



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



**11.4117.00.00 Perfect Sense Grill**

Fig. 1

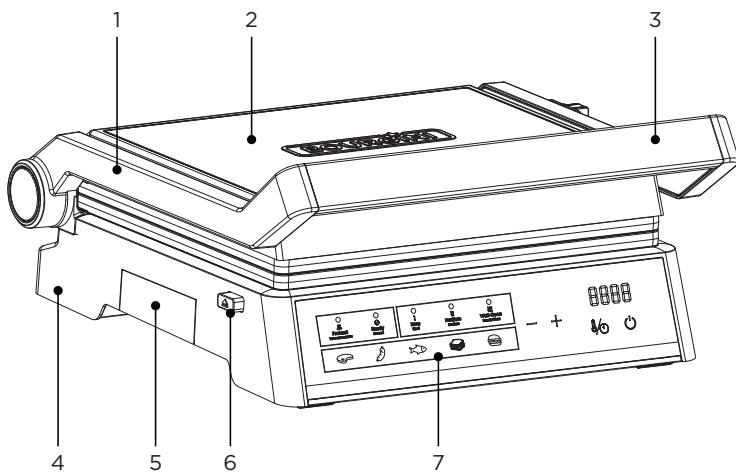


Fig. 2

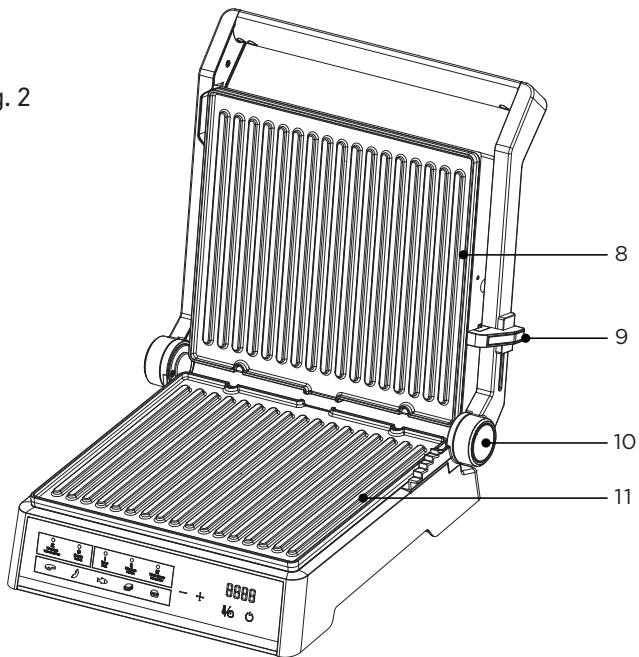


Fig. 3

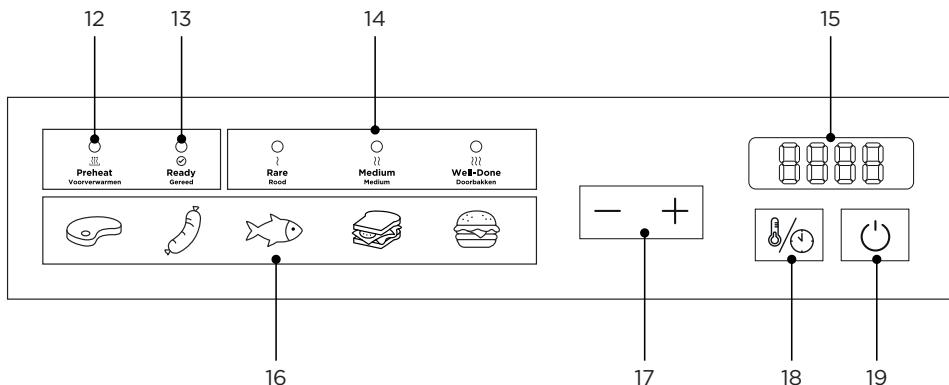
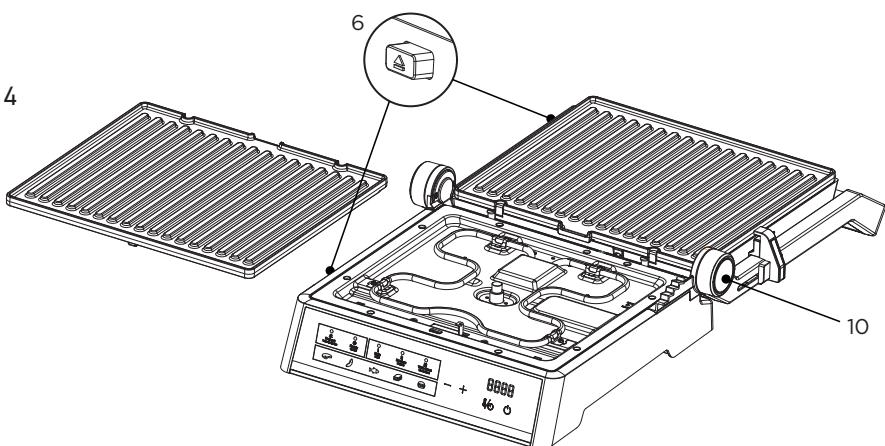
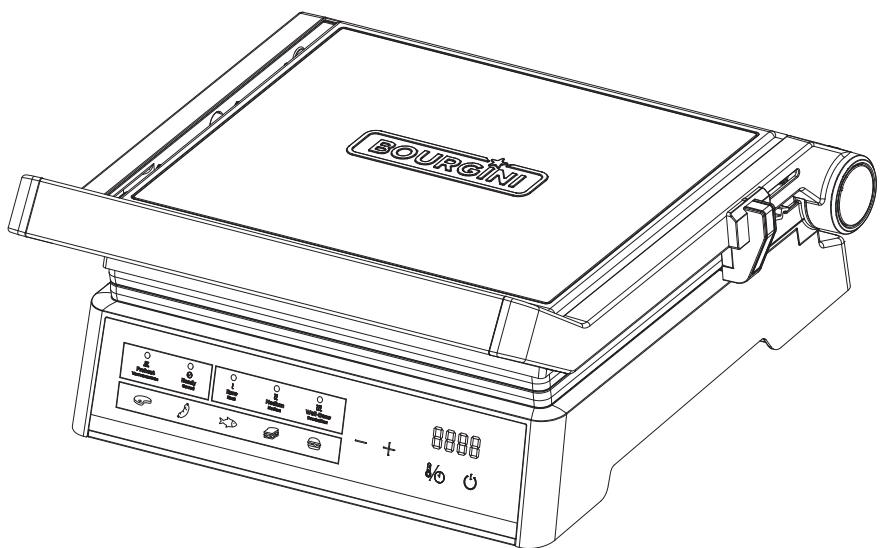


Fig. 4



- Druk op de knop (6) om de plaat te verwijderen
- Press the button (6) to remove the plate
- Appuyez sur le bouton (6) pour retirer la plaque
- Drücken Sie die Taste (6), um die Platte zu entfernen
- Presione el botón (6) para quitar la placa
- Druk de knop in (10) om 180 graden te openen
- Press the button (10) to open 180 degrees
- Appuyez sur le bouton (10) pour ouvrir à 180 degrés
- Drücken Sie die Taste (10), um 180 Grad zu öffnen
- Presione el botón (10) para abrir 180 grados





Gebruiksaanwijzing	NL	6
Bourgini service en garantie	NL	9
Instructions	EN	10
Bourgini service and warranty	EN	13
Mode d'emploi	FR	14
Service après-vente et garantie Bourgini	FR	18
Gebrauchsanleitung	DE	19
Bourgini Kundenservice und Garantie	DE	23
Instrucciones de uso	ES	24
Servicio postventa y garantía de Bourgini	ES	27

## 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 aansprekstroom 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 verstevigd 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.

