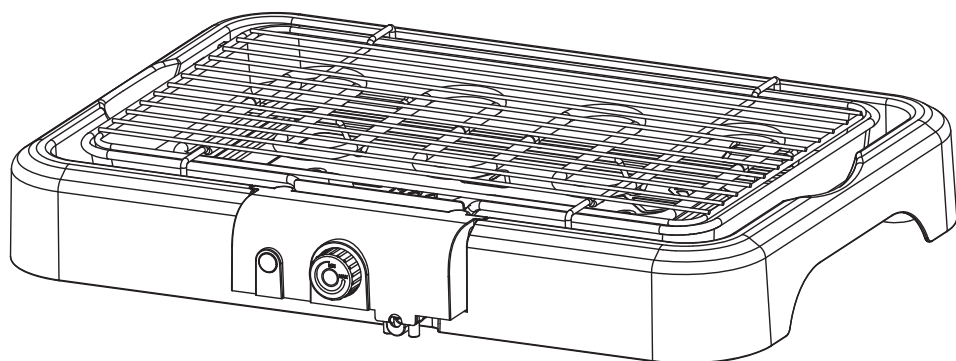




Gebruiksaanwijzing	NL
Instructions	EN
Mode d'emploi	FR
Gebrauchsanleitung	DE
Instrucciones de uso	ES



29.0001.00.00 BBQ Table Grill





Gebruiksaanwijzing	NL	4
Bourgini service en garantie	NL	6
Instructions	EN	7
Bourgini service and warranty	EN	9
Mode d'emploi	FR	10
Service après-vente et garantie Bourgini	FR	12
Gebrauchsanleitung	DE	13
Bourgini kundenservice und garantie	DE	15
Instrucciones de uso	ES	16
Servicio postventa y garantía de Bourgini	ES	18

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.
- Als de voedingskabel beschadigd is, moet deze worden vervangen door de fabrikant, de klantenservice of gelijkwaardige gekwalificeerde personen om elk gevaar te voorkomen.
-  OPGEPAST: Heet oppervlak! De oppervlaktes voorzien van dit logo kunnen mogelijk zeer heet worden.

Wees extra voorzichtig tijdens reiniging en onderhoud.

HYGIËNE

Om besmetting met bacteriën via rauw vlees, vis of gevogelte te voorkomen is het belangrijk om zorgvuldig met deze ingrediënten om te gaan tijdens de bereiding. Hierbij zijn er een aantal zaken waar u op moet letten.

Handen wassen

- Zorg dat u regelmatig uw handen wast, zeker voordat u eten bereidt, na het aanraken van rauwe ingrediënten en voordat u aan tafel gaat
- Was uw handen met een vloeibare zeep en minstens 15 seconden. Daarna is het belangrijk dat u uw handen afdroogt met een schone handdoek of keukenpapier.

Tijdens de bereiding

- Tijdens het bereiden van rauwe ingrediënten is het belangrijk dat de omgeving goed schoon is en u gebruik maakt van een schone snijplank en schoon bestek. Spoel materialen af met heet water en een sopje voor volgend gebruik.
- Het is verstandig om voor groente en deeg/ brood een andere snijplank te gebruiken dan voor rauwe ingrediënten.
- Het is belangrijk dat het bestek dat gebruikt wordt voor het hanteren van de rauwe ingrediënten niet gebruikt wordt voor het hanteren van het voedsel als het gaar/ gebakken is. Er kunnen namelijk veel bacteriën inzitten waar men ziek van kan worden. Was bestek tussendoor af of zorg dat u verschillende messen en vorken gebruikt.
- Daarnaast moet u er rekening mee houden dat bereid voedsel niet in contact komt met producten die nog rauw zijn.
- Ook is het belangrijk dat uw vlees niet verbrand. Dit kan namelijk zorgen voor schadelijke stoffen die dan gevormd worden.

Opdienen van de maaltijd

- Zorg ervoor dat u ook bij het opdienen van vlees, vis en gevogelte dat het bereide voedsel niet op hetzelfde bord gelegd wordt, als waar het rauwe voedsel mee in contact geweest is.

INLEIDING

De tafelbarbecue is gemaakt voor het grillen van voedsel zonder daarbij vet te gebruiken. Het apparaat is voorzien van een thermostaat die de tafelbarbecue op de gewenste temperatuur houdt.

PLAATS VAN HET APPARAAT

- Plaats de tafelbarbecue op een stabiele en vlakke ondergrond.
- Voorkom dat het tafelblad te heet wordt. Wij raden aan om de tafelbarbecue 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 tafelbarbecue op.
- Rondom de tafelbarbecue moet voldoende ruimte zijn voor het ontsnappen van warmte en voor ventilatie.

