



|                      |    |
|----------------------|----|
| Gebruiksaanwijzing   | NL |
| Instructions         | EN |
| Mode d'emploi        | FR |
| Gebrauchsanleitung   | DE |
| Instrucciones de uso | ES |
| Istruzioni per l'uso | IT |



**18.3160.01.00 Duo Health Fryer 2 x 4.0L**

Fig. 1

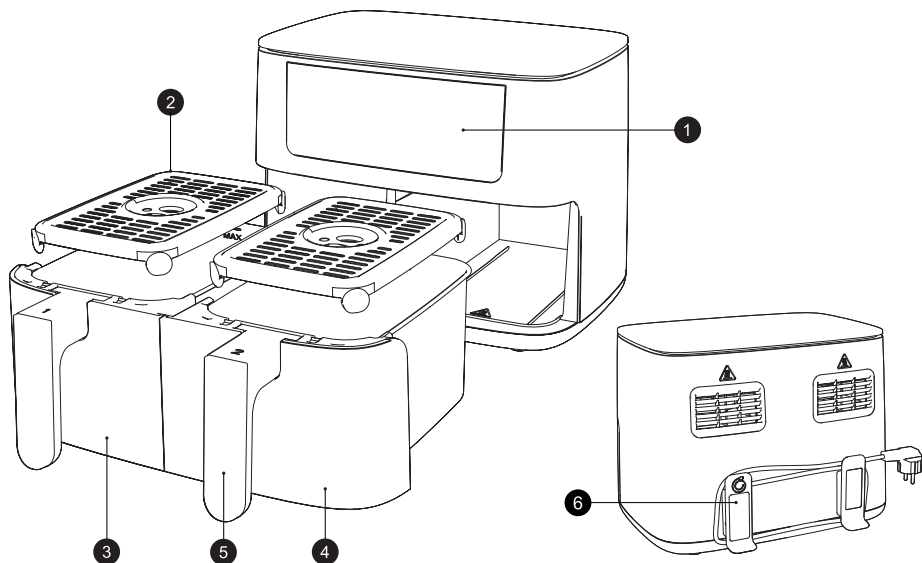
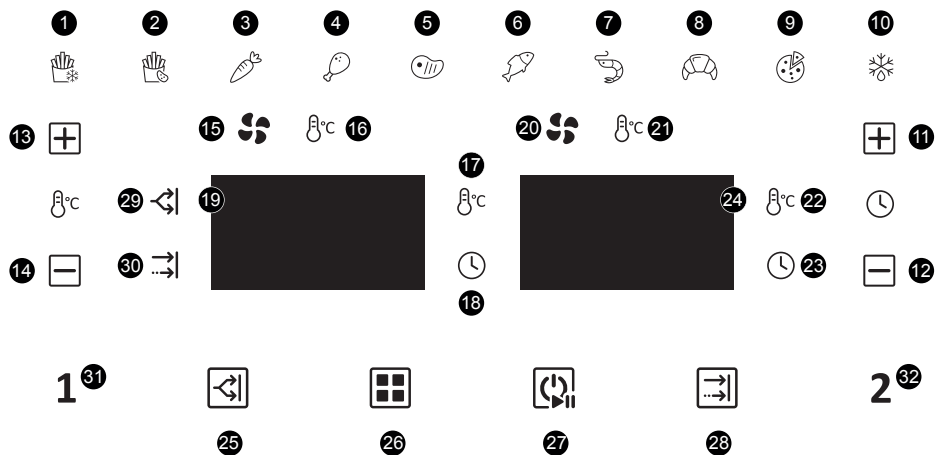


Fig. 2





|           |                         |    |
|-----------|-------------------------|----|
| <b>NL</b> | Gebruiksaanwijzing      | 4  |
|           | Garantievoorwaarden     | 8  |
| <b>EN</b> | Instructions            | 10 |
|           | Warranty conditions     | 14 |
| <b>FR</b> | Mode d'emploi           | 16 |
|           | Conditions de garantie  | 20 |
| <b>DE</b> | Gebrauchsanleitung      | 22 |
|           | Garantiebedingungen     | 26 |
| <b>ES</b> | Instrucciones de uso    | 28 |
|           | Condiciones de garantía | 32 |
| <b>IT</b> | Istruzioni per l'uso    | 34 |
|           | Condizioni di garanzia  | 38 |

## VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN

- ★ Lees voor gebruik de gebruiksaanwijzing aandachtig door. Bewaar de gebruiksaanwijzing.
- ★ Het apparaat kan worden gebruikt, gereinigd en onderhouden door kinderen vanaf 8 jaar indien ze onder toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid. Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen onder de 8 jaar. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Houd altijd toezicht op kinderen om te voorkomen dat ze met het apparaat spelen.
- ★ Het apparaat kan worden gebruikt door personen met een fysieke, zintuiglijke, mentale of motorische handicap en door personen zonder de benodigde ervaring en kennis indien ze onder toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of instructies krijgen over hoe het apparaat op een veilige manier te gebruiken is en indien ze de gevaren begrijpen die met het gebruik samenhangen.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter tijdens gebruik.
- Gebruik het apparaat en de toebehoren uitsluitend voor de beoogde doeleinden. Gebruik het apparaat en de toebehoren niet voor andere doeleinden dan beschreven in de handleiding.

- Gebruik het apparaat niet als een onderdeel, toebehoren, netsnoer of stekker beschadigd of defect is. Laat een beschadigd of defect onderdeel, toebehoren, netsnoer of stekker door de leverancier of een erkend servicecentrum vervangen.
- Gebruik het apparaat niet in de buurt van voorzieningen die water bevatten zoals badkuipen, douches en wastafels.
- Dompel het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen. Als dit toch gebeurt, haal dan zo snel mogelijk de stekker uit het stopcontact. Verwijder het apparaat nooit uit water of andere vloeistoffen, voordat de stekker uit het stopcontact gehaald is. Een apparaat dat in water of andere vloeistoffen terecht is gekomen kunt u niet meer gebruiken.
- Zorg dat er geen water in de aansluitpunten van het netsnoer en het verlengsnoer kan komen.
- Houd het netsnoer uit de buurt van warmtebronnen, olie en scherpe randen.
- Controleer voor gebruik altijd of de netspanning overeenkomt met de spanning op het typeplaatje van het apparaat.
- Sluit voor extra bescherming het apparaat aan op een groep die beveiligd is door een aardlekschakelaar met een nominale aanspreekstroom van maximaal 30 mA.
- Bedien het apparaat niet door middel van een externe tijdschakelaar of een apart afstandsbedieningssysteem.
- Wikkel het netsnoer en een eventueel verlengsnoer altijd volledig af. Zorg dat het netsnoer en een eventueel verlengsnoer niet over de rand van een werkblad hangen, dat deze niet per ongeluk verstrengeld kunnen raken en dat niemand er over kan struikelen.
- Trek niet aan netsnoer om de stekker uit het stopcontact te halen.
- Haal de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet in gebruik is.
- Gebruik het apparaat niet buitenshuis. Plaats het apparaat op een stabiel en vlak oppervlak.
- Houd het apparaat uit de buurt van warmtebronnen. Plaats het apparaat niet op hete oppervlakken of in de buurt van open vlammen.
- Zorg dat uw handen droog zijn voordat u het apparaat aanraakt.
- Haal de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat gaat monteren of demonteren en voordat u reinigings- en onderhoudswerkzaamheden aan het apparaat gaat uitvoeren.
- Motor apparaten: pas op voor scherpe en/of bewegende delen. Houd uw handen tijdens gebruik, reiniging en onderhoud uit de buurt van de bewegende delen.
- Verwarmingsapparaten: wacht totdat het apparaat is afgekoeld voordat u de behuizing en de onderdelen van het apparaat aanraakt.
- Lees het hoofdstuk REINIGING EN ONDERHOUD over het reinigen van delen van het apparaat 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.

- Neem de hygiëneregels in acht bij het bereiden van rauw voedsel.
- Wees extra voorzichtig tijdens reiniging en onderhoud.
- OPGEPAST: Heet oppervlak! De oppervlaktes voorzien van dit logo kunnen mogelijk zeer heet worden.



## ONDERDELENBESCHRIJVING

(Zie Fig. 1 op pagina 2)

- 1 Touchscreen
- 2 Rooster
- 3 Lade-pan 1 - Links
- 4 Lade-pan 2 - Rechts
- 5 Handgreep
- 6 Opbergbeugel voor netsnoer

## DISPLAY ICONEN

(Zie Fig. 2)

- 1 Bevroren frites programma
- 2 Verse aardappelen programma
- 3 Groente programma
- 4 Kippenpoten programma
- 5 Steak programma
- 6 Vis programma
- 7 Schaaldieren programma
- 8 Deegwaren programma
- 9 Pizza programma
- 10 Ontdooien
- 11 Tijd verhogen
- 12 Tijd verminderen
- 13 Temperatuur verhogen
- 14 Temperatuur verminderen
- 15 Ventilator lade 1
- 16 Keep-warm aanduiding lade 1
- 17 Temperatuur aanduiding lade 1
- 18 Tijdsaanduiding lade 1
- 19 Cijfersaanduiding lade 1
- 20 Ventilator lade 2
- 21 Keep-warm aanduiding lade 2
- 22 Temperatuur aanduiding lade 2
- 23 Tijdsaanduiding lade 2
- 24 Cijfersaanduiding lade 2
- 25 Matchfunctie knop
- 26 Programmeerkeuze knop
- 27 Start/Stop knop
- 28 Synchronisatiefunctie knop
- 29 Matchfunctie aanduiding
- 30 Synchronisatiefunctie aanduiding
- 31 Lade 1 selectieknop
- 32 Lade 2 selectieknop

## INLEIDING

- XXL capaciteit: 2 x 4,0 liter.
- Friteuse en heteluchtoven in één, werkt met hete lucht in plaats van olie.
- Gezonder, 65% minder vet door bakken met hete lucht.
- Snel en vrijwel geurloos frituren, grillen, bakken en braden.
- Kookt verschillende gerechten of een grote hoeveelheid in één keer.

- Tijd en temperatuur zijn per kooklade afzonderlijk in te stellen.
- De Match-functie zorgt ervoor dat verschillende gerechten tegelijkertijd klaar zijn.
- De Sync-functie kopieert de instellingen van de eerste kooklade naar de tweede, zodat u gemakkelijk twee keer zoveel kunt bakken.
- Digitaal bedieningspaneel met touch control met 10 snelkeuzeprogramma's.
- Met twee kooklades voor o.a. frites, snacks, groente, vlees, vis en deegwaren.
- De roosters in de kooklades zijn vaatwasserbestendig.
- Gemakkelijk schoon te maken door de PFAS-vrije anti-aanbaklaag.
- Regelbare temperatuur 60 - 200°C en timer tot 60 minuten.
- Koelblijvende behuizing.

## VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Verwijder al het verpakkingsmateriaal en eventuele stickers en voer deze gescheiden af zodat het gerecycled kan worden.
- Reinig het apparaat volgens de instructies bij het hoofdstuk REINIGING EN ONDERHOUD

## GEBRUIK

### Algemene aanwijzingen:

- Rondom het apparaat moet voldoende ruimte zijn om warmte te laten ontsnappen.
- Zorg voor voldoende ventilatie.
- Plaats het apparaat op een stabiel en vlak oppervlak.
- Bedek de luchtinlaat - en uitlaatopeningen niet tijdens het gebruik; zorg dat er geen gordijn tegen het apparaat hangt en leg er geen handdoek, vaatdoek e.d. op.
- Doe NOOIT olie, vet of andere vloeistoffen in de pan want dit kan brandgevaar geven!
- Steek niet uw hand in de geopende Health Fryer als deze in werking is vanwege de hete krachtige luchtstroom.
- Raak de kooklades en de roosters tijdens en kort na gebruik niet zonder ovenwanten aan want deze delen worden heet. Schakel na gebruik het apparaat uit, verwijder de stekker uit het stopcontact en wacht totdat het apparaat is afgekoeld.
- Berg het apparaat op een droge plaats opwanneer het niet in gebruik is.
- Zorg ervoor dat kinderen geen toegang hebben tot opgeborgen apparaten.

### Basishandelingen:

- Steek de stekker in een geaard stopcontact.
- Laat de Health Fryer voorverwarmen:
  - Druk op de Start/Stop-knop : De Health Fryer schakelt nu aan.
  - Druk op de Start/Stop-knop  om onmiddellijk op beide kooklades (1+2) te starten op de standaardinstelling van 180°C en gedurende 15 minuten.
- Aan het eind van deze periode zal de Health Fryer een pieptoon geven en automatisch naar de Keep-Warm functie overschakelen.

Aan het einde van de Keep-Warm functie zal de Health Fryer weer een pieptoon geven en automatisch uitschakelen. Hierbij kan de ventilator nog 30 seconde draaien.

- Gebruik altijd het rooster in de kooklade en bereid nooit voedsel direct in de kooklade.
- Plaats het voedsel in de linker (1) of rechter (2) kooklade.
- Plaats de kooklades terug op de overeenkomstige plaats (1 of 2).
- Voer het gewenste programma uit:
  - Druk op de Start/Stop-knop .
  - Selecteer kooklade nummer 1 of nummer 2.
  - Kies één van de programma's door de menu knop  herhaaldelijk in te drukken totdat het icoontje van het gewenste programma (1-10) oplicht/knippert.
  - Pas eventueel temperatuur of tijd aan m.b.v. "+" of "-" knop.
  - Druk op de Start/Stop-knop  bij de geselecteerde kooklade. De Health Fryer start nu het snelkeuzeprogramma bij de geselecteerde lade. Aan het eind van deze periode zal de Health Fryer een pieptoon geven en automatisch naar de Keep-Warm functie overschakelen.

**Opmerking:** als de geselecteerde kooklade actief is, kan de andere lade tegelijkertijd worden geselecteerd en gestart met hetzelfde of een ander programma.

- Het programma van verse aardappel werkt in twee stappen die elkaar geautomatiseerd opvolgen. Dit geeft de mogelijkheid om de verse frites voor te garen. Nadat het programma 'verse aardappel' is gekozen start de het apparaat eerst met een temperatuur van 130°C voor 10 minuten. Als de tijd van de eerste stap is verstreken klinkt er een pieptoon en zal de Health Fryer pauzeren. Op het display zal nu de temperatuur automatisch op 200°C worden ingesteld met tijd van 22 minuten. Druk nu nogmaals op de start/pauzeknop om de tweede stap te starten. Als de tijd van de tweede stap is verstreken klinkt er een pieptoon en zal de Health Fryer automatisch naar de Keep-Warm functie overschakelen.
- Trek de kooklade met het rooster uit het apparaat. Schud de inhoud leeg in een schaal; grote voedseldelen en kwetsbaar voedsel zoals bijvoorbeeld frikandellen en kroketten kan men beter met een voedseltang uitnemen.
- Ga verder met een volgende bereiding of reinig het apparaat (zie verderop in deze gebruiksaanwijzing). Haal dan eerst de stekker uit het stopcontact. Indien het apparaat voor een tweede of vakere bereiding gebruikt wordt hoeft men niet opnieuw voor te verwarmen.
- U kunt tijdens de bereiding de kooklade aan de handgreep af en toe uit het apparaat nemen en het voedsel omschudden. Dit is niet noodzakelijk maar het resultaat zal egaler verwarmen en egaler bruin worden als u dit wel doet. Doe dit bijvoorbeeld halverwege de verstreken tijd.

Na inschuiven van de lade zal het programma automatisch hervatten.

- Uitschakelen kan voordat het programma is afgelopen, door de tijd terug naar 0 minuten te brengen met de "-" knop, of de powerknop 3 seconden in te drukken. De ventilator zal nog 30 seconden draaien en volgens is een eindtoon hoorbaar.