## DE PERFECT SENSE GRILL

De Perfect Sense Grill is een multifunctionele contactgrill met de volgende eigenschappen:

- Digitale grill met 5 automatische programma's, uitstekend geschikt voor steak, worstjes, vis, groenten, tosti's, burgers en kip.
- Luxe RVS afwerking en digitaal bedieningspaneel met touch control
- Het zwevende deksel past zich automatisch aan de hoogte aan en heeft een innovatieve diktessensor die zorgt voor de perfecte bereiding van het voedsel: rood, medium of doorbakken
- Heldere LED indicaties voor de drie in te stellen bereidingen
- Duidelijke display om de thermostaat en de bereidingstijd handmatig in te stellen
- Met vastzetknop om de boven- en onderbehuizing aan elkaar te bevestigen (handig voor dragen)
- Met hoogte-instelling die vastgezet kan worden tot maximaal 10 cm hoogte (handig voor raclettegerechten)
- De grill kan 180 graden geopend worden en is daardoor ook te gebruiken als tafelgrill
- Afmeting grillplaten: 29 x 26 cm
- De uitneembare grillplaten zijn voorzien van een anti-aanbaklaag, dus gemakkelijk schoon te maken
- Bakresten en overtollige olie en vet worden opgevangen in het uitneembare lekbakje
- Met oververhittingsbeveiliging
- Koelblijvende handgreep

Verwijder alle verpakkingsmaterialen en folie. Neem bij het eerste gebruik de platen af met een vochtige doek. Tijdens het eerste gebruik kan er wat rookontwikkeling ontstaan. Dit is normaal bij een nieuw verwarmingselement en zal na korte tijd vanzelf overgaan.

## DE BEDIENINGSELEMENTEN (zie fig. 1+2)

1. Arm
2. Bovenkap
3. Handgreep
4. Onderbehuizing
5. Vetopvangbakje
6. Losmaaknop
7. Bedieningspaneel
8. Grillplaat boven
9. Vergrendelknop en vastzetknop voor de hoogte-instelling
10. Knop voor de vlakgrillpositie (180 graden open)
11. Grillplaat onder



## HET BEDIENINGSPANEEL (zie fig. 3)

12. Powerlampje
13. Startlampje
14. Bereidingsindicatie rood/medium/doorbakken
15. LCD display
16. Programmatoetsen
17. +/- toets
18. Toets voor handmatige instellingen
19. Aan/uit toets

## ALGEMENE AANWIJZINGEN

Plaats het apparaat op een stabiele en hittebestendige ondergrond. Zet de ingrediënten gereed. Zet ook alvast een bord van schaal gereed om het voedsel wanneer het klaar is op te kunnen serveren. Leg bereid voedsel niet op de schaal waar ook rauw voedsel op ligt of lag! Zie ook het hoofdstuk hygiëne. Houdt tevens een voedseltang en bestek en eventueel een ovenwant bij de hand voor het hanteren van het voedsel in de hete grill.

- Steek de stekker in het stopcontact; de powertoets (12) knippert.
- Bij iedere toetsbediening klinkt een korte piep.
- Druk op Powertoets. De toetsen voor het programma (16) gaan knipperen en voor handmatige instelling (18) is aan.
- Kies een programma of kies voor handmatige instelling door op de bijbehorende toets te drukken. Nu gaat het powerlampje (12) rood knipperen om aan te geven dat de grill gaat voorverwarmen. Dit duurt maximaal 8 minuten.
- Indien gekozen is voor handmatige instelling kan met de +/- toets (17) de gewenste temperatuur ingesteld worden tussen 120 gr en 230 gr.
- Indien één van de 5 programma's gekozen is geeft het display de bijbehorende temperatuur aan.
- Zodra de grill voorverwarmd is gaat het powerlampje (12) uit en gaat het Startlampje (13) groen aan.
- In de keuze handmatig kan men nu door nogmaals op toets 18 te drukken, daarna de tijd instellen met de +/- toetsen (17). De tijd kan ingesteld worden in stappen van 1 minuut tussen 1 minuut en 60 minuten.
- Tevens kan nu door telkens op toets 18 te drukken beurtelings de tijd en de temperatuur ingesteld worden.
- Nadat men de gewenste instellingen gemaakt heeft, moet het voedsel in de grill gelegd worden. Let op: de grillplaten zijn al voorverwarmd en zeer heet. Gebruik hierbij dus een voedseltang en/of ovenwanten.
- Pas NADAT het voedsel in de grill gelegd is kan men de bereiding kiezen tussen rood/medium/doorbakken (lampjes 14). Ca 5 seconden nadat

het voedsel erin gelegd is, gaan de lampjes voor de bereiding (14) knipperen.

Met de +/- toets (17) kan nu één van de 3 bereidingen gekozen worden. Men ziet hierbij tevens dat de tijd op het display overeenkomstig aangepast wordt. Indien na 5 seconden geen keuze gemaakt is zal de grill automatisch de instelling "doorbakken" kiezen. De grill kiest nu tevens de juiste instelling omdat de diktensor de dikte van het voedsel detecteert.

**ATTENTIE:** de keuze van de bereidingstijd is alleen beschikbaar indien men één van de automatische programma's gekozen heeft en niet in de handmatige functie. In de handmatige functie stelt men de bereiding in door de gewenste tijdsinstelling te kiezen.

- Zodra de timer op 0 komt schakelt de verwarming uit. Men hoort nu 3 piepjess. Schakel de grill uit met de aan/uit toets (19).
- Om na afloop een nieuw programma te kiezen, schakelt men de grill eerst uit en daarna weer aan (toets 19) om de instellingen te resetten.
- Bij gebruik als vlakgrill/tafelgrill kan men de voorprogrammeerde functies niet gebruiken en is ook de instelling van de bereiding niet beschikbaar. In deze positie dient men de temperatuur en de tijd handmatig in te stellen.

Wacht nadat het gebruik van de grill gestopt is totdat deze afgekoeld is vóórdat men het vetopvangbakje eruit neemt om te ledigen. Het vet kan nog heet zijn! Zie verder onder het hoofdstuk reinigen.

## GEBRUIKSTIPS

- In verband met voedselveiligheid raden wij aan om voor de meeste bereidingen een passend recept te raadplegen. Kies zeker voor kip en gevogelte de bereiding "doorbakken".
- De instellingen voor rood/medium/doorbakken zijn bedoeld voor biefstuk (steak), voor vis en voor groenten. Ook voor sommige bereidingen van lamsvlees en bijvoorbeeld duif worden wel eens rosé bereidingen of rood gekozen. Raadplaag hiervoor een passend recept.
- Houdt er rekening mee dat de grillplaten nadat de grill uitgeschakeld is nog lange tijd heet tot warm blijven en er dus een nagaring zal ontstaan. Neem het voedsel meteen uit de grill als het programma beëindigd is.
- In het algemeen duurt een bereiding tussen 2 minuten en 20 minuten. Vanwege de soort voedsel en de gewenste bereiding (persoonlijke smaak) kunt u het beste wat experimenteren met tijds- en temperatuurstellingen.