AANVULLENDE VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN

- Vul de waterbak met water tot het aangegeven maximale niveau. Zorg ervoor dat er tijdens het gebruik altijd water in de bak zit. Dit voorkomt dat druipend vet vlam vat en aanbakt aan de plaat wat het schoonmaken achteraf vergemakkelijkt.
- Plaats het voedsel altijd direct op het grillrooster. Gebruik of plaats nooit borden, platen of aluminium bakjes, etc. op de tafelbarbecue.
- Giet geen koud water op een ingeschakeld apparaat. Het water zal spetteren en de tafelbarbecue beschadigen.
- Pas op voor stoom en spetters bij het plaatsen van voedsel en bij het verwarmen van vette ingrediënten.
- De tafelbarbecue wordt zeer heet tijdens gebruik. Raak de hete tafelbarbecue niet aan. Raak uitsluitend de handgrepen aan wanneer de tafelbarbecue 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 het hitte element 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 hitte element dient te allen tijde droog gehouden te worden.

EERSTE GEBRUIK

- Maak de tafelbarbecue schoon. Zie het gedeelte "Reiniging en onderhoud".
- Plaats de waterbak in de houder, vul deze met water tot het maximumniveau. Plaats hierna het hitte element en het grilrooster in het apparaat.
- Doe de stekker in het stopcontact.
- Zet de thermostaat op de maximale temperatuur.
- Wacht een paar minuten totdat de temperatuurindicator uit gaat. De tafelbarbecue 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.

GEBRUIK

Voordat u de ingrediënten op de tafelbarbecue legt:

- Bereid de ingrediënten, bijvoorbeeld door kruiden of marinieren.
- Maak de tafelbarbecue met een zachte, vochtige doek even schoon.
- Vul de waterbak met water tot het aangegeven maximale niveau. Zorg ervoor dat er tijdens het gebruik altijd water in de bak zit. Dit voorkomt dat druipend vet vlamvat en aanbakt aan de plaat wat het schoonmaken achteraf vergemakkelijkt.
- Stel de thermostaat in op de gewenste temperatuur. Draai de thermostaat rechtsom op 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 tafelbarbecue de ingestelde temperatuur heeft bereikt. Daarna zal de indicator uitgaan. Om de ingestelde temperatuur te behouden zal het verwarmingselement regelmatig kort aangaan. De temperatuurindicator zal dan ook aan- en uitgaan.
- Gril het voedsel op de tafelbarbecue totdat het klaar is voor consumptie.
- Experimenteer met de temperatuur en bereidingstijd voor het beste resultaat.
- Kleine stukken voedsel grillen of braden beter en sneller dan grote stukken.
- Om uitdroging te voorkomen kunt u vlees en vis het beste slechts één maal omdraaien.

REINIGING EN ONDERHOUD

- Reinig het apparaat na ieder gebruik.
- Na gebruik de thermostaat naar nul graden draaien. Neem vervolgens de stekker uit het stopcontact en wacht tot het apparaat is afgekoeld.
- Gebruik geen staalborstel, scherpe voorwerpen of bijtende of schurende reinigingsmiddelen om het apparaat schoon te maken.
- U kunt keukenpapier gebruiken om eventuele resten te verwijderen.

- Het afneembare hitte element en het bijbehorende snoer dienen te allen tijde droog gehouden te worden. Dompel deze niet onder in water of andere vloeistoffen. Het element, de thermostaat en het snoer maakt u schoon met een zachte doek.
- De waterbak en grilrooster mogen in een sopje worden schoongemaakt. Droog de onderdelen grondig na met een droge doek.
- De behuizing kan in een sopje worden schoongemaakt. Daarna grondig drogen.

AFVALVERWIJDERING

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



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

BOURGINI SERVICE EN GARANTIE

Garantie wordt verleend gedurende 2 jaar vanaf de aankoop datum volgens de kassabon, welke tevens het garantiebewijs is. Voor garantie wendt u zich tot de winkelier. Geen garantie voor defecten welke het gevolg zijn van verkeerd gebruik, ondeskundige demontage, schade door vallen, stoten e.d. en schade door niet tijdig ontkalken van apparaten welke met water worden gebruikt. Indien bij een bepaald product specifieke garantievoorwaarden worden vermeld, hebben deze prioriteit boven de algemene voorwaarden. De garantie is niet van toepassing op gevolgschade. Voor vragen over het gebruik van het product kunt u onze website raadplegen: www.bourgini.com

DISCLAIMER

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

SAFETY INSTRUCTIONS

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



- Engine driven appliances: beware of sharp and/or moving parts. Always keep your hands away from the moving parts when using, cleaning or servicing the appliance.
- Heating devices: wait until the appliance has cooled down before you touch the housing and parts of the unit.
- If the power cable is damaged, it has to be replaced by the manufacturer, customer support or equally qualified person to prevent any and all danger.
-  **CAREFUL:** Hot surface! The surfaces with this logo can become very hot.

Be extra careful during cleaning and servicing.

