

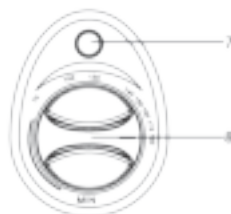
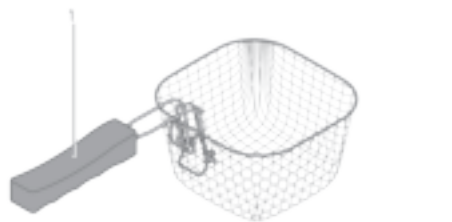


Gebbruksaanwijzing	NL
Instructions	EN
Mode d'emploi	FR
Gebrauchsanleitung	DE
Instrucciones de uso	ES



**18.1010.00.00 Classic Fryer & Fondue 1.0L**

**F.1**



**F.2**





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

## VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN

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

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

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

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

Wees extra voorzichtig tijdens reiniging en onderhoud.

## TOEPASSING

De Bourgini Fryer & Fondue 1.0 l is een elektrisch verwarmde pan met een dubbele functie:

1. Frituren van bijvoorbeeld frites, snacks, vis. Hiervoor is de Fryer & Fondue voorzien van een filterdeksel met kijkvenster, een frituurmandje en een uitwasbaar metalen vetfilter.
2. Fonduen met 6 personen met de bijgeleverde fondueing en de 6 vorkjes. Om te fonduen verwijderd men het deksel zodat men aan alle zijden goed toegang heeft tot de fondue pan.

De regelbare thermostaat heeft een regelgebied van 140 °C – 180°C voor frituren en chinese fondue (hotpot) en traditionele oliefondue.

De binnenpan is voorzien van een anti-kleeflaag voor gemakkelijk schoonmaken. Het aan/uitlampje geeft aan dat de stekker in het stopcontact zit. De anti-slipvoetjes houden de pan stabiel op aanrecht of werkblad.

Buiten frituren en fonduen is de Fryer & Fondue ook geschikt voor het warmhouden van soepen en sauzen.

## ASSEMBLAGE (zie afbeelding F.1, p.2)

De Fryer & Fondue bestaat uit het volgende:

1. Frituurmandje

2. Afneembaar deksel
3. Kijkvenster
4. Metalen vetfilter
5. Min/Max olie niveau indicatie
6. Knop om het deksel te openen
7. Aan-uit lampje
8. Regelbare thermostaat
9. Steunring
10. Fonduevorkjes(6)

## PLAATSING

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

## FRITUUR en FONDUE VEILIG!

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

## VULLEN

- De Fryer & Fondue heeft een minimum en maximum vulstreep. Vul de pan tot een niveau dat tussen deze strepen staat en houdt dit niveau ook tijdens het frituren en fonduen op peil.
- Let op: overvullen kan leiden tot spatten. Te weinig vullen kan leiden tot oververhitting.
- Ververs regelmatig olie.
- Andere ingrediënten zoals kaas, chocolade of bouillon dienen na ieder gebruik weggegooid te worden en bij het volgende gebruik weer vers aangebracht te worden.



## GEbruik ALGEMEEN

- Bij frituren blijft het deksel op de pan
- Indien men wil fonduen dient het deksel afgenomen te worden. Dit gaat heel gemakkelijk door het deksel geheel te openen en rechtstandig naar boven te trekken.
- Vul de Fryer & Fondue. Zorg ervoor dat het peil zich tussen de minimum- en maximummarkering op de pan bevindt.
- Steek nu pas de stekker in het stopcontact.
- U schakelt het apparaat in door de thermostaat naar de gewenste temperatuur te draaien. De temperatuur kan worden ingesteld tussen 70°C en 180°C. Raadpleeg ook de verpakking van het voedsel voor de gewenste temperatuur en de gewenste opwarmtijd.
- Het apparaat is voorzien van een thermostaat die de ingrediënten op de gewenste temperatuur houdt.
- Laat het apparaat ongeveer 10 minuten voorverwarmen op de gewenste temperatuur. Zet de pan vanuit de koude toestand eerst op ca 120 graden en draai na 5 minuten de thermostaat naar de gewenste waarde
- Schakel na gebruik het apparaat uit, verwijder de stekker uit het stopcontact en wacht totdat het apparaat is afgekoeld.
- Berg het apparaat op een droge plaats op wanneer het niet in gebruik is.

## SPECIFIEKE AANWIJZINGEN VOOR FRITUREN

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

Zodra het voedsel klaar is:

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

resultaten.

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

## Frituurtemperatuur

Voedsel	Temperatuur (°C)
Frites (voorbakken)	170
Frites (afbakken)	175
Kaaskroketter	170
Aardappelkroketter	175
Vleeskroketter	175
Viskroketter	175
Vis	170
Vissticks	180
Kaasbeignets	180
Frikandellen	180
Kip	170

## VERVERSEN VAN OLIE VET

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

- Neem het deksel van het apparaat en haal het mandje er uit.
- Giet de olie of het vloeibare vet in een bewaarbak en breng deze naar een inzamelpunt.
- Maak de pan schoon en droog deze vervolgens grondig.
- Assembleer het apparaat.
- Pas wanneer u de friteuse opnieuw gaat gebruiken vult u de pan met verse olie of vers vet.

## SPECIFIEKE AANWIJZINGEN VOOR FONDUEN

### CHINESE FONDUE (HOTPOT)

- Een Chinese fondue, ook hotpot en Aziatische fondue genoemd is in feite het verwarmen/koken van voedsel in hete soep (soep op waterbasis).
- Als ingrediënten gebruikt men, net zoals bij kaasfondue, blokjes gekookte aardappel, stukjes gekookt vlees/gevogelte (geen rauw vlees!) en stevige groenten zoals wortel, bloemkool- en broccolieroosjes, paprika, taugé en champignons zijn heel geschikt. Rauwe

groenten wel even van te voren blancheren (enkele minuten koken in water, daarna afkoelen onder koud water). Zeer dun gesneden bieflapjes hoeven niet voorgekookt te worden.

- Ook populair is tofu en omeletrolletjes.
- De fonduemassa is dus soep op waterbasis. Dit kan verse soep zijn of uit blik/pakje. Volg dan de aanwijzingen op de verpakking. Gebruik ca. 1,5 liter soep. De soep kan met in de Fryer & Fondue maken (verse soep) en/of op temperatuur brengen. Laat de soep wel minimaal een kwartiertje trekken voor optimale smaak.
- Zet de thermostaat op de stand 140 graden en breng de soep aan de kook. Zet daarna de thermostaat net hoog genoeg om de soep aan de kook te houden.
- Na het fonduen wordt de fonduemassa – de soep dus – eveneens geserveerd en gegeten.