## PROGRAMMABEL

Speciaal programma	Gekleurd bakniveaulichtje		
	Rood	Oranje	Paars
Biefstuk	Rood	Medium	Doorbakken
Hamburger	Rood	Medium	Doorbakken
Vis & Gevogelte	Weinig doorbakken	Medium	Doorbakken
Tosti	Weinig doorbakken	Medium	Doorbakken
Worst			Goed doorbakken

## BEREIDINGSTABEL

Voedingsmiddelen		Temp.	Tijd
Vlees & Gevogelte	Gemarineerde kippenborst	185°C	7 min.
	Diepgevroren kipnuggets	185°C	10 min.
	Spareribs	185°C	10 min.
	Gerookte ham	190°C	5 min.
	Varkensvlees, varkensspek	230°C	7 min.
	Lamsvlees	230°C	7 min.
Vis/Zeevruchten	Tonijn	185°C	5 min.
	Hele forel	185°C	8 min.
	Gamba's (wel of niet gepeld)	185°C	6 min.
	Ongepelde garnalen	185°C	5 min.
Brood	Hamburger (nadat het vlees is voorgebakken)	220°C	5 min.
	Sneetjes brood, tosti	220°C	5 min.
Overig	Groenten, fruit, spek (geringe en gelijkmataige dikttes)	175°C	8 min.

## REINIGEN

HAAL EERST DE STEKKER UIT HET STOPCONTACT. Reinig het apparaat na ieder gebruik. Laat het apparaat eerst afkoelen. Neem de buitenzijde en de platen af met een vochtige doek. Gebruik voor de anti-aanbaklaag geen scherpe, metalen voorwerpen of agressieve schoonmaakmiddelen. Na het grillen kunt u de onderste plaat met keukenpapier afnemen zolang deze nog enigszins warm is. De bovenste, bewegende plaat, is makkelijker te reinigen wanneer de grill is afgekoeld. Neem nadat de grill volledig afgekoeld is de platen uit de grill door de knoppen aan de zijkant in te drukken. De platen kunnen nu in een sopje schoongemaakt worden. De platen mogen niet in de vaatwasser! Plaats de platen na het schoonmaken meteen terug zodat ze niet krassen. Schakel de grill nooit in zonder dat de platen aangebracht zijn! Daarnaast moet na ieder gebruik het overtollige vet en olie uit het opvangbakje worden verwijderd en dient dit onderdeel in een sopje goed te worden schoongemaakt.

SCHADE AAN DE PLATEN DOOR SCHERPE VOORWERPEN VALT NIET ONDER DE GARANTIE!

## 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 electronische 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 gevolschade. Voor vragen over het gebruik van het product kunt u onze website raadplegen [www.bourgini.com](http://www.bourgini.com)

## DISCLAIMER

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

## SAFETY INSTRUCTIONS

- ★ Read these instructions carefully before use and keep them in a safe place.
- ★ This appliance may be used, cleaned and serviced by children older than 8 years of age provided they are supervised by a person responsible for their safety. Keep the appliance and the power cord away from children younger than 8. Children are not allowed to play with the appliance. Children should always be monitored to prevent them from playing with the appliance.
- ★ The appliance may be used by persons with a physical, sensory, mental or motor disability and by persons without the necessary experience and knowledge, provided they are supervised by a person responsible for their safety, or when they are given instructions on how to safely use the appliance and if understand the dangers that come with the use of the appliance.

- This appliance is only intended for normal household use.
- Never leave the appliance unattended when in use.
- Only use the appliance and accessories for their intended purposes. Do not use the appliance and accessories for any other purposes than those described in the instructions.
- Do not use the appliance when a part, accessory, the power cord or plug is damaged or defective. Only let the supplier or an acknowledged service centre replace a damaged or defective part, accessory, power cord or plug.
- Do not use the appliance near facilities containing water, such as bath tubs, showers and wash basins.
- Do not immerse the appliance in water or any other liquid. If this nevertheless happens, unplug the appliance from the wall socket as soon as possible. Never remove the appliance from water or other liquids before unplugging it from the wall socket. You can no longer use an appliance that has been immersed in water or other liquids.
- Make sure that water cannot get into the connection points of the power cord nor the extension cord.
- Always keep the power cord away from heat sources, oil and sharp edges.
- Always check, before use, that the mains voltage corresponds to the voltage on the rating plate of the appliance.
- For extra safety, connect the appliance to a group protected by a residential current operated circuit breaker with a nominal operating current of max. 30 mA.
- Never operate the appliance by means of an external time switch or a separate remote control system.
- Always unroll the power cord and extension cord (when applicable) fully. Make sure that the power cord and extension cord (when applicable) do not dangle over the edge of the worktop to prevent them from becoming entangled or somebody accidentally tripping over them.
- Do not unplug the appliance by pulling the power cord.
- Always unplug the appliance when not in use.
- Do not use the appliance outdoors. Place the appliance on a stable and level surface.
- Keep the appliance away from heat sources. Do not place the appliance on hot surfaces or near open flames.
- Make sure your hands are dry before you touch the appliance.
- Unplug the appliance before assembling or disassembling it and before cleaning or servicing the unit.

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

Be extra careful during cleaning and servicing.

## 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.

## THE PERFECT SENSE GRILL

The Perfect Sense Grill is a multifunctional contact grill with the following features:

- Digital grill with 5 automatic programmes, ideal for steak, sausages, fish, vegetables, toasted sandwiches, burgers and chicken.
- Deluxe stainless steel finish and digital, touch-control panel
- The floating lid adjusts automatically to the height and has an innovative thickness sensor that ensures perfect food preparation: rare, medium or well-done.
- Bright LED indicators for the three types of food preparation that can be selected.
- Clear display to manually set the thermostat and cooking time.
  - Closure locker to attach the top and bottom housing together (convenient for carrying)
  - Height limitation that can be locked up to a maximum height of 10 cm (useful for raclette dishes)
- The grill can be opened 180 degrees, making it suitable to use as a table grill
- Grill plate dimensions: 29 x 26 cm
- The removable grill plates have a non-stick coating, making them easy to clean
- Food residues and excess oil and grease are collected in the removable drip tray
- With overheating protection
- Cool-touch handle

Remove all packaging materials and foil. Wipe the plates with a damp cloth before using the grill for the first time. The machine may smoke a little when first used. This is normal for a new heating element and will stop after a short while.

## THE OPERATING CONTROLS

(see figure 1+2)

1. Arm
2. Head
3. Handle
4. Bottom housing
5. Grease drip pan
6. Release button
7. Control panel
8. Upper grill plate
9. Lock button and closure locker for height adjustment
10. Button for the full surface grill position (180° open)
11. Lower grill plate

## THE CONTROL PANEL

- (see figure 3)
- 12. Power light
  - 13. Start light
  - 14. Cooking indicator rare/medium/well-done
  - 15. LCD display
  - 16. Programme keys
  - 17. +/- button
  - 18. Button for manual settings
  - 19. On/off button

## GENERAL DIRECTIONS

Place the appliance on a stable and heat-resistant surface. Prepare the ingredients. Prepare a plate or bowl so that you can serve the food when it is ready. Do not put cooked food on the plate on which raw food is or was located! See also the chapter on hygiene. Also keep a pair of tongs and cutlery and possibly an oven glove handy for handling food in the hot grill.

