



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



18.2143.00.00 Health Fryer Pro 4.0L/1.0KG

Fig. 1

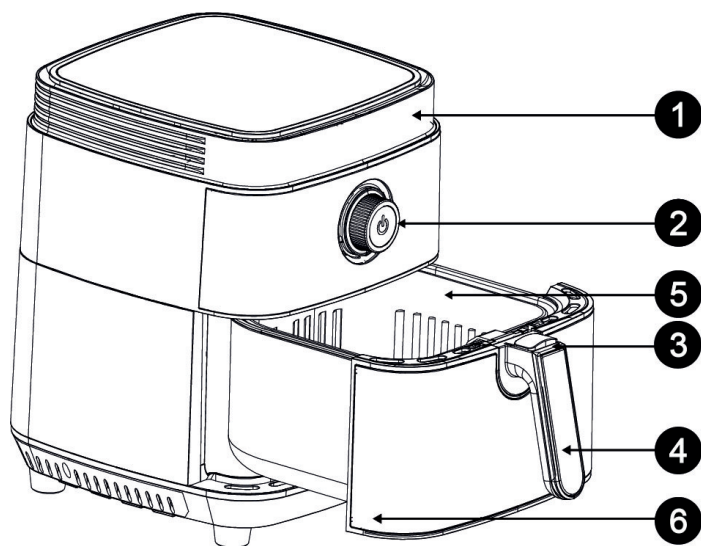
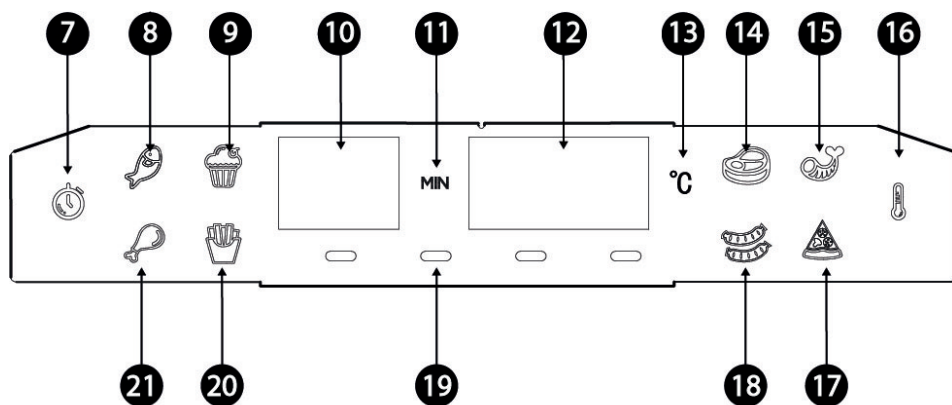


Fig. 2





Gebruiksaanwijzing	NL	4
Bourgini service en garantie	NL	9
Instructions	EN	10
Bourgini service and warranty	EN	15
Mode d'emploi	FR	16
Service après-vente et garantie Bourgini	FR	21
Gebrauchsanleitung	DE	22
Bourgini Kundenservice und Garantie	DE	27
Instrucciones de uso	ES	28
Servicio postventa y garantía de Bourgini	ES	33

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 servicecentrum 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 behuizing en de onderdelen van het apparaat aanraakt.

Wees extra voorzichtig tijdens reiniging en onderhoud.

DE VERSCHILLENDE BEDIENINGSELEMENTEN EN ONDERDELEN

(Zie Fig. 1)

1. Touchscreen met display
2. Draaiknop & startknop
3. Ontspanknop van de mand (onder het afdekkapje)
4. Handvat mand
5. Frituurmand (in de lade)
6. Lade

DISPLAY ICONEN

(Zie Fig. 2)

7. Timer instellen
8. Programma vis
9. Programma bakken
10. Display minutenweergave
11. MIN-minuten
12. Display temperatuurweergave
13. °C (graden Celsius)
14. Programma vlees
15. Programma schaaldieren
16. Temperatuur instellen
17. Programma pizza
18. Programma worst
19. Indicatielampjes
20. Programma frites
21. Programma kip

GEBRUIK

Beoogd gebruik:

- Het apparaat is bedoeld voor grillen, bakken, ontdooien en opwarmen van voedsel.
- Het apparaat is niet geschikt voor de bereiding van vloeibare gerechten zoals soepen, sauzen of ragouts.

Algemene aanwijzingen:

- Verwijder voor het eerste gebruik alle verpakkingsmaterialen. **Verwijder nooit het typeplaatje en eventuele waarschuwingen.**
- Reinig de lade-pan en het mandje eerst in een sopje, spoel na met schoon water en droog deze delen goed af.
- 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.
- Bedek de luchtinlaat – en uitlaatopeningen niet tijdens het gebruik; zorg dat er geen gordijn tegen het apparaat hangt en leg er geen handdoek, vaatdoek e.d. op.
- Doe NOOIT olie, vet of andere vloeistoffen in de pan want dit kan brandgevaar geven!
- Steek niet uw hand in de geopende Health Fryer als deze in werking is vanwege de hete krachtige luchtstroom.
- Raak de lade-pan en het mandje tijdens en kort na gebruik niet zonder ovenwanten aan want deze delen worden zeer heet. 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.
- Zorg ervoor dat kinderen geen toegang hebben tot opgeborgen apparaten.

Veiligheidsvoorzieningen:

- Het apparaat is met een interne timer (schakelklok) uitgerust. Wanneer de ingestelde tijmtertijd is verstreken, wordt het verhitten automatisch gestopt. Om het apparaat opnieuw in te schakelen, drukt u op de -knop(2).
- Het apparaat schakelt automatisch uit wanneer de lade (6) met de frituurmand (5) uit het apparaat wordt genomen. Alle elementen op het touchscreen (1) gaan uit.
- Als de lade weer in het apparaat wordt geplaatst, klinkt er een signaal en lichten alle elementen op. Het eerder ingestelde programma of de eerder ingestelde tijmtertijd loopt nog steeds.

Basishandelingen:

- Dit apparaat werkt met hete lucht. **Het is geen traditionele friteuse waar het voedsel met veel olie gefrituurd wordt.** In het algemeen kan al het voedsel worden bereid, dat ook in een standaard heteluchtoven kan worden bereid.
- Steek de stekker in een geaard stopcontact.

BEREIDEN VAN VOEDSEL

- Plaats de frituurmand (5) in de lade (6). Het mandje moet hoorbaar op zijn plaats klikken.
- Plaats het te bereiden voedsel in de mand.
- Plaats de lade met de mand in het apparaat. Er moet een signaal klinken en alle elementen moeten eenmaal op het touchscreen (1) oplichten en weer uitgaan. Nu zit de lade correct in het apparaat.
- Druk op de  - knop (2) om het apparaat in te schakelen. De basisinstellingen voor de tijdtijd in minuten (10) en temperatuur in °C (12) worden weergegeven (15 min., 180 °C).
- Selecteer het gewenste programma of stel afzonderlijk de gewenste temperatuur en tijdtijd in met behulp van de draaiknop (2).
Opmerking: De temperatuur en tijdtijd kunnen ook tijdens het bakproces worden aangepast.
- Druk op de  - knop om het bakproces te starten. De indicatielampjes (19) lichten na elkaar op om aan te geven dat de ventilator in het apparaat werkt. Als een programma geselecteerd is, knippert het bijbehorende symbool tijdens het bakproces. **Opmerking:** door tijdens het bakproces op de  - knop te drukken, kan dit op elk moment handmatig worden gestopt.
- Na het verstrijken van de ingestelde tijdtijd of de handmatige uitschakeling van het apparaat blijft de ventilator even actief. Het display toont *OFF* (uit). Alle elementen op de indicatielampjes gaan uit. Na ongeveer 20 seconden zullen 5 pieptonen klinken en zullen de indicatielampjes permanent opnieuw gaan branden. De ventilator en het apparaat zijn uitgeschakeld.
- Trek de lade met de frituurmand voorzichtig aan het handvat uit het apparaat (4) en plaats ze op een hittebestendig, antislip oppervlak.
- Verwijder de mand uit de lade door de cover naar voren te schuiven en de daaronder liggende ontgrendelingsknop (3) in te drukken. Trek de mand naar boven uit de lade.
- Haal het voedsel voorzichtig uit de mand.
- Koppel het netsnoer los en laat het apparaat volledig afkoelen.
- Maak het apparaat na elk gebruik schoon om de vorming van bacteriën te voorkomen. Laat resten niet opdrogen.

Bereiding:

- De Health Fryer is geschikt voor alle voedsel dat normaal in een hete lucht oven bereid wordt; het gaat vaak wel veel sneller vanwege de zeer geconcentreerde luchtstroom en de compacte ruimte waarin het voedsel gaar gemaakt wordt.
- Voor de bereiding van voorverpakt voedsel,

zoals bijvoorbeeld bevroren frites en snacks, raden wij aan om de oven-variant te nemen, indien beschikbaar.

- Ook treft u in de supermarkt frites en snacks van diverse merken die speciaal voorbereid is voor gebruik in een hete lucht friteuse (vaak airfryer genoemd); volg bij deze bereiding de aanwijzingen op de verpakking van het voedsel.
- In de onderstaande tabel treft u een indicatie van voedsel dat geschikt is om in de Health Fryer te bereiden. De aangegeven tijd en temperatuur is bij benadering aangezien hoeveelheid en de exacte samenstelling van het voedsel nog invloed hebben. Soms is het nodig om wat te experimenteren met de instellingen.
- In het algemeen is voor een grotere hoeveelheid voedsel ook een wat langere bereidingstijd nodig.
- Het mandje is lichtdoorlatend omdat dit belangrijk is voor een goede werking van de Health Fryer. Blokkeer de luchtstroom dus niet door bijvoorbeeld aluminium folie in het mandje te leggen.
- Bereid geen zeer vet voedsel en of voedsel dat zeer sterk spat in de Health Fryer. Het vet zou tegen de hete verwarming kunnen spatten en gaan schroeien of zelfs branden.

Programma's:

Het apparaat heeft 8 programma's en één basisinstelling:

Programma	Temp	Min	Geschikt voor bijv.
Basisinstelling	180	15	Groentesticks, Mozzarella's, Appelflappen
Vis 	160	20	Gebakken vis, vissticks
Bakken 	160	30	Taart, brood, pizza, gehaktballetjes
Vlees 	180	20	Schnitzels, gehaktballetjes
Schaaldieren 	160	20	Garnalen, scampi's
Pizza 	170	20	Pizza
Worst 	200	10	Worst
Frites 	200	15	Frites van (zoete) aardappelen

Kip 	200	20	Kippenvleugels, kippenbillen en kipnuggets
* Alleen in combinatie met de optioneel verkrijgbare broodbakmand te gebruiken.			

