



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



18.2149.00.00 Multi Function Health Fryer 11L

Fig. 1

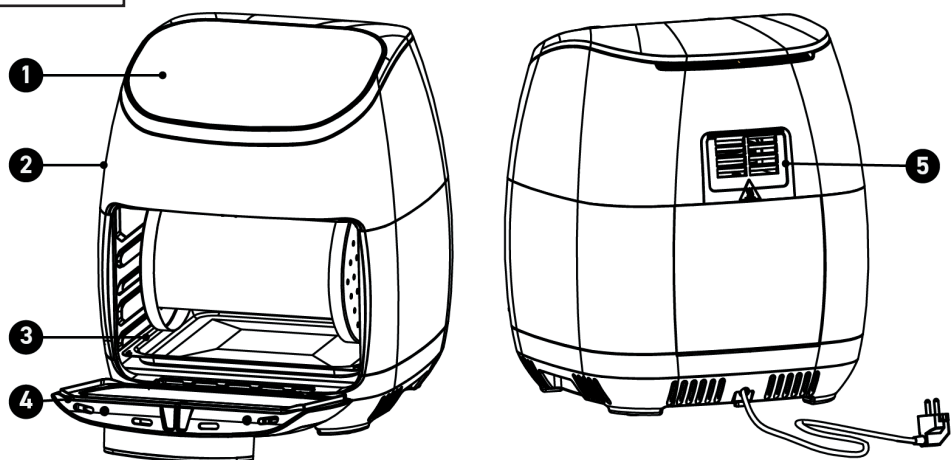


Fig. 2

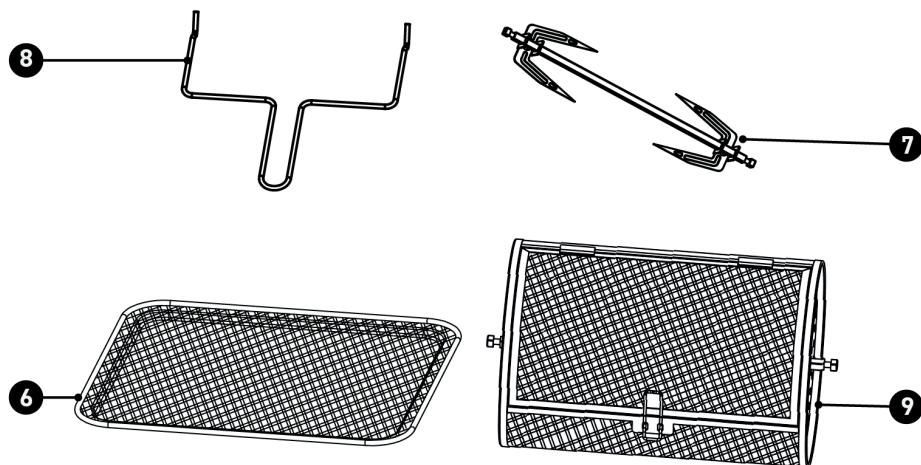


Fig. 3

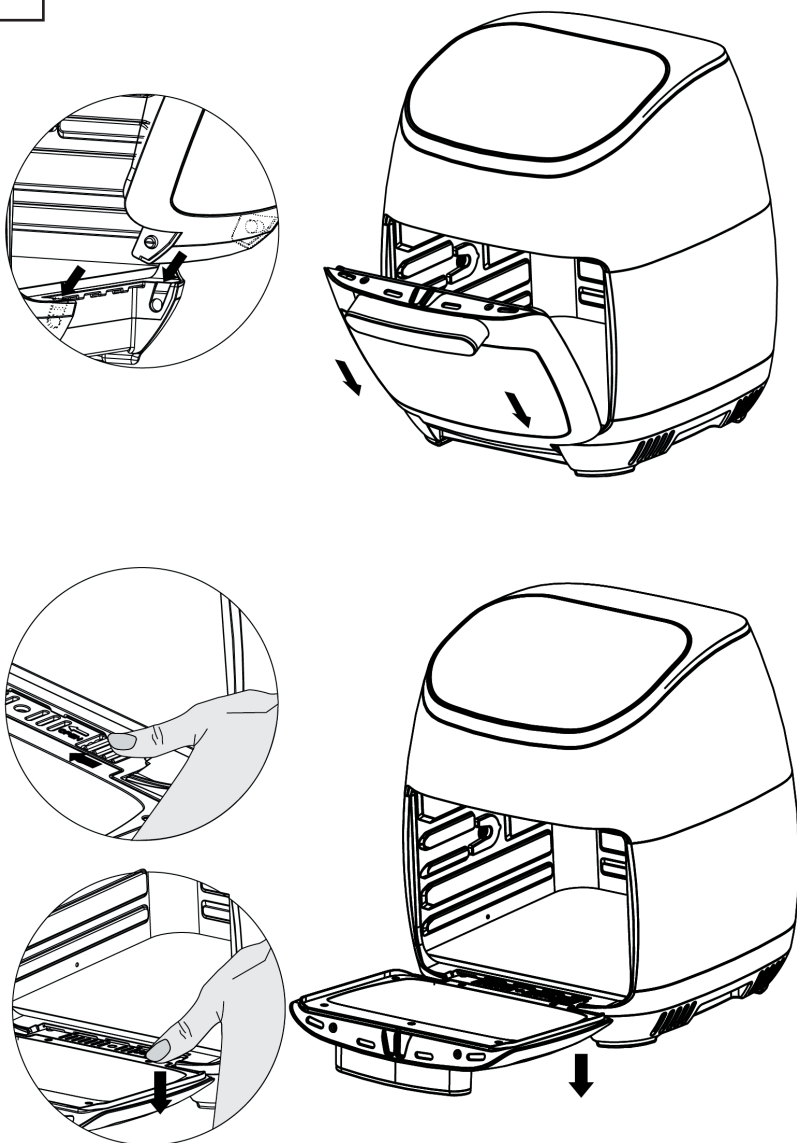
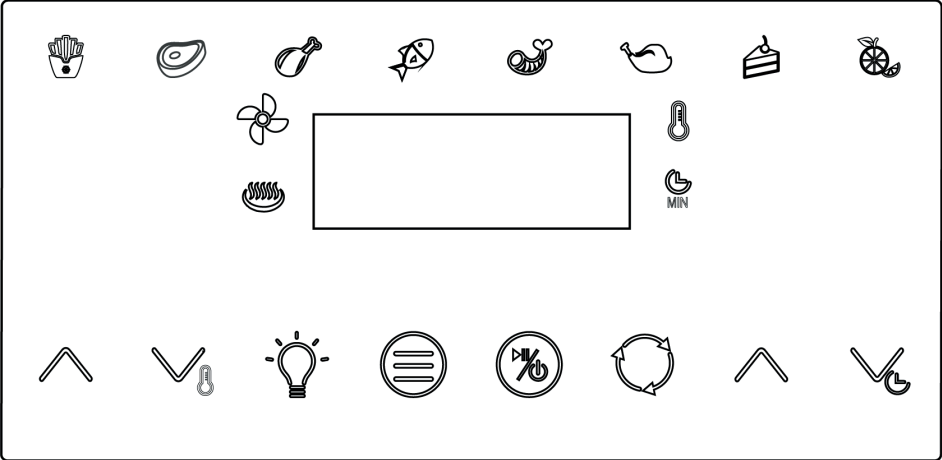


Fig. 4





Gebruiksaanwijzing	NL	6
Bourgini service en garantie	NL	12
Instructions	EN	14
Bourgini service and warranty	EN	20
Mode d'emploi	FR	22
Service après-vente et garantie Bourgini	FR	28
Gebrauchsanleitung	DE	30
Bourgini Kundenservice und Garantie	DE	36
Instrucciones de uso	ES	38
Servicio postventa y garantía de Bourgini	ES	44

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 fstandsbedieningssysteem.
- ★ 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.
- ★ **Lees het hoofdstuk REINIGING EN ONDERHOUD** over het reinigen van delen van de Health Fryer die in aanraking komen met voedsel.
- ★ Als de voedingskabel beschadigd is, moet deze worden vervangen door de fabrikant, de klantenservice of gelijkwaardige gekwalificeerde personen om elk gevaar te voorkomen.
- ★ **OPGEPAST: Heet oppervlak!**



De oppervlaktes voorzien van dit logo kunnen mogelijk zeer heet worden.

Wees extra voorzichtig tijdens reiniging en onderhoud.

INTRODUCTIE

Deze Health Fryer biedt een eenvoudige en gezonde manier om je favoriete voedsel eenvoudig klaar te maken. Door het gebruik van hete, snelle luchtcirculatie en een aparte boven grill is het mogelijk om veel verschillende soorten gerechten te maken. Voor het bereiden van de meeste ingrediënten is er geen olie nodig, dit omdat het

voedsel door hete lucht wordt verhit. Deze Health Fryer is een combinatie van hete lucht oven en airfryer met een roterende mand. Naar keuze en afhankelijk van het te bereiden voedsel kan één van beide functies gebruikt worden.

WERKING EN BEDIENING

Afbeelding onderdelen beschrijving (figuur 1 & 2)

1. Bedieningspaneel
2. Behuizing
3. Bakplaat
4. Klep
5. Luchtuitlaat openingen
6. Roosters
7. Spit
8. Afneembare handgreep
9. Frituurmand

BESCHRIJVING VAN DE ONDERDELEN

3. Bakplaat

De bakplaat is tevens een opvangbak voor kruimels e.d.