- Insert the plug into the wall socket; the power button (12) will flash.
  - A short beep will sound with each key press.
  - Press the Power button. The buttons for the programme (16) will flash and the manual mode (18) light will illuminate.
  - Select a programme or select manual mode by pressing the corresponding button. Now the power light (12) will flash red to indicate that the grill is preheating. This will take a maximum of 8 minutes.
  - If manual mode has been selected, the desired temperature can be set between 120° and 230° with the +/- button (17).
  - If one of the 5 programmes is selected, the display will show the corresponding temperature.
  - Once the grill is preheated, the Power Light (12) will turn off and the Start Light (13) will turn green.
  - In manual mode, by pressing button 18 again, you can now set the time using the +/- buttons (17). The time can be set in 1 minute increments from 1 minute to 60 minutes.
  - You can now alternately set the time or temperature by pressing button 18.
  - Once you have entered the desired settings, place the food in the grill. Note: the grill plates are already preheated and very hot. Be sure to use a pair of tongs and/or oven gloves.
  - Only select rare/medium/well-done (lights 14) AFTER the food has been placed in the grill.
- Approximately 5 seconds after the food has been

placed in it, the cooking lights (14) will flash. Using the +/- button (17) you can now select one of the 3 preparation methods. The time on the display will change accordingly. If no choice is made after 5 seconds, the grill will automatically select the "well-done" setting. The grill will now also select the correct setting because the thickness sensor detects the thickness of the food.

**NOTE:** cooking time can only be selected if one of the automatic programmes has been selected and not in manual mode. In manual mode, the preparation is set by selecting the desired time setting.

- As soon as the timer reaches 0, the heat switches off. You will now hear 3 beeps. Switch off the grill with the on/off button (19).
- To select a new programme when finished, first switch the grill off and then on again (button 19) in order to reset the settings.
- When used as a full surface grill/table grill, the pre-programmed functions cannot be used and the preparation setting is not available. In this position, the temperature and time must be set manually.

After using the grill, wait for it to cool down before removing the grease drip pan to empty it. The grease may still be hot! See further directions under the chapter "Cleaning".

## TIPS FOR USE

- For food safety purposes, we recommend that you consult an appropriate recipe for most preparations. Be sure to choose the "well-done" preparation for chicken and poultry.
- The settings for rare/medium/well-done are intended for steak, fish and vegetables. Blue rare or rare preparations are sometimes chosen for some lamb and pigeon dishes, for example. Consult an appropriate recipe for this.
- Keep in mind that the grill plates will remain hot to warm for a long time after the grill has been switched off, which will result in after-cooking. Immediately remove the food from the grill once the programme has finished.
- Cooking will generally take between 2 to 20 minutes. Due to the type of food and the desired preparation (personal taste), it is best to experiment with time and temperature settings.

## PROGRAMME TABLE

Special programme	Coloured cooking level light		
	Red	Orange	Purple
Steak	Red	Medium	Well done
Hamburger	Red	Medium	Well done
Fish + Poultry	Medium	Medium	Well done
Toasted sandwich	Medium	Medium	Well done
Sausage			Well done

## PREPARATION TABLE

Food	Temp.	Time
Meat + Poultry	Marinated chicken breast	185°C
	Frozen chicken nuggets	185°C
	Spare ribs	185°C
	Smoked ham	190°C
	Pork, bacon	230°C
	Lamb	230°C
Fish/ seafood	Tuna	185°C
	Whole trout	185°C
	Jumbo prawns (peeled/unpeeled)	185°C
	Unpeeled shrimp	185°C
Bread	Hamburger (after the meat has been pre-cooked)	220°C
	Bread slices, toasted sandwich	220°C
Miscella-neous	Vegetables, fruit, bacon (small and even thickness)	175°C
		8 min.

## CLEANING

ALWAYS UNPLUG THE APPLIANCE BEFORE CLEANING. After every use, allow the appliance to cool and clean it. Wipe the housing and the plates with a damp cloth. Do not use any sharp metal objects or aggressive cleaning products on the non-stick coating. After grilling, you can clean the bottom plate with a paper towel while it is still a bit warm. The top (i.e. floating) plate is easier to clean once the grill has cooled down. Once the grill has cooled down completely, remove the plates from the grill by pressing the buttons on the side. The plates may now be cleaned in soapy water. The plates are not dishwasher safe! Replace the plates immediately after cleaning so that they do not get scratched. Never switch on the grill without the plates in place! In addition, any excess fat and oil must be removed from the collection tray after every use, which you should then thoroughly clean in soapy water.

DAMAGE TO THE PLATES CAUSED BY SHARP OBJECTS IS NOT COVERED BY THE WARRANTY!

## WASTE DISPOSAL

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



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

## BOURGINI SERVICE AND WARRANTY

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

## DISCLAIMER

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

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

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

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

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

## 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.

## LE GRIL PERFECT SENSE

Le gril Perfect Sense est un gril de contact multifonction avec les caractéristiques suivantes :

- Gril numérique avec 5 programmes automatiques, convient parfaitement pour les steaks, les saucisses, le poisson, les légumes, les croque-monsieur, les hamburgers et le poulet ;
- Finition en inox de luxe et tableau de commande numérique tactile ;
- Le couvercle flottant s'adapte automatiquement à la hauteur et dispose d'un capteur d'épaisseur innovant qui permet d'obtenir une cuisson parfaite des aliments : saignant, à point ou bien cuit ;
- Indications LED très claires pour les trois types de cuisson ;
- Écran d'affichage clair qui permet de régler manuellement le thermostat et le temps de cuisson ;
  - Avec bouton de verrouillage pour fixer la partie supérieure et inférieure entre elles (pratique pour porter) ;
  - Avec un réglage de hauteur qui peut se fixer jusqu'à un maximum de 10 cm de hauteur (pratique pour les raclettes) ;
- Le gril peut s'ouvrir à 180 degrés et peut donc également être utilisé comme gril de table ;
- Dimensions des plaques de gril : 29 x 26 cm
- Les plaques de gril amovibles sont dotées d'un revêtement anti-adhésif et sont donc faciles à nettoyer ;
- Les résidus de cuisson, d'huile et de graisse sont collectés dans le bac de récupération amovible ;
- Sécurité anti-surchauffe ;
- Poignée qui reste froide.

Retirez tous les matériaux et films d'emballage. Avant la première utilisation, essayez les plaques avec un chiffon humide. L'appareil peut produire un peu de fumée lors de son premier emploi. Cette situation est normale avec un nouvel élément chauffant et le phénomène disparaîtra de lui-même en peu de temps.

## LES ÉLÉMENTS DE COMMANDE

(voir illustration 1+2)

- Bras
- Couvercle supérieur
- Poignée
- Partie inférieure
- Bac de récupération de graisse
- Bouton de libération
- Tableau de commande
- Plaque de gril supérieure

9. Bouton de fixation et de verrouillage pour le réglage de la hauteur
10. Bouton pour la position gril de surface (ouvert à 180 degrés)
11. Plaque de gril inférieure

## LE TABLEAU DE COMMANDE

(voir illustration 3)

12. Témoin d'alimentation
13. Témoin de démarrage
14. Indication de cuisson saignant/à point/bien cuit
15. Affichage LCD
16. Boutons de programme
17. Bouton +/-
18. Bouton pour la configuration manuelle
19. Bouton marche/arrêt

## GÉNÉRALITÉS

Placez l'appareil sur un support stable et résistant à la chaleur. Préparez les ingrédients. Préparez également une assiette ou un bol pour pouvoir servir les aliments lorsqu'ils sont prêts. Ne déposez pas les aliments préparés dans un bol où se trouvent/trouvaient également des aliments crus ! Voir également le chapitre sur l'hygiène. Gardez également des pinces alimentaires et des couverts et éventuellement un gant de cuisine à portée de main pour pouvoir manipuler les aliments dans le gril brûlant.