- In elk programma kunnen de temperatuur en de duur individueel aangepast worden (zie volgend hoofdstuk 'Bedieningselementen en functies').
- Afhankelijk van de keuze van het programma, knippert het overeenkomstige symbool op het touchscreen (1). Als er geen programmasymbool op het display wordt weergegeven, wordt de basisinstelling of een zelf ingestelde temperatuur en tijmtertijd ingesteld.

Bedieningselementen en functies:
Het apparaat heeft de volgende bedieningselementen of functies:

Bedieningselementen	Functies
Timer 	Verwarmingstijd (1 - 30 minuten in stappen van 1 minuut)
Temperatuur 	Temperatuur (80 - 200 °C in stappen van 5 graden)
Draaiknop	Stel minuten en temperatuur in door te draaien -knop
Ⓢ - knop	Schakel het apparaat in en uit Start het verwarmingsproces

- De gewenste duur en temperatuur kunnen worden ingesteld door aan de knop (2) te draaien.
- Als u op de Ⓢ - knop (2) drukt, wordt het apparaat in- of uitgeschakeld. Druk opnieuw om de basisinstelling, het geselecteerde programma of de individueel ingestelde verwarmingstijd te starten.

De beste methode om verse aardappel gerechten te bereiden is als volgt:

Aardappel wordt alleen frites wanneer deze al een keer in de olie gebakken is zoals bij voorgebakken frites. Men kan verse aardappelen in allerlei

vormen snijden, dus ook in de vorm van frites. Het eindresultaat zal echter meer naar gebakken aardappelen smaken dan naar frites.

- Laat de gesneden aardappelstukjes 20 a 30 minuten weken in koud water; laten uitlekken en nadrogen met een keukendoek of keukenpapier.
- Doe een eetlepel olie (zonnebloemolie of olijfolie) in een schaal en strooi er wat peper en zout bij.
- Doe de aardappelstukjes ook in de schaal en haal deze door de olie totdat de aardappelstukjes bedekt zijn met een laagje olie.
- Haal de aardappelstukjes uit de schaal met een schep oid en doe ze in het mandje van de Health Fryer. Giet de schaal niet leeg in de mand anders zou er teveel olie meekomen.

Olie:

- De Health Fryer werkt zonder dat men olie moet en mag toevoegen; gerechten zijn dus veel minder vet en bevatten 65% minder olie dan bij traditionele bereidingswijzen (gemeten t.o.v. een Bourgini friteuse met frituurolie).
- De enige toepassing waarbij men een geringe hoeveelheid (één eetlepel = 15 ml) olie kan gebruiken is de bereiding van verse aardappel.

TIPS

- Dit apparaat werkt met hete lucht. In het algemeen kan al het voedsel worden bereid, dat ook in een standaard heteluchtoven kan worden bereid. Het apparaat is geschikt voor o.a. het hete lucht grillen van frieten en aardappelpartjes van verse aardappelen, voor de bereiding van diepgevroren frieten en andere diepgevroren afgewerkte producten en de bereiding van alle soorten klein gesneden voedingsmiddelen (zowel verse groenten als vers vlees en verse vis).
- In het algemeen is het niet noodzakelijk om het apparaat voor te verwarmen. Om de bereidingstijd beter te kunnen meten of om voedsel te bereiden dat tot in de perfectie moet worden bereid, wordt het voorverwarmen tot de gewenste temperatuur toch aanbevolen. Voor de bereiding van voedsel in het apparaat is in principe geen olie nodig. Olie kan als smaakdrager aan het voedsel worden toegevoegd door het voedsel met een beetje olie uit de olieverstuiver te besprenkelen. Bovendien kan gemarineerd of gepaneerd voedsel ook in het apparaat worden bereid.



- De baktijden zijn afhankelijk van de grootte en de hoeveelheid van het voedsel alsook van de baktemperatuur. In het algemeen zijn de baktijden echter korter dan in een standaard oven. We raden aan te beginnen met een kortere baktijd en de baktijd later aan uw persoonlijke smaak aan te passen.
- Voor de bereiding van diepgevroren producten volgt u de tijd- en temperatuurspecificaties van de fabrikant. Om een knapperig resultaat te krijgen, mag u nooit vet toevoegen aan de bereiding van industrieel geproduceerde diepvriesproducten, omdat ze meestal voorgebakken zijn. De voorbereidingstijd kan een beetje worden ingekort. Controleer daarom vóór het einde van de aangegeven baktijd of het voedsel goed gaar is.
- Voor sommige levensmiddelen (bijv. frieten of dergelijke), wordt aanbevolen om ze van tijd tot tijd te mengen om een uniform gaar resultaat te verkrijgen. Neem hiervoor de lade (4) uit het apparaat en schud de inhoud voorzichtig om de levensmiddelen te mengen. Plaats vervolgens de lade opnieuw en ga verder met het bakproces.

REINIGING EN ONDERHOUD

Maak het apparaat na elk gebruik schoon.

Gebruik geen metalen keukengerei of schurende schoonmaakmiddelen om de bakplaat te reinigen, omdat dit de antiaanbaklaag kan beschadigen. Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.

Opmerking: Open de klep en laat daardoor de Health Fryer sneller afkoelen.

Buitenkant van de Health Fryer schoonmaken:
De buitenkant van de Health Fryer kan het beste worden schoongemaakt met een vochtige doek.

Het mandje van de Health Fryer schoonmaken:
Het mandje van de Health Fryer kan in de vaatwasser geplaatst worden. Daarnaast kan het mandje ook gemakkelijk met de hand worden schoongemaakt: Laat het mandje van de Health Fryer 8 min in warm water met afwasmiddel weken, hierna kunnen de etensresten met de zachte kant van een sponsje worden weggehaald. Keer het mandje om en maak de onderkant schoon met de harde kant van het sponsje. Pas wel op dat je

de anti-aanbaklaag niet wordt beschadigd. Om nare geurtjes te neutraliseren kan het mandje ingesmeerd worden met citroensap, laat dit 35 min intrekken en spoel het mandje goed af.

De pan (opvang bak) van de Health Fryer schoonmaken:

De pan van de Health Fryer kan in de vaatwasser geplaatst worden. Daarnaast kan de pan ook gemakkelijk met de hand worden schoon gemaakt: Laat de pan van de Health Fryer 8 min in warm water met afwasmiddel weken, hierna kunnen de aangekoekte etensresten met de zachte kant van een sponsje worden weggehaald. Gebruik GEEN harde borstels, schuursponsjes of andere gereedschappen, anders wordt de antiaanbaklaag beschadigd. Om nare geurtjes te neutraliseren kan het mandje ingesmeerd worden met citroensap, laat dit 35 min intrekken en spoel het mandje goed af.

Het verwarmingselement schoonmaken met citroensap:

Het verwarmingselement van de Health Fryer mag nooit van zijn plaats gehaald worden.

HAAL DE STEKKER UIT HET STOPCONTACT.

Plaats de Health Fryer zodat het verwarmingselement met een zacht sponsje en een mild schoonmaakmiddel kan worden schoongemaakt. Gebruik GEEN harde borstels, schuursponsjes of andere gereedschappen, anders wordt het verwarmingselement beschadigd. Om bij lastige hoekjes te kunnen, kan een stokje met een doekje eromheen gebruikt worden. Na het schoonmaken moet het afgedroogd worden met een zachte droogdoek. Voor het verwijderen van moeilijk toegankelijk vetresten: Zet een schoteltje in de Health Fryer met een heel dun laagje water (1 tot 3 millimeter). Snij een citroen in stukken en leg deze op het schoteltje. Zet de Health Fryer 10 tot 12 minuten aan op 170 graden. Verwijder het schoteltje en poest alles na met een vochtige doek en maak het hierna droog.

Het verwarmingselement schoonmaken met bakpapier:

Het verwarmingselement van de Health Fryer mag nooit van zijn plaats gehaald worden. **HAAL DE STEKKER UIT HET STOPCONTACT.** Plaats de Health Fryer zodat het verwarmingselement met een zacht sponsje en een mild schoonmaakmiddel kan worden

schoongemaakt. Gebruik GEEN harde borstels, schuursponsjes of andere gereedschappen, anders wordt het verwarmingselement beschadigd. Om bij lastige hoekjes te kunnen, kan een stokje met een doekje eromheen gebruikt worden. Na het schoonmaken moet het afgedroogd worden met een zachte droogdoek. Voor het verwijderen van moeilijk toegankelijke vetresten: Laat de Health Fryer onderste boven staan. En vul een spuitflesje met 3 gram bakpoeder en 0,1 liter water en schudt het goed zodat het goed gemengd is. Spuit de bakpoederoplossing op het verwarmingselement en wacht 30 minuten. Zet de Health Fryer weer rechtop en vul de pan met een laagje water en zet deze terug in de Health Fryer zet deze 25 minuten aan op 180 graden.

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 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.

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.

THE DIFFERENT OPERATING CONTROLS AND PARTS

(see Fig. 1)

1. Touchscreen with display
2. Rotary knob and starter button
3. The basket's release button (under the cover cap)
4. Handgrip for the basket
5. Frying basket (in the tray)
6. Tray

THE DISPLAY ICONS

(see Fig. 2)

7. Set the timer 
8. Programme for fish 
9. Programme for baking/cooking 
10. Display: minutes reading
11. MIN (minutes)
12. Display: temperature reading
13. In °C (degrees Celsius)
14. Programme for meat 
15. Programme for crustaceans (shellfish etc.) 
16. Set the temperature 
17. Programme for pizza 
18. Programme for sausage 
19. Indicator lights
20. Programme for french fries 
21. Programme for chicken 

USAGE

Intended usage:

- The appliance is intended to be used for the grilling, baking, cooking, defrosting and heating up of food.
- The appliance is not intended to be used for preparing liquid dishes such as soups, sauces, ragouts or stews.

General instructions:

- Remove all packaging materials before using the product for the first time.
- First clean the tray and the basket with soapy water, then rinse with clean water and dry these parts thoroughly.
- There must be enough space around the appliance to let heat escape.
- Make sure there is sufficient ventilation.

- Place the appliance on a stable, flat surface.
- Do not obstruct the air intake and/or air exhaust openings during use; ensure that no curtains hang against the appliance and do not cover the appliance with a towel or dishcloth etc.
- NEVER put oil, fat or other liquids/fluids in the tray, as this is a fire hazard!
- Do not place your hand in the opened Health Fryer while it is in operation, on account of the hot and powerful airflow.
- Do not touch the tray or the basket without oven gloves while the appliance is in use or shortly thereafter, as these parts become extremely hot. After use, switch off the appliance, unplug it and wait for it to cool down completely.
- When the appliance is not being used, store it in a dry place.
- Always keep stored appliances out of the reach of children.