4. Klep

De klep kan losgehaald worden en daardoor gemakkelijk worden gereinigd.

Installatie (zie figuur 3): De as, die zich aan de onderkant van de klep bevindt, kan in het gat in de basis worden geklikt.

Demonteren (zie figuur 3): De klep heeft een openingshoek van ongeveer 70 graden. Om de klep los te maken, duwt u in de richting van de pijl, zoals in afbeelding 3 is aangegeven. Vervolgens trekt u aan de klep zodat deze loskomt van de behuizing.

6. Roosters

De roosters kunnen niet alleen gebruikt worden voor het bereiden van voedsel, maar ook voor het opwarmen van gerechten zoals pizza. Als u vlees wilt bakken op het rooster, is het raadzaam om met wat olie, op een stukje keukenpapier, het rooster in te vetten.

7. Spit

Het spit kan gebruikt worden voor braadstukken en voor het bereiden van een hele kip.

Forceer de schacht in de lengterichting door het midden van het vlees. Schuif de vorken op de as van beide uiteinden in het vlees en vergrendel ze vervolgens met de stelschroeven. Er zitten inkepingen op de as voor de stelschroeven. Breng de schroeven dicht bij het midden brengen als dat nodig is, maar nooit helemaal naar de uiteinden toe.

Opmerking: zorg ervoor dat het gebrad of de kip niet te groot is zodat deze vrij in de oven kan draaien. Het maximale toegestane gewicht van de kip of het gebrad is 1,2 kg.

8. Afneembare handgreep

De afneembare handgreep kan gebruikt worden om gegaarde braadstukken of een gehele kip te verwijderen uit de Health Fryer, die bereid zijn met behulp van de spit. Plaatst de afneembare handgreep onder het spit en til hem op. Doe dit door de linkerkant eerst los te maken en haal het voedsel voorzichtig eruit.

9. Frituurmand

Het roterende frituurmandje is geschikt voor het bereiden van frites, geroosterde noten en andere snacks. Gebruik de afneembare handgreep om het frituurmandje te positioneren.

Het plaatsen van het mandje:

Het mandje moet horizontaal in de Health Fryer worden geplaatst.

1. Steek de as van de linkerkant van het frituurmandje in het daarvoor bestemde gat van de Health Fryer. Zorg ervoor dat de as op zijn plaats zit, zodat deze na der hand kan gaan draaien.
2. Plaats de rechteras, van het frituurmandje, op de hanger in de Health Fryer.

Opmerking: voor een juiste bereiding van de frites kan het mandje maar voor ongeveer 75% gevuld worden. Dit komt overeen met ca. 700 gram ovendiepvriesfrites. Anders kan de frites niet roteren in het frituurmandje.

LET OP!

- Dompel de behuizing, die elektrische componenten en de verwarmingselementen bevat, nooit onder in water en houdt deze niet onder de kraan.
- Vermijd dat er vloeistof in het apparaat komt om een elektrische schok of kortsluiting te voorkomen.
- Bedek de luchtinlaat en de luchtuitlaat niet wanneer het apparaat in werking is.
- Let op met het gebruik van teveel olie op de bakplaat. Dit kan voor brandgevaar zorgen.
- Raak de binnenkant van het apparaat niet aan terwijl het in werking is.

WAARSCHUWING

- Plaats het apparaat niet tegen de muur of tegen andere apparaten. Laat tenminste 10 cm vrije ruimte op de achterkant en zijkanten en 10 cm

ruimte boven het apparaat vrij.

- Tijdens het frituren met hete lucht komt hete stoom vrij via de lucht-uitlaatopeningen. Houd uw handen en gezicht op een veilige afstand van de stoom en de lucht-uitlaatopeningen.
- Alle toegankelijke oppervlakken kunnen heet worden tijdens het gebruik.
- Het apparaat heeft ongeveer 60 minuten nodig om af te koelen voor veilig opbergen of reinigen.

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

1. Verwijder al het verpakkingsmateriaal
2. Verwijder alle stickers en labels van het apparaat
3. Reinig de te gebruiken accessoires en de binnenkant van de Health Fryer met warm water, wat afwasmiddel en een niet-schurende spons. Veeg de binnenkant en de buitenkant van het apparaat schoon met een vochtige doek.

Dit is een olievrije friteuze die werkt op hete lucht, niet vullen met olie of frituurvet.

KLAARMAKEN VOOR GEBRUIK

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

Plaats het apparaat niet op een niet-hittebestendige ondergrond. Plaats niets bovenop het apparaat, de luchtstroom wordt verstoord en beïnvloedt het hete luchtfrituurresultaat.

GEBRUIK VAN HET APPARAAT

Hete luchtfrituren

1. Steek de stekker in het stopcontact.
2. Doe de klep open.
3. Stop het voedsel dat gefrituurd moet worden in de health fryer.
4. Sluit de klep. Al de icoon-lampjes zullen gaan knipperen. Het aan/uit knopje blijft altijd zichtbaar.

DE MENU'S (FIG. 4)

Icon	Functie uitleg
	Druk deze knop in: het menuknopje is ingeschakeld. Druk telkens deze knop in voor het kiezen van het gewenste bereidingsmenu.
	Menuknop voor het maken van friet. Op het scherm staat 180 graden, 20 minuten.
	Menuknop voor het maken biefstuk. Op het scherm staat 180 graden, 20 minuten.
	Menuknop voor het maken van kippenvleugels. Op het scherm staat 180 graden, 30 minuten.
	Menuknop voor het maken van vis. Op het scherm staat 180 graden, 18 minuten.
	Menuknop voor het bereiden van garnalen. Op scherm staat 160 graden, 12 minuten.
	Menuknop voor het roosteren van kip. Op het scherm staat 200 graden, 40 minuten.
	Menuknop voor het maken van een cake. Op het scherm staat 160 graden, 45 minuten.
	Menuknop voor het bereiden van gedroogd fruit. Op het scherm staat 45 graden, 4 uur.

Het is tevens mogelijk de tijd en de temperatuur te verzetten. Bepaal de benodigde bereidingstijd voor het ingrediënt (zie 'Instellingen' in dit hoofdstuk). Stel de tijd in met "▲▼", voor het verhogen of verlagen van de bereidingstijd met 1 minuut, met geluidseffect. Houd 2 sec. lang ingedrukt en verhoog of verlaag met 1 minuut.

Opmerking: De tijd kan ook aangepast worden terwijl het apparaat in werking is.

Het aanpassen van de temperatuur "▲▼" kan tot 5 ° C. Het verhogen of verlagen, wordt begeleid door een geluidseffect. Houd 2 sec. lang ingedrukt, de temperatuur zal verspringen met 5 ° C per keer. Met de Health Fryer kunnen temperaturen tussen de 50-200 graden worden bereikt.

Opmerking: De temperatuur kan ook aangepast

worden terwijl het apparaat in werking is.

Na het instellen van de tijd en temperatuur, druk op de "⏻" knop (aan/uit- schakelaar knop) , de elektrische verwarming en de ventilator beginnen te werken, het aan / uit-lampje stopt met knipperen. Wanneer de Health Fryer aan het verwarmen/ frituren is, dan is het aan/uit-knopje altijd aan, de temperatuur- en tijdsweergave indicatoren zijn aan en de tijd zal aftellen.

Opmerking: Druk tijdens de werking op de "aan/uit-knop", de ventilator en de elektrische verwarming zullen stoppen, het aan / uit-lampje knippert enkele seconden en een geluidseffect van 2 sec. is hoorbaar, druk op de "aan/uit-knop" en de ventilator en de elektrische verwarming zullen weer aangaan.

Als de motor uit is, na verwarmen, dan zal het ventilator lampje enkele seconden knipperen. Het verwarmingselement zal continu aan staan, wanneer de health Fryer aan het verwarmen is. Knippert deze, dan wordt de Health Fryer niet verwarmd.

5. Wanneer een programma eindigt, zal de zoemer 6 keer klinken. De tijd geeft "00" aan op het scherm en het aan/uit-lampje zal gaan knipperen. Open de klep en haal het voedsel eruit met de afneembare handgreep of ovenwanten.

Opmerking: Tijdens het hete lucht frituurproces gaat het opwarmlampje aan en uit van tijd tot tijd. Dit geeft aan dat het verwarmingselement is in- en uitgeschakeld om de ingestelde temperatuur te handhaven. Overtollige olie van de ingrediënten wordt verzameld op de bodem, op de bakplaat.

6. Controleer of de ingrediënten klaar zijn. Als de ingrediënten niet goed gaar zijn, plaats dan het voedsel terug in de friteuse en sluit de deur voordat u de tijd nogmaals voor een paar minuten instelt.

Tijdens het frituren, wordt het te bereiden voedsel heet en kan er stoom uit de Health Fryer ontsnappen.

7. Wanneer een gerecht klaar is, kan de Health Fryer meteen weer gebruikt worden voor het bereiden van een nieuw gerecht.

INSTELLINGEN

Onderstaande tabel zal u helpen bij het selecteren van basisinstellingen voor verschillende ingrediënten.

Opmerking: houd er rekening mee dat deze instellingen indicaties zijn. Omdat de ingrediënten verschillen qua oorsprong, grootte, vorm en merk, kunnen we niet garanderen wat de beste

samenstelling is voor uw ingrediënten. Dat is een kwestie van uitproberen. Kleinere ingrediënten vereisen meestal een iets kortere bereidingstijd dan grotere ingrediënten.