- Branchez la fiche de l'appareil dans la prise de courant ; le témoin d'alimentation (12) clignote.
- Un bip court se fait entendre pour chaque manipulation d'un bouton.
- Appuyez sur le bouton d'alimentation. Les boutons pour le programme (16) clignotent et ceux pour la configuration manuelle (18) sont allumés.
- Choisissez un programme ou optez pour la configuration manuelle en appuyant sur le bouton correspondant. Le témoin d'alimentation (12) clignote maintenant en rouge pour indiquer que le gril commence à préchauffer. Cette étape dure maximum 8 minutes.
- Si vous optez pour la configuration manuelle, le bouton +/- (17) vous permet de choisir la température souhaitée comprise entre 120 et 230 degrés.
- Si l'un des 5 programmes est choisi, l'écran affiche la température qui y est associée.
- Dès que le gril est préchauffé, le témoin d'alimentation (12) s'éteint et le témoin de démarrage (13) s'allume en vert.
- Si vous choisissez la configuration manuelle, après avoir appuyé une nouvelle fois sur le bouton 18, vous pouvez configurer le temps à l'aide des boutons +/- (17). Vous pouvez configurer un temps compris entre 1 et 60 minutes par incrément d'une minute.

En cliquant à chaque fois à nouveau sur le bouton 18, vous pouvez également configurer l'un après l'autre le temps et la température.

- Après avoir choisi les paramètres souhaités, les aliments doivent être insérés dans le gril. Attention : les plaques de gril sont déjà préchauffées et sont dès lors extrêmement chaudes. Utilisez donc des pinces alimentaires et/ou des gants de cuisine.
- Vous pouvez uniquement choisir le type de cuisson entre saignant/à point/bien cuit (témoins 14) APRÈS que les aliments ont été placés dans le gril. Environ 5 secondes après que les aliments ont été placés dedans, les témoins de cuisson (14) commencent à clignoter. Vous pouvez maintenant choisir l'un des 3 types de cuisson à l'aide du bouton +/- (17). Il est possible de constater que le temps affiché sur l'écran s'adapte conformément à la cuisson choisie. Si aucun choix n'est effectué après 5 secondes, le gril choisira automatiquement le paramètre « bien cuit ». De plus, le gril choisit à présent la configuration adéquate grâce à son capteur d'épaisseur qui détecte l'épaisseur de l'aliment.

**ATTENTION :** le choix du temps de cuisson est uniquement disponible si l'un des programmes automatiques est choisi et cette option n'est pas possible pour la configuration manuelle. Pour la configuration manuelle, la cuisson est configurée en choisissant le temps de cuisson souhaité.

- Dès que le minuteur arrive à 0, le chauffage s'éteint. Vous entendez 3 bips pour le signaler. Éteignez le gril à l'aide du bouton marche/arrêt (19).
- Pour choisir un nouveau programme à la fin d'une utilisation, éteignez d'abord le gril avant de le rallumer (bouton 19) pour réinitialiser les paramètres.
- Si vous l'utilisez en tant que gril de surface/de table, vous ne pouvez pas utiliser les fonctions préprogrammées et la configuration de la cuisson n'est pas non plus disponible. Dans cette position, la température et le temps doivent être configurés manuellement.

Attendez que l'utilisation du gril soit terminée et que celui-ci se soit refroidi avant de retirer le bac de récupération de la graisse pour le vider. La graisse est peut-être encore brûlante ! Voir le chapitre ci-dessous sur le nettoyage.

## CONSEILS D'UTILISATION

- En ce qui concerne la sécurité sanitaire des aliments, nous vous recommandons de consulter une recette appropriée pour la plupart des préparations. Assurez-vous de choisir la préparation « bien cuit » pour le poulet et la volaille.

- Les paramètres pour saignant/à point/bien cuit sont destinés aux steaks, au poisson et aux légumes. Pour certaines cuissons d'agneau ou de pigeon par exemple, une cuisson rosée ou saignante est aussi parfois choisie. Consultez une recette appropriée à cet effet.
- Tenez compte du fait que les plaques de gril restent brûlantes ou chaudes encore longtemps après avoir éteint le gril, ce qui engendrera une seconde cuisson. Retirez immédiatement les aliments du gril lorsqu'un programme est terminé.
- De manière générale, une cuisson dure entre 2 et 20 minutes. La meilleure solution est d'essayer les différents paramètres de temps et de température en fonction du type d'aliment et de la cuisson souhaitée (préférence personnelle).

## TABLEAU DES PROGRAMMES

Programme spécial	Couleur du témoin de niveau de cuisson		
	Rouge	Orange	Violet
 Steak	Saignant	À point	Bien cuit
 Hamburger	Saignant	À point	Bien cuit
 Poisson + volaille	Pas très cuit	À point	Bien cuit
 Croque-monsieur	Pas très cuit	À point	Bien cuit
 Saucisse			Bien cuit

## TABLEAU DE CUISSON

Aliments		Température	Temps
 Viande + volaille	Poitrine de poulet marinée	185°C	7 min.
	Nuggets de poulet surgelés	185°C	10 min.
	Spare ribs	185°C	10 min.
	Jambon fumé	190°C	5 min.
	Viande de porc, lard de porc	230°C	7 min.
	Viande d'agneau	230°C	7 min.

Poisson/ fruits de mer	Thon	185°C	5 min.
	Truite entière	185°C	8 min.
	Gambas (décortiquées ou non)	185°C	6 min.
	Crevettes non décortiquées	185°C	5 min.
Pain	Hamburger (après que la viande est précuite)	220°C	5 min.
	Tranches de pain, croque-monsieur	220°C	5 min.
Autre	Légumes, fruits, lard, (épaisseur fine et égale)	175°C	8 min.

## NETTOYAGE

DÉBRANCHEZ D'ABORD L'APPAREIL DE LA PRISE DE COURANT.

Nettoyez l'appareil après chaque emploi. Laissez d'abord refroidir l'appareil. Essuyez la partie extérieure et les plaques avec un chiffon humide. Pour le revêtement antiadhésif, n'utilisez aucun objet tranchant en métal ni de détergent agressif. Après utilisation, essuyez la plaque du bas avec du papier cuisine alors qu'elle est encore tiède. La plaque mobile du haut est plus facile à nettoyer lorsque le gril a refroidi. Retirez les plaques du gril en appuyant sur les boutons sur le côté après que celui-ci est entièrement refroidi. Les plaques peuvent à présent être nettoyées dans de l'eau savonneuse. Les plaques ne peuvent pas être lavées au lave-vaisselle ! Replacez directement les plaques à leur endroit initial après les avoir nettoyées afin d'éviter les rayures. N'allumez jamais le gril sans y avoir placé les plaques ! Après chaque usage, il faut enlever la graisse/l'huile résiduelle tombée dans le bac récepteur et bien nettoyer cet élément à l'eau savonneuse.

LA GARANTIE NE COUVRE PAS LES DOMMAGES CAUSES AUX PLAQUES PAR DES OBJETS TRANCHANTS !