Safety features:

- The appliance is equipped with an internal timer (a time switch). When the set timer time has elapsed, the heating process is stopped automatically. To switch the appliance on again, press the  - button (2).
- The appliance switches off automatically when the tray (6) with the frying basket (5) is removed from the appliance. All the display items on the touchscreen (1) go blank. If the tray is placed in the appliance again then a signal sounds and all the display items light up again. Any programme and/or timer already set is/are still running.

Basic operation:

This appliance works using hot air. **It is not a traditional fryer where the food is fried using a lot of oil.** In general, the appliance can be used to prepare all the food that can be prepared in a standard hot-air (convection) oven.

- Insert the plug into an earthed power outlet/socket.

PREPARING FOOD

1. Place the frying basket (5) in the tray (6). You have to hear the basket click into its proper place.
2. Place the food to be cooked into the basket.
3. Place the tray containing the basket in the appliance. A signal must sound, with all the display items lighting up a single time on the touchscreen (1) and then going out again. The tray is now correctly placed in the appliance.
4. Press the  - button (2) to switch the appliance on. The standard settings are displayed for the timer in minutes (10) and for the temperature in °C (12) (15 min., 180 °C).

5. Select the programme you want or else use the rotary knob (2) to select the desired temperature and time separately. **Note:** The temperature and the timer can also be adjusted during the cooking process itself.
6. Press the  - button to start the cooking process. The indicator lights (19) light up one after the other to show that the ventilator in the appliance is working. Once a programme has been selected, the accompanying symbol will flash during the cooking process. **Note:** You can stop a cooking process manually at any time while it is underway by pressing the  - button.
7. The ventilator continues to operate briefly when the timer that has been set, elapses or when the appliance has been switched off manually. The display now shows the word OFF. All the indicator lights switch off. After about 20 seconds, you will hear 5 beeps, following which the indicator lights light up again and stay lit up. The ventilator and appliance have now been switched off.
8. Carefully use the handgrip to pull the tray with the frying basket out of the appliance (4) and place it on a heat-resistant, non-slip surface.
9. Remove the basket from the tray by pushing the cover forward and by pressing the release button (3) located beneath it. Pull the basket upwards from the tray.
10. Carefully remove the food from the basket.
11. Detach the power cord and allow the appliance to cool down completely.
12. Clean the appliance after each use in order to prevent the formation of bacteria. Do not let residues dry up.

Preparation:

- The Health Fryer is suitable for all foods that may normally be cooked in a hot-air (convection) oven. Food will often be ready much more quickly in the Health Fryer due to the highly concentrated airflow and the compact area in which the food is cooked.
- If available, we recommend using the oven version for preparing pre-packaged foods such as frozen french fries or snacks.
- In supermarkets, you may also find various brands of french fries and snacks that are specially intended for cooking in a hot-air fryer (often called an 'airfryer'). When preparing these foods, please follow the instructions on the foods' packaging.
- The following table gives examples of foods that are suitable for preparation in the Health Fryer. The indicated times and temperatures are estimates and will vary, depending on the

amount of food placed in the appliance, as well as on the food's precise composition. You will sometimes need to experiment a little with the settings.

- In general, larger amounts of food will need a slightly longer preparation time (i.e. cooking time).
- The basket is permeable to air because this is essential for the Health Fryer to work properly. As a result, you should make sure that you do not block the airflow by, for instance, placing aluminium foil in the basket.
- Do not use the Health Fryer to prepare very fatty foods and/or foods that spatter a lot. This is because the fat could come into contact with the hot heating element and thus could begin to scorch or even burn.

Programs:

The appliance offers 8 programmes plus a standard setting:

Programme	Temp °C	Min	Suitable for:
Standard setting	180	15	Vegetable sticks, mozzarella sticks, apple turnovers
Fish 	160	20	Pre-cooked fish, fish fingers
Baking/ Cooking 	160	30	Pies, bread, pizza, casseroles
Meat 	180	20	Schnitzels, meatballs
Shellfish 	160	20	Shrimp, scampi
Pizza 	170	20	Pizza
Sausage 	200	10	Sausage
French fries 	200	15	French fries made from potatoes or sweet potatoes
Chicken 	200	20	Chicken wings, chicken thighs, chicken nuggets

* Only in combination with the bread baking basket that is available separately.

- In each programme, the temperature and cooking/heating time can be adjusted individually (see the next section 'The operating controls and their functions').
- Depending on the programme chosen, the corresponding symbol on the touchscreen (1) will flash. If no programme symbol is shown on the display, the standard setting or the manually set temperature and timer are set.

The operating controls and functions:

The appliance has the following operating controls and functions:

The operating controls	Functions
Timer 	Cooking time (1-30 minutes in 1-minute increments)
Temperature 	Temperature (80 - 200 °C in increments of 5 degrees Celsius)
Rotary knob	Turn it in order to set the duration (in minutes) and temperature
 - button	Switches the appliance on and off.
	Starts the heating/cooking process.

- The desired heating/cooking time and temperature can be set by turning the knob (2).
- Press the - button (2) to switch the appliance on or off. Press it again to start cooking using the standard setting, the selected programme or the manually set cooking time.

The best method to prepare fresh potato dishes is as follows:

Potatoes only become french fries when they have been pre-fried in oil, as is the case with pre-fried french fries. Fresh (i.e. raw) potatoes can be cut into all types of shapes, including the shape of french fries. However, the final result will taste more like fried potatoes than fries.

- Soak the cut potato pieces for 20-30 minutes in cold water; leave to drain and then dry with a kitchen cloth or paper towel.
- Put a tablespoon of sunflower oil or olive oil in a bowl and sprinkle with some salt and pepper.
- Add the potato pieces to the bowl and use a spoon to turn them until they are covered in a thin layer of oil.

- Remove the potato pieces from the bowl with a spoon or similar and place them in the basket of the Health Fryer. Do not pour the oil from the bowl into the basket, as this will overload the appliance with oil.

Oil:

- The Health Fryer cooks food without the addition of oil. Oil must not be added. As a result, dishes are much less fatty and contain on average 65% less oil than food cooked using traditional methods (such as a Bourgini fryer that uses frying oil).
- The only time where you should use a small amount of oil (i.e. a single tablespoon = 15 ml) is when preparing fresh potatoes.

TIPS

- This appliance works using hot air. In general, the appliance can be used to prepare all the food that can be prepared in a standard hot-air (convection) oven. The appliance can be used for instance for the hot-air grilling of fries and potato pieces made from fresh potatoes, for the preparation of frozen french fries and other frozen finished products and to prepare all kinds of all types of cut foods (including fresh vegetables, fresh meat and fresh fish).
- In general, you do not need to heat up the appliance beforehand. However, we do recommend pre-heating up to the desired temperature if you want to measure the actual cooking time more accurately or if you have food that needs to be prepared to a state of perfection. In principle, no oil is needed to prepare food in the appliance. However, a little oil can be added to the food as a flavour carrier, by using a dispenser to sprinkle the food with a small quantity of oil. In addition, marinated or breaded food can be prepared in the appliance.
- The cooking times depend on the amount and quantity of the food, as well as on the cooking temperature. In general however, cooking times are shorter than in a standard oven. We recommend starting with a shorter cooking time that you can later adapt to your own personal taste.
- When it comes to preparing frozen products, follow the manufacturer's instructions regarding times and temperatures. If you want the end result to be crunchy/crispy food, never add fat or oil to the preparation of industrially produced frozen foods, because they are usually pre-cooked. The cooking time can be shortened a little. This is why you should check - before the end of the specified cooking time - whether the food is 'done' (i.e. properly cooked).

- For some foods (such as french fries and similar products), it is recommended that you mix them from time to time, in order to achieve a uniformly cooked result. To do this, take the tray (4) out of the appliance and carefully shake the tray's contents in order to mix the food items. Then put the tray back in and continue with the cooking process.

CLEANING AND MAINTENANCE

Clean the appliance after each usage.

Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning products to clean the griddle because they may damage the non-stick layer.

Before you start cleaning, remove the plug from the socket and let the appliance cool down completely.

Note: Opening the cover allows the Health Fryer to cool down more quickly.

Cleaning the outside of the Bourgini Health Fryer: It's best to clean the outside of the Bourgini Health Fryer with a damp cloth.

Cleaning the basket of the Bourgini Health Fryer: You can put the basket of the Bourgini Health Fryer in the dishwasher. You can also easily clean the basket by hand. Leave the basket of the Bourgini Health Fryer to soak in warm water with a detergent for 8 minutes. After that, you can remove any food residue with the soft side of a sponge. Turn over the basket and clean the underside with the hard side of the sponge. Be careful that you do not damage the non-stick coating. You can rub lemon juice on the basket to neutralise unpleasant smells. Leave it to rest for 35 minutes and then rinse the basket thoroughly.

Cleaning the pan (collection tray) of the Bourgini Health Fryer:

You can put the pan of the Bourgini Health Fryer in the dishwasher. You can also easily clean the pan by hand. Leave the pan of the Bourgini Health Fryer to soak in warm water with a detergent for 8 minutes. After that, you can remove any food residue with the soft side of a sponge. Do NOT use stiff brushes, abrasive sponges or other tools, as these will damage the non-stick coating. You can rub lemon juice on the pan to neutralise unpleasant smells. Leave it to rest for 35 minutes and then rinse the pan thoroughly.

Cleaning the heating element with lemon juice:

The heating element of the Bourgini Health Fryer may never be removed. **UNPLUG THE APPLIANCE.** Position the Bourgini Health Fryer in such a way that the heating element can be cleaned with a soft sponge and a mild detergent. Do NOT use stiff

brushes, abrasive sponges or other tools, as these will damage the heating element. You can use a small stick with a cloth wrapped around it to clean areas that are hard to get to. After cleaning, the heating element must be wiped dry with a soft tea towel. In order to remove inaccessible fatty deposits, place a saucer in the Bourgini Health Fryer with a little bit of water (1 to 3 millimetres). Cut a lemon into pieces and put them on the saucer. Switch on the Health Fryer for 10 to 12 minutes at 170 degrees Celsius. Remove the saucer, clean everything with a damp cloth and wipe dry afterwards.

Cleaning the heating element with baking powder:

The heating element of the Bourgini Health Fryer may never be removed. **UNPLUG THE APPLIANCE.** Position the Bourgini Health Fryer in such a way that the heating element can be cleaned with a soft sponge and a mild detergent. Do NOT use stiff brushes, abrasive sponges or other tools, as these will damage the heating element. You can use a small stick with a cloth wrapped around it to clean areas that are hard to get to. After cleaning, the heating element must be wiped dry with a soft tea towel. In order to remove inaccessible fatty deposits, place the Bourgini Health Fryer upside down. Fill a spray bottle with 3 grams of baking powder and 0.1 litre of water and shake it thoroughly to mix the ingredients properly. Spray the baking powder solution onto the heating element and wait for 30 minutes. Place the Health Fryer upright again, fill the pan with a little water, put it back in the Bourgini Health Fryer and switch the Health Fryer on for 25 minutes at 180 degrees Celsius.