## TRADITIONELE OLIEFONDUE

- Gebruik olijfolie, of plantaardige olie zoals zonnebloemolie of arachideolie. Vul de pan tot de minimale vulstreep met olie. Breng de olie op smaak met peper en zout en/of kruiden.
- Geschikt voor traditionele fondue is vlees. Vrijwel alle vlees is in de fondueolie te bakken, zoals biefstuk, varkensvlees, kip, kalkoen, kalfsvlees, lamsvlees. Ook (knak)worsten kunnen in de fondue.
- Reken op ca. 200 gram vlees per persoon.
- Snijdt het vlees in blokjes van niet meer dan ca. 3 cm, anders duurt het te lang voor het gaar is.
- Doe het vlees van te voren marinieren en/of kruiden.
- Zet de thermostaat op de stand 160 – 180 °C en regel deze terug als de olie teveel schuimt of borrelt.
- Zorg dat er geen water (bijv. ijs van diepvriesproducten) in de olie komt. Dit zal sterk spatten van de olie veroorzaken!
- Test met iedere vleessoort hoe lang deze ondergedompeld moet worden om geheel gaar te worden. Eet geen vlees dat onvoldoende gaar is!

## REINIGING EN ONDERHOUD

- Verwijder voor reiniging en onderhoud de stekker uit het stopcontact en wacht totdat het apparaat is afgekoeld.
- Gebruik geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen.
- Gebruik geen scherpe voorwerpen.
- Het mandje, de steunring en de vorkjes mogen in een vaatwasser worden gereinigd. De pan met snoer en stekker mag nooit ondergedompeld worden. Neem de pan af met een

vochtige doek. Na reinigen de pan grondig afdrogen.

- De pan kan ook gereinigd worden door deze met water en wat afwasmiddel te vullen tot de minimum streep en dan de pan een minuut of tien in te schakelen op de laagste temperatuur. Laat het water niet koken! Hierna de pan laten afkoelen, de stekker er uit halen en goed naspoeien met koud water.
- Controleer het apparaat regelmatig op mogelijke schade
- Reinigen van het metalen vetfilter (zie afbeelding F.2, p.2)
  1. Open het filtercompartiment op de bovenzijde van het deksel door het lipje omhoog te trekken
  2. Neem het metalen filter uit en reinig dit in een heet sopje. Daarna goed naspoeien en weer terug plaatsen

## 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 garanti voorwaarden 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](http://www.bourgini.com).

## DISCLAIMER

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



## SAFETY INSTRUCTIONS

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



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

Be extra careful during cleaning and servicing.

## APPLICATION

The Bourgini Fryer & Fondue 1.0L is an electrically heated pan with a dual function:

1. Deep-frying chips, snacks, fish, etc.  
For this function, the Fryer & Fondue is fitted with a filter lid with viewing window, a deep-fry basket and a washable metal fat filter.
2. Fondue for 6 people with the fondue ring and 6 fondue forks included.

To fondue, remove the lid for easy access to the fondue pan from all sides.

The adjustable thermostat has a range from 140°C – 180°C for deep-frying, Chinese fondue (hotpot) and traditional oil fondue.

The inner pan has an anti-stick coating for easy cleaning. The on/off light indicates whether the plug is in the socket. The anti-slip feet keep the pan stable on the counter or worktop.

Besides deep-frying and fonduing, the Fryer & Fondue is also suitable for keeping soups and sauces warm.

## ASSEMBLY (see picture F.1, p.2)

The Fryer & Fondue consists of the following:

1. Deep-fry basket
2. Removable lid
3. Viewing window
4. Metal fat filter
5. Min/max oil level indicator
6. Button to open the lid
7. On/off indicator light
8. Adjustable thermostat
9. Support ring
10. Fondue forks (6)

## POSITIONING

- The appliance must be cooled down before assembly.
- Do not put the plug in the socket during assembly.
- Clean the appliance and accessories. See "Cleaning and servicing".
- There should be enough space around the appliance to let the heat escape.
- Make sure there is enough ventilation.
- Place the appliance on a stable and level surface.
- Do not position the appliance on flammable tablecloths or flammable cloth mats and placemats.

## DEEP-FRY AND FONDUE SAFELY!

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

## FILLING

- The Fryer & Fondue pot has a minimum and maximum fill line. Fill the pan to a level that is between these lines and maintain this level while deep-frying and fonduing.
- Note: overfilling can cause spattering. Insufficient filling may cause overheating.
- Change the oil regularly.
- Other ingredients such as cheese, chocolate or broth should be discarded after each use and freshly added for the next use.

## GENERAL USAGE

- Leave the lid on the pan when frying.
- Take the lid off the pan when fonduing by opening the lid fully and lifting it straight upwards.
- Fill the Fryer & Fondue. Make sure that the level of the oil or fat is between the minimum and maximum markings on the pan.
- Insert the plug into the socket at this point, and not before.
- The appliance is switched on by turning the



thermostat to the desired temperature. The temperature can be set between 70°C and 180°C. Please refer to the food packaging for the desired temperature and cooking time.

- The appliance is equipped with a thermostat to keep the ingredients at the required temperature.
- Allow the appliance to preheat to the desired temperature for approximately 10 minutes. First heat up the cold pan to around 120°C, then turn the thermostat to the required temperature after 5 minutes.
- After use, switch off the appliance, unplug it and wait for it to cool down.
- When the appliance is not being used, store it in a dry place.

### SPECIFIC INSTRUCTIONS FOR DEEP-FRYING

- Use liquid or solid deep-frying fat or deep-frying oil. When using solid fat, first turn the thermostat to the lowest level to let it melt. Only turn up the thermostat once the fat has melted.
- Fill the basket with food, then place the basket in the appliance. Be extra careful and watch out for spatters when doing so. Then close the lid.
- Do not put too much food in the basket. Add extra oil or fat if necessary.
- Ensure that no water (e.g. ice from frozen foods) enters the oil. This will cause powerful oil spatters!

