
7. On/off light
8. Temperature light
9. Adjustable thermostat

POSITIONING

- The appliance must be cooled down before assembly.
- Do not put the plug in the socket during assembly.
- Clean the appliance and accessories. See "Cleaning and servicing".
- There should be enough space around the appliance to let the heat escape.
- Make sure there is enough ventilation.

- Place the appliance on a stable and level surface.
- Do not position the appliance on flammable tablecloths or flammable cloth mats and placemats.

DEEP FRY SAFELY!

- Always unplug the appliance when it is not in use or when you are servicing the appliance.
- Beware of spatters. Avoid spatters. See further down in this document.
- Beware of hot parts. The accessible surfaces can get hot when the Classic Deep Fryer Comfort 2.5 L is in use.
- Make sure your hands are dry before touching the appliance.
- Do not move the appliance when the power is on, when the housing is still hot or when the ingredients are still hot.
- Make sure the cord is placed in such a way that no one accidentally pulls it or trips over it. Ensure that the Classic Deep Fryer Comfort 2.5 L cannot fall over when filled with hot contents!

FILLING

- The Classic Deep Fryer Comfort 2.5 L has minimum and maximum oil level lines. Fill the pan to a level that is between these lines and maintain this level while deep frying.
- Note: overfilling can cause spattering. An insufficient oil level may cause overheating.
- Change the oil regularly.

GENERAL USAGE

- Leave the lid on the pan when frying.
- Fill the Classic Deep Fryer Comfort 2.5 L. Make sure that the level of the oil or fat is between the minimum and maximum markings on the pan.
- Insert the plug into the socket at this point, and not before.
- The appliance is switched on by turning the thermostat to the desired temperature. The temperature can be set to a maximum of 190°C. Please refer to the food packaging for the desired temperature and cooking time.
- The appliance is equipped with a thermostat to keep the oil at the required temperature.
- Allow the appliance to preheat to the desired temperature for approximately 10 minutes. First heat up the cold pan to around 120°C,





EN

then turn the thermostat to the required temperature after 5 minutes.

- After use, switch off the appliance, unplug it and wait for it to cool down.
- When the appliance is not being used, store it in a dry place.

SPECIFIC INSTRUCTIONS FOR DEEP FRYING

- Use liquid or solid deep frying fat or deep frying oil. When using solid fat, first turn the thermostat to the lowest level to let it melt. Only turn up the thermostat once the fat has melted.
- Fill the basket with food, then place the basket in the appliance. Be extra careful and watch out for spatters when doing so. Then close the lid.
- Do not put too much food in the basket. Add extra oil or fat if necessary.
- Ensure that no water (e.g. ice from frozen foods) enters the oil. This will cause powerful oil spatters!
- As soon as the food is done:
- Remove the basket from the oil and shake the basket using the handle to remove excess oil or fat.
- Leave the basket to rest for a while on the hook of the pan to remove excess oil or fat.
- Empty the basket on a plate or dish using the handle. Use a vegetable oil, such as peanut oil, corn oil or soya oil for the tastiest results.
- For the healthiest results, thaw the food before use and frequently replace the oil or liquid fat.
- Deep fry pre-cooked chips only once.
- Always replace the oil or liquid fat after deep frying raw meat or raw snacks such as chicken legs.
- After using the deep fryer, sift the food remains from the oil or fat. It will keep the oil or fat fresh much longer.
- Always pre-fry fresh chips. Deep fry the chips for approx. 5-10 minutes at 170°C. Shake the chips loose and leave them to cool in a dish for a short while. Then deep fry the chips again for approx. 2-4 minutes at 175°C.

Deep fry temperature

Food	Temperature (°C)
Chips (pre-fry)	170
Chips (finish off)	175
Cheese croquettes	170
Potato croquettes	175
Meat croquettes	175
Fish croquettes	175
Fish	170
Fish fingers	180
Cheese frittera	180
Fricadelle sausages	180
Chicken	170

CHANGING THE OIL OR FAT

After having used the appliance four, or a maximum of five times, replace the oil or fat as follows:

ALLOW THE OIL/FAT TO SUFFICIENTLY COOL!

- Remove the lid from the appliance by pulling it straight up from the open position. Remove the basket.
- Pour the oil or fat in a container and take it to a recycling point.
- Clean the pan, then dry it thoroughly.
- Reassemble the appliance.
- Only fill the tank with fresh oil or fat when you are going to use the deep fryer again.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Unplug the appliance and wait for it to cool down before cleaning and/or servicing.
- Do not use any acidic or abrasive cleaning liquids.
- Do not use any sharp objects.
- The basket and lid are dishwasher safe. The pan, cord and plug must never be submerged in water. Using a damp towel, wipe the pan clean. Dry the pan thoroughly after cleaning.
- The pan can be cleaned by filling it with water and a detergent up to the minimum level, and switching the pan to the lowest temperature for 10 minutes. Do not let the water boil! Subsequently leave the pan to cool, unplug it and rinse well with cold water.





- Regularly check the appliance for any damage.

WASTE DISPOSAL

Electrical appliances, accessories and their packaging must be reused as much as possible in an environmentally sound manner. Do not dispose of these items together with your normal rubbish. Only for EU countries:

According to the European 2002/96/EG WEEE



Guideline on the disposal of old electric and electronic appliances, the appliances that are no longer used must be collected and recycled in an environmentally sound manner.

BOURGINI SERVICE AND WARRANTY

The warranty is valid for a period of 2 years from the date of purchase as stated on your purchase receipt, which also your proof of warranty. Please turn to your retailer to claim your warranty. The warranty shall not apply if the product is subjected to incorrect use,, improperly disassembled, damaged by falls, impacts or similar, or if damage is caused due to failure to descale in good time products that are manufactured for use with water. Should a certain product be provided with specific warranty terms and conditions, these shall receive priority over general terms and conditions. The warranty shall not apply to indirect damages. Should you have any questions regarding the use of the product, please consult our website at www.bourgini.com

DISCLAIMER

Changes reserved; specifications are subject to change without stating grounds for doing so.