HYGIENE

In order to avoid contamination with bacteria via raw meat, fish or poultry, it is important to handle these ingredients carefully during the preparation process. There are a number of things you should be aware of.

Hand washing

- Be sure to wash your hands regularly, especially before preparing food, after touching raw ingredients and before eating.
- Wash your hands with a liquid soap, for at least 15 seconds. Afterwards it is important that you dry your hands with a clean towel or paper towel.

During preparation

- When preparing raw ingredients, it is important that the environment is clean and that you use a clean cutting board and clean cutlery. Rinse materials with hot water and soapy water for next use.
- It is a good idea to use a different chopping board for vegetables and dough/bread than for raw ingredients.
- It is important that the cutlery used to handle the raw ingredients is not used to handle the food once cooked or baked. It may contain a lot of bacteria, which can make you sick. Wash the cutlery in between or use different knives and forks.
- You should also ensure that prepared food does not come into contact with products that are still raw.
- It is also important to not burn your meat, as this could cause harmful substances to form.

Serving the meal

- When serving meat, fish & poultry, make sure that the prepared food is not placed on the same plate that the raw food has been in contact with.

INTRODUCTION

- The table barbecue is designed to grill food without using oil or fat. It is fitted with a thermostat that keeps the table barbecue at the required temperature.

POSITIONING THE APPLIANCE

- Always position the table barbecue on a stable and flat surface.
- Make sure the table it's placed on doesn't get too hot. We recommend that you avoid placing the table barbecue on a plastic tablecloth or other sensitive surface. Instead, use a robust non-plastic place mat or trivet under the table barbecue.
- Ensure there is sufficient space around the table barbecue to allow the heat to escape and for ventilation.

ADDITIONAL SAFETY INSTRUCTIONS

- Fill the water container with water to the indicated maximum level. Make sure that there's always water in the container when the table barbecue is being used. This prevents any dripping fat from catching fire and sticking to the plate, which makes it easier to clean afterwards.
- Always place food directly on the grill rack. Never use or put plates, dishes, aluminium containers etc. on the table barbecue.
- Do not pour cold water onto the appliance when it is turned on, as the water will spatter and also damage the table barbecue.
- Be careful of steam and spatters when placing food on the table barbecue and when cooking fatty ingredients.
- The table barbecue becomes very hot when in use. Do not touch the table barbecue. When the table barbecue 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 heating element 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 the heating element must be kept dry at all times.

FIRST USE

- Clean the table barbecue before using it for the first time (see "Cleaning and maintenance").
- Place the water container in the holder, and fill it with water to the maximum level. Then place the heating element and the grill rack in the appliance.
- Plug in the appliance.
- Set the thermostat to the maximum temperature using the dial.
- Wait a few minutes until the temperature light turns off - this means the table barbecue has reached the temperature set.

Note: It is normal for some smoke with an unusual smell to be generated the first time that the appliance is used. This will stop of its own accord.

USE

Before putting food on the table barbecue:

- Prepare the food, for example with spices or marinade.
- Give the table barbecue a quick clean with a soft moist cloth.
- Fill the water container with water to the indicated maximum level. Make sure that there's always water in the container when the table barbecue is being used. This prevents any dripping fat from catching fire and sticking to the plate, which makes it easier to clean afterwards.
- Set the thermostat to the desired temperature. Turn the thermostat to the right to increase the temperature and to the left to decrease the temperature.
- Wait until the temperature set has been reached. The temperature light will turn on and stay on until the table barbecue has reached the temperature set, then the light will go out. The light will regularly turn on again briefly, while the heating element is heating up again to maintain the temperature.
- Grill the food on the table barbecue until it is ready to eat.
- Experiment with the temperature and the cooking time for the best results.
- Small pieces of food grill and fry better than large pieces.
- It is best to turn over meat or fish only once so that it does not dry out.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Clean the appliance after every use.
- After use, turn the thermostat to "0", then unplug the appliance, and wait until it has cooled down.
- Never use steel brushes, sharp objects or aggressive or abrasive cleaning agents to clean the appliance.
- Use kitchen towel to remove any removes.
- The removable heater and its power cord must be kept dry at all times. Never immerse them in water or any other liquid. Clean the heater, the thermostat, and the cord with a soft cloth.
- The water container and grill rack can be cleaned with soapy water. Dry the parts thoroughly with a dry cloth.
- The housing can be cleaned in soapy water, but must be thoroughly dried afterwards.

WASTE DISPOSAL

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



According to the European 2002/96/EG WEEE Guideline on the disposal of old electric and electronic appliances, the appliances that are no longer used must be collected and recycled in an environmentally sound manner.

