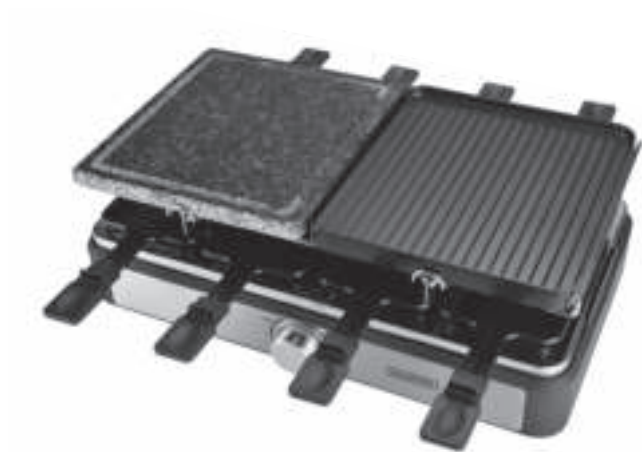
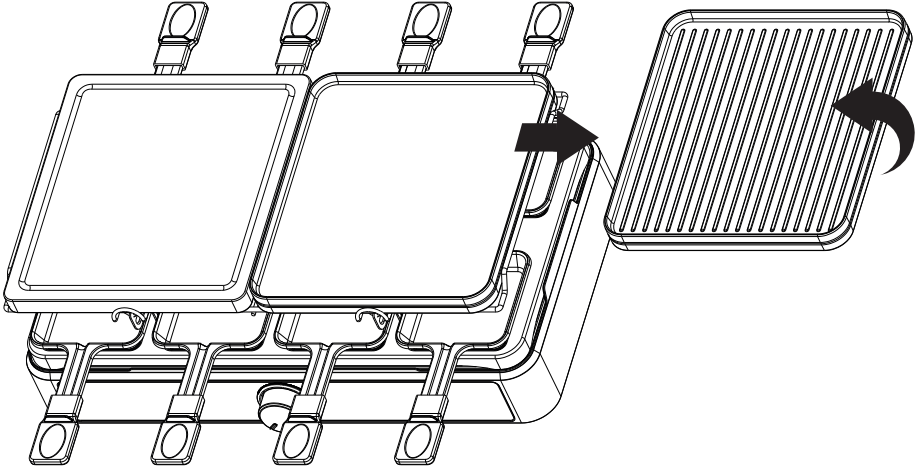




Gebruiksaanwijzing	NL
Instructions	EN
Mode d'emploi	FR
Gebrauchsanleitung	DE
Instrucciones de uso	ES



16.1108.00.00 Gourmette/Raclette/Stone Grill Plus 8P





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

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

Wees extra voorzichtig tijdens reiniging en onderhoud.

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 & gevogelte dat het bereide voedsel niet op hetzelfde bord gelegd wordt, als waar het rauwe voedsel mee in contact geweest is.

SPECIALE AANWIJZINGEN VOOR DE STEEN

- De steen is een natuurproduct.
- Elke steen is uniek en kan in een zekere mate water opnemen. Een steen die ondergedompeld is kan bij een volgend gebruik barsten door het uitzettende water. Dompel daarom de steen nooit onder in water.
- Voorkom grote temperatuur schokken aan de steen. Laat de steen dus goed afkoelen voordat deze gereinigd wordt.
- Ook bij normaal gebruik zal de steen kleine barstjes gaan vertonen. Dit beïnvloedt de prestaties niet en is geen reden voor een garantieclaim.
- De steen zal gedurende de gebruikperiode verkleuren. Dit is tevens normaal voor een natuurproduct.

TOEPASSING

Grillen is het dichtschroeien en gaar maken van vlees, vis of groente op de grillplaat en op de steen. Terwijl deze ingrediënten worden bereid kan in de pannetjes kaas worden gesmolten voor originele Zwitserse raclettegerecht. Er kunnen ook andere ingrediënten in worden bereid zoals vis, vlees, groenten, een eitje of mini-pannenkoekje.

BESCHRIJVING

Deze Gourmette & Racletteset heeft de volgende kenmerken:

- Afneembare en omkeerbare grillplaat met anti-aanbaklaag
- Één zijde van de grillplaat is geheel vlak
- De andere zijde heeft een vlak deel en een deel met grill ribben
- Afneembare natuursteen
- Regelbare thermostaat
- Pannetjes met anti-aanbaklaag
- Spatels (8 stuks)

PLAATSING

- De Gourmette & Racletteset is alleen geschikt voor gebruik binnenshuis.
- Zorg voor voldoende ruimte rondom het apparaat zodat de warmte goed kan ontsnappen en er voldoende ventilatie is.