FR

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- ★ Lisez attentivement le mode d'emploi avant toute utilisation. Conservez le mode d'emploi.
- ★ Cet appareil peut être utilisé, nettoyé et entretenu par des enfants à partir de 8 ans sous la supervision d'un adulte responsable de leur sécurité. Tenez l'appareil et le cordon électrique hors de portée des enfants de moins de 8 ans. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Surveillez toujours les enfants pour éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.
- ★ L'appareil peut être utilisé par des personnes ayant un handicap physique, sensoriel, mental ou moteur et par des personnes ne disposant pas de l'expérience et des connaissances nécessaires à condition qu'elles soient supervisées par une personne responsable de leur sécurité ou qu'elles reçoivent des instructions sur la façon d'utiliser cet

appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers qui vont de pair avec son utilisation.

- Cet appareil est uniquement conçu pour un usage ménager.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.
- Utilisez l'appareil et ses accessoires uniquement pour l'usage pour lequel il est conçu. N'utilisez pas l'appareil et les accessoires pour un usage autre que ceux décrits dans le mode d'emploi.
- N'utilisez pas l'appareil lorsqu'un de ses composants, un accessoire, le cordon ou la fiche sont endommagés ou défectueux.
- Faites remplacer un composant, accessoire, cordon ou fiche endommagés ou défectueux par le fournisseur ou un réparateur agréé.
- N'utilisez pas l'appareil à proximité d'éléments contenant de l'eau tels que baignoires, douches et lavabos.
- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide. Si cela se produit, débranchez immédiatement l'appareil de la prise de courant. Ne sortez jamais l'appareil hors de l'eau ou autre liquide avant d'avoir débranché la fiche de la prise de courant. Vous ne pouvez plus utiliser un appareil qui est tombé dans l'eau ou un autre liquide.
- Évitez que l'eau ne puisse pénétrer dans les points de connexion du cordon et de la rallonge.
- Tenez le cordon à l'écart de sources de chaleur, de produits huileux et de rebords coupants.
- Avant emploi, vérifiez toujours que le voltage de votre domicile correspond au voltage indiqué sur la plaque d'identification de l'appareil.
- Pour une meilleure protection, branchez l'appareil sur un groupe protégé par un disjoncteur avec une tension nominale de 30 mA maximum.
- N'alimentez pas l'appareil au moyen d'une minuterie externe ou d'un système séparé de commande à distance.
- Déroulez toujours entièrement le cordon et éventuellement la rallonge. Veillez à ce que le cordon et éventuellement la rallonge ne pendent pas sur le rebord d'un plan de travail, qu'ils ne risquent pas de s'emmêler et que personne ne risque de se prendre les pieds dedans.
- Ne tirez pas sur le cordon pour débrancher la





- fiche de la prise de courant.
- Débranchez la fiche de la prise de courant lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur. Placez l'appareil sur une surface stable et plane.
- Ne placez pas l'appareil à proximité de sources de chaleur. Ne placez pas l'appareil sur des surfaces chaudes ou à proximité d'un feu ou de flammes.
- Veillez à avoir les mains bien sèches lorsque vous touchez l'appareil.
- Débranchez la fiche de la prise de courant avant de monter ou de démonter l'appareil et avant d'effectuer des opérations de nettoyage ou d'entretien.
- Appareils motorisés : faites attention aux parties acérées et/ou mobiles. Pendant l'emploi, le nettoyage et l'entretien, ne touchez pas les parties mobiles.
- Appareils de chauffage : attendez que l'appareil ait refroidi avant de toucher le coffrage et les pièces.

Soyez particulièrement vigilant lors du nettoyage et de l'entretien.

APPLICATION

La friteuse électrique Classic Deep Fryer Comfort 2.5 L Bourgini permet par exemple de faire des frites et de frire des snacks, du poisson et une multitude d'autres aliments. L'appareil Classic Deep Fryer Comfort 2.5 L est équipé d'un couvercle filtrant amovible à hublot de contrôle, d'un panier à friture, d'une poignée rabattable et d'un filtre à graisse métallique. Le thermostat est réglable jusqu'à 190°C. La cuve interne est munie d'un revêtement antiadhésif facile à nettoyer. Le témoin marche/arrêt indique si l'appareil est branché. Le témoin pour la température signale que l'huile est à la bonne température. Les pieds antidérapants garantissent la stabilité de la cuve sur le plan de travail.

La friteuse Classic Deep Fryer Comfort 2.5 L se compose des éléments suivants :

1. Panier à friture
2. Cuve interne aux parois antiadhésives
3. Couvercle amovible avec :
4. -Hublot de contrôle
5. -Filtre à graisse métallique
6. Indicateur de niveau minimum/maximum d'huile (les repères de remplissage dans la cuve)
7. Bouton d'ouverture du couvercle

8. Témoin lumineux marche/arrêt
9. témoin lumineux pour la température
10. Thermostat réglable

EMPLACEMENT

- Avant d'être assemblé, l'appareil doit être froid.
- La fiche ne doit pas être branchée dans la prise de courant pendant le montage.
- Nettoyez l'appareil et ses accessoires. Voir « Nettoyage et entretien ».
- Il est nécessaire de laisser de l'espace autour de l'appareil afin de permettre à la chaleur de s'échapper.
- Assurez-vous que la pièce dans laquelle l'appareil est branché est suffisamment ventilée.
- Posez l'appareil sur une surface plane et stable.
- N'utilisez pas de nappe, de dessous-de-plat ni de sets de table susceptibles de s'enflammer.

POUR FRIRE EN TOUTE SÉCURITÉ !

- Débranchez toujours la fiche de la prise de courant quand vous n'utilisez pas l'appareil ou lorsque vous le nettoyez.
- Faites attention aux éclaboussures ! Évitez les éclaboussures. Voir plus bas.
- Faites attention aux éléments chauds ! Les surfaces en contact avec la friteuse Classic Deep Fryer Comfort 2.5 L peuvent devenir brûlantes lorsque l'appareil est en marche.
- Assurez-vous d'avoir les mains sèches avant de toucher l'appareil.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est branché, qu'il est encore chaud ou lorsque les ingrédients sont encore chauds.
- Veillez à ce que personne ne puisse trébucher sur le cordon ni tirer dessus par erreur. Veillez à ne pas renverser le contenu brûlant de la friteuse Classic Deep Fryer Comfort 2.5 L !