BOURGINI SERVICE AND WARRANTY

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

DISCLAIMER

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- ★ Lisez attentivement le mode d'emploi avant toute utilisation. Conservez le mode d'emploi.
- ★ Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.
- ★ L'appareil peut être utilisé par des personnes ayant un handicap physique, sensoriel, mental ou moteur et par des personnes ne disposant pas de l'expérience et des connaissances nécessaires à condition qu'elles soient

supervisées par une personne responsable de leur sécurité ou qu'elles reçoivent des instructions sur la façon d'utiliser cet appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers qui vont de pair avec son utilisation.

- Cet appareil est uniquement conçu pour un usage ménager.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.
- Utilisez l'appareil et ses accessoires uniquement pour l'usage pour lequel il est conçu. N'utilisez pas l'appareil et les accessoires pour un usage autre que ceux décrits dans le mode d'emploi.
- N'utilisez pas l'appareil lorsqu'un de ses composants, un accessoire, le cordon ou la fiche sont endommagés ou défectueux. Faites remplacer un composant, accessoire, cordon ou fiche endommagés ou défectueux par le fournisseur ou un réparateur agréé.
- N'utilisez pas l'appareil à proximité d'éléments contenant de l'eau tels que baignoires, douches et lavabos.
- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide. Si cela se produit, débranchez immédiatement l'appareil de la prise de courant. Ne sortez jamais l'appareil hors de l'eau ou autre liquide avant d'avoir débranché la fiche de la prise de courant. Vous ne pouvez plus utiliser un appareil qui est tombé dans l'eau ou un autre liquide.
- Évitez que l'eau ne puisse pénétrer dans les points de connexion du cordon et de la rallonge.
- Tenez le cordon à l'écart de sources de chaleur, de produits huileux et de rebords coupants.
- Avant emploi, vérifiez toujours que le voltage de votre domicile correspond au voltage indiqué sur la plaque d'identification de l'appareil.
- Pour une meilleure protection, branchez l'appareil sur un groupe protégé par un disjoncteur avec une tension nominale de 30 mA maximum.
- N'alimentez pas l'appareil au moyen d'une minuterie externe ou d'un système séparé de commande à distance.
- Déroulez toujours entièrement le cordon et éventuellement la rallonge. Veillez à ce que le cordon et éventuellement la rallonge ne pendent pas sur le rebord d'un plan de travail, qu'ils ne risquent pas de s'emmêler et que personne ne risque de se prendre les pieds dedans.
- Ne tirez pas sur le cordon pour débrancher la fiche de la prise de courant.

- Débranchez la fiche de la prise de courant lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur. Placez l'appareil sur une surface stable et plane.
- Ne placez pas l'appareil à proximité de sources de chaleur. Ne placez pas l'appareil sur des surfaces chaudes ou à proximité d'un feu ou de flammes.
- Veillez à avoir les mains bien sèches lorsque vous touchez l'appareil.
- Débranchez la fiche de la prise de courant avant de monter ou de démonter l'appareil et avant d'effectuer des opérations de nettoyage ou d'entretien.
- Appareils motorisés : faites attention aux parties acérées et/ou mobiles. Pendant l'emploi, le nettoyage et l'entretien, ne touchez pas les parties mobiles.
- Appareils de chauffage : attendez que l'appareil ait refroidi avant de toucher le coffrage et les pièces.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
-  **ATTENTION** : Surface chaude ! Les surfaces affichant ce logo peuvent devenir très chaudes.

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

HYGIÈNE

Pour éviter toute contamination bactérienne, il est important de manipuler les aliments crus (viande, volaille ou poisson) avec précaution lors de leur préparation. Nous en profitons donc pour vous rappeler ici quelques consignes d'hygiène à suivre.

Se laver les mains

- Veillez à régulièrement vous laver les mains, surtout avant de préparer les repas, après avoir touché des ingrédients crus et avant de passer à table.
- Lavez-vous les mains avec un savon liquide pendant au moins 15 secondes. Vous devez ensuite vous sécher les mains avec une serviette propre ou un morceau d'essuie-tout.

Lors de la préparation

- Lorsque vous préparez des ingrédients crus, le plan de travail, la planche à découper et les couverts utilisés doivent être parfaitement propres. Lavez ensuite les ustensiles et la vaisselle employés dans une eau savonneuse très chaude.
- Nous vous conseillons d'utiliser une planche à découper pour les légumes et le pain/la pâte et une autre pour les ingrédients crus.
- Il est par ailleurs important de ne pas utiliser les couverts qui ont servi à la préparation des ingrédients crus pour manipuler des aliments cuits dans la mesure où ils peuvent être contaminés par des bactéries qui pourraient

vous rendre malade. Lavez régulièrement les couverts ou veillez à utiliser des couteaux et des fourchettes différents lors de la préparation de votre repas.

- Assurez-vous également que les aliments cuits n'entrent pas en contact avec les ingrédients encore crus.
- Veillez par ailleurs à ce que la viande n'attache pas afin d'éviter la formation de matières nocives.