VEILIGHEIDSLINSTRUCTIES

- Verplaats het apparaat niet wanneer het is ingeschakeld of nog heet is. Gebruik ovenhandschoenen indien u het apparaat toch aan moet raken.
- De grillplaat, de steen en de pannetjes worden zeer heet tijdens gebruik. Raak deze delen niet

aan. Raak uitsluitend de handgrepen van de pannetjes aan.

- Verwijder de stekker uit het stopcontact en wacht totdat het apparaat is afgekoeld.
- Gebruik de pannetjes alleen op dit apparaat. Gebruik de pannetjes niet op een ander gourmette/raclettetoestel en ook niet op een fornuis of kookplaat.
- Gebruik deze gourmette/racletteset uitsluitend met de grillplaat en de steen er op. Nooit zonder deze onderdelen gebruiken om oververhitting te voorkomen!

EERSTE GEBRUIK

- Reinig het apparaat. Zie „Reiniging en onderhoud”.
- Reinig de toebehoren.
- Schakel het apparaat in op maximale temperatuur. Als u het apparaat voor het eerst gebruikt, dan kan er een lichte rookontwikkeling welke een karakteristieke geur afgeeft ontstaan. Dit is normaal.
- Laat het apparaat volledig afkoelen.

ASSEMBLAGE

- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Plaats de grillplaat en de steen recht en stabiel op de steunen.

GEBRUIK

- Bereid de ingrediënten door (klein) snijden en eventueel kruiden of marinieren.
- Maak de grillplaat, de steen en de pannetjes met een zachte, vochtige doek even schoon.
- Draai aan de temperatuurschakelaar om het apparaat in te schakelen en op de gewenste temperatuur in te stellen. Het powerlampje gaat branden. Draai de temperatuurschakelaar naar 'MIN' om het apparaat uit te schakelen.
- Alleen bij het eerste gebruik: doe een beetje olie over de grillplaat met een zachte borstel of keukenpapier. Wacht totdat de olie ingetrokken is en verwijder vervolgens de overtollige olie.
- Bij verder gebruik hoeft men voortaan geen olie meer te gebruiken.
- Wacht 20 minuten zodat de grillplaat en de steen de ingestelde temperatuur kan bereiken. Begin niet eerder met het bereiden van voedsel dan wanneer de grillplaat en de steen volledig heet zijn. Feitelijk is de grillplaat al na 10 minuten op temperatuur maar de steen heeft 20 minuten nodig.
- Kleine/dunne stukken voedsel grillen beter en sneller dan grote/dikke stukken.

- Experimenteer met de temperatuur en bereidingstijd voor het beste resultaat.
- Gebruik de pannetjes voor raclette recepten, voor roerbakken of om bijvoorbeeld een eitje of mini-pannenkoekje te bakken.
- Op de vlakke zijden van de grillplaat kunnen nagenoeg alle soorten voedsel bereid worden. Gebruik deze vooral ook voor pannenkoekjes, een eitje en vis.
- Voor racletten worden de pannetjes onder de grillplaat geplaatst. Voor gourmetten kunnen de pannetjes ook op de vlakke zijde van de grillplaat geplaatst worden.
- Op de ribbel zijde kunnen vlees en vis bereid worden met het typische streep-effect van een grill rooster.
- Op de steen kan met alle ingrediënten bereiden, maar omdat de steen slechts een groef heeft om overtollig vet en vocht tegen te houden, raden wij aan om op de steen wat "droger" voedsel te bereiden zodat vet en vocht er niet af gaan lopen.

Schakel na gebruik het apparaat uit, verwijder de stekker uit het stopcontact en wacht totdat het apparaat is afgekoeld.

REINIGING EN ONDERHOUD

- Reinig het apparaat na ieder gebruik.
- Na gebruik de thermostaat naar "MIN" draaien. Neem vervolgens de stekker uit het stopcontact en wacht tot het apparaat is afgekoeld.
- Gebruik geen scherpe voorwerpen of bijtende of schurende reinigingsmiddelen om het apparaat of de toebehoren schoon te maken. Gebruik de bijgeleverde houten spatel om vastgekoekte resten te verwijderen.
- U kunt keukenpapier gebruiken om eventuele losse resten te verwijderen.
- Dompel het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen.
- Maak de grillplaat, de pannetjes en de spatels schoon in een sopje. Daarna grondig spoelen met schoon water en afdrogen.
- De pannetjes en de spatels mogen ook in de vaatwasser gereinigd worden, maar de grillplaat en de steen niet.
- BELANGRIJK: de steen mag niet in water ondergedompeld worden. Deze neemt dan te veel water op en kan bij een volgend gebruik barsten. Spoel de volledig afgekoelde steen af onder een straaltje lauw water en reinig deze met een schuursponsje. Vervolgens goed afdrogen. Gebruik hierbij liever geen afwasmiddel of ander reinigingsproduct.

