



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



16.3030.00.00 Classic Magic Multi Pan Deluxe 36cm



Gebraiksaanwijzing	NL	4
Bourgini service en garantie	NL	6
Recepten	NL	7
Instructions	EN	9
Bourgini service and warranty	EN	11
Recipes	EN	11
Mode d'emploi	FR	13
Service après-vente et garantie Bourgini	FR	16
Recettes	FR	16
Gebrauchsanleitung	DE	18
Bourgini kundenservice und garantie	DE	21
Rezepte	DE	21
Instrucciones de uso	ES	23
Servicio postventa y garantía de Bourgini	ES	25
Recetas	ES	26

VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN

- ★ Lees voor gebruik de gebruiksaanwijzing aandachtig door. Bewaar de gebruiksaanwijzing.
 - ★ Het apparaat kan worden gebruikt, gereinigd en onderhouden door kinderen vanaf 8 jaar indien ze onder toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid. Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen onder de 8 jaar. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Houd altijd toezicht op kinderen om te voorkomen dat ze met het apparaat spelen.
 - ★ Het apparaat kan worden gebruikt door personen met een fysieke, zintuiglijke, mentale of motorische handicap en door personen zonder de benodigde ervaring en kennis indien ze onder toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of instructies krijgen over hoe het apparaat op een veilige manier te gebruiken is en indien ze de gevaren begrijpen die met het gebruik samenhangen.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.
 - Laat het apparaat niet onbeheerd achter tijdens gebruik.
 - Gebruik het apparaat en de toebehoren uitsluitend voor de beoogde doeleinden. Gebruik het apparaat en de toebehoren niet voor andere doeleinden dan beschreven in de handleiding.
 - Gebruik het apparaat niet als een onderdeel, toebehoren, netsnoer of stekker beschadigd of defect is. Laat een beschadigd of defect onderdeel, toebehoren, netsnoer of stekker door de leverancier of een erkend servicecentrum vervangen.
 - Gebruik het apparaat niet in de buurt van voorzieningen die water bevatten zoals badkuipen, douches en wastafels.
 - Dompel het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen. Als dit toch gebeurt, haal dan zo snel mogelijk de stekker uit het stopcontact. Verwijder het apparaat nooit uit water of andere vloeistoffen, voordat de stekker uit het stopcontact gehaald is. Een apparaat dat in water of andere vloeistoffen terecht is gekomen kunt u niet meer gebruiken.
 - Zorg dat er geen water in de aansluitpunten van het netsnoer en het verlengsnoer kan komen.
 - Houd het netsnoer uit de buurt van warmtebronnen, olie en scherpe randen.
 - Controleer voor gebruik altijd of de netspanning overeenkomt met de spanning op het typeplaatje van het apparaat.
 - Sluit voor extra bescherming het apparaat aan op een groep die beveiligd is door een aardlekschakelaar met een nominale aanspreekstroom van maximaal 30 mA.
 - Bedien het apparaat niet door middel van een externe tijdschakelaar of een apart afstandsbedieningssysteem.
 - Wikkel het netsnoer en een eventueel verlengsnoer altijd volledig af. Zorg dat het netsnoer en een eventueel verlengsnoer niet over de rand van een werkblad hangen, dat deze niet per ongeluk verstrengeld kunnen raken en dat niemand er over kan struikelen.
 - Trek niet aan netsnoer om de stekker uit het stopcontact te halen.
 - Haal de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet in gebruik is.
 - Gebruik het apparaat niet buitenshuis. Plaats het apparaat op een stabiel en vlak oppervlak.
 - Houd het apparaat uit de buurt van warmtebronnen. Plaats het apparaat niet op hete oppervlakken of in de buurt van open vlammen.
 - Zorg dat uw handen droog zijn voordat u het apparaat aanraakt.
 - Haal de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat gaat monteren of demonteren en voordat u reinigings- en onderhoudswerkzaamheden aan het apparaat gaat uitvoeren.

- Motor apparaten: pas op voor scherpe en/of bewegende delen. Houd uw handen tijdens gebruik, reiniging en onderhoud uit de buurt van de bewegende delen.
- Verwarmingsapparaten: wacht totdat het apparaat is afgekoeld voordat u de behuizing en de onderdelen van het apparaat aanraakt.

Wees extra voorzichtig tijdens reiniging en onderhoud.

INLEIDING

De Classic Magic Multi Pan Deluxe is geschikt voor allerlei bereidingen van voedsel: bakken, braden, stoven en koken, zonder daarbij vet te gebruiken. Het apparaat is voorzien van een anti-aanbaklaag en een thermostaat die de Multi Pan op de gewenste temperatuur houdt.

PLAATS VAN HET APPARAAT

- Plaats de Classic Magic Multi Pan Deluxe op een stabiele en vlakke ondergrond.
- Hoewel de Multi Pan een bodemplaat heeft die voorkomt dat het tafelblad te heet wordt, raden wij aan om de Multi Pan niet op een plastic tafelkleed of andere gevoelige oppervlakken te plaatsen. Gebruik in dat geval bijvoorbeeld een stevige niet-plastic placemat of een hittebestendige onderzetter en zet daar de Multi Pan op.
- Rondom de Multi Pan moet voldoende ruimte zijn voor het ontsnappen van warmte en voor ventilatie.

BEDIENING EN FUNCTIES

Het apparaat bevat de volgende onderdelen:

1. Glazen deksel met stoomuitlaat
2. Pan
3. Handgreep
4. Temperatuurlampje
5. Regelbare thermostaat
6. Snoer en stekker

AANVULLENDE

VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN

- De anti-aanbaklaag zal beschadigen bij gebruik van metalen bestek. Gebruik zoveel mogelijk houten spatels.
- Giet geen koud water op een ingeschakeld apparaat. Het water zal spetteren en de Classic Magic Multi Pan Deluxe beschadigen.
- Pas op voor stoom en spetters bij het plaatsen van voedsel en bij het verwarmen van vette ingrediënten.
- De Multi Pan wordt zeer heet tijdens gebruik. Raak de hete Multi Pan niet aan. Raak uitsluitend de handgrepen aan wanneer de Multi Pan heet is.

- Na gebruik de thermostaat naar nul draaien. Neem vervolgens de stekker uit het stopcontact en wacht tot het apparaat is afgekoeld. Neem daarna de thermostaat uit het apparaat.
- Verplaats het apparaat niet wanneer het is ingeschakeld of nog heet is. Gebruik ovenhandschoenen indien u het apparaat toch aan moet raken.
- Het afneembare snoer met thermostaat dient te allen tijde droog gehouden te worden.

EERSTE GEBRUIK

- Maak de Multi Pan schoon. Zie het gedeelte "Reiniging en onderhoud".
- Plaats de temperatuurprobe in het apparaat.
- Doe de stekker in het stopcontact.
- Zet de thermostaat op de maximale stand.
- Wacht een paar minuten totdat de temperatuurindicator uit gaat. De Multi Pan heeft dan de ingestelde temperatuur bereikt.

Let op: Het is normaal dat er de eerste keer dat u het apparaat aanzet even een lichte rookontwikkeling ontstaat welke een karakteristieke geur afgeeft. Dit gaat vanzelf over.

De bereidingstijd is sterk afhankelijk van de soort en dikte van de ingrediënten. De thermostaat is niet in graden Celsius geijkt, maar de instelling wordt aangegeven met de cijfers 1 t/m 6. De reden hiervoor is, dat de temperatuur afhankelijk is van allerlei factoren zoals de toegepaste ingrediënten, of er op olie/boter of op waterbasis gewerkt wordt, enz. Zie voor een indicatie van de temperatuur de volgende tabel:

Thermostaat-stand	°C	°C
	olie & droog	in water
1	110-130°C	60-75 °C
2	135-155°C	100 °C
3	160-180°C	100 °C
4	185-205°C	100 °C
5	210-230°C	100 °C

GEBRUIK

Voordat u de ingrediënten in de Multi Pan legt:

- Bereid de ingrediënten, bijvoorbeeld door kruiden of marinieren.
- Maak de Multi Pan met een zachte, vochtige doek even schoon.
- Plaats de thermostaat in het apparaat en doe de stekker in het stopcontact.

- Stel de thermostaat in in de gewenste stand. Draai de thermostaat rechtsom om de temperatuur te verhogen en linksom om de temperatuur te verlagen.
- Wacht tot de ingestelde temperatuur is bereikt. De temperatuurindicator gaat aan en blijft aan totdat de Multi Pan de ingestelde temperatuur heeft bereikt. Daarna zal de indicator uitgaan. Om de ingestelde temperatuur te behouden zal het verwarmings-element regelmatig kort aangaan. De temperatuurindicator zal dan ook aan- en uitgaan.
- Bereid het voedsel in de Multi Pan, totdat het klaar is voor consumptie.
- Experimenteer met de temperatuur en bereidingstijd voor het beste resultaat.
- Kleine stukken voedsel bereiden beter en sneller dan grote stukken.
- Draai het voedsel met een houten spatel.

Tip

De Classic Magic Multi Pan Deluxe ontdooit voedsel veel sneller dan wanneer het op bijvoorbeeld een keramisch of plastic bord wordt ontdooid. Hiervoor hoeft de Multi Pan niet ingeschakeld te zijn, dus steek de stekker niet in het stopcontact om toch bevroren voedsel te ontdooien!

Bakken/Braden

Om te bakken en te braden is een kleine hoeveelheid olie of braadvet al voldoende en omdat de pan een anti-aanbaklaag heeft, is olie of vet eigenlijk niet nodig.