Servir le repas

- Lorsque vous servez de la viande, du poisson ou de la volaille, il est également nécessaire de ne pas disposer les aliments cuits sur le même plat que celui que vous avez utilisé pour les aliments crus.

INTRODUCTION

Le barbecue de table a été conçu pour griller des aliments sans utiliser de graisse. L'appareil est pourvu d'un thermostat qui maintient le barbecue de table à la température souhaitée.

EMPLACEMENT DE L'APPAREIL

- Placer le barbecue de table sur une surface stable et plane.
- Évitez que le dessus de table ne devienne trop chaud. Nous vous conseillons de ne pas poser le barbecue de table 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 y poser l'appareil.
- Veiller à ce que la zone environnant le barbecue de table soit suffisamment dégagée afin de permettre une bonne ventilation et l'évacuation de la chaleur.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ COMPLÉMENTAIRES

- Remplissez le bac d'eau jusqu'au niveau maximum indiqué. Veillez à ce que le bac soit toujours rempli d'eau pendant l'utilisation. Vous éviterez ainsi que les graisses qui tombent dans le bac ne prennent feu et ne s'incrustent dans le fond, ce qui facilitera le nettoyage.
- Posez les aliments toujours directement sur la grille. N'utilisez ni ne posez jamais d'assiettes, de plaques, de bacs en aluminium ou autres sur le barbecue de table.
- Ne pas verser d'eau froide sur un appareil branché ; l'eau pourrait faire des éclaboussures et endommager le barbecue de table.
- Faire attention à la vapeur et aux éclaboussures lorsque vous posez les aliments et chauffez des ingrédients gras.
- Le barbecue de table devient très chaud quand il est allumé. Ne pas toucher le barbecue de table brûlant ! lorsque le barbecue de table est très chaud, ne le saisir que par les poignées.
- Après avoir utilisé l'appareil, mettre le thermostat

sur zéro. Enlever ensuite la fiche de la prise de courant et attendre que l'appareil ait refroidi.

- Retirez ensuite l'élément chauffant de l'appareil.
- Ne pas déplacer l'appareil lorsqu'il est branché ou encore très chaud. Utiliser des gants de cuisine si vous devez manipuler l'appareil.
- Le cordon amovible avec l'élément chauffant doit toujours rester sec.

PREMIÈRE UTILISATION

- Nettoyer le barbecue de table. Voir le chapitre « Nettoyage et entretien ».
- Placez le bac à eau dans le support et remplissez-le d'eau jusqu'au niveau maximum. Posez ensuite l'élément chauffant et la grille dans l'appareil.
- Brancher la fiche dans la prise de courant.
- Régler le thermostat sur la température maximale à l'aide du disque rotatif.
- Attendre quelques minutes jusqu'à ce que le témoin de la température s'éteigne. Le barbecue de table a maintenant atteint la température fixée.

Attention : Lors de la première utilisation, l'appareil peut légèrement fumer et dégager une odeur caractéristique. Ce phénomène est normal et disparaît rapidement.

UTILISATION

Avant de placer les ingrédients sur le barbecue de table :

- Préparer les ingrédients, par exemple en les épicant ou en les faisant mariner.
- Essuyer le barbecue de table avec un chiffon doux et humide.
- Remplissez le bac d'eau jusqu'au niveau maximum indiqué. Veillez à ce que le bac soit toujours rempli d'eau pendant l'utilisation. Vous éviterez ainsi que les graisses qui tombent dans le bac ne prennent feu et ne s'incrustent dans le fond, ce qui facilitera le nettoyage.
- Régler 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.
- Attendre que la température fixée soit atteinte. Le témoin de la température s'allume et reste allumé jusqu'à ce que le barbecue de table 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 la température s'allume et s'éteint alors également.
- Griller les aliments sur le barbecue de table jusqu'à ce qu'ils soient prêts à être consommés.
- Expérimenter avec la température et le temps de préparation pour obtenir le meilleur résultat possible.
- Les petits morceaux se grillent ou cuisent mieux et plus rapidement que les gros morceaux.
- Pour éviter que la viande et le poisson ne se dessèchent, il est préférable de ne les retourner qu'une seule fois.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Nettoyez l'appareil après chaque emploi.
- 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.
- N'utilisez pas de brosses métalliques ni d'ustensiles tranchants ou de détergents abrasifs ou agressifs pour nettoyer l'appareil.
- Vous pouvez utiliser du papier essuie-tout pour enlever les restes d'aliments éventuels.
- L'élément chauffant amovible et le cordon électrique doivent toujours rester secs. Ne pas les plonger dans l'eau ou tout autre liquide.
- Nettoyez l'élément, le thermostat et le cordon avec un chiffon doux.
- Le bac à eau et la grille de cuisson peuvent être nettoyés à la main dans de l'eau savonneuse. Séchez soigneusement les différentes pièces avec un chiffon sec.
- Le boîtier peut être nettoyé à l'eau savonneuse. Séchez-le ensuite soigneusement.