- Maak de bodemplaat en de buitenkant van het apparaat schoon met een vochtige doek.

AFVALVERWIJDERING

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



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

BOURGINI SERVICE EN GARANTIE

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

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.

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.

SPECIAL INSTRUCTIONS FOR STONE

- The stone is a natural product.
- Each stone is unique and has a certain degree of water retention. Because of water expansion, a stone that has been soaked can split when used again. Therefore, never dip the stone in water.

- Prevent any major thermal shock to the stone. Let the stone cool off before it is cleaned.
- The stone will start to display small cracks, even with normal use. This does not affect performance and is not a reason for a warranty claim.
- The stone will become discoloured over time. This is also normal for a natural product.

APPLICATION

Grilling is the process of cooking meat, fish or vegetables on a grill plate and on the stone. While these ingredients are prepared on the grill plate, you can melt cheese in the pans for original Swiss raclette dishes. You can also prepare other ingredients on the grill such as fish, meat, vegetables, eggs or mini pancakes.

DESCRIPTION

This Gourmette & Raclette set has the following characteristics:

- Removable and reversible grill plate with non-stick coating
- One side of the griddle is completely flat
- The other side has both a flat area and an area with grilling ribs
- Removable natural stone
- Adjustable thermostat
- Small pans with non-stick coating
- Spatulas (8)

POSITIONING

- The Gourmette & Raclette set is only suitable for indoor use.
- Ensure that there is enough space around the appliance so that its warmth can escape and there is enough ventilation.

SAFETY INSTRUCTIONS

- Do not move the appliance while it is on or still hot. Use oven gloves if you have to touch the appliance.
- The grill plate, the stone and the pans get very hot when in use. Do not touch these parts. Be sure to only touch the pans' handles.
- Unplug the appliance and wait for it to cool down.
- Use the pans only on this appliance. Do not use the pans on another gourmette/raclette appliance or on a stove or grill plate.
- Use this gourmette/raclette set only with the grill plate and the stone in place. To avoid overheating, never cook without these accessories!



FIRST USE

- Clean the appliance. See "Cleaning and maintenance".
- Clean the accessories.
- Switch on the appliance and set the temperature to maximum. A small amount of smoke may develop when using the appliance for the first time. This smoke may smell unusual. This is normal.
- Allow the appliance to cool off completely.

ASSEMBLY

- Remove the plug from the socket.
- Ensure that the grill plate and the stone is square and stable on its supports.

USE

- Prepare the ingredients by cutting them into small pieces and seasoning/marinating them to taste.
- Give the grill plate, the stone and the pans a quick clean with a soft damp cloth.
- Turn the temperature switch to turn on the appliance and to set the temperature. The power light will illuminate. Turn the temperature switch to 'MIN' to turn off the appliance.
- Only with first use: put a little bit of oil on the grill plate with a soft brush or paper towel. Wait until the oil has soaked in before removing the excess.
- For further use there is no need to use any more oil.
- Wait 20 minutes for the grill plate to reach the set temperature. Do not begin cooking food until the grill plate has reached the set temperature. Actually the grill plate is already at full temperature after 10 minutes, but the stone needs 20 minutes.
- Small/thin pieces of food grill better and faster than large/thick pieces.
- Experiment with the temperature and the cooking time for the best results.
- Use the pans to prepare raclette recipes, to stir fry, or, for example, to prepare eggs or mini-pancakes.
- Virtually all types of food can be prepared on the flat side of the grill plate. Use this especially for pancakes, eggs and fish.
- For raclette: put the pans under the grill plate. For gourmette: put the pans under the grill plate or on the flat surface of the grill plate.
- Fish and meat can be prepared on the ribbed side with the typical stripe-effect of a grill grid.

- You can prepare all the ingredients on the stone, but because the stone only has a channel to avoid excess fat and moisture, we recommend preparation of somewhat "drier" food on the stone to prevent run-off of fat and water.