REMPLISSAGE

- La friteuse Classic Deep Fryer Comfort 2.5 L dispose d'un repère de remplissage minimum et maximum. Remplissez la cuve jusqu'à ce que le niveau se situe entre les deux repères et veillez également à maintenir ce niveau pendant la friture.
- Attention : un niveau trop élevé peut entraîner



des éclaboussures. Un niveau insuffisant peut quant à lui entraîner une surchauffe.

- Changez l'huile régulièrement.

UTILISATION GÉNÉRALITÉS

- Lors de la friture, le couvercle doit être posé sur l'appareil.
- Remplissez la friteuse Classic Deep Fryer Comfort 2.5 L en veillant à ce que le niveau soit situé entre le repère minimum et le repère maximum sur la cuve.
- Branchez ensuite la fiche dans la prise de courant.
- L'appareil s'allume lorsque le thermostat est réglé sur la température souhaitée. La température peut être réglée jusqu'à 190°C. Consultez également l'emballage des aliments pour la température et la durée de friture appropriées.
- L'appareil est pourvu d'un thermostat qui maintient l'huile à la température souhaitée.
- Laissez préchauffer l'appareil pendant 10 minutes environ à la température voulue. Fixez la température initiale sur 120 °C et placez au bout de 5 minutes le thermostat sur la température désirée.
- Éteignez l'appareil après utilisation, retirez la fiche de la prise de courant et patientez jusqu'à ce que l'appareil ait refroidi.
- En cas de non utilisation, stockez l'appareil dans un endroit à l'abri de l'humidité.

CONSIGNES SPÉCIALES POUR LA FRITURE

- Utilisez de la graisse liquide ou solide, ou bien de l'huile spéciale friture. Si vous utilisez de la graisse solide, laissez-la tout d'abord fondre en réglant le thermostat sur la température la plus basse. Augmentez la température uniquement après liquéfaction de la graisse.
- Remplissez le panier avec les aliments à frire et déposez le panier dans l'appareil. Faites particulièrement attention aux éclaboussures ! Fermez ensuite le couvercle.
- Ne mettez pas trop d'aliments dans le panier. Si nécessaire, rajoutez de l'huile ou de la graisse.
- Veillez à ce que l'huile n'entre en aucun cas en contact avec l'eau (glace provenant par exemple de produits surgelés) afin d'éviter la formation de fortes éclaboussures d'huile !

Dès que les aliments sont frits :

- Sortez le panier de l'huile et secouez-le à l'aide de la poignée pour éliminer l'huile ou la graisse en excédent.
- Laissez le panier reposer un moment sur le crochet de la cuve pour laisser s'écouler l'huile ou la graisse en excédent.
- En vous servant du manche, versez le contenu du panier sur un plat ou tout autre récipient. Pour obtenir les résultats les plus délicieux, utilisez de l'huile végétale, par exemple de l'huile d'arachide, de maïs ou de soja.
- Pour une cuisson parfaitement saine, décongelez les aliments avant de les utiliser et changez régulièrement l'huile ou la graisse liquide.
- Ne faites pas frire plus d'une seule fois les frites précuites.
- Changez toujours l'huile ou la graisse liquide après avoir fait frire de la viande crue ou des en-cas crus, comme par exemple des morceaux de poulet.
- Filtrez les résidus alimentaires restés dans l'huile ou la graisse liquide après avoir utilisé la friteuse : cela permet de préserver plus longtemps la fraîcheur de l'huile ou de la graisse liquide.
- Faites toujours précuire des frites fraîches. Faites frire les frites pendant 5 à 10 minutes à 170 °C. Secouez les frites pour bien les séparer et laissez-les ensuite refroidir dans un plat. Mettez ensuite les frites de nouveau à frire pendant 2 à 4 minutes environ à 175 °C.

Température de friture

Aliment	Température (°C)
Frites (pré-cuisson)	170
Frites (friture)	175
Croquettes au fromage	170
Croquettes de pommes de terre	175
Croquettes à la viande	175
Croquettes de poisson	175
Poisson	170
Bâtonnets de poisson	180
Beignets au fromage	180
Fricadelles	180
Poulet	170





FR

CHANGER L'HUILE OU LA GRAISSE LIQUIDE

L'huile ou la graisse liquide doit être changée au bout de quatre ou cinq utilisations au maximum. Veuillez procéder comme suit :

LAISSEZ D'ABORD L'HUILE/LA GRAISSE REFROIDIR SUFFISAMMENT !

- Retirez le couvercle en le soulevant à la verticale en position ouverte et sortez le panier.
- Persez l'huile ou la graisse liquide dans un bac pour la conserver et pouvoir l'amener à un point de collecte.
- Nettoyez la cuve et séchez-la soigneusement.
- Assemblez de nouveau l'appareil.
- Remplissez le bac d'huile ou de graisse liquide fraîche uniquement lorsque vous êtes sur le point d'utiliser la friteuse.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Pour procéder au nettoyage et à l'entretien de l'appareil, retirez la fiche de la prise de courant et attendez que l'appareil ait entièrement refroidi.
- N'utilisez pas de détergents agressifs ni de produits à récurer.
- N'utilisez pas d'objets tranchants.
- Le panier et le couvercle peuvent être lavés dans le lave-vaisselle. La cuve, son fil électrique et la fiche ne doivent JAMAIS être trempés dans l'eau. Nettoyez la cuve avec un chiffon humide. Séchez soigneusement la cuve après l'avoir nettoyée.
- La cuve peut aussi être nettoyée en la remplissant d'eau et de produit vaisselle jusqu'au repère minimum, puis en faisant fonctionner l'appareil sur la température la plus basse pendant une dizaine de minutes. Ne faites pas bouillir l'eau ! Laissez ensuite refroidir la cuve, débranchez l'appareil et rincez soigneusement à l'eau froide.
- Contrôlez régulièrement l'état de l'appareil.