#### Keep-Warm functie:

Na het aflopen van elke programma bij elke lade zal de Health Fryer een pieptoon geven en automatisch de Keep-Warm functie inschakelen om het voedsel warm te houden. Bij deze functie zal de Health Fryer de temperatuur van de betreffende lade op 60 graden houden voor een maximale duur van 60 minuten en zal de Keep-Warm aanduiding van de betreffende lade knipperen. Tijdens deze functie kan men de tijd middels de tijd knoppen (11 en 12) aanpassen. Aan het einde van de Keep-Warm functie zal de Health Fryer weer een pieptoon geven en automatisch uitschakelen. Hierbij kan de ventilator nog 30 seconde draaien. De temperatuur van de keep-warm functie is niet aanpasbaar. Druk op de Start/stop knop om deze functie tussentijds uit te schakelen.

#### Match functie:

Deze functie kopieert de instellingen van de eerste kooklade naar de tweede, zodat u gemakkelijk twee keer zoveel kunt bakken.

- Druk op de Start/Stop-knop .
- Selecteer 1 en kies een programma, selecteer vervolgens 2 en kies een programma.
- Druk op de Match-knop . Beide kanten zullen nu dezelfde instellingen hebben.
- Druk op de startknop om de Health Fryer te starten.
- Aan het einde van de periode schakelt de Health Fryer automatisch aan beide zijden uit en klinkt er een pieptoon.

#### Synchronisatiefunctie:

Deze functie beheert de starttijd van beide kanten zodat beide kanten op hetzelfde moment klaar zijn.

- Druk op de Start/Stop-knop .
- Selecteer 1 en kies een programma, selecteer vervolgens 2 en kies een programma.
- Druk op de Sync-knop .
- Druk op de startknop om de Health Fryer te starten.
- Nu zullen beide kooklades individueel starten en op dezelfde tijd klaar zijn.
- Aan het einde van de periode schakelt de Health Fryer automatisch aan beide zijden uit en klinkt er een pieptoon.

Te allen tijde kan de bediening in de wacht gezet worden door op de bijbehorende Start/Stop te drukken. Door nogmaals te drukken wordt de werking voortgezet. Door 3 seconden op de Start/Stop-knop te drukken wordt de Health Fryer te allen tijde uitgeschakeld.

**Bereiding:**

- De Health Fryer is geschikt voor alle voedsel dat normaal in een heteluchtoven bereid wordt; het gaat vaak wel veel sneller vanwege de zeer geconcentreerde luchtstroom en de compacte ruimte waarin het voedsel gaar gemaakt wordt.
- Voor de bereiding van voorverpakt voedsel, zoals bijvoorbeeld bevroren frites en snacks, raden wij aan om de oven-variant te nemen, indien beschikbaar.
- Ook treft u in de supermarkt frites en snacks van diverse merken die speciaal voorbereid is voor gebruik in een heteluchtfriteuse (vaak airfryer genoemd); volg bij deze bereiding de aanwijzingen op de verpakking van het voedsel.
- In de onderstaande tabel treft u een indicatie van voedsel dat geschikt is om in de Health Fryer te bereiden. De aangegeven tijd en temperatuur is bij benadering aangezien hoeveelheid en de exacte samenstelling van het voedsel nog invloed hebben. Soms is het nodig om wat te experimenteren met de instellingen.
- In het algemeen is voor een grotere hoeveelheid voedsel ook een wat langere bereidingstijd nodig; de tijden in de tabel zijn voor een hoeveelheid van ca 400 gram. Voor 1 kg zal de bereidingstijd 3 keer langer zijn.
- Bereid niet meer dan 1 kg in één keer.
- Bereid geen zeer vet voedsel en of voedsel dat zeer sterk spat in de Health Fryer. Het vet zou tegen de hete verwarming kunnen spatten en gaan schroeien of zelfs branden.

**Programma's:**

| Programma       | Icoon                                                                               | Temp. (°C)                 | Tijd (min) |
|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|------------|
| Bevroren frites |    | 200                        | 20         |
| Verse aardappel |   | Stap 1: 130<br>Stap 2: 200 | 10<br>22   |
| Groentes        |  | 170                        | 25         |
| Kippenpoten     |  | 200                        | 30         |
| Steak           |  | 180                        | 12         |
| Vis             |  | 160                        | 18         |
| Schaaldieren    |  | 160                        | 15         |
| Deegwaren       |  | 145                        | 20         |
| Pizza           |  | 170                        | 18         |
| Ontdooien       |  | 60                         | 10         |

De programma's zijn aan te passen in temperatuur en tijd. Tijdens het kiezen van de programma's, zijn deze waarden afwisselend zichtbaar op het display, d.m.v. de temperatuur- en tijdknop kunt u deze vervolgens aanpassen. Het temperatuur instelbereik loopt van 60°C tot 200°C.

Het tijd instelbereik is 00 ~ 60 min. Na het beëindiging van elk programma zal de Health Fryer een pieptoon geven en automatisch naar de Keep-Warm functie overschakelen. Aan het einde van de Keep-Warm functie zal de Health Fryer weer een pieptoon geven en automatisch uitschakelen. Hierbij kan de ventilator nog 30 seconde draaien.

Elk programma is te pauzeren d.m.v. van Start/Stop knop. De toets verlichting gaat knipperen. Druk nogmaals om het programma te hervatten.

Uitschakelen kan ten alle tijden door de tijd terug naar 0 minuten te brengen met de "-" knop, of de Start/Stop knop 3 seconden in te drukken. De ventilator zal nog 30 seconden draaien en volgens is een eindtoon hoorbaar.

Aardappel wordt alleen frites wanneer deze al een keer in de olie gebakken is zoals bij voorgebakken frites. Men kan verse aardappelen in allerlei vormen snijden, dus ook in de vorm van frites. Het eindresultaat zal echter meer naar gebakken aardappelen smaken dan naar frites. De beste methode om verse aardappel gerechten te bereiden is als volgt:

- Laat de gesneden aardappelstukjes 10 a 15 minuten weken in heet water; laten uitlekken en nadrogen met een keukendoek of keukenpapier.
  - Doe een eetlepel olie (gebruik bij voorkeur een arachideolie of raapzaadolie) in een schaal en strooi er wat peper en zout bij.
  - Doe de aardappelstukjes ook in de schaal en haal deze door de olie totdat de aardappel-stukjes bedekt zijn met een laagje olie.
  - Haal de aardappelstukjes uit de schaal met een schep oid en doe ze in het mandje van de Health Fryer. Giet de schaal niet leeg in de mand anders zou er teveel olie meekomen.
  - Start en volg beide stappen van het programma van de verse aardappelen. Schudt tussendoor de aardappelstukjes een paar keer goed door elkaar voor het beste resultaat.
- Serveer de hete aardappelstukjes zodra het programma is afgelopen.

**Olie:**

- De Health Fryer werkt zonder dat men olie moet en mag toevoegen; gerechten zijn dus veel minder vet en bevatten 65% minder olie dan bij traditionele bereidingswijzen (gemeten t.o.v. een Bourgini friteuse met frituurolie).
- De enige toepassing waarbij men een geringe hoeveelheid (één eetlepel = 15 ml) olie moet gebruiken is de bereiding van verse aardappel.
- Gebruik nooit Extra vierge olijfolie, lijnzaadolie of walnootolie in de Health Fryer. Deze zijn minder geschikt voor verhitten bij hele hoge

temperaturen voor langere tijd. De smaak gaat grotendeels verloren na verhitting en ook kan deze olie boven de 160 graden ontbinden waardoor er ongezonde stoffen kunnen ontstaan.

## REINIGING EN ONDERHOUD

- Verwijder voor reiniging en onderhoud de stekker uit het stopcontact en wacht totdat het apparaat is afgekoeld.
- Dompel het apparaat noch de onderdelen onder in water of andere vloeistoffen.
- Gebruik geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen.
- Gebruik geen scherpe voorwerpen.
- Alleen de roosters mogen in de vaatwasser worden gereinigd. Het apparaat zelf en de overige toebehoren mogen niet in de vaatwasser worden gereinigd.
- De kooklades en de roosters kunnen ook in een sopje gereinigd worden; hierna goed naspoelen.
- Maak de buitenkant van het apparaat schoon met een zachte, vochtige doek. Droog de buitenkant van het apparaat grondig.
- Reinig de binnenzijde eveneens met een zachte vochtige doek en droog deze na met keukenpapier.
- Controleer het apparaat regelmatig op mogelijke schade.

### Voor een grondige reiniging:

- Vul de pan met ca. 0.5 liter water.
- Plaats de pan terug in het apparaat en zet de Health Fryer circa 20 minuten aan op 200°C.
- Verwijder de pan en laat de Health Fryer afkoelen.
- Haal de stekker uit het stopcontact en verwijder de pan.
- Keer de Health Fryer om, de losse resten zullen er nu uitvallen.
- Zet de Health Fryer weer recht en zet de pan er terug in.
- Laat de Health Fryer circa 10 minuten drogen voor deze weer te gebruiken.

### E1 / E2 melding op display:

Indien de melding E1 of E2 verschijnt, trek dan de stekker uit het stopcontact. Laat het apparaat 30 minuten afkoelen en schakel het apparaat weer aan. Als de melding terug blijft komen, is het apparaat defect.

## OPBERGEN

- Laat het apparaat eerst volledig afkoelen en maak het schoon zoals voorgeschreven.
- Zet het apparaat zo weg dat er geen beschadigingen kunnen optreden.
- Zet geen andere spullen op het apparaat zodat het beschadigd kan raken.

## GARANTIEVOORWAARDEN

- Garantie wordt verleend gedurende 2 jaar vanaf de aankoop datum volgens het aankoopbewijs, welke tevens het garantiebewijs is.
- Voor garantie wendt u zich tot de verkopende partij.
- Geen garantie voor defecten welke het gevolg zijn van verkeerd gebruik, ondeskundige demontage, schade door vallen, stoten e.d.
- Deze garantievoorwaarden hebben prioriteit boven de algemene voorwaarden.
- Deze garantie dekt geen gevolgschade.
- Schade aan de lade-pan en het rooster door scherpe voorwerpen valt niet onder de garantie.

## SERVICE

Voor vragen over het gebruik van het product en voor de beschikbare vervangingsdelen kunt u onze website raadplegen: [www.bourgini.com](http://www.bourgini.com).

Scan de code met uw telefoon om naar de website te gaan:



## BESCHIKBARE VERVANGINGSDELEN

| Omschrijving        | Item | Artikelnummer |
|---------------------|------|---------------|
| Rooster             | 2    | 18.3160.90.04 |
| Lade-pan (1) Links  | 3    | 18.3160.90.05 |
| Lade-pan (2) Rechts | 4    | 18.3160.90.06 |

## AFVALVERWIJDERING

Alleen voor landen van de EU:  
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.

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.

## 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 MAINTENANCE about cleaning the parts of the appliance 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.
- Observe hygiene rules when preparing raw food.
- Be extra careful during cleaning and maintenance.
- CAREFUL: Hot surface!



The surfaces with this logo can become very hot.

## PARTS DESCRIPTION

(See Fig. 1 on page 2)

- 1 Touch screen
- 2 Crisper plate
- 3 Cooking drawer 1 - Left
- 4 Cooking drawer 2 - Right
- 5 Handle
- 6 Power cord storage bracket

## DISPLAY ICONS

(See Fig. 2)

- 1 Frozen chips program
- 2 Fresh potatoes program
- 3 Vegetables program
- 4 Chicken legs program
- 5 Steak program
- 6 Fish program
- 7 Shellfish program
- 8 Pastry program
- 9 Pizza program
- 10 Defrosting
- 11 Increase time
- 12 Reduce time
- 13 Increase temperature
- 14 Reduce temperature
- 15 Fan drawer 1
- 16 Keep-warm indication drawer 1
- 17 Temperature indication drawer 1
- 18 Time indication drawer 1
- 19 Digit display drawer 1
- 20 Fan drawer 2
- 21 Keep-warm indication drawer 2
- 22 Temperature indication drawer 2
- 23 Time indication drawer 2
- 24 Digit display drawer 2
- 25 Match function button
- 26 Program function button
- 27 Start/Stop button
- 28 Synchronisation function button
- 29 Match function indication
- 30 Synchronisation function indication
- 31 Drawer 1 selection button
- 32 Drawer 2 selection button

## INTRODUCTION

- XXL capacity: 2 x 4,0 litres.
- A deep-fryer and convection oven in one, uses hot air instead of oil.
- Healthier, 65% less fat due to frying in hot air.
- Fast and virtually odourless deep-frying, grilling, frying and roasting.
- Cooks different dishes or a large quantity in one go.
- Time and temperature can be set separately for each cooking drawer.
- The Match function ensures that different dishes are ready at exactly the same time.
- The Sync function copies the settings of the first cooking drawer to the second, so you can easily cook twice as much.
- Digital touch control panel with 10 quick-select programmes.
- With two cooking drawers for chips, snacks, vegetables, meat, fish, bread, etc

- The crisper plates in the cooking drawers are dishwasher-safe.
- PFAS-free non-stick coating, so easy to clean.
- Adjustable temperature 60 - 200°C and timer up to 60 minutes.
- Cool-touch housing.

## BEFORE FIRST USE

- Remove all packaging material and any stickers and dispose of them separately so that they can be recycled.
- Clean the device according to the instructions in the CLEANING AND MAINTENANCE chapter.

## USE

### General directions:

- There should be enough space around the appliance to let the heat escape.
- Make sure there is enough ventilation.
- Place the appliance on a stable and level surface.
- Do not obstruct the air intake and exhaust openings during use; ensure that no curtains hang against the appliance and do not cover the appliance with a towel, cloth, etc.
- NEVER put oil, fat or other fluids in the cooking drawer, as this is a fire hazard!
- Do not place your hand in the open and Health Fryer while it is in operation, on account of the hot and powerful airflow.
- Do not touch the cooking drawer or the crisper plate without oven gloves while the appliance is in use, nor shortly thereafter, as these parts become extremely hot. After use, switch off the appliance, unplug it and wait for it to cool down.
- When not in use, store the appliance in a dry place.
- Keep stored appliances out of the reach of children.

### Basic operation:

- Insert the plug into an earthed socket.
- Preheat the Health Fryer:
  - Press the Start/Stop button : The Health Fryer will now switch on.
  - Press the Start/Stop button  to start immediately on both drawers (1+2) at the default setting of 180°C and for 15 minutes.
  - At the end of this period, the Health Fryer will beep and automatically switch to the Keep-Warm function. At the end of the Keep-Warm function, the Health Fryer will beep again and switch off automatically. The fan can still run for 30 seconds.
- Always use the crisper plate and never prepare food in the drawer directly.
- Place food in the left (1) or right (2) drawer.
- Place the drawer back in its corresponding place (1 or 2).
- Run the desired programme:
  - Press the Start/Stop button: .
  - Select the No. 1 or No. 2 cooking drawer.
  - Select one of the programs by pressing the menu button  repeatedly until the icon of the desired program (1-10) lights up/flashes.

- If necessary you can change the temperature or time with the "+" or "-" button.
- Press the Start/Stop button  at the selected cooking drawer. The health fryer will now start the selected programme at the selected drawer. At the end of this period, the Health Fryer will beep and automatically switch to the Keep-Warm function.

**Note:** when the selected cooking drawer is running, then the other drawer can be selected and started with a same or different programme simultaneously.

- The fresh potato programme works in two steps that follow each other automatically. This gives the opportunity to pre-cook the fresh chips. After the 'fresh potato' programme has been selected, the appliance first starts with a temperature of 130°C for 10 minutes. When the time for the first step has elapsed, a beep will sound and the Health Fryer will pause. The display will now automatically set the temperature to 200°C with a time of 22 minutes. Now press the Start/Pause button again to start the second step. When the time for the second step has elapsed, a beep will sound and the Health Fryer will automatically switch to the Keep-Warm function.
- Remove the drawer and crisper plate from the appliance. Shake the contents into a dish. Remove large or delicate items of food, such as croquettes or fricadelle sausages, with a pair of tongs.
- Start cooking more food, or clean the appliance (see further on in this manual for cleaning instructions). Remove the plug from the socket before cleaning the appliance. If the appliance is to be used to prepare a second load of food or continuously, it does not need to be preheated again.
- During preparation, you can remove the cooking drawer from the appliance by the handle in order to give the food a shake. This is not essential, but it will result in the food being more evenly heated and browned. If you decide to shake the food, do so approx. halfway through the cooking time, for example. After pushing in the drawer, the programme will automatically resume.
- You can switch the Health Fryer off before the programme has ended by reducing the time to 0 minutes with the "-" button or by holding the On/Off button for 3 seconds. The fan will continue to rotate for 30 seconds and an end signal will sound.