As soon as the food is done:

- Shake the basket using the handle to remove excess oil or fat.
- Leave the basket to rest for a while on the hook of the removable pan to remove excess oil or fat.
- Empty the basket on a plate or dish using the handle.
- Use a vegetable oil, such as ground nut oil, corn oil or soya oil for the most tasty results.
- For the healthiest results, thaw the food before use and frequently replace the oil or liquid fat.
- Deep-fry pre-cooked chips only once.
- Always replace the oil or liquid fat after deep-frying raw food such as chicken legs.
- After using the deep fryer, sift the food remains from the oil or fat. It will keep the oil or fat fresh much longer.
- Always pre-fry fresh chips. Deep-fry the chips approx. 5-10 minutes at 170°C. Shake the chips loose and leave them to cool in a dish

for a short while. Then deep-fry the chips again approx. 2-4 minutes at 175°C.

### Deep-fry temperature

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

### CHANGING THE OIL OR FAT

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

- Take the lid of the appliance and take out the basket.
- Pour the oil or fat in a container and take it to a recycling point.
- Clean the pan, then dry it thoroughly.
- Assemble the appliance.
- Only fill the removable tank with fresh oil or fat when you are going to use the deep fryer again.

### SPECIFIC INSTRUCTIONS FOR FONDUING

#### CHINESE FONDU (HOTPOT)

- A Chinese fondue, also known as a hotpot or Asian fondue, is essentially the heating up/ cooking of food in hot soup (water-based soup).
- Just like with cheese fondue, you can use boiled potato cubes, pieces of cooked meat/ poultry (no raw meat!), sturdy vegetables such as carrots, cauliflower and broccoli florets, bell peppers, bean sprouts and mushrooms. Be sure to blanch the raw vegetables in advance (place in boiling water for a few minutes, and subsequently cool in cold water). Very thinly sliced beef steaks do not need to be pre-cooked. Tofu and omelette rolls are also popular.
- The fondue is water-based soup. This can be fresh soup or soup from a can/package. Follow the instructions on the package. Use

approximately 1.5 litres of soup. The soup can be prepared in the Fryer & Fondue (fresh soup) and/or warmed up. Leave the soup for at least fifteen minutes to achieve optimum flavour.

- Set the thermostat to 140°C, then bring the soup to a boil. Set the thermostat just high enough to keep the soup at a boil.
- After the fondue is finished, the soup is also served and eaten.

### TRADITIONAL OIL FONDUE

- Use olive oil, or vegetable oil such as sunflower oil or peanut oil. Fill the pan to the minimum fill line with oil. Season the oil to taste with pepper and salt and/or spices.
- Meat is very suitable for traditional fondue. Almost all meat is suitable for cooking in the fondue oil, such as beef, pork, chicken, turkey, veal, and lamb. Sausages are also suitable for the fondue pan.
- Use approx. 200g of meat per person.
- Cut the meat into cubes of no more than about 3cm, as it will otherwise take too long to cook.
- Marinate and/or season the meat in advance.
- Set the thermostat to the "oil fondue" setting and turn it back down if the oil is foaming or bubbling too much.
- Ensure that no water (e.g. ice from frozen foods) enters the oil. This will cause powerful oil splatters!
- Test each type of meat to determine how long it should be immersed to be fully cooked. Do not eat undercooked meat!

### CLEANING AND MAINTENANCE

- Unplug the appliance and wait for it to cool down before cleaning and/or servicing.
- Do not use any acidic or abrasive cleaning liquids.
- Do not use any sharp objects.
- The basket, the support ring and the forks can be cleaned in a dishwasher. The pan, cord and plug must never be submerged in water. Using a damp towel, wipe the pan clean. Dry the pan thoroughly after cleaning.
- The pan can be cleaned by filling the pan with water and a detergent up to the minimum level and switching the pan to the lowest temperature for ten minutes. Do not let the water boil! Subsequently leave the pan to cool, unplug it and rinse well with cold water.
- Regularly check the appliance for any damage.
- Cleaning the metal fat filter [see picture F.2, p.2]

1. Open the filter compartment on top of the lid by pulling up the tab.
2. Take the metal filter out and clean it in hot soapy water. Then rinse it well and put it back.

### 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](http://www.bourgini.com)

### DISCLAIMER

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



## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

et qu'elles comprennent les dangers qui vont de pair avec son utilisation.

- Cet appareil est uniquement conçu pour un usage ménager.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.
- Utilisez l'appareil et ses accessoires uniquement pour l'usage pour lequel il est conçu. N'utilisez pas l'appareil et les accessoires pour un usage autre que ceux décrits dans le mode d'emploi.
- N'utilisez pas l'appareil lorsqu'un de ses composants, un accessoire, le cordon ou la fiche sont endommagés ou défectueux. Faites remplacer un composant, accessoire, cordon ou fiche endommagés ou défectueux par le fournisseur ou un réparateur agréé.
- N'utilisez pas l'appareil à proximité d'éléments contenant de l'eau tels que baignoires, douches et lavabos.
- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide. Si cela se produit, débranchez immédiatement l'appareil de la prise de courant. Ne sortez jamais l'appareil hors de l'eau ou autre liquide avant d'avoir débranché la fiche de la prise de courant. Vous ne pouvez plus utiliser un appareil qui est tombé dans l'eau ou un autre liquide.
- Évitez que l'eau ne puisse pénétrer dans les points de connexion du cordon et de la rallonge.
- Tenez le cordon à l'écart de sources de chaleur, de produits huileux et de rebords coupants.
- Avant emploi, vérifiez toujours que le voltage de votre domicile correspond 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.

## APPLICATION

Le Fryer & Fondue 1.0 l de Bourgini est une cuve chauffée électriquement pouvant être utilisée de deux manières différentes :

1. pour faire des frites, frire des snacks et du poisson, par exemple.

Le Fryer & Fondue est équipé d'un couvercle filtrant agrémenté d'un hublot de contrôle, d'un panier à friture et d'un filtre à graisse métallique lavable.

2. pour faire une fondue avec 6 personnes, grâce au repose-fourchettes et aux 6 fourchettes fournies.

Pour la fondue, il est nécessaire de retirer le couvercle afin de pouvoir utiliser de manière optimale le caquelon.

Le réglage de la température s'étend de 140 °C à 180 °C pour la friture et pour la fondue chinoise (au bouillon) ou bourguignonne (à l'huile).

La cuve interne est munie d'un revêtement anti-adhérent et facile à nettoyer. Le témoin marche/arrêt indique si l'appareil est branché. Les pieds antidérapants garantissent la stabilité de la cuve sur la surface de préparation.