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.

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.

DESCRIPTION DES DIFFÉRENTES COMMANDES ET PIÈCES

(fig. 1)

1. Écran tactile avec affichage
2. Bouton rotatif - Marche / Arrêt
3. Bouton de déblocage du panier (sous le couvercle)
4. Poignée du panier
5. Panier à friture (dans le bac-tiroir)
6. Bac-tiroir

ICÔNES DE L'ÉCRAN D'AFFICHAGE

(fig. 2)

7. Minuterie 
8. Programme poisson 
9. Programme cuisson 
10. Écran d'affichage des minutes
11. MIN (minutes)
12. Écran d'affichage de la température
13. °C (degrés Celsius)
14. Programme viande 
15. Programme crustacés 
16. Thermostat réglable 
17. Programme pizza 
18. Programme saucisse 
19. Témoins lumineux
20. Programme frites 
21. Programme poulet 

UTILISATION

Utilisation prévue:

- Cet appareil est conçu pour la grillade, la cuisson, la décongélation et le réchauffage des aliments.
- Il n'est pas adapté pour la cuisson de plats liquides comme des soupes, des sauces ou des ragoûts.

Généralités:

- Avant la première utilisation, retirez tous les matériaux d'emballage. **Ne retirez jamais la plaque signalétique ni les éventuels avertissements.**
- Nettoyez d'abord le bac-tiroir et le panier dans du liquide vaisselle, rincez-les bien à l'eau claire et séchez-les.

- Il est nécessaire de laisser de l'espace autour de l'appareil afin de permettre à la chaleur de s'évacuer.
- Assurez-vous que la pièce dans laquelle l'appareil est branché est suffisamment ventilée.
- Posez l'appareil sur une surface plane et stable.
- Ne recouvrez pas l'entrée et la sortie d'air pendant l'utilisation : veillez à ce qu'aucun rideau ne pende contre l'appareil et ne posez pas de serviette, de chiffon ou tout autre élément similaire dessus.
- Pour éviter tout risque d'incendie, ne remplissez jamais le bac-tiroir d'huile, de graisse ni de tout autre liquide!
- En raison du puissant courant d'air chaud généré par l'appareil, ne placez pas la main dans le health fryer lorsqu'il est en position ouverte et en marche.
- Pendant et après l'utilisation, utilisez des gants de cuisson pour manipuler le bac-tiroir et le panier qui peuvent être brûlants. Éteignez l'appareil après utilisation, retirez la fiche de la prise de courant et patientez jusqu'à ce qu'il ait refroidi.
- En cas de non-utilisation, rangez l'appareil dans un endroit à l'abri de l'humidité.
- Assurez-vous que les appareils ainsi rangés sont hors de la portée des enfants.

Consignes de sécurité:

- L'appareil est équipé d'une minuterie interne. Lorsque le temps réglé sur la minuterie est atteint, la cuisson s'arrête automatiquement. Appuyez sur le bouton  (2) pour remettre l'appareil en marche.
- Il s'arrête automatiquement lorsque vous retirez le bac-tiroir (6) avec le panier à friture (5). Tous les éléments de l'écran tactile (1) s'éteignent. Lorsque le bac-tiroir est replacé dans l'appareil, un signal retentit et tous les éléments s'allument. Le programme ou la minuterie pré-réglés reprennent.

Opérations de base:

Cet appareil utilise l'air chaud. **Il ne s'agit pas d'une friteuse traditionnelle où les aliments sont frits avec beaucoup d'huile.** En général, cet appareil permet de cuire tous les aliments qui peuvent aussi passer dans un four à chaleur tournante standard.

- Branchez toujours l'appareil à une prise avec mise à la terre.

CUISSON DES ALIMENTS

1. Placez le panier à friture (5) dans le bac-tiroir (6). Un clic doit se faire entendre si le panier est bien en place.
2. Placez l'aliment à cuire dans le panier.

- Placez le bac-tiroir avec le panier dans l'appareil. Un signal retentit et tous les éléments doivent s'allumer et s'éteindre une fois sur l'écran tactile (1). Le bac-tiroir est maintenant bien en place dans l'appareil.
- Appuyez sur le bouton  (2) pour mettre l'appareil en marche. Les réglages de base de la minuterie en minutes (10) et de la température en °C (12) s'affichent (15 min., 180 °C).
- Sélectionnez le programme souhaité ou réglez séparément la température et la minuterie avec le bouton rotatif (2).

Remarque : La température et la minuterie peuvent aussi être réglées pendant la cuisson.

- Appuyez sur le bouton  pour démarrer la cuisson. Les témoins lumineux (19) s'allument l'un après l'autre pour indiquer que le ventilateur de l'appareil est en marche. Si un programme a été sélectionné, le symbole correspondant clignote pendant la cuisson.
Remarque : celui-ci peut être interrompu manuellement à n'importe quel moment de la cuisson en appuyant sur le bouton .
- Une fois le temps réglé à la minuterie écoulé ou après l'arrêt manuel de l'appareil, le ventilateur continue de tourner pendant un moment. L'écran affiche OFF (arrêt). Tous les éléments avec témoin lumineux s'éteignent. Au bout de 20 secondes environ, 5 bips doivent retentir et les témoins lumineux s'allument à nouveau en continu. Le ventilateur et l'appareil s'arrêtent.
- Sortez doucement le bac-tiroir avec le panier à friture de l'appareil (4) en le tirant par la poignée et posez-le sur une surface antidérapante et résistante à la chaleur.
- Retirez le panier du bac-tiroir en faisant glisser le couvercle vers l'avant et en appuyant sur le bouton de déblocage placé en dessous (3). Sortez le panier du bac-tiroir.
- Retirez soigneusement les aliments du panier.
- Débranchez le cordon d'alimentation et laissez l'appareil refroidir complètement.
- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation pour prévenir la prolifération bactérienne. Ne laissez pas sécher de restes.

Préparation:

- Le Health Fryer convient pour tous les aliments pouvant normalement passer dans un four à chaleur tournante. La cuisson est souvent bien plus rapide en raison de la circulation d'air très concentrée et de l'espace restreint dans lequel les aliments sont cuits.
- Pour la cuisson d'aliments préemballés, par exemple des frites ou des en-cas surgelés, nous vous conseillons de choisir la variante

- pour cuisson au four, si elle est disponible. Vous trouverez également en supermarché des frites et en-cas de différentes marques spécialement préparés pour la cuisson dans une friteuse à air chaud pulsé (aussi appelée friteuse sans huile ou airfryer) : pour leur cuisson, suivez les instructions sur l'emballage.
- Dans le tableau ci-dessous, vous pouvez voir les types d'aliments pouvant être cuits dans le Health Fryer. La durée et la température indiquées sont approximatives, étant donné qu'il faut aussi tenir compte de la quantité et de la composition exacte des aliments. Il peut être parfois nécessaire de faire des essais avec les réglages.
- Généralement, une plus grande quantité d'aliments nécessite aussi un temps de cuisson un peu plus long.
- Le panier laisse passer l'air : ce détail est important pour permettre au Health Fryer de bien fonctionner. Ne bloquez dès lors pas la circulation d'air, par exemple en plaçant une feuille de papier d'aluminium dans le panier.
- Ne cuisez pas dans le Health Fryer des aliments très gras ou qui éclaboussent beaucoup. La graisse risquerait de gicler sur l'élément de chauffe et de roussir, voire de prendre feu !

Programmes:

L'appareil dispose de 8 programmes et d'un réglage de base :

Programme	Temp °C	Min	Convient pour (exemples)
Réglage de base	180	15	Bâtonnets de légumes, beignets de mozzarella, chaussons aux pommes
Poisson 	160	20	Poisson frit, bâtonnets de poisson
Cuisson 	160	30	Tarte, pain, pizza, plats à braiser
Viande 	180	20	Escalopes panées, boulettes de viande hachée
Crustacés 	160	20	Crevettes, scampis

Sausage 	170	10	Saucisse
Frites 	200	15	Frites de pommes de terre et de patates douces
Poulet 	200	20	Ailes, cuisses, nuggets de poulet
* Utilisable uniquement en combinaison avec le panier à pain disponible en option.			

- Pour chaque programme, la température et le temps peuvent être réglés individuellement (voir le chapitre suivant « Éléments de commande et fonctions »).
- Le symbole correspondant au programme choisi clignote sur l'écran tactile (1). Si aucun symbole de programme n'apparaît sur l'écran, cela veut signifier que le réglage de base ou la température et la minuterie préréglées ont été utilisés.

Éléments de commande et fonctions:

L'appareil possède les éléments de commande et les fonctions suivants :

Éléments de commande	Fonctions
Minuterie 	Temps de cuisson (1 - 30 minutes par incréments d'une minute)
Température 	Température (80 - 200 °C par incréments de 5 degrés)
Bouton rotatif	Réglez les minutes et la température en tournant le bouton
Ⓢ - bouton	Allumez et arrêtez l'appareil. Démarrez la cuisson.

- Vous pouvez régler le temps et la température que vous voulez en tournant le bouton Ⓢ(2).
- Appuyez sur le bouton (2) pour mettre l'appareil en marche et l'arrêter. Appuyez encore une fois pour démarrer le réglage de base, le programme sélectionné ou le temps de cuisson réglé individuellement.

La meilleure méthode pour cuire des pommes de terre fraîches est la suivante :

Les pommes de terre sont des « frites » uniquement quand elles ont déjà été cuites une fois dans l'huile, comme c'est le cas pour les frites précuites. On peut couper des pommes de terre fraîches de différentes façons, donc aussi en forme de frites. Cependant, le résultat final aura plus un goût de pommes de terre sautées que de frites.

- Trempez les pommes de terre coupées en morceaux 20 à 30 minutes dans de l'eau froide, égouttez-les et séchez-les avec du papier essuie-tout ou une serviette de cuisine.
- Versez une cuillère à soupe d'huile (huile de tournesol ou huile d'olive) dans un plat et ajoutez du poivre et du sel.
- Ajoutez les morceaux de pomme de terre dans le plat et passez-les dans l'huile jusqu'à ce qu'ils soient recouverts d'une légère couche d'huile.
- Sortez les pommes de terre du plat avec une louche ou une écumoire par ex., et placez-les dans le panier du Health Fryer. Pour éviter un excès d'huile, ne videz pas le plat dans le panier.

