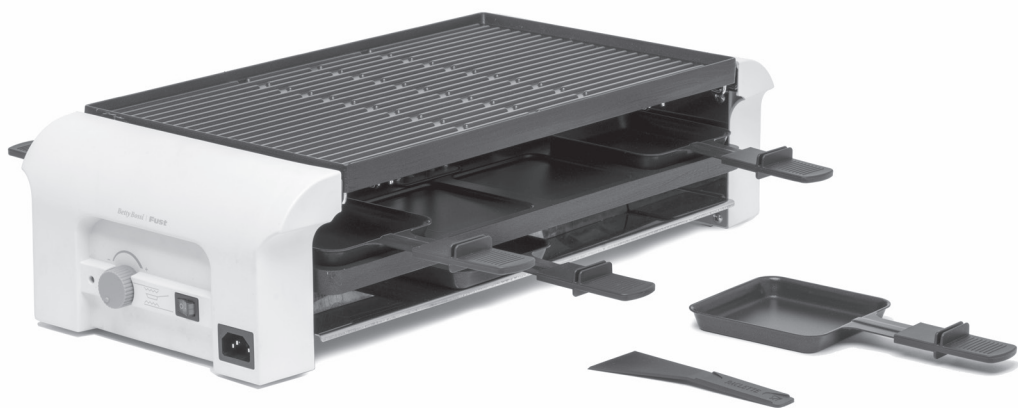


**Tischgrill 3 in 1
für 8 Personen**

**Gril de table 3 en 1
pour 8 personnes**

**Grill da tavolo 3 in 1
per 8 persone**



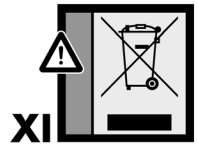
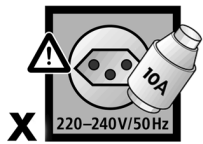
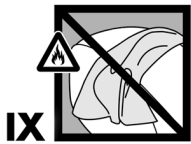
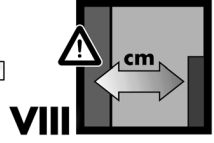
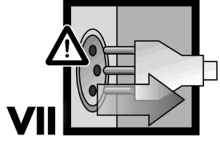
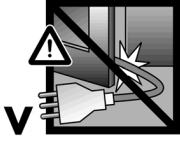
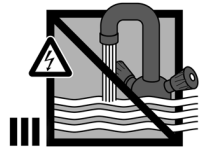
Fust Service
0848 559 111 • www.fust.ch

Betty Bossi

Inhalt / Sommaire / Indice

Sicherheit	4
Sicherheitshinweise	7
Gerätebeschreibung	16
Vor der Inbetriebnahme	18
Vorbereitung des Gerätes	19
Inbetriebnahme als Raclette-Grill/Tischgrill	20
Inbetriebnahme als Tischgrill für Mini-Pizzas	22
Reinigung / Lagerung	24
Service	61
Reparatur	62
Technische Daten	63
Sécurité	5
Directives de sécurité	25
Description de l'appareil	34
Avant la mise en service	36
Préparation de l'appareil	37
Mise en service comme appareil à raclette / grill de table	38
Mise en service : Préparer des mini-pizzas	40
Nettoyage / Rangement	42
Service	61
Réparation	62
Dates techniques	64
Sicurezza	6
Istruzioni di sicurezza	43
Descrizione dell'apparecchio	52
Prima della messa in funzione	54
Preparazione dell'apparecchio	55
Messa in funzione come grill-raclette e grill da tavolo	56
Messa in funzione come grill da tavolo per le mini pizze	58
Pulizia / Deposito	60
Servizio	61
Riparazione	62
Dati tecnici	65

Sicherheit / Sécurité / Sicurezza



Hinweise zum Verständnis

Die nummerierten Warnbilder zeigen Ihnen Hinweise, die für Ihre Sicherheit wichtig sind. Bitte befolgen Sie diese, um allfällige Verletzungen zu vermeiden.

- I.** Bei beschädigtem Netzkabel Gerät zum nächsten FUST-Reparaturdienst bringen.
- II.** Gerät nicht auf heiße Flächen stellen.
- III.** Gerät nicht unter fließendes Wasser halten oder in Wasser tauchen.
- IV.** Keine scharfen Gegenstände verwenden.
- V.** Netzkabel nicht einklemmen.

VI. Gerät nicht selbst reparieren.

VII. Netzstecker aus der Steckdose ziehen.

VIII. Raum freihalten für das Gerät.

IX. Gerät nicht bedecken.

X. Gerät nur an Steckdosen mit der vorgesehenen Spannung hängen, siehe „Stromanschluss“ Seite 12.

XI. Alle Elektrogeräte müssen im Interesse der Umwelt am Ende ihrer Lebensdauer einer ordnungsgemäßen Entsorgung zugeführt werden. Ausgedientes Gerät durch Abtrennen des Netzkabels unbrauchbar machen und in Ihre FUST-Verkaufsstelle zur kontrollierten Entsorgung bringen.

Remarques pour la compréhension

Les symboles d'avertissement numérotés du rabat de couverture vous montrent des directives qui sont importantes pour votre sécurité. Veuillez les observer pour éviter des blessures éventuelles.

I. Si le cordon est défectueux, apporter l'appareil au service de réparation FUST le plus proche.

II. Ne pas poser l'appareil sur des surfaces brûlantes.

III. Ne pas passer l'appareil sous l'eau courante ni le plonger dans l'eau.

IV. N'utilisez pas des objets coupants.

V. Veiller à ne pas coincer le cordon.

VI. Ne pas réparer vous-même l'appareil.

VII. Tirer la fiche hors de la prise.

VIII. Veiller à ce qu'il y ait suffisamment d'espace autour de l'appareil.

IX. Ne pas couvrir l'appareil.

X. Brancher l'appareil uniquement à une prise de courant de la tension indiquée, voir paragraphe „Branchement électrique“ page 30.

XI. Afin de protéger l'environnement, tous les appareils électroniques doivent être éliminés dans le respect des dispositions applicables à la fin de leur durée de vie. Séparer le câble secteur de l'appareil usagé pour le rendre inutilisable et l'amener à votre point de vente FUST pour une élimination conforme.

Notizie per la comprensione

I segni d'avvertimento numerati al risvolto di copertina Le mostrano istruzioni importanti per la Sua sicurezza. Le rispetti, per favore, per evitare eventuali ferimenti.

I. In caso di un danneggiamento del cavo d'alimentazione consegnare l'apparecchio al più vicino centro di riparazione FUST.