### Keep-Warm function

After the end of each drawer program, the Health Fryer will beep and automatically activate the Keep-Warm function to keep the food warm. In this function, the Health Fryer keep the temperature of the relevant drawer at 60 degrees for a maximum duration of 60 minutes and the Keep-Warm indication of the corresponding tray will flash. During this function, the time can be set using the time buttons (11 and 12). At the end of the Keep-Warm function, the Health Fryer will beep again and switch off

automatically. In this case, the fan might run for another 30 seconds. The temperature of the Keep-Warm function is not adjustable. Press the Start/Stop button in the meantime to turn off of this function.

### Match function:

This function copies the settings from the first cooking drawer to the second, so you can easily bake twice as much.

- Press the Start/Stop button .
- Select 1 and choose a programme, then select 2 and choose a programme.
- Press the Match button . Both sides will now have the same settings.
- Press the start button to start the Health Fryer.
- At the end of the period, the Health Fryer will automatically switch off on both sides and a beep will sound.

### Synchronisation function:

This function manages the start time of both sides so that both sides are ready at the same time.

- Press the Start/Stop button .
- Select 1 and choose a programme, then select 2 and choose a programme.
- Press the Sync button .
- Press the start button to start the Health Fryer.
- Now both cooking drawers will start individually and finish at the same time.
- At the end of the period, the Health Fryer will automatically switch off on both sides and a beep will sound.

At any time, the operation can be put on hold by pressing the corresponding start/pause button. Pressing again continues the operation. Pressing the Start/Stop button for 3 seconds turns off the Health Fryer at any time.

### Preparation:

- The Health Fryer is suitable to prepare all foods that may normally be cooked in a convection oven. Food will often be ready more quickly in the Health Fryer due to the concentrated airflow and the compact space in which food is prepared.
- If it is available, we recommend the oven-version for users who wish to prepared pre-packaged foods, such as frozen chips and snacks.
- In supermarkets, you may also find various brands of chips and snacks specially intended for use in an airfryer. When preparing these foods, please follow the instructions on the foods' packaging.
- The following table gives examples of foods that are suitable for preparation in the Health Fryer. The indicated times and temperatures are estimates and will vary subject to the amount of food placed in the appliance, as well as the food's composition. You will sometimes need to experiment with the settings.

- In general, larger amounts of food will need longer preparation times. The times stated in the table apply to amounts of approx. 400g. For 1 kg the cooking time will be 3 times as long.
- Do not try to prepare more than 1 kg of food at the same time.
- In the Health Fryer, do not prepare very fatty foods and/or foods that spatter a lot, as the fat could come into contact with the hot heating element and begin to smoke or even burn.

#### Programmes:

| Programme      | Icon                                                                              | Temp. °C                   | Time (min) |
|----------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|------------|
| Frozen chips   |  | 200                        | 20         |
| Fresh potatoes |  | Step 1: 130<br>Step 2: 200 | 10<br>22   |
| Vegetables     |  | 170                        | 25         |
| Chicken legs   |  | 200                        | 30         |
| Steak          |  | 180                        | 12         |
| Fish           |  | 160                        | 18         |
| Shellfish      |  | 160                        | 15         |
| Pastry         |  | 145                        | 20         |
| Pizza          |  | 170                        | 18         |
| Defrosting     |  | 60                         | 10         |

The temperature and time of all programmes can be adjusted. When selecting a programme these values are alternately visible on the display. You can adjust them with the temperature and time buttons. The temperature setting ranges from 60°C to 200°C. The time setting ranges from 00 to 60 minutes. After the end of each program, the Health Fryer will beep and automatically switch to the Keep-Warm function. At the end of the Keep-Warm function, the Health Fryer will beep again and switch off automatically. The fan can still run for 30 seconds. You can pause every programme with the Start/Stop button. The button light will start to flash. Press again to resume the program. You can switch off at any time by resetting the time to 0 minutes with the "--" button, or by pressing the Start/Stop button for 3 seconds. The fan will run for another 30 seconds and an end tone will be heard.

Potatoes only become chips when they have been pre-fried in oil, such as is the case with pre-fried chips.

Potatoes can be cut into all types of shapes, including the shape of chips. However, the final result will more closely resemble fried potatoes than chips. The best method to prepare freshly cut chips is as follows:

- Soak the cut potato pieces for 10-15 minutes in hot water, leave to drain, then dry with a dishtowel or kitchen towel.
- Put a tablespoon of oil (Preferably use a peanut oil or rapeseed oil) in a bowl and sprinkle with pepper and salt.
- Place the potato pieces in the bowl and mix until they are covered in a layer of oil.
- Remove the potato pieces from the bowl with a spoon or similar and place them in the basket of the Health Fryer. Do not pour the oil from the bowl into the basket, as this overload the appliance with oil.
- Start and follow both steps of the fresh potato programme. In between, shake the potato pieces well a few times for best results. Serve the hot potato pieces as soon as the programme is finished.

#### Oil:

- The Health Fryer cooks food without the addition of oil, as it is not possible to use oil in the Health Fryer. Dishes are therefore far less fatty and contain 65% less oil than food cooked using traditional methods (measured against a Bourgini deep fryer with deep frying oil).
- The only application which requires the addition of a small amount of oil (i.e. 1 tbs = 15 ml) is the preparation of fresh potatoes.
- Never use extra virgin olive oil, linseed oil or walnut oil in the Health Fryer. These are less suitable for heating at very high temperatures for extended periods of time. The taste goes largely lost after heating and also can decompose this oil above 160 degrees which can lead to unhealthy substances.

#### CLEANING AND MAINTENANCE

- Unplug the appliance and wait for it to cool down before cleaning and/or servicing.
- Do not immerse the appliance or parts in water or any other liquid.
- Do not use any acerbic or abrasive cleaning liquids.
- Do not use any sharp objects.
- Only the crisper plates can be cleaned in a dishwasher. Do not clean the appliance and the other parts in the dishwasher.
- The crisper plates and cooking drawers can also be cleaned with soap and water. Rinse thoroughly once clean.
- Wipe the exterior of the appliance with a soft, damp wiping cloth. Thoroughly dry the exterior of the appliance.
- Clean the interior of the appliance with a moist, soft cloth. Dry with kitchen towel.
- Check the appliance for any damage on a regular basis.

**To clean thoroughly:**

- Fill the pan with approx. 0.5 litre of water.
- Replace the pan in the unit and switch on the Health Fryer for circa 20 minutes at 200 degrees Celsius.
- Remove the pan and leave the Health Fryer to cool.
- Remove the plug from the socket.
- Hold the Health Fryer upside down and the loose remnants will fall out.
- Place the Health Fryer in the correct position and replace the pan.
- Allow the Health Fryer to dry for approx. 10 minutes before using it again.

**E1 / E2 message on display:**

If the E1 or E2 message appears, remove the plug from the wall socket. Let the appliance cool for 30 minutes and then switch it on again. If the message continues to appear, then the appliance is defective.

**STORAGE**

- First allow the device to cool down completely and clean it as directed.
- Place the device in such a way that no damage can occur.
- Do not place other items on the device that could damage it.

**WARRANTY CONDITIONS**

- Warranty is provided for 2 years from the date of purchase according to the proof of purchase, which is also the warranty certificate.
- Please turn to your retailer to claim your warranty.
- No warranty for defects resulting from misuse, improper disassembly, damage due to falls, bumps, etc.
- These warranty conditions take priority over the general terms and conditions.
- This warranty does not cover consequential damages.
- Damage to the cooking drawer and crisper plate due to sharp objects is not covered by the warranty.

**SERVICE**

For questions about the use of the product and available spare parts, please consult our website: [www.bourgini.com](http://www.bourgini.com).

Scan the code with your phone to go to the website:

**AVAILABLE SPARE PARTS**

| Description              | Item | Part number   |
|--------------------------|------|---------------|
| Crisper plate            | 2    | 18.3160.90.04 |
| Cooking drawer (1) Left  | 3    | 18.3160.90.05 |
| Cooking drawer (2) Right | 4    | 18.3160.90.06 |

**WASTE DISPOSAL**

Only for EU countries:

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. 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.

**DISCLAIMER**

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



## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

★ Lisez attentivement le mode d'emploi avant toute utilisation. Conservez le mode d'emploi.

★ Cet appareil peut être utilisé, nettoyé et entretenu par des enfants à partir de 8 ans sous la supervision d'un adulte responsable de leur sécurité. Tenez l'appareil et le cordon électrique hors de portée des enfants de moins de 8 ans. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Surveillez toujours les enfants pour éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.

★ L'appareil peut être utilisé par des personnes ayant un handicap physique, sensoriel, mental ou moteur et par des personnes ne disposant pas de l'expérience et des connaissances nécessaires à condition qu'elles soient supervisées par une personne responsable de leur sécurité ou qu'elles reçoivent des instructions sur la façon d'utiliser cet appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers qui vont de pair avec son utilisation.

- Cet appareil est uniquement conçu pour un usage ménager.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.
- Utilisez l'appareil et ses accessoires uniquement pour l'usage pour lequel il est conçu. N'utilisez pas l'appareil et les accessoires pour un usage autre que ceux décrits dans le mode d'emploi.

- N'utilisez pas l'appareil lorsqu'un de ses composants, un accessoire, le cordon ou la fiche sont endommagés ou défectueux. Faites remplacer un composant, accessoire, cordon ou fiche endommagés ou défectueux par le fournisseur ou un réparateur agréé.
- N'utilisez pas l'appareil à proximité d'éléments contenant de l'eau tels que baignoires, douches et lavabos.
- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide. Si cela se produit, débranchez immédiatement l'appareil de la prise de courant. Ne sortez jamais l'appareil hors de l'eau ou autre liquide avant d'avoir débranché la fiche de la prise de courant. Vous ne pouvez plus utiliser un appareil qui est tombé dans l'eau ou un autre liquide.
- Évitez que l'eau ne puisse pénétrer dans les points de connexion du cordon et de la rallonge.
- Tenez le cordon à l'écart de sources de chaleur, de produits huileux et de rebords coupants.
- Avant emploi, vérifiez toujours que le voltage de votre domicile correspond au voltage indiqué sur la plaque d'identification de l'appareil.
- Pour une meilleure protection, branchez l'appareil sur un groupe protégé par un disjoncteur avec une tension nominale de 30 mA maximum.
- N'alimentez pas l'appareil au moyen d'une minuterie externe ou d'un système séparé de commande à distance.
- Déroulez toujours entièrement le cordon et éventuellement la rallonge. Veillez à ce que le cordon et éventuellement la rallonge ne pendent pas sur le rebord d'un plan de travail, qu'ils ne risquent pas de s'emmêler et que personne ne risque de se prendre les pieds dedans.
- Ne tirez pas sur le cordon pour débrancher la fiche de la prise de courant.
- Débranchez la fiche de la prise de courant lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur. Placez l'appareil sur une surface stable et plane.
- Ne placez pas l'appareil à proximité de sources de chaleur. Ne placez pas l'appareil sur des surfaces chaudes ou à proximité d'un feu ou de flammes.
- Veillez à avoir les mains bien sèches lorsque vous touchez l'appareil.
- Débranchez la fiche de la prise de courant avant de monter ou de démonter l'appareil et avant d'effectuer des opérations de nettoyage ou d'entretien.
- Appareils motorisés: faites attention aux parties acérées et/ou mobiles. Pendant l'emploi, le nettoyage et l'entretien, ne touchez pas les parties mobiles.
- Appareils de chauffage: attendez que l'appareil ait refroidi avant de toucher le coffrage et les pièces.
- Lisez le chapitre NETTOYAGE ET ENTRETIEN pour le nettoyage des éléments de l'appareil 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.

- Respectez les règles d'hygiène lors de la préparation des aliments crus.
- Soyez très prudent lors du nettoyage et de l'entretien.
- ATTENTION : Surface chaude !  
 Les surfaces affichant ce logo peuvent devenir très chaudes.

## PIÈCES DE L'APPAREIL

(Voir Fig. 1 à la page 2)

- 1 Écran tactile
- 2 Grille
- 3 Bac à tiroir 1 - Gauche
- 4 Bac à tiroir 2 - Droite
- 5 Poignée
- 6 Support de rangement du cordon d'alimentation

## ICÔNES D'AFFICHAGE

(Voir Fig. 2)

- 1 Programme frites surgelées
- 2 Programme pommes de terre fraîches
- 3 Programme légumes
- 4 Programme cuisses de poulet
- 5 Programme bifteck
- 6 Programme poisson
- 7 Programme coquillages
- 8 Programme pâtisserie
- 9 Programme pizzas
- 10 Dégivrage
- 11 Augmenter le temps
- 12 Réduire le temps
- 13 Augmenter la température
- 14 Réduire la température
- 15 Ventilateur du bac 1
- 16 Indicateur de maintien au chaud du bac 1
- 17 Indication de température du bac 1
- 18 Horodatage du bac 1
- 19 Indication du numéro du bac 1
- 20 Ventilateur du bac 2
- 21 Indicateur de maintien au chaud du bac 2
- 22 Indication de température du bac 2
- 23 Horodatage du bac 2
- 24 Indication du numéro du bac 2
- 25 Bouton de fonction Match
- 26 Touche de sélection de programme
- 27 Bouton Marche/Arrêt
- 28 Bouton de fonction de synchronisation
- 29 Indication de la fonction de correspondance
- 30 Indication de la fonction de synchronisation
- 31 Bouton de sélection du bac 1
- 32 Bouton de sélection du bac 2

## INTRODUCTION

- Volume XXL : 2 x 4,0 litres.
- Friteuse et four à air pulsé 2 en 1, fonctionnant à l'air pulsé et sans huile.
- Bénéfique pour la santé, 65 % de graisse en moins grâce à la cuisson à l'air pulsé.
- Frire, griller, saisir et cuire les aliments rapidement et pratiquement sans odeur.
- Cuit plusieurs plats ou une grande quantité à la fois.
- L'heure et la température peuvent être réglées séparément pour chaque panier.

- La fonction Match permet de préparer des plats différents exactement au même moment.
- La fonction Sync copie les réglages du premier panier sur le second, ce qui vous permet de cuisiner deux fois plus facilement.
- Tableau de commande à touches sensorielles avec 10 programmes de sélection de vitesse.
- Appareil équipé de deux paniers pour la cuisson des frites, snacks, légumes, de la viande, du poisson et du pain.
- Les grilles des paniers vont au lave-vaisselle.
- Facile à nettoyer grâce au revêtement antiadhésif sans PFAS.
- Température réglable de 60 à 200 °C et minuteur réglable jusqu'à 60 minutes.
- Boîtier compact qui n'absorbe pas la chaleur.

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Retirez tous les matériaux d'emballage et tous les autocollants et jetez-les séparément afin qu'ils puissent être recyclés.
- Nettoyez l'appareil selon les instructions du chapitre NETTOYAGE ET ENTRETIEN.

## UTILISATION

### Généralités :

- Laissez suffisamment d'espace autour de l'appareil pour permettre l'évacuation de la chaleur.
- Assurez une ventilation suffisante.
- Placez l'appareil sur une surface horizontale et stable.
- Ne recouvrez pas l'entrée d'air et les orifices de ventilation pendant l'utilisation; veillez à ce qu'aucun rideau ne pende contre l'appareil et ne posez pas de serviette, de chiffon ou tout autre élément similaire dessus.
- Pour éviter tout risque d'incendie, ne remplissez JAMAIS le bac d'huile, de graisse ni de tout autre liquide!
- En raison du puissant courant d'air chaud généré par l'appareil, ne placez pas la main dans le Health Fryer lorsqu'il est en position ouverte et en marche.
- Pendant et après l'utilisation, utilisez des gants de cuisson pour manipuler le bac-tiroir et le panier qui peuvent être brûlants. Après utilisation, éteignez l'appareil, débranchez la fiche de la prise de courant et attendez que l'appareil ait entièrement refroidi.
- Stockez l'appareil dans un endroit sec quand il n'est pas utilisé.
- Assurez-vous que les appareils ainsi stockés sont hors de la portée des enfants.