Roerbakken

Bij roerbakken worden kleine stukjes eten, door deze voortdurend om en om te draaien, in korte tijd en op hoge temperatuur gaar gebakken in weinig olie of vet en met weinig zout. Daarom is het gezond. De smaak van de ingrediënten blijft goed bewaard en de groente knapperig.

Koken

De Classic Magic Multi Pan Deluxe is zeer geschikt voor het koken van niet te grote hoeveelheden pasta of rijst. Vooral het koken van spaghetti gaat erg goed omdat de pan breder is dan de meeste pannen. Het is dus niet nodig om de spaghetti te breken.

Stoven

Bij stoven worden producten (na eventueel kort aanbraden) in lange tijd, op relatief lage temperatuur, zo'n 90 graden, gaar gemaakt in vocht, bijvoorbeeld water, wijn, bouillon of vruchtensap.

REINIGING EN ONDERHOUD

- Reinig het apparaat na ieder gebruik.
- Na gebruik de thermostaat naar stand nul draaien. Neem vervolgens de stekker uit het stopcontact en wacht tot het apparaat is afgekoeld. Neem daarna de thermostaat uit het apparaat.
- Gebruik geen scherpe voorwerpen of bijtende of schurende reinigingsmiddelen om het apparaat schoon te maken.
- U kunt keukenpapier gebruiken om eventuele resten te verwijderen. Doe dit als de Multi Pan nog niet helemaal afgekoeld is (maar niet meer heet!), dan laten de bakresten het makkelijkste los.
- De afneembare thermostaat en het bijbehorende snoer dienen te allen tijde droog gehouden te worden. Dompel deze niet onder in water of andere vloeistoffen. De probe, de thermostaat en het snoer maakt u schoon met een zachte doek.
- De Multi Pan mag in de vaatwasser of in een sopje worden schoongemaakt. Droog de pan, met name de thermostaataansluiting, grondig na met een droge doek.

AFVALVERWIJDERING

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



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

BOURGINI SERVICE EN GARANTIE

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

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

DISCLAIMER

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

RECEPTEN

Paella met kip en garnalen

- 500 gr paella rijst
- 1 kleine rode peper
- 0,05 gr saffraan (buisje)
- 400 gr kippendijen
- 1 blikje tomatenpuree
- 750 ml kippenbouillon
- 1 ui
- 1 knoflook
- 1 citroen
- 1 paprika
- 200 gr doperwten
- Snufje paprikapoeder
- 50 gr chorizo
- Ca 15 gamba's (vriezer)
- Olie om te bakken

Bak de gamba's een paar minuten in de Classic Magic Multi Pan Deluxe en houd ze dan warm op een bord met een deksel erop.

Verwarm de bouillon in een pan en voeg de saffraan toe. Verhit een scheutje olie in de Classic Magic Multi Pan Deluxe en fruit de fijngehakte ui, rode peper en knoflook. Voeg de chorizo in kleine stukjes toe. Snijd de kippendijen in stukjes en bak deze gaar in Classic Magic Multi Pan Deluxe. Voeg ook de paprika in blokjes en het paprikapoeder toe. Roer de paellarijst erdoor, voeg de warme saffraan bouillon eraan toe en roer ook het blikje tomatenpuree erdoor.

Laat de rijst in ongeveer 20 minuten gaar pruttelen en schep af en toe om. Voeg de laatste 3 minuten de doperwten toe. Als al het vocht is opgenomen door de rijst en de rijst gaar is, leg de gamba's er bovenop samen met de partjes citroen.

Mosselen

- 4 kilo mosselen
- 2 preien
- 2 uien
- Enkele takjes bladselderij
- 2 laurierblaadjes
- 1 glas droge witte wijn, water of bier

Spoel de mosselen af en verwijder eventuele kapotte mosselen. Snijd de prei en ui in dunne ringen. Snijd de bladselderij (blaadjes) grof. Doe deze met de groenten, de laurier en de wijn in de Classic Magic Multi Pan Deluxe.

Vul de pan voor driekwart met mosselen, strooi er peper over en breng het geheel met gesloten deksel op de hoogste stand aan de kook.

Het kookvocht drukt het deksel omhoog wanneer de mosselen koken. Licht het deksel op, zodat het vocht weer zakt. Schep of schud de mosselen om. Druk het deksel weer op de pan en laat op dezelfde manier het vocht het deksel nog twee keer omhoog drukken.

Als de mosselen open gaan, zijn ze gaar, serveer ze direct.

Lekker met frietjes of brood

Pasta met tomaten-gehaktsaus

- Olijfolie
- 500 gr rundergehakt
- 500 gr pasta
- 2 uien
- 4 of 5 vleestomaten
- 2 blikjes tomatenpuree
- 2 teentjes knoflook
- Oregano en basilicum naar smaak
- Peper en zout naar smaak

Ontvel de tomaten (eerst even in kokend water dompelen) en snijd ze in blokjes.

Snijd de uien fijn, doe olie in de Classic Magic Multi Pan Deluxe en fruit de uien daarin gaar. Snijd intussen de knoflook fijn en voeg toe. Ook het gehakt toevoegen en rullen. Zodra het gehakt bruin wordt, de tomatenblokjes toevoegen, evenals peper en zout, basilicum en oregano.

Doe het deksel op de pan en laat alles inkoken.

Na ongeveer 20 minuten de tomatenpuree toevoegen, zodat het wat indikt. Nog 10 minuten laten pruttelen op een lagere stand.

Intussen pasta gaarkoken. Na het afgieten van de pasta deze toevoegen aan de saus en klaar is dit heerlijke Italiaanse pastagerecht.

Nasi Goreng

- 300 gr rijst
- 1 Spaans pepertje
- 2 gesnipperde uien
- 2 preien, in fijne ringen gesneden
- 2 teentjes knoflook, fijngesneden
- 2 eieren
- 1 theelepels komijnpoeder
- 3 eetlepels Ketjap Manis
- 2 theelepels Sambal Oelek
- 300 gram kipfilet, in stukjes gesneden



- 100 gram hamblokjes
- Olijfolie
- Versgemalen zwarte peper en zeezout
- Ketjap Asin of oestersaus

Kook de rijst gaar, eventueel in kippenbouillon. Nasi bij voorkeur maken met koude rijst, omdat de rijst dan het beste bakt.

Kook de rijst dus het liefst een tijd van tevoren, dit kan ook in de Classic Magic Multi Pan Deluxe.

Bestrooi de kip met peper (en zout), snijd in blokjes en snijd ham in wat kleinere blokjes.

Snipper het pepertje fijn (pitten verwijderen).

Meng de Sambal goed met de Ketjap Manis.

Verwarm de olie in de Classic Magic Multi Pan Deluxe en bak de kip en hamblokjes op stand 6.

Als deze wat kleur hebben gekregen, breng dan ui, pepertje, knoflook en komijn bij in de wok en laat groenten glazig fruiten. Voeg daarna de prei toe en stoof deze enkele minuten m

Als de prei beetgaar is, voeg dan de rijst en het ketjapmengsel toe en laat alles op stand 1 nog 2 à 3 minuten sudderen (te heet gebakken rijst wordt hard!), tot de rijst opgewarmd is.

Op smaak brengen met peper en zout.

Klop de eieren los, bak ze op als een gewone omelet, snijd ze in fijne reepjes en schep door de rijst.

Eventueel nog wat op smaak brengen met extra ketjap.

Groentesoep

- 300 gr rundergehakt
- Snufje paprikapoeder
- Snufje knoflookpoeder
- Snufje peper en zout
- 1200 ml water
- 2 blokjes groentebouillon
- 250 gr soepgroenten (fijngesneden)
- 1 grote uit
- 1 klontje boter

Meng het gehakt met de kruiden en draai er kleine balletjes van. Snipper de ui. Smelt de boter in de Classic Magic Multi Pan Deluxe. Fruit de ui aan tot deze bruin begint te kleuren. Voeg de soepgroente toe en bak 1 minuut mee.

Voeg dan het water en de groentebouillon blokjes toe en breng aan de kook. Voeg de gehaktballetjes toe en laat de soep nog 10 minuutjes zachtjes doorkoken

SAFETY INSTRUCTIONS

- ★ Read these instructions carefully before use and keep them in a safe place.
 - ★ This appliance may be used, cleaned and serviced by children older than 8 years of age provided they are supervised by a person responsible for their safety. Keep the appliance and the power cord away from children younger than 8. Children are not allowed to play with the appliance. Children should always be monitored to prevent them from playing with the appliance.
 - ★ The appliance may be used by persons with a physical, sensory, mental or motor disability and by persons without the necessary experience and knowledge, provided they are supervised by a person responsible for their safety, or when they are given instructions on how to safely use the appliance and if understand the dangers that come with the use of the appliance.
- This appliance is only intended for normal household use.
 - Never leave the appliance unattended when in use.
 - Only use the appliance and accessories for their intended purposes. Do not use the appliance and accessories for any other purposes than those described in the instructions.
 - Do not use the appliance when a part, accessory, the power cord or plug is damaged or defective. Only let the supplier or an acknowledged service centre replace a damaged or defective part, accessory, power cord or plug.
 - Do not use the appliance near facilities containing water, such as bath tubs, showers and wash basins.
 - Do not immerse the appliance in water or any other liquid. If this nevertheless happens, unplug the appliance from the wall socket as soon as possible. Never remove the appliance from water or other liquids before unplugging it from the wall socket. You can no longer use an appliance that has been immersed in water or other liquids.
 - Make sure that water cannot get into the connection points of the power cord nor the extension cord.
 - Always keep the power cord away from heat sources, oil and sharp edges.
 - Always check, before use, that the mains voltage corresponds to the voltage on the rating plate of the appliance.
 - For extra safety, connect the appliance to a group protected by a residential current operated circuit breaker with a nominal operating current of max. 30 mA.
 - Never operate the appliance by means of an external time switch or a separate remote control system.
 - Always unroll the power cord and extension cord (when applicable) fully. Make sure that the power cord and extension cord (when applicable) do not dangle over the edge of the worktop to prevent them from becoming entangled or somebody accidentally tripping over them.
 - Do not unplug the appliance by pulling the power cord.
 - Always unplug the appliance when not in use.
 - Do not use the appliance outdoors. Place the appliance on a stable and level surface.
 - Keep the appliance away from heat sources. Do not place the appliance on hot surfaces or near open flames.
 - Make sure your hands are dry before you touch the appliance.
 - Unplug the appliance before assembling or disassembling it and before cleaning or servicing the unit.
 - Engine driven appliances: beware of sharp and/or moving parts. Always keep your hands away from the moving parts when using, cleaning or servicing the appliance.
 - Heating devices: wait until the appliance has cooled down before you touch the housing and parts of the unit.