COLLECTE DES DÉCHETS

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



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

SERVICE APRÈS-VENTE ET GARANTIE BOURGINI

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

AVIS DE NON-RESPONSABILITÉ

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

SICHERHEITSHINWEISE

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

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



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

Lassen Sie bei Reinigung und Pflege besondere Vorsicht walten.

HYGIENE

Um eine Kontamination mit Bakterien durch Rohfleisch, Fisch oder Geflügel zu vermeiden, ist es wichtig, diese Zutaten während des Zubereitungsprozesses sorgfältig zu behandeln. Es gibt eine Reihe von Dingen, die Sie dabei beachten sollten.

Händewaschen

- Waschen Sie Ihre Hände regelmäßig, besonders vor der Zubereitung von Speisen, nach dem Berühren von Rohwaren und vor dem Essen
- Waschen Sie Ihre Hände mindestens 15 Sekunden lang mit einer flüssigen Seife. Danach ist es wichtig, dass Sie Ihre Hände mit einem sauberen Handtuch oder Küchenpapier trocknen.

Während der Zubereitung

- Bei der Zubereitung von Rohwaren ist es wichtig, dass die Umgebung sauber ist und dass Sie ein sauberes Schneidebrett und sauberes Besteck verwenden. Spülen Sie die Materialien mit heißem Wasser und Spülmittel für den nächsten Gebrauch.
- Es ist ratsam, ein anderes Schneidebrett für Gemüse und Teig/Brot zu verwenden als für Rohwaren.
- Es ist wichtig, dass das Besteck, das für das Hantieren der Rohwaren verwendet wird, nicht mehr für die gekochten oder gebackenen Lebensmittel benutzt wird. Es kann noch viel Bakterien enthalten, die krank machen können. Waschen Sie das Besteck zwischendurch oder verwenden Sie verschiedene Messer und Gabeln.
- Sie sollten auch vermeiden, dass fertige Gerichte mit Rohwaren in Berührung kommen.
- Wichtig ist außerdem, dass Fleisch nicht anbrennt. Beim Anbrennen von Fleisch können Schadstoffe entstehen.

Servieren der Mahlzeit

- Beim Servieren von Fleisch, Fisch und Geflügel ist darauf zu achten, dass die zubereiteten Speisen nicht auf dem gleichen Teller serviert werden, mit dem die Rohwaren in Kontakt gekommen sind.

EINLEITUNG

Mit dem BBQ-Tischgrill können Sie Lebensmittel grillen, ohne dabei Fett zu verwenden. Das Gerät verfügt über einen Thermostat, der den BBQ-Tischgrill auf der gewünschten Temperatur hält.

GEEIGNETE OBERFLÄCHEN FÜR DEN GEBRAUCH DES GERÄTS

- Stellen Sie den BBQ-Tischgrill immer auf eine stabile und gerade Oberfläche.
- Achten Sie darauf, dass die Tischplatte nicht zu heiß wird. Wir empfehlen, den BBQ-Tischgrill nicht auf eine Plastik-Tischdecke 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 den BBQ-Tischgrill darauf.
- Um den BBQ-Tischgrill herum muss genügend Platz sein, damit die Luft zirkulieren und die Wärme entweichen kann.

ZUSÄTZLICHE SICHERHEITSHINWEISE

- Füllen Sie den Wasserbehälter bis zur angegebenen maximalen Füllhöhe mit Wasser. Achten Sie darauf, dass der Behälter während der Benutzung stets Wasser enthält. So vermeiden Sie, dass sich tropfendes Fett entzündet und auf der Platte haftet, was die Reinigung nach dem Benutzen vereinfacht.
- Legen Sie die Lebensmittel stets direkt auf den Grillrost. Verwenden Sie auf dem BBQ-Tischgrill niemals Teller, Platten, Aluschalen usw.
- Gießen Sie kein kaltes Wasser auf ein Gerät, das in Betrieb ist. Das Wasser spritzt nämlich in alle Richtungen und kann den BBQ-Tischgrill außerdem beschädigen.
- Denken Sie daran, dass sich beim Auflegen von Lebensmitteln und beim Erwärmen fetter Zutaten Dampf und Spritzer bilden können.
- Der BBQ-Tischgrill wird während des Gebrauchs sehr heiß. Berühren Sie die heiße Grillplatte nicht! Fassen Sie, wenn der BBQ-Tischgrill noch heiß ist, ausschließlich die Handgriffe an.
- Drehen Sie den Thermostat nach dem Gebrauch wieder auf Null. Ziehen Sie den Netzstecker und warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist. Nehmen Sie dann das Heizelement 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 Heizelement muss immer trocken sein.