- Een grotere hoeveelheid ingrediënten vereist een langere bereidingstijd dan een kleinere hoeveelheid ingrediënten.
- Voeg wat olie toe aan verse aardappelen voor een krokant resultaat. Bak uw ingrediënten in de hete luchtfriteuse binnen enkele minuten nadat u de olie hebt toegevoegd.
- Bereid geen extreem vette ingrediënten.
- Snacks die in een oven kunnen worden bereid, kunnen ook in de Health Fryer worden bereid.
- De optimale hoeveelheid voor het bereiden van knapperige friet is 700 gram.
- Gebruik voorgebakken deeg om gevulde snacks snel en gemakkelijk te bereiden. Voorgebakken deeg vereist ook een kortere bereidingstijd dan zelfgemaakt deeg.
- Plaats een bakvorm of ovenschotel in de Health Fryer als u een cake of quiche wilt bakken of als u kwetsbare ingrediënten of gevulde ingrediënten wilt frituren.
- U kunt de Health Fryer ook gebruiken om ingrediënten op te warmen. Om ingrediënten opnieuw te verwarmen, stelt u de temperatuur in op 150 °C voor maximaal 10 minuten.

	min-max (g)	Tijd (m)	Temp (°C)	Bereidings wijze
Aardappel en friet				
Dunne bevroren friet	600-750	15-20	200	in mandje
Dikke bevroren frieten	600-700	20-25	200	in mandje
Aardappelgratin	800-1000	25-30	200	op het rooster
Vlees en gevogelte				
Biefstuk	500-800	10-15	180	op het rooster
Varkenskoteletten	500-800	10-15	180	op het rooster
Hamburger	400-800	10-15	180	op het rooster
Worstenbroodje	400-800	13-15	200	op het rooster

Kippenpootjes	400-800	25-30	180	op het rooster
Kippenborst	400-800	15-20	180	op het rooster
BBQ Spies	400-600	18-25	200	op het rooster
Kip	500-1000	30-40	200	op het rooster
Snacks				
Gedroogd fruit		240	35	op het rooster
Loempia's	500-800	8 - 10	200	op het rooster
Bevroren kipnuggets	500-1000	6 - 10	200	in het mandje
Bevroren vissticks	500-800	6 - 10	200	op het rooster
Kaashapjes	500-800	8 - 10	180	in het mandje
Gevulde groenten	400-800	10	160	op het rooster
Bakken				
Taart	800	20-25	160	op het rooster
Quiche	800	20-22	180	op het rooster
Muffins	800	15-18	200	op het rooster
Zoete hapjes	800	20	160	op het rooster

TIPS VOOR HET REINIGEN VAN DE BOURGINI HEALTH FRYER

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.

Opbergen

1. Koppel het apparaat los en laat het afkoelen.
2. Zorg ervoor dat alle onderdelen schoon en droog zijn.

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, of voor het downloaden van een digitale versie van deze gebruiksaanwijzing, 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.
- ★ Read the chapter **CLEANING AND SERICE** about cleaning the parts of the Health Fryer that come into contact with food.
- ★ If the power cable is damaged, it has to be replaced by the manufacturer, customer support or equally qualified person to prevent any and all danger.
- ★ **CAREFUL: Hot surface!**



The surfaces with this logo can become very hot.

Be extra careful during cleaning and servicing.

INTRODUCTION

This Health Fryer provides an easy and healthy way to prepare your food. Through the use of hot, fast air circulation and a separate upper grill, it's possible to make many different kinds of dishes. Oil is not needed for the preparation of most ingredients, because the food is heated by the hot air.

This Health Fryer is a combination of a convection oven and air fryer with a rotating basket. You can choose between either function depending on the food to be prepared.

OPERATION AND CONTROLS

Image components description (fig. 1 & 2)

1. Button Control Panel
2. Housing

3. Baking tray
4. Flap
5. Air outlet openings
6. Grill racks
7. Spit
8. Removable handle
9. Frying basket

DESCRIPTION OF THE COMPONENTS

3. Baking tray

The baking tray is also a collection tray for crumbs, etc.

4. Flap

The flap can be removed and therefore easily cleaned.

Installation (fig. 3): The axle, which is located on the bottom of the flap, can be clicked in the hole on the base.

Disassembly (fig. 3): The flap has an opening angle of about 70 degrees. In order to release the flap, push in the direction of the arrow, as indicated in figure 3. You subsequently pull on the flap so this is released from the housing.

6. Grill racks

The grill racks can not only be used for preparing food, but also for heating up dishes, such as pizza. If you want to fry meat on the grill rack, it is advisable to grease the grill rack with some oil on a piece of paper towel.

7. Spit

The spit can be used for roasts and for preparing a whole chicken.

Force the shaft lengthways through the middle of the meat. Slide the forks on the axle of both ends in the meat and subsequently lock them with the set screws. There are notches on the axle for the set screws. Bring the screws closer to the middle if necessary, but never completely to the ends.

Note: make sure that the roast or the chicken is not too big so it can rotate freely in the oven. The maximum permitted weight of the chicken or the roast is 1.2 kg.

8. Removable handle

The removable handle can be used to remove the cooked roasts or a whole chicken from the Health Fryer, which is prepared with the aid of the spit. Place the removable handle under the spit and lift it up. Do this by removing the left side first and take the food out carefully.

9. Fryer basket

The rotating fryer basket is suitable for preparing chips, roasted nuts and other snacks. Use the removable handle to position the fryer basket.

Placing the basket:

The basket must be placed horizontally in the Health Fryer.

1. Put the axle in the left side of the fryer basket in the designated hole of the Health Fryer. Make sure that the axle is correctly in place, so it can then rotate.
2. Place the right axle of the fryer basket on the hanger in the Health Fryer.

Note: for the chips to be cooked correctly, the basket can only be about 75% full. This is equivalent to approx. 700 grams of frozen oven chips. The chips will not rotate properly in the fryer basket otherwise.

ATTENTION!

- Never submerge the housing, which contains the electrical components and the heating elements, in water and never hold them under the tap.
- Avoid liquid getting into the appliance in order to prevent an electric shock or a short circuit.
- Do not cover the air intake and the air outlet while the appliance is in operation.
- Avoid using too much oil on the baking tray. This may be a fire hazard.
- Do not touch the inside of the appliance while it is in operation.

WARNING

- Do not place the appliance against the wall or against other appliances. Leave at least 10 cm space at the back and sides, and 10 cm space above the appliance.
- When air frying the hot steam will be released via the air outlet openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and the air outlet openings.
- All accessible surfaces can become hot during use.
- The appliance needs about 60 minutes to cool off before safely storing or cleaning it.

BEFORE INITIAL USE

1. Remove all the packaging material.
2. Remove all stickers and labels from the appliance.
3. Clean the accessories to be used and the inside of the Health Fryer with warm water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge. Wipe the inside and the exterior of the appliance clean with a damp cloth.

This is an oil-free fryer that works using hot air. Do

not fill with oil or frying fat.

PREPARING FOR USE

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

Do not place the appliance on a surface that is not heat-resistant. Do not place anything on top of the appliance, as the air flow will be disrupted and affect the air frying result.

USE OF THE APPLIANCE

Air frying

1. Insert the plug into the wall socket.
2. Open the flap.
3. Put the food that has to be fried in the health fryer.
4. Close the flap. All the icon lights will start to flash. The on/off button will always remain visible.

THE MENUS (FIG. 4)

Icoön	Functie uitleg
	Press this button: the menu button is enabled. Press the button repeatedly to select the desired cooking menu.
	Menu button for cooking chips. The screen will display 180 degrees Celsius, 20 minutes.
	Menu button for cooking steak. The screen will display 180 degrees Celsius, 20 minutes.
	Menu button for cooking chicken wings. The screen will display 180 degrees Celsius, 30 minutes.
	Menu button for cooking fish. The screen will display 180 degrees Celsius, 18 minutes.

	Menu button for cooking prawns. The screen will display 160 degrees Celsius, 12 minutes.
	Menu button for roasting chicken. The screen will display 200 degrees Celsius, 40 minutes.
	Menu button for cooking a cake. The screen will display 160 degrees Celsius, 45 minutes.
	Menu button for preparing dried fruit. The screen will display 45 degrees Celsius, 4 hours.

It is also possible to change the time and the temperature. Determine the required cooking time for the ingredient (see 'Settings' in this chapter). Set the time with " $\wedge \setminus$ ", to increase or decrease the cooking time by 1 minute, with sound effect. Press and hold the button for 2 sec. and increase or decrease by 1 minute.

Note: The time can also be adjusted while the appliance is in operation.

It's possible to adjust the temperature " $\wedge \setminus$ " by 5 °C. Increasing or decreasing is accompanied by a sound effect. Press and hold for 2 sec. and the temperature will skip 5 °C each time. Temperatures between 50-200 degrees Celsius can be achieved with the Health Fryer.

Note: The temperature can also be adjusted while the appliance is in operation.

After setting the time and temperature, press the " $\odot$ "-button (on/off switch button), the electric heating and the fan will start to work, and the on/off light will stop flashing. When the Health Fryer is heating/frying, the on/off switch will always be on, the temperature and time display indicators will be on and the time will count down.

Note: If you press the "on/off button" during operation, the fan and the electric heating will stop, and the on/off light will flash a few seconds and a sound effect of 2s. can be heard. Press the "on/off button" and the fan and the electric heating will turn on again.