## COLLECTE DES DÉCHETS

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



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

## SERVICE APRÈS-VENTE ET GARANTIE BOURGINI

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

## AVIS DE NON-RESPONSABILITÉ

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

## SICHERHEITSHINWEISE

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

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

### 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.

## DER PERFECT SENSE-GRILL

Der Perfect Sense-Grill ist ein multifunktionaler Kontaktgrill mit folgenden Eigenschaften:

- Digitaler Grill mit 5 Automatikprogrammen, hervorragend geeignet für Steaks, Würstchen, Fisch, Gemüse, Sandwiches, Burger und Hähnchen.
- Hochwertige Edelstahl-Verarbeitung und digitales Bedienfeld mit Touch Control
- Der Deckel mit schwebender Aufhängung passt sich automatisch an die Höhe an und hat einen innovativen Dickesensor, der für die perfekte Zubereitung von Fleisch sorgt – blutig, medium oder durchgebraten
- Klare LED-Anzeigeleuchten für die drei einstellbaren Zubereitungen
- Gut lesbares Display, um den Thermostat und die Zubereitungsdauer manuell einzustellen
  - Mit Feststellknopf, um das Ober- und Unterteil des Gehäuses aneinander zu befestigen (praktisch zum Tragen)
  - Mit Höheneinstellung, die auf maximal 10 cm Höhe eingestellt werden kann (praktisch für Raclettegerichte)
- Der Grill kann um 180 Grad aufgeklappt werden und ist dann auch als Tischgrill nutzbar
- Maße der Grillplatten: 29 x 26 cm
- Die herausnehmbaren Grillplatten sind mit einer Antihafbeschichtung versehen und dadurch leicht zu reinigen
- Backreste und ablaufendes Fett bzw. Öl werden im herausnehmbaren Auffangbehälter aufgefangen
- Mit Überhitzungsschutz
- Hitzeisolierter Griff

Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und die Folie. Wischen Sie vor dem erstmaligen Gebrauch die Grillplatten mit einem feuchten Tuch ab. Beim erstmaligen Gebrauch kann es zu einer leichten Rauchentwicklung kommen. Das ist bei neuen Heizelementen üblich und hört nach kurzer Zeit von selbst auf.

## DIE BEDIENELEMENTE (vgl. Abbildung 1+2)

1. Arm
2. Oberer Deckel
3. Griff
4. Untergehäuse
5. Fettauffangschale
6. Löseknopf
7. Bedienfeld
8. Grillplatte oben
9. Verriegelungsknopf und Feststellknopf für die Höheneinstellung
10. Knopf für die Tischgrillposition (180 Grad aufgeklappt)
11. Grillplatte unten

## DAS BEDIENFELD (vgl. Abbildung 3)

12. Strom-Leuchtanzeige
13. Start-Leuchtanzeige
14. Zubereitungsanzeige blutig/medium/durchgebraten
15. LCD-Display
16. Programmtasten
17. +/- Tasten
18. Taste für manuelle Einstellungen
19. Ein-/Aus-Taste

## ALLGEMEINE HINWEISE

Stellen Sie das Gerät auf einen stabilen und hitzefesten Untergrund. Stellen Sie die Zutaten bereit. Stellen Sie stets auch einen Teller oder eine Schale bereit, um das Gericht servieren zu können, wenn es fertig ist. Legen Sie ein fertiges Stück Fleisch nicht auf den gleichen Teller, auf dem rohe Stücke liegen oder gelegen haben! Vgl. auch den Abschnitt Hygiene. Halten Sie auch eine Grillzange, ein Grillbesteck und evtl. einen Ofenhandschuh bereit, um das Gericht im heißen Grill handhaben zu können.

- Stecken Sie den Stecker in die Steckdose, die Strom-Leuchtanzeige (12) blinkt.
- Bei jedem Tastendruck ertönt ein kurzer Piepton.
- Drücken Sie auf die Start-Taste. Die Programmtasten (16) blinken und die Taste für manuelle Einstellungen (18) ist an.
- Wählen Sie ein Programm oder wählen Sie die manuelle Einstellung, indem Sie auf die entsprechende Taste drücken. Nun beginnt die Strom-Leuchtanzeige (12) rot zu blinken und zeigt damit an, dass der Grill vorgeheizt wird. Das dauert maximal 8 Minuten.
- Wurde die manuelle Einstellung gewählt, kann nun mit der +/- Tasten (17) die gewünschte Temperatur im Bereich von 120 bis 230 °C eingestellt werden.

- Wurde eins der 5 Programme gewählt, zeigt das Display die zugehörige Temperatur an.

• Ist der Grill ausreichend vorgeheizt, geht die Strom-Leuchtanzeige (12) aus und die Start-Leuchtanzeige (13) leuchtet grün.

- Bei manueller Einstellung können Sie nun nochmals die Taste 18 drücken und danach mit den +/- Tasten (17) die Zubereitungsdauer einstellen. Die Zubereitungsdauer kann in 1-Minute-Schritten zwischen 1 Minute und 60 Minuten eingestellt werden.

Wenn Sie nun mehrfach die Taste 18 betätigen, kann immer im Wechsel die Zubereitungsdauer und die Temperatur eingestellt werden.

- Nachdem die gewünschten Einstellungen getätigten wurden, muss das Gericht in den Grill gelegt werden. Vorsicht: Die Grillplatten sind bereits vorgeheizt und sehr heiß. Benutzen Sie dazu eine Grillzange und/oder Ofenhandschuhe.

- Erst NACHDEM das Gericht in den Grill gelegt wurde, können Sie die Zubereitungsart mit den Optionen blutig/medium/durchgebraten (Leuchtanzeige 14) auswählen. Ca. 5 Sekunden, nachdem das Gericht in den Grill gelegt wurde, beginnen die Leuchten für die Zubereitungsart (14) zu blinken.

Mit der +/- Tasten (17) kann jetzt eine der 3 Zubereitungsarten gewählt werden. Dabei sieht man auch, wie die auf dem Display angezeigte Zeit entsprechend angepasst wird. Wurde nach 5 Sekunden noch keine Auswahl getroffen, wählt der Grill automatisch die Einstellung „durchgebraten“. Der Grill wählt dabei auch die korrekte Einstellung, da der Dickesensor feststellt, wie dick das Gericht ist.

**HINWEIS:** Die Auswahl der Zubereitungsdauer ist nur verfügbar, wenn eins der automatischen Programme gewählt wurde, nicht bei manuellem Betrieb. Bei manuellem Betrieb regulieren Sie die Zubereitung, indem Sie die gewünschte Zeiteinstellung wählen.

- Sobald der Timer auf Null steht, schaltet sich die Grillheizung aus. Sie hören dann 3 Pieptöne. Schalten Sie den Grill mit der Ein-/Aus-Taste (19) aus.
- Um nach Ablauf eines Programms erneut ein Programm zu wählen, muss der Grill erst aus- und dann wieder eingeschaltet werden (Taste 19), damit die Einstellungen zurückgesetzt werden.
- Bei einer Benutzung als Flach- bzw. Tischgrill können Sie die vorprogrammierten Funktionen nicht benutzen; auch die Einstellung der

Zubereitungsart ist dann nicht verfügbar. Wird der Grill in dieser Position benutzt, müssen Sie Temperatur und Zubereitungsdauer stets manuell einstellen.

Warten Sie nach der Benutzung des Grills, bis dieser abgekühlt ist, bevor Sie den Fettauffangbehälter herausnehmen, um ihn zu leeren. Das Fett kann noch heiß sein! Vgl. weiter im Abschnitt „Reinigung“.