Switch the appliance off after using it, unplug it and wait for the appliance to cool down.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Clean the appliance after every use.
- After use, turn the thermostat to 'MIN', then unplug the appliance, wait until it has cooled down.
- Do not use sharp objects, or acerbic or abrasive cleaning products to clean the appliance or the accessories. Use the spatula included to remove cooked-on food.
- Use kitchen towel to remove any leftover bits of food.
- Do not immerse the appliance in water or any other liquid.
- Clean the grill plate, the pans and spatulas in a soap solution. Then rinse thoroughly with clean water and dry.
- The pans and spatulas may also be cleaned in the dishwasher, but the grill plate and the stone cannot.
- **IMPORTANT:** the stone must not be immersed in water. The stone will absorb too much water and could burst when used again. Once it is completely cooled off, rinse the stone under a trickle of lukewarm water and clean it with a scouring pad. Then dry it well. It is better not to use washing up liquid or any other cleaning product.
- Wipe the base plate and the exterior of the appliance with a soft, damp cloth.

WASTE DISPOSAL

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



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

BOURGINI SERVICE AND WARRANTY

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

DISCLAIMER

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



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.

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.

INSTRUCTIONS SPÉCIALES POUR LA PIERRE

- La pierre est un produit naturel.
- Chaque pierre est unique et peut absorber de l'eau dans une certaine mesure. Une pierre plongée dans l'eau peut se fissurer lors d'une utilisation ultérieure car l'eau qu'elle contient va se dilater. Par conséquent, ne jamais plonger la pierre dans l'eau.
- Éviter que la pierre ne subisse de grandes variations de température. Il convient donc de bien laisser refroidir la pierre avant de la nettoyer.
- Même lors d'une utilisation normale, la pierre peut présenter de petites fissures. Cela n'influence pas ses performances et ne justifie pas un recours à la garantie.
- La pierre se décolore pendant sa période d'utilisation. C'est un phénomène normal pour un produit naturel.

APPLICATION

Griller consiste à saisir et cuire à feu vif la viande, le poisson ou les légumes sur une plaque de cuisson type gril ou sur une pierre. Pendant que ces aliments sont préparés, vous pouvez faire fondre le fromage pour réaliser de délicieuses raclettes de tradition suisse. Mais vous pouvez également préparer d'autres aliments comme, par exemple, de la viande, du poisson, des légumes, un œuf ou une petite crêpe.

CARACTÉRISTIQUES

L'appareil Gourmette & Raclette présente les caractéristiques suivantes :

- Plaque de cuisson réversible et amovible à revêtement anti-adhésif
- L'une des faces de la plaque est entièrement lisse
- L'autre face présente une partie lisse et une partie nervurée
- Pierre naturelle amovible
- Thermostat réglable
- Poêlons à revêtement anti-adhésif
- 8 spatules

EMPLACEMENT

- Le Gourmette & Raclette ne convient pas à une utilisation en extérieur.
- Veillez à laisser suffisamment d'espace autour de l'appareil afin de permettre l'évacuation de la chaleur ainsi qu'une bonne ventilation.

CONSEILS DE SÉCURITÉ

- Ne pas déplacer l'appareil lorsqu'il est branché ou encore très chaud. Utiliser des gants de cuisine si vous devez manipuler l'appareil.
- Une fois en marche, la plaque de cuisson, la pierre et les poêlons deviennent très chauds ! Ne pas les toucher ! Saisir uniquement les poêlons par leur queue.
- Retirer la fiche de la prise de courant et attendre que l'appareil ait refroidi.
- Utiliser les poêlons uniquement sur cet appareil. Ne pas les utiliser sur un autre appareil gourmette/raquette ni sur une cuisinière ou un réchaud électrique.
- Utiliser cet appareil gourmette/raquette uniquement avec la plaque de cuisson et la pierre posées dessus. Afin d'éviter toute surchauffe, ne jamais utiliser l'appareil sans ces accessoires !

PREMIÈRE UTILISATION

- Nettoyer l'appareil. Voir « Nettoyage et entretien ».
- Nettoyer les accessoires.
- Allumer l'appareil et le faire chauffer en position maxi. Lors de la première utilisation, une fumée légère accompagnée d'une odeur particulière peut se dégager : ceci est un phénomène normal.
- Laisser refroidir complètement l'appareil.

ASSEMBLAGE

- Débrancher l'appareil de la prise de courant.
- Poser la plaque de cuisson et la pierre à l'horizontale sur les supports et vérifier sa stabilité.