### Instructions de base :

- Branchez la fiche dans une prise de terre.
- Préchauffez le Health Fryer.
  - Appuyez sur la touche mise en Marche/Arrêt  : Le Health Fryer est à présent activé.
  - Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt  pour démarrer immédiatement sur les deux tiroirs (1+2) à la température par défaut de 180°C et pendant 15 minutes.

- Au bout de cette période, le Health Fryer s'éteint automatiquement et un bip sonore se fait entendre.
- Utilisez toujours la grille dans le bac à tiroir et ne préparez jamais d'aliments directement dans le bac à tiroir.
- Placez les aliments dans les bacs à tiroir de gauche (1) ou de droite (2).
- Remplacez le bac à tiroir à l'endroit correspondant (1 ou 2).
- Sélectionnez le programme souhaité :
  - Appuyez sur la touche mise en Marche/Arrêt .
  - Sélectionnez le tiroir de cuisson n° 1 ou n° 2.
  - Sélectionnez l'un des programmes en appuyant plusieurs fois sur la touche menu  jusqu'à ce que l'icône du programme souhaité (1-10) s'allume/clignote.
  - Réglez si nécessaire la température ou le temps de cuisson à l'aide des touches « + » ou « - ».
  - Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt  du tiroir de cuisson sélectionné. Le Health Fryer va maintenant démarrer le programme sélectionné dans le tiroir sélectionné. À la fin de cette période, la friteuse Health Fryer émettra un bip et passera automatiquement à la fonction de maintien au chaud.
- **Remarque :** lorsque le tiroir de cuisson sélectionné est en cours de fonctionnement, l'autre tiroir peut être sélectionné et démarrer simultanément avec un programme identique ou différent.

- Le programme pomme de terre fraîche fonctionne en deux étapes qui se succèdent automatiquement. Cela donne la possibilité de pré-cuire les frites fraîches.  
Après avoir sélectionné le programme « pomme de terre fraîche », l'appareil démarre d'abord avec une température de 130°C pendant 10 minutes. Une fois le temps écoulé pour la première étape, un bip retentit et la friteuse Health Fryer se met en pause. L'écran va maintenant régler automatiquement la température à 200°C avec un temps de 22 minutes. Appuyez à nouveau sur le bouton Départ/Pause pour démarrer la deuxième étape. Une fois le temps écoulé pour la deuxième étape, un bip retentit et la friteuse Health Fryer passera automatiquement à la fonction de maintien au chaud.
- Retirez de l'appareil le bac-tiroir contenant le panier. Videz le contenu du panier dans un plat; pour les aliments plus volumineux ou plus fragiles, par exemple fricadelles ou croquettes de viande, il vaut mieux les sortir à l'aide d'une pince pour aliments.
- Passez à la préparation suivante ou nettoyez l'appareil (voir plus loin dans ce mode d'emploi). Commencez par retirer la fiche de l'appareil de la prise de courant. Si l'appareil est utilisé pour une seconde préparation ou pour plusieurs autres, il est inutile de le préchauffer de nouveau.
- Vous pouvez régulièrement retirer le tiroir au cours de la cuisson. Le programme redémarrera automatiquement une fois le tiroir remis en place.

- Vous pouvez éteindre l'appareil avant que le programme soit arrivé en fin de cycle, en remettant à zéro le temps de cuisson à l'aide de la touche « - », ou en appuyant 3 secondes sur la touche de mise en marche. Le ventilateur tournera 30 secondes avant de s'arrêter puis un signal sonore se fera entendre pour signaler l'arrêt de l'appareil.

### Fonction de maintien au chaud

À la fin de chaque programme avec chaque tiroir, la friteuse Health Fryer émettra un bip et activera automatiquement la fonction de maintien au chaud pour garder les aliments au chaud. Avec cette fonction, la Health Fryer maintiendra la température du tiroir concerné à 60 degrés pendant une durée maximale de 60 minutes et l'indication Keep-Warm du tiroir concerné clignotera. Pendant cette fonction, le temps peut être réglé à l'aide des touches de temps (11 et 12). À la fin de la fonction de maintien au chaud, la friteuse Health Fryer émettra un nouveau bip et s'éteindra automatiquement. Le ventilateur peut encore fonctionner pendant 30 secondes. La température de la fonction de maintien au chaud ne peut pas être réglée. Appuyez sur la touche Marche/Arrêt pour désactiver cette fonction entre-temps.

### Fonction Match :

Cette fonction copie les réglages du premier tiroir de cuisson sur le second, ce qui vous permet de cuire facilement deux fois plus.

- Appuyez sur la touche mise en Marche/Arrêt .
- Sélectionnez 1 et choisissez un programme, puis sélectionnez 2 et choisissez un programme.
- Appuyez sur la touche Match . Les deux côtés ont maintenant les mêmes réglages.
- Appuyez sur le bouton de démarrage pour démarrer la Health Fryer.
- À la fin de la période, le Health Fryer s'éteint automatiquement des deux côtés et un signal sonore retentit.

### Fonction de synchronisation :

Cette fonction gère l'heure de démarrage des deux côtés afin que les deux côtés soient prêts en même temps.

- Appuyez sur la touche Marche/Arrêt .
- Sélectionnez 1 et choisissez un programme, puis sélectionnez 2 et choisissez un programme.
- Appuyez sur la touche Sync .
- Appuyez sur le bouton de démarrage pour démarrer la Health Fryer.
- Les deux tiroirs de cuisson vont maintenant démarrer individuellement et se terminer en même temps.
- À la fin de la période, la friteuse Health Fryer s'éteint automatiquement des deux côtés et un signal sonore retentit.

À tout moment, l'opération peut être mise en attente en appuyant sur le bouton de start/pause correspondant. Une nouvelle pression permet de poursuivre l'opération. En appuyant sur la touche marche/arrêt pendant 3 secondes, vous pouvez éteindre la friteuse Health Fryer à tout moment.

**Préparation :**

- Le Health Fryer convient pour tous les aliments pouvant normalement être préparés dans un four à chaleur tournante; la préparation est souvent bien plus rapide en raison de la circulation d'air très concentrée et de l'espace restreint dans lequel les aliments sont préparés.
- Pour la préparation d'aliments préemballés, par exemple des frites ou des en-cas surgelés, nous vous conseillons de choisir la variante pour préparation au four, quand elle existe.
- Vous trouverez également en supermarché des frites et en-cas de différentes marques spécialement préparés pour la cuisson dans une friteuse à air chaud pulsé (aussi appelée friteuse sans huile ou airfryer); pour les préparer, suivez les instructions sur l'emballage des aliments.
- Dans le tableau ci-dessous, vous pouvez voir les types d'aliments pouvant être préparés dans le Health Fryer. La durée et la température indiquées sont approximatives, étant donné qu'il faut aussi tenir compte de la quantité et de la composition exacte des aliments. Il peut être parfois nécessaire d'expérimenter avec les réglages.
- Généralement, une plus grande quantité d'aliments nécessite aussi un temps de préparation un peu plus long; les durées indiquées dans le tableau sont calculées pour des quantités d'environ 400 grammes. Pour 1 kg, il faut multiplier le temps de préparation par 3.
- Ne préparez pas plus de 1 kg en une seule fois!
- Ne préparez pas dans le Health Fryer des aliments très gras ou qui giclent beaucoup; la graisse risquerait de gicler sur l'élément de chauffe et de roussir, voire de prendre feu!

**Programmes :**

| Programme              | Icône                                                                               | Temp. (°C)                   | Durée (min) |
|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|-------------|
| Chips surgelées        |    | 200                          | 20          |
| Pomme de terre fraîche |   | Étape 1: 130<br>Étape 2: 200 | 10<br>22    |
| Légumes                |  | 170                          | 25          |
| Cuisses de poulet      |  | 200                          | 30          |
| Bifteck                |  | 180                          | 12          |
| Poisson                |  | 160                          | 18          |
| Coquillages            |  | 160                          | 15          |
| Pâtes                  |  | 145                          | 20          |
| Pizza                  |  | 170                          | 18          |
| Décongélation          |  | 60                           | 10          |

Le temps de cuisson et la température des différents programmes peuvent être modifiés. Les valeurs concernées s'affichent successivement lorsque vous sélectionnez les programmes et peuvent être réglées à l'aide des touches de température et de temps.

Vous pouvez régler la température de 60 °C à 200 °C. Le temps de cuisson peut être réglé de 00 à 60 min. À la fin de chaque programme, la friteuse Health Fryer émettra un bip et passera automatiquement à la fonction de maintien au chaud. À la fin de la fonction de maintien au chaud, la friteuse Health Fryer émettra un nouveau bip et s'éteindra automatiquement. Le ventilateur peut encore fonctionner pendant 30 secondes.

Tous les programmes peuvent être mis en pause à l'aide de la touche Démarrage/Pause. La touche se met alors à clignoter. Vous pouvez faire redémarrer le programme en appuyant de nouveau sur cette touche.

Vous pouvez éteindre à tout moment en réinitialisant le temps à 0 minutes avec le bouton "-", ou en appuyant sur le bouton Start/Stop pendant 3 secondes. Le ventilateur fonctionnera encore 30 secondes et une tonalité de fin se fera entendre.

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

- Trempez les pommes de terre coupées en morceaux 10 à 15 minutes dans de l'eau chaude; égouttez-les et séchez-les avec un papier essuie-tout ou un torchon.
- Versez une cuillerée d'huile (Utilisez de préférence une huile d'arachide ou de colza.) dans un plat et ajoutez du poivre et du sel.
- Ajoutez les morceaux de pomme de terre dans le plat et passez-les dans l'huile jusqu'à ce qu'ils soient recouverts d'une légère couche d'huile.
- Sortez les pommes de terre du plat, avec une louche ou une écumoire par ex., et placez-les dans le panier du Health Fryer. Pour éviter un surplus d'huile, ne videz pas le plat dans le panier.
- Démarrerez et suivez les deux étapes du programme de pommes de terre fraîches. Entre les deux, secouez bien les morceaux de pommes de terre plusieurs fois pour de meilleurs résultats. Servir les morceaux de patates chaudes dès la fin du programme.

**Huile :**

- Le Health Fryer fonctionne parfaitement sans qu'il soit nécessaire d'ajouter de l'huile. Résultat : les plats préparés dans l'appareil sont 65 % moins gras que les aliments cuits dans une friteuse traditionnelle ! (mesuré par rapport à une friteuse Bourgini remplie d'huile)

- Seule la cuisson de pommes de terre fraîches nécessite l'ajout d'une petite quantité d'huile (une seule cuillerée à soupe = 15 ml).
- N'utilisez jamais d'huile d'olive extra vierge, d'huile de lin ou d'huile de noix dans la friteuse santé. Ceux-ci sont moins adaptés au chauffage à des températures très élevées pendant une période de temps plus longue. Le goût est en grande partie perdu après chauffage et cette huile peut également se décomposer au-dessus de 160 degrés, ce qui peut entraîner des substances malsaines.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Pour procéder au nettoyage et à l'entretien de l'appareil, retirez la fiche de la prise de courant et attendez que l'appareil ait entièrement refroidi.
- Ne plongez pas l'appareil ni ses composants dans l'eau ou tout autre liquide.
- N'utilisez pas de nettoyeurs agressifs ni de produits à récurer.
- N'utilisez pas d'objets tranchants.
- Seuls les grilles passent au lave-vaisselle. L'appareil lui-même et les autres accessoires ne doivent pas être nettoyés dans le lave-vaisselle.
- Les bacs à tiroirs et les grilles peuvent aussi être nettoyés dans du liquide vaisselle; prenez soin de bien les rincer après.
- Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon doux et humide. Séchez soigneusement l'extérieur de l'appareil.
- Nettoyez également l'intérieur avec un chiffon doux et humide et séchez-le ensuite avec un papier essuie-tout.
- Vérifiez régulièrement que l'appareil n'est pas endommagé.

### Pour un nettoyage à fond :

- Remplir la cuve avec environ 50 cl d'eau.
- Remettre la cuve dans l'appareil et faire fonctionner le Health Fryer à 200 °C pendant approximativement 20 minutes.
- Retirer la cuve et laisser le Health Fryer refroidir.
- Débrancher l'appareil de la prise de courant.
- Retourner le Health Fryer afin de faire tomber les restes alimentaires éventuels.
- Remplacer le Health Fryer sur ses pieds et reposer la cuve à l'intérieur.
- Laisser sécher le Health Fryer 10 minutes environ avant de pouvoir le réutiliser.

### Erreur E1 / E2 affichée à l'écran :

Si l'erreur E1 ou E2 s'affiche, débranchez l'appareil, laissez-le refroidir 30 minutes puis remettez-le en marche. Si l'erreur perdure, cela signifie que l'appareil est défectueux.

## STOCKAGE

- Laissez d'abord l'appareil refroidir complètement et nettoyez-le comme indiqué.
- Placez l'appareil de manière à ce qu'aucun dommage ne puisse survenir.
- Ne placez pas d'autres objets sur l'appareil qui pourraient l'endommager.

## CONDITIONS DE GARANTIE

- La garantie est fournie pendant 2 ans à compter de la date d'achat selon la preuve d'achat, qui est également le certificat de garantie.
- Veuillez vous adresser à votre revendeur pour faire valoir votre garantie.
- Aucune garantie pour les défauts résultant d'une mauvaise utilisation, d'un démontage inapproprié, de dommages dus à des chutes, des chocs, etc.
- Ces conditions de garantie prévalent sur les conditions générales.
- Cette garantie ne couvre pas les dommages consécutifs.
- Les dommages causés au bac à tiroir et au grille par des objets pointus ne sont pas couverts par la garantie.

## SERVICE

Pour toute question sur l'utilisation du produit et les pièces détachées disponibles, veuillez consulter notre site Internet : [www.bourgini.com](http://www.bourgini.com).

Scannez le code avec votre téléphone pour accéder au site Web :



## PIÈCES DÉTACHÉES DISPONIBLES

| Description             | Article | Numéro de pièce |
|-------------------------|---------|-----------------|
| Grille                  | 2       | 18.3160.90.04   |
| Bac à tiroir (1) Gauche | 3       | 18.3160.90.05   |
| Bac à tiroir (2) Droite | 4       | 18.3160.90.06   |

## COLLECTE DES DÉCHETS

 Uniquement pour les pays de l'UE :  
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.  
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.

## 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 zusätzlichen Schutz sollte das Gerät an einen Stromkreis angeschlossen werden, der durch einen Fehlerstromschutzschalter mit einem maximalen Ansprechstrom von 30 mA geschützt 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 PFLEGE, um die Teile des Geräts zu reinigen, die mit Lebensmitteln 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.
- Beachten Sie bei der Zubereitung von Rohkost die Hygieneregeln.
- Lassen Sie bei Reinigung und Pflege besondere Vorsicht walten.
- **ACHTUNG:** Heiße Oberfläche! Die mit diesem Logo gekennzeichneten Flächen können möglicherweise sehr heiß werden.