COLLECTE DES DÉCHETS

Les appareils et accessoires électriques ainsi que leurs emballages doivent autant que possible être recyclés en tenant compte de l'environnement. Par conséquent, ne jetez pas ces matériaux avec les ordures ménagères. Uniquement pour les pays de



Conformément à la directive européenne 2002/96/EG DEEE relative aux déchets d'équipements électriques ou électroniques, les appareils ne pouvant plus être utilisés doivent être collectés et soumis à un recyclage respectueux de l'environnement.

SERVICE APRÈS-VENTE ET GARANTIE BOURGINI

Le ticket de caisse fait office de bon de garantie et vous permet de bénéficier d'une garantie de 2 ans à partir de la date d'achat. Pour la garantie, veuillez vous adresser au magasin où vous avez effectué votre achat. La garantie ne couvre pas les dommages résultant d'une mauvaise utilisation et d'un démontage non effectué par un professionnel agréé. Vous ne pouvez bénéficier en outre de la garantie si vous faites tomber votre appareil ou si vous le cognez, et si vous ne détartrez pas à temps les appareils nécessitant l'utilisation d'eau. Les conditions de garantie spécifiques concernant un produit particulier prévalent sur les conditions de garantie générales. La garantie ne couvre pas les dommages indirects. Pour toute question relative à l'utilisation du produit, vous pouvez vous reporter sur notre site Web www.bourgini.com

AVIS DE NON-RESPONSABILITÉ

Sous réserve de modifications ; les spécifications peuvent être modifiées sans notification préalable.





DE

SICHERHEITSHINWEISE

- ★ Diese Gebrauchsanleitung vor der Benutzung des Geräts bitte sorgfältig durchlesen. Die Gebrauchsanleitung danach aufbewahren.
- ★ Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren benutzt, gereinigt und gepflegt werden, allerdings nur unter Aufsicht einer Person, die für ihre Sicherheit zuständig ist. Gerät und Netzkabel von Kindern unter 8 Jahren fernhalten. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder immer beaufsichtigen und darauf achten, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- ★ Das Gerät kann von Personen mit körperlichen, sensorischen, mentalen oder motorischen Einschränkungen und von Personen ohne Vorkenntnisse und Erfahrungen benutzt werden, allerdings nur unter Aufsicht einer Person, die für ihre Sicherheit zuständig ist, oder sofern sie Anweisungen

zum sicheren Gebrauch des Gerätes erhalten und die Gefahren, die von der Benutzung ausgehen, verstehen.

- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt.
- Das Gerät während des Gebrauchs nie unbeaufsichtigt lassen.
- Das Gerät und die Zubehörteile dürfen nur zweckgebunden benutzt werden. Verwenden Sie das Gerät und die Zubehörteile niemals für andere als die in der Gebrauchsanleitung beschriebenen Zwecke.
- Bei Schäden an einem Element, einem Zubehörteil, am Netzkabel oder am Stecker darf das Gerät nicht benutzt werden. Beschädigte oder defekte Elemente, Zubehörteile, Netzkabel oder Stecker sollten nur vom Lieferanten oder von einem anerkannten Kundendienst ausgetauscht werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von Vorrichtungen, die Wasser enthalten, wie Badewannen, Duschen oder Waschbecken.
- Das Gerät nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen. Sollte dies doch einmal passieren, müssen Sie schnellstmöglich den Netzstecker ziehen. Das Gerät niemals aus dem Wasser oder aus anderen Flüssigkeiten herausnehmen, solange der Stecker noch in der Steckdose steckt. Ein Gerät, das ins Wasser oder in sonstige Flüssigkeiten gefallen ist, können Sie nicht mehr benutzen.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser in die Anschlusspunkte von Netzkabel und Verlängerungskabel gelangen kann.
- Das Netzkabel darf nicht in die Nähe von Wärmequellen, Öl oder scharfkantigen Gegenständen gelangen.
- Kontrollieren Sie vor Gebrauch immer, ob die Netzspannung der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Spannung entspricht.
- Für eine zusätzliche Sicherung sollte das Gerät an eine Gruppe angeschlossen werden, die durch einen Erdschlussschalter mit einem Ansprechstrom von maximal 30 mA gesichert ist. Bedienen Sie das Gerät nicht mithilfe einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernbedienung.
- Netzkabel und ein eventuelles Verlängerungskabel immer vollständig





abwickeln. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel und ein eventuelles Verlängerungskabel nicht von der Arbeitsplatte herunterhängen, sodass jemand sich darin verfangen oder darüber stolpern könnte.

- Nicht am Netzkabel ziehen, wenn Sie den Stecker aus der Steckdose herausziehen möchten.
- Den Stecker auch aus der Steckdose ziehen, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist.
- Das Gerät nicht im Freien benutzen. Das Gerät auf eine stabile und ebene Fläche stellen.
- Das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen aufstellen. Das Gerät nicht auf heiße Oberflächen stellen und von offenem Feuer fernhalten.
- Das Gerät nur mit trockenen Händen anfassen.
- Ziehen Sie immer zuerst den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät zusammensetzen oder auseinandernehmen und wenn Sie das Gerät reinigen oder pflegen.
- Bei motorbetriebenen Geräten: Achten Sie auf scharfe und/oder bewegende Teile. Achten Sie darauf, dass Ihre Hände bei der Benutzung, Reinigung und Pflege nicht zu nah an die bewegenden Teile kommen.
- Bei Geräten, die heiß werden: Lassen Sie das Gerät immer abkühlen, ehe Sie das Gehäuse und die einzelnen Teile berühren. Lassen Sie bei Reinigung und Pflege besondere Vorsicht walten.

wenn dieses nicht ordnungsgemäß auf der Fritteuse befestigt ist.