When the motor is switched off, after heating, the fan light will flash a few seconds. The heating light will be switched on continuously when the Health Fryer is heating. If it is flashing, the Health Fryer will not be heated.

- When a programme ends, the buzzer will sound 6 times. The time will display "00" on the screen and the on/off light will start flashing. Open the

flap and take the food out with the removable handle or oven gloves.

Note: During the air frying process, the preheat light will turn on and off from time to time. This indicates that the heating element is enabled and disabled in order to maintain the set temperature. Excess oil from the ingredients will be collected at the bottom on the baking tray.

- Check whether the ingredients are ready. If the ingredients are not cooked properly, place the food back in the fryer and close the door before you set the time for a few minutes again.

While frying, the food to be cooked will become hot and steam may be released from the Health Fryer.

- When a dish is ready, the Health Fryer can be immediately used again for the preparation of a new dish.

SETTINGS

The table below will help you when selecting basic settings for different ingredients.

Note: bear in mind that these settings are indications. Because the ingredients differ in terms of origin, size, shape and brand, we cannot guarantee what the best settings are for your ingredients. That is a question of trial and error.

Smaller ingredients usually require a slightly shorter cooking time than larger ingredients.

- A larger quantity of ingredients requires a longer cooking time than a smaller quantity of ingredients.
- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the hot air fryer within a few minutes after you have added the oil.
- Do not cook extremely fatty ingredients.
- Snacks that can be cooked in an oven can also be cooked in the Health Fryer.
- The maximum quantity for cooking crispy chips is 700 grams.
- Use pre-baked dough in order to cook filled snacks quickly and easily. Pre-baked dough also requires a shorter cooking time than homemade dough.
- Place a baking mould or oven dish in the Health Fryer if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or stuffed ingredients.
- You can also use the Health Fryer to heat up ingredients. To heat up ingredients, set the temperature at 150 °C for a maximum of 10 minutes.

	min-max (g)	Time (m)	Temp (C)	Preparation
Potato & Chips				
Thin frozen chips	600-750	15-20	200	in the basket
Thick frozen chips	600-700	20-25	200	in the basket
Potatoes au gratin	800-1000	25-30	200	on the grill rack
Meat and poultry				
Steak	500-800	10-15	180	on the grill rack
Pork chops	500-800	10-15	180	on the grill rack
Hamburgers	400-800	10-15	180	on the grill rack
Sausage rolls	400-800	13-15	200	on the grill rack
Kippenpootjes	400-800	25-30	180	on the grill rack
Chicken breast	400-800	15-20	180	on the grill rack
BBQ skewer	400-600	18-25	200	on the grill rack
Chicken	500-1000	30-40	200	on the grill rack
Snacks				
Dried fruit		240	35	on the grill rack
Spring rolls	500-800	8-10	200	on the grill rack
Frozen chicken nuggets	500-1000	6-10	200	in the basket
Frozen fish fingers	500-800	6-10	200	on the grill rack

Cheese snacks	500-800	8-10	180	in the basket
Stuffed vegetables	400-800	10	160	on the grill rack
Baking/Cooking				
Cake	800	20-25	160	on the grill rack
Quiche	800	20-22	180	on the grill rack
Muffins	800	15-18	200	on the grill rack
Sweet snacks	800	20	160	on the grill rack

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.

TIPS TO CLEAN THE BOURGINI HEALTH FRYER:

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.

Storage

1. Disconnect the appliance and allow the appliance to cool down completely.
2. Make sure that all components are clean and dry.

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, or if you want to download a digital version of this manual, 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 par des enfants à partir de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.
- ★ 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.
- ★ Lisez le chapitre **NETTOYAGE ET ENTRETIEN** pour le nettoyage des éléments du Health Fryer qui peuvent être en contact avec les aliments.
- ★ Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.

- ★ **ATTENTION : Surface chaude !** Les surfaces affichant ce logo peuvent devenir très chaudes.



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

INTRODUCTION

Ce Health Fryer est un moyen simple et sain de préparer facilement vos aliments préférés. L'utilisation de l'air pulsé et d'un grill supérieur distinct permet de préparer de nombreux plats différents. Il n'est pas nécessaire d'ajouter de l'huile pour cuire la plupart des aliments, car ces derniers sont chauffés grâce à l'air pulsé. Ce Health Fryer associe un four à air pulsé et une friteuse à air chaud dotée d'un panier rotatif. Il est possible d'utiliser l'une des deux fonctions au choix selon les aliments à préparer.

FONCTIONNEMENT

Description des pièces sur l'illustration (ill. 1 et 2)

1. Tableau de commande
2. Boîtier
3. Plaque de cuisson
4. Porte
5. Sortie d'air
6. Grilles
7. Broche
8. Poignée amovible
9. Panier à friture

DESCRIPTION DES PIÈCES

3. Plaque de cuisson

La plaque de cuisson sert également de bac collecteur pour les miettes, etc.

4. Porte

La porte peut être détachée et donc facilement nettoyée.

Montage (ill. 3): L'ergot qui se trouve en bas de la porte doit être inséré dans l'encoche sur le socle. Démontage (ill. 3): La porte a un angle d'ouverture d'environ 70 degrés. Pour détacher la porte, il vous suffit d'appuyer dans le sens de la flèche, comme indiqué sur l'illustration n°3. Ensuite, tirez sur la

porte de sorte qu'elle se détache du boîtier.

6. Grilles

Les grilles servent non seulement à cuire des aliments, mais aussi à réchauffer des plats, par exemple des pizzas. Si vous souhaitez cuire de la viande sur la grille, il est conseillé de graisser la grille avec un peu d'huile à l'aide d'un morceau d'essuie-tout.

7. Broche

La broche peut servir à préparer des rôtis et un poulet entier.

Enfoncez la pointe au cœur de la viande dans le sens de la longueur. Enfoncez les fourches aux deux extrémités dans la viande et bloquez-les ensuite à l'aide des vis de réglage. La broche est dotée d'encoches pour les vis de réglages. Rapprochez les vis du centre si nécessaire, mais ne les placez jamais aux extrémités.

Remarque : veillez à ce que le rôti ou le poulet ne soit pas trop gros pour qu'il puisse tourner librement dans le four. Le poids maximal autorisé pour la viande est de 1,2 kg.

8. Poignée amovible

La poignée amovible peut servir à sortir du Health Fryer un rôti ou un poulet entier cuit à la broche. Placez la poignée amovible sous la broche et soulevez cette dernière. Pour cela, commencez par détacher le côté gauche et retirez doucement l'aliment de l'appareil.

9. Panier à friture

Le panier à friture rotatif convient pour cuire des frites, faire griller des noix et préparer d'autres en-cas. Utilisez la poignée amovible pour mettre le panier à friture en place.

Mise en place du panier :

Le panier doit être placé à l'horizontale dans le Health Fryer.

1. Enfoncez l'axe du côté gauche du panier à friture dans l'encoche prévue à cet effet dans le Health Fryer. Veillez à ce que l'axe soit correctement placé pour qu'il puisse ensuite tourner librement.
2. Placez l'axe droit du panier à friture sur le crochet dans le Health Fryer.

Remarque : pour une bonne cuisson des frites, il est conseillé de ne remplir le panier qu'à environ 75 %. Cela correspond approximativement à 700 g de frites surgelées à cuire au four. Sinon les frites risquent de ne pas tourner correctement dans le

panier à friture.

ATTENTION !

- Ne plongez jamais dans l'eau le boîtier qui contient des composants électriques et une résistance chauffante, et ne le passez pas sous le robinet.
- Veillez à ce qu'aucun liquide ne pénètre dans l'appareil pour éviter tout choc électrique ou court-circuit.
- Ne couvrez pas l'entrée et la sortie d'air lorsque l'appareil fonctionne.
- Veillez à ne pas utiliser trop d'huile sur la plaque de cuisson. Cela peut provoquer un incendie.
- Ne touchez pas l'intérieur de l'appareil lorsqu'il est allumé.

AVERTISSEMENT

- Ne placez pas l'appareil contre le mur ou contre d'autres appareils. Laissez au moins 10 cm de libre à l'arrière, sur les côtés et au-dessus de l'appareil.
- Lorsque vous faites frire des aliments à l'air pulsé, de la vapeur chaude sort par les sorties d'air. Gardez vos mains et votre visage à une distance de sécurité de la vapeur et des sorties d'air.
- Toutes les surfaces accessibles peuvent chauffer durant l'utilisation.
- L'appareil a besoin d'environ 60 minutes pour refroidir avant d'être rangé et nettoyé en toute sécurité.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirez tout le matériel d'emballage.
2. Enlevez tous les autocollants et les étiquettes de l'appareil.
3. Nettoyez les accessoires à utiliser et l'intérieur du Health Fryer avec de l'eau chaude, un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive. Nettoyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.

Cet appareil est une friteuse sans huile qui fonctionne à l'air pulsé, ne le remplissez pas d'huile ou de graisse de friture.

PRÉPARATION AVANT L'EMPLOI

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

Ne placez pas l'appareil sur une surface non résistante à la chaleur. Ne placez rien au-dessus de l'appareil, car cela peut gêner le flux d'air et influencer le résultat de la cuisson à air pulsé.