Be extra careful during cleaning and servicing.



INTRODUCTION

The Classic Magic Multi Pan Deluxe is suited for various methods of preparing food, i.e. frying, roasting, steaming and boiling, without having to use fat. The Multi Pan is equipped with a non-stick coating and a thermostat to keep the appliance at the required temperature.

POSITIONING THE APPLIANCE

- Position the Classic Magic Multi Pan Deluxe on a stable and flat surface.
- While the Multi Pan has a base that prevents the surface from becoming hot, positioning it on a plastic table cloth or other sensitive surface is not recommended. Should you be required to do so, put, for example, a robust non-plastic placemat or heat-resistant trivet under the Multi Pan.
- Ensure there is sufficient space around the Multi Pan to allow the heat to escape and for ventilation.

OPERATION AND FEATURES

The appliance includes the following parts:

1. Glass lid with steam vent
2. Pan
3. Handle
4. Temperature light
5. Adjustable thermostat
6. Cord and plug

ADDITIONAL SAFETY INSTRUCTIONS

- Do not use metal cutlery on the non-stick coating, as this will damage it. Use wooden spatulas wherever possible.
- Do not pour cold water onto the appliance while it is turned on, as the water will spatter and damage the Classic Magic Multi Pan Deluxe.
- Be careful of steam and spatters when placing food in the Multi Pan and when cooking fatty ingredients.
- The Multi Pan becomes very hot when in use. Do not touch the Multi Pan. When the Multi Pan is on, only touch the handles.
- After use, turn the thermostat to "0", then unplug the appliance, wait until it has cooled down and remove the thermostat from the appliance.
- Do not move the appliance while it is on or still hot. Use oven gloves if you have to touch the appliance.
- The removable cord with thermostat must be kept dry at all times.

FIRST USE

- Clean the Multi Pan before using it for the first time (see "Cleaning and maintenance").
- Insert the thermometer probe into the appliance.
- Plug in the appliance.
- Adjust the thermostat to the maximum setting.

- Wait a few minutes until the temperature light turns off - this means the Multi Pan has reached the set temperature.

Note: It is normal for some unusually-smelling smoke to be generated the first time that the appliance is used. This will stop of its own accord.

Preparation time very much depends on the type and thickness of the ingredients. The scale of the thermostat is not in degrees Celsius but is indicated with the figures 1 through 6. The reason for this is that the temperature depends on various factors, such as the ingredients used, whether oil/butter or just water is used, etc. Please refer to the table below for an indication of the temperature:

Thermostat position	°C	°C
1	oil & dry 110-130°C	in water 60-75 °C
2	135-155°C	100 °C
3	160-180°C	100 °C
4	185-205°C	100 °C
5	210-230°C	100 °C

USE

Before putting ingredients in the Multi Pan:

- Prepare the ingredients, for example with spices or a marinade.
- Give the Multi Pan a quick clean with a soft moist cloth.
- Insert the thermostat into the appliance and plug it in.
- Set the thermostat to the desired position. Turn the thermostat to the right to increase and to the left to decrease the temperature.
- Wait until the set temperature has been reached. The temperature light will turn on and stay on until the Multi Pan has reached the set temperature, then the light will go out. The light will regularly turn on again briefly as the heating element heats up again to maintain the temperature.
- Prepare the food in the Multi Pan until it is ready to eat.
- Experiment with the temperature and the cooking time for the best results.
- Small pieces of food cook better and quicker than large pieces.
- Turn the food over using a wooden spatula.

Tip

Defrosting food on the Classic Magic Multi Pan Deluxe is much quicker than, for example, on a ceramic or plastic plate. The Multi Pan does not need to be turned on to defrost food. Defrost food without plugging in the appliance!

Frying/roasting

For frying and roasting, a small amount of oil or fat will suffice. In fact, since the pan has a non-stick coating no oil or fat is needed at all.

Stir-frying

Stir-frying is a technique whereby small pieces of food are fried in very little fat, oil or salt by continuously turning them over for a short period of time and at a high temperature. This is why it is healthy; the taste of the ingredients is preserved, and the vegetables remain crispy.

Boiling

The Classic Magic Multi Pan Deluxe is well-suited to boiling pasta or rice, provided the quantities are not too large. It is especially suited for boiling spaghetti, because the pan is wider than most other pans. As such, the raw spaghetti doesn't have to be broken.

Stewing

Stewing is the technique whereby products, possibly after searing them first, are cooked in liquids such as water, wine, stock or fruit juice at a relatively low temperature, i.e. about 90°C.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Clean the appliance after every use.
- After use, turn the thermostat to "0", then unplug the appliance, wait until it has cooled down and remove the thermometer from the appliance.
- When cleaning the appliance, do not use sharp objects, aggressive detergents or scrubbing sponges or brushes.
- Use kitchen towel to remove any remains. Do so when the Multi Pan has not cooled down fully (but is no longer hot!), as then any remains will come free more easily.
- The removable thermometer and its cord must be kept dry at all times. Never immerse them in water or any other liquid. Clean the thermometer, the thermostat and the cord with a soft cloth.
- The Multi Pan can be cleaned with soapy water and is also dishwasher-safe. Dry the Multi Pan, and the thermometer in particular, thoroughly with a dry cloth.

WASTE DISPOSAL

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



According to the European 2002/96/EG WEEE Guideline on the disposal of old electric and

electronic appliances, the appliances that are no longer used must be collected and recycled in an environmentally sound manner.

BOURGINI SERVICE AND WARRANTY

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

DISCLAIMER

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

RECIPES**Paella with chicken and prawns**

- 500 g paella rice
- 1 small red chilli pepper
- 0.05 g saffron (tube)
- 400 g chicken thighs
- 1 small tin of tomato paste
- 750 ml chicken stock
- 1 onion and 1 clove of garlic
- 1 lemon and 1 paprika
- 200 g green peas
- Pinch of paprika powder
- 50 g chorizo
- Approx. 15 jumbo shrimps (frozen)

Fry the shrimps in the Classic Magic Multi Pan Deluxe for a couple of minutes and keep them warm. Heat up the stock and add the saffron. Heat up a nip of oil in the Multi Pan and lightly fry the chopped onion, red chilli pepper and garlic. Dice and add the chorizo. Cut the chicken thighs into pieces and fry them in the Multi Pan until they are done. Dice and add the paprika, together with the paprika powder. Mix in the paella rice, add the hot saffron stock and mix in the tin of tomato paste. Let the rice simmer for about 20 minutes, turning it every now and then. Add the green peas for the last 3 minutes. Once the rice has absorbed all the liquid and is done, place the shrimps on top of it together with a few pieces of lemon.



Mussels

- 4 kg mussels
- 2 leeks and 2 onions
- A few stalks of celery
- 2 bay leaves
- 1 glass of dry white wine, water or beer

Rinse the mussels and discard any broken ones. Cut the leek and onion into thin rings. Coarsely chop the celery leaves. Put these together with the vegetables, the bay leaves and the wine in the Classic Magic Multi Pan Deluxe.

Fill the pan up to 3/4 with mussels, sprinkle pepper over them and bring to the boil on full heat with the lid closed. When the mussels are boiling, the liquid will push the lid up. Lift the lid so the steam can escape and the liquid can drop again. Turn the mussels with a spatula or by shaking them. Place the lid back on the pan and let the moisture push up the lid twice more in the same way.

When the mussels are open, they are done. Serve directly with chips or bread.

Pasta with tomato and mince sauce

- 500 g minced beef
- 500 g pasta
- 2 onions
- 4 or 5 beef tomatoes
- 2 small tins of tomato paste
- 2 cloves of garlic
- Oregano and basil to taste
- Salt and pepper to taste.

Peel (first dip them in boiling water) and dice the tomatoes. Finely chop the onions, put oil in the Classic Magic Multi Pan Deluxe and lightly fry the onions. In the meantime, finely chop the garlic and add. Add the mince as well, moving it about until it is loose. As soon as the mince turns brown, add the diced tomatoes, as well as the pepper, salt, basil and oregano. Put the lid on the pan and let everything reduce. Add the tomato purée after about 20 minutes in order to make the sauce a bit thicker. Simmer on low heat for another 10 minutes. In the meantime, boil the pasta. Strain the pasta and add it to the sauce. Enjoy your lovely Italian pasta dish.