ANWENDUNG

Der Classic Deep Fryer Comfort 2,5 L von Bourgini ist eine elektrisch betriebene Fritteuse. Er ist hervorragend zum Frittieren von Gerichten wie Pommes frites, Snacks, Fisch usw. geeignet. Hierfür ist der Classic Deep Fryer Comfort 2,5 L mit einem abnehmbaren Filterdeckel mit Sichtfenster, einem Frittierkorb, einem einklappbaren Handgriff und einem Fettfilter aus Metall ausgestattet. Der regulierbare Thermostat lässt sich bis zu 190 °C einstellen. Der Innenbehälter ist mit einer Antihafbeschichtung versehen, damit er leicht gereinigt werden kann. Das Ein/Aus-Lämpchen zeigt an, dass das Gerät ans Stromnetz angeschlossen ist, und das Temperaturlämpchen zeigt an, dass das Öl die eingestellte Temperatur erreicht hat. Dank der Anti-Rutsch-Füße steht das Gerät stabil auf dem Tisch oder der Arbeitsplatte.

Der Classic Deep Fryer Comfort 2,5 L besteht aus folgenden Zubehörteilen:

1. Frittierkorb
2. Innenbehälter mit Antihafbeschichtung
3. Abnehmbarer Deckel mit:
 - Sichtfenster
 - Fettfilter aus Metall
4. Min./Max.-Anzeige für Öl (die Füllstriche im Innenbehälter)
5. Taste zum Öffnen des Deckels
6. Ein/Aus-Lämpchen
7. Kontrollämpchen für Temperatur
8. Regelbarer Thermostat

AUFSTELLEN DES GERÄTES

- Vor dem Zusammensetzen muss das Gerät vollständig abgekühlt sein.
- Vor dem Zusammensetzen immer den Netzstecker ziehen.
- Das Gerät und die Zubehörteile zunächst reinigen. Siehe unter "Reinigung und Pflege".
- Rund um das Gerät so viel Platz lassen, dass die Wärme an allen Seiten entweichen kann.
- Immer für ausreichende Belüftung sorgen.
- Das Gerät auf eine stabile und ebene Fläche stellen.
- Stellen Sie es nicht auf eine entflammbare Tischdecke bzw. Untersetzer oder auf Tischsets.

BEIM FRITTIEREN IMMER AUF SICHERHEIT ACHTEN!

- Immer den Stecker aus der Steckdose ziehen, wenn das Gerät nicht benutzt wird oder wenn Sie es reinigen.
- Achtung vor Fettspritzern. Vermeiden Sie Fettspritzer. Lesen Sie dazu die Hinweise an anderer Stelle in dieser Gebrauchsanleitung.
- Gehen Sie mit den heißen Teilen vorsichtig um. Beim Gebrauch des Classic Deep Fryer Comfort 2,5 L können die zugänglichen Flächen heiß werden.
- Sorgen Sie für trockene Hände, bevor Sie das Gerät anfassen.
- Das Gerät nicht versetzen, wenn es eingeschaltet oder noch heiß ist, oder wenn sein Inhalt noch heiß ist.
- Achten Sie darauf, dass nicht versehentlich am Kabel gezogen wird und dass es so liegt, dass man nicht darüber stolpern kann. Achten Sie darauf, dass der Classic Deep Fryer Comfort 2,5 L nicht mitsamt heißem Inhalt umfallen kann!





DE

BEFÜLLEN

- Der Classic Deep Fryer Comfort 2,5 L hat einen Minimum- und Maximum-Füllstrich. Befüllen Sie den Behälter so, dass die Oberfläche des eingefüllten Fetts zwischen den beiden Strichen liegt. Achten Sie darauf, dass dieser Füllstand auch während des Frittierens nicht sinkt.
- Achtung: Wenn der Behälter zu voll ist, kann es spritzen. Ein zu geringer Füllstand kann zu Überhitzung führen.
- Das Öl regelmäßig erneuern.

ALLGEMEINER GEBRAUCH

- Beim Frittieren bleibt der Deckel auf dem Behälter.
- Füllen Sie den Classic Deep Fryer Comfort 2,5 L so, dass der Füllstand zwischen der Minimum- und Maximummarkierung auf dem Behälter liegt.
- Stecken Sie erst jetzt den Stecker in die Steckdose.
- Sie schalten das Gerät ein, indem Sie den Thermostat auf die gewünschte Temperatur einstellen. Die Temperatur kann bis auf 190 °C eingestellt werden. Die empfohlene Frittieretemperatur und -dauer entnehmen Sie bitte auch der Verpackung der verwendeten Zutat.
- Das Gerät verfügt über einen Thermostat, der das Öl auf der gewünschten Temperatur hält.
- Das Gerät sollte etwa 10 Minuten auf die gewünschte Temperatur vorgeheizt werden. Stellen Sie den Thermostat vom kalten Stand zunächst auf ca. 120 Grad ein und erhöhen Sie die Temperatur nach fünf Minuten auf die gewünschte Höhe.
- Gerät nach Gebrauch ausschalten, den Netzstecker ziehen und warten, bis das Gerät abgekühlt ist.
- Das Gerät an einem trockenen Ort aufbewahren, wenn es nicht in Betrieb ist.

BESONDERE HINWEISE ZUM FRITTIEREN

- Verwenden Sie stets flüssiges oder festes Frittierfett oder Frittieröl. Wenn Sie festes Fett verwenden, lassen Sie es zunächst auf dem niedrigsten Stand des Thermostats schmelzen. Sobald das Fett geschmolzen ist, stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.
- Füllen Sie den Frittierkorb mit Zutaten und setzen Sie den Korb danach in das Gerät ein. Achten Sie dabei auf mögliche Fettspritzer!

Schließen Sie nun den Deckel.

- Nicht zu viele Zutaten in den Frittierkorb geben. Bei Bedarf Frittieröl oder Frittierfett nachfüllen.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser (z. B. Eis von TK-Produkten) ins Öl gelangt. Denn dadurch beginnt das Öl stark zu spritzen!