UTILISATION

- Préparer les ingrédients (les couper en petits morceaux, assaisonner ou mariner).
- Nettoyer la plaque de cuisson, la pierre et les poêlons à l'aide d'un chiffon doux et humide.
- Tourner l'interrupteur de température pour mettre l'appareil en marche et sélectionner la température souhaitée. Le témoin lumineux s'allume. Placer l'interrupteur de température sur « MIN » pour éteindre l'appareil.
- Uniquement lors de la première utilisation : badigeonner un peu d'huile sur la plaque de cuisson à l'aide d'un pinceau ou d'un morceau d'essuie-tout. Attendre que l'huile soit absorbée et retirer l'excédent.
- Il n'est plus nécessaire d'utiliser de l'huile lors des utilisations ultérieures de l'appareil.
- Attendre 20 minutes pour permettre à la plaque de cuisson et à la pierre d'atteindre la température sélectionnée. Ne pas entreprendre la préparation des aliments tant que la plaque

et la pierre ne sont pas entièrement chaudes. La plaque de cuisson atteint la bonne température en fait déjà après 10 minutes, mais la pierre a besoin de 20 minutes pour être chaude.

- Les morceaux petits/fins se grillent mieux et plus rapidement que les morceaux gros/épais.
- Expérimenter avec la température et le temps de préparation pour obtenir le meilleur résultat possible.
- Utiliser les poêlons pour préparer une raclette, faire rissoler des aliments ou, par exemple, cuire un œuf ou une crêpe.
- Les parties lisses de la plaque de cuisson peuvent être utilisées pour toutes sortes d'aliments. Utiliser les parties lisses notamment pour préparer des crêpes, des œufs ou du poisson.
- Pour la raclette, les poêlons sont posés sous la plaque de grill. Pour la cuisson gourmet, les poêlons peuvent également être posés sur le côté lisse de la plaque de grill.
- La viande et le poisson peuvent être préparés sur la face nervurée qui permet d'obtenir les rayures typiques du grill.
- Il est possible de préparer toutes sortes d'ingrédients sur la pierre, mais comme la pierre ne présente qu'une seule rainure pour retenir la graisse et le liquide en excédent, nous vous conseillons d'y préparer des aliments plus « secs ». Cela évitera que la graisse et le liquide superflus ne s'écoulent de la pierre.

Après utilisation, éteindre l'appareil, retirer la fiche de la prise de courant et attendre que l'appareil ait refroidi.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Nettoyez l'appareil après chaque emploi.
- Après avoir utilisé l'appareil, positionner le thermostat sur « MIN ». Retirer ensuite la fiche de la prise de courant et attendre que l'appareil ait refroidi.
- Ne pas utiliser d'ustensiles tranchants ni de détergents abrasifs ou agressifs pour nettoyer l'appareil ou ses accessoires. Utiliser la spatule en bois fournie avec l'appareil pour détacher les restes alimentaires.
- Vous pouvez également utiliser du papier essuie-tout.
- Ne pas plonger l'appareil dans l'eau ni tout autre liquide.
- Nettoyer la plaque de cuisson, les poêlons et les spatules dans de l'eau savonneuse. Rincer ensuite soigneusement avec de l'eau propre et sécher.

- Les poêlons et les spatules sont également lavables au lave-vaisselle, mais pas la plaque de cuisson ni la pierre.
- **IMPORTANT** : ne pas plonger la pierre dans l'eau. La pierre absorbe en effet trop d'eau et peut éclater lors d'une utilisation ultérieure. Rincer la pierre complètement refroidie sous un filet d'eau tiède et la nettoyer avec un tampon à récurer. Sécher ensuite soigneusement. De préférence, ne pas utiliser de produit vaisselle ou autre détergent.
- Nettoyer la plaque inférieure et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon doux et humide.

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 Erdschlussschalter mit einem Ansprechstrom von maximal 30 mA gesichert ist.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mithilfe einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernbedienung.
- Netzkabel und ein eventuelles Verlängerungskabel immer vollständig abwickeln. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel und ein eventuelles Verlängerungskabel nicht von der Arbeitsplatte herunterhängen, sodass jemand sich darin verfangen oder darüber stolpern könnte.
- Nicht am Netzkabel ziehen, wenn Sie den Stecker aus der Steckdose herausziehen möchten.
- Den Stecker auch aus der Steckdose ziehen, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist.
- Das Gerät nicht im Freien benutzen. Das Gerät auf eine stabile und ebene Fläche stellen.

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

Lassen Sie bei Reinigung und Pflege besondere Vorsicht walten.

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.