Nasi Goreng

- 300 g rice
- 1 chilli pepper and 2 finely chopped onions
- 2 leeks, cut in thin rings
- 2 cloves of garlic (finely chopped)
- 2 eggs
- 1 tsp cumin powder
- 3 tbsp ketjap manis
- 2 tsp sambal oelek
- 300 g chicken filet, cut into pieces

- 100 g ham
- Olive oil
- Freshly ground black pepper and sea salt
- Ketjap asin or oyster sauce

Boil the rice until it's done, possibly in chicken stock. It's best to make the nasi with cold rice because the rice will fry better that way. In other words, you will have to boil the rice well in advance in the Multi Pan.

Rub the chicken with pepper and salt, dice it, and cut the ham in still smaller cubes.

Finely chop the chilli pepper, making sure to remove the seeds. Mix the sambal well into the ketjap manis.

Heat the oil in the Classic Magic Multi Pan Deluxe and fry the chicken and diced ham on position 6.

Once they begin to colour, add the onion, pepper, garlic and cumin to the wok and fry the vegetables until transparent. Then, add the leek and simmer for a few minutes more.

Once the leek is cooked al dente, add the rice and the ketjap mix, and simmer on position 1 for 2 to 3 minutes until the rice is done. If the temperature is too high as you fry the rice, it will become hard!

Add salt and pepper to taste.

Beat the eggs, fry them as a normal omelette, cut them into fine strips and mix them through the rice.

Add some more ketjap to taste, if desired.

Vegetable soup

- 300 g minced beef
- Pinch of paprika powder
- Pinch of garlic powder
- Pinch of salt and pepper
- 1.2 L water
- 2 cubes of vegetable stock
- 250 g soup vegetables (finely cut)
- 1 large onion
- 1 small lump of butter

Mix the mince with the spices and make small balls.

Finely chop the onion. Melt the butter in the Classic Magic Multi Pan Deluxe. Fry the onion until it begins to colour. Add the soup vegetables and fry for 1 minute. Add the water and the cubes of vegetable stock and bring to the boil. Add the little meatballs and let the soup simmer for 10 more minutes.

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 à voltage indiqué sur la plaque d'identification de l'appareil.
- Pour une meilleure protection, branchez l'appareil sur un groupe protégé par un disjoncteur avec une tension nominale de 30 mA maximum.
- N'alimentez pas l'appareil au moyen d'une minuterie externe ou d'un système séparé de commande à distance.
- Déroulez toujours entièrement le cordon et éventuellement la rallonge. Veillez à ce que le cordon et éventuellement la rallonge ne pendent pas sur le rebord d'un plan de travail, qu'ils ne risquent pas de s'emmêler et que personne ne risque de se prendre les pieds dedans.
- Ne tirez pas sur le cordon pour débrancher la fiche de la prise de courant.
- Débranchez la fiche de la prise de courant lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur. Placez l'appareil sur une surface stable et plane.
- Ne placez pas l'appareil à proximité de sources de chaleur. Ne placez pas l'appareil sur des surfaces chaudes ou à proximité d'un feu ou de flammes.
- Veillez à avoir les mains bien sèches lorsque vous touchez l'appareil.
- Débranchez la fiche de la prise de courant avant de monter ou de démonter l'appareil et avant d'effectuer des opérations de nettoyage ou d'entretien.

- Appareils motorisés : faites attention aux parties acérées et/ou mobiles. Pendant l'emploi, le nettoyage et l'entretien, ne touchez pas les parties mobiles.
- Appareils de chauffage : attendez que l'appareil ait refroidi avant de toucher le coffrage et les pièces.

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

INTRODUCTION

Le Classic Magic Multi Pan Deluxe convient pour la préparation d'une multitude de plats. Avec lui, vous pourrez faire revenir, rôtir, braiser et faire mijoter vos ingrédients sans avoir besoin d'ajouter des matières grasses. L'appareil est agrémenté d'un revêtement antiadhésif et est équipé d'un thermostat qui lui permet d'être maintenu à la température souhaitée.

EMPLACEMENT DE L'APPAREIL

- Placez le Classic Magic Multi Pan Deluxe sur une surface stable et plane.
- Bien que le Multi Pan soit doté d'une plaque qui empêche le plateau de la table de chauffer, nous vous conseillons de ne pas poser le Multi Pan sur une nappe en plastique ni toute autre surface délicate. Le cas échéant, utilisez par exemple un set de table épais (pas en matière plastique !) ou un dessous-de-plat résistant à la chaleur pour poser le Multi Pan.
- La zone autour du Multi Pan doit être suffisamment dégagée afin de permettre une bonne ventilation et l'évacuation de la chaleur.

MODE D'EMPLOI ET FONCTIONS

L'appareil se compose des éléments suivants :

1. Couvercle en verre équipé d'une buse d'évacuation de la vapeur
2. Faitout
3. Poignée
4. Témoin de température
5. Thermostat réglable
6. Cordon électrique et fiche

CONSIGNES DE SÉCURITÉ COMPLÉMENTAIRES

- Pour préserver le revêtement antiadhésif, veuillez ne pas utiliser de couverts en métal. Utilisez autant que possible les spatules en bois.
- Ne versez jamais d'eau froide sur l'appareil lorsqu'il est branché ; l'eau pourrait faire des éclaboussures et endommager le Classic Magic Multi Pan Deluxe.
- Prenez garde à la vapeur et aux éclaboussures lorsque vous posez les aliments et que vous

cuisinez des ingrédients gras.

- Le Multi Pan est très chaud lorsqu'il est en marche. Ne touchez pas le Multi Pan lorsqu'il est brûlant : lorsque le Multi Plate est très chaud, saisissez-le uniquement par les poignées.
- Après avoir utilisé l'appareil, placez le thermostat sur zéro.
- Retirez ensuite la fiche de la prise de courant et attendez que l'appareil refroidisse. Retirez ensuite le thermostat de l'appareil.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est branché ou encore très chaud. Utilisez des gants de cuisine si vous devez manipuler l'appareil.
- Le cordon amovible équipé du thermostat doit toujours rester sec.

PREMIÈRE UTILISATION

- Nettoyez le Multi Pan (voir chapitre « Nettoyage et entretien »).
- Placez le capteur de température dans l'appareil.
- Branchez la fiche dans la prise de courant.
- Réglez le thermostat sur la position maximale.
- Patientez quelques minutes jusqu'à ce que le témoin de température s'éteigne. Le Multi Pan a maintenant atteint la température fixée.

Mise en garde : Lors de la première utilisation, il se peut que l'appareil fume légèrement et dégage une odeur caractéristique. Ce phénomène est normal et disparaîtra rapidement.

Le temps de cuisson dépend pour l'essentiel du type et de l'épaisseur des ingrédients. La température du thermostat n'est pas indiquée en degrés Celsius mais est chiffrée de 1 à 6. Ce parti pris est justifié notamment par le fait que la cuisson au beurre/à l'huile ou à l'eau et le type des aliments influencent la température de cuisson. Veuillez vous reporter sur le tableau suivant à titre d'indication :

Thermostat- position	°C huile & sec	°C à l'eau
1	110-130°C	60-75 °C
2	135-155°C	100 °C
3	160-180°C	100 °C
4	185-205°C	100 °C
5	210-230°C	100 °C

UTILISATION

Avant de placer les ingrédients sur le Multi Pan :

- Préparez les ingrédients, par exemple en les assaisonnant ou en les faisant mariner.
- Nettoyez rapidement le Multi Pan avec un chiffon doux et humide.

- Placez le thermostat dans l'appareil et branchez la fiche dans la prise de courant.
- Réglez le thermostat à la température souhaitée. Faites pivoter le bouton du thermostat sur la droite pour augmenter la température, et sur la gauche pour la diminuer.
- Patientez jusqu'à ce que la température fixée soit atteinte. Le témoin de température s'allume et reste allumé jusqu'à ce que le Multi Pan ait atteint la température fixée. Le témoin s'éteint ensuite. Pour maintenir la température à la valeur fixée, l'élément chauffant s'enclenche brièvement à intervalles réguliers. Le témoin de température se mettra alors à s'allumer et s'éteindre.
- Grillez les aliments sur le Multi Pan jusqu'à ce qu'ils soient prêts à être consommés.
- Expérimentez avec la température et le temps de préparation pour obtenir le meilleur résultat possible.
- Les petits morceaux cuisent mieux et plus rapidement que les gros morceaux.
- Retournez les aliments avec une spatule en bois.

Conseil

Le Classic Magic Multi Pan Deluxe décongèle les aliments plus rapidement que lorsqu'ils sont posés, par exemple, sur une assiette en plastique ou en céramique.

Pour cela, il n'est pas nécessaire d'allumer le Multi Pan ; en d'autres termes, ne branchez pas l'appareil pour décongeler les aliments !

Cuire/rôtir

Pour cuire et rôtir les aliments, vous pouvez utiliser une petite quantité de matières grasses même si cela n'est pas vraiment nécessaire étant donné que le faitout est muni d'un revêtement antiadhésif.

Rissoler

Lorsque vous faites rissoler un plat, il s'agit pour l'essentiel de saisir rapidement et sur feu vif des petits morceaux dans le faitout ou la poêle tout en les touillant en permanence, en utilisant peu de matières grasses et de sel. Cette technique de cuisson est de ce fait meilleure pour la santé. Les ingrédients gardent leur saveur et les légumes restent croquants.

Bouillir

Le Classic Magic Multi Pan Deluxe convient très bien à la cuisson à l'eau de petites quantités de riz ou de pâtes, et plus particulièrement à la cuisson des spaghettis dans la mesure où le faitout est plus grand que la plupart des autres ustensiles de cuisson. Avec lui, vous n'aurez plus besoin de casser vos spaghettis !