II. Non posizionare l'apparecchio su una superficie calda.

III. Non porre l'apparecchio sotto l'acqua corrente né immergerlo in acqua.

IV. Non utilizzare oggetti taglienti.

V. Non incastrare il cavo d'alimentazione.

VI. Non eseguire alcuna riparazione sull'apparecchio.

VII. Estrarre la spina dalla presa di corrente.

VIII. Lasciare spazio libero attorno all'apparecchio.

IX. Non coprire l'apparecchio.

X. Allacciare l'apparecchio solamente a una presa di corrente con la tensione prevista, veda il paragrafo „Allacciamento elettrico“ pg. 48.

XI. Nell'interesse dell'ambiente tutti gli apparecchi elettrici devono essere smaltiti correttamente al termine della loro vita. Rendere inutilizzabile il dispositivo fuori uso scollegando il cavo di alimentazione e portarlo al punto vendita FUST per uno smaltimento controllato.

Liebe Kundin, lieber Kunde
Besten Dank für den Kauf dieses Tischgrills für 8 Personen von Betty Bossi und FUST, mit dem Sie feinste Ractettes und Grillspezialitäten bzw. Mini-Pizzas am Tisch zubereiten können.



Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung vor der Installation und der ersten Inbetriebnahme des Gerätes aufmerksam durch. Nur dann können Sie beste Ergebnisse und höchste Betriebssicherheit erzielen.

Beachten Sie unbedingt alle Sicherheitshinweise, um Unfälle und Schäden zu vermeiden. Bitte bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachlesen sorgfältig auf.

 **Bringen Sie die stromführenden Teile niemals mit Wasser in Kontakt und bedecken Sie das Gerät nie.**



Das Gerät wird im Betrieb heiss. Berühren Sie niemals die heissen Oberflächen und warten Sie mit der Reinigung und dem Umplatzen des Gerätes so lange, bis es vollständig abgekühlt ist. Äusserste Vorsicht ist geboten, wenn das Gerät in der Nähe von Kindern benutzt wird. Lassen Sie das Gerät während des Betriebs oder solange es noch heiss ist niemals unbeaufsichtigt stehen.

Gebrauch

- Der Tischgrill ist ausschliesslich für den privaten Gebrauch bestimmt.
- Wird das Gerät für gewerbliche Zwecke eingesetzt, erlischt jeder Garantieanspruch.
- Verwenden Sie das Gerät nur gemäss der in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen Vorschriften zum Zube-

reiten von Raclettes und Mini-Pizzas und zum Grillieren von Lebensmitteln. Jeglicher Missbrauch des Gerätes ist wegen der damit verbundenen Gefahren strengstens verboten! Wird das Gerät zweckentfremdet oder falsch bedient, kann keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden.

- Bitte achten Sie darauf, dass der Gerätesockel niemals in Wasser getaucht werden oder auf einer nassen Oberfläche stehen darf.



Berühren Sie niemals die Grillplatte oder Pfännchenauflage, während das Gerät eingeschlossen ist – sie sind sehr heiss. Verbrennungsgefahr!

- **Gerät nur benutzen, wenn die Grillplatte auf dem Gerät montiert ist.**

- **Um Verbrennungen vorzubeugen, berühren Sie die heißen Pfännchen nur an den Griffen und den Tischgrill selbst ebenfalls nur an den seitlichen Geräte-Griffen an der Basis.**

- Verwenden Sie nur das Originalzubehör und Zubehör, das ausdrücklich vom Hersteller empfohlen wird. Die Verwendung von falschem Zubehör kann zur Beschädigung des Gerätes führen.

- Bitte achten Sie darauf, dass das Gerät niemals mit Wasser in Kontakt kommen darf.

- Wartung und Reparaturen nur von Ihrem FUST-Reparaturdienst durchführen lassen. Gerätebasis niemals selbst auseinanderbauen. Für Reparaturen dürfen nur Original-Ersatzteile benutzt werden, anderenfalls könnte Ihr Gerät beschädigt oder Sie selbst verletzt werden.

- Gerät nie mit einer externen Zeitschaltuhr oder Fernbedienung in Betrieb nehmen.

- Tischgrill nach jedem Gebrauch reinigen, sobald er abgekühlt ist und das Netzkabel vom Gerät entfernt wurde.

Benutzer

Das Gerät darf nur von Personen bedient werden, die mit dem Inhalt dieser Gebrauchsanweisung vertraut sind. Personen unter Alkohol- oder Medikamenteneinfluss sind nur unter Aufsicht befugt, das Gerät zu benutzen.

- Besondere Vorsicht gilt, wenn sich Kinder, ältere Personen oder Tiere in der Nähe des Tischgrills aufhalten.
- Gerät nie unbeaufsichtigt in Betrieb lassen.
- **Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung bzw. Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die Gefahren, die bei der Benutzung entstehen könnten, verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.**

- **Die Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt.**

- Das Gerät und dessen Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahren fernzuhalten, insbesondere wenn das Gerät in Betrieb ist oder abkühlt.

- Entfernen Sie sich nie vom Gerät, solange der Netzstecker in der Steckdose steckt bzw. das Gerät heiss ist.

Schutz für Kinder

Elektrische Geräte sind kein Spielzeug für Kinder. Lassen Sie den Tischgrill deshalb nie unbeaufsichtigt, während er angeschlossen oder heiss ist. Wenn Sie das Gerät in Anwesenheit von Kindern benutzen, sollten Sie besonders vorsichtig sein.

- Gerät immer ausser der Reichweite von Kindern aufbewahren. Gerät und Netzkabel generell von Kindern unter 8 Jahren fernhalten.

- Kinder dürfen nicht mit den Klebebändern und Verpackungsmaterialien des Gerätes spielen, da Lebensgefahr durch Erstickten droht.

- **Das Netzkabel ausser Reichweite von Kindern verlegen! Achten Sie darauf, dass Kinder das Gerät nicht am Netzkabel herunterziehen können. Gefahr von Verbrennungen!**

- **Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.**

Stromschlag (X)

Achten Sie darauf, dass Sie die unter Spannung stehenden Teile nie berühren. Ein elektrischer Schlag kann zu schweren Verletzungen oder sogar zum Tod führen. Bitte beachten Sie die nachfolgenden Vorschriften.

- **Prüfen Sie Ihren Tischgrill vor jedem Gebrauch. Um einen Stromschlag zu vermeiden, verwenden Sie das Gerät nicht, wenn Kabel oder Netzstecker beschädigt sind oder das Gerät anderweitige Störungen aufweist, heruntergefallen oder be-**

schädigt ist. Führen Sie Reparaturen niemals selbst durch, sondern bringen Sie das Gerät zum nächsten FUST-Reparaturdienst, damit es überprüft und gegebenenfalls repariert werden kann.

- Ziehen Sie immer den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen, wenn Sie das Gerät reinigen, die Grillplatte abnehmen oder wenn das Gerät nicht in Betrieb ist.

- Stecken Sie keine Gegenstände in die Geräteöffnungen.