SPEZIELLE ANWEISUNGEN FÜR DEN STEIN

- Bei dem Produkt handelt es sich um ein Naturprodukt.
- Jeder Stein ist einzigartig und kann bis zu einem gewissen Grad Wasser aufnehmen. Ein Stein, der in Wasser getaucht wird, kann beim nächsten Gebrauch durch das ausdringende Wasser aufplatzen. Tauchen Sie den Stein deshalb nie in Wasser ein.
- Setzen Sie den Stein keinen großen Temperaturunterschieden aus. Lassen Sie den Stein also zuerst gut abkühlen, bevor er gereinigt wird.
- Auch bei normalem Gebrauch wird der Stein kleine Risse zeigen. Dies beeinflusst seine Leistung jedoch nicht und ist kein Grund für einen Garantieanspruch.
- Der Stein wird sich während der Anwendungszeit verfärben. Dies ist für ein Naturprodukt ebenfalls normal.

ANWENDUNG

Unter Grillen versteht man das Braten und Garen von Fleisch, Fisch oder Gemüse auf der Grillplatte und auf dem Stein. Während diese Zutaten zubereitet werden, kann in den Pfännchen Käse für original Schweizer Raclette-Gerichte geschmolzen werden. In den Pfännchen lassen sich aber auch andere Zutaten zubereiten, wie Fisch, Fleisch, Gemüse, Eier oder Mini-Pfannkuchen.

BESCHREIBUNG

Dieses Gourmet- & Racletteset verfügt über die folgenden Merkmale:

- Abnehmbare, beidseitig verwendbare Grillplatte mit Antihafbeschichtung.
- Eine Seite der Grillplatte ist glatt.
- Die andere Seite ist in eine glatte und eine geriffelte Fläche unterteilt.
- Abnehmbarer Naturstein.
- Regelbarer Thermostat.
- Pfännchen mit Antihafbeschichtung.
- Spatel (8 Stück).

AUFSTELLEN DES GERÄTES

- Das Gourmet- & Racletteset eignet sich nur für die Verwendung in Innenräumen;
- Lassen Sie rund um das Gerät genügend Platz, damit die Wärme gut entweichen kann, und sorgen Sie für eine ausreichende Frischluftzufuhr.

SICHERHEITSHINWEISE

- Stellen Sie das Gerät nicht um, solange es noch eingeschaltet oder heiß ist. Verwenden Sie Ofenhandschuhe, wenn Sie das Gerät doch berühren müssen;
- Die Grillplatte, der Stein und die Pfännchen werden bei der Benutzung sehr heiß. Berühren Sie diese also nicht. Berühren Sie ausschließlich die Griffe der Pfännchen;
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.
- Verwenden Sie die Pfännchen ausschließlich auf diesem Gerät. Verwenden Sie die Pfännchen nicht in einem anderen Gourmet-/Raclettegerät bzw. auf dem Herd oder einer Kochplatte.
- Verwenden Sie dieses Gourmet-/Racletteeset ausschließlich mit Grillplatte und dem Stein. Das Gerät niemals ohne dieses Zubehör verwenden, um Überhitzung zu vermeiden!
- Warten Sie 20 Minuten, damit die Grillplatte und der Stein die eingestellte Temperatur erreichen können. Beginnen Sie erst mit der Zubereitung, wenn sich die Grillplatte und der Stein vollständig aufgeheizt haben. Tatsächlich ist die Grillplatte schon nach 10 Minuten vollständig aufgeheizt, während der Stein hierfür 20 Minuten benötigt.
- Kleine/dünne Speisestücke werden schneller und besser gegrillt als große/dicke.
- Durch Experimentieren mit der Temperatur und der Zubereitungszeit erzielen Sie die besten Ergebnisse.
- Verwenden Sie die Pfännchen für Raclette- und Wokgerichte, Spiegeleier oder Mini-Pfannkuchen.
- Auf den glatten Flächen der Grillplatte können nahezu alle Arten von Speisen zubereitet werden. Nutzen Sie diese besonders für Pfannkuchen, Eier und Fisch.
- Beim Raclette werden die Pfännchen unter die Grillplatte gestellt. Beim Gourmet-Grillen können die Pfännchen auch auf die glatte Grillfläche gestellt werden.
- Auf der geriffelten Fläche können Fleisch und Fisch mit dem typischen Grillmuster zubereitet werden.
- Auf dem Stein können alle Speisen zubereitet werden. Doch der Stein besitzt nur eine Rille, durch die überschüssiges Fett und Feuchtigkeit abfließen können. Daher empfehlen wir, etwas „trockenere“ Speisen auf dem Stein zuzubereiten, sodass kein Fett und keine Feuchtigkeit abfließen.