Braiser

Braiser consiste à faire cuire longtemps et à température relativement basse (environ 90 °C) les aliments (éventuellement préalablement saisis) dans un liquide comme par exemple de l'eau, du vin, du bouillon voire un jus de fruits.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Nettoyez l'appareil après chaque emploi.
- Après avoir utilisé l'appareil, placer le thermostat sur zéro. Retirer ensuite la fiche de la prise de courant et attendre que l'appareil ait refroidi. Retirer ensuite le capteur de température de l'appareil.
- Ne pas utiliser d'ustensiles tranchants ni de détergents abrasifs ou agressifs pour nettoyer l'appareil.
- Vous pouvez utiliser du papier essuie-tout pour enlever les restes d'aliments éventuels. Procéder au nettoyage lorsque le Multi Pan n'est pas encore complètement refroidie (mais elle ne doit plus être brûlante !) : les restes de nourriture se détachent plus facilement.
- Le capteur de température amovible et le cordon électrique doivent toujours rester secs. Ne pas les plonger dans l'eau ou tout autre liquide. Nettoyer le capteur, le thermostat et le cordon avec un chiffon doux.
- Le Multi Pan peut être nettoyée au lave-vaisselle ou à la main dans de l'eau additionnée de détergent. Sécher soigneusement la plaque de cuisson, notamment le raccord de thermostat, avec un chiffon sec.

COLLECTE DES DÉCHETS

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



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

SERVICE APRÈS-VENTE ET GARANTIE BOURGINI

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

AVIS DE NON-RESPONSABILITÉ

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

RECETTES

Paella au poulet et crevettes

- 500 g de riz pour paella
- 1 petit piment rouge
- 0,05 g de safran (fiole)
- 400 g de cuisses de poulet
- 1 petite boîte de concentré de tomates
- 750 ml de bouillon de volaille
- 1 oignon et 1 tête d'ail
- 1 citron
- 1 poivron
- 200 g de petits pois
- Une petite pincée de paprika
- 50 g de chorizo
- Environ 15 gambas (congelées)
- Huile pour la cuisson

Faites cuire plusieurs minutes les gambas au Multi Pan et garder au chaud. Faites chauffer le bouillon dans une casserole et ajoutez le safran. Faites chauffer une petite goutte d'huile dans le Classic Magic Multi Pan Deluxe et faites-y revenir l'oignon, le piment rouge et la tête d'ail émincés. Ajoutez le chorizo découpé en petits morceaux. Coupez également les cuisses de poulet en petits morceaux et faites-les revenir dans le Classic Magic Multi Pan Deluxe. Ajoutez ensuite le poivron débité en cubes et le paprika. Faites revenir le riz dans le mélange, ajoutez le bouillon chaud parfumé au safran ainsi que la petite boîte de concentré de tomates tout en remuant le tout.

Laissez le riz cuire environ 20 minutes en veillant à touiller de temps à autres. Trois minutes avant la fin de la cuisson, ajoutez les petits pois. Lorsque le riz est cuit et a absorbé tout le jus, disposez les gambas et les tranches de citron par-dessus.

Moules

- 4 kg de moules
- 2 poireaux
- 2 oignons
- Plusieurs branches de céleri
- 2 feuilles de laurier
- 1 verre de vin blanc sec, d'eau ou de bière

Nettoyez les moules et éliminez les exemplaires éventuellement abîmés. Émincez le poireau et l'oignon. Coupez le céleri (les feuilles) en gros morceaux avant de les jeter dans le Classic Magic Multi Pan Deluxe avec le reste des légumes, les feuilles de laurier et le vin.

Remplissez le faitout de moules au trois quarts, poivrez, posez le couvercle et faites bouillir le tout à feu vif. Le jus de cuisson fait remonter le couvercle à mesure que les moules cuisent. Soulevez le couvercle brièvement pour que le jus retombe au fond du faitout. Touillez les moules ou secouez le faitout. Reposez le couvercle, laissez le jus le pousser vers le haut deux fois de plus avant de stopper la cuisson et de servir les moules directement après.

Le plat est encore plus délicieux servi avec des frites ou du pain.

Pâtes à la sauce tomate et viande hachée

- 500 g de viande de bœuf hachée
- 500 g de pâtes
- 2 oignons
- 4 ou 5 grosses tomates
- 2 petites boîtes de concentré de tomates
- 2 gousses d'ail
- Origan et basilic à convenance
- Poivre et sel à convenance

Mondez les tomates (juste tremper dans l'eau bouillante) et coupez-les en petits cubes. Émincez les oignons et faites-les revenir dans le Classic Magic Multi Pan Deluxe préalablement huilé. Émincez l'ail et ajoutez-le au mélange. Jetez la viande hachée dans le faitout et faites-la revenir. Une fois la viande légèrement dorée, ajoutez les cubes de tomates, le poivre et le sel, le basilic et l'origan.

Posez le couvercle et laissez mijoter. Ajoutez le concentré de tomates au bout de 20 minutes environ et laissez-le épaissir. Laissez mijoter 10 minutes supplémentaires à feu plus doux.

Faites cuire les pâtes dans l'intervalle. Après les avoir égouttées, ajoutez les pâtes à la sauce : ce délicieux plat de pâtes à l'italienne est à présent prêt à être consommé !

Nasi Goreng

- 300 g de riz
- 1 piment rouge et 2 oignons émincés
- 2 poireaux émincés
- 2 gousses d'ail finement hachées
- 2 œufs
- 1 cuillère à thé de cumin en poudre
- 3 cuillères à soupe de sauce Ketjap Manis
- 2 cuillères à thé de Sambal Oelek (pâte de piments frais)
- 300 g de blanc de poulet débité en petits morceaux
- 100 g de cubes de jambon
- Huile d'olive
- Poivre noir et sel de mer du moulin
- Ketjap Asin ou sauce d'huître

Faites cuire le riz, éventuellement dans du bouillon de volaille. Il est préférable de préparer le nasi avec du riz froid dans la mesure où ce dernier se cuit mieux : nous vous recommandons de cuire votre riz un certain temps à l'avance en le Multi Pan.

Salez et poivrez le poulet, coupez-le en petits cubes et coupez le jambon dans des cubes encore plus petits. Débarrassez le piment de ses graines et émincez-le. Mélangez soigneusement le Sambal avec le Ketjap Manis.

Faites chauffer l'huile dans le Classic Magic Multi Pan Deluxe et faites revenir les cubes de poulet et de jambon sur la position 6.

Une fois les cubes légèrement colorés, ajoutez l'oignon, le piment, l'ail et le cumin et faites-les revenir jusqu'à ce qu'ils glacent. Ajoutez ensuite le poireau et faites-le cuire à l'étuvée quelques minutes.

Une fois le poireau cuit à point, ajoutez le riz et le mélange à base de Ketjap. Laissez mijoter 2 à 3 minutes supplémentaires en position 1 (le riz cuit trop chaud se durcit !) jusqu'à ce que le riz soit suffisamment chaud.

Salez et poivrez à convenance.

Battez les œufs, faites-en une omelette et coupez celle-ci en fines lamelles avant de l'ajouter au riz. Si nécessaire, ajoutez un peu plus de Ketjap.

Potage de légumes

- 300 g de viande de bœuf hachée
- Une petite pincée de paprika
- Une petite pincée de poudre d'ail
- Une petite pincée de poivre et de sel
- 1200 ml d'eau
- 2 cubes de bouillon de légumes
- 250 g de légumes pour potage (émincés)
- 1 gros oignon
- 1 noix de beurre

Mélangez la viande avec les herbes et faites-en des petites boulettes. Émincez l'oignon. Faites fondre le beurre dans le Classic Magic Multi Pan Deluxe. Faites revenir l'oignon jusqu'à ce qu'il commence à se colorer. Ajoutez les légumes pour potage et faites cuire 1 minute. Ajoutez l'eau et les cubes de bouillon et portez à ébullition. Ajoutez les boulettes de viande hachée et laissez le potage mijoter 10 minutes supplémentaires.

SICHERHEITSHINWEISE

★ Diese Gebrauchsanleitung vor der Benutzung des Geräts bitte sorgfältig durchlesen. Die Gebrauchsanleitung danach aufbewahren.

★ Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren benutzt, gereinigt und gepflegt werden, allerdings nur unter Aufsicht einer Person, die für ihre Sicherheit zuständig ist. Gerät und Netzkabel von Kindern unter 8 Jahren fernhalten. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder immer beaufsichtigen und darauf achten, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

★ Das Gerät kann von Personen mit körperlichen, sensorischen, mentalen oder motorischen Einschränkungen und von Personen ohne Vorkenntnisse und Erfahrungen benutzt werden, allerdings nur unter Aufsicht einer Person, die für ihre Sicherheit zuständig ist, oder sofern sie Anweisungen zum sicheren Gebrauch des Gerätes erhalten und die Gefahren, die von der Benutzung ausgehen, verstehen.

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

auf eine stabile und ebene Fläche stellen.

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

EINLEITUNG

Die Classic Magic Multipfanne Deluxe eignet sich für allerlei Zubereitungsarten von Speisen: Backen, Braten, Schmoren und Kochen; Fett ist hierbei nicht erforderlich. Das Gerät verfügt über eine Antihafbeschichtung und einen Thermostat, der die gewünschte Temperatur der Multipfanne aufrechterhält.