- Halten Sie das Gerät von Hitze, direkter Sonneneinstrahlung und scharfen Kanten fern.

- Benutzen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen.

- Tauchen Sie das Netzkabel, den Netzstecker oder das Gerät selbst niemals ins Wasser oder in andere Flüssigkeiten. Bei feucht oder nass gewordenem Gerät oder Netzkabel, sofort mit Gummihandschuhen den Netzstecker ziehen. Nicht ins Wasser greifen.

Netzkabel (I, II, III, IV, V, VI, VII)

- Prüfen Sie vor jeder Inbetriebnahme, ob sich das Netzkabel in einwandfreiem Zustand befindet.
- Im Falle eines beschädigten Stromkabels muss dieses durch den FUST-Reparaturdienst ersetzt werden. Klemmen Sie das Netzkabel nicht ein und schützen Sie es vor heißen Gegenständen und Flammen.
- Das Netzkabel darf nicht mit den heißen Geräteteilen in Berührung kommen.
- Eine Beschädigung des Netzkabels kann einen Kurzschluss, Feuer und/oder Stromschlag verursachen.
- Ziehen Sie den Stecker niemals am Netzkabel oder mit nassen Händen aus der Steckdose.

Achtung!

Ziehen Sie nie zuerst den Netzstecker, um das Gerät auszuschalten, dadurch könnte es beschädigt werden. Schalten Sie das Gerät immer erst mit dem Temperaturregler aus (ganz nach links in die AUS-Position drehen) bzw. klappen Sie den Kippschalter für die Unterhitze nach links (in die AUS-Position), falls diese Funktion eingeschaltet war.

- **Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist, nur dann ist das Gerät definitiv ausgeschaltet.**
- Lassen Sie das Netzkabel nicht herunterhängen, damit niemand das Gerät herunterziehen oder sich daran verletzen kann. Gefahr von Verbrennungen!

- Keine schweren Gegenstände bzw. das Gerät selbst auf das Netzkabel stellen. Kurzschluss- und Brandgefahr!
- Verlegen Sie das Netzkabel immer so, dass niemand darüber stolpern kann. Es könnten Verletzungen auftreten oder das Gerät könnte beschädigt werden.
- Knicken Sie das Netzkabel nicht und wickeln Sie es nicht um das heiße Gerät.

Stromanschluss (I, X)



Ein nicht ordnungsgemässer Umgang mit Strom kann tödliche Folgen haben.

- Schliessen Sie den Tischgrill nur an eine Wandsteckdose mit Wechselstrom mit einer Spannung von 220-240 V/50 Hz an. Als Mindestabsicherung der Steckdose gelten 10 Ampère (siehe auch Angaben auf dem Typenschild).
- Schliessen Sie das Gerät niemals an einen Mehrfachstecker an oder an eine Steckdose, an der auch noch andere Geräte angeschlossen sind.
- Den Netzstecker niemals in eine lockere oder beschädigte Steckdose stecken. Stromschlag- und Brandgefahr!
- Verwenden Sie niemals ein defektes Netzkabel. Im Falle einer Beschädigung kontaktieren Sie bitte den FUST-Reparaturdienst.
- Verwenden Sie kein Verlängerungskabel.
- Vor dem Reinigen und Aufbewahren immer Gerät mit dem Temperaturschalter bzw. Kippschalter ausschalten und Netzstecker ziehen.
- Bei Nichtbenutzung des Tischgrills muss der Netzstecker gezogen sein.
- **Das Gerät ist nur ausgeschaltet und vom Netz getrennt, wenn Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.**
- Prüfen Sie Gerät und Kabel regelmässig auf Schäd-

den. Ein beschädigtes Gerät nicht in Betrieb nehmen.

- Greifen Sie keinesfalls nach einem Gerät, das ins Wasser gefallen ist. Ziehen Sie immer erst den Netzstecker, bevor Sie es herausnehmen.
- Als zusätzlichen Schutz empfehlen wir die Installation eines Fehlerstrom-Schutzschalters (max. 30mA). Ihr Elektroinstallateur berät Sie gerne.

Standort (II, III, VIII, IX)

- Benutzen Sie den Tischgrill nur im Trockenen, auf einer ebenen, stabilen und hitzebeständigen Auflagefläche, ausser Reichweite von Kindern unter 8 Jahren. Die Auflagefläche sollte auch unempfindlich gegen Fett- oder Sossen-Spritzer sein.
- Denken Sie daran, dass die Standflächen-Temperatur unter dem Grill sehr hoch wird und benutzen Sie ggf. eine hitzeisolierende Unterlage.

- Platzieren Sie das Netzkabel so, dass niemand darüber stolpern oder sich daran verletzen kann.
- Während des Betriebs ist das Gerät ausserhalb der Reichweite von Kleinkindern, Tieren oder Personen mit Beeinträchtigungen zu halten.
- Sorgen Sie dafür, dass nichts auf das Gerät fallen kann und das Gerät selbst nirgends herunterfallen kann.
- Beachten Sie, dass der Tischgrill rundum einen Mindestabstand von 50 cm zum nächsten Gegenstand, zur Steckdose oder zur Wand benötigt.
- Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wasser (z. B. Badewanne, Schwimmbecken etc.) und setzen Sie es weder Regen noch anderer Feuchtigkeit aus.
- Während des Betriebs Gerät nicht abdecken und ungehinderte Luftzirkulation rund um das Gerät sicherstellen.

Achtung!

Nehmen Sie das Gerät niemals auf einer hitzeempfindlichen Auflagefläche oder in der Nähe von hitzeempfindlichen Gegenständen in Betrieb. Stellen Sie das Gerät nicht auf eine Kunststoff-Unterlage.

- Legen Sie keine brennbaren Materialien wie Papier, Stoff oder Kunststoff auf die Grillplatte oder die Heizschlange. Die Grillplatte darf nicht mit Alufolie abgedeckt werden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien und halten Sie es von Feuchtigkeit, Hitze und offenen Flammen fern.
- Stellen Sie das Gerät niemals in der Nähe von Apparaten auf, die Wärme abgeben wie z.B. Öfen, Gasherde, Kochplatten, etc.