UTILISATION DE L'APPAREIL

FRITURE À AIR PULSÉ

1. Branchez la fiche dans la prise de courant.
2. Ouvrez la porte de l'appareil.
3. Mettez l'aliment à frire dans le Health Fryer.
4. Fermez la porte. Tous les voyants se mettent à clignoter. Le bouton MARCHE/ARRÊT reste toujours allumé.

LES MENUS (ILL. 4)

Icône	Fonctions
	Appuyez sur ce bouton : le bouton menu est allumé. Appuyez plusieurs fois sur ce bouton pour choisir la cuisson souhaitée.
	Bouton menu pour préparer des frites. L'écran indique 180 degrés, 20 minutes.
	Bouton menu pour préparer un bifteck. L'écran indique 180 degrés, 20 minutes.
	Bouton menu pour préparer des ailes de poulet. L'écran indique 180 degrés, 30 minutes.
	Bouton menu pour préparer du poisson. L'écran indique 180 degrés, 18 minutes.
	Bouton menu pour préparer des crevettes. L'écran indique 160 degrés, 12 minutes.
	Bouton menu pour rôtir un poulet. L'écran indique 200 degrés, 40 minutes.
	Bouton menu pour préparer un gâteau. L'écran indique 160 degrés, 45 minutes.
	Bouton menu pour déshydrater des fruits. L'écran indique 45 degrés, 4 minutes.

Il est également possible de modifier le temps et la température de cuisson. Choisissez le temps de cuisson nécessaire pour l'ingrédient (voir le point « Réglages » dans ce chapitre)

Réglez le temps avec " ^ v " , pour augmenter ou diminuer le temps de cuisson d'une minute. Cela s'accompagne d'un signal sonore. Maintenez le bouton enfoncé pendant 2 secondes pour augmenter ou diminuer le temps de cuisson par échelons d'une minute.

Remarque : Le temps peut également être modifié

lorsque l'appareil fonctionne.

Il est possible de modifier la température " ^ v " par échelons de 5 ° C. L'augmentation ou la diminution de la température est accompagnée d'un effet sonore. Maintenez le bouton enfoncé pendant 2 secondes pour augmenter ou diminuer la température de 5 ° C à la fois. Le Health Fryer fonctionne à des températures de 50 à 200 degrés. *Remarque : La température peut également être modifiée lorsque l'appareil fonctionne.*

Après avoir réglé le temps et la température de cuisson, appuyez sur le bouton " ⏻ " (bouton MARCHE/ARRÊT). La résistance électrique et le ventilateur se mettent à fonctionner et le voyant MARCHE/ARRÊT arrête de clignoter. Lorsque le Health Fryer est en train de cuire/frire, le bouton MARCHE/ARRÊT est toujours allumé, les indicateurs de la température et du temps sont allumés et le décompte du temps de cuisson est effectué.

Remarque : Si vous appuyez sur le « bouton MARCHE/ARRÊT » en cours de fonctionnement, le ventilateur et la résistance électrique s'arrêtent, le voyant MARCHE/ARRÊT clignote quelques secondes et l'effet sonore se fera entendre pendant 2 secondes. Pour remettre en marche le ventilateur et la résistance électrique, appuyez sur le « bouton MARCHE/ARRÊT ».

Lorsque le moteur s'éteint après avoir chauffé, le voyant du ventilateur clignote quelques secondes. Le voyant de la résistance reste allumé en continu lorsque le Health Fryer est en train de chauffer. S'il clignote, cela signifie que le Health Fryer ne chauffe pas.

5. Lorsqu'un programme se termine, un signal sonore retentit 6 fois. Le temps affiché sur l'écran est de « 00 » et le voyant MARCHE/ARRÊT se met à clignoter. Ouvrez la porte et sortez l'aliment de l'appareil avec la poignée amovible ou des gants de cuisine.

Remarque : Le témoin de chauffage s'allume et s'éteint régulièrement pendant tout le processus de friture à air pulsé. Cela signifie que la résistance chauffante s'allume et s'éteint pour maintenir la température réglée. L'excédent d'huile des aliments est collecté sur le fond, sur la plaque de cuisson.

6. Vérifiez que les aliments sont cuits. Si les aliments ne sont pas bien cuits, remettez-les dans la friteuse et fermez la porte avant de prolonger le temps de cuisson de quelques minutes.

Pendant la cuisson, les aliments deviennent chauds

et il est possible que de la vapeur s'échappe du Health Fryer.

7. Une fois qu'un plat est prêt, le Health Fryer peut directement être réutilisé pour cuire un autre plat.

RÉGLAGES

Le tableau ci-dessous vous aidera à définir les réglages de base pour différents aliments.

Remarque : veuillez noter que ces réglages ne sont que des indications. Étant donné que les aliments diffèrent en termes de provenance, de taille, de forme et de marque, nous ne pouvons pas garantir qu'il s'agit de la meilleure configuration pour vos aliments. Vous devez donc déterminer vous-même les réglages idéals. Les aliments de plus petite taille requièrent généralement un temps de cuisson légèrement plus court que les aliments plus volumineux.

- Une grande quantité d'aliments requiert un temps de cuisson plus long qu'une plus petite quantité d'aliments.
- Ajoutez un peu d'huile à des pommes de terre fraîches pour un résultat croustillant. Mettez vos aliments dans la friteuse à air pulsé quelques minutes à peine après avoir ajouté de l'huile.
- Ne faites pas cuire d'aliments excessivement gras.
- Les en-cas qui peuvent être préparés au four peuvent également être préparés dans le Health Fryer.
- La quantité idéale pour obtenir des frites croustillantes est de 700 g.
- Utilisez une pâte précuite pour cuire rapidement et facilement des en-cas farcis. La pâte précuite requiert également un temps de cuisson plus court que de la pâte faite maison.
- Placez un moule ou un plat allant au four dans le Health Fryer si vous voulez cuire un gâteau ou une quiche, ou si vous voulez frire des aliments délicats ou farcis.
- Vous pouvez également utiliser le Health Fryer pour réchauffer des aliments. Pour ce faire, réglez la température sur 150 ° C pendant 10 minutes maximum.

	min-max (g)	Temps (min)	Temp (C)	Préparation
Pommes de terre et frites				
Frites fines surgelées	600-750	15-20	200	dans le panier
Grosses frites surgelées	600-700	20-25	200	dans le panier
Gratin de pommes de terre	800-1000	25-30	200	sur la grille
Viande et volaille				
Bifteck	500-800	10-15	180	sur la grille
Côtelettes de porc	500-800	10-15	180	sur la grille
Hamburger	400-800	10-15	180	sur la grille
Friand	400-800	13-15	200	sur la grille
Cuisse de poulet au gril	400-800	25-30	180	sur la grille
Filet de poulet	400-800	15-20	180	sur la grille
Brochette pour barbecue	400-600	18-25	200	sur la grille
Poulet	500-1000	30-40	200	sur la grille
En-cas				
Fruits déshydratés		240	35	sur la grille
Nems	500-800	8 - 10	200	sur la grille
Nuggets de poulet surgelés	500-1000	6 - 10	200	dans le panier
Bâtonnets de poisson surgelés	500-800	6 - 10	200	sur la grille
Petits fours au fromage	500-800	8 - 10	180	dans le panier

Légumes farcis	400-800	10	160	sur la grille
Pâtisserie				
Gâteau	800	20-25	160	sur la grille
Quiche	800	20-22	180	sur la grille
Muffins	800	15-18	200	sur la grille
En-cas sucrés	800	20	160	sur la grille

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.

Rangement

1. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.
2. Assurez-vous que toutes les parties sont propres et sèches.

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, ou pour télécharger une version numérique du présent mode d'emploi, rendez-vous 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.
- ★ Lesen Sie das Kapitel **REINIGUNG UND WARTUNG** zum Reinigen der Einzelteile des Health Fryer, die mit Nahrungsmitteln in Berührung kommen.
- ★ Sollte das Netzkabel beschädigt sein, muss dieses zwecks Vermeidung von

Gefahren vom Hersteller, dem Kundenservice oder von gleichwertig qualifizierten Personen ersetzt werden.

- ★ **ACHTUNG:** Heiße Oberfläche! Die mit diesem Logo gekennzeichneten Flächen können möglicherweise sehr heiß werden.



Lassen Sie bei Reinigung und Pflege besondere Vorsicht walten.

VORBEMERKUNG

Dieser Health Fryer bietet Ihnen eine einfache und gesunde Weise, Ihr Lieblingsessen schnell zuzubereiten. Durch den Heißluftventilator in Kombination mit einem separaten Obergrill ist es möglich, viele verschiedene Gerichte zuzubereiten. Für die meisten Lebensmittel benötigen Sie dabei kein Öl, weil die Lebensmittel durch die Heißluft erhitzt werden.

Dieser Health Fryer ist eine Kombination aus einem Heißluftofen und einem Airfryer mit Drehkorb. Falls gewünscht, kann je nach dem zuzubereitenden Lebensmittel auch nur eine der beiden Funktionen genutzt werden.

FUNKTIONSWEISE UND BEDIENUNG

Abbildung und Beschreibung der Bauteile (Abb. 1 & 2)

1. Bedienungspaneel
2. Gehäuse
3. Backplatte
4. Deckel
5. Luftaustrittsöffnungen
6. Roste
7. Spieß
8. Abnehmbarer Handgriff
9. Frittierkorb

BESCHREIBUNG DER BAUTEILE

3. Backplatte

Die Backplatte dient zugleich als Auffangschale für Krümel usw.