## TEILEBESCHREIBUNG

(Siehe Fig. 1 auf Seite 2)

- 1 Touchscreen
- 2 Gestell
- 3 Schublade 1 - Links
- 4 Schublade 2 - Rechts
- 5 Griffe
- 6 Netzkabel-Aufbewahrungshalterung

## SYMBOLS

(Siehe Fig. 2)

- 1 Programm für gefrorene Pommes
- 2 Programm mit frischen Kartoffeln
- 3 Gemüseprogramm
- 4 Hähnchenschenkel-Programm
- 5 Steakprogramm
- 6 Fischprogramm
- 7 Muschelprogramm
- 8 Pasta-Programm
- 9 Pizzaprogramm
- 10 Auftauen
- 11 Zeit verlängern
- 12 Reduzieren Sie die Zeit
- 13 Temperatur erhöhen
- 14 Temperatur reduzieren
- 15 Lüfter für Schublade 1
- 16 Warmhalteanzeige von Schublade 1
- 17 Temperaturanzeige von Schublade 1
- 18 Zeitstempel für Schublade 1
- 19 Nummernanzeige für Schublade 1
- 20 Lüfter für Schublade 2
- 21 Warmhalteanzeige von Schublade 2
- 22 Temperaturanzeige von Schublade 2
- 23 Zeitstempel für Schublade 2
- 24 Nummernanzeige für Schublade 2
- 25 Schaltfläche „Match-Funktion“
- 26 Programmauswahl Taste
- 27 Start/Stopp-Taste
- 28 Funktionstaste „Synchronisation“
- 29 Anzeige der Übereinstimmungsfunktion
- 30 Anzeige der Synchronisationsfunktion
- 31 Auswahl Taste für Schublade 1
- 32 Auswahl Taste für Schublade 2

## EINLEITUNG

- XXL Kapazität: 2 x 4,0 Liter.
- Kombination aus Fritteuse und Heißluftofen, arbeitet mit Heißluft anstelle von Öl.
- Gesünder, 65% weniger Fett durch Backen mit Heißluft.
- Schnell und fast geruchlos frittieren, grillen, backen und braten.
- Gart mehrere Gerichte oder eine große Menge auf einmal.
- Zeit und Temperatur können für jeden Korb separat eingestellt werden.
- Die Match-Funktion sorgt dafür, dass verschiedene Gerichte gleichzeitig fertig sind.
- Die Sync-Funktion kopiert die Einstellungen des ersten Korbs in den zweiten, so dass Sie problemlos die doppelte Menge kochen können.
- Digitales Touch-Bedienelement mit 10 Schnellwahlprogramme.
- Mit zwei Körbe für u.a.: Pommes frites, Snacks, Gemüse, Fleisch, Fisch und Brot.
- Die Gestelle in den Körben sind spülmaschinenfest.
- Durch die PFAS-freie Antihafbeschichtung einfach zu reinigen.
- Temperatur einstellbar von 60 - 200°C und Zeitschaltuhr bis 60 Minuten.
- Kühlt bleibendes Gehäuse.

## VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und etwaige Aufkleber und entsorgen Sie diese getrennt, sodass sie einer Wiederverwertung zugeführt werden können.
- Reinigen Sie das Gerät gemäß den Anweisungen im Kapitel REINIGUNG UND PFLEGE.

## BENUTZUNG

### Allgemeine Hinweise:

- Rund um das Gerät so viel Platz lassen, dass die Wärme nach allen Seiten entweichen kann.
- Sorgen Sie für ausreichende Belüftung.
- Das Gerät auf eine stabile und ebene Fläche stellen.
- Die Luftzufuhr- und Entlüftungsöffnungen während der Benutzung nie abdecken. Achten Sie darauf, dass keine Vorhänge vor oder hinter dem Gerät hängen und legen Sie keine Hand- oder Spültücher o.ä. darauf ab.
- NIE Öl, Fett oder andere Flüssigkeiten in die Schubladen geben, dies kann zu Brandgefahr führen!
- Stecken Sie nie Ihre Hand in den geöffneten Health Fryer, wenn dieser in Betrieb ist, da das Gerät mit sehr heißer Luft arbeitet.
- Fassen Sie die Schublade und den Frittiertkorb während des Betriebs und kurz danach nur mit Backofenhandschuhen an, denn diese Teile werden sehr heiß. Das Gerät nach Gebrauch ausschalten, den Stecker aus der Steckdose ziehen und warten, bis das Gerät abgekühlt ist.
- Das Gerät an einem trockenen Ort aufbewahren, wenn es nicht benutzt wird.
- Achten Sie darauf, dass Kinder keinen Zugang zu aufbewahrten Geräten haben.

**Inbetriebnahme:**

- Stecken Sie den Stecker in eine geerdete Steckdose.
  - Lassen Sie die Heißluftfritteuse vorheizen:
    - Drücken Sie auf die Start-/Stopp-Taste : Die Heißluftfritteuse schaltet sich nun ein.
    - Drücken Sie die Start-/Stopp-Taste , um sofort beide Schubladen (1+2) bei der Standardeinstellung von 180°C und für 15 Minuten zu starten.
  - Am Ende dieses Zeitraums piept die Health Fryer und schaltet automatisch auf die Warmhaltefunktion um. Am Ende der Warmhaltefunktion piept die Gesundheitsfritteuse erneut und schaltet sich automatisch ab. Der Lüfter kann noch 30 Sekunden laufen.
  - Verwenden Sie immer das Gestell in der Schublade und bereiten Sie die Speisen nie direkt in der Schublade zu.
  - Legen Sie die Speisen in die linke (1) oder rechte (2) Schublade.
  - Setzen Sie die Schublade wieder an den entsprechenden Platz (1 oder 2).
  - Führen Sie das gewünschte Programm aus:
    - Drücken Sie auf die Start-/Stopp-Taste .
    - Wählen Sie Schublade Nr. 1 oder Nr. 2.
    - Wählen Sie eines der Programme aus, indem Sie die Menütaste  mehrmals drücken, bis das Symbol des gewünschten Programms (1-10) leuchtet/blinkt.
  - Eventuell die Temperatur oder Zeit mithilfe der Taste „+“ oder „-“ anpassen.
  - Drücken Sie die Start-/Stopp-Taste  an der gewählten Schublade. Die Heißluftfritteuse startet nun das gewählte Programm in der gewählten Schublade. Am Ende dieses Zeitraums piept die Gesundheitsfritteuse und schaltet automatisch auf die Warmhaltefunktion um.
- Hinweis:** Wenn die ausgewählte Schublade in Betrieb ist, kann die andere Schublade ausgewählt und gleichzeitig mit demselben oder einem anderen Programm gestartet werden.
- Das Frischkartoffelprogramm funktioniert in zwei Schritten, die automatisch aufeinander folgen. Dies gibt die Möglichkeit, die frischen Chips vorzuzukochen.  
Nach Auswahl des Programms „Frische Kartoffeln“ startet das Gerät zunächst mit einer Temperatur von 130°C für 10 Minuten. Wenn die Zeit für den ersten Schritt abgelaufen ist, ertönt ein Piepton und die Gesundheitsfritteuse hält an.  
Das Display stellt nun automatisch die Temperatur auf 200°C mit einer Zeit von 18 Minuten ein. Drücken Sie nun erneut die Start/Pause-Taste, um den zweiten Schritt zu starten. Wenn die Zeit für den zweiten Schritt abgelaufen ist, ertönt ein Piepton und die Heißluftfritteuse schaltet sich automatisch aus.

- Ziehen Sie die Schublade aus dem Gerät. Schütten Sie den Inhalt komplett in eine Schüssel. Große Teile und empfindliche Lebensmittel wie z. B. Frikandellen und Kroketten nimmt man besser mit einer Zange heraus.
- Sie können danach weitere Speisen zubereiten oder das Gerät reinigen (s.u. in dieser Gebrauchsanleitung). Ziehen Sie dazu zuerst den Stecker aus der Steckdose. Wird das Gerät gleich noch für weitere Speisen eingesetzt, müssen Sie es nicht erneut vorheizen.
- Sie können auch während der Zubereitung die Schublade am Handgriff aus dem Gerät ziehen und die Lebensmittel umdrehen. Das Umdrehen ist zwar nicht unbedingt notwendig, aber die Speisen werden dadurch gleichmäßiger heiß und bräunen auch gleichmäßiger. Sie können das beispielsweise tun, wenn die Hälfte der eingestellten Zeit abgelaufen ist. Nach dem Einschieben des Ladebehälters schaltet sich das Programm automatisch wieder ein.
- Sie können das Gerät ausschalten, bevor das Programm beendet ist, indem Sie die Zeit mit der Taste „-“ auf 0 Minuten zurückstellen oder die Ein-/Aus-Taste 3 Sekunden eindrücken. Der Ventilator wird noch 30 Sekunden weiterlaufen, dann hören Sie den abschließenden Signalton.

**Warmhaltefunktion**

Nach dem Ende jedes Schubladenprogramms piept die Gesundheitsfritteuse und aktiviert automatisch die Warmhaltefunktion, um die Speisen warm zu halten. In dieser Funktion hält die Health Fryer die Temperatur der entsprechenden Schublade maximal 60 Minuten lang auf 60 Grad und die Warmhalteanzeige der entsprechenden Schublade blinkt. Während dieser Funktion. Die Uhrzeit kann mit den Zeittasten (11 und 12) eingestellt werden. Am Ende der Warmhaltefunktion Die Gesundheitsfritteuse piept erneut und schaltet sich automatisch aus. In diesem Fall läuft der Lüfter möglicherweise noch 30 Sekunden weiter. Die Temperatur der Warmhaltefunktion ist nicht einstellbar. Drücken Sie in der Zwischenzeit die Start/Stop-Taste, um diese Funktion auszuschalten.

**Match-Funktion:**

Diese Funktion kopiert die Einstellungen der ersten Schublade in die zweite, so dass Sie problemlos die doppelte Menge backen können.

- Drücken Sie auf die Start-/Stopp-Taste .
- Wählen Sie 1 und wählen Sie ein Programm, wählen Sie dann 2 und wählen Sie ein Programm.
- Drücken Sie die Match-Taste . Beide Seiten haben nun die gleichen Einstellungen.
- Drücken Sie die Starttaste, um die Heißluftfritteuse zu starten.

- Nach Ablauf der Zeit schaltet sich die Fritteuse auf beiden Seiten automatisch aus und ein Signalton ertönt.

### Synchronisationsfunktion:

Diese Funktion steuert die Startzeit beider Seiten, so dass beide Seiten zur gleichen Zeit fertig sind.

- Drücken Sie auf die Start-/Stopp-Taste .
- Wählen Sie 1 und wählen Sie ein Programm, wählen Sie dann 2 und wählen Sie ein Programm.
- Drücken Sie die Taste Sync .
- Drücken Sie die Starttaste, um die Heißluftfritteuse zu starten.
- Beide Schubladen werden nun einzeln gestartet und gleichzeitig beendet.
- Am Ende des Zeitraums schaltet sich die Fritteuse automatisch auf beiden Seiten aus und ein Signalton ertönt.

Der Vorgang kann jederzeit durch Drücken der entsprechenden Start-/Stopp-Taste angehalten werden. Durch erneutes Drücken wird der Vorgang fortgesetzt. Wenn Sie die Start-/Stopp-Taste 3 Sekunden lang drücken, können Sie die Fritteuse jederzeit ausschalten.

### Zubereitung:

- Der Health Fryer eignet sich für alle Lebensmittel, die man sonst in einem Heißluftofen zubereiten würde. Mit ihm geht die Zubereitung aber oft schneller, da er einen sehr konzentrierten Luftstrom erzeugt und die Lebensmittel in einem kompakten Raum gegart werden.
- Bei vorverpackten Lebensmitteln wie tiefgefrorenen Pommes frites und Snacks empfehlen wir, die Ofen-Variante zu kaufen, falls verfügbar.
- Sie finden im Supermarkt auch Pommes frites und Snacks diverser Marken, die speziell für die Zubereitung in einer Heißluftfritteuse (häufig auch Airfryer genannt) vorgebacken sind; bei solchen Lebensmitteln befolgen Sie bitte die Hinweise auf der Verpackung.
- In der nachstehenden Tabelle finden Sie einige Hinweise auf Lebensmittel, die für die Zubereitung im Health Fryer geeignet sind. Bei den dort genannten Zeiten und Temperaturen handelt es sich um Näherungswerte, da es hierfür auch auf die Menge und genaue Zusammensetzung der Lebensmittel ankommt. Manchmal ist es sinnvoll, einfach verschiedene Einstellungen auszuprobieren.
- Im Allgemeinen ist für eine größere Menge an Lebensmitteln auch eine etwas längere Zubereitungszeit notwendig; die Zeiten in der Tabelle beziehen sich auf eine Menge von ca. 400 Gramm. Bei 1 kg ist die Zubereitungszeit dreimal so lang.
- Bereiten Sie nicht mehr als 1 kg auf einmal zu.
- Sie sollten im Health Fryer keine sehr fetten oder sehr stark spritzenden Lebensmittel zubereiten. Das Fett könnte an die Heizelemente spritzen und dort verschmoren oder sogar brennen.

### Programme:

| Programm                    | Symbol                                                                            | Temp. (°C)     | Zeit (min) |
|-----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------|------------|
| Tiefgefrorene Pommes frites |  | 200            | 20         |
| Frische Kartoffeln          |  | Schritt 1: 130 | 10         |
|                             |                                                                                   | Schritt 2: 200 | 18         |
| Gemüse                      |  | 170            | 25         |
| Hähnchenschenkel            |  | 200            | 30         |
| Steak                       |  | 180            | 12         |
| Fisch                       |  | 160            | 18         |
| Meeresfrüchte               |  | 160            | 15         |
| Teigwaren                   |  | 145            | 20         |
| Pizza                       |  | 170            | 18         |
| Auftauen                    |  | 60             | 10         |

Bei den Programmen können „Temperatur“ und „Zeit“ angepasst werden. Während der Auswahl der Programme werden die Werte abwechselnd auf dem Display angezeigt, mithilfe der Temperatur und Zeit Tasten können Sie diese anpassen.

Der Temperatur-Einstellungsbereich umfasst 60°C bis 200°C.

Der Zeit-Einstellungsbereich umfasst 00 ~ 60 Min.

Nach Beendigung eines jeden Programms schaltet sich die Heißluftfritteuse aus und ein Signalton erklingt.

Jedes Programm kann mit der Taste Start/Stopp unterbrochen werden. Die Beleuchtungs-Taste beginnt zu blinken. Erneut auf Start/Stopp drücken, um das Programm wiedereinzuschalten.

Sie können das Gerät jederzeit ausschalten, indem Sie die Zeit mit der „-“-Taste auf 0 Minuten zurücksetzen oder die Start/Stopp-Taste 3 Sekunden lang gedrückt halten. Der Ventilator läuft noch 30 Sekunden weiter und es ertönt ein Schlussston.

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

Kartoffeln schmecken als nach Pommes frites. Die beste Methode, um Gerichte mit frischen Kartoffeln zuzubereiten, ist folgende:

- Lassen Sie die geschnittenen Kartoffelstücke 10 bis 15 Minuten in heißes Wasser einweichen. Danach abtropfen lassen und mit einem Küchentuch oder Küchenpapier abtrocknen.
- Geben Sie einen Esslöffel Öl (Verwenden Sie vorzugsweise ein Erdnussöl oder Rapsöl) in eine Schale und etwas Pfeffer und Salz dazu.
- Legen Sie die Kartoffelstücke dann ebenfalls in die Schale und wenden Sie sie im Öl, bis sie mit einer Ölschicht bedeckt sind.
- Holen Sie die Kartoffelstücke mit einem Löffel o.ä. aus der Schale und legen Sie sie in den Frittierkorb des Health Fryers. Schütten Sie den Inhalt der Schale aber nicht einfach in den Frittierkorb, da sonst zu viel Öl mit hineingeraten würde.
- Starten und befolgen Sie beide Schritte des Frischkartoffelprogramms. Für beste Ergebnisse die Kartoffelstücke zwischendurch einige Male gut schütteln. Die heißen Kartoffelstücke servieren, sobald das Programm beendet ist.

#### Öl:

- Der Health Fryer funktioniert, ohne dass Öl hinzugegeben werden muss und darf. Daher können darin wesentlich fettärmere Speisen zubereitet werden, die 65% weniger Öl enthalten als bei traditionellen Zubereitungsarten (gemessen bei einer Bourgini-Fritteuse mit Frittieröl).
- Die einzige Anwendung, bei der man eine geringe Menge (nur einen Esslöffel = 15 ml) Öl verwenden muss, ist die Zubereitung von frischen Kartoffeln.
- Verwenden Sie in der Gesundheitsfritteuse niemals natives Olivenöl extra, Leinöl oder Walnussöl. Für das Erhitzen bei sehr hohen Temperaturen über einen längeren Zeitraum sind diese weniger geeignet. Der Geschmack geht nach dem Erhitzen weitgehend verloren und auch bei über 160 Grad kann sich dieses Öl zersetzen, wodurch gesundheitsschädliche Stoffe entstehen können.