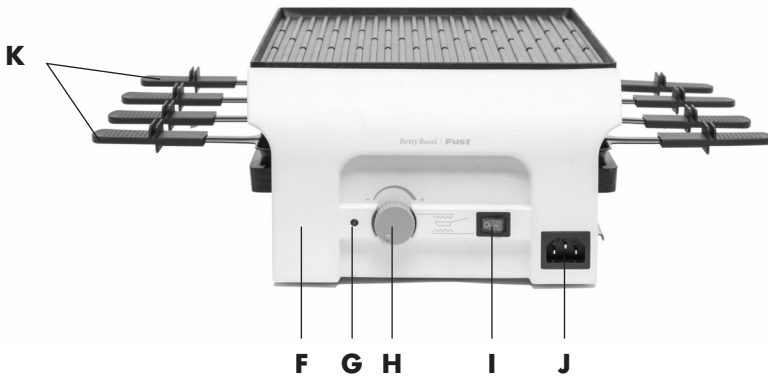
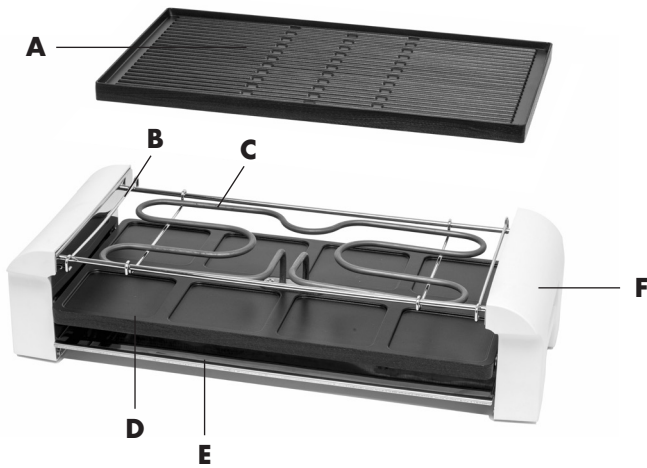
Stellen Sie das Gerät in sicherem Abstand (mindestens 50 cm) zu Wänden oder anderen Objekten auf, die in Brand geraten können wie beispielsweise Gardinen, Handtücher (Baumwolle oder Papier etc.).

- Nichts auf das Gerät legen (ausser Grillgut). Keine Töpfe oder Pfannen auf die Grillplatte stellen.
- Der Temperaturregler, der Kippschalter oder die Gerätebasis mit Heizschlange (inkl. Netzkabel und Stecker) dürfen niemals mit Wasser, Flüssigkeiten oder Dampf in Berührung kommen.
- **Tauchen Sie den Gerätesockel niemals ins Wasser und halten Sie ihn nie unter fließendes Wasser.**

Besondere Sicherheitshinweise für diesen Tischgrill

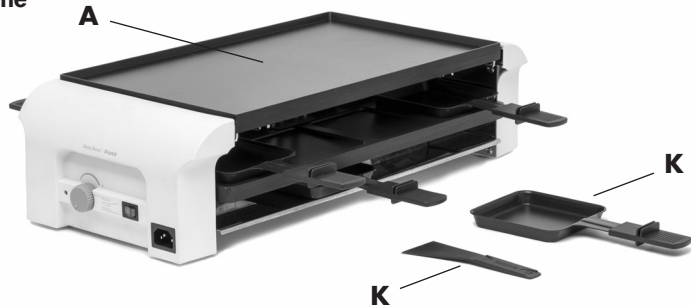
- Die Pfännchen selbst werden während des Gebrauchs sehr heiss. Fassen Sie die Pfännchen deshalb nur am Griff an.
- Es dürfen keine Flüssigkeiten, egal welcher Art, in den Pfännchen erhitzt werden.
- Ziehen Sie immer den Netzstecker und entfernen Sie das Netzkabel vom abgekühlten Gerät, bevor Sie den Tischgrill reinigen.
- Schalten Sie niemals die Oberhitze zusammen mit dem Kippschalter für die Unterhitze ein, wenn sich keine Pfännchen inkl. Lebensmittel im Gerät befinden. Das Gerät könnte überhitzen und die Antihaft-Beschichtung in den Pfännchen und in der Pfännchenaufgabe könnte beschädigt werden.
- Legen Sie niemals Früchte auf die Grillplatte oder in die Pfännchen, da durch die Fruchtsäure die Frucht an der Grillplatte/den Pfännchen festkleben und die Antihaft-Beschichtung beschädigt würde.
- Achten Sie darauf, dass während des Grillens Fettspritzer entstehen können, vor allem beim Grillen von Speck, Würstchen oder fettigem Fleisch.
- Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, geben Sie einige Tropfen hitzebeständiges Speiseöl auf die Grillplatte und verteilen Sie es gleichmässig. Nehmen Sie anschliessend das überschüssige Öl wieder mit einem Küchentuch auf. Damit verhindern Sie, dass das Grillgut anhaftet. Achten Sie aber darauf, nur wenig Öl zu verwenden, sonst könnte Fett wegspritzen.

Übersicht / Gerätebeschreibung

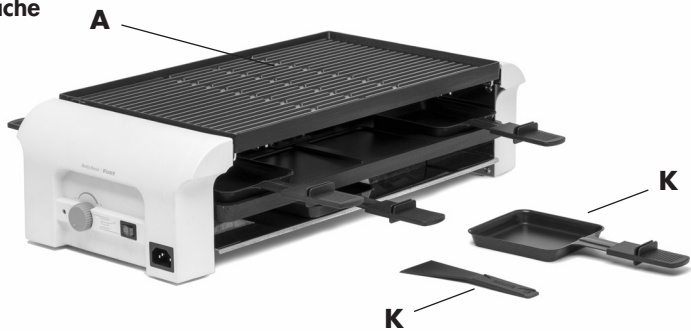


Übersicht / Gerätebeschreibung

glatte Oberfläche



gerillte Oberfläche



- A** Aluguss-Grillplatte, abnehmbar, auf beiden Seiten verwendbar: eine glatte Oberfläche, eine gerillte Oberfläche
- B** Stützen für Grillplatte
- C** Heizschlange
- D** Pfännchenauflage, nicht abnehmbar
- E** Parkdeck/Kaltzone für Pfännchenablage, abnehmbar, aus Edelstahl
- F** Gerätebasis mit seitlichen Griffen und Standfüßen
- G** Funktionsleuchte Oberhitze
- H** Stufenloser Temperaturregler für Oberhitze (für Raclette-Betrieb und zum Grillen)
- I** Kippschalter zum Zuschalten der Unterhitze (für das Backen von Mini-Pizzas)
- J** Buchse für Gerätestecker des Netzkabels
- K** 8 Pfännchen und 8 Plastikspachteln
- L** Netzkabel, abnehmbar

Vor der Inbetriebnahme

- Nehmen Sie den Tischgrill aus der Verpackung und entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien. Achten Sie darauf, dass mit diesen keine Kinder spielen, vor allem nicht mit Plastiktüten (Erstickungsgefahr).
- Überprüfen Sie, ob der Tischgrill unbeschädigt ist. Wenn nicht, wenden Sie sich an den nächsten FUST-Kundendienst.
- Überprüfen Sie vor Gebrauch immer, ob sich der Gerätestecker, der Anschlussstecker und die Steckdose in einwandfreiem Zustand befinden. Ungenügender Kontakt könnte das Gerät beschädigen.
- Pfännchen und Grillplatte auf beiden Seiten mit warmem Wasser und einem weichen Tuch oder Schwamm reinigen und gründlich abtrocknen.
- Plastikspachteln ebenfalls in warmem Wasser reinigen und trocknen.
- Edelstahl-Auflageflächen und Pfännchen-Auflage mit einem feuchten Tuch abwischen.