Huile :

- Le Health Fryer ne nécessite pas l'ajout d'huile. Les plats sont donc beaucoup moins gras et contiennent 65 % d'huile en moins qu'avec le mode de préparation traditionnel (comparé à une friteuse Bourguini avec huile de friture).
- Seule la cuisson de pommes de terre fraîches nécessite l'ajout d'une petite quantité d'huile (une seule cuillère à soupe = 15 ml).

CONSEILS

- Cet appareil utilise l'air chaud. En général, cet appareil permet de cuire tous les aliments qui peuvent aussi passer dans un four à chaleur tournante standard. Il est conçu entre autres pour la cuisson à l'air chaud des frites et des pommes de terre fraîches en morceaux, des frites et autres produits finis surgelés et de toutes sortes d'aliments coupés en petits morceaux (légumes frais mais aussi viande ou poisson frais).
- En général, il n'est pas nécessaire de préchauffer l'appareil. Pour mieux évaluer le temps de cuisson ou pour obtenir la cuisson parfaite de l'aliment, le préchauffage de l'appareil à la température souhaitée est quand même recommandé. Il n'y a en principe pas besoin d'huile pour cuire les aliments dans l'appareil. L'huile peut être ajoutée aux aliments pour leur donner du goût : pour cela, aspergez-les d'un peu d'huile au vaporisateur. Cet appareil permet également de cuire les aliments marinés ou panés.
- Les temps de cuisson dépendent de la taille

et de la quantité des aliments ainsi que de la température de cuisson. Toutefois, les temps de cuisson sont généralement plus courts que dans un four standard. Nous conseillons de commencer par un temps de cuisson plus court et de l'adapter au fur et à mesure selon votre goût.

- Pour la cuisson des produits surgelés, reportez-vous aux spécifications du fabricant concernant le temps et la température. Pour obtenir des aliments croustillants, n'ajoutez jamais de gras pour la cuisson des produits surgelés industriels, car ils sont généralement précuits. Le temps de cuisson peut être légèrement raccourci. Contrôlez donc si l'aliment est bien cuit avant la fin du temps de cuisson réglé.
- Pour certains aliments (par ex. les frites ou les produits similaires), il est recommandé de les remuer de temps en temps pour obtenir une cuisson uniforme. Pour cela, sortez le bac-tiroir (4) de l'appareil et secouez doucement le contenu afin de mélanger les aliments. Remettez ensuite le bac-tiroir et laissez la cuisson se poursuivre.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyez l'appareil après chaque usage. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine métalliques ni de produits nettoyants abrasifs pour nettoyer le plat de cuisson, car ils pourraient endommager le revêtement anti-adhésif. Retirez la fiche de la prise de courant et laissez l'appareil refroidir.

Remarque : Ouvrez le clapet pour laisser le Health Fryer refroidir plus vite.

Nettoyage de la coque extérieure du Bourgini Health Fryer :
Nettoyez la coque extérieure de votre Bourgini Health Fryer à l'aide d'un chiffon humide.

Nettoyage du panier du Bourgini Health Fryer :
Le panier du Bourgini Health Fryer se lave au lave-vaisselle. Il peut aussi aisément être lavé à la main : dans ce cas, faites tremper le panier du Bourgini Health Fryer dans de l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle pendant 8 minutes puis retirez les résidus alimentaires en utilisant la face non abrasive d'une éponge. Retournez ensuite le panier et nettoyez le dessous en utilisant cette fois-ci le tampon abrasif de l'éponge tout en veillant à ne pas endommager le revêtement antiadhésif. Pour neutraliser d'éventuelles mauvaises odeurs, vous pouvez enduire le panier de jus de citron, le laisser agir 35 minutes et passer le panier sous le robinet afin de bien le rincer.

Nettoyage de la cuve du Bourgini Health Fryer :
La cuve du Bourgini Health Fryer se lave au lave-vaisselle. Elle peut aussi aisément être lavée à la main : dans ce cas, faites tremper la cuve du Bourgini Health Fryer dans de l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle pendant 8 minutes puis retirez les résidus alimentaires en utilisant la face non abrasive d'une éponge. N'utilisez JAMAIS de brosse dure, d'éponge à récurer ou d'autres objets abrasifs sous peine d'endommager le revêtement antiadhésif. Pour neutraliser d'éventuelles mauvaises odeurs, vous pouvez enduire le panier de jus de citron, le laisser agir 35 minutes et passer le panier sous le robinet afin de bien le rincer.

Nettoyage de la résistance chauffante : Avec du jus de citron :
La résistance chauffante du Bourgini Health Fryer ne doit jamais être démontée. DÉBRANCHEZ L'APPAREIL DE LA PRISE SECTEUR. Placez le Bourgini Health Fryer de telle sorte que la résistance chauffante puisse être nettoyée à l'aide d'une éponge non abrasive et de liquide vaisselle non agressif. N'utilisez JAMAIS de brosse dure, d'éponge à récurer ou d'autres objets abrasifs sous peine d'endommager la résistance chauffante. Vous pouvez utiliser un bâton entouré d'un chiffon pour atteindre les endroits difficiles d'accès. Après son nettoyage, la résistance doit être essuyée à l'aide d'un chiffon doux. Astuce pour éliminer d'éventuels résidus gras difficiles d'accès : déposez un ramequin rempli d'un fond d'eau (1 à 3 mm) dans le Bourgini Health Fryer. Ajoutez un citron coupé en quartiers dans l'eau. Faites chauffer le Health Fryer sur 170 degrés Celsius pendant 10 à 12 minutes. Retirez ensuite le ramequin et nettoyez l'élément avec un chiffon humide, puis essuyez soigneusement le tout.

Avec de la levure chimique :
La résistance chauffante du Bourgini Health Fryer ne doit jamais être démontée. DÉBRANCHEZ L'APPAREIL DE LA PRISE SECTEUR. Placez le Bourgini Health Fryer de telle sorte que la résistance chauffante puisse être nettoyée à l'aide d'une éponge non abrasive et de liquide vaisselle non agressif. N'utilisez JAMAIS de brosse dure, d'éponge à récurer ou d'autres objets abrasifs sous peine d'endommager la résistance chauffante. Vous pouvez utiliser un bâton entouré d'un chiffon pour atteindre les endroits difficiles d'accès. Après son nettoyage, la résistance doit être essuyée à l'aide d'un chiffon doux. Astuce pour éliminer d'éventuels résidus gras difficiles d'accès : Posez le Bourgini Health Fryer à l'envers. Versez 0,1 litre d'eau

additionnée de 3 grammes de levure chimique dans un vaporisateur à gâchette et agitez pour bien mélanger. Vaporisez ce mélange sur la résistance chauffante et laissez agir 30 minutes. Remettez le Bourgini Health Fryer à l'endroit, remplissez la cuve d'un peu d'eau, remplacez celle-ci dans l'appareil puis faites chauffer le Health Fryer à 180 degrés pendant 25 minutes.

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 l'UE:



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.

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.

BEDIENUNGSELEMENTE UND BAUTEILE DES GERÄTES

(Fig. 1)

1. Touchscreen mit Display
2. Drehknopf und Startknopf
3. Entriegelungsknopf für den Frittierkorb (unter der Abdeckung)
4. Frittierkorbgriff
5. Frittierkorb (in der Lade)
6. Lade

DISPLAY-SYMBOLS

(Fig. 2)

7. Zeitschaltuhr einstellen 
8. Programm Fisch 
9. Programm Backen 
10. Display Minutenanzeige
11. MIN-minuten
12. Display Temperaturanzeige
13. °C – Grad Celsius
14. Programm Fleisch 
15. Programm Schalentiere 
16. Temperatur einstellen 
17. Programm Pizza 
18. Programm Wurst 
19. Kontrolllämpchen
20. Programm Pommes frites 
21. Programm Huhn 

BEDIENUNG

Vorgesehener gebrauch:

- Das Gerät ist für das Grillen, Backen, Auftauen und Aufwärmen von Lebensmitteln vorgesehen.
- Das Gerät ist nicht für die Zubereitung flüssiger Gerichte wie Suppen, Saucen oder Ragouts geeignet.

Allgemeine hinweise:

- Entfernen Sie vor der erstmaligen Benutzung das gesamte Verpackungsmaterial. Entfernen Sie nicht das Typenschild und eventuelle Warnhinweise.
- Reinigen Sie die Lade und den Frittierkorb zuerst in Spülwasser. Danach mit klarem Wasser abspülen und gut abtrocknen.
- Rund um das Gerät muss genügend Freiraum sein, damit die Wärme abziehen kann.
- Achten Sie auf ausreichende Belüftung.
- Das Gerät auf eine stabile und ebene Fläche stellen.
- Die Luftzufuhr- und Entlüftungsöffnungen während der Benutzung nie abdecken. Achten Sie darauf, dass keine Vorhänge vor oder hinter dem Gerät hängen und legen Sie keine Hand- oder Spültücher o. Ä. darauf ab.
- Geben Sie NIE ÖL, Fett oder andere Flüssigkeiten in die Pfanne; dies kann zu Brandgefahr führen!
- Stecken Sie Ihre Hand nicht in den geöffneten Health Fryer, wenn dieser in Betrieb ist, da das Gerät mit sehr heißer Luft arbeitet.
- Fassen Sie die Schublade und den Frittierkorb während des Betriebs und kurz danach nur mit Ofenhandschuhen an, denn diese Teile werden sehr heiß. Das Gerät nach Gebrauch ausschalten, den Netzstecker ziehen und warten, bis das Gerät abgekühlt ist.
- Verwahren Sie das Gerät an einem trockenen Ort, wenn es nicht benutzt wird.
- Achten Sie darauf, dass Kinder keinen Zugang zu aufbewahrten Geräten haben.

Sicherheitseinrichtungen:

- Das Gerät ist mit einer internen Zeitschaltuhr ausgestattet. Ist die eingestellte Betriebszeit abgelaufen, wird die Heißluftzufuhr automatisch gestoppt. Drücken Sie den  -Knopf (2), um das Gerät erneut einzuschalten.
- Das Gerät schaltet sich automatisch aus, wenn die Lade (6) mit dem Frittierkorb (5) aus dem Gerät genommen wird. Dann gehen alle Anzeigelämpchen auf dem Display (1) aus. Wenn die Lade wieder in das Gerät gesetzt wird, hören Sie ein Tonsignal und alle Anzeigelämpchen leuchten auf. Das vorher eingestellte Programm bzw. die vorher eingestellte Betriebszeit läuft dann weiter.

Basisbetrieb:

Dieses Gerät arbeitet mit Heißluft. **Es ist keine traditionelle Fritteuse, in der Lebensmittel mit Öl frittiert werden.** Normalerweise kann damit jedes Lebensmittel zubereitet werden, das auch in einem Standard-Heißluftofen zubereitet werden kann.

- Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose.