## REINIGUNG UND PFLEGE

- Ziehen Sie immer den Netzstecker, bevor Sie das Gerät reinigen oder pflegen und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.
- Tauchen Sie das Gerät oder seine Teile niemals in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten!
- Verwenden Sie keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel.
- Verwenden Sie keine scharfkantigen Gegenstände.
- Nur der herausnehmbare Gestelle dürfen in der Spülmaschine gereinigt werden. Das Gerät selbst und die anderen Bauteile dürfen nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.

- Die Schubladen und die Gestelle können auch in der Spülschüssel gereinigt werden; danach gut abspülen.
- Die Außenseite des Geräts können Sie mit einem weichen, feuchten Tuch reinigen. Trocknen Sie das Gerät von außen gründlich ab.
- Reinigen Sie das Innere des Geräts ebenfalls mit einem weichen, feuchten Tuch und trocknen Sie es mit Küchenpapier ab.
- Kontrollieren Sie das Gerät regelmäßig auf eventuelle Schäden. Zur gründlichen Reinigung des Geräts:
  - Den Topf mit ca. 0,5 Liter Wasser füllen.
  - Den Topf wieder in das Gerät einsetzen, den Health Fryer einschalten und circa 20 Minuten auf 200°C erhitzen.
  - Dann den Topf abnehmen und den Health Fryer abkühlen lassen.
  - Den Netzstecker ziehen.
  - Den Health Fryer umdrehen; nun fallen die losen Reste heraus.
  - Den Health Fryer wieder aufrecht hinstellen und den Topf einsetzen.
  - Den Health Fryer circa 10 Minuten trocknen lassen, bevor Sie ihn wieder verwenden.

## E1 - / E2-Anzeige auf dem Display:

Wenn die Anzeige E1 oder E2 erscheint, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät nun 30 Minuten abkühlen und schalten Sie es dann wieder ein. Wenn die Anzeige weiterhin erscheint, ist das Gerät defekt.

## LAGERUNG

- Lassen Sie das Gerät zunächst vollständig abkühlen und reinigen Sie es dann wie angegeben.
- Platzieren Sie das Gerät so, dass keine Schäden entstehen können.
- Legen Sie keine anderen Gegenstände auf das Gerät, die es beschädigen könnten.

## GARANTIEBEDINGUNGEN

- Die Garantie beträgt 2 Jahre ab Kaufdatum gemäß Kaufbeleg, der gleichzeitig Garantieschein ist.
- Bitte wenden Sie sich an Ihren Händler, um Ihre Garantie in Anspruch zu nehmen.
- Keine Gewährleistung für Mängel, die auf Missbrauch, unsachgemäße Demontage, Schäden durch Stürze, Stöße usw. zurückzuführen sind.
- Diese Garantiebedingungen gehen den Allgemeinen Geschäftsbedingungen vor.
- Diese Garantie deckt keine Folgeschäden ab.
- Schäden an Schublade und Gestell durch scharfe Gegenstände fallen nicht unter die Garantie.

## SERVICE

Bei Fragen zur Verwendung des Produkts und zu verfügbaren Ersatzteilen konsultieren Sie bitte unsere Website: **[www.bourgini.com](http://www.bourgini.com)**.

Scannen Sie den Code mit Ihrem Telefon, um zur Website zu gelangen:



## VERFÜGBARE ERSATZTEILE

| Beschreibung            | Artikel | Teilenummer   |
|-------------------------|---------|---------------|
| Gestell                 | 2       | 18.3160.90.04 |
| Schublade (1)<br>Links  | 3       | 18.3160.90.05 |
| Schublade (2)<br>Rechts | 4       | 18.3160.90.06 |

## ENTSORGUNG



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

## HAFTUNGSAUSSCHLUSS

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

## ES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

★ Lea detenidamente las instrucciones de uso antes de utilizar el aparato. Conserve las instrucciones de uso.

★ El aparato puede ser utilizado, limpiado y cuidado por niños a partir de los 8 años siempre que estén supervisados por una persona responsable de su seguridad. Mantenga el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 8 años. Los niños no deben jugar con el aparato. Mantenga siempre vigilados a los niños para evitar que jueguen con el aparato.

★ El aparato puede ser utilizado por personas con una discapacidad física, sensorial, mental o motora o por personas que no dispongan de la experiencia ni de los conocimientos necesarios siempre que estén supervisadas por una persona responsable de su seguridad o si reciben instrucciones sobre el uso seguro del aparato y entienden los peligros inherentes al uso del mismo.

- Este aparato está diseñado exclusivamente para el uso doméstico.
- No deje el aparato sin vigilancia durante el funcionamiento.
- Utilice el aparato y los accesorios exclusivamente para el uso previsto. No utilice el aparato ni los accesorios para ninguna otra finalidad que las descritas en el manual.

- No utilice el aparato si alguno de sus componentes, accesorios o el cable o el enchufe están dañados o son defectuosos. Si algún componente, accesorio o el cable o el enchufe están dañados o son defectuosos, deben ser sustituidos por el proveedor o por un servicio técnico autorizado.
- No utilice el aparato cerca de bañeras, duchas, lavabos u otros recipientes que contengan agua.
- No sumerja el aparato debajo del agua o de otros líquidos. Si esto sucediera, desenchufe el aparato de la toma de corriente tan rápidamente como sea posible. No saque nunca el aparato del agua o de otros líquidos antes de haber desenchufado el aparato. Si el aparato ha estado sumergido en agua o en otros líquidos, no podrá volver a utilizarse.
- Asegúrese de que no pueda entrar agua en los puntos de conexión del cable eléctrico y del cable alargador.
- Mantenga el cable eléctrico alejado de fuentes de calor, del aceite y de bordes afilados.
- Antes del uso, compruebe siempre que la tensión de red sea la misma que se indica en la placa de características del aparato.
- Para una protección adicional, conecte el aparato a un grupo protegido por un interruptor diferencial con una corriente residual nominal que no supere los 30 mA.
- No haga funcionar el aparato mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- Desenrolle siempre totalmente el cable eléctrico y, en su caso, el cable alargador. Asegúrese de que el cable eléctrico y, en su caso, el cable alargador no cuelguen por encima del borde de una superficie de trabajo, para evitar que puedan engancharse accidentalmente y que alguien pueda tropezarse.
- No tire del cable eléctrico para desconectar el enchufe de la red eléctrica.
- Desconecte el enchufe de la red eléctrica cuando el aparato no se esté utilizando.
- No utilice el aparato en el exterior. Coloque el aparato sobre una superficie estable y plana.
- Mantenga el aparato alejado de fuentes de calor. No coloque el aparato sobre superficies calientes ni cerca de llamas abiertas.
- Asegúrese de que sus manos están secas antes de tocar el aparato.
- Desconecte el enchufe de la red eléctrica antes del montaje o el desmontaje del aparato y antes de realizar actividades de limpieza o mantenimiento en el aparato.
- Aparatos con motor: tenga cuidado con los componentes afilados o móviles. Mantenga las manos alejadas de los componentes móviles durante el uso, la limpieza y el mantenimiento.
- Aparatos calefactores: espere hasta que el aparato se haya enfriado antes de tocar la carcasa y los componentes del aparato.

- Lea el capítulo LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO sobre cómo limpiar las partes del aparato que entran 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.
- Observe las reglas de higiene al preparar alimentos crudos.
- Extremar la precaución durante las operaciones de limpieza y mantenimiento.
- ATENCIÓN: ¡Superficie caliente! Las superficies provistas de este logotipo pueden llegar a calentarse muchísimo.



## DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS

(Ver Fig. 1 en página 2)

- 1 Pantalla táctil
- 2 Parrilla
- 3 Cajón-sartén (1) - Izquierda
- 4 Cajón-sartén (2) - Derecha
- 5 Asa
- 6 Soporte para el cable de alimentación

## ICONOS DE LA PANTALLA

(ver el dibujo, Fig. 2)

- 1 Programa de patatas fritas congeladas
- 2 Programa de patatas frescas
- 3 Programa de verduras
- 4 Programa de muslos de pollo
- 5 Programa de bistec
- 6 Programa de pesca
- 7 Programa de mariscos
- 8 Programa de pasta
- 9 Programa de pizza
- 10 Descongelar
- 11 Aumentar el tiempo
- 12 Reducir el tiempo
- 13 Aumentar la temperatura
- 14 Reducir la temperatura
- 15 Ventilador del cajón 1
- 16 Indicación de mantener caliente del cajón 1
- 17 Indicación de temperatura del cajón 1
- 18 Marca de tiempo del cajón 1
- 19 Indicación del número del cajón 1
- 20 Ventilador del cajón 2
- 21 Indicación de mantener caliente del cajón 2
- 22 Indicación de temperatura del cajón 2
- 23 Marca de tiempo del cajón 2
- 24 Indicación del número del cajón 2
- 25 Botón de función de coincidencia
- 26 Botón de selección de programa
- 27 Botón de inicio/parada
- 28 Botón de función de sincronización
- 29 Indicación de función de coincidencia
- 30 Indicación de función de sincronización
- 31 Botón de selección del cajón 1
- 32 Botón de selección del cajón 2

## INTRODUCCIÓN

- Capacidad XXL: 2 x 4,0 litros.
- Freidora y horno de convección en un solo aparato, funciona con aire caliente y sin aceite.
- Más saludable, con aire caliente utiliza un 65% menos de grasa.
- Fríe, gratina, cocina y asa rápidamente y prácticamente sin olores.
- Cocina varios platos o una gran cantidad a la vez.
- El tiempo y la temperatura se pueden configurar por separado para cada cajón.
- La función Match asegura que los diferentes platos estén listos al mismo tiempo.
- La función Sync copia los ajustes de la primera cajón a la segunda, para que pueda cocinar el doble fácilmente.
- Panel de control digital táctil con 10 programas de marcación rápida.
- Con dos cajones para patatas fritas, snacks, verduras, carne, pescado y pan.
- Las parrillas de los cajones son aptas para el lavavajillas.
- Se limpia fácilmente gracias a la capa antiadherente sin PFAS.
- Temperatura regulable de 60 a 200°C y temporizador de hasta 60 minutos.
- La carcasa se mantiene a una temperatura baja.

## ANTES DEL PRIMER USO

- Retire todo el material de embalaje y los posibles adhesivos y deséchelos por separado para poder reciclarlos.
- Limpie el aparato según las instrucciones del capítulo LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.

## USO

### Instrucciones generales:

- Debe haber suficiente espacio alrededor del aparato para permitir que el calor escape.
- Asegúrese de que haya suficiente ventilación.
- Coloque el aparato sobre una superficie estable y plana.
- No cubra las aberturas de entrada y salida del aire durante el uso; asegúrese de que no haya ninguna cortina colgada contra el aparato y no coloque paños, bayetas, etc. encima del mismo.
- ¡No eche NUNCA aceite, grasa u otros líquidos en la sartén, ya que esto puede provocar riesgo de incendio!
- No coloque la mano en la Health Fryer abierta cuando esta esté funcionando, puesto que hay un potente flujo de aire caliente.
- No toque el cajón-sartén ni la cesta sin guantes de horno mientras la freidora está funcionando ni poco después de usarla, ya que estos componentes alcanzan temperaturas muy elevadas. Tras el uso, apague el aparato, desenchúfelo y espere hasta que se haya enfriado.
- Almacene el aparato en un lugar seco cuando no lo vaya a utilizar.
- Asegúrese de que los niños no tengan acceso a los aparatos almacenados.

### Funciones básicas:

- Enchufe el aparato en una toma de corriente con puesta a tierra.
  - Precaliente la Health Fryer:
    - Pulse la tecla de Inicio/Parada : La Health Fryer se encenderá ahora.
    - Pulse la tecla Inicio/Parada  para arrancar inmediatamente en ambos cajones (1+2) con el ajuste por defecto de 180°C y durante 15 minutos.
    - Al finalizar este período, la Health Fryer se apagará automáticamente; se escuchará un pitido.
  - Utilice siempre la parrilla del cajón y nunca prepare alimentos directamente en el cajón.
  - Coloque los alimentos en el cajón izquierda (1) o derecha (2).
  - Vuelva a colocar el cajón en su lugar correspondiente (1 ó 2).
  - Ejecute el programa deseado:
    - Pulse la tecla de Inicio/Parada .
    - Seleccione el cajón #1 o #2.
    - Seleccione uno de los programas pulsando varias veces el botón menú  hasta que el icono del programa deseado (1-10) se encienda/parpadee.
    - En caso necesario, ajuste la temperatura o el tiempo con la tecla "+" o "-".
    - Pulse la tecla de Inicio/Parada  en el cajón seleccionado. La Health Fryer iniciará el programa seleccionado en el cajón seleccionado. Al final de este período, la Health Fryer emitirá un pitido y cambiará automáticamente a la función de mantenimiento del calor.
- Nota:** cuando el cajón seleccionado esté funcionando, el otro cajón puede ser seleccionado y arrancado con el mismo o diferente programa simultáneamente.
- El programa de patatas frescas funciona en dos pasos que se suceden automáticamente. Esto le da la oportunidad de cocinar previamente las patatas fritas frescas. Una vez seleccionado el programa "patatas frescas", el aparato se pone en marcha primero con una temperatura de 130°C durante 10 minutos. Cuando haya transcurrido el tiempo para el primer paso, sonará un pitido y la Health Fryer se detendrá. La pantalla ahora establecerá automáticamente la temperatura en 200°C con un tiempo de 18 minutos. Ahora presione la tecla inicio/pausa nuevamente para comenzar el segundo paso. Cuando haya transcurrido el tiempo para el segundo paso, sonará un pitido y la Health Fryer cambiará automáticamente a la función de mantenimiento del calor.
  - Retire del aparato el cajón con la parrilla. Vacíe el contenido en una fuente. Se recomienda sacar con pinzas de cocina los trozos grandes y los alimentos delicados, como los perritos calientes de carne picada o las croquetas.

- Prepare el siguiente alimento o limpie el aparato (ver las instrucciones correspondientes más adelante en este manual). Desenchufe primero el aparato de la toma de corriente. Si se va utilizar el aparato para preparar uno o más alimentos sucesivos, no es necesario precalentarlo de nuevo. Después de introducir el cajón, el programa se reiniciará automáticamente.
- Puede apagar el aparato antes de finalizar el programa colocando el temporizador a 0 minutos con la tecla "-" o manteniendo pulsada la tecla de encendido durante 3 segundos. El ventilador girará durante otros 30 segundos y por último se escuchará un pitido de finalización.

### Función mantenimiento del calor:

Al final de cada programa en cada bandeja, la Health Fryer emitirá un pitido y automáticamente activará la función mantenimiento del calor para mantener la comida caliente. Con esta función, la Health Fryer mantendrá la temperatura del cajón correspondiente a 60 grados durante un máximo de 60 minutos y la indicación Keep-Warm del cajón correspondiente parpadeará. Durante esta función, el tiempo se puede ajustar utilizando los botones de tiempo (11 y 12). Al final de la función Keep-Warm, la Health Fryer emitirá un pitido nuevamente y se apagará automáticamente. El ventilador aún puede funcionar durante 30 segundos. La temperatura de la función de mantenimiento del calor no se puede ajustar. Pulse el botón de inicio/parada para desactivar esta función mientras tanto.

### Función Match:

Esta función copia los ajustes del primer cajón de cocción al segundo, para que pueda hornear fácilmente el doble.

- Pulse la tecla de Inicio/Parada .
- Seleccione 1 y elija un programa, luego seleccione 2 y elija un programa.
- Pulse la tecla Match . Ambos lados tendrán ahora los mismos ajustes.
- Pulse la tecla de inicio para iniciar la Health Fryer.
- Al final del período, la Health Fryer se apagará automáticamente en ambos lados y sonará un pitido.

### Función de sincronización:

Esta función gestiona la hora de inicio de ambos lados para que ambos lados estén listos al mismo tiempo.