Parallèlement à sa double fonction de friteuse et de caquelon à fondue, le Fryer & Fondue peut également être utilisé pour maintenir au chaud les potages et sauces.

## ASSEMBLAGE (Voir illustration F.1, p.2)

Le Fryer & Fondue se compose des éléments suivants :

1. Panier à friture
2. Couvercle amovible
3. Hublot de contrôle
4. Filtre à graisse métallique
5. Indicateur de niveau minimum/maximum d'huile
6. Bouton d'ouverture du couvercle

7. Témoin lumineux marche/arrêt
8. Thermostat réglable
9. Repose-fourchettes
10. Fourchettes à fondue (6)

## POSE DE L'APPAREIL

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

Friture et fondue en toute sécurité !

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

## REMPLEISSAGE

- Le Fryer & Fondue dispose d'un indicateur de remplissage minimum et maximum. Remplissez la cuve jusqu'à ce que le niveau se situe entre les deux repères et veillez également à maintenir ce niveau lorsque l'appareil est en marche.
- Attention : un niveau trop élevé peut entraîner des éclaboussures. Un niveau insuffisant peut quant à lui entraîner une surchauffe.
- Changez l'huile régulièrement.
- Les autres ingrédients comme le fromage, le chocolat ou le bouillon doivent être jetés après chaque utilisation de l'appareil. Utilisez des ingrédients frais lorsque vous utilisez à nouveau l'appareil.

## UTILISATION GÉNÉRALITÉS

- En mode friteuse, le couvercle doit être posé sur l'appareil.
- En mode fondue, le couvercle doit être retiré. Pour ce faire, il suffit d'ouvrir entièrement le couvercle et de le déplacer sur la droite tout en le tirant vers le haut.

- Remplissez le Fryer & Fondue Veillez à ce que le niveau soit situé entre le repère minimum et le repère maximum sur le caquelon.
- Branchez ensuite la fiche dans la prise de courant.
- L'appareil s'allume lorsque le thermostat est réglé sur la température souhaitée. La température peut être réglée entre 70 °C et 180 °C. Consultez également l'emballage des aliments pour la température et la durée de friture appropriées.
- L'appareil est pourvu d'un thermostat qui maintient les ingrédients à la température souhaitée.
- Laissez préchauffer l'appareil pendant 10 minutes environ à la température voulue. Fixez la température initiale sur 120 °C et placez au bout de 5 minutes le thermostat sur la température désirée.
- Éteignez l'appareil après utilisation, retirez la fiche de la prise de courant et patientez jusqu'à ce que l'appareil ait refroidi.
- En cas de non utilisation, stockez l'appareil dans un endroit à l'abri de l'humidité.

### CONSIGNES SPÉCIALES POUR LA FRITURE

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

Dès que les aliments sont frits :

- secouez le panier à l'aide de la poignée pour éliminer l'huile ou la graisse en excédent.
- Laissez le panier reposer un moment sur le crochet de la cuve amovible pour laisser s'écouler l'huile ou la graisse en excédent.
- En vous servant de la poignée, versez le contenu du panier sur un plat ou tout autre récipient.
- Pour obtenir les résultats les plus savoureux, utilisez de l'huile végétale, par exemple de l'huile d'arachide, de maïs ou de soja.
- Pour une cuisson parfaitement saine, décongelez les aliments avant de les utiliser et changez régulièrement l'huile ou la graisse liquide.
- Ne faites pas frire plus d'une seule fois les frites précuites.
- Changez toujours l'huile ou la graisse liquide après avoir fait frire des en-cas crus, comme par exemple des morceaux de poulet.
- Filtrez les résidus alimentaires restés dans l'huile

ou la graisse liquide après avoir utilisé la friteuse : cela permet de préserver plus longtemps la fraîcheur de l'huile ou de la graisse liquide.

- Faites toujours précuire des frites fraîches. Faites frire les frites pendant 5 à 10 minutes à 170 °C. Secouez les frites pour bien les séparer et laissez-les ensuite refroidir dans un plat. Mettez ensuite les frites de nouveau à frire pendant 2 à 4 minutes environ à 175 °C.

### Température de friture

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

### CHANGER L'HUILE OU LA GRAISSE LIQUIDE

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

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

### CONSIGNES SPÉCIALES POUR LA FONDUE

#### FONDUE CHINOISE (HOT POT)

- Une fondue chinoise, également appelée « hot pot » et fondue asiatique, consiste en fait à chauffer/ cuire des aliments dans un bouillon (à base d'eau) très chaud.
- Comme ingrédients, on utilise, de même que pour la fondue au fromage, des petits cubes de pommes de terre, des petits morceaux de viande/volaille cuite (pas de viande crue !). Les légumes à chair ferme comme les carottes, choux-fleurs, brocolis, poivrons, germes de soja et champignons se prêtent également très bien à ce type de préparation. Assurez-vous de blanchir les légumes crus à l'avance (faites-les bouillir quelques minutes et trempez-les dans l'eau froide pour les refroidir). Les tranches de bœuf coupées très finement n'ont pas besoin d'être cuites au préalable. Le tofu et les rouleaux d'omelette sont aussi très populaires.
- Le liquide de fondue se compose d'un bouillon à

base d'eau. Il peut s'agir d'un bouillon fraîchement préparé ou en conserve/paquet. Suivez le cas échéant les indications indiquées sur l'emballage. Utilisez environ 1,5 litre de bouillon. Le bouillon peut être préparé dans le Fryer & Fondue (bouillon frais) et/ou y être porté à la température souhaitée. Faites mijoter le bouillon au moins un quart d'heure pour obtenir une saveur optimale.

- Placez le thermostat sur 140 °C et faites bouillir le bouillon. Fixez le thermostat sur une température suffisamment élevée pour continuer à faire bouillir le bouillon.
- Après la fondue, le liquide d'ébullition – c'est-à-dire le bouillon – peut également être servi et consommé.