ERSTGEBRAUCH

- Reinigen Sie den BBQ-Tischgrill. Vgl. dazu Abschnitt "Reinigung und Pflege".
- Setzen Sie den Wasserbehälter in den Halter und füllen Sie ihn bis zum maximalen Füllstand mit Wasser. Setzen Sie dann das Heizelement und den Grillrost in das Gerät ein.
- Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
- Stellen Sie den Thermostat mit der Drehscheibe auf die Höchsttemperatur.
- Warten Sie ein paar Minuten, bis sich die Temperaturanzeige ausschaltet. Der BBQ-Tischgrill 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.

BEDIENUNG

Bevor Sie die Zutaten auf den BBQ-Tischgrill legen:

- Bereiten Sie die Zutaten vor, marinieren oder würzen Sie sie beispielsweise mit Kräutern.
- Reinigen Sie den BBQ-Tischgrill mit einem weichen, feuchten Tuch.
- Füllen Sie den Wasserbehälter bis zur angegebenen maximalen Füllhöhe mit Wasser. Achten Sie darauf, dass der Behälter während der Benutzung stets Wasser enthält. So vermeiden Sie, dass sich tropfendes Fett entzündet und auf der Platte haftet, was die Reinigung nach dem Benutzen vereinfacht.
- Stellen Sie den Thermostat auf die gewünschte Temperatur ein. Drehen Sie den Thermostat zum Erhöhen der Temperatur nach rechts und zum Senken nach links.
- Warten Sie, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist. Die Temperaturanzeige leuchtet so lange auf, bis der BBQ-Tischgrill die gewünschte Temperatur erreicht hat. Anschließend schaltet sich die Temperaturanzeige aus. Damit die eingestellte Temperatur gehalten wird, schaltet sich das Heizelement regelmäßig für kurze Zeit ein. Dementsprechend leuchtet auch die Temperaturanzeige wieder auf.
- Grillen Sie die Zutaten auf dem BBQ-Tischgrill, bis sie für den Verzehr fertig sind.
- Durch Experimentieren mit der Temperatur und den Zubereitungszeiten erzielen Sie die besten Ergebnisse.
- Kleine Stückchen werden beim Grillen bzw. Braten schneller gar als große.
- Damit Fleisch und Fisch nicht zu trocken werden, wenden Sie die Stücke am besten nur einmal.

REINIGUNG UND PFLEGE

- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
- Drehen Sie nach der Benutzung den Thermostat auf Null Grad. Ziehen Sie dann den Stecker aus

der Steckdose und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.

- Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts keine Stahlbürste, scharfen Gegenstände bzw. ätzende oder scheuernde Reinigungsmittel.
- Eventuelle Bratreste lassen sich am besten mit Küchenpapier entfernen.
- Das abnehmbare Heizelement und das dazugehörige Kabel müssen stets trocken bleiben. Tauchen Sie sie nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten, sondern reinigen Sie die Probe, das Heizelement und das Kabel mit einem weichen Tuch.
- Den Wasserbehälter und den Grillrost können Sie mit etwas Spülmittel abwaschen. Trocknen Sie die einzelnen Teile danach gründlich mit einem trockenen Tuch ab.
- Das Gehäuse kann ebenfalls mit Wasser und etwas Spülmittel gereinigt werden. Danach gründlich abtrocknen.

ENTSORGUNG

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



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

BOURGINI KUNDENSERVICE UND GARANTIE

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

HAFTUNGSAUSSCHLUSS

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

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

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

- Asegúrese de que sus manos están secas antes de tocar el aparato.
- Desconecte el enchufe de la red eléctrica antes del montaje o el desmontaje del aparato y antes de realizar actividades de limpieza o mantenimiento en el aparato.
- Aparatos con motor: tenga cuidado con los componentes afilados o móviles. Mantenga las manos alejadas de los componentes móviles durante el uso, la limpieza y el mantenimiento.
- Aparatos calefactores: espere hasta que el aparato se haya enfriado antes de tocar la carcasa y los componentes del aparato.
- Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser sustituido por el fabricante, el servicio de atención al cliente o personas cualificadas similares, al objeto de evitar situaciones peligrosas.



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

Extreme la precaución durante las operaciones de limpieza y mantenimiento.

HIGIENE

Para evitar la contaminación con bacterias por el contacto con carnes, pescados o aves crudas, es importante manipular estos alimentos cuidadosamente durante su preparación. Debe prestarse especial atención a lo siguiente.

Lavado de las manos

- Asegúrese de lavarse las manos con regularidad, sobre todo antes de preparar la comida, después de tocar cualquier alimento crudo y antes de sentarse a la mesa.
- Lávese las manos con jabón líquido durante al menos 15 segundos. Es importante secarse bien las manos con una toalla limpia o con papel de cocina.