- Verfahren Sie wie in „Vorbereitung des Gerätes“ beschrieben und heizen Sie die Grillplatte für 10 bis 15 Minuten bei höchster Hitze auf, ohne den Kippschalter zu bedienen. Damit beseitigen Sie den Produktionsgeruch.
- Danach die abgekühlte Grillplatte nochmals mit einem feuchten Tuch auf beiden Seiten abwischen.

Hinweis

Das Gerät verursacht beim ersten Gebrauch einen für Elektroheizungen typischen Geruch, der nach einigen Minuten nicht mehr wahrnehmbar ist. Dieser Geruch ist völlig normal und hat keinen Einfluss auf die Qualität des Produktes. Achten Sie auf eine ausreichende Belüftung.

Vorbereitung des Gerätes

Achtung!

Der Temperaturregler muss bis zum Anschlag auf die AUS-Position ganz nach links gedreht werden und der Kippschalter muss in der 0-Position stehen, bevor der Netzstecker eingesteckt oder gezogen wird! Sonst Gefahr von einem Geräteschaden bzw. Brandgefahr!

Vorbereitung des Gerätes

- Reinigen Sie das Gerät und alle Geräteteile wie bei „Vor der Inbetriebnahme“ beschrieben.
- Stecken Sie den Gerätestecker des Netzkabels in die Gerätebuchse.
- Stellen Sie das Geräteunterteil auf eine ebene, hitzebeständige Unterlage, wie bei „Standort“ beschrieben. Denken Sie daran, dass die Standflächen-Temperatur unter dem Grill sehr hoch wird und benutzen Sie ggf. eine hitzeisolierende Unterlage.
- Wählen Sie die gewünschte Seite der Grillplatte aus: Die glatte Fläche eignet sich für Gemüse und Fisch, die gerillte Oberfläche für Fleisch. Legen Sie die Grillplatte auf die seitlichen Stützen, sie muss fest aufliegen und in den Stützen einrasten. Ölen Sie die Grillplatte mit wenig Speiseöl ein.

- Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose. Drehen Sie den Temperaturregler auf die höchste Temperatur bis zum Anschlag nach rechts und erhitzen Sie das Gerät für 10 bis 15 Minuten.

Achtung!

Zu diesem Zeitpunkt sind die Pfännchen noch nicht in das Gerät geschoben und auch der Kippschalter für die Unterhitze ist nicht eingeschaltet!

Schalten Sie niemals die Oberhitze und die Unterhitze gemeinsam ein, wenn keine mit Lebensmitteln gefüllten Pfännchen eingeschoben sind! Das Gerät könnte überhitzen und die Antihaft-Beschichtung der Pfännchenauflage beschädigt werden.

- Dann Temperaturregler ganz nach links drehen und Gerät wieder abkühlen lassen.
- Trockene Grillplatte und Pfännchen gleichmässig mit hitzebeständigem Öl einstreichen, anschliessend überschüssiges Öl mit etwas Küchenpapier abnehmen.
- Ihr Gerät ist nun betriebsbereit.

Inbetriebnahme als Raclette-Grill/Tischgrill

Inbetriebnahme

⚡ Ein Stromschlag kann tödlich sein! Befolgen Sie bitte die Sicherheitsvorschriften.

- Stellen Sie das Geräteunterteil auf eine ebene, hitzebeständige Unterlage, wie bei „Standort“ beschrieben. Denken Sie daran, dass die Standflächen-Temperatur unter dem Grill sehr hoch wird und benutzen Sie ggf. eine hitzeisolierende Unterlage. 50 cm Mindestabstand zum nächsten Gegenstand, auch zur Steckdose, unbedingt einhalten.
- Wählen Sie die passende Seite der Grillplatte aus und legen Sie die Grillplatte auf die beiden Stützen, so dass die Heizschlange nicht mehr sichtbar ist. Die Grillplatte muss fest aufliegen und in den beiden Stützen einrasten.

Achtung!

Die Grillplatte nie auf das schon heiße Gerät legen!



- Das Netzkabel muss komplett abgewickelt sein und darf nicht mehr unter dem Gerät liegen oder die Heizschlange bzw. andere Geräte-teile berühren, der Gerätestecker sollte in der Gerätebuchse stecken. Die Pfännchen sollten nicht im Grill liegen.

Benutzung als Raclette-Grill und Tischgrill

- Stecken Sie den Netzstecker in eine passende Steckdose.
- Drehen Sie den Temperaturregler nach rechts auf die gewünschte Temperatur. Die rote Funktionsleuchte links neben dem Regler leuchtet.
- **Heizen Sie das Gerät ohne Pfännchen ca. 10–15 Minuten vor. Sie sollten diese Vorheizzeit unbedingt einhalten, damit das Gerät genügend erhitzt ist.**

Wichtig:

Bei der Benutzung als Raclette-Grill sollten Sie die Unterhitze nicht einschalten, d. h. der Kippschalter sollte auf der Position 0 stehen.

Wenn sowohl die Oberhitze mit dem Temperaturregler als auch die Unterhitze mit dem Kippschalter eingeschaltet sind, ohne dass mit Lebensmitteln gefüllte Pfännchen im Gerät stehen, könnte das Gerät überhitzen und die Antihaft-Beschichtung der Pfännchenaufgabe beschädigt werden! Zudem könnte eine zugeschaltete Unterhitze den Käse in den Pfännchen verbrennen lassen.

Inbetriebnahme als Raclette-Grill/Tischgrill

- Wenn das Gerät aufgeheizt ist, reflektiert die Pfännchenauflage die Wärme und ermöglicht so eine grösstmögliche Hitzeentwicklung.

Raclette zubereiten

- Schneiden Sie pro Person ca. 250g Raclettekäse in 5 mm dicke Scheiben oder verwenden Sie vorge-schnittene Raclette-Käsescheiben.
- Legen Sie die Käsescheiben anschliessend in die Pfännchen, schieben diese auf die Pfännchenauf-lage und warten Sie, bis der Käse geschmolzen ist.
- Nehmen Sie die Pfännchen dann am Griff von der Auflage und schieben Sie den Käse mit dem Plastikspachtel auf Ihren Teller.

Achtung!