### FONDUE BOURGUIGNONNE TRADITIONNELLE

- Utilisez de l'huile d'olive ou une huile végétale comme l'huile de tournesol ou l'huile d'arachide. Remplissez le caquelon d'huile jusqu'au repère minimum. Assaisonnez l'huile avec du sel, du poivre et ou des épices.
- La viande est l'ingrédient traditionnellement utilisé. Pratiquement toutes les sortes de viande conviennent pour la fondue bourguignonne : bifteck, viande de porc, poulet, dinde, viande de veau, viande d'agneau etc. Les saucisses de Francfort conviennent également.
- Comptez environ 200 g de viande par personne.
- Débitez la viande en petits cubes d'environ 3 cm maximum pour éviter que la cuisson ne prenne trop de temps.
- Marinez et/ou assaisonnez la viande au préalable.
- Placez le thermostat sur 160 - 180 °C et baissez la température si l'huile mousse ou bouillonne trop fortement.
- Veillez à ce que l'huile n'entre en aucun cas en contact avec l'eau (glace provenant par exemple de produits surgelés) afin d'éviter la formation de fortes éclaboussures d'huile !
- Contrôlez, lorsque vous plongez un morceau de viande différente dans l'huile, combien de temps est nécessaire pour la cuisson. Ne mangez pas de la viande qui n'est pas cuite complètement !

### NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Pour procéder au nettoyage et à l'entretien de l'appareil, retirez la fiche de la prise de courant et attendez que l'appareil ait entièrement refroidi.
- N'utilisez pas de détergents agressifs ni de produits à récurer.
- N'utilisez pas d'objets tranchants.
- Le panier, le repose-fourchettes et les fourchettes peuvent être lavés dans le lave-vaisselle. La cuve, son fil électrique et la fiche ne doivent JAMAIS être trempés dans l'eau. Nettoyez la cuve avec un chiffon humide. Séchez soigneusement la cuve après l'avoir nettoyée.
- La cuve peut aussi être nettoyée en la remplissant d'eau et de produit vaisselle jusqu'au repère

minimum, puis en faisant fonctionner l'appareil sur la température la plus basse pendant une dizaine de minutes. Ne faites pas bouillir l'eau ! Laissez ensuite refroidir la cuve, débranchez l'appareil et rincez soigneusement à l'eau froide.

- Contrôlez régulièrement l'état de l'appareil.
- Nettoyage du filtre à graisse métallique (Voir illustration F.2, p.2)

1. Ouvrez le compartiment du filtre situé sur le haut du couvercle en tirant la patte de maintien vers le haut.
2. Retirez le filtre métallique et trempez-le dans une solution d'eau et de liquide vaisselle afin de le nettoyer. Rincez bien le filtre et remettez-le en place une fois 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](http://www.bourgini.com)

### AVIS DE NON-RESPONSABILITÉ

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

## SICHERHEITSHINWEISE

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

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

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

## ANWENDUNG

Der Bourgini Fryer & Fondue 1.0 l ist ein elektrischer Topf mit Doppelfunktion:

1. Er kann beispielsweise zum Frittieren von Pommes frites, Snacks und Fisch eingesetzt werden. Der Fryer & Fondue ist dafür mit einem Filterdeckel mit Sichtfenster sowie mit einem Frittierkorb und einem auswaschbaren Fettfilter aus Metall ausgestattet
2. Der Topf kann mit dem mitgelieferten Fondueing und den sechs Gabeln für Fondue (sechs Personen) verwendet werden

Für das Fondue wird der Deckel abgenommen, sodass man von allen Seiten mit der Gabel in den Fonduepotf kommt.

Der Thermostat kann zum Frittieren und für chinesisches Fondue (Hotpot) bzw. klassisches Ölfondue auf Temperaturen zwischen 140 °C und 180 °C eingestellt werden.

Der Topf ist innen mit einer Antihafbeschichtung versehen und kann demnach leicht gereinigt werden. Die Ein-/Ausleuchte zeigt an, dass der Stecker an das Stromnetz angeschlossen wurde. Dank der Anti-Rutsch-Füße steht der Topf stabil auf dem Tisch oder der Arbeitsplatte.

Der Fryer & Fondue kann außer zum Frittieren und Fondue auch zum Warmhalten von Suppen und Saucen eingesetzt werden.

## ZUSAMMENSETZUNG DES GERÄTS (siehe Abbildung F.2, p.2)

Der Fryer & Fondue besteht aus den folgenden Einzelteilen:

1. Frittierkorb
2. Abnehmbarer Deckel
3. Sichtfenster
4. Fettfilter aus Metall
5. Mindest- und Höchstmarkierung zum Befüllen mit Öl
6. Taste zum Öffnen des Deckels
7. An/Aus-Leuchte
8. Regelbarer Thermostat
9. Stützring
10. 6 Fonduegabeln

## AUFSTELLEN DES GERÄTES

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

## SICHERER FRITTIER- UND FONDUEGENUSS

- Immer den Netzstecker ziehen, wenn das Gerät nicht benutzt oder gereinigt wird;
- Achtung vor Fettspritzern. Vermeiden Sie Fettspritzer. Lesen Sie dazu die Hinweise an anderer Stelle in dieser Gebrauchsanleitung;
- Gehen Sie mit den heißen Teilen vorsichtig um. Beim Gebrauch des Fryer & Fondue können die zugänglichen Flächen heiß werden;
- Berühren Sie das Gerät nur mit trockenen Händen;
- Gerät nicht versetzen, wenn es eingeschaltet oder noch heiß ist, oder wenn sein Inhalt noch heiß ist;
- Achten Sie darauf, dass nicht versehentlich am Kabel gezogen wird bzw. dass es so liegt, dass man nicht darüber stolpern kann. Vermeiden Sie, dass der Fryer & Fondue mitsamt dem heißen Inhalt umfällt!

## TOPF BEFÜLLEN

- Der Fryer & Fondue hat eine Mindest- und Höchstmarkierung zum Befüllen. Befüllen Sie den Topf so, dass der Inhalt zwischen den beiden Strichen liegt. Achten Sie darauf, dass er auch beim Frittieren bzw. Fondue nicht sinkt

- Achtung: Wenn der Topf zu voll ist, kann es spritzen. Bei zu wenig Inhalt kann das Gerät überhitzt werden
- Das Öl regelmäßig erneuern
- Andere Zutaten wie Käse, Schokolade oder Bouillon müssen nach jedem Gebrauch entsorgt werden. Bei dem nächstfolgenden Gebrauch verwenden Sie jeweils frische Zutaten.