4. Deckel

Der Deckel kann abgenommen und so leicht gereinigt werden.

Einbau (Abb. 3): Die Achse, die sich an der Unterseite des Deckels befindet, kann in das Loch am Basisteil geklickt werden.

Abnehmen (Abb. 3): Der Deckel hat einen Öffnungswinkel von etwa 70 Grad. Um den Deckel abzunehmen, drücken Sie ihn in Richtung des Pfeils, wie in Abbildung 3 dargestellt. Ziehen Sie danach an dem Deckel, bis er sich vom Gehäuse löst.

6. Roste

Die Roste können nicht nur zum Zubereiten von Lebensmitteln, sondern auch zum Aufwärmen von Gerichten wie beispielsweise Pizza verwendet werden. Wenn Sie Fleisch auf dem Rost braten wollen, empfehlen wir, den Rost vorher mit etwas Öl (auf einem Stück Küchenpapier) einzufetten.

7. Spieß

Der Spieß kann für Bratenstücke und zum Zubereiten eines ganzen Hähnchens verwendet werden.

Stecken Sie den Spieß in Längsrichtung mitten durch das Fleisch. Schieben Sie die Haltegabeln von beiden Enden her in das Fleisch und setzen Sie sie mit den Stellschrauben fest. Auf dem Spieß befinden sich Einkerbungen für die Stellschrauben. Verschieben Sie die Schrauben falls nötig weiter in die Mitte, aber nie ganz an eines der beiden Enden.

Hinweis: Achten Sie darauf, dass das Bratenstück oder Hähnchen nicht zu groß ist, sodass es sich frei im Ofen drehen kann. Das zulässige Maximalgewicht des Bratenstücks oder Hähnchens beträgt 1,2 kg.

8. Abnehmbarer Handgriff

Der abnehmbare Handgriff kann dazu genutzt werden, um gegarte Bratenstücke oder ein ganzes Hähnchen, die auf dem Spieß zubereitet wurden, aus dem Health Fryer zu nehmen. Setzen Sie den abnehmbaren Handgriff unter den Spieß und heben Sie diesen an. Lösen Sie dazu zuerst die linke Seite des Spießes und nehmen Sie das Gericht vorsichtig aus dem Gerät.

9. Frittierkorb

Der drehbare Frittierkorb eignet sich für die Zubereitung von Pommes frites, gerösteten Nüssen und anderen Snacks. Benutzen Sie den abnehmbaren Handgriff, um den Frittierkorb in die richtige Position zu bringen.

Einsetzen des Frittierkorbs:

Der Frittierkorb muss horizontal in den Health Fryer

eingesetzt werden.

1. Stecken Sie die Achse auf der linken Seite des Frittierkorbs in das dafür vorgesehene Loch des Health Fryers. Achten Sie darauf, dass die Achse richtig positioniert ist, sodass sich der Frittierkorb drehen kann.
2. Die rechte Achse des Frittierkorbs auf den Hänger in dem Health Fryer legen.

Hinweis: Zur optimalen Zubereitung von Pommes frites sollte der Frittierkorb zu ungefähr 75 % damit gefüllt werden. Das entspricht etwa 700 Gramm tiefgefrorener Ofen-Pommes-frites. Andernfalls können sich die Pommes frites in dem Frittierkorb nicht richtig drehen.

ACHTUNG!

- Das Gehäuse, das die elektrischen Bauteile und Heizelemente enthält, niemals unter Wasser tauchen und nicht unter den Wasserhahn halten.
- Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit in das Gerät läuft, um einen Stromschlag oder Kurzschluss zu vermeiden.
- Verdecken Sie den Lufterinlass und die Luftaustritte nicht, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Vorsicht bei der Verwendung von Öl auf der Backplatte. Dies kann eine Brandgefahr auslösen.
- Berühren Sie die Innenseite des Geräts nicht, während es in Betrieb ist.
- Stellen Sie das Gerät nicht vor eine Wand oder vor andere Geräte. Lassen Sie auf der Rückseite und an den Seiten des Geräts mindestens 10 cm Platz frei, ebenso 10 cm oberhalb des Geräts.
- Während des Frittierens mit Heißluft tritt heißer Dampf aus den Luftaustrittsöffnungen aus. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht in sicherem Abstand von den Dampf- und Luftaustrittsöffnungen.
- Alle zugänglichen Flächen des Geräts können während des Betriebs heiß werden.
- Das Gerät benötigt ca. 60 Minuten, um sich so weit abzukühlen, dass es sicher verwahrt oder gereinigt werden kann.

VOR DER ERSTEN BENUTZUNG

1. Das gesamte Verpackungsmaterial entfernen
2. Alle Aufkleber und Anhänger von dem Gerät entfernen
3. Das zu verwendende Zubehör und den Health Fryer von innen mit warmem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm reinigen. Die Innen- und Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch abwischen. *Dies ist eine ölfreie Fritteuse, die mit Heißluft arbeitet. Nicht mit Öl oder Frittierfett füllen.*

FERTIGMACHEN ZUM GEBRAUCH

Das Gerät auf einen stabilen, horizontalen und flachen Untergrund stellen.

Stellen Sie das Gerät nicht auf einen nicht-hitzefesten Untergrund. Legen Sie keine Gegenstände auf das Gerät, da sie den Luftstrom stören und so das Heißluft-Frittierergebnis beeinträchtigen können.

BEDIENUNG DES GERÄTS

Heißluftfrittieren

1. Den Stecker in die Steckdose stecken
2. Den Deckel öffnen
3. Die zuzubereitenden Lebensmittel in den Health Fryer geben.
4. Den Deckel schließen. Alle Symbol-Lämpchen beginnen zu blinken. Der Ein-/Aus-Knopf bleibt kontinuierlich zu sehen.

MENÜ-VOREINSTELLUNGEN (ABB. 4)

Symbol	Erläuterung der Funktion
	Drücken Sie diesen Knopf, und der Menüknopf ist eingeschaltet. Drücken Sie diesen Knopf auch für die Auswahl des gewünschten voreingestellten Menüs.
	Menüknopf für die Zubereitung von Pommes frites. Auf dem Display steht 180 Grad, 20 Minuten.
	Menüknopf für die Zubereitung von Beefsteak. Auf dem Display steht 180 Grad, 20 Minuten.
	Menüknopf für die Zubereitung von Chicken Wings. Auf dem Display steht 180 Grad, 30 Minuten.
	Menüknopf für die Zubereitung von Fisch. Auf dem Display steht 180 Grad, 18 Minuten.
	Menüknopf für die Zubereitung von Garnelen. Auf dem Display steht 160 Grad, 12 Minuten.
	Menüknopf für das Grillen von Hähnchen. Auf dem Display steht 200 Grad, 40 Minuten.
	Menüknopf für die Zubereitung eines Kuchens. Auf dem Display steht 160 Grad, 45 Minuten.
	Menüknopf die Zubereitung von getrockneten Früchten. Auf dem Display steht 45 Grad, 4 Stunden.

Es ist auch möglich, die Zubereitungsdauer und die Temperatur anzupassen. Ermitteln Sie die benötigte Zubereitungsdauer für das Lebensmittel (vgl. „Einstellungen“ in diesem Abschnitt).

Stellen Sie die Zubereitungsdauer mit „“ ein, und zwar zum Erhöhen oder Reduzieren der Zubereitungsdauer um 1 Minute, mit Tonsignal. Halten Sie sie 2 Sekunden gedrückt, um die Zubereitungsdauer um 1 Minute zu erhöhen oder zu reduzieren.

Hinweis: Die Zubereitungsdauer kann auch noch angepasst werden, wenn das Gerät bereits läuft. Die Änderung der Temperatur „“ ist bis 5 °C möglich. Das Erhöhen oder Reduzieren der Temperatur wird durch ein Tonsignal angezeigt. Halten Sie sie 2 Sekunden gedrückt, um die Temperatur in Stufen von 5 °C zu erhöhen oder zu reduzieren. Mit dem Health Fryer können Temperaturen zwischen 50 und 200 Grad erreicht werden.

Hinweis: Die Temperatur kann auch noch angepasst werden, wenn das Gerät bereits läuft.

Wenn Sie nach dem Einstellen von Zubereitungsdauer und Temperatur die Taste „“ drücken (Ein-/Aus-Schalter), beginnen die Elektroheizung und der Ventilator zu laufen und das Ein-/Aus-Lämpchen blinkt nicht mehr. Wenn der Health Fryer sich aufheizt oder frittiert, ist das Ein-/Aus-Lämpchen stets an. Außerdem werden Temperatur und Zubereitungsdauer angezeigt und die noch verbliebene Dauer wird angezeigt.

Hinweis: Wenn Sie während des laufenden Betriebs den „Ein-/Aus-Schalter“ betätigen, werden der Ventilator und die Elektroheizung gestoppt, und das Ein-/Aus-Lämpchen blinkt einige Sekunden und ein Soundeffekt von 2 Sekunden ist zu hören. Wenn Sie erneut den „Ein-/Aus-Schalter“ betätigen, gehen der Ventilator und die Elektroheizung wieder an. Wenn der Motor und die Elektroheizung aus sind, blinkt das Ventilatorlämpchen einige Sekunden. Das Heizungs-lämpchen leuchtet kontinuierlich, wenn die Heizfunktion des Health Fryers läuft. Wenn dieses Lämpchen blinkt, wird der Health Fryer nicht aufgeheizt.