Benutzen Sie niemals scharfkanti-ge Gegenstände wie Messer oder Gabel, um den Käse aus den Pfännchen oder das Grillgut von der Grillplatte zu nehmen, dies beschädigt die Antihaft-Beschich-tung! Verwenden Sie ausschliess-lich Holzlöffel oder hitzebeständi-ge Kunststoff-Utensilien.

Lassen Sie die Pfännchen nie leer im Raclette-Grill stehen! Leere Pfännchen können Sie im Park-deck (Kaltzone) (E) platzieren, bis sie wieder zum Einsatz kommen.

Berühren Sie den heissen Grill und die Pfännchen nur an den Griffen!

Achtung!

Würzen Sie den Käse wenn ge-wünscht erst, nachdem Sie ihn auf den Teller gelegt haben. Die Ge-würze könnten sonst verbrennen.

- Auf der Grillplatte können Sie gleichzeitig auch Fleisch, Fisch, Wür-ste oder Gemüse grillen. Achten Sie jedoch darauf, dass Fett aus Fleisch oder Würsten spritzen kann (Ver-brennungsgefahr!) und treffen Sie Vorkehrung für die Auflagefläche, damit diese nicht durch das heraus-spritzende Fett beschädigt wird.
- Vor dem Grillieren sollten Sie fettarmes Fleisch jeweils leicht ein-ölen oder alternativ die Grillplatte leicht einölen. Grillgut mit normalem Fettgehalt wird im eigenen Saft ge-braten.
- Legen Sie Fleisch / Fisch oder Ge-müse auf die Grillplatte, braten Sie die Fleischstücke auf jeder Seite an und würzen Sie sie erst danach.
- Die gerippte Seite der Grillplatte ist ideal für Fleisch und Würste, die glatte Seite ist ideal für Fisch und Gemüse.

Achtung!

Niemals tiefgefrorene Lebensmittel auf die Grillplatte legen.

Niemals Früchte auf die Grillplat-te legen. Durch den Fruchtzucker könnten die Früchte ankleben und die Antihaft-Beschichtung beschä-digt werden!

Inbetriebnahme als Tischgrill für Mini-Pizzas

- Sie können den Temperaturregler erst auf eine höhere Position stellen und dann die Hitze reduzieren.
- Verwenden Sie zum Drehen des Grillgutes immer einen Holzlöffel oder hitzebeständige Kunststoff-Utensilien.
- Schneiden Sie nicht direkt mit dem Messer auf der Grillplatte, da sonst die Antihaft-Beschichtung beschädigt wird. Nehmen Sie deshalb das Gemüse oder Fleisch mit einem Holzlöffel oder mit hitzebeständigen Kunststoff-Utensilien von der Grillplatte.

Achtung!

Lassen Sie den Raclette-Grill nicht längere Zeit ohne Lebensmittel eingeschaltet stehen. Es ist besser, das Gerät während einer Essenspause auszuschalten (Temperaturregler komplett nach links in die AUS-Position drehen) und dann erneut einzuschalten.

Tipp

Lassen Sie niemals leere Pfännchen im heißen Gerät stehen. Die Speisereste lassen sich sonst nur sehr schwer entfernen. Während einer Essenspause können Sie die Pfännchen bequem auf das Parkdeck (E) stellen.

Schneiden Sie das Grillgut in mundgerechte Portionen, dann sind die Stücke schneller gar.

Benutzung als Tischgrill für Mini-Pizzas

- Stecken Sie den Netzstecker in eine passende Steckdose.
- Drehen Sie den Temperaturregler nach rechts auf die maximale Temperatur. Die rote Funktionsleuchte links neben dem Regler leuchtet.
- **Heizen Sie das Gerät ohne Pfännchen ca. 10–15 Minuten vor. Sie sollten diese Vorheizzeit unbedingt einhalten, damit das Gerät genügend erhitzt ist.**

Wichtig:

Auch bei der Benutzung als Pizza-Ofen sollten Sie die Unterhitze zu diesem Zeitpunkt noch nicht einschalten, d. h. der Kippschalter sollte weiter auf der Position 0 stehen.

Wenn sowohl die Oberhitze mit dem Temperaturregler als auch die Unterhitze mit dem Kippschalter eingeschaltet sind, ohne dass mit Lebensmitteln gefüllte Pfännchen im Gerät stehen, könnte das Gerät überhitzen und die Antihaft-Beschichtung der Pfännchenaufgabe beschädigt werden!

- Legen Sie die vorbereiteten und belegten Pizzastücke jeweils in die Pfännchen. Schieben Sie die Pfännchen auf die Pfännchenaufgabe.
- Schalten Sie erst jetzt die Unterhitze hinzu, indem Sie den Kippschalter in die Position I stellen. Die Funk-

Inbetriebnahme als Tischgrill für Mini-Pizzas

tionsleuchte im Kippschalter leuchtet auf. Durch die Unterhitze werden die Pizzaböden knusprig gebacken.

Wichtig:

Achten Sie darauf, die Unterhitze mit dem Kippschalter wieder auszuschalten, bevor Sie die Pfännchen mit den Pizzas wieder herausnehmen.

Tipp

Sie können die Pizzas in der richtigen Grösse vorab zubereiten, so dass sie hintereinander gebacken werden können.

- Verwenden Sie zum Entnehmen der Pizzas immer die mitgelieferten Plastikspachteln bzw. einen Holzlöffel oder hitzebeständige Kunststoff-Utensilien, nie ein Messer. Schneiden Sie die Pizzas nie, solange sie noch in den Pfännchen liegen. Dies könnte die Antihaf-Beschichtung beschädigen!
- Wenn Sie gleichzeitig die Grillplatte benutzen, schneiden Sie auch nicht direkt mit dem Messer auf der Grillplatte, da sonst die Antihaf-Beschichtung beschädigt wird. Nehmen Sie deshalb das Gemüse oder Fleisch mit einem Holzlöffel oder mit hitzebeständigen Kunststoff-Utensilien von der Grillplatte.

Achtung!

Lassen Sie den Tischgrill nicht längere Zeit ohne Lebensmittel eingeschaltet stehen. Es ist besser, das Gerät während einer Essenspause auszuschalten (Temperaturregler komplett nach links in die AUS-Position drehen, Kippschalter in die 0-Position stellen) und dann erneut einzuschalten.

Tipp

Lassen Sie niemals leere Pfännchen im heissen Gerät stehen. Die Speisereste lassen sich sonst nur sehr schwer entfernen. Während einer Essenspause können Sie die Pfännchen bequem auf das Parkdeck (E) stellen.

Nach der Benutzung

- Drehen Sie den Temperaturregler ganz nach links, so dass die Funktionsleuchte erlischt. Prüfen Sie, dass der Kippschalter in der Position 0 steht, d. h. auch hier das Licht nicht leuchtet. Ziehen Sie anschliessend in jedem Fall den Netzstecker.
- Warten Sie, bis das Gerät komplett abgekühlt ist, dann ziehen Sie den Anschlussstecker des Netzkabels aus der Gerätebuchse. Reinigen Sie das Gerät wie anschliessend beschrieben.