ERSTGEBRAUCH

- Reinigen Sie das Gerät. Siehe unter "Reinigung und Pflege".
- Reinigen Sie die Zubehörteile.
- Schalten Sie das Gerät ein und stellen Sie die Höchsttemperatur ein. Beim Erstgebrauch des Geräts kann eine leichte Rauchentwicklung mit einem sonderbaren Geruch entstehen. Das ist ganz normal.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.

ZUSAMMENSETZUNG DES GERÄTS

- Den Netzstecker ziehen.
- Grillplatte und den Stein gerade und stabil auf die dafür vorgesehenen Stützen stellen.

BEDIENUNG

- Die Zutaten (klein) schneiden und eventuell würzen oder marinieren.
- Die Grillplatte, den Stein und die Pfännchen mit einem weichen, feuchten Tuch reinigen.
- Zum Einschalten des Geräts am Temperaturregler drehen und diesen auf die gewünschte Temperatur einstellen. Das aufleuchtende Lämpchen zeigt an, dass das Gerät in Betrieb ist. Zum Ausschalten des Geräts drehen Sie den Temperaturregler auf 'MIN'.
- Nur beim Erstgebrauch: Die Grillplatte mit einem weichen Pinsel oder Küchenpapier mit etwas Öl bestreichen. Warten Sie, bis das Öl eingezogen ist, und entfernen Sie dann das überschüssige Öl.
- Beim weiteren Gebrauch braucht kein Öl mehr verwendet zu werden.

Gerät nach Gebrauch ausschalten, den Stecker aus der Steckdose ziehen und warten, bis das Gerät abgekühlt ist.

REINIGUNG UND PFLEGE

- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch;
- Drehen Sie den Thermostat nach dem Gebrauch wieder auf "MIN". Netzstecker ziehen und warten, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts oder des Zubehörs keine spitzen Gegenstände bzw. keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel. Zur Entfernung von Bratrückständen verwenden Sie den mitgelieferten Holzspatel.
- Lose Reste lassen sich mit Küchenpapier entfernen.
- Das Gerät nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.
- Grillplatte, Pfännchen und Spatel mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen. Anschließend gründlich mit sauberem Wasser abspülen und abtrocknen.

- Die Pfännchen und Spatel können auch in der Spülmaschine gereinigt werden, die Grillplatte und der Stein jedoch nicht.
- **WICHTIG:** Der Stein darf nie in Wasser eingetaucht werden. Er nimmt dann zu viel Wasser auf und kann beim nächsten Gebrauch platzen. Spülen Sie den vollständig abgekühlten Stein unter einem lauwarmen Wasserstrahl ab und reinigen Sie ihn mit einem Scheuerschwamm. Danach gut abtrocknen. Verwenden Sie hierfür besser kein Spülmittel oder ein andere Reinigungsprodukt.
- Die Bodenplatte und die Außenseite des Geräts können Sie mit einem feuchten Tuch reinigen.

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.

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 pudieran haber estado en contacto con los alimentos crudos.

INSTRUCCIONES ESPECIALES PARA LA PIEDRA

- La piedra es un producto natural.
- Cada piedra es única y puede absorber cierta cantidad de agua. Una piedra sumergida puede resquebrajarse al siguiente uso por la cantidad de agua absorbida. No sumerja por tanto nunca la piedra en agua.
- Evite cambios fuertes de temperatura sobre la piedra. Deje que se enfríe bien la piedra antes de limpiarla.
- Incluso con un uso normal, la piedra mostrará pequeñas grietas. Esto no influye en sus prestaciones ni es una razón para recurrir a la garantía.
- La piedra irá cambiando de color con el uso. Esto es algo normal para un producto natural.

APLICACIÓN

Para preparar carne, pescado o verduras a la parrilla, los alimentos se doran y cocinan sobre la plancha de grill y la piedra. Mientras se preparan estos alimentos, en las sartenes se puede fundir el queso para crear originales recetas de raclette suizo. En estas sartenes también se pueden cocinar otros ingredientes, como pescados, carnes, verduras, huevos o mini-crepes.

DESCRIPCIÓN

Este set Gourmette & Raclette tiene las siguientes características:

- Plancha de grill extraíble y reversible con capa antiadherente
- Un lateral de la plancha es totalmente plano
- El otro tiene una parte plana y una con grill
- Piedra natural extraíble
- Termostato regulable
- Pequeñas sartenes con capa antiadherente
- Espátulas (8 unidades)

COLOCACIÓN

- El set Gourmette & Raclette solo es apto para el uso en el interior.
- Asegúrese de que haya suficiente espacio alrededor del aparato para permitir que el calor escape y ofrecer ventilación.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- No mueva el aparato mientras esté encendido o aún esté caliente. Utilice guantes de horno si necesita tocar el aparato.