5. Ist ein Programm beendet, gibt der Summer 6 Tonsignale ab. Die Zeitanzeige auf dem Display zeigt „00“ an und das Ein-/Aus-Lämpchen blinkt. Öffnen Sie den Deckel und nehmen Sie das Gericht mit Hilfe des abnehmbaren Handgriffs oder mit Ofenhandschuhen heraus.

Hinweis: Während des Heißluftfrittierens geht das Aufheizlämpchen von Zeit zu Zeit an und wieder aus. Das zeigt an, dass sich das Heizelement ein- und ausschaltet, um so die eingestellte Temperatur zu halten. Überschüssiges Öl aus den Lebensmitteln sammelt

sich auf dem Boden, auf der Backplatte.

6. Kontrollieren Sie, ob die Lebensmittel fertig sind. Wenn die Lebensmittel noch nicht gar sind, setzen Sie sie in die Fritteuse zurück und schließen Sie die Tür, bevor Sie die Zubereitungsdauer erneut auf wenige Minuten einstellen.

Während des Frittierens wird das zuzubereitende Lebensmittel heiß und es kann Dampf aus dem Health Fryer austreten.

7. Ist ein Gericht fertig zubereitet, kann der Health Fryer sofort wieder für eine anderes Gericht benutzt werden.

EINSTELLUNGEN

Die nachfolgende Tabelle hilft Ihnen bei der Wahl der passenden Basiseinstellung für verschiedene Lebensmittel.

Hinweis: Bitte denken Sie daran, dass diese Einstellungen nicht immer genau passen. Da die Lebensmittel von Ursprung, Größe, Form und Marke her unterschiedlich sind, können wir nicht garantieren, dass es sich dabei um die beste Kombination für Ihre Lebensmittel handelt. Letztlich kommt es aufs Ausprobieren an.

Kleinere Lebensmittel benötigen meistens nur eine etwas kürzere Zubereitungsdauer als größere.

- Eine größere Menge Lebensmittel benötigt eine längere Zubereitungsdauer als eine kleinere.
- Geben Sie bei frischen Kartoffeln etwas Öl hinzu, damit das Ergebnis knuspriger ausfällt. Bereiten Sie Ihre Lebensmittel in der Heißluftfritteuse innerhalb weniger Minuten zu, nachdem Sie das Öl zugegeben haben.
- Bereiten Sie keine extrem fetten Lebensmittel zu.
- Snacks, die in einem Ofen zubereitet werden können, können auch im Health Fryer zubereitet werden.
- Die optimale Menge für das Zubereiten von knusprigen Pommes frites beträgt 700 Gramm.
- Verwenden Sie für gefüllte Snacks vorgebackenen Teig, um sie schnell und einfach zubereiten zu können. Vorgebackener Teig benötigt auch eine kürzere Zubereitungsdauer als selbst gemachter Teig.
- Setzen Sie eine Backform oder Ofenschüssel in den Health Fryer, wenn Sie Cake oder eine Quiche backen wollen oder wenn Sie empfindliche oder gefüllte Lebensmittel frittieren wollen.
- Sie können den Health Fryer auch benutzen, um Lebensmittel aufzuwärmen. Um Lebensmittel wieder aufzuwärmen, sollten Sie die Temperatur auf 150° C und die Dauer auf maximal 10 Minuten einstellen.

	min-max (g)	Dauer (m)	Temp (C)	Methode
Kartoffeln & Pommes frites				
Dünne tiefgefrorene Pommes frites	600-750	15-20	200	im Frittierkorb
Dicke tiefgefrorene Pommes frites	600-700	20-25	200	im Frittierkorb
Kartoffelgratin	800-1000	25-30	200	auf dem Rost
Fleisch und Geflügel				
Beefsteak	500-800	10-15	180	auf dem Rost
Schweinekoteletts	500-800	10-15	180	auf dem Rost
Hamburger	400-800	10-15	180	auf dem Rost
Hotdogs	400-800	13-15	200	auf dem Rost
Hühnerschenkel	400-800	25-30	180	auf dem Rost
Hühnerbrust	400-800	15-20	180	auf dem Rost
BBQ-Spieße	400-600	18-25	200	auf dem Rost
Hähnchen	500-1000	30-40	200	auf dem Rost
Snacks				
Getrocknete Früchte		240	35	auf dem Rost
Frühlingsrollen	500-800	8 - 10	200	auf dem Rost
Tiefgefrorene Chicken Nuggets	500-1000	6 - 10	200	im Frittierkorb
Tiefgefrorene Fischstäbchen	500-800	6 - 10	200	auf dem Rost
Käsesnacks	500-800	8 - 10	180	im Frittierkorb
Gefülltes Gemüse	400-800	10	160	auf dem Rost

Backen				
Torte	800	20-25	160	auf dem Rost
Quiche	800	20-22	180	auf dem Rost
Muffins	800	15-18	200	auf dem Rost
Süße Snacks	800	20	160	auf dem Rost

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 eingerieben 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 eingerieben werden. Diesen 35 Min. einziehen lassen und den Korb dann gut abspülen.

Verwahren

1. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und lassen Sie es abkühlen.
2. Achten Sie darauf, dass alle Bauteile sauber und trocken sind.

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.

Bitte besuchen Sie unsere Website, wenn Sie Fragen zur Verwendung des Produkts haben oder eine digitale Fassung dieser Gebrauchsanweisung herunterladen möchten 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.
- ★ Lea el capítulo LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO acerca de cómo limpiar los componentes de la Freidora Saludable que entren en contacto con los alimentos.
- ★ Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser sustituido por el fabricante, el servicio de atención al cliente o personas cualificadas similares, al objeto de evitar situaciones peligrosas.

- ★ **ATENCIÓN:** ¡Superficie caliente! Las superficies provistas de este logotipo pueden llegar a calentarse muchísimo.



Extreme la precaución durante las operaciones de limpieza y mantenimiento.

INTRODUCCIÓN

Esta Health Fryer ofrece una forma sencilla y saludable de preparar sus platos favoritos fácilmente. Gracias al rápido sistema de ventilación con aire caliente y a la parrilla superior independiente, es posible elaborar una gran variedad de platos. No se necesita aceite para preparar la mayoría de los ingredientes, ya que los alimentos se calientan por convección. Esta Health Fryer es una combinación de un

horno de convección y una freidora de aire con cesta giratoria. Dependiendo del tipo de alimentos a preparar, se puede optar por una de las dos funciones.

FUNCIONAMIENTO Y MANEJO

Figura componentes descripción (fig. 1 y 2)

1. Panel de control
2. Carcasa
3. Placa de cocción
4. Válvula
5. Orificios para la salida del aire
6. Parrillas
7. Pincho asador
8. Asa desmontable
9. Cesta de fritura

DESCRIPCIÓN DE LOS COMPONENTES

3. Placa de cocción

La placa de cocción funciona igualmente como bandeja de recogida para migas, etc.

4. Válvula

La válvula puede desmontarse y es por tanto fácil de limpiar.

Instalación (fig. 3): El eje, situado en el extremo inferior de la válvula, puede acoplarse en el orificio de la base.

Desmontaje (fig. 3): La válvula tiene un ángulo de apertura de aproximadamente 70 grados. Para soltar la válvula, presione siguiendo la dirección de la flecha, tal como se indica en la figura 3. A continuación, tire de la válvula hasta que se suelte de la carcasa.

6. Parrillas

Las parrillas no solo pueden utilizarse para preparar alimentos, sino también para calentar platos, como pizzas. Cuando ase carne sobre la parrilla, se recomienda engrasar ligeramente la parrilla con un poco de aceite utilizando un trozo de papel de cocina.

7. Pincho asador

El pincho asador puede utilizarse para ensartar carnes asadas y para preparar pollos enteros.

Introduzca con fuerza la estaca en sentido longitudinal por el centro de la pieza de carne. Deslice las horquillas sobre el eje de ambos extremos en la carne y asegúrelas con ayuda de los tornillos de ajuste. En el eje hay muescas destinadas a los tornillos de ajuste. Si fuese necesario,

aproxime los tornillos hacia la parte central, pero nunca totalmente hacia los extremos.

Observación: procure que la pieza de carne asada o el pollo no sea demasiado grande, de modo que pueda girar libremente dentro del horno. El peso máximo permitido del pollo o del asado es de 1,2 kg.

8. Asa desmontable

El asa desmontable puede utilizarse para sacar las piezas de asado o el pollo entero de la Health Fryer, que han sido preparados con ayuda del pincho asador. Coloque el asa desmontable debajo del pincho asador y levántelo. Para ello, suelte el extremo izquierdo y saque la pieza asada con cuidado.

9. Cesta de la freidora

La cesta giratoria de la freidora es idónea para la preparación de patatas fritas, frutos secos tostados y otros aperitivos. Utilice el asa desmontable para colocar la cesta de la freidora.

Colocación de la cesta:

La cesta debe colocarse en posición horizontal dentro de la Health Fryer.

1. Introduzca el eje izquierdo de la cesta freidora en el orificio correspondiente de la Health Fryer. Procure que el eje quede bien acoplado, para que pueda girar posteriormente.
2. Coloque el eje derecho de la cesta freidora en el gancho de la Health Fryer.

Observación: para una preparación correcta de las patatas fritas, la cesta solo debe llenarse al 75 % de su capacidad aproximadamente. Esto equivale a unos 700 gramos de patatas fritas congeladas para horno. De lo contrario, las patatas fritas no podrán girar correctamente dentro de la cesta freidora.