Sobald das Frittiergut fertig ist:

- Den Korb aus dem Frittieröl nehmen und mithilfe des Griffes schütteln, um überflüssiges Fett oder Öl zu entfernen.
- Den Korb einige Zeit in der Halterung der Fritteuse ruhen lassen, damit das Frittiergut abtropfen kann.
- Den Korb mithilfe des Griffes auf einen Teller oder in eine Schüssel entleeren. Verwenden Sie am besten Pflanzenöl, zum Beispiel Erdnussöl, Maisöl oder Sojaöl. Damit erzielen Sie die leckersten Ergebnisse.
- Für die gesündesten Ergebnisse tauen Sie das Frittiergut vor Gebrauch auf und tauschen das Frittieröl oder das flüssige Frittierfett regelmäßig aus.
- Vorgebackene Pommes frites nur einmal frittieren.
- Das Öl oder Frittierfett nach dem Frittieren von rohem Fleisch oder rohen Snacks, wie zum Beispiel Hähnchenschenkeln, immer austauschen.
- Speisereste nach Gebrauch der Fritteuse aus dem Frittieröl oder Frittierfett herausfiltern. Das Frittieröl bzw. Frittierfett bleibt dann länger frisch.
- Pommes frites immer vorbacken. Die Pommes ca. 5 bis 10 Minuten bei 170 °C frittieren, danach gut abschütteln und in einer Schüssel kurz abkühlen lassen. Die Pommes danach ein weiteres Mal ca. 2 bis 4 Minuten bei 175 °C frittieren.

Frittieretemperatur

Lebensmittel	Temperatur (°C)
Pommes frites (vorbacken)	170
Pommes frites (fertig backen)	175
Käsekroketten	170
Kartoffelkroketten	175
Fleischkroketten	175





DE

Fischkroketten	175
Fisch	170
Fischstäbchen	180
Käsebeignets	180
Frikadellen	180
Hühnchen	170

AUSTAUSCH DES FRITTIERÖLS ODER FRITTIERFETTS

Das Frittieröl bzw. Frittierfett jeweils nach vier- oder maximal fünfmaliger Benutzung wie folgt austauschen:

DAS ÖL/FETT ZUERST VOLLSTÄNDIG ABKÜHLEN LASSEN!

- Nehmen Sie dann den Deckel vom Gerät ab, indem Sie ihn von der geöffneten Position aus senkrecht nach oben ziehen, und nehmen Sie den Korb heraus.
- Das Frittieröl bzw. flüssige Frittierfett in einen Behälter gießen und diesen umweltgerecht an einer Sammelstelle entsorgen.
- Den Behälter reinigen und gründlich trocknen.
- Nun das Gerät wieder zusammensetzen.
- Den Behälter erst dann mit frischem Öl bzw. frischem Frittierfett füllen, wenn Sie die Fritteuse das nächste Mal verwenden möchten.

REINIGUNG UND PFLEGE

- Vor der Reinigung und Pflege den Stecker aus der Steckdose ziehen und warten, bis das Gerät abgekühlt ist.
- Keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden.
- Keine scharfkantigen Gegenstände verwenden.
- Der Frittierkorb und der Deckel können in der Spülmaschine gereinigt werden. Der Behälter darf niemals mit Kabel und Stecker in Wasser eingetaucht werden. Den Behälter mit einem feuchten Tuch reinigen. Nach dem Reinigen den Behälter gründlich abtrocknen.
- Der Behälter kann auch mit Spülmittel und Wasser gereinigt werden. Füllen Sie ihn dazu bis zur Minimummarkierung und stellen Sie das Gerät ca. 10 Minuten auf die niedrigste Temperatur ein. Das Wasser

darf nicht kochen! Lassen Sie anschließend den Behälter abkühlen, ziehen Sie den Netzstecker und spülen Sie den Behälter gut mit kaltem Wasser aus.

- Kontrollieren Sie das Gerät regelmäßig auf eventuelle Schäden.

ENTSORGUNG

Elektrische Geräte, Zubehörteile und ihre Verpackungen müssen umweltschonend entsorgt und nach Möglichkeit wiederverwendet werden. Werfen Sie diese Materialien daher nicht in den Hausmüll. Nur für EU-Länder:



Gemäß der Europäischen WEEE- Richtlinie 2002/96/EG zur Entsorgung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten müssen nicht mehr funktionsfähige Geräte separat eingesammelt und auf umweltfreundliche Weise recycelt werden.

BOURGINI KUNDENSERVICE UND GARANTIE

Die Garantie wird für die Dauer von zwei Jahren ab dem auf dem Kassenbon angegebenen Kaufdatum gewährt. Der Kassenbon gilt als Garantieschein. Sie können die Garantie bei dem Einzelhändler einlösen, bei dem Sie das Gerät gekauft haben. Die Garantie deckt keine Schäden, die durch falsche Nutzung, unsachgemäßes Auseinandernehmen, Fallenlassen, Stöße u. Ä. entstanden sind sowie Schäden an Geräten, die mit Wasser benutzt werden, die durch zu spätes Entkalken entstehen. Sofern bei einem bestimmten Produkt besondere Garantiebestimmungen angegeben werden, gelten diese vor den Allgemeinen Garantiebestimmungen. Die Garantie gilt nicht für Folgeschäden. Bei Fragen zur Anwendung des Produkts besuchen Sie bitte unsere Website: www.bourgini.com

HAFTUNGSAUSSCHLUSS

Änderungen vorbehalten; Produktspezifikationen können ohne Angabe von Gründen geändert werden.





ES

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- ★ Lea detenidamente las instrucciones de uso antes de utilizar el aparato. Conserve las instrucciones de uso.
- ★ El aparato puede ser utilizado, limpiado y cuidado por niños a partir de los 8 años siempre que estén supervisados por una persona responsable de su seguridad. Mantenga el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 8 años. Los niños no deben jugar con el aparato. Mantenga siempre vigilados a los niños para evitar que jueguen con el aparato.
- ★ El aparato puede ser utilizado por personas con una discapacidad física, sensorial, mental o motora o por personas que no dispongan de la experiencia ni de los conocimientos necesarios siempre que estén supervisadas por una persona responsable de

su seguridad o si reciben instrucciones sobre el uso seguro del aparato y entienden los peligros inherentes al uso del mismo.