Durante la preparación:

- Durante la preparación de alimentos crudos es importante que el entorno sea higiénico y que se utilicen tablas de cortar y cubiertos limpios. Lave los utensilios con agua caliente jabonosa para su próximo uso.
- Se recomienda utilizar tablas de cortar distintas; una para verduras y masas/panes y otra para alimentos crudos.
- Los cubiertos utilizados para la manipulación de alimentos crudos no deben emplearse nunca para manipular los alimentos cocinados. Estos podrían contener numerosas bacterias que generan enfermedades. Lave los cubiertos entre cada operación o procure utilizar diferentes cuchillos y tenedores.

- Además tenga en cuenta que los alimentos cocinados nunca deben entrar en contacto con alimentos crudos.
- También es importante que no se queme la carne. Una cocción excesiva de los alimentos favorece la formación de sustancias tóxicas que pueden ser nocivas para la salud.

Servir la comida

- A la hora de servir carnes, pescados y aves, tenga cuidado de no colocar los alimentos cocinados en platos que pudieron haber estado en contacto con los alimentos crudos.

INTRODUCCIÓN

La barbacoa de mesa está diseñada para asar alimentos sin necesidad de grasas. El aparato está provisto de un termostato que mantiene la barbacoa de mesa a la temperatura deseada.

COLOCAR EL APARATO

- Coloque la barbacoa de mesa sobre una superficie estable y plana.
- Evite que la hoja de la mesa se caliente demasiado. Le recomendamos no colocar la barbacoa de mesa sobre un mantel de plástico u otras superficies delicadas. En caso de hacerlo, utilice, por ejemplo, un robusto mantel individual de material no plástico o un salvamanteles resistente al calor donde poner la barbacoa de mesa.
- Debe haber suficiente espacio alrededor de la barbacoa de mesa para permitir que el calor escape y ofrecer ventilación.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD ADICIONALES

- Llene el depósito de agua hasta el nivel máximo indicado. Asegúrese de que al utilizar el aparato siempre haya agua en el depósito. De esta forma se evita que la grasa que gotea empiece a arder y se pegue a la plancha, facilitando así su limpieza posterior.
- Coloque los alimentos siempre directamente sobre la parrilla de asar. Nunca utilice ni coloque platos, planchas o recipientes de aluminio etc., sobre la barbacoa de mesa.
- No vierta agua fría sobre un aparato encendido. El agua salpicará y provocará daños en la barbacoa de mesa.
- Tenga cuidado con el vapor y las salpicaduras al colocar los alimentos y al calentar ingredientes ricos en grasa.
- La barbacoa de mesa se calienta mucho durante el uso. No toque la barbacoa de mesa cuando esté caliente. Si la barbacoa de mesa 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. Retire la sonda de temperatura del aparato.
- No mueva el aparato mientras esté encendido o aún esté caliente. Utilice guantes de horno si necesita tocar el aparato.
- El cable extraíble con sonda de temperatura debe mantenerse seco en todo momento.

USO INICIAL

- Limpie la barbacoa de mesa. Consulte la sección "Limpieza y mantenimiento".
- Coloque el recipiente de agua en el soporte, llénelo con agua hasta el nivel máximo. Después coloque la sonda de temperatura y la parrilla de asar dentro del aparato.
- Enchufe el aparato a la toma de corriente.
- Coloque el termostato a la temperatura máxima usando el disco giratorio.
- Espere unos minutos hasta que el indicador de temperatura se apague. La barbacoa de mesa ha 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.

USO

Antes de colocar los alimentos sobre la barbacoa de mesa:

- Prepare los ingredientes, por ejemplo, añada especias o marine los alimentos.
- Limpie la barbacoa de mesa con un paño suave y húmedo.
- Llene el depósito de agua hasta el nivel máximo indicado. Asegúrese de que al utilizar el aparato siempre haya agua en el depósito. De esta forma se evita que la grasa que gotea empiece a arder y se pegue a la plancha, facilitando así su limpieza posterior.
- Coloque el termostato en la temperatura 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 barbacoa de mesa 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 el alimento al grill en la barbacoa de mesa hasta que esté listo para su consumo.
- Experimente con la temperatura y los tiempos de preparación para lograr los mejores resultados.
- Los alimentos de menor tamaño se asarán o freirán mejor y más rápido que los de mayor tamaño.
- Es mejor dar tan solo una vuelta a la carne y al pescado para evitar que se sequen.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Limpie el aparato después de cada uso.
- Cuando termine de utilizar el aparato, ponga el termostato a cero. Luego desenchufe el aparato y espere hasta que se haya enfriado.
- No utilice cepillos de alambre, objetos afilados ni productos de limpieza corrosivos o abrasivos para limpiar el aparato.
- Puede utilizar papel de cocina para eliminar posibles restos.
- 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.
- Las parrillas se pueden limpiar con agua jabonosa. Seque bien los componentes con un paño seco.
- La carcasa puede limpiarse con agua jabonosa. Séquela bien a continuación.

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.

THE BOURGINI COMPANY

NL-4835 JB no 6

Breda

The Netherlands

August 2021 V1 29.0001.00.00