### ALLGEMEINER GEBRAUCH

- Beim Frittieren bleibt der Deckel auf dem Topf;
- Für das Fondue muss der Deckel abgenommen werden. Das geht ganz leicht: Öffnen Sie den Deckel vollständig und ziehen Sie ihn senkrecht nach oben
- Befüllen Sie den Fryer & Fondue. Füllen Sie ihn so, dass sich der Stand zwischen der Mindest- und der Höchstmarkierung befindet
- Stecken Sie erst jetzt den Stecker in die Steckdose;
- Sie schalten das Gerät ein, indem Sie den Thermostat auf die gewünschte Temperatur einstellen. Die Temperatur kann zwischen 70°C und 180°C eingestellt werden. Die empfohlenen Temperaturen und Erhitzungszeiten entnehmen Sie bitte auch der Verpackung der verwendeten Zutat
- Das Gerät verfügt über einen Thermostat, der die Zutaten auf der gewünschten Temperatur hält
- Das Gerät sollte etwa 10 Minuten vorgeheizt werden. Stellen Sie den Thermostat vom kalten Stand zunächst auf ca. 120 Grad Celsius ein und erhöhen Sie die Temperatur nach fünf Minuten auf die gewünschte Höhe
- Gerät nach Gebrauch ausschalten, den Netzstecker ziehen und warten, bis das Gerät abgekühlt ist
- Das Gerät an einem trockenen Ort aufbewahren, wenn es nicht in Betrieb ist

### BESONDERE HINWEISE ZUM FRITTIEREN

- Verwenden Sie stets flüssiges oder festes Frittierfett bzw. -öl. Wenn Sie festes Fett verwenden, lassen Sie es zunächst auf dem niedrigsten Stand des Thermostats schmelzen. Sobald das Fett geschmolzen ist, stellen Sie die gewünschte Temperatur ein
- Füllen Sie den Frittierkorb mit Zutaten und setzen Sie den Korb danach in das Gerät ein. Achten Sie dabei auf mögliche Fettspritzer! Schließen Sie nun den Deckel!
- Nicht zu viele Zutaten in den Frittierkorb geben. Bei Bedarf Öl oder flüssiges Frittierfett nachfüllen
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser [z. B. Eis von TK-Produkten] ins Öl gelangt. Denn dadurch beginnt das Öl stark zu spritzen!

Sobald das Frittiergut fertig ist:

- Den Korb mithilfe des Griffes schütteln, um überflüssiges Fett oder Öl zu entfernen
- Den Korb einige Zeit in der Halterung der Fritteuse ruhen lassen, damit das Frittiergut abtropfen kann

- Den Korb mithilfe des Griffes auf einem Teller oder in einer Schüssel entleeren
- Verwenden Sie Pflanzenöl, zum Beispiel Erdnussöl, Maisöl oder Sojaöl. So erzielen Sie die leckersten Ergebnisse.
- Für die gesündesten Ergebnisse tauen Sie das Frittiergut vor Gebrauch auf und tauschen das Öl oder das flüssige Frittierfett regelmäßig aus
- Vorgebackene Pommes frites nur einmal frittieren;
- Öl oder Frittierfett nach dem Frittieren von rohen Snacks, wie Hähnchenschenkeln, immer austauschen
- Speisereste nach Gebrauch der Fritteuse aus dem Öl oder dem flüssigen Frittierfett herausfiltern. Das Öl bzw. das Frittierfett bleiben dann länger frisch
- Frische Pommes frites immer vorbacken. Die Pommes circa 5-10 Minuten bei 170 °C frittieren, danach gut abschütteln und in einer Schüssel kurz abkühlen lassen. Die Pommes danach ein weiteres Mal circa 2-4 Minuten bei 175 °C frittieren

### Frittiertemperatur

Lebensmittel	Temperatur (°C)
Pommes frites (vorbacken)	170
Pommes frites (fertig backen)	175
Käsekroketten	170
Kartoffelkroketten	175
Fleischkroketten	175
Fischkroketten	175
Fisch	170
Fischstäbchen	180
Käsetaschen	180
Frikadellen	180
Hähnchen	170

### AUSTAUSCH VON ÖL ODER FRITTIERFETT

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

- Deckel vom Gerät entfernen und den Frittierkorb herausnehmen
- Öl oder flüssiges Frittierfett in einen Behälter gießen und diesen umweltgerecht an einer Sammelstelle entsorgen
- Topf reinigen und gründlich trocknen
- Das Gerät wieder zusammensetzen
- Frisches Öl bzw. frisches Frittierfett füllen Sie erst ein, wenn Sie die Fritteuse das nächste Mal verwenden möchten

### BESONDERE HINWEISE ZUM FRITTIEREN

Chinesisches Fondue (Bouillon)

- Beim Chinesischen Fondue, das auch als Hotpot oder asiatisches Fondue bekannt ist, werden die Zutaten in heißer Bouillon (Suppe auf Wasserbasis) erhitzt/gegart
- Als Zutaten kann man, wie beim Käsefondue gekochte Kartoffel- oder Fleisch-/ Geflügelstückchen (kein rohes Fleisch!) und festes Gemüse wie Möhren, Blumenkohl- und Brokkoliröschen, Paprika, Sojasprossen und

Champignons verwenden. Rohes Gemüse sollte zuvor kurz blanchiert werden (einige Minuten in Wasser kochen und unter kaltem Wasser abschrecken). Sehr dünn geschnittenes Rind braucht nicht vorgegart zu werden. Beliebt sind auch Tofu und Omelettröllchen

- Die Fondueflüssigkeit ist also Bouillon (Suppe auf Wasserbasis). Es kann sich dabei um frische Suppe oder um Suppe aus der Dose/Packung handeln. Beachten Sie in letzterem Fall die Anweisungen auf der Verpackung. Verwenden Sie ca. 1,5 l Bouillon. Die Suppe (frische Bouillon) kann gleich im Fryer & Fondue zubereitet und erhitzt werden. Die Suppe sollte zuvor mindestens eine Viertelstunde ziehen, damit sich ihr Geschmack entfalten kann
- Stellen Sie den Thermostat auf 140 Grad Celsius und bringen Sie die Suppe zum Kochen. Stellen Sie den Thermostat anschließend gerade hoch genug ein, dass die Suppe leise köchelt
- Nachdem man die Zutaten im Fonduepot zubereitet und verspeist hat, kann die Fondueflüssigkeit, sprich die Suppe, anschließend serviert werden

### TRADITIONELLES FONDUE MIT ÖL

- Verwenden Sie hierzu Olivenöl oder Pflanzenöl wie z. B. Sonnenblumen- oder Erdnussöl. Füllen Sie den Topf bis zur Mindestmarkierung mit Öl. Würzen Sie das Öl mit Salz und/oder Gewürzen
- Beim traditionellen Fondue gart man Fleisch. Man kann so gut wie alle Fleischsorten in Fondueöl garen, wie z. B. Rind, Schweinefleisch, Huhn, Pute, Kalb- oder Lammfleisch. Auch (Knack-)Würste sind für Fondue geeignet
- Berechnen Sie pro Person ca. 200 g Fleisch;
- Schneiden Sie das Fleisch in höchsten 3 cm große Stückchen, noch größere Stücke brauchen zu lange, bis sie gar sind
- Marinieren oder würzen Sie zuvor das Fleisch;
- Stellen Sie den Thermostat auf 160 °C bis 180 °C und senken Sie die Temperatur, sobald das Öl Blasen bildet oder zu schäumen beginnt
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser (z. B. Eis von TK-Produkten) ins Öl gelangt. Denn dadurch beginnt das Öl stark zu spritzen!
- Probieren Sie bei jeder Fleischsorte aus, wie lange sie in das Öl getaucht werden muss, bis sie gar ist. Essen Sie nur ausreichend gegartes Fleisch!