- Este aparato está diseñado exclusivamente para el uso doméstico.
- No deje el aparato sin vigilancia durante el funcionamiento.
- Utilice el aparato y los accesorios exclusivamente para el uso previsto. No utilice el aparato ni los accesorios para ninguna otra finalidad que las descritas en el manual.
- No utilice el aparato si alguno de sus componentes, accesorios o el cable o el enchufe están dañados o son defectuosos. Si algún componente, accesorio o el cable o el enchufe están dañados o son defectuosos, deben ser sustituidos por el proveedor o por un servicio técnico autorizado.
- No utilice el aparato cerca de bañeras, duchas, lavabos u otros recipientes que contengan agua.
- No sumerja el aparato debajo del agua o de otros líquidos. Si esto sucediera, desenchufe el aparato de la toma de corriente tan rápidamente como sea posible. No saque nunca el aparato del agua o de otros líquidos antes de haber desenchufado el aparato. Si el aparato ha estado sumergido en agua o en otros líquidos, no podrá volver a utilizarse.
- Asegúrese de que no pueda entrar agua en los puntos de conexión del cable eléctrico y del cable alargador.
- Mantenga el cable eléctrico alejado de fuentes de calor, del aceite y de bordes afilados.
- Antes del uso, compruebe siempre que la tensión de red sea la misma que se indica en la placa de características del aparato.
- Para una protección adicional, conecte el aparato a un grupo protegido por un interruptor diferencial con una corriente residual nominal que no supere los 30 mA.
- No haga funcionar el aparato mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- Desenrolle siempre totalmente el cable eléctrico y, en su caso, el cable





alargador. Asegúrese de que el cable eléctrico y, en su caso, el cable alargador no cuelguen por encima del borde de una superficie de trabajo, para evitar que puedan engancharse accidentalmente y que alguien pueda tropezarse.

- No tire del cable eléctrico para desconectar el enchufe de la red eléctrica.
- Desconecte el enchufe de la red eléctrica cuando el aparato no se esté utilizando.
- No utilice el aparato en el exterior. Coloque el aparato sobre una superficie estable y plana.
- Mantenga el aparato alejado de fuentes de calor. No coloque el aparato sobre superficies calientes ni cerca de llamas abiertas.
- Asegúrese de que sus manos están secas antes de tocar el aparato.
- Desconecte el enchufe de la red eléctrica antes del montaje o el desmontaje del aparato y antes de realizar actividades de limpieza o mantenimiento en el aparato.
- Aparatos con motor: tenga cuidado con los componentes afilados o móviles. Mantenga las manos alejadas de los componentes móviles durante el uso, la limpieza y el mantenimiento.
- Aparatos calefactores: espere hasta que el aparato se haya enfriado antes de tocar la carcasa y los componentes del aparato. Extreme la precaución durante las operaciones de limpieza y mantenimiento.

APLICACIÓN

La Classic Deep Fryer Comfort 2,5 L de Bourgini es una freidora que se calienta de forma eléctrica. Es perfecta para freír, entre otras cosas, patatas fritas, aperitivos, pescado, etc. Para ello, la freidora Classic Deep Fryer Comfort 2,5 L dispone de una tapa extraíble con filtro y ventanilla, una cesta de fritura, una asa plegable y un filtro antigrasa metálico. El termostato se puede regular hasta 190°C, y la cubeta interior cuenta con una capa antiadherente para una fácil limpieza. La luz indicadora de apagado y encendido indica si el aparato está enchufado y la luz de temperatura indica que el aceite está a la temperatura adecuada. Gracias a los pies antideslizantes, la freidora permanece estable sobre la encimera o la superficie de trabajo.

La freidora Classic Deep Fryer Comfort 2,5 L está compuesta por los siguientes elementos:

1. Cesta de fritura
2. Cubeta interior con capa antiadherente.
3. Tapa extraíble con:

-Ventanilla

-Filtro antigrasa metálico

4. Indicador de nivel de aceite Mín./Máx. (las líneas de llenado de la cubeta interior)
5. Botón para abrir la tapa
6. Luz indicadora apagado/encendido
7. Luz indicadora de temperatura
8. Termostato regulable

COLOCACIÓN

- Antes de proceder al montaje, asegúrese de que el aparato se haya enfriado.
- El aparato no debe estar enchufado durante el montaje.
- Limpie el aparato y los accesorios. Ver "Limpieza y mantenimiento".
- ebe haber suficiente espacio alrededor del aparato para permitir que el calor escape.
- Asegúrese de que haya suficiente ventilación.
- Coloque el aparato sobre una superficie estable y plana.
- No lo coloque sobre manteles, cubremesas o sets de mesa inflamables.

¡UTILICE LA FREIDORA DE FORMA SEGURA!

- Desenchufe siempre el aparato cuando este no se esté utilizando y durante la limpieza o el mantenimiento.
- Tenga cuidado con las salpicaduras. Evite las salpicaduras. Vea información adicional al respecto más adelante en este documento.
- Tenga cuidado con las partes calientes. Las superficies accesibles pueden calentarse cuando la Classic Deep Fryer Comfort 2,5 L está en funcionamiento.
- Asegúrese de que sus manos estén secas antes de tocar el aparato.
- No desplace el aparato cuando esté encendido, cuando aún esté caliente o cuando todavía contenga ingredientes calientes.
- Cuide de que el cable esté colocado de forma que nadie tire o tropiece con él por accidente. ¡Evite que la Classic Deep Fryer Comfort 2,5 L se vuelque con el contenido caliente!

RELLENAR

- La Classic Deep Fryer Comfort 2,5 L tiene dos líneas de llenado: una línea de mínimo y una de máximo. Rellene la cubeta hasta un nivel intermedio entre estas líneas y vigile dicho





ES

nivel incluso mientras se está utilizando la freidora.

- Atención: si sobrepasa el nivel máximo hay riesgo de salpicaduras. Si no se rellena suficientemente hay riesgo de sobrecalentamiento.
- Cambie el aceite con regularidad.