- Pulse la tecla de Inicio/Parada .
- Seleccione 1 y elija un programa, luego seleccione 2 y elija un programa.
- Pulse la tecla Sync .
- Pulse la tecla de inicio para iniciar la Health Fryer.
- Ahora ambos cajones comenzarán individualmente y terminarán al mismo tiempo.
- Al final del período, la Health Fryer se apagará automáticamente por ambos lados y sonará un pitido.

En cualquier momento, la operación puede ponerse en espera pulsando la tecla de Inicio/Parada correspondiente. Si se vuelve a pulsar, la operación continúa. Pulsando la tecla de Inicio/Parada durante 3 segundos se apaga la Health Fryer en cualquier momento.

#### Preparación:

- La Health Fryer es adecuada para todos los alimentos que normalmente se preparan en un horno de convección; el proceso suele ser mucho más rápido debido al flujo de aire caliente sumamente concentrado y a que los alimentos se preparan en un espacio muy compacto.
- Para preparar platos precocinados, como por ejemplo patatas fritas y aperitivos congelados, le recomendamos, si está disponible, optar por la variedad para preparar en horno.
- También encontrará en el supermercado patatas fritas y aperitivos de diferentes marcas preparados especialmente para ser usados en las freidoras de aire caliente (denominadas con frecuencia "Airfryer"). Si utiliza este tipo de productos, siga las instrucciones de preparación indicadas en el envase correspondiente.
- En la siguiente tabla le indicamos una serie de alimentos aptos para ser preparados en la Health Fryer. Los tiempos y temperaturas indicados son aproximados, dado que la cantidad y la composición exacta de los alimentos también influyen. A veces es necesario experimentar un poco con los ajustes.
- En general, para mayores cantidades de alimentos se necesitará más tiempo de preparación. Los tiempos indicados en la tabla son para cantidades de aproximadamente 400 gramos. Para 1 kg el tiempo de preparación será tres veces más largo.
- No prepare más de 1 kg de una sola vez.
- No utilice la Health Fryer para preparar alimentos muy grasientos o alimentos que salpiquen mucho. Al salpicar, la grasa podría caer en el elemento calefactor caliente y quemarse o incluso arder.

#### Programas:

| Programa                  | Icono | Temp. (°C)                 | Tiempo (min) |
|---------------------------|-------|----------------------------|--------------|
| Patatas fritas congeladas |       | 200                        | 20           |
| Patatas frescas           |       | Paso 1: 130<br>Paso 2: 200 | 10<br>22     |
| Verduras                  |       | 170                        | 25           |
| Muslos de pollo           |       | 200                        | 30           |

|                    |  |     |    |
|--------------------|--|-----|----|
| Bistec             |  | 180 | 12 |
| Pescado            |  | 160 | 18 |
| Marisco            |  | 160 | 15 |
| Productos con masa |  | 145 | 20 |
| Pizza              |  | 170 | 18 |
| Descongelar        |  | 60  | 10 |

Es posible ajustar la temperatura y el tiempo de los programas. Al seleccionar los programas, estos valores pueden verse alternativamente en la pantalla, pudiendo ajustarse mediante las teclas de temperatura y tiempo.

El campo de regulación de la temperatura es de 60°C a 200°C.

Después del final de cada programa, la Health Fryer emitirá un pitido y cambiará automáticamente a la función mantenimiento del calor. Al final de la función mantenimiento del calor, la Health Fryer emitirá un pitido nuevamente y se apagará automáticamente. El ventilador todavía puede funcionar durante 30 segundos.

Es posible interrumpir cualquier programa mediante la tecla Inicio/Parada. La iluminación de la tecla parpadeará. Pulse la tecla nuevamente para reiniciar el programa.

Puedes apagarlo en cualquier momento poniendo el tiempo a 0 minutos con el botón "-", o pulsando el botón Inicio/Parada durante 3 segundos. El ventilador funcionará durante otros 30 segundos y se escuchará un tono final.

A las patatas solo las llamamos patatas fritas cuando ya se han freído una vez en aceite, como es el caso de las patatas fritas de prefritura. Las patatas se pueden cortar en una gran variedad de formas, incluyendo en forma de patatas fritas. No obstante, el sabor del resultado final será más similar al de patatas asadas que al de verdaderas patatas fritas. El mejor método para preparar platos con patatas frescas es el siguiente:

- Deje la patata partida en trozos en remojo en agua caliente durante unos 10 a 15 minutos; escurrir y secar con un paño o papel de cocina.
- Ponga una cucharada de aceite (utilice preferiblemente aceite de cacahuete o de colza) en una fuente y añada un poco de sal y pimienta.
- Ponga los trozos de patata en la fuente y mézclelos con el aceite hasta que estén cubiertos por una delgada capa de aceite.

- Saque los trozos de patata de la fuente con una cuchara o similar y colóquelos en la cesta de la Health Fryer. No se debe vaciar la fuente en la cesta, pues caería demasiado aceite en la misma.
- Inicie y siga ambos pasos del programa de patatas frescas. Mientras tanto, agite bien los trozos de patata varias veces para obtener mejores resultados. Sirve los trozos de patata calientes tan pronto como termine el programa.

#### Aceite:

- La Health Fryer funciona sin necesidad de añadir aceite, de hecho no se debe añadir aceite. De esta forma, los platos son mucho menos grasientos y contienen un 65% menos de aceite que en los métodos de preparación tradicionales (medido en comparación con una freidora Bourgini con aceite de freír).
- La única aplicación en la que se debe utilizar una pequeña cantidad (una cucharada = 15 milímetro) de aceite es al preparar patatas frescas.
- Nunca use aceite de oliva virgen extra, aceite de linaza o aceite de nuez en la freidora Health. Estos son menos adecuados para calentar a temperaturas muy altas durante un período de tiempo más largo. El sabor se pierde en gran medida después del calentamiento y este aceite también puede descomponerse por encima de los 160 grados, lo que puede causar sustancias nocivas para la salud.

#### LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Antes de la limpieza o el mantenimiento, desenchufe el aparato y espere hasta que se haya enfriado.
- No sumerja el aparato ni los componentes en agua ni en otros líquidos.
- No utilice productos de limpieza corrosivos o abrasivos.
- No utilice objetos afilados.
- Solo las parrillas extraíbles son aptos para lavavajillas. El aparato en sí y los demás accesorios no pueden lavarse en el lavavajillas.
- Los cajones y las parrillas se pueden limpiar con agua con jabón y a continuación aclararse bien.
- Limpie el exterior del aparato con un paño suave y húmedo. Seque bien el exterior del aparato.
- Limpie asimismo la parte interior con un paño suave y húmedo y después séquela con papel de cocina.
- Compruebe periódicamente si el aparato presenta algún daño.

#### Para una limpieza a fondo:

- Llene el recipiente con ½ litro de agua aproximadamente.
- Coloque la freidora nuevamente dentro del aparato, ponga la Health Fryer en funcionamiento a 200°C durante aproximadamente 20 minutos.
- Retire la freidora y deje enfriar la Health Fryer
- Desenchufe el aparato.

- Ponga la Health Fryer boca abajo para que salgan los residuos de alimentos.
- Ponga la Health Fryer nuevamente del derecho y vuelva a colocar la cacerola en su interior.
- Deje secar la Health Fryer durante unos 10 minutos antes de volver a utilizarla.

#### Aparición de mensaje E1/E2:

Si aparece un mensaje E1 o E2, desenchufe el aparato. Deje enfriar el aparato durante 30 minutos y vuelva a enchufarlo. Si el mensaje persiste, el aparato está averiado.

#### ALMACENAMIENTO

- Primero, deje que el dispositivo se enfríe por completo y límpielo como se indica.
- Coloque el aparato de forma que no se produzcan daños.
- No coloque otros elementos sobre el dispositivo que puedan dañarlo.

#### CONDICIONES DE GARANTÍA

- La garantía se proporciona por 2 años a partir de la fecha de compra según el comprobante de compra, que también es el certificado de garantía.
- Diríjase a su distribuidor para reclamar su garantía.
- No hay garantía por defectos resultantes de un mal uso, desmontaje inadecuado, daños por caídas, golpes, etc.
- Estas condiciones de garantía tienen prioridad sobre los términos y condiciones generales.
- Esta garantía no cubre daños emergentes.
- Los daños al cajón-sartén y a la parrilla debidos a objetos punzantes no están cubiertos por la garantía.

#### SERVICIO

Si tiene preguntas sobre el uso del producto y las piezas de repuesto disponibles, consulte nuestro sitio web: [www.bourgini.com](http://www.bourgini.com).

Escanee el código con su teléfono para ir al sitio web:



#### PIEZAS DE REPUESTO DISPONIBLES

| Descripción                | Artículo | Número de pieza |
|----------------------------|----------|-----------------|
| Parrilla                   | 2        | 18.3160.90.04   |
| Cajón-sartén (1) Izquierda | 3        | 18.3160.90.05   |
| Cajón-sartén (2) Derecha   | 4        | 18.3160.90.06   |

## ELIMINACIÓN DE RESIDUOS



Solo para países miembros de la UE:

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.

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.

## DESCARGO DE RESPONSABILIDAD

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

## ISTRUZIONI DI SICUREZZA

- ★ Leggere attentamente le istruzioni per l'uso prima dell'uso. Conservare le istruzioni per l'uso.
- ★ L'apparecchio può essere utilizzato, pulito e mantenuto da bambini di età pari o superiore a 8 anni se sorvegliati da una persona responsabile della loro sicurezza. Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni. I bambini non possono giocare con l'apparecchio. Sorvegliare sempre i bambini per evitare che giochino con l'apparecchio.
- ★ L'apparecchio può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali, mentali o motorie e da persone prive della necessaria esperienza e conoscenza se ricevono supervisione o istruzioni sull'uso dell'apparecchio da parte di una persona responsabile della loro sicurezza. se comprendono i rischi associati al suo utilizzo.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito durante il funzionamento.
- Utilizzare l'apparecchio e gli accessori esclusivamente per l'uso previsto. Non utilizzare

l'apparecchio o gli accessori per scopi diversi da quelli descritti nel manuale.

- Non utilizzare l'apparecchio se uno qualsiasi dei suoi componenti, accessori, cavo o spina sono danneggiati o difettosi. Se qualsiasi componente, accessorio, cavo o spina è danneggiato o difettoso, deve essere sostituito dal fornitore o da un centro di assistenza autorizzato.
- Non utilizzare l'apparecchio in prossimità di vasche da bagno, docce, lavandini o altri contenitori contenenti acqua.
- Non immergere il dispositivo sott'acqua o altri liquidi. Se ciò accade, scollegare l'apparecchio dalla presa il più rapidamente possibile. Non rimuovere mai l'apparecchio dall'acqua o da altri liquidi prima di scollegare l'apparecchio. Se l'apparecchio è stato immerso in acqua o altri liquidi, non può essere riutilizzato.
- Assicurarsi che l'acqua non possa entrare nei punti di collegamento del cavo di alimentazione e della prolunga.
- Tenere il cavo di alimentazione lontano da fonti di calore, olio e spigoli vivi.
- Prima dell'uso verificare sempre che la tensione di rete sia uguale a quella indicata sulla targhetta del dispositivo.
- Per una protezione aggiuntiva, collegare il dispositivo a un gruppo protetto da un interruttore differenziale con una corrente differenziale nominale non superiore a 30 mA.
- Non utilizzare l'apparecchio utilizzando un timer esterno o un sistema di controllo remoto indipendente.
- Srotolare sempre completamente il cavo elettrico ed eventualmente la prolunga. Assicurarsi che il cavo di alimentazione e, se applicabile, la prolunga non pendano dal bordo di una superficie di lavoro, per evitare di impigliarsi e inciampare accidentalmente.
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare la spina di rete.
- Scollegare la spina di alimentazione quando l'apparecchio non è in uso.
- Non utilizzare il dispositivo all'aperto. Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile e piana.
- Tenere il dispositivo lontano da fonti di calore. Non posizionare l'apparecchio su superfici calde o vicino a fiamme libere.
- Assicuratevi che le vostre mani siano asciutte prima di toccare l'apparecchio.
- Scollegare la spina dalla rete elettrica prima di montare o smontare l'apparecchio e prima di effettuare attività di pulizia o manutenzione sull'apparecchio.
- Elettrodomestici alimentati: fare attenzione ai componenti taglienti o in movimento. Tenere le mani lontane dai componenti in movimento durante l'uso, la pulizia e la manutenzione.
- Apparecchi di riscaldamento: attendere che l'apparecchio si sia raffreddato prima di toccare l'alloggiamento e i componenti dell'apparecchio.

- Leggere il capitolo PULIZIA E MANUTENZIONE su come pulire le parti dell'apparecchio che entrano in contatto con gli alimenti.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal servizio clienti o da personale qualificato per evitare situazioni pericolose.
- Osservare le norme igieniche durante la preparazione di cibi crudi.
- Usare la massima cautela durante le operazioni di pulizia e manutenzione.
- **ATTENZIONE:** superficie calda! Le superfici contrassegnate da questo logo possono diventare molto calde.



## DESCRIZIONE DELLE PARTI

(Vedi Fig. 1 a pagina 2)

- 1 Schermo tattile
- 2 Griglia
- 3 Cassetto di cottura 1 - Sinistra
- 4 Cassetto di cottura 2 - Destro
- 5 Maniglia
- 6 Supporto per cavo di alimentazione

## ICONE DELLO SCHERMO

(Vedi Fig. 2)

- 1 Programma patatine surgelate
- 2 Programma patate fresche
- 3 Programma vegetale
- 4 Programma cosce di pollo
- 5 Programma bistecca
- 6 Programma pesce
- 7 Programma crostacei
- 8 Programma pasta
- 9 Programma pizze
- 10 Scongellamento
- 11 Aumenta il tempo
- 12 Ridurre il tempo
- 13 Aumentare la temperatura
- 14 Ridurre la temperatura
- 15 Ventola del cassetto 1
- 16 Indicazione di mantenimento in caldo del cassetto 1
- 17 Indicazione della temperatura del cassetto 1
- 18 Timbro orario cassetto 1
- 19 Indicazione del numero del cassetto 1
- 20 Ventola del cassetto 2
- 21 Indicazione di mantenimento in caldo del cassetto 2
- 22 Indicazione della temperatura del cassetto 2
- 23 Timbro orario del cassetto 2
- 24 Indicazione del numero del cassetto 2
- 25 Pulsante funzione abbina
- 26 Tasto di selezione del programma
- 27 Pulsante avvio/arresto
- 28 Pulsante funzione di sincronizzazione
- 29 Indicazione della funzione di corrispondenza
- 30 Indicazione della funzione di sincronizzazione
- 31 Pulsante di selezione del cassetto 1
- 32 Pulsante di selezione del cassetto 2

## INTRODUZIONE

- Capacità XXL: 2 x 4,0 litri.
- Friggitrice e forno ventilato in un unico apparecchio, funziona con aria calda e senza olio.
- Più sano, grazie all'aria calda utilizza il 65% di grassi in meno.
- Friggere, grigliare, cuocere e arrostito velocemente e praticamente inodore.
- Cucinare più piatti o una grande quantità contemporaneamente.
- Tempo e temperatura possono essere impostati separatamente per ciascun cassetto.
- La funzione Match assicura che piatti diversi siano pronti contemporaneamente.
- La funzione di sincronizzazione copia le impostazioni dal primo cassetto al secondo, così puoi cucinare facilmente il doppio.
- Pannello di controllo touch digitale con 10 programmi di selezione rapida.
- Con due cassette per patatine, snack, verdure, carne, pesce e pane.
- I ripiani dei cassette sono lavabili in lavastoviglie.
- Si pulisce facilmente grazie al rivestimento antiaderente senza PFAS.
- Temperatura regolabile da 60 a 200°C e timer fino a 60 minuti.
- L'involucro viene mantenuto a bassa temperatura.

## PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

- Rimuovere tutto il materiale di imballaggio e gli eventuali adesivi e smaltirli separatamente in modo che possano essere riciclati.
- Pulire il dispositivo secondo le istruzioni riportate nel capitolo PULIZIA E MANUTENZIONE.