GEEIGNETE OBERFLÄCHEN FÜR DEN GEBRAUCH DES GERÄTS

- Stellen Sie die Classic Magic Multipfanne Deluxe immer auf eine stabile und ebene Oberfläche.
- Obwohl die Multipfanne einen Boden hat, der dafür sorgt, dass die Tischfläche nicht zu heiß wird, empfehlen wir Ihnen, die Multipfanne nicht auf eine Plastiktischdecke oder andere hitzeempfindliche Oberflächen zu stellen. Verwenden Sie in diesem Fall beispielsweise ein robustes Platzset (nicht aus Plastik) oder einen hitzebeständigen Untersetzer und stellen Sie die Multipfanne darauf.
- Um die Multipfanne herum muss genügend Platz sein, damit die Luft zirkulieren und die Wärme entweichen kann.

BEDIENUNG UND FUNKTIONEN

Funktionstasten und Zubehörteile des Geräts:

1. Glasdeckel mit Dampfauslass
2. Topf
3. Griff
4. Temperaturleuchte
5. Regelbarer Thermostat
6. Kabel und Stecker

ZUSÄTZLICHE SICHERHEITSHINWEISE

- Die Antihafbeschichtung kann durch Metallbestecke zerkratzt und beschädigt werden. Verwenden Sie deshalb möglichst Holzspatel.
- Gießen Sie kein kaltes Wasser auf ein Gerät, das in Betrieb ist. Das Wasser spritzt nämlich in alle Richtungen und kann außerdem die Multipfanne beschädigen.
- Denken Sie daran, dass sich bei der Zugabe von Lebensmitteln und beim Erwärmen fetter Zutaten Dampf und Spritzer bilden können.
- Die Multipfanne wird während des Gebrauchs sehr heiß. Berühren Sie die heiße Multipfanne nicht! Fassen Sie bei einer heißen Multipfanne nur die Griffe an.
- Drehen Sie den Thermostat nach dem Gebrauch wieder auf Null.
- Dann den Netzstecker ziehen und warten, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist. Nehmen Sie anschließend den Thermostat aus dem Gerät.
- Stellen Sie das Gerät nicht um, solange es noch eingeschaltet oder heiß ist. Verwenden Sie Ofenhandschuhe, wenn Sie das Gerät doch berühren müssen.
- Das abnehmbare Kabel mit Thermostat muss immer trocken sein.

ERSTGEBRAUCH

- Reinigen Sie die Multipfanne. Vgl. dazu den Abschnitt „Reinigung und Pflege“.
- Legen Sie die Temperaturprobe in das Gerät.
- Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
- Stellen Sie den Thermostat auf den maximalen Stand.
- Warten Sie ein paar Minuten, bis sich die Temperaturanzeige ausschaltet. Die Multipfanne hat nun die eingestellte Temperatur erreicht.

Achtung! Beim Erstgebrauch des Geräts ist es normal, dass ein wenig Rauch entsteht, der einen bestimmten Geruch verströmt. Diese Rauchentwicklung hört von selbst wieder auf.

Die Zubereitungszeit hängt größtenteils von der Art und Beschaffenheit der Zutaten ab. Der Thermostat ist nicht auf Grad Celsius geeicht, sondern die Einstellung wird durch die Ziffern 1 bis 6 angegeben. Der Grund: Die Temperatur ist von allerlei Faktoren abhängig, zum Beispiel von den verwendeten Zutaten oder davon, ob mit Öl/Butter oder auf der Basis von Wasser gearbeitet wird etc. Die Temperatur können Sie aus folgender Tabelle ersehen:

Thermostat-Stand	°C Öl & trocken	°C in Wasser
1	110-130°C	60-75 °C
2	135-155°C	100 °C
3	160-180°C	100 °C
4	185-205°C	100 °C
5	210-230°C	100 °C

BEDIENUNG

Bevor Sie die Zutaten in die MultiPanne legen:

- Bereiten Sie die Zutaten vor, marinieren oder wärmen Sie sie beispielsweise mit Kräutern.
- Wischen Sie die MultiPanne mit einem weichen, feuchten Tuch ab.
- Legen Sie den Thermostat in das Gerät und stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
- Stellen Sie den Thermostat auf den gewünschten Stand ein. Drehen Sie den Thermostat zur Erhöhung der Temperatur nach rechts und zur Senkung der Temperatur nach links.
- Warten Sie, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist. Die Temperaturanzeige leuchtet so lange auf, bis die MultiPanne die eingestellte Temperatur erreicht hat. Anschließend schaltet sich die Temperaturanzeige aus. Damit die eingestellte Temperatur aufrechterhalten wird, schaltet sich das Heizelement regelmäßig für kurze Zeit ein. Dementsprechend wird auch die Temperaturanzeige an- und ausgehen.
- Bereiten Sie die Zutaten in der MultiPanne zu, bis sie verzehrt werden können.
- Durch Experimentieren mit der Temperatur und der Zubereitungszeit erzielen Sie die besten Ergebnisse.
- Kleine Speisestückchen lassen sich besser und schneller zubereiten als große.

Tipp

Die Classic Magic MultiPanne Deluxe taugt Zutaten viel schneller auf, als wenn man hierfür beispielsweise Keramik- oder Kunststoffplatten verwendet. Dafür muss die MultiPanne nicht eingeschaltet werden, stecken Sie also nicht den Stecker in die Steckdose, um tiefgefrorene Lebensmittel aufzutauen!

Backen/ Braten

Zum Backen und Braten reicht eine kleine Menge Öl oder Bratfett bereits aus. Da der Topf über eine Antihafbeschichtung verfügt, benötigt man eigentlich kein Öl oder Fett.

Pfannenrühren

Beim Pfannenrühren werden kleine Zutatenstücke in wenig Öl oder Fett und Salz durch ständiges Rühren in kurzer Zeit und bei hoher Temperatur

gegart. Daher ist dies eine besonders gesunde Zubereitungsmethode. Der Geschmack der Zutaten bleibt weitgehend erhalten, und auch das Gemüse bleibt knackig.

Kochen

Die Classic Magic MultiPanne Deluxe ist hervorragend zum Kochen von nicht zu großen Mengen Pasta oder Reis geeignet. Das Kochen von Spaghetti gelingt besonders gut, weil der Topf breiter ist als die meisten anderen Töpfe. Die Spaghetti brauchen also nicht zerbrochen zu werden.

Schmoren

Beim Schmoren werden die Produkte (nach einem eventuellen kurzen Anbraten) lange bei relativ niedriger Temperatur - etwa 90 Grad - in Flüssigkeit gegart; zum Beispiel in Wasser, Wein, Bouillon oder Fruchtsaft.

REINIGUNG UND PFLEGE

- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
- Drehen Sie den Thermostat nach dem Gebrauch wieder auf Null. Ziehen Sie den Netzstecker und warten, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist. Nehmen Sie anschließend die Temperaturprobe aus dem Gerät.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts keine spitzen Gegenstände bzw. ätzende oder scheuernde Reinigungsmittel.
- Eventuelle Bratreste lassen sich am besten mit Küchenpapier entfernen, wenn die MultiPanne noch nicht vollständig abgekühlt (aber nicht mehr heiß!) ist, da sie sich dann besser von der Pfanne lösen lassen.
- Die abnehmbare Temperaturprobe und das dazugehörige Kabel müssen stets trocken sein. Tauchen Sie sie nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten, sondern reinigen Sie die Probe, den Thermostat und das Kabel mit einem weichen Tuch.
- Die Grillplatte ist spülmaschinenfest oder kann mit Spülmittel gereinigt werden. Trocknen Sie die Grillplatte, vor allem den Thermostatanschluss gründlich mit einem trockenen Tuch ab.

ENTSORGUNG

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



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

BOURGINI KUNDENSERVICE UND GARANTIE

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

HAFTUNGSAUSSCHLUSS

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

REZEPTE

Paella mit Huhn und Garnelen

- 500 g Paella-Reis
- 1 kleine rote Chilischote
- 0,05 g Safran (Gewürzröhrchen)
- 400 g Hähnchenschenkel
- 1 Dose Tomatenmark
- 750 ml Hühnerbrühe
- 1 Zwiebel und 1 Knoblauchzehe
- 1 Zitrone
- 1 Paprika
- 200 g Erbsen
- Prise Paprikapulver
- 50 g Chorizo
- ca. 15 Gambas (tiefgekühlt)

Die Gambas einige Minuten in der Multipfanne braten und warm halten. Die Brühe in einem Topf erhitzen und Safran hinzufügen. Einen Schuss Öl in der Classic Magic Multipfanne Deluxe erhitzen und die fein gehackte Zwiebel, die Chilischote und den Knoblauch darin rösten. Die Chorizo in kleinen Stücken beifügen. Nun die Hähnchenschenkel in kleine Stücke schneiden und in der Classic Magic Multipfanne Deluxe durchbraten. Auch die in

Würfeln geschnittene Paprika und das Paprikapulver hinzugeben. Den Paella-Reis mit den Zutaten verrühren, die warme Safranbouillon hinzufügen und auch das Döschen Tomatenmark einrühren. Den Reis ungefähr 20 Minuten köcheln lassen, bis er gar ist; zwischendurch ab und zu umrühren. In den letzten 3 Minuten die grünen Erbsen hinzufügen. Sobald der Reis gar ist und die gesamte Flüssigkeit aufgenommen hat, die Gambas zusammen mit den Zitronenstücken auf die Paella legen.

Muscheln

- 4 Kilogramm Muscheln
- 2 Stangen Lauch
- 2 Zwiebeln
- einige Zweige Blattsellerie
- 2 Lorbeerblätter
- 1 Glas trockener Weißwein, Wasser oder Bier

Die Muscheln abspülen und eventuell kaputte Muscheln entfernen. Den Lauch und die Zwiebeln in dünne Ringe schneiden. Die Blättchen des Blattsellerie grob schneiden. Dann diese zusammen mit dem Gemüse, dem Lorbeer und dem Wein in die Classic Magic Multipfanne Deluxe geben. Den Topf zu drei Vierteln mit den Muscheln füllen, Pfeffer darüber streuen und das Ganze mit geschlossenem Deckel auf dem höchsten Stand zum Kochen bringen.