ZUBEREITUNG VON LEBENSMITTELN

1. Setzen Sie den Frittierkorb (5) in die Lade (6). Der Frittierkorb muss hörbar an seiner Position einrasten.
2. Geben Sie die zuzubereitenden Lebensmittel in den Frittierkorb.
3. Setzen Sie die Lade mit dem Frittierkorb in das Gerät ein. Es muss ein Tonsignal zu hören sein, und alle Bedienelemente auf dem Touchscreen (1) müssen einmal aufleuchten und dann wieder ausgehen. Dann befindet sich die Lade korrekt in dem Gerät.
4. Drücken Sie den -Knopf (2), um das Gerät einzuschalten. Die Basiseinstellungen für die Betriebszeit in Minuten (10) und die Temperatur in °C (12) werden angezeigt (15 Min., 180 °C).
5. Wählen Sie das gewünschte Programm oder stellen Sie die gewünschte Temperatur und Betriebszeit mit Hilfe des Drehknopfs ein (2). **Hinweis:** Die Temperatur und die eingestellte Betriebszeit können auch während des Backvorgangs noch angepasst werden.
6. Drücken Sie auf den -Knopf, um den Backvorgang zu starten. Die Anzeigelämpchen (19) leuchten nacheinander auf und zeigen an, dass der Ventilator im Gerät läuft. Wurde ein Programm gewählt, blinkt das entsprechende Symbol während des Backvorgangs. **Hinweis:** Der Backvorgang kann jederzeit manuell gestoppt werden, indem Sie den -Knopf drücken.
7. Nach Ablauf der voreingestellten Betriebszeit oder nach dem manuellen Ausschalten des Geräts läuft der Ventilator noch kurze Zeit weiter. Das Display zeigt OFF (Aus). Alle Anzeigelämpchen gehen aus. Nach etwa 20 Sekunden hören Sie fünf Tonsignale und die Anzeigelämpchen gehen wieder an. Der Ventilator und das Gerät sind nun ausgeschaltet.
8. Ziehen Sie die Lade mit dem Frittierkorb am Handgriff vorsichtig aus dem Gerät (4) und stellen Sie sie auf eine hitze- und rutschfeste Fläche.
9. Nehmen Sie den Frittierkorb aus der Lade, indem Sie die Abdeckung nach vorne schieben und den darunter liegenden Entriegelungsknopf (3) drücken. Heben Sie den Frittierkorb nach oben aus der Lade.
10. Nehmen Sie die Lebensmittel vorsichtig aus dem Frittierkorb.
11. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und

lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.

12. Reinigen Sie das Gerät nach jeder Benutzung, damit keine Bakterien entstehen können. Lassen Sie keine Reste antrocknen.

Zubereitung:

- Der Health Fryer eignet sich für alle Lebensmittel, die man sonst in einem Heißluftofen zubereiten würde. Mit ihm geht die Zubereitung aber oft schneller, da er einen sehr konzentrierten Luftstrom erzeugt und die Lebensmittel in einem kompakten Raum gegart werden.
- Für die Zubereitung von vorverpackten Lebensmitteln wie tiefgefrorenen Pommes frites und Snacks empfehlen wir, die Ofen-Variante zu kaufen, falls verfügbar.
- Sie finden im Supermarkt auch Pommes frites und Snacks diverser Marken, die speziell für die Zubereitung in einer Heißluftfritteuse (häufig auch Airfryer genannt) vorgebacken sind; bei solchen Lebensmitteln befolgen Sie bitte die Hinweise auf der Verpackung.
- In der nachstehenden Tabelle finden Sie einige Hinweise für Lebensmittel, die für die Zubereitung im Health Fryer geeignet sind. Bei den genannten Backzeiten und Temperaturen handelt es sich um Näherungswerte, da es dabei auch auf die Menge und genaue Zusammensetzung der Lebensmittel ankommt. Manchmal ist es sinnvoll, einfach verschiedene Einstellungen auszuprobieren.
- Im Allgemeinen ist für eine größere Menge an Lebensmitteln auch eine etwas längere Zubereitungszeit notwendig.
- Der Frittierkorb ist luftdurchlässig, weil das für die korrekte Funktion des Health Fryer wichtig ist. Blockieren Sie den Luftstrom daher nicht, indem Sie z. B. Alufolie in den Frittierkorb legen.
- Sehr fette oder sehr stark spritzende Lebensmittel sollten im Health Fryer nicht zubereitet werden. Das Fett könnte an die Heizelemente spritzen und dort verschmoren oder sogar brennen.

Programme:

Das Gerät hat 8 Programme und eine Basiseinstellung:

Programm	Temp	Min	Geeignet für (Beispiele)
Basiseinstellung	180	15	Gemüsestäbchen, Mozarellasticks, Apfeltaschen
Fisch 	160	20	Gebratener Fisch, Fischstäbchen

Backen 	160	30	Torte, Brot, Pizza, Ofengerichte
Fleisch 	180	20	Schnitzel, Frikadellen
Schalentiere 	160	20	Garnelen, Scampis
Pizza 	170	20	Pizza
Wurst 	200	10	Wurst
Pommes frites 	200	15	Pommes frites aus Kartoffeln oder Süßkartoffeln
Huhn 	200	20	Hühnerflügel, Hühnerschenkel, Chicken Nuggets
* Nur in Kombination mit dem optional lieferbaren Brotbackkorb verwendbar.			

- Bei jedem Programm können die Temperatur und die Betriebszeit individuell angepasst werden (vgl. nachfolgenden Abschnitt „Bedienungselemente und Funktionen“).
- Je nach gewähltem Programm blinkt das entsprechende Symbol auf dem Touchscreen (1). Wird kein Programmsymbol auf dem Display angezeigt, ist die Basiseinstellung oder eine selbst eingestellte Temperatur und Betriebszeit eingestellt.

Bedienungselemente und Funktionen:
Das Gerät hat folgende Bedienungselemente und Funktionen:

Bedienungselemente	Functions
Zeitschaltuhr 	Betriebszeit (einstellbar von 1 bis 30 Minuten in Schritten von 1 Minute)
Temperatur 	Temperatur (80 – 200 °C in Schritten von 5 Grad)
Drehknopf	Stellen Sie durch Drehen die Minuten und die Temperatur ein.
⏻ - Knopf	Schalten Sie das Gerät ein und aus Starten Sie den Erhitzungsprozess

- Sie können die gewünschte Betriebszeit und Temperatur einstellen, indem Sie den Knopf (2) drehen.
- Wenn Sie auf den ⏻ -Knopf (2) drücken, wird das Gerät ein- bzw. ausgeschaltet. Den Knopf nochmals drücken, um die Basiseinstellung, das gewählte Programm oder die individuell eingestellte Betriebszeit zu starten.

Die beste Methode zur Zubereitung frischer Kartoffelgerichte:

Kartoffeln werden nur zu Pommes frites, wenn sie einmal in Öl gebacken worden sind, wie bei vorgebackenen Pommes frites. Man kann frische Kartoffeln aber in verschiedene Formen schneiden, auch in die Form von Pommes frites. Das Endergebnis wird jedoch eher nach Bratkartoffeln schmecken als nach Pommes frites.

- Lassen Sie die geschnittenen Kartoffelstücke 20 bis 30 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Danach abtropfen lassen und mit einem Küchentuch oder Küchenpapier abtrocknen.
- Geben Sie einen Esslöffel Öl (Sonnenblumen- oder Olivenöl) in eine Schale und etwas Pfeffer und Salz dazu.
- Legen Sie die Kartoffelstücke dann ebenfalls in die Schale und wenden Sie sie im Öl, bis sie mit einer Ölschicht bedeckt sind.
- Nehmen Sie die Kartoffelstücke mit einem Löffel o. Ä. aus der Schale und legen Sie sie in den Frittierkorb des Health Fryers. Schütten Sie den Inhalt der Schale aber nicht einfach in den Frittierkorb, da sonst zu viel Öl mit hineingeraten würde.

Öl:

- Der Health Fryer funktioniert, ohne dass Öl hinzugegeben werden muss und darf. Daher können darin wesentlich fettärmere Speisen zubereitet werden, die 65 % weniger Öl enthalten als bei traditioneller Zubereitungsweise (gemessen im Vergleich zu einer Bourgini-Fritteuse mit Frittieröl).
- Die einzige Anwendung, bei der man eine geringe Menge Öl (nur einen Esslöffel = 15 ml) hinzugeben kann, ist die Zubereitung von frischen Kartoffeln.

TIPPS

- Das Gerät arbeitet mit Heißluft. Normalerweise kann damit jedes Lebensmittel zubereitet werden, das auch in einem Standard-Heißluftofen zubereitet werden kann. Das Gerät eignet sich u. a. für das Heißluftgrillen von Pommes frites und von Scheiben aus frischen Kartoffeln, zur Zubereitung von tiefgefrorenen Pommes frites und anderen tiefgefrorenen Fertigprodukten und zur Zubereitung klein geschnittener Lebensmittel

aller Art (sowohl frisches Gemüse als auch frisches Fleisch und frischer Fisch).

- Im Allgemeinen ist es nicht notwendig, das Gerät vorzuheizen. Um die Zubereitungsdauer besser messen zu können oder um Lebensmittel auf den Punkt genau zuzubereiten, wird jedoch das Vorheizen auf die gewünschte Temperatur empfohlen. Für die Zubereitung von Lebensmitteln in dem Gerät ist grundsätzlich kein Öl nötig. Öl kann den Lebensmitteln als Geschmacksträger zugegeben werden, indem sie mit etwas Öl aus dem Ölzerstäuber besprüht werden. Auch marinierte oder panierte Lebensmittel können in dem Gerät zubereitet werden.
- Die Zubereitungszeit ist von der Größe und Menge der Lebensmittel sowie von der Backtemperatur abhängig. Im Allgemeinen sind die Zubereitungszeiten jedoch kürzer als bei einem normalen Ofen. Wir empfehlen, zu Beginn eher eine kürzere Zubereitungszeit einzustellen und diese danach an Ihren persönlichen Geschmack anzupassen.
- Bei der Zubereitung von tiefgefrorenen Produkten sollten Sie sich an die Zeit- und Temperaturangaben des Herstellers halten. Wenn Sie ein knuspriges Ergebnis erzielen wollen, dürfen Sie bei der Zubereitung industrieller Tiefkühlprodukte kein Fett hinzugeben, weil diese meist schon vorgebacken sind. Die Zubereitungszeit kann sich dadurch etwas verkürzen. Kontrollieren Sie daher schon vor Ablauf der angegebenen Zubereitungszeit, ob die Lebensmittel gar sind.
- Bei manchen Lebensmitteln (z. B. Pommes frites o. Ä.) wird empfohlen, sie von Zeit zu Zeit zu mischen, um ein einheitliches Garungsergebnis zu erzielen. Nehmen Sie dazu die Lade (4) aus dem Gerät und schütteln Sie den Inhalt vorsichtig, um die Lebensmittel zu mischen. Die Lade danach wieder einsetzen und den Backprozess fortsetzen.