- La plancha de grill, la piedra y las sartenes se calientan mucho durante el uso. No las toque. Toque únicamente las asas de las sartenes.
- Desenchufe el aparato y espere hasta que este se haya enfriado.
- Utilice las sartenes únicamente en este aparato. No utilice las sartenes en otro aparato gourmette/raclette ni tampoco en una cocina ni placa de cocinar.
- Utilice este juego gourmette/raclette únicamente sobre la plancha de grill y la piedra. Para evitar sobrecalentamiento, ¡no utilice el aparato sin sartenes!

USO INICIAL

- Limpie el aparato. Ver "Limpieza y mantenimiento".
- Limpie los accesorios.
- Encienda el aparato colocando el termostato en la temperatura más alta. Al usar el aparato por primera vez, este puede desprender un poco de humo con un olor característico. Esto es normal.
- Deje enfriar por completo el aparato.

MONTAJE

- Desenchufe el aparato de la toma de corriente.
- Coloque la plancha de grill y la piedra sobre los soportes de forma que quede recta y estable.

USO

- Prepare los ingredientes cortándolos en trozos pequeños, añadiendo especias o dejándolos marinar si así lo desea.
- Limpie la plancha de grill, la piedra y las sartenes con un paño suave y húmedo.
- Gire el selector de temperatura para encender el aparato y colocarlo a la temperatura deseada. El indicador de encendido se iluminará. Coloque el selector de temperatura en "MIN" para apagar el aparato.
- Solo para el primer uso: extienda un poco de aceite sobre la plancha con un cepillo suave o papel de cocina. Espere hasta que el aceite haya penetrado en la plancha y retire a continuación el aceite sobrante.
- Luego ya no necesitará utilizar aceite antes de cocinar.
- Espere 20 minutos para que la plancha de grill y la piedra puedan alcanzar la temperatura programada. No empiece a preparar los alimentos hasta que la plancha y la piedra estén totalmente calientes. En realidad la placa de grill se calienta en 10 minutos, pero la piedra necesita 20.

- Los trozos de alimentos de menor tamaño/más finos se asarán mejor y más rápido que los de mayor tamaño/más gruesos.
- Experimente con la temperatura y los tiempos de preparación para lograr los mejores resultados.
- Utilice las sartenes para preparar recetas de raclette, para saltear alimentos o para preparar, por ejemplo, un huevo o una mini-crepe.
- Sobre el lateral plano de la plancha de grill se pueden preparar prácticamente todo tipo de alimentos. Utilice este lateral sobre todo para crepes, huevos y pescados.
- Para preparar una raclette, las sartenes se colocan debajo de la plancha de grill. Para preparar una parrilla tipo gourmet, las sartenes también pueden colocarse sobre el lado liso de la plancha de grill.
- En el lateral de grill se pueden preparar carnes y pescados con el típico efecto de asado parrilla.
- En la piedra se pueden preparar todo tipo de ingredientes, pero como la piedra solo tiene una ranura para retener la grasa y humedad sobrantes, le recomendamos que prepare ingredientes "secos" para que no se desborde grasa ni humedad.

Tras el uso, apague el aparato, desenchúfelo y espere hasta que se haya enfriado.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Limpie el aparato después de cada uso.
- Después del uso, coloque el termostato en la posición "MIN", a continuación desenchufe el aparato y espere hasta que este se haya enfriado.
- No utilice objetos afilados ni productos de limpieza corrosivos o abrasivos para limpiar el aparato o los accesorios. Utilice la espátula de madera suministrada para eliminar los restos adheridos.
- Puede utilizar papel de cocina para eliminar posibles restos sueltos.
- No sumerja el aparato en agua u otros líquidos.
- Limpie la plancha de grill y las espátulas en agua con jabón. Luego limpie en profundidad con agua y seque.
- Las sartenes y las espátulas también pueden limpiarse en el friegaplatos, pero la plancha de grill y la piedra no.
- **IMPORTANTE:** la piedra no se puede sumergir en agua. Absorbería demasiada agua y se resquebrajaría en el siguiente uso. Enjuague la piedra (una vez fría) bajo un chorro de agua tibia y límpiela con un estropajo. Seque bien después. No utilice ningún detergente ni producto de limpieza.

- Limpie la plancha del fondo y el exterior del aparato con un paño suave y húmedo.

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

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 2020 V1 16.1108.00.00