## TIPPS FÜR DIE BENUTZUNG

- Aus Gründen der Lebensmittelsicherheit empfehlen wir, für die meisten Zubereitungen ein geeignetes Rezept zu konsultieren. Achten Sie darauf, die „durchgebraten“ Zubereitung für Hähnchen und Geflügel zu wählen.
- Die Einstellungen blutig/medium/durchgebraten sind für Beefsteak (Steak), Fisch und Gemüse vorgesehen. Auch für die Zubereitung von Lammfleisch und von Tauben wird gelegentlich die Zubereitungsart rosé oder blutig gewählt. Suchen Sie sich dafür ein passendes Rezept heraus.
- Bitte berücksichtigen Sie, dass die Grillplatten noch lange nach dem Ausschalten des Grills heiß bis warm bleiben, wodurch eine Nachgarung eintritt. Nehmen Sie das Gericht sofort aus dem Grill, wenn das Programm abgelaufen ist.
- Im Allgemeinen dauert eine Zubereitung zwischen 2 und 20 Minuten. Je nach Art des Lebensmittels und gewünschter Zubereitung (persönlicher Geschmack) können Sie ruhig etwas mit den Zeit- und Temperatureinstellungen experimentieren.

## PROGRAMMTABELLE

Spezialprogramm	Farbige Zubereitungsleuchte		
	Rot	Orange	Violett
 Beefsteak	Rot	Medium	Durchgebraten
 Hamburger	Rot	Medium	Durchgebraten
 Fisch und Geflügel	Wenig durchgebraten	Medium	Durchgebraten
 Sandwich	Wenig durchgebraten	Medium	Durchgebraten
 Wurst			Gut durchgebraten

## ZUBEREITUNGSTABELLE

Gericht		Temp.	Zeit
<b>Fleisch und Geflügel</b>	Marinierte Hühnerbrust	185°C	7 min
	Tiefgefrorene Chicken Nuggets	185°C	10 min.
	Spareribs	185°C	10 min.
	Geräucherter Schinken	190°C	5 min.
	Schweinefleisch, Schweinespeck	230°C	7 min.
<b>Fisch/Meeresfrüchte</b>	Lammfleisch	230°C	7 min.
	Thunfisch	185°C	5 min.
	Ganze Forelle	185°C	8 min.
	Gambas (geschält oder nicht geschält)	185°C	6 min.
<b>Brot</b>	Nicht geschälte Garnelen	185°C	5 min.
	Hamburger (nachdem das Fleisch vorgebraten wurde)	220°C	5 min.
	Brotscheiben, Sandwich	220°C	5 min.
<b>Sonstiges</b>	Gemüse, Früchte, Speck (geringe und gleichmäßige Dicke)	175°C	8 min.

## REINIGUNG

ZUERST DEN STECKER AUS DER STECKDOSE ZIEHEN. Das Gerät nach jeder Benutzung reinigen. Das Gerät zuerst vollständig abkühlen lassen. Die Außenseite und die Platten mit einem feuchten Tuch säubern. Die Antihaltbeschichtung darf nicht mit Metallgegenständen oder mit aggressiven Reinigungsmitteln gereinigt werden. Nach dem Grillen können Sie die untere Platte mit Küchenpapier reinigen, solange diese noch ein bisschen warm ist. Die obere, bewegliche Platte lässt sich bequemer reinigen, wenn der Grill vollständig abgekühlt ist. Nehmen Sie die Platten aus dem Grill, nachdem dieser vollständig abgekühlt ist, indem Sie auf die Knöpfe an der Seite drücken. Die Platten können nun im Spülwasser gereinigt werden. Die

Platten dürfen nicht in die Spülmaschine! Setzen Sie die Platten nach dem Reinigen gleich wieder ein, damit keine Kratzer entstehen. Schalten Sie den Grill nie ein, ohne dass die Platten eingesetzt sind! Nach jedem Gebrauch müssen das überschüssige Fett und Öl aus dem Auffangbehälter entfernt werden. Den Behälter in etwas Spülwasser gut reinigen.

**DURCH SCHARFE GEGENSTÄNDE VERURSACHTE  
BESCHÄDIGUNGEN FALLEN NICHT UNTER DIE  
GARANTIE!**

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

### **HAFTUNGSAUSSCHLUSS**

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

## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

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



y antes de realizar actividades de limpieza o mantenimiento en el aparato.

- Aparatos con motor: tenga cuidado con los componentes afilados o móviles. Mantenga las manos alejadas de los componentes móviles durante el uso, la limpieza y el mantenimiento.
- Aparatos calefactores: espere hasta que el aparato se haya enfriado antes de tocar la carcasa y los componentes del aparato.

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.

## LA PARRILLA PERFECT SENSE

La parrilla Perfect Sense es una parrilla de contacto multifuncional, con las siguientes características:

- Una parrilla digital con 5 programas automáticos, ideal para carnes, embutidos, pescados, verduras, sándwiches, hamburguesas y pollo.
- Acabado de acero inoxidable de lujo y panel de mando digital con control táctil
- Con una tapa flotante que se ajusta automáticamente en altura y un innovador sensor de espesor que asegura la perfecta preparación de los alimentos: poco hecho, hecho o muy hecho
- Indicaciones LED claras para las tres configuraciones
- Pantalla simple, para configurar manualmente el termostato y el tiempo de cocción
  - Con un botón de bloqueo para unir la carcasa superior e inferior (muy práctico para transportar)
  - Con ajuste de altura que se puede fijar hasta una altura máxima de 10 cm (ideal para raclettes)
- Gracias a su apertura de 180 grados, también se puede utilizar como plancha de mesa
- Dimensiones de las placas: 29 x 26 cm
- Las placas extraíbles están provistas de una superficie antiadherente, lo que permite una fácil limpieza
- Los restos de comida y el aceite y grasa sobrantes se recogen en la bandeja de goteo extraíble
- Con protección contra el sobrecalentamiento
- Asa de tacto frío

Retire todos los materiales de embalaje y papel del aparato. Antes de utilizar la parrilla por primera vez, pase un paño húmedo por las placas. Es posible que se produzca algo de humo durante el primer uso. Esto es normal en componentes térmicos nuevos, y desaparecerá automáticamente al poco tiempo.

## ELEMENTOS DE CONTROL

(véase la figura 1+2)

1. Brazo
2. Tapa superior
3. Asa
4. Carcasa inferior
5. Bandeja de recogida de grasa
6. Botón de apertura
7. Panel de control
8. Placa superior
9. Botón de bloqueo y botón de fijación para el ajuste de altura
10. Botón para la posición de parrilla de superficie completa (apertura de 180°)
11. Placa de parrilla inferior

## PANEL DE CONTROL

- (véase la figura 3)
- 12. Indicador de encendido
  - 13. Indicador de inicio
  - 14. Indicador de elaboración: poco hecho/hecho/muy hecho
  - 15. Pantalla LCD
  - 16. Botones de programación
  - 17. Botón +/-
  - 18. Botón de ajuste manual
  - 19. Botón de encendido/apagado

## INSTRUCCIONES GENERALES

Coloque el aparato sobre una superficie estable y resistente al calor. Prepare los ingredientes. Prepare también un plato o una fuente para servir la comida cuando esté lista. No coloque alimentos ya cocinados en la fuente junto a los alimentos crudos o sobre ellos. Consulte también el apartado relativo a la higiene. Tenga a mano pinzas para los alimentos y cubiertos, e incluso un guante de cocina, para manipular los alimentos en la parrilla caliente.