REINIGUNG UND PFLEGE

Das Gerät nach jedem Gebrauch reinigen.

Verwenden Sie zur Reinigung der Backplatte keine Küchengeräte aus Metall oder scheuernden Reinigungsmittel, weil sie die Antihafbeschichtung beschädigen können.

Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.

Hinweis: Öffnen Sie die Klappe, dann kann der Health Fryer schneller abkühlen.

Außenseite der Bourgini Heißluft-Fritteuse reinigen: Die Außenseite der Bourgini Heißluft-Fritteuse sollte am besten mit einem feuchten Tuch gereinigt werden.

Den Korb der Bourgini Heißluft-Fritteuse reinigen: Der Korb der Bourgini Heißluft-Fritteuse kann in der Spülmaschine gereinigt werden. Außerdem kann der Korb auch einfach mit der Hand gereinigt werden: Den Korb der Bourgini Heißluft-Fritteuse 8 Min. in warmem Wasser mit Spülmittel einweichen lassen. Danach können die Essensreste mit der weichen Seite eines Spülschwammes entfernt werden. Den Korb umdrehen und die Unterseite mit der Scheuerseite des Schwammes reinigen. Achten Sie jedoch darauf, dass die Antihafbeschichtung nicht beschädigt wird. Um unangenehme Gerüche zu neutralisieren, kann der Korb mit Zitronensaft eingegeben werden. Diesen 35 Min. einziehen lassen und den Korb dann gut abspülen.

Den Topf (Auffangbehälter) der Bourgini Heißluft-Fritteuse reinigen:

Der Topf der Bourgini Heißluft-Fritteuse kann in der Spülmaschine gereinigt werden. Außerdem kann der Topf auch ganz einfach mit der Hand gereinigt werden: Den Topf der Bourgini Heißluft-Fritteuse 8 Min. in warmem Wasser mit Spülmittel einweichen lassen. Danach können die angebrannten Essensreste mit der weichen Seite eines Spülschwammes entfernt werden. KEINE harten Bürsten, Scheuerschwämme oder andere Hilfsmittel verwenden, da die Antihafbeschichtung sonst beschädigt wird. Um unangenehme Gerüche zu neutralisieren, kann der Korb mit Zitronensaft eingegeben werden. Diesen 35 Min. einziehen lassen und den Korb dann gut abspülen.

Das Heizelement reinigen mit Zitronensaft:

Das Heizelement der Bourgini Heißluft-Fritteuse darf nie entfernt werden. ZIEHEN SIE DEN NETZSTECKER AUS DER STECKDOSE. Stellen Sie die Bourgini Heißluft-Fritteuse so hin, dass das Heizelement mit einem weichen Spülschwamm und einem milden Reinigungsmittel gereinigt werden kann. KEINE harten Bürsten, Scheuerschwämme oder andere Hilfsmittel verwenden, da das Heizelement sonst beschädigt wird. Um die schwer zugänglichen Ecken zu erreichen, kann ein Stöckchen verwendet werden, das mit einem Tuch umwickelt ist. Nach der Reinigung muss das Heizelement mit einem weichen, trockenen Tuch abgetrocknet werden. Zur Entfernung von schwer zugänglichen Fettresten: Eine Schale mit einer sehr geringen Wassermenge (1 bis 3 Millimeter) in die Bourgini Heißluft-Fritteuse einsetzen. Dann eine Zitrone in Stücke schneiden und diese auf die Schale legen. Die Heißluft-Fritteuse einschalten und 10 bis 12 Minuten auf 170 Grad Celsius erhitzen. Die Schale wegnehmen, alles mit einem feuchten Tuch saubermachen und danach abtrocknen.

Das Heizelement reinigen mit Backpulver:
Das Heizelement der Bourgini Heißluft-Fritteuse darf nie entfernt werden. ZIEHEN SIE DEN NETZSTECKER AUS DER STECKDOSE. Stellen Sie die Bourgini Heißluft-Fritteuse so hin, dass das Heizelement mit einem weichen Spülschwamm und einem milden Reinigungsmittel gereinigt werden kann. KEINE harten Bürsten, Scheuerschwämme oder andere Hilfsmittel verwenden, da das Heizelement sonst beschädigt wird. Um die schwer zugänglichen Ecken zu erreichen, kann ein Stöckchen verwendet werden, das mit einem Tuch umwickelt ist. Nach der Reinigung muss das Heizelement mit einem weichen, trockenen Tuch abgetrocknet werden. Zur Entfernung von schwer zugänglichen Fettresten: Die Bourgini Heißluft-Fritteuse umgekehrt aufstellen. Eine Sprühflasche mit 3 Gramm Backpulver und 0,1 Liter Wasser füllen und das Ganze gut schütteln, sodass es sich vollständig vermischt. Die Backpulverlösung auf das Heizelement sprühen und 30 Minuten warten. Die Heißluft-Fritteuse wieder aufrecht hinstellen, den Topf mit einer dünnen Wasserschicht füllen, diesen in die Bourgini Heißluft-Fritteuse einsetzen und das Gerät 25 Minuten auf 180 Grad erhitzen.

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.

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. Extrema la precaución durante las operaciones de limpieza y mantenimiento.

LOS COMPONENTES DEL APARATO

1. Pantalla táctil con indicador
2. Botón giratorio y botón de inicio
3. Botón de desbloqueo de la cesta (debajo de la tapadera)
4. Asa de la cesta
5. Cesta de la freidora (dentro del recipiente)
6. Recipiente

ICONOS DEL INDICADOR

7. Ajustar el temporizador ⌚
8. Programa para pescado 🐟
9. Programa para freír 🍗
10. Indicador de minutos
11. MIN-minutos
12. Indicador de temperatura
13. °C – grados centígrados
14. Programa para carne 🍖
15. Programa para crustáceos 🦞
16. Ajuste de la temperatura ⚡
17. Programa para pizza 🍕
18. Programa para salchichas 🌭
19. Indicadores luminosos
20. Programa para patatas fritas 🍟
21. Programa para pollo 🍗

UTILIZACIÓN

Utilización prevista:

- El aparato está destinado a gratinar, freír, descongelar y calentar alimentos.
- El aparato no es apto para elaborar alimentos líquidos, como sopas, salsas o ragús.

Instrucciones generales:

- Retire todos los materiales de embalaje antes de utilizar el aparato por primera vez. **Nunca retire la placa de identificación ni las etiquetas con posibles advertencias.**

- Lave primero el recipiente y la cesta en una solución de agua jabonosa, enjuáguelos con agua corriente y seque estos componentes con cuidado.
- Procure que alrededor del aparato haya suficiente espacio para que pueda disiparse el calor.
- Procure que haya una buena ventilación.
- Coloque el aparato sobre una superficie estable y plana.
- No cubra las aberturas de entrada y salida del aire durante su utilización; asegúrese de que no haya ninguna cortina colgada contra el aparato y no coloque paños, bayetas, etc., encima del mismo.
- No vierta NUNCA aceite, grasa u otros líquidos dentro del recipiente, ya que esto podría suponer un riesgo de incendio.
- No introduzca la mano en la Health Fryer abierta cuando esté funcionando, debido al potente flujo de aire caliente.
- No toque el recipiente ni la cesta sin guantes de horno mientras la freidora está funcionando ni poco después de utilizarla, ya que estos componentes alcanzan temperaturas muy elevadas. Después de cada uso, apague el aparato, desenchúfelo y espere a que se enfríe.
- Guarde el aparato en un lugar seco cuando no lo esté utilizando.
- Mantenga los aparatos almacenados fuera del alcance de los niños.

Dispositivos de seguridad:

- El aparato está provisto de un temporizador interno (interruptor horario). Cuando haya transcurrido el tiempo de temporización fijado, el calentamiento se interrumpirá automáticamente. Para volver a poner en marcha el aparato, pulse el botón ⏻ (2).
- El aparato se desconecta automáticamente cuando se extrae del aparato el recipiente (6) con la cesta de freidora. Se apagarán todos los elementos de la pantalla táctil (1). Cuando se vuelve a insertar el recipiente en el aparato, se escucha una señal y todos los elementos se encienden. El programa o el tiempo del temporizador previamente establecidos están todavía vigentes.

Funciones básicas:

- Este aparato funciona con aire caliente. **No es una freidora tradicional, en la que los alimentos se frien con mucho aceite.** Por lo general, se pueden preparar todos los alimentos que pueden cocinarse en un horno de convección convencional.
- Enchufe el aparato en una toma de corriente con conexión a tierra.

PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

- Coloque la cesta de freidora (5) dentro del recipiente (6). Debe escucharse un clic al encajar la cesta.
- Introduzca los alimentos que desee cocinar dentro de la cesta.
- Coloque el recipiente con la cesta dentro del aparato. Debe escucharse una señal y todos los elementos deben encenderse y apagarse una vez en la pantalla táctil (1). Ahora el recipiente está correctamente ubicado en el aparato.
- Pulse el botón  (2) para encender el aparato. Los ajustes básicos de temporización aparecen en minutos (10) y los de temperatura en °C (12) (15 min., 180 °C).
- Seleccione el programa deseado o ajuste por separado la temperatura y el tiempo deseados con ayuda del botón giratorio (2). **Observación:** La temperatura y el tiempo también pueden ajustarse durante el proceso de cocción.
- Pulse el botón  para iniciar el proceso de cocción. Las luces indicadoras (19) se encenderán una tras otra para indicar que el ventilador del aparato está en funcionamiento. Cuando se ha seleccionado un programa, el símbolo correspondiente parpadeará durante el proceso de cocción. **Observación:** si se pulsa el botón  durante el proceso de cocción, este puede interrumpirse manualmente en cualquier momento.
- Cuando haya transcurrido el tiempo de temporización fijado o tras apagar el aparato de forma manual, el ventilador seguirá activo durante unos instantes. El indicador muestra la palabra OFF (apagado). Todos los elementos mostrados con luces indicadoras se apagarán. Después de unos 20 segundos se escucharán 5 pitidos y las luces indicadoras volverán a encenderse de forma permanente. El ventilador y el aparato están apagados.
- Saque cuidadosamente el recipiente con la cesta de freidora sujetándolo por el asa (4) y colóquelo sobre una superficie resistente al calor y antideslizante.
- Retire la cesta del recipiente deslizando la tapadera hacia adelante y pulsando el botón de desbloqueo (3) situado debajo. Tire la cesta hacia arriba para sacarla del recipiente.
- Saque los alimentos cuidadosamente de la cesta.
- Desenchufe el aparato y deje que se enfríe totalmente.
- Limpie el aparato después de cada uso para evitar la formación de bacterias. Evite que se sequen los restos de comida.