Die Kochflüssigkeit drückt den Deckel nach oben, wenn die Muscheln kochen. Den Deckel hochheben, sodass die Flüssigkeit wieder absinkt, und die Muscheln durchschütteln oder umrühren. Nun den Deckel wieder fest auf den Topf legen und die Flüssigkeit so weiterkochen lassen, dass sie den Deckel noch zweimal in gleicher Weise hochdrückt. Danach die fertig gegarten Muscheln sofort servieren.

Das Gericht schmeckt mit Pommes frites oder Brot besonders lecker.

Nudeln mit Tomaten-Hackfleisch-Sauce

- Olivenöl
- 500 g Rinderhackfleisch
- 500 g Nudeln
- 2 Zwiebeln
- 4 oder 5 Fleischtomaten
- 2 Dosen Tomatenmark
- 2 Knoblauchzehen
- Oregano und Basilikum nach Geschmack
- Pfeffer und Salz nach Geschmack

Die Haut von den Tomaten abziehen (zuerst einfach eintauchen in kochendes Wasser) und diese in Stücke schneiden. Die Zwiebeln fein schneiden, Öl in die Classic Magic Multipfanne Deluxe geben und die

Zwiebeln darin rösten. Inzwischen den Knoblauch fein schneiden und zu den Zwiebeln geben. Auch das Hackfleisch hinzufügen und locker zerteilen. Sobald das Hackfleisch braun wird, die Tomatenwürfel sowie Pfeffer, Salz, Basilikum und Oregano beifügen. Dann den Deckel auf den Topf legen und alles einkochen lassen. Nach etwa 20 Minuten das Tomatenmark hinzufügen, sodass das Ganze leicht eindickt. Noch weitere 10 Minuten auf kleinerer Flamme köcheln lassen.

In der Zwischenzeit die Nudeln gar kochen. Die abgeschütteten Nudeln in die Sauce geben. Nun ist das köstliche italienische Nudelgericht fertig.

Nasi Goreng

- 300 g Reis
- 1 Chilischote und 2 geschnippelte Zwiebeln
- 2 Stangen Lauch, in feine Ringe geschnitten
- 2 fein geschnittene Knoblauchzehen
- 2 Eier
- 1 Teelöffel Kümmelpulver
- 3 Esslöffel Ketjap Manis
- 2 Teelöffel Sambal Oelek
- 300 Gramm Hühnerfilet, in Stücke geschnitten
- 100 Gramm Schinkenwürfel
- Olivenöl
- Pfeffer und Meersalz
- Ketjap Asin oder Austernsauce

Den Reis gar kochen, eventuell in Hühnerbrühe.

Das Nasi wird vorzugsweise mit kaltem Reis zubereitet, weil sich der Reis dann am besten braten lässt. Den Reis also möglichst vorher schon kochen in der Multipfanne, sodass er abgekühlt ist.

Das Huhn mit Pfeffer (und Salz) bestreuen, in Würfel schneiden und den Schinken noch etwas kleiner würfeln. Die Chilischote fein schnippeln (dabei die Kerne entfernen). Dann den Sambal gut mit dem Ketjap Manis vermischen.

Das Öl in der Classic Magic Multipfanne Deluxe erhitzen und das Huhn und die Schinkenwürfel auf Stand 6 braten. Wenn diese leicht gebräunt sind, die Zwiebeln, die Chilischote, den Knoblauch und den Kümmel ebenfalls in den Wok geben und das Gemüse glasig dünsten lassen. Nun den Lauch hinzufügen und einige Minuten mitdünsten.

Wenn der Lauch bissfest ist, den Reis und das Ketjapgemisch beifügen und alles auf Stand 1 noch 2 bis 3 Minuten schmoren lassen (zu heiß gebratener Reis wird hart!), bis der Reis aufgewärmt ist.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Eier aufschlagen und wie ein normales Omelett braten, dann in feine Streifen schneiden und mit dem Reis vermischen. Das Ganze eventuell noch mit zusätzlichem Ketjap abschmecken.

Gemüsesuppe

- 300 g Rinderhackfleisch
- Prise Paprikapulver
- Prise Knoblauchpulver
- Prise Pfeffer und Salz
- 1200 ml Wasser
- 2 Würfel Gemüsebrühe
- 250 g Suppengrün (fein geschnitten)
- 1 große Zwiebel
- 1 Stück Butter

Das Hackfleisch mit den Kräutern vermischen und kleine Bällchen daraus formen. Dann die Zwiebel klein schneiden. Die Butter in der Classic Magic Multipfanne Deluxe schmelzen lassen. Die Zwiebel anschwitzen, bis sie sich zu bräunen beginnt. Das Suppengrün hinzufügen und 1 Minute mitbraten. Nun das Wasser und die Brühwürfel hinzufügen und alles zum Kochen bringen. Schließlich die Hackfleischbällchen beifügen und die Suppe noch 10 Minuten bei schwacher Hitze weiterkochen lassen.

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. Extremar la precaución durante las operaciones de limpieza y mantenimiento.
- La Multi Pan se calienta mucho durante el uso. No toque la Multi Pan cuando esté caliente. Si la Multi Pan está caliente, deberá tocar solo las asas.
- Después del uso, coloque el termostato en el cero, a continuación desenchufe el aparato y espere hasta que este se haya enfriado. Luego retire el termostato del aparato.
- No mueva el aparato mientras esté encendido o si aún está caliente. Utilice guantes de horno si necesita tocar el aparato.
- El cable extraíble con termostato debe mantenerse seco en todo momento.

INTRODUCCIÓN

La cazuela Classic Magic Multi Pan Deluxe es apta para preparar alimentos de muchas maneras diferentes: freír, asar, guisar y cocer, sin necesidad de usar grasa. El aparato está provisto de una capa antiadherente y de un termostato que mantiene la Multi Pan a la temperatura deseada.

COLOCAR EL APARATO

- Coloque la Classic Magic Multi Pan Deluxe sobre una superficie estable y plana.
- Aunque la Multi Pan dispone de una placa inferior que evita que la superficie de la mesa se caliente demasiado, le recomendamos no colocar la Multi Pan sobre un mantel de plástico u otras superficies delicadas. En caso de hacerlo, utilice, por ejemplo, un robusto mantelito individual de material no plástico o un salvamanteles resistente al calor debajo de la Multi Pan.
- Debe haber suficiente espacio alrededor de la Multi Pan para permitir que el calor escape y ofrecer ventilación.

MANEJO Y FUNCIONES

El aparato está compuesto por las siguientes piezas:

1. Tapa de cristal con salida de vapor
2. Cazuela
3. Asa
4. Indicador luminoso de temperatura
5. Termostato regulable
6. Cable y enchufe

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD ADICIONALES

- Si utiliza cubiertos metálicos se dañará la superficie antiadherente. Utilice espátulas de madera siempre que sea posible.
- No vierta agua fría sobre un aparato encendido. El agua salpicará y provocará daños en la Classic Magic Multi Pan Deluxe.
- Tenga cuidado con el vapor y las salpicaduras al colocar los alimentos y al calentar ingredientes ricos en grasa.

USO INICIAL

- Limpie la Multi Pan. Consulte la sección "Limpieza y mantenimiento".
- Coloque la sonda de temperatura en el aparato.
- Enchufe el aparato a la toma de corriente.
- Coloque el termostato en la posición máxima.
- Espere unos minutos hasta que el indicador de temperatura se apague. La Multi Pan habrá alcanzado entonces la temperatura programada.

Atención: al encender el aparato por primera vez, este puede desprender un poco de humo y un olor característico durante un breve periodo. Esto es algo normal y desaparecerá automáticamente.

El tiempo de preparación depende en gran medida del tipo y del grosor de los ingredientes. El termostato no está calibrado en grados centígrados, sino que los ajustes se indican con las cifras 1 a 6, ya que la temperatura depende de muchos factores, como los ingredientes utilizados, si se usa aceite o mantequilla o se cocina con agua, etc. En la siguiente tabla puede consultar una indicación de las temperaturas:

Posición del termostato	°C aceite y seco	°C en agua
1	110-130°C	60-75 °C
2	135-155°C	100 °C
3	160-180°C	100 °C
4	185-205°C	100 °C
5	210-230°C	100 °C

USO

Antes de colocar los alimentos en la Multi Pan:

- Prepare los ingredientes, por ejemplo, añada especias o marine los alimentos.
- Limpie la Multi Pan con un paño suave y húmedo.
- Coloque el termostato en el aparato y enchúfelo.
- Coloque el termostato en la posición deseada. Gire el termostato hacia la derecha para subir la temperatura y hacia la izquierda para bajarla.

- Espere hasta que se alcance la temperatura programada. El indicador de temperatura se enciende y permanece encendido hasta que la Multi Pan haya alcanzado la temperatura programada. Una vez alcanzada esta temperatura, el indicador se apagará. Para mantener la temperatura programada, el elemento calefactor se encenderá brevemente con regularidad. El indicador de temperatura también se encenderá y apagará en esos momentos.
- Prepare los alimentos en la Multi Pan hasta que estén listos para su consumo.
- Experimente con la temperatura y los tiempos de preparación para lograr los mejores resultados.
- Los alimentos en trozos pequeños se cocinarán mejor y más rápido que los de mayor tamaño.
- Dé la vuelta a los alimentos con una espátula de madera.