### REINIGUNG UND PFLEGE

- Ziehen Sie immer den Netzstecker, bevor Sie das Gerät reinigen oder pflegen und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist
- Verwenden Sie keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel
- Verwenden Sie keine scharfkantigen Gegenstände;
- Der Frittierkorb, der Stützring und die Gabeln können in der Spülmaschine gereinigt werden. Der Topf darf niemals mit Kabel und Stecker in Wasser getaucht werden. Den Topf mit einem

feuchten Tuch reinigen. Nach dem Reinigen den Topf gründlich abtrocknen

- Der Topf kann auch mit Spülmittel und Wasser gereinigt werden. Füllen Sie ihn dazu bis zur Mindestmarkierung und stellen Sie den Topf ca. 10 Minuten auf die niedrigste Temperatur ein. Das Wasser darf nicht kochen! Lassen Sie anschließend den Topf abkühlen, ziehen Sie den Netzstecker und spülen Sie den Topf gut mit kaltem Wasser aus;
- Kontrollieren Sie das Gerät regelmäßig auf eventuelle Schäden;
- Reinigen des Metallfilters (siehe Abbildung F.2, p.2)
  1. Öffnen Sie die Filtervorrichtung an der Deckeloberseite, indem Sie die Lasche nach oben ziehen.
  2. Nehmen Sie den Metallfilter heraus und reinigen Sie ihn mit heißem Wasser und Spülmittel. Anschließend gut abspülen und wieder im Gerät anbringen.

### 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 gesammelt 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](http://www.bourgini.com)

### HAFTUNGSAUSSCHLUSS

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

## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

instrucciones sobre el uso seguro del aparato y entienden los peligros inherentes al uso del mismo.

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

trabajo, para evitar que puedan engancharse accidentalmente y que alguien pueda tropezarse.

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

## APLICACIÓN

La Fryer & Fondue 1.0 l de Bourgini es una cazuela que se calienta eléctricamente y con una función doble:

1. Freír patatas fritas, aperitivos, pescado, etc. Para ello, la Fryer & Fondue está provista de una tapa con filtro y ventanilla, una cesta de fritura y un filtro antigrasa metálico que se puede lavar
2. Preparar una fondue para 6 personas, con el anillo de fondue y los 6 tenedores incluidos. Para preparar una fondue se debe retirar la tapa, para tener buen acceso a la cazuela de fondue desde todos los lados. El termostato regulable tiene una zona de ajuste de temperatura de 140°C a 180°C para freír, para fondue china [hotpot] y para fondue tradicional con aceite. La cubeta interior cuenta con una capa antiadherente para una fácil limpieza. La luz de apagado y encendido indica si el aparato está enchufado. Gracias a los pies antideslizantes, la cazuela permanece estable sobre la encimera o la superficie de trabajo. Además de para freír y preparar fondues, la Fryer & Fondue también es apropiada para mantener calientes sopas y salsas.

## MONTAJE (ver la figura F.1, p.2)

La Fryer & Fondue consta de los siguientes elementos:

1. Cesta de fritura
2. Tapa extraíble
3. Ventanilla
4. Filtro antigrasa metálico
5. Indicador de nivel de aceite Mín./Máx.
6. Botón para abrir la tapa
7. Luz indicadora apagado/encendido
8. Termostato regulable
9. Anillo de apoyo
10. Tenedores de fondue(6)

## COLOCACIÓN

- Antes de proceder al montaje, asegúrese de que el aparato se haya enfriado.
- El aparato no debe estar enchufado durante el montaje.
- Limpie el aparato y los accesorios. Ver "Limpieza y mantenimiento".
- 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 lo coloque sobre manteles, cubremesas o sets de mesa inflamables.

## ¡FRÍA Y PREPARE FONDUES DE FORMA SEGURA!

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

## RELLENAR

- La Fryer & Fondue tiene dos líneas de llenado, mínimo y máximo. Llene la cazuela hasta un nivel intermedio entre estas líneas y vigile dicho nivel mientras esté utilizándola.
- Atención: si sobrepasa el nivel máximo hay riesgo de salpicaduras. Si no está suficientemente llena, hay riesgo de sobrecalentamiento.
- Cambie el aceite con regularidad.
- Es necesario tirar otros ingredientes, como el queso, el chocolate o el caldo, tras cada utilización y utilizar ingredientes frescos la siguiente vez.

## USO GENERAL

- Si se va a usar para freír, la tapa debe permanecer sobre la cazuela.
- Si se va a preparar una fondue, debe retirarse la tapa. Esto es muy sencillo, basta con abrir la tapa del todo y tirar hacia arriba de ella en posición vertical.
- Llene la Fryer & Fondue. Asegúrese de que el nivel quede entre la marca de mínimo y la marca de máximo de la cubeta.
- Ahora ya puede enchufar el aparato a la toma de corriente.
- Encienda el aparato girando el termostato hasta colocarlo en la temperatura deseada. La temperatura puede ajustarse entre 70°C y 180°C. Le recomendamos que consulte el envoltorio de los alimentos para saber cuáles son la temperatura y el tiempo de calentamiento adecuados.
- El aparato está provisto de un termostato que mantiene los ingredientes a la temperatura deseada.
- Deje que el aparato se precaliente durante aproximadamente 10 minutos a la temperatura deseada. Partiendo de una cazuela fría, llévela primero a una temperatura de aproximadamente 120 grados, y coloque el termostato en el valor deseado al cabo de 5 minutos.
- Tras el uso, apague el aparato, desenchúfelo y espere hasta que se haya enfriado.
- Almacene el aparato en un lugar seco cuando no lo vaya a utilizar.