Reinigung (III, IV, VII)

- Prüfen Sie, ob der Temperaturregler und der Kippschalter in der AUS-Position stehen und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose bzw. trennen Sie das Netzkabel vom Gerät. Lassen Sie das Gerät komplett abkühlen. Gerät, Kabel und Stecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Das Gehäuse mit einem feuchten Lappen abwischen. Die Grillplatte kann zu Reinigungszwecken abgenommen werden. Die Aluguss-Grillplatte wie auch die Pfännchen und Spachteln sollten nur mit einem weichen Schwamm in heissem Wasser abgewaschen werden.
- Starke Verschmutzungen in den Pfännchen können Sie am besten entfernen, wenn Sie etwas Speiseöl in die Pfännchen geben und 5 Minuten einwirken lassen oder wenn Sie die Pfännchen 30 Minuten in kaltes Wasser legen.
- Das Parkdeck aus Edelstahl kann auch aus dem Gerät genommen werden und von Hand in warmem Wasser und mit einem weichen Schwamm gereinigt werden.
- Wir empfehlen, bei allen Teilen auf ein Spülmittel zu verzichten, da dieses die Antihaf-Beschichtung beschädigen könnte.

- Die Pfännchenauflage kann mit einem leicht feuchten Tuch gereinigt werden.
- Anschliessend Pfännchen, Spachteln, Parkdeck und Grillplatte sorgfältig abtrocknen und zurücklegen.
- **Grillplatte, Parkdeck, Pfännchen und Spachteln nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen.**
- Verwenden Sie keine Scheuerlappen, Stahlwolle, scheuernde Reinigungsmittel, Lösungsmittel oder Azeton bzw. Alkohol, um das Gerät zu reinigen.

Achtung!

Tauchen Sie das Gerät niemals ins Wasser und halten Sie es niemals unter fließendes Wasser.

Lagerung

- Lagern Sie das ausgesteckte und abgekühlte, saubere Gerät an einem trockenen Ort, am besten in der Originalverpackung, um es vor Staub zu schützen, ausserhalb der Reichweite von Kindern.


Chère cliente, cher client

Merci d'avoir choisi ce gril de table 3 en 1 pour 8 personnes de Betty Bossi et FUST qui vous permettra de préparer à table de délicieuses raclettes, grillades et mini-pizzas.



Avant d'installer et d'utiliser votre nouvel appareil, nous vous conseillons de lire attentivement ce mode d'emploi. Cela vous permettra d'en tirer les meilleurs résultats et de garantir une utilisation en toute sécurité.

Veillez respecter impérativement toutes les consignes de sécurité pour éviter tout risques d'accidents et dommages. Nous vous prions de conserver cette notice d'utilisation, afin de vous y référer éventuellement ultérieurement.

 **Ne mettez jamais les pièces conductrices de courant en contact avec de l'eau et ne couvrez jamais le gril de table.**



L'appareil est très chaud durant l'utilisation. Ne touchez jamais les surfaces chaudes et attendez jusqu'à ce que l'appareil soit entièrement refroidi avant de le nettoyer ou de le déplacer. Une attention toute particulière doit être accordée lorsque l'appareil est utilisé avec des enfants à proximité. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche ou encore chaud.

Usage

- Le gril de table est destiné exclusivement à l'usage ménager.
- Si l'appareil est utilisé à des fins professionnelles, ceci met fin à toute garantie.
- Utilisez l'appareil seulement selon les consignes de ce mode d'emploi pour réaliser des raclettes et des mini-pizzas et griller des aliments. Tout emploi abusif est

strictement interdit en raison des risques éventuels ! En cas d'une utilisation abusive ou d'une fausse manipulation de l'appareil, aucune responsabilité ne peut être assumée pour des dommages éventuels.

- Prenez soin de ne jamais immerger le socle de l'appareil dans de l'eau et ne le placez jamais sur un plan de travail mouillé.



Ne touchez jamais la plaque de cuisson ou la surface d'appui des poêlons lorsque l'appareil est branché – ils sont très chauds. Risque de brûlures !

- **Utilisez l'appareil seulement si la plaque de cuisson est correctement mise en place sur l'appareil.**
- **Pour éviter toute brûlure, ne touchez les poêlons que par leur poignée et ne touchez l'appareil lui-même que par les poignées latérales sur le socle de l'appareil.**
- Utilisez uniquement des accessoires d'origine et les pièces de rechange explici-

tement recommandées par le fabricant. L'utilisation d'accessoires non conformes peut endommager l'appareil.

- Veuillez veiller à ce que l'appareil n'entre jamais en contact avec de l'eau.
- Faites faire l'entretien et les réparations uniquement par votre service de réparation FUST. Lors des réparations, servez-vous exclusivement des pièces de rechange originales FUST, sinon votre appareil risque d'être endommagé ou vous risquez de vous blesser.
- Ne mettez jamais l'appareil en fonction à l'aide d'une minuterie externe ou d'une télécommande.
- Nettoyez le gril de table après chaque utilisation, dès qu'il est refroidi. Débranchez-le préalablement.

Utilisateurs

Cet appareil ne doit être utilisé que par des personnes familiarisées avec le contenu de ce mode d'emploi. Les personnes sous influence de l'alcool ou de médicaments sont seulement autorisées à utiliser l'appareil sous surveillance.

- Soyez particulièrement prudent si des enfants, personnes âgées ou animaux se trouvent à proximité de l'appareil à raclette.
- Ne jamais laisser l'appareil en fonctionnement sans surveillance.
- **Les enfants à partir de 8 ans ainsi que les personnes avec des déficiences physiques, sensorielles ou intellectuelles et des personnes mal instruites ou mal informées peuvent utiliser cet appareil lorsqu'ils sont supervisés ou instruits consciencieusement et qu'ils ont compris les risques y liés. Ne laissez jamais les enfants jouer avec l'appareil.**

- **Il est interdit aux enfants de moins de 8 ans de nettoyer ou entretenir l'appareil. Les enfants âgés de 8 ans ou plus doivent être supervisés.**

- Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation à l'écart des enfants moins de 8 ans, tout particulièrement quand l'appareil est en service ou en train de refroidir.

- Ne vous éloignez jamais de l'appareil lorsqu'il est branché ou en marche ou lorsqu'il est encore chaud.

Protection des enfants

Les appareils électriques ne sont pas des jouets pour les enfants. C'est pourquoi vous ne devez jamais laisser le gril de table sans surveillance lorsqu'il est branché ou chaud. Lorsque vous opérez l'appareil à proximité des enfants, vous devez être encore plus vigilant.