- Enchufe el aparato; el botón de encendido (12) parpadeará.
- Al pulsar cada botón, sonará un breve pitido.
- Presione el botón de encendido. Los botones de programación (16) parpadearán y los del ajuste manual (18) estarán encendidos.
- Seleccione un programa o seleccione el ajuste manual presionando el botón correspondiente. El indicador de encendido (12) parpadeará en rojo para indicar que la parrilla va a precalentarse. Tardará un máximo de 8 minutos.
- Si ha seleccionado el ajuste manual, podrá configurar la temperatura deseada entre 120 °C y 230 °C con el botón +/- (17).
- Si selecciona uno de los 5 programas, la pantalla mostrará la temperatura correspondiente.
- Una vez que la parrilla esté precalentada, el indicador de encendido (12) se apagará y el indicador de inicio (13) brillará en verde.
- Para seleccionar el ajuste manual, vuelve a presionar el botón 18. A continuación, ajuste el tiempo con el botón +/- (17). El tiempo se puede configurar en intervalos de 1 minuto entre 1 minuto y 60 minutos.
- También podrá programar alternativamente la hora y la temperatura presionando el botón 18.
- Tras realizar los ajustes deseados, coloque los alimentos en el grill. Atención: las placas ya están precalentadas a alta temperatura. Utilice una pinza para alimentos o guantes para horno.
- Solo DESPUÉS de colocar los alimentos en la parrilla, podrá seleccionar la elaboración entre poco hecho/hecho/muy hecho (indicador 14). Aproximadamente 5 segundos después de haber colocado los alimentos en la parrilla, el indicador

de cocción (14) comenzará a parpadear. Con el botón +/- (17), podrá seleccionar una de las 3 elaboraciones. Asimismo, el tiempo mostrado en la pantalla se ajustará en consecuencia. Si no selecciona una elaboración, transcurridos 5 segundos, la parrilla seleccionará automáticamente el ajuste «muy hecho». La parrilla seleccionará también el ajuste correcto, ya que el sensor de espesor detecta el grosor de los alimentos.

**ATENCIÓN:** la elección del tiempo de cocción solo estará disponible si se ha seleccionado uno de los programas automáticos. No está disponible en la función manual. Para establecer el modo de preparación en el modo manual, seleccione el ajuste de tiempo deseado.

- Tan pronto como el temporizador llegue a 0, la placa se apagará. Oirá 3 pitidos. Apague la parrilla con el botón de encendido/apagado (19).
- Para seleccionar un nuevo programa, apague la parrilla y vuelva a encenderla (botón 19) para restablecer los ajustes.
- Si la utiliza como parrilla de superficie completa/parrilla de mesa, no podrá usar las funciones preprogramadas y no estará disponible el ajuste de elaboración. En esta posición, deberá configurar la temperatura y el tiempo deberán manualmente.

Después de usar la parrilla, espere a que se enfrié antes de quitar la bandeja de recogida de grasa para vaciarla. La grasa aún puede estar caliente. Más información en el apartado «Limpieza».

## CONSEJOS DE USO

- En relación con la seguridad alimentaria, le recomendamos que consulte una receta adecuada para la mayoría de las preparaciones. Asegúrese de elegir la preparación "muy hecho" para pollo y aves.
- Los ajustes poco hecho/hecho/muy hecho son para bisteces (carne), para pescado y para verduras. Para algunas recetas de cordero o de caza, en ocasiones se opta por elaboraciones rosadas o rojas. Consulte una receta adecuada.
- Tenga en cuenta que las placas permanecerán calientes durante mucho tiempo después de apagar la parrilla, y podrían resultar en una cocción adicional. Retire los alimentos de la parrilla inmediatamente después de que finalice el programa.
- Por lo general, el tiempo de elaboración oscilará entre 2 y 20 minutos. Dependiendo del tipo de alimento y del punto de elaboración deseado (al gusto personal), recomendamos experimentar con los ajustes de tiempo y temperatura.

## TABLA DE PROGRAMAS

Programa especial	Color de la luz del nivel de cocción		
	Rojo	Naranja	Morado
Bistec	Rojo	Medio	Muy hecho
Hamburguesa	Rojo	Hecho	Muy hecho
Pescado y aves	Poco hecho	Hecho	Muy hecho
Sándwich	Poco hecho	Hecho	Muy hecho
Salchichas			Muy hecho

## TABLA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Alimentos	Temp.	Tiempo
<b>Carne y aves</b>	Pechuga de pollo marinada	185°C
	Nuggets de pollo congelados	185°C
	Spareribs	185°C
	Jamón ahumado	190°C
	Carne de cerdo, bacon	230°C
	Cordero	230°C
<b>Pescado/ marisco</b>	Atún	185°C
	Trucha entera	185°C
	Langostinos (pelados o sin pelar)	185°C
	Gambas sin pelar	185°C
<b>Pan</b>	De hamburguesa (después de cocinar la carne)	220°C
	Rebanadas de pan, sándwich	220°C
<b>Otros</b>	Verduras, frutas, bacon (fino y de espesor uniforme)	175°C
		8 min.

## LIMPIEZA

DESENCUFE PRIMERO EL APARATO DE LA TOMA DE CORRIENTE.

Limpie el aparato después de cada uso. Primero, déjelo enfriar por completo. Limpie la parte exterior y las planchas con un paño húmedo. No utilice objetos metálicos afilados o productos de limpieza agresivos para la limpieza de la capa antiadherente. Despues de usar el grill, puede limpiar la plancha inferior con papel de cocina mientras esta todavía esté caliente. La plancha inclinable superior es más fácil de limpiar una vez se ha enfriado el grill. Una vez que la parrilla se haya enfriado por completo, retire las placas de la parrilla presionando los botones laterales. A continuación, lave las placas con agua jabonosa. Las placas no son aptas para lavavajillas. Vuelva a colocar las placas inmediatamente después de limpiarlas para que no se rayen. No encienda nunca la parrilla sin las placas en su lugar. Además, después de cada uso hay que retirar la grasa y aceite sobrantes acumulados en el recipiente de recogida de grasa, que habrá que lavar cuidadosamente con agua y jabón.

¡LA GARANTÍA NO CUBRE DAÑOS EN LAS PLANCHAS CAUSADOS POR OBJETOS AFILADOS!

## ELIMINACIÓN DE RESIDUOS

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



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

## SERVICIO POSTVENTA Y GARANTÍA

El periodo de garantía tendrá una duración de 2 años a partir de la fecha de compra según el comprobante de caja, que será asimismo el certificado de garantía. Diríjase al vendedor en relación con la garantía. Los defectos derivados de un uso indebido, de un desmontaje inadecuado, de caídas, golpes o similar o por no descalcificar a tiempo los aparatos que se utilicen con agua no estarán cubiertos por la garantía. En caso de que para un determinado producto se mencionen condiciones de garantía específicas, estas condiciones específicas prevalecerán sobre las condiciones generales. La garantía no será de aplicación a daños consecuenciales. Si tiene preguntas relacionadas con el uso del aparato, le rogamos consulte nuestra página web: [www.bourgini.com](http://www.bourgini.com)

## DESCARGO DE RESPONSABILIDAD

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

**THE BOURGINI COMPANY**  
NL-4835 JB no 6  
Breda  
The Netherlands

October 2020 V1 11.4117.00.00