ATENCIÓN

- La carcasa, que contiene los componentes eléctricos y los elementos calentadores, no debe sumergirse nunca en agua ni dejarse bajo el grifo.
- Evite que entre líquido dentro del aparato para prevenir el riesgo de descarga eléctrica o cortocircuito.
- No cubra los orificios de entrada y salida del aire cuando el aparato esté en funcionamiento.
- Procure no utilizar una cantidad excesiva de aceite sobre la placa de cocción. Esto puede provocar un riesgo de incendio.
- No toque la parte interior del aparato mientras esté en funcionamiento.

ADVERTENCIA

- No coloque el aparato contra la pared o contra otros aparatos. Deje al menos 10 cm de espacio libre en la parte posterior y laterales, y 10 cm en la parte superior del aparato.
- Al freír con aire caliente, se libera vapor caliente a través de los orificios de salida del aire. Mantenga sus manos y cara a una distancia segura del vapor y de los orificios de salida de aire.
- Todas las superficies accesibles pueden recalentarse durante su utilización.
- El aparato necesita unos 60 minutos para enfriarse antes de limpiarlo y almacenarlo cuidadosamente.

ANTES DEL PRIMER USO

1. Retire todo el material de embalaje.
2. Retire todas las pegatinas y etiquetas del aparato.
3. Limpie los accesorios a utilizar y la parte interior de la Health Fryer con agua caliente, un poco de detergente y una esponja no abrasiva. Limpie la parte interior y exterior del aparato con un paño húmedo.

Esta es una freidora sin aceite que funciona por convección, no debe llenarse con aceite o grasa de freír.

PREPARACIÓN PARA SU USO

Coloque el aparato sobre una superficie estable, horizontal y lisa.

No coloque el aparato sobre una superficie que no sea resistente al calor. No coloque ningún objeto encima del aparato, ya que obstaculizaría el flujo de aire y podría afectar al resultado de la fritura por convección.

UTILIZACIÓN DEL APARATO

Fritura por convección

1. Conecte el aparato a la toma de corriente.
2. Abra la válvula
3. Introduzca los alimentos a freír dentro de la Health Fryer.
4. Cierre la válvula. Todas las luces de los iconos comenzarán a parpadear. El botón de encendido/apagado siempre estará visible.

LOS MENÚS (FIG. 4)

Icono	Explicación de las funciones
	Activación del botón menú. Pulse este botón para elegir el menú de preparación deseado.
	Botón de menú para preparar patatas fritas. En la pantalla aparece 180 grados, 20 minutos.
	Botón de menú para preparar un bistec. En la pantalla aparece 180 grados, 20 minutos.
	Botón de menú para preparar alitas de pollo. En la pantalla aparece 180 grados, 30 minutos.
	Botón de menú para preparar pescado. En la pantalla aparece 180 grados, 18 minutos.
	Botón de menú para preparar gambas. En la pantalla aparece 160 grados, 12 minutos.
	Botón de menú para asar pollos. En la pantalla aparece 200 grados, 40 minutos.
	Botón de menú para preparar un pastel. En la pantalla aparece 160 grados, 45 minutos.
	Botón de menú para preparar fruta desecada. En la pantalla aparece 45 grados, 4 horas.

También es posible modificar el tiempo y la temperatura. Fije el tiempo de preparación necesario para el ingrediente (consulte 'Ajustes', en este capítulo).

Ajuste el tiempo con "▲▼", para aumentar o reducir el tiempo de preparación en 1 minuto, con efecto sonoro. Mantenga pulsado durante 2 segundos para aumentar o reducir en 1 minuto.

Observación: También es posible ajustar el tiempo cuando el aparato está en funcionamiento.

Es posible ajustar la temperatura "▲▼" hasta 5° C. Escuchará un efecto sonoro al aumentar o reducir la temperatura. Mantenga pulsado durante 2 segundos para aumentar o reducir en 5 °C cada vez. Con la Health Fryer se pueden alcanzar temperaturas de entre 50-200 grados.

Observación: También es posible modificar

la temperatura cuando el aparato está en funcionamiento.

Después de ajustar el tiempo y la temperatura, pulse el botón "⏻" (botón de encendido/apagado); el calentador eléctrico y el ventilador empiezan a funcionar y la luz de encendido/apagado deja de parpadear. Cuando la Health Fryer está calentando/friendo, el botón de encendido/apagado siempre está encendido; los indicadores de tiempo están encendidos y se inicia la cuenta atrás.

Observación: Durante el funcionamiento pulse el botón de "encendido/apagado", el ventilador y la calefacción eléctrica se detendrán, la luz de encendido/apagado parpadeará durante unos segundos y se escuchará un efecto de sonido de 2 segundos. Pulse el botón de "encendido/apagado" para volver a poner en marcha el ventilador y el calentador eléctrico.

Si el motor está apagado, después del calentamiento, la luz del ventilador parpadeará durante algunos segundos. La luz del calentador estará encendida permanentemente cuando la Health Fryer esté calentando. Si esta parpadea, la Health Fryer no se calentará.

5. Cuando finaliza un programa, el zumbador sonará 6 veces. En la pantalla se indica un tiempo de "00" y la luz de encendido/apagado empezará a parpadear. Abra la válvula y saque la comida con ayuda del asa desmontable o de unas manoplas de horno.

Observación: Durante el proceso de fritura con aire caliente, la luz indicadora de calentamiento se encenderá y apagará de vez en cuando. Esto significa que el elemento térmico se enciende y se apaga para mantener la temperatura determinada. El aceite sobrante de los ingredientes se recoge en el fondo, sobre la placa de cocción.

6. Compruebe si están listos los ingredientes. Si los ingredientes no están bien hechos, vuelva a colocar los alimentos en la freidora y cierre la puerta antes de ajustar nuevamente el tiempo añadiendo algunos minutos.

Durante el proceso de freír, los alimentos a preparar se calientan y puede escaparse vapor de la Health Fryer.

7. Cuando esté listo un plato, puede volver a utilizar inmediatamente la Health Fryer a continuación para preparar otro plato.

CONFIGURACIONES

El cuadro siguiente le ayudará a seleccionar las configuraciones básicas para diferentes ingredientes.

Observación: tenga en cuenta que estas configuraciones son indicativas. Los ingredientes muestran diferencias en su origen, tamaño, forma y marca, por lo que no podemos garantizar cuál es la mejor composición para sus ingredientes. Es cuestión de experimentar. Los ingredientes de tamaño más reducido por lo general requieren un tiempo de cocción inferior que los ingredientes de mayor tamaño.

- Una gran cantidad de ingredientes requiere un tiempo de elaboración superior que una pequeña cantidad de ingredientes.
- Añada un poco de aceite a las patatas frescas para obtener un resultado crujiente. Cocine sus ingredientes en la freidora de convección en unos pocos minutos después de añadir el aceite.
- No prepare ingredientes excesivamente grasientos.
- Los aperitivos que pueden prepararse en un horno son aptos para la Health Fryer.
- La cantidad óptima para preparar unas patatas fritas crujientes es de 700 gramos.
- Utilice masa precocida para preparar snacks rellenos de forma rápida y sencilla. La masa precocida también requiere un tiempo de preparación más corto que la masa hecha a mano.
- Coloque un molde o una cazuela para horno en la Health Fryer si desea elaborar una tarta o un quiche o si desea freír ingredientes delicados o rellenos.
- También puede utilizar la Health Fryer para calentar ingredientes. Para recalentar ingredientes, ponga la temperatura a 150 °C durante 10 minutos como máximo.

	min-max (g)	Tiempo (m)	Temp (C)	Preparación
Patatas y patatas fritas				
Patatas fritas finas congeladas	600-750	15-20	200	en la cesta
Patatas fritas gruesas congeladas	600-700	20-25	200	en la cesta
Patatas gratinadas	800-1000	25-30	200	en la parrilla
Carne y aves				
Bistec	500-800	10-15	180	en la parrilla

Chuletas de cerdo	500-800	10-15	180	en la parrilla
Hamburguesas	400-800	10-15	180	en la parrilla
Panecillos de salchichas	400-800	13-15	200	en la parrilla
Muslitos de pollo	400-800	25-30	180	en la parrilla
Pechuga de pollo	400-800	15-20	180	en la parrilla
Brochetas para barbacoa	400-600	18-25	200	en la parrilla
Pollo	500-1000	30-40	200	en la parrilla
Aperitivos				
Fruta desecada		240	35	en la parrilla
Rollitos de primavera	500-800	8 - 10	200	en la parrilla
Nuggets de pollo congelados	500-1000	6 - 10	200	en la cesta
Palitos de pescado congelados	500-800	6 - 10	200	en la parrilla
Migas de pan congeladas	500-800	8 - 10	180	en la cesta
Bocaditos de queso	400-800	10	160	en la parrilla
Freír				
Tarta	800	20-25	160	en la parrilla
Quiche	800	20-22	180	en la parrilla
Panecillos	800	15-18	200	en la parrilla
Bocaditos dulces	800	20	160	en la parrilla

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.

Guardar:

1. Desenchufe el aparato y deje que se enfríe totalmente.
2. Asegúrese de que todos los elementos estén limpios y secos.

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 consecuentes.

Si tiene alguna pregunta acerca de la utilización del producto, o si desea descargar una versión digital de este manual de instrucciones, le rogamos visite 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

July 2021 V2 18.2149.00.00