- Gardez l'appareil toujours hors de la portée des enfants. D'une manière générale, tenez toujours l'appareil hors portée des enfants de moins de 8 ans.

- Les enfants ne doivent pas jouer avec les bandes adhésives et les emballages de l'appareil, il y a risque de mort par étouffement.

- **Placez le cordon électrique hors portée des enfants ! Prenez soin que les enfants ne fassent pas tomber l'appareil en tirant sur le cordon. Risque de brûlures !**

- **Les enfants doivent être surveillés afin de les empêcher de jouer avec l'appareil.**

Risque de décharge électrique (X)

Faites attention à ne pas toucher les pièces sous tension. Une secousse électrique peut provoquer de graves blessures ou même entraîner la mort. Veuillez vous conformer aux directives suivantes.

- **Vérifiez l'état de votre gril de table avant chaque utilisation. Afin d'éviter un choc électrique, n'utilisez pas l'appareil lorsque le cordon ou la prise est endommagé ou lorsque l'appareil présente une quelconque anomalie ou a subi une chute. N'essayez**

jamais de réparer l'appareil vous-même. Apportez-le à la prochaine service après-vente FUST qui pourra le contrôler et, si nécessaire, réparer.

- Débranchez toujours l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer, de retirer la plaque de cuisson ou lorsque l'appareil n'est pas en marche.

- N'introduisez pas d'objets dans les ouvertures de l'appareil.

- Evitez d'exposer l'appareil directement aux rayons du soleil. Maintenez-le à l'écart de la chaleur et de rebords tranchants.

- N'utilisez pas l'appareil si vos mains sont humides.

- Ne plongez jamais le cordon, la prise ou l'appareil lui-même dans l'eau ou autre liquide. Si l'appareil ou le cordon est humide, enfiler aussitôt des gants en caoutchouc et débranchez-le. Ne cherchez pas à attraper l'appareil s'il est tombé dans l'eau.

Cordon d'alimentation (I, II, III, IV, V, VI, VII)

- Vérifiez avant chaque mise en service que le cordon d'alimentation est en bon état.
- Si le cordon d'alimentation est défectueux vous devez le faire remplacer par le service après-vente de FUST. Ne pliez et ne tordez pas le cordon et protégez-le d'objets chauds et de flammes.
- Le cordon ne doit jamais toucher les surfaces et pièces chaudes de l'appareil.
- L'endommagement du cordon d'alimentation peut provoquer un court circuit, un incendie et/ou une décharge électrique.
- Ne retirez jamais la fiche de la prise en tirant le cordon ou en le touchant avec les mains mouillées.

Attention !

Ne débranchez pas l'appareil de la prise secteur pour l'éteindre. Risque d'endommagement de l'appareil. Eteignez toujours tout d'abord l'appareil grâce au bouton régulateur de la température (en le tournant le plus possible vers la gauche sur la position ARRET) ou faites basculer le bouton culbuteur pour la chaleur inférieure vers la gauche (sur la position ARRET), si cette fonction était activée.


- **Débranchez toujours l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé. L'appareil n'est définitivement éteint que s'il est débranché.**
- Ne pas laisser pendre le cordon d'alimentation afin que l'appareil ne tombe pas ou que personne ne se blesse. Risque de brûlures !

- Ne posez pas d'objets lourds ou l'appareil lui-même sur le cordon d'alimentation. Risque de court circuit et d'incendie !

- Placez le cordon d'alimentation de telle façon qu'on ne puisse pas trébucher dessus. On pourrait se blesser ou bien l'appareil pourrait être endommagé.

- Ne pliez pas le cordon et ne l'enroulez pas autour de l'appareil chaud.

Branchement électrique (I, X)

 **Une mauvaise utilisation d'un branchement électrique peut provoquer la mort.**

- Ne branchez le gril de table qu'à une prise de courant murale alternatif d'une tension de 220-240V/50Hz. Le fusible minimum de la prise murale est de 6 ampères (référez-vous aux données figurant sur la plaque signalétique).

- Ne branchez jamais l'appareil à une multiprise ou à une prise sur laquelle d'autres appareils sont également branchés.

- Ne branchez jamais la fiche réseau dans une prise endommagée ou qui bouge. Risque de décharge électrique et d'incendie !

- N'utilisez jamais de cordon d'alimentation défectueux. Contactez le service après-vente de FUST en cas d'un mauvais fonctionnement.

- N'utilisez pas de rallonge avec cet appareil.

- Eteignez toujours l'appareil à l'aide du bouton régulateur de la température et du bouton culbuteur et débranchez-le avant de le nettoyer ou de le ranger.

- Lors de la non utilisation du gril de table, il doit être débranché.

- **L'appareil n'est éteint et débranché que si la prise n'est plus raccordée au courant électrique.**

- Vérifiez de temps en temps que l'appareil et la fiche sont en bon état. Un appareil endommagé ne doit pas être mis en service.
- Ne portez en aucun cas la main à un appareil qui est tombé dans l'eau. Débranchez toujours d'abord la fiche réseau avant de le sortir.
- Afin de garantir une protection supplémentaire, nous vous recommandons d'utiliser un interrupteur de sécurité avec une sensibilité différentielle de maximum 30 mA. Demandez conseil à votre électricien.

Emplacement (II, III, VIII, IX)

- Installez le gril de table dans un endroit sec, sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur hors portée des enfants de moins de 8 ans. Le support doit également être insensible aux éclaboussures de graisse ou de sauces.
- N'oubliez pas que la température en-dessous de l'appareil sera très chaude. Placez si nécessaire un support thermo-isolant en-dessous.
- Placez le cordon d'alimentation de telle façon que personne ne puisse trébucher ou se blesser.
- Pendant son emploi, veillez à ce que l'appareil ne se trouve pas à portée de main des enfants, personnes présentant un handicap ou près des animaux familiers.
- Assurez-vous que rien ne peut pas tomber sur l'appareil, et que l'appareil lui-même ne peut pas tomber.
- Prenez soin à respecter un écart d'au moins 50 cm tout autour du gril de table avec les objets à proximité, les murs ou la prise.
- N'utilisez jamais l'appareil à proximité de l'eau (par ex. une baignoire, une piscine etc.) et ne l'exposez ni à la pluie, ni à l'humidité.
- Pendant son emploi, ne couvrez pas l'appareil et garantisiez une circulation de l'air libre tout autour de l'appareil.

Attention !

Ne mettez jamais l'appareil en marche sur un support sensible à la chaleur ou à proximité d'objets sensibles à la chaleur. Ne placez pas l'appareil sur un support en plastique.

- Ne posez pas de matériaux inflammables comme du papier, des tissus ou des matières synthétiques sur la plaque de cuisson ou sur la partie chauffante. La plaque de cuisson ne doit pas être recouverte par une feuille