## UTILIZZO

### Istruzioni generali:

- Intorno all'apparecchio deve esserci spazio sufficiente per consentire la fuoriuscita del calore.
- Assicurarsi che ci sia una ventilazione sufficiente.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile e piana.
- Non coprire le aperture di ingresso e uscita dell'aria durante l'uso; Assicurarsi che non vi siano tende appese all'apparecchio e non posizionare panni, stracci, ecc. sopra di esso.
- Non versare MAI olio, grasso o altri liquidi nella padella poiché ciò può causare pericolo di incendio!
- Non mettere le mani sulla Health Fryer aperta mentre è in funzione, poiché c'è un potente flusso di aria calda.
- Non toccare il cassetto o il cestello delle padelle senza guanti da forno mentre la friggitrice è in funzione o subito dopo l'uso, poiché questi componenti raggiungono temperature molto elevate. Dopo l'uso, spegnere l'apparecchio, scollegarlo e attendere che si sia raffreddato.
- Conservare il dispositivo in un luogo asciutto quando non viene utilizzato.
- Assicurarsi che i bambini non abbiano accesso ai dispositivi memorizzati.

### Funzioni di base:

- Collegare il dispositivo a una presa con messa a terra.
  - Preriscaldare la Health Fryer:
    - Premere il tasto avvio/arresto : la Health Fryer si accenderà.
    - Premere il tasto avvio/arresto  per avviare immediatamente entrambi i cassetti (1+2) con l'impostazione predefinita di 180°C e per 15 minuti.
  - Al termine di questo periodo la Health Fryer si spegnerà automaticamente; si sentirà un segnale acustico.
  - Utilizzare sempre la griglia del cassetto e non preparare mai il cibo direttamente nel cassetto.
  - Posizionare il cibo nel cassetto sinistro (1) o destro (2).
  - Riposizionare il cassetto nella posizione corrispondente (1 o 2).
  - Eseguire il programma desiderato:
    - Premere il tasto avvio/arresto .
    - Selezionare il cassetto n. 1 o n. 2.
    - Selezionare uno dei programmi premendo più volte il pulsante menu  finché l'icona del programma desiderato (1-10) non si accende/lampeggia.
    - Se necessario, regolare la temperatura o l'ora con il tasto "+" o "-".
    - Premere il tasto avvio/arresto  sul cassetto selezionato. La Health Fryer avvierà il programma selezionato nel cassetto selezionato. Al termine di questo periodo, la Health Fryer emetterà un segnale acustico e passerà automaticamente alla funzione di mantenimento in caldo.
- Nota:** quando il cassetto selezionato è in funzione, l'altro cassetto può essere selezionato e avviato contemporaneamente con lo stesso programma o con un programma diverso.
- Il programma per patate fresche funziona in due fasi che si susseguono automaticamente. Questo ti dà la possibilità di precuocere le patatine fresche.
 

Una volta selezionato il programma "patate fresche", l'apparecchio si avvia prima ad una temperatura di 130°C per 10 minuti. Una volta trascorso il tempo per la prima fase, verrà emesso un segnale acustico e la Health Fryer si fermerà.

Il display ora imposterà automaticamente la temperatura a 200°C con un tempo di 18 minuti. Ora premi nuovamente il tasto avvio/pausa per avviare il secondo passaggio. Una volta trascorso il tempo per la seconda fase, verrà emesso un segnale acustico e la Health Fryer passerà automaticamente alla funzione di mantenimento in caldo.
  - Rimuovere il cassetto con la griglia dall'apparecchio. Svuotare il contenuto in una ciotola. Si consiglia di rimuovere pezzi di grandi dimensioni e cibi delicati, come hot dog di carne macinata o crocchette, con una pinza da cucina.

- Preparare il cibo successivo o pulire l'apparecchio (vedere le istruzioni corrispondenti più avanti in questo manuale). Per prima cosa scollegare il dispositivo dalla presa di corrente. Se si intende utilizzare l'apparecchio per preparare uno o più cibi successivi, non è necessario preriscaldarlo nuovamente. Dopo aver inserito il cassetto, il programma si riavvierà automaticamente.
- È possibile spegnere l'apparecchiatura prima di terminare il programma impostando il timer su 0 minuti con il tasto "-" o tenendo premuto il tasto di accensione per 3 secondi. La ventola girerà per altri 3 0 secondi e infine si sentirà un segnale acustico di completamento.

### Funzione Mantieni caldo:

Al termine di ciascun programma su ciascun vassoio, la Health Fryer emette un segnale acustico e attiva automaticamente la funzione di mantenimento in caldo per mantenere il cibo caldo. Con questa funzione, la Health Fryer manterrà la temperatura del cassetto corrispondente a 60 gradi per un massimo di 60 minuti e l'indicazione Keep-Warm del cassetto corrispondente lampeggerà. Durante questa funzione è possibile regolare l'ora utilizzando i pulsanti orario (11 e 12). Al termine della funzione di mantenimento in caldo, la Health Fryer emetterà nuovamente un segnale acustico e si spegnerà automaticamente. La ventola può ancora funzionare per 30 secondi. La temperatura della funzione di mantenimento in caldo non può essere regolata. Nel frattempo premere il pulsante start/stop per disattivare questa funzione.

### Funzione di corrispondenza:

Questa funzione copia le impostazioni dal primo cassetto di cottura al secondo, così potrai cuocere facilmente il doppio della quantità.

- Premere il tasto avvio/arresto .
- Selezionare 1 e scegliere un programma, quindi selezionare 2 e scegliere un programma.
- Premere il tasto Match . Entrambe le parti avranno ora le stesse impostazioni.
- Premere il tasto di avvio per avviare la Health Fryer.
- Al termine del periodo, la Health Fryer si spegnerà automaticamente su entrambi i lati e verrà emesso un segnale acustico.

### Funzione di temporizzazione:

Questa funzione gestisce l'orario di inizio di entrambi i lati in modo che entrambi i lati siano pronti contemporaneamente.

- Premere il tasto avvio/arresto .
- Selezionare 1 e scegliere un programma, quindi selezionare 2 e scegliere un programma.
- Premere il tasto Sincronizza .
- Premere il tasto di avvio per avviare la Health Fryer.
- Ora entrambi i cassetti inizieranno individualmente e finiranno allo stesso tempo.

- Al termine del periodo, la Health Fryer si spegnerà automaticamente su entrambi i lati e verrà emesso un segnale acustico.

In qualsiasi momento è possibile sospendere l'operazione premendo il tasto Start/Stop corrispondente. Se premuto nuovamente, l'operazione continua. Premendo il tasto Start/Stop per 3 secondi si spegne la Health Fryer in qualsiasi momento.

#### Preparazione:

- La Health Fryer è adatta a tutti i cibi normalmente preparati in forno a convezione; Il processo è solitamente molto più veloce grazie al flusso di aria calda altamente concentrato e al fatto che il cibo viene preparato in uno spazio molto compatto.
- Per la preparazione di piatti precotti, come patatine e antipasti surgelati, consigliamo, se disponibile, di optare per la varietà già pronta per il forno.
- Al supermercato troverete anche patatine e snack di diverse marche preparati appositamente per l'uso nelle friggitrici ad aria calda (spesso chiamate "Airfryer"). Se si utilizza questo tipo di prodotto seguire le istruzioni di preparazione indicate sulla confezione corrispondente.
- Nella tabella seguente indichiamo una serie di cibi adatti ad essere preparati nella Health Fryer. I tempi e le temperature indicati sono approssimativi, poiché gioca un ruolo anche l'esatta quantità e composizione degli alimenti. A volte è necessario sperimentare un po' con le impostazioni.
- In generale, quantità maggiori di cibo richiederanno più tempo di preparazione. I tempi indicati in tabella sono per quantità di circa 400 grammi. Per 1 kg il tempo di preparazione sarà tre volte più lungo.
- Non preparare più di 1 kg alla volta.
- Non utilizzare la Health Fryer per preparare cibi molto grassi o cibi che schizzano molto. In caso di schizzi, il grasso potrebbe cadere sull'elemento riscaldante caldo e bruciarsi o addirittura incendiarsi.

#### Programmi:

| Programma                 | Icona | Temp. (°C)                           | Tempo (minuti) |
|---------------------------|-------|--------------------------------------|----------------|
| Patatine fritte congelate |       | 200                                  | 20             |
| Patate fresche            |       | Passaggio 1: 130<br>Passaggio 2: 200 | 10<br>22       |
| Verdure                   |       | 170                                  | 25             |

|                      |  |     |    |
|----------------------|--|-----|----|
| Cosce di pollo       |  | 200 | 30 |
| Bistecca             |  | 180 | 12 |
| Pescare              |  | 160 | 18 |
| Frutti di mare       |  | 160 | 15 |
| Prodotti con impasto |  | 145 | 20 |
| Pizza                |  | 170 | 18 |
| Scongela-mento       |  | 60  | 10 |

È possibile regolare la temperatura e il tempo dei programmi. Quando si selezionano i programmi, questi valori possono essere visualizzati alternativamente sullo schermo e possono essere regolati utilizzando i tasti temperatura e tempo. Il campo di regolazione della temperatura va da 60°C a 200°C.

Al termine di ciascun programma, la friggitrice Health emette un segnale acustico e passa automaticamente alla funzione di mantenimento in caldo. Al termine della funzione di mantenimento in caldo, la friggitrice Health emetterà nuovamente un segnale acustico e si spegnerà automaticamente. La ventola può ancora funzionare per 30 secondi.

È possibile interrompere qualsiasi programma utilizzando il tasto Start/Stop. L'illuminazione dei tasti lampeggerà. Premere nuovamente il tasto per riavviare il programma.

Puoi spegnerlo in qualsiasi momento impostando l'ora su 0 minuti con il pulsante "-" o premendo il pulsante Start/Stop per 3 secondi. Il ventilatore funzionerà per altri 30 secondi e si udirà un segnale acustico finale.

Le patate le chiamiamo patatine fritte solo quando sono già state fritte una volta nell'olio, come nel caso delle patatine fritte precotte. Le patate possono essere tagliate in una varietà di forme, comprese le patatine fritte. Tuttavia, il sapore del risultato finale sarà più simile alle patate al forno che alle vere patatine fritte. Il metodo migliore per preparare piatti con patate fresche è il seguente:

- Lasciare a bagno in acqua calda la patata tagliata a pezzetti per circa 10/15 minuti; Scolare e asciugare con un panno o carta da cucina.
- Mettere un cucchiaino di olio (preferibilmente olio di arachidi o di colza) in una ciotola e aggiungete un po' di sale e pepe.
- Mettete i pezzi di patate nella pirofila e mescolateli con l'olio finché non saranno ricoperti da un sottile strato di olio.

- Togliere i pezzi di patate dalla padella con un cucchiaino o qualcosa di simile e metterli nel cestello della friggitrice Health. La padella non deve essere svuotata nel cestello perché vi cadrebbe troppo olio.
- Avviare e seguire entrambi i passaggi del programma per patate fresche. Nel frattempo, agitare bene i pezzi di patate più volte per ottenere i migliori risultati. Servire i pezzi di patate caldi non appena il programma termina.

#### Olio:

- La Health Fryer funziona senza aggiunta di olio, infatti non è necessario aggiungere olio. In questo modo le pietanze sono molto meno unte e contengono il 65% in meno di olio rispetto ai metodi di preparazione tradizionali (misurazione effettuata rispetto ad una friggitrice Bourgini con olio di frittura).
- L'unica applicazione in cui si dovrebbe utilizzare una piccola quantità (un cucchiaino = 15 millimetri) di olio è quando si preparano le patate fresche.
- Non utilizzare mai olio extra vergine di oliva, olio di semi di lino o olio di noci nella Health Fryer. Questi sono meno adatti al riscaldamento a temperature molto elevate per un periodo di tempo più lungo. Il sapore si perde in gran parte dopo il riscaldamento e questo olio può decomporsi anche sopra i 160 gradi, causando sostanze nocive per la salute.

#### PULIZIA E MANUTENZIONE

- Prima della pulizia o della manutenzione, scollegare l'apparecchio e attendere che si sia raffreddato.
- Non immergere l'apparecchio o i suoi componenti in acqua o altri liquidi.
- Non utilizzare prodotti per la pulizia corrosivi o abrasivi.
- Non utilizzare oggetti appuntiti.
- Solo le griglie rimovibili sono lavabili in lavastoviglie. L'apparecchio stesso e gli altri accessori non possono essere lavati in lavastoviglie.
- I cassetti e i ripiani possono essere puliti con acqua saponata e poi risciacquati bene.
- Pulire l'esterno dell'apparecchio con un panno morbido e umido. Asciugare bene l'esterno dell'apparecchio.
- Pulite anche l'interno con un panno morbido e umido e poi asciugatelo con carta da cucina.
- Controllare periodicamente l'apparecchio per eventuali danni.

#### Per una pulizia approfondita:

- Riempire il contenitore con circa ½ litro d'acqua.
- Riposizionare la friggitrice nell'apparecchio e far funzionare la Health Fryer a 200°C per circa 20 minuti.
- Rimuovere la friggitrice e lasciare raffreddare la Health Fryer.
- Scollegare l'apparecchio.

- Capovolgere la Health Fryer per consentire la fuoriuscita dei residui di cibo.
- Rivoltare la Health Fryer e rimettere la pentola al suo interno.
- Lasciare asciugare la Health Fryer per circa 10 minuti prima di riutilizzarla.

#### Aspetto del messaggio E1/E2:

- Se appare un messaggio E1 o E2, scollegare l'apparecchio. Lasciare raffreddare l'apparecchio per 30 minuti e ricollegarlo. Se il messaggio persiste, il dispositivo è difettoso.

#### MAGAZZINAGGIO

- Innanzitutto, lasciare raffreddare completamente il dispositivo e pulirlo come indicato.
- Posizionare l'apparecchio in modo che non si verifichino danni.
- Non posizionare altri oggetti sul dispositivo che potrebbero danneggiarlo.

#### CONDIZIONI DI GARANZIA

- La garanzia è prevista per 2 anni dalla data di acquisto in base alla prova d'acquisto, che costituisce anche il certificato di garanzia.
- Contatta il tuo rivenditore per richiedere la garanzia.
- Non vi è alcuna garanzia per difetti derivanti da uso improprio, smontaggio improprio, danni dovuti a cadute, urti, ecc.
- Le presenti condizioni di garanzia prevalgono sulle condizioni generali.
- Questa garanzia non copre i danni consequenziali.
- Eventuali danni al cassetto di cottura e alla griglia causati da oggetti appuntiti non sono coperti dalla garanzia.

#### SERVIZIO

Se avete domande sull'uso del prodotto e sui pezzi di ricambio disponibili, consultate il nostro sito web: [www.bourgini.com](http://www.bourgini.com).

Scansiona il codice con il tuo telefono per andare al sito web:



## PEZZI DI RICAMBIO DISPONIBILI

| Descrizione                       | Articolo | Numero di parte |
|-----------------------------------|----------|-----------------|
| Griglia                           | 2        | 18.3160.90.04   |
| Cassetto di cottura 1<br>Sinistra | 3        | 18.3160.90.05   |
| Cassetto di cottura 2<br>Destro   | 4        | 18.3160.90.06   |

## SMALTIMENTO DEI RIFIUTI

 Solo per i paesi membri dell'UE:  
Gli apparecchi elettrici, gli accessori e i relativi  
 imballaggi devono essere riutilizzati, per  
 quanto possibile, nel rispetto dell'ambiente. Pertanto,  
 non smaltire questi materiali con i rifiuti domestici.  
 Secondo la direttiva europea sui rifiuti di  
 apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE),  
 2002/96/CE, gli apparecchi usati che non possono  
 più essere utilizzati devono essere raccolti  
 separatamente e riciclati in modo rispettoso  
 dell'ambiente.

## DISCLAIMER

Soggetto a modifiche. Le specifiche possono essere  
 modificate senza preavviso.

**THE BOURGINI COMPANY**

NL-4835 JB no 6

Breda

The Netherlands

December 2024 V1 18.3160.01.00