Consejo

La Classic Magic Multi Pan Deluxe descongela alimentos con mucha mayor rapidez que si se colocan en, por ejemplo, un plato de plástico o de cerámica. Para ello no es necesario que la Multi Pan esté encendida, así que no la enchufe para descongelar productos congelados.

Freír/Asar

Para freír y asar, una pequeña cantidad de aceite o grasa para cocinar es suficiente. En realidad, y dado que la cazuela cuenta con una capa antiadherente, se puede usar sin aceite ni grasa.

Saltear

Al saltearlos, los ingredientes –cortados en trozos pequeños y removidos continuamente– se preparan a altas temperaturas y en poco tiempo, con poco aceite o grasa y poca sal. Se trata por lo tanto de una forma muy sana de cocinar. El sabor de los ingredientes permanece intacto y las verduras quedan crujientes.

Cocer

La Classic Magic Multi Pan Deluxe es muy apropiada para cocer pasta o arroz en cantidades no muy grandes. Es especialmente idónea para preparar espaguetis, ya que es más ancha que la mayoría de las cazuelas, así que no hace falta romper los espaguetis.

Estofar

Estofar supone preparar alimentos en líquido –por ejemplo, agua, vino, caldo o zumo de fruta– durante largo tiempo a una temperatura relativamente baja, de alrededor de 90 grados (en ocasiones, después de haberlos dorado ligeramente).

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Limpie el aparato después de cada uso.
- Después del uso, coloque el termostato en la posición de cero grados, desenchufe el aparato y espere hasta que este se haya enfriado. Retire del aparato la sonda de temperatura.
- No utilice objetos afilados ni productos de limpieza corrosivos o abrasivos para limpiar el aparato.
- Puede utilizar papel de cocina para eliminar posibles restos. Hágalo cuando la Multi Pan aún no se haya enfriado completamente (¡pero cuando ya no esté caliente!), de esta manera los restos se eliminarán más fácilmente.
- La sonda de temperatura extraíble y el cable correspondiente deberán mantenerse secos en todo momento. No los sumerja en agua u otros líquidos. Limpie la sonda, el termostato y el cable con un paño suave.
- La Multi Pan puede lavarse en el lavavajillas o con agua con jabón. Después, seque bien la plancha de horneado con un paño seco, especialmente la conexión para el termostato.

ELIMINACIÓN DE RESIDUOS

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



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

SERVICIO POSTVENTA Y GARANTÍA DE BOURGINI

El periodo de garantía tendrá una duración de 2 años a partir de la fecha de compra según el comprobante de caja, que será asimismo el certificado de garantía. Diríjase al vendedor en relación con la garantía. Los defectos derivados de un uso indebido, de un desmontaje inadecuado, de caídas, golpes o similar o por no descalcificar a tiempo los aparatos que se utilicen con agua no estarán cubiertos por la garantía. En caso de que para un

determinado producto se mencionen condiciones de garantía específicas, estas condiciones específicas prevalecerán sobre las condiciones generales. La garantía no será de aplicación a daños consecuenciales. Si tiene preguntas relacionadas con el uso del aparato, le rogamos consulte nuestra página web: www.bourgini.com

DESCARGO DE RESPONSABILIDAD

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

RECETAS

Paella con pollo y gambas

- 500 g de arroz para paella
- 1 guindilla roja pequeña
- 0,05 g de azafrán (tubito)
- 400 g de muslos de pollo
- 1 lata de puré de tomate concentrado
- 750 ml de caldo de pollo
- 1 cebolla y 1 ajo
- 1 limón
- 1 pimienta
- 200 g de guisantes
- Una pizca de pimentón
- 50 g de chorizo
- Aprox. 15 gambas (congelador)
- Aceite para freír

Freír las gambas en la Multi Pan durante un par de minutos y mantener caliente. Calentar el caldo en una cazuela y añadir el azafrán. Calentar un chorro de aceite en la Classic Magic Multi Pan Deluxe y freír la cebolla, la guindilla y el ajo finamente picados. Añadir el chorizo cortado en trozos pequeños. Cortar los muslos de pollo en trozos y cocinarlos en la Classic Magic Multi Pan Deluxe. Añadir también el pimienta cortado en trozos y el pimentón. Añadir el arroz y mezclar, verter el caldo caliente con azafrán y mezclar también el puré de tomate concentrado. Dejar que el arroz borbotee durante aproximadamente 20 minutos, removiendo de vez en cuando. Añadir los guisantes durante los 3 últimos minutos. Freír las gambas en una sartén durante un par de minutos. Cuando el arroz haya absorbido todo el líquido y esté en su punto, colocar encima las gambas y los trozos de limón.

Mejillones

- 4 kilos de mejillones
- 2 puerros y 2 cebollas
- Algunas ramas de hojas de apio
- 2 hojas de laurel
- 1 vaso de vino blanco seco, agua o cerveza

Aclarar los mejillones y retirar los ejemplares con la concha rota. Cortar el puerro en aros finos. Cortar las ramas de (hojas de) apio en trozos no muy pequeños. Añadir estas, junto con la verdura, el laurel y el vino en la Classic Magic Multi Pan Deluxe. Llenar tres cuartas partes de la cazuela con mejillones, espolvorear con pimienta y llevar a ebullición a la temperatura más alta y con la tapa puesta. El líquido empujará la tapa hacia arriba cuando los mejillones empiecen a hervir. Levantar ligeramente la tapa para que el líquido vuelva a bajar. Remover o agitar los mejillones. Volver a tapar la cazuela y dejar que el líquido vuelva a empujar de nuevo la tapa de la misma manera dos veces más. Entonces los mejillones estarán abiertos y listos. Servir inmediatamente. Deliciosos con patatas fritas o pan.

Pasta con salsa de tomates y carne picada

- Aceite de oliva
- 500 g de carne picada de ternera
- 500 g de pasta
- 2 cebollas
- 4 o 5 tomates para ensalada
- 2 latas de puré de tomate concentrado
- 2 dientes de ajo
- Orégano y albahaca al gusto
- Sal y pimienta al gusto

Pelar los tomates (primera inmersión en agua hirviendo) y cortarlos en dados. Picar las cebollas, echar aceite en la Classic Magic Multi Pan Deluxe y freír las cebollas. Mientras tanto picar el ajo y añadirlo. Añadir también la carne picada y remover. Cuando la carne empiece a dorarse, añadir los trozos de tomate, sal, pimienta, albahaca y orégano. Tapar la cazuela y dejar reducir. Al cabo de aproximadamente 20 minutos, añadir el puré de tomate concentrado para darle un poco de grosor a la salsa. Dejar hacer durante otros 10 minutos a una temperatura más baja. Mientras tanto, cocinar la pasta. Escurrir la pasta y añadirla después a la salsa. Este delicioso plato italiano de pasta está listo.

Arroz Nasi Goreng

- 300 g de arroz
- 1 guindilla y 2 cebollas
- 2 puerros, cortados en aros finos
- 2 dientes de ajo, picados
- 2 huevos
- 1 cucharadita de comino en polvo
- 3 cucharadas de Ketjap Manis (salsa de soja dulce de Indonesia)

- 2 cucharaditas de Sambal Oelek
- 300 g de pechuga de pollo, cortada en trozos
- 100 g de dados de jamón
- Aceite de oliva
- Pimienta negra recién molida y sal marina
- Ketjap Asin (salsa de soja salada de Indonesia) o salsa de ostras

Cocinar el arroz hasta que esté listo, si se desea en caldo de pollo. Es preferible preparar el nasi con arroz frío, porque así es como mejor se fríe el arroz. Así pues, recomendamos cocinar el arroz con antelación en la Multi Pan. Espolvorear el pollo con pimienta (y sal), cortarlo en dados y cortar el jamón en trozos más pequeños.

Picar la guindilla (quitar las semillas).

Mezclar bien el sambal con el Ketjap Manis.

Calentar el aceite en la Classic Magic Multi Pan Deluxe y freír el pollo y los trozos de jamón en la posición 6.

Cuando tengan un poco de color, añadir la cebolla, la guindilla, el ajo y el comino y freír hasta que la verdura esté ligeramente transparente. Añadir el puerro y guisarlo unos minutos con el resto.

Cuando el puerro esté en su punto, añadir el arroz y la mezcla con ketjap y dejar guisar todo lentamente durante 2 a 3 minutos en la posición 1 (el arroz que se fríe a una temperatura demasiado elevada se pone duro), hasta que el arroz esté caliente. Condimentar con sal y pimienta.

Batir los huevos, freírlos como una tortilla normal, cortar en tiras finas y mezclar con el arroz. Si así se desea, condimentar con un poco más de ketjap.

Sopa de verduras

- 300 g de carne picada de ternera
- Una pizca de pimentón
- Una pizca de ajo en polvo
- Una pizca de sal y pimienta
- 1200 ml de agua
- 2 pastillas de caldo de verdura
- 250 g de verduras para sopa (cortada en trozos pequeños)
- 1 cebolla grande
- 1 dado de mantequilla

Mezclar la carne picada con las especias y formar bolitas. Picar la cebolla. Derretir la mantequilla en la Classic Magic Multi Pan Deluxe. Freír la cebolla hasta que empiece a dorarse. Añadir las verduras para sopa y freír todo junto 1 minuto más.

Añadir luego el agua y las pastillas de caldo de verdura y llevar a ebullición. Añadir las bolitas de carne picada y dejar que la sopa hierva suavemente durante 10 minutos más.

THE BOURGINI COMPANY

NL-4835 JB no 6

Breda

The Netherlands

January 2019 V1 16.3030.00.00