USO GENERAL

- Durante la fritura, la freidora debe permanecer tapada.
- Llene la Classic Deep Fryer Comfort 2,5 L. Asegúrese de que el nivel quede entre la marca de mínimo y la marca de máximo de la cubeta.
- Ahora ya puede enchufar el aparato a la toma de corriente.
- Encienda el aparato girando el termostato hasta colocarlo en la temperatura deseada. La temperatura puede ajustarse hasta 190°C. Le recomendamos que consulte el envoltorio de los alimentos para saber cuáles son la temperatura y el tiempo de calentamiento adecuados.
- El aparato está provisto de un termostato que mantiene el aceite a la temperatura deseada.
- Deje que el aparato se precaliente durante aproximadamente 10 minutos a la temperatura deseada. Partiendo de una cazuela fría, llévela primero a una temperatura de aproximadamente 120 grados, y coloque el termostato en el valor deseado al cabo de 5 minutos.
- Tras el uso, apague el aparato, desenchúfelo y espere hasta que se haya enfriado.
- Almacene el aparato en un lugar seco cuando no lo vaya a utilizar.

INSTRUCCIONES ESPECÍFICAS PARA FREÍR

- Utilice grasa de freír o aceite de freír líquidos o sólidos. En caso de usar grasa sólida, déjela derretir primero con el termostato en la posición más baja y no suba el termostato hasta que toda la grasa se haya derretido.
- Llene la cesta con los alimentos y colóquela después en el aparato. Al hacerlo, tenga especial cuidado con las salpicaduras. A continuación cierre la tapa.
- No introduzca demasiados alimentos en la cesta. En caso necesario, añada aceite o grasa.
- Asegúrese de que no caiga nada de agua

en el aceite (por ejemplo el hielo de alimentos congelados). ¡Provocaría muchas salpicaduras!

Cuando los alimentos estén preparados:

- Saque la cesta del aceite y use el asa para agitar la cesta y eliminar el exceso de aceite o grasa.
- Apoye durante unos momentos la cesta en el gancho de la cubeta para retirar el exceso de aceite o grasa.
- Con ayuda del asa, vacíe la cesta sobre un plato o una fuente. Para conseguir los mejores resultados utilice aceites vegetales, como aceite de cacahuete, aceite de maíz o aceite de soja.
- Descongele los alimentos antes de freírlos y cambie con regularidad el aceite o la grasa líquida para obtener un resultado más saludable.
- No fría las patatas precocinadas más de una vez.
- Cambie siempre el aceite o la grasa líquida tras freír carne cruda o aperitivos crudos como muslos de pollo.
- Mantenga limpios el aceite o la grasa durante más tiempo colándolos tras el uso para eliminar los residuos de alimentos.
- Prefría siempre las patatas frescas. Fría las patatas a 170 °C durante 5 a 10 minutos. Sacuda la cesta para despegar las patatas y deje que se enfrien unos momentos en un recipiente. Fría a continuación una vez más las patatas a 175 °C durante 2 a 4 minutos.

Temperatura de fritura

Alimentos	Temperatura [°C]
Patatas (prefritura)	170
Patatas (fritura final)	175
Croquetas de queso	170
Croquetas de patata	175
Croquetas de carne	175
Croquetas de pescado	175
Pescado	170
Palitos de pescado	180
Buñuelos de queso	180
Perritos calientes de carne picada	180
Pollo	170





ES

CAMBIO DE ACEITE O GRASA

Cambie el aceite o la grasa cada cuatro o, como mucho, cada cinco usos, de la siguiente forma:

¡ANTES DE CAMBIARLOS DEJE QUE EL ACEITE/LA GRASA SE ENFRÍEN SUFICIENTEMENTE!

- Retire la tapa del aparato tirando de esta hacia arriba cuando esté abierta, y saque la cesta.
- Ponga el aceite o la grasa líquida en un contenedor y lleve este a un punto de recogida.
- Limpie la cubeta y a continuación séquela completamente.
- Vuelva a montar el aparato.
- No llene la cubeta con aceite o grasa hasta que vaya a utilizar de nuevo el aparato.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Antes de la limpieza o el mantenimiento, desenchufe el aparato y espere hasta que se haya enfriado.
- No utilice productos de limpieza corrosivos o abrasivos.
- No utilice objetos afilados.
- La cesta y la tapa pueden lavarse en el lavavajillas. La cubeta con cable y enchufe no debe sumergirse nunca. Limpie la cubeta con un paño húmedo. Una vez limpia, seque la cubeta a fondo.
- La cubeta también se puede limpiar llenándola con agua y jabón hasta la línea de mínimo y encendiéndola luego durante 10 minutos a temperatura mínima. ¡No deje que el agua hierva! A continuación deje que la cubeta se enfríe, desenchufe y enjuague bien con agua fría.
- Compruebe periódicamente si el aparato presenta algún daño.

ELIMINACIÓN DE RESIDUOS

Los aparatos eléctricos, accesorios y sus embalajes deben reutilizarse en la medida de lo posible de forma respetuosa con el medio ambiente. Por lo tanto, no debe eliminar estos materiales con los desechos domésticos. Solo para países miembros de la UE



De conformidad con la directiva europea de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE), 2002/96/CE, los aparatos usados que ya no puedan usarse deben recogerse por separado y reciclarse respetando el medio ambiente.

SERVICIO POSTVENTA Y GARANTÍA DE BOURGINI

El periodo de garantía tendrá una duración de 2 años a partir de la fecha de compra según el comprobante de caja, que será asimismo el certificado de garantía. Dirijase al vendedor en relación con la garantía. Los defectos derivados de un uso indebido, de un desmontaje inadecuado, de caídas, golpes o similar o por no descalcificar a tiempo los aparatos que se utilicen con agua no estarán cubiertos por la garantía. En caso de que para un determinado producto se mencionen condiciones de garantía específicas, estas condiciones específicas prevalecerán sobre las condiciones generales. La garantía no será de aplicación a daños consecuenciales. Si tiene preguntas relacionadas con el uso del aparato, le rogamos consulte nuestra página web: www.bourgini.com

DESCARGO DE RESPONSABILIDAD

Sujeto a cambios. Las especificaciones pueden modificarse sin previo aviso.