Preparación:

- La Health Fryer es adecuada para todos los alimentos que normalmente se preparan en

un horno de convección; el proceso suele ser mucho más rápido debido al flujo de aire caliente sumamente concentrado y a que los alimentos se preparan en un espacio muy compacto.

- Para preparar platos preenvasados, como por ejemplo patatas fritas y aperitivos congelados, le recomendamos optar por la variante para horno, si está disponible.
- En el supermercado también encontrará patatas fritas y aperitivos de diferentes marcas preparados especialmente para ser usados en las freidoras de aire caliente (a menudo denominadas "Airfryer"); si utiliza este tipo de productos, siga las instrucciones de preparación indicadas en el envase correspondiente.
- En la siguiente tabla le indicamos una serie de alimentos aptos para ser preparados en la Health Fryer. Los tiempos y temperaturas indicados son aproximados, dado que la cantidad y la composición exacta de los alimentos también influyen. A veces es necesario experimentar un poco con los ajustes.
- En general, para una cantidad de alimentos mayor, se necesitará más tiempo de preparación.
- La cesta es transpirable, ya que esto es esencial para un buen funcionamiento de la Health Fryer. Por tanto, no se debe bloquear el flujo de aire colocando, por ejemplo, papel de aluminio dentro de la cesta.
- No utilice la Health Fryer para preparar alimentos demasiado grasientos o que salpiquen mucho. Al salpicar, la grasa podría caer sobre el elemento calefactor caliente y quemarse o incluso arder.

Programas:

El aparato tiene 8 programas y una opción básica:

Programa	Temp	Min	Apto para (ejemplos)
Ajuste básico	180	15	Palitos de verdura, palitos de mozzarella, buñuelos de manzana
Pescado 	160	20	Pescado frito, palitos de pescado
Freír 	160	30	Pasteles, pan, pizza, estofados
Carne 	180	20	Escalopes, albóndigas
Crustáceos 	160	20	Gambas, langostinos

Pizza 	170	20	Pizza
Salchichas 	200	10	Salchichas
Patatas fritas 	200	15	Patatas fritas y palitos fritos de boniato
Pollo 	200	20	Alitas de pollo, traseros de pollo, nuggets de pollo
* Solo utilizar en combinación con la cesta panificadora, disponible de forma opcional.			

- En cualquier programa se puede ajustar individualmente la temperatura y la duración (consulte el capítulo siguiente, 'Controles y funciones').
- En función del programa elegido, parpadeará el símbolo correspondiente en la pantalla táctil (1). Si no aparece ningún símbolo de programa en el indicador, se configurará el ajuste básico o una temperatura y un tiempo de temporización regulado individualmente.

Controles y funciones:

El aparato dispone de los siguientes controles o funciones:

Controles	Funciones
Temporizador 	Tiempo de calentamiento (1-30 minutos en intervalos de 1 minuto)
Temperatura 	Temperatura (80 - 200 °C en intervalos de 5 grados)
Botón giratorio	Ajuste los minutos y temperaturas girando.
el botón 	Encienda y apague el aparato. Inicie el proceso de calentamiento.

- Para ajustar la duración y temperatura deseadas, gire el botón (2).
- Pulsando el botón  (2) el aparato se enciende o apaga. Pulse nuevamente para iniciar los ajustes básicos, el programa seleccionado o el tiempo de calefacción regulado individualmente.

El mejor método para preparar platos con patatas frescas es el siguiente:

A las patatas solamente las llamamos patatas fritas cuando ya se han frito una vez en aceite, como es el caso de las patatas fritas prefritas. Las patatas se pueden cortar en una gran variedad de formas, incluyendo en forma de patatas fritas. No obstante, el resultado final tendrá un sabor más parecido al de patatas asadas que al de las verdaderas patatas fritas.

- Empape los trozos de patata en agua fría durante 20 a 30 minutos; escúrralos y séquelos con un paño de cocina o papel absorbente.
- Vierta una cucharada de aceite (de girasol o de oliva) en una fuente y añada sal y pimienta.
- Añada los trozos de patata a la fuente y páselos por el aceite hasta cubrirlos con una capa de aceite.
- Saque los trozos de patata de la fuente con una cuchara o similar y colóquelos en la cesta de la Health Fryer. No se debe vaciar la fuente dentro de la cesta, pues caería demasiado aceite en la misma.

Aceite:

- La Health Fryer funciona sin necesidad de añadir aceite (de hecho, no se debe añadir aceite). De esta forma, los platos son mucho menos grasientos y contienen un 65 % menos de aceite que en los métodos de preparación tradicionales (comparados con una freidora Bourgini con aceite de freír).
- El único caso en el que se debe utilizar una pequeña cantidad (una cucharada = 15 ml) de aceite es al preparar patatas frescas.

CONSEJOS

- Este aparato funciona con aire caliente. Por lo general, se pueden preparar todos los alimentos que pueden cocinarse en un horno de convección convencional. El aparato es apto para el asado con aire caliente de patatas fritas y trozos de patatas frescas, para la preparación de patatas fritas ultracongeladas y otros productos ultracongelados, así como para la preparación de todo tipo de alimentos picados en trocitos pequeños (tanto verduras, como carnes y pescados frescos).
- Por lo general no es necesario precalentar el aparato. Para poder medir mejor el tiempo de cocción o para preparar alimentos a la perfección, se recomienda no obstante precalentar el aparato a la temperatura deseada. En principio no hace falta utilizar aceite para la preparación de alimentos en el aparato. Se

puede añadir aceite como potenciador de sabor pulverizando ligeramente los alimentos. Por otra parte, también es posible preparar alimentos marinados o empanados en el aparato.

- Los tiempos de cocción dependen del tamaño y la cantidad de alimentos, así como de la temperatura de cocción. Por lo general, los tiempos de cocción son más cortos que en un horno convencional. Le recomendamos comenzar con un tiempo de cocción más corto y ajustar más adelante el tiempo de cocción a sus gustos personales.
- Para la preparación de productos ultracongelados, siga las especificaciones de tiempo y temperatura del fabricante. Para lograr un resultado crujiente, nunca se debe añadir grasa en la preparación de productos industriales ultracongelados, ya que estos suelen estar prefritos. Es posible reducir ligeramente el tiempo de preparación. Compruebe por tanto antes de finalizar el tiempo de cocción indicado si los alimentos están bien hechos.
- En el caso de algunos productos alimenticios (por ejemplo, patatas fritas o similares), se recomienda mezclarlos de vez en cuando para conseguir un resultado uniformemente hecho. Extraiga el recipiente (4) del aparato y agite el contenido cuidadosamente para mezclar los alimentos. Vuelva a introducir el recipiente y prosiga con el proceso de cocción.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpie el aparato después de cada utilización. No utilice utensilios de cocina metálicos o limpiadores abrasivos para limpiar la placa de cocción, ya que se podría dañar el revestimiento antiadherente.

Desenchufe el aparato y deje que se enfríe.

Observación: Abra la válvula para que la Health Fryer se enfríe más deprisa.

Limpieza de la parte externa de la Bourgini Health Fryer: Para limpiar la parte externa de la Bourgini Health Fryer, recomendamos utilizar un paño húmedo.

Limpieza de la cesta de la Bourgini Health Fryer: La cesta de la Bourgini Health Fryer se puede lavar en el lavavajillas. Además, la cesta también se puede lavar fácilmente a mano: sumerja la cesta de la Bourgini Health Fryer 8 min en agua caliente con detergente, y luego retire los restos de comida con una esponja suave. Dé la vuelta a la cesta y limpie la parte inferior con un estropajo. Tenga cuidado de no dañar el revestimiento antiadherente. Para neutralizar los malos olores, empape la cesta con zumo de limón, deje actuar durante 35 minutos y aclare.

Limpieza de la sartén de la Bourgini Health Fryer: La sartén de la Bourgini Health Fryer se puede lavar en el lavavajillas. Además, la sartén también se puede lavar fácilmente a mano: sumerja la sartén de la Bourgini Health Fryer 8 min en agua caliente con detergente, y luego retire los restos de comida con una esponja suave. NO utilice cepillos duros, ni estropajos ni otras herramientas, ya que podrían dañar el revestimiento antiadherente. Para neutralizar los malos olores, empape la cesta con zumo de limón, deje actuar durante 35 minutos y aclare.

Limpieza del elemento térmico: Con zumo de limón: El elemento térmico de la Bourgini Health Fryer no debe ser sacado nunca de su lugar. **DESENCHUFE EL APARATO DE LA TOMA DE CORRIENTE.** Coloque la Bourgini Health Fryer de forma que pueda limpiar el elemento térmico con una esponja y un detergente suave. NO utilice cepillos duros, ni estropajos ni otras herramientas, ya que podrían dañar el elemento térmico. Para llegar a las esquinas de difícil acceso, puede usar una varilla envuelta en un paño. Después de la limpieza, seque el aparato con un paño suave y seco. Para la eliminación de restos de grasa de difícil acceso: coloque un platito dentro de la Bourgini Health Fryer con una capa de agua muy fina (de 1 a 3 milímetros). Corte un limón en rodajas y póngalas en el plato. Encienda la Health Fryer durante 10 a 12 minutos a 170 grados. Retire el platito y limpie todo bien con un paño húmedo, seque a continuación.

Con bicarbonato:

El elemento térmico de la Bourgini Health Fryer no debe ser sacado nunca de su lugar. **DESENCHUFE EL APARATO DE LA TOMA DE CORRIENTE.** Coloque la Bourgini Health Fryer de forma que pueda limpiar el elemento térmico con una esponja y un detergente suave. NO utilice cepillos duros, ni estropajos ni otras herramientas, ya que podrían dañar el elemento térmico. Para llegar a las esquinas de difícil acceso, puede usar una varilla envuelta en un paño. Después de la limpieza, seque el aparato con un paño suave y seco. Para la eliminación de restos de grasa de difícil acceso: Coloque la Bourgini Health Fryer con la parte inferior hacia arriba. A continuación, rellene un pulverizador con 3 gramos de bicarbonato y 0,1 litros de agua y agite bien para que esté bien mezclado. Rocíe la solución de bicarbonato sobre el elemento térmico y espere 30 minutos. Vuelva a colocar la Health Fryer en su posición normal y rellene la sartén con una capa de agua, ponga de nuevo la sartén en la Bourgini Health Fryer, y conéctela 25 minutos a 180 grados.

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

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.





THE BOURGINI COMPANY

NL-4835 JB no 6

Breda

The Netherlands

August 2019 V2 18.2143.00.00