## INSTRUCCIONES ESPECÍFICAS PARA FREÍR

- Utilice grasa de freír o aceite de freír líquidos o sólidos. En caso de usar grasa sólida, déjela derretir primero con el termostato en la posición más baja y no suba el termostato hasta que toda la grasa se haya derretido.
- Llene la cesta con los alimentos y colóquela después en el aparato. Al hacerlo, tenga especial cuidado con las salpicaduras. A continuación cierre la tapa.
- No introduzca demasiados alimentos en la cesta. En caso necesario, añada aceite o grasa.
- Asegúrese de que no caiga nada de agua en el aceite (por ejemplo el hielo de alimentos congelados). ¡Esto provocaría muchas salpicaduras de aceite! Cuando los alimentos estén preparados:
- Use el asa para agitar la cesta y eliminar el exceso de aceite o grasa.
- Apoye durante unos momentos la cesta en el gancho de la cubeta desmontable para retirar el exceso de aceite o grasa.
- Con ayuda del asa, vacíe la cesta sobre un plato o una fuente.
- Para conseguir los mejores resultados utilice

aceites vegetales, como aceite de cacahuete, aceite de maíz o aceite de soja.

- Descongele los alimentos antes de freírlos y cambie con regularidad el aceite o la grasa líquida para obtener un resultado más saludable.
- No fría las patatas precocinadas más de una vez.
- Cambie siempre el aceite o la grasa líquida tras freír alimentos crudos como muslos de pollo.
- Mantenga limpios el aceite o la grasa durante más tiempo colándolos tras el uso para eliminar los residuos de alimentos.
- Prefría siempre las patatas frescas. Fría las patatas a 170 °C durante 5 a 10 minutos. Sacuda la cesta para despegar las patatas y deje que se enfríen unos momentos en un recipiente. Fría a continuación una vez más las patatas a 175 °C durante 2 a 4 minutos.

## Temperatura de fritura

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

## CAMBIO DE ACEITE O GRASA

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

- Coja la tapa del aparato y retire la cesta.
- Ponga el aceite o la grasa líquida en un contenedor y lleve este a un punto de recogida.
- Limpie la cubeta y a continuación séquela completamente.
- Monte el aparato.
- No llene la cubeta con aceite o grasa hasta que vaya a utilizar de nuevo el aparato.

## INSTRUCCIONES ESPECÍFICAS PARA FONDUE

### FONDUE CHINA (HOTPOT)

- Una fondue china, también conocida como hotpot y fondue asiática, consiste en realidad en calentar/cocer alimentos en una sopa caliente.
- Como ingredientes se utilizan, igual que en la fondue de queso, trozos de patata cocida, carne asada (¡no puede estar cruda!) y

verduras sólidas como zanahorias, coliflor, brócoli, pimienta, brotes de soja y champiñones. Se recomienda escaldar un poco antes las verduras crudas (unos minutos en agua hirviendo y luego pasar por agua fría). Si corta la carne muy fina no es necesario cocinarla previamente. El tofu y los rollitos de tortilla son también muy populares.

- La masa de la fondue es pues una sopa. Puede ser una sopa casera o de bote. En el segundo caso siga las instrucciones del envase. Utilice aproximadamente 1,5 litros de sopa. La sopa se puede hacer en la propia Fryer & Fondue (sopa casera) o calentarla si es sopa de bote. Prepare la sopa durante al menos 15 minutos para obtener el mejor sabor.
- Coloque el termostato en la posición de 140 grados y lleve la sopa a ebullición. A continuación, ponga el termostato lo bastante alto para que la sopa se mantenga hirviendo.
- Una vez terminada la fondue, también se sirve la sopa.

#### FONDUE DE ACEITE TRADICIONAL

- Utilice aceite de oliva, de girasol o de cacahuete. Rellene la cazuela con aceite hasta la línea de mínimo. Sazone con pimienta, sal u otras hierbas.
- Lo adecuado para la fondue tradicional es la carne. Prácticamente todas las carnes se pueden freír en el aceite de fondue: ternera, cerdo, pollo, pavo, cordero, etc. También se pueden utilizar salchichas.
- Calcule aprox. 200 g de carne por persona.
- Corte la carne en trozos de como mucho 3 cm aproximadamente, si no tardarán mucho en hacerse.
- Marine o sazone la carne antes de freírla.
- Ponga el termostato en la posición 160 – 180 °C y bájelo si el aceite hierve mucho o hace demasiada espuma.
- Asegúrese de que no caiga nada de agua en el aceite (por ejemplo el hielo de alimentos congelados). ¡Esto provocará muchas salpicaduras de aceite!
- Pruebe con los diferentes tipos de carne el tiempo que necesitan en el aceite para cocinarse. ¡No coma carne que no esté hecha!

#### LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Antes de la limpieza o el mantenimiento, desenchufe el aparato y espere hasta que se haya enfriado.
- No use líquidos de limpieza corrosivos o abrasivos.
- No utilice objetos afilados.
- La cesta, el anillo de apoyo y los tenedores se pueden limpiar en el lavavajillas. La cazuela con cable y enchufe no debe sumergirse nunca. Limpie la cazuela con un paño húmedo.

Una vez limpia, seque la cazuela en profundidad.

- La cazuela también se puede limpiar llenándola con agua y jabón hasta la línea de mínimo y encendiéndola luego durante 10 minutos a temperatura mínima. ¡No deje que el agua hierva! A continuación deje que la cazuela se enfríe, desenchufe y enjuague bien con agua fría.
- Compruebe periódicamente si el aparato presenta algún daño.
- Limpieza del filtro antigrasa metálico (ver la figura F.2, p.2)
  1. Abra el compartimento del filtro en la parte superior de la tapa tirando de la pestaña hacia arriba.
  2. Retire el filtro metálico y límpielo en agua caliente con jabón. A continuación, aclárelo bien y colóquelo de nuevo en su lugar.

#### ELIMINACIÓN DE RESIDUOS

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



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

#### SERVICIO POSTVENTA Y GARANTÍA

El periodo de garantía tendrá una duración de 2 años a partir de la fecha de compra según el comprobante de caja, que será asimismo el certificado de garantía. 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](http://www.bourgini.com)

#### DESCARGO DE RESPONSABILIDAD

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

**The Bourgini Company B.V.**

Raadhuisstraat 6  
4835 JB Breda  
Netherlands

November 2017 V1 18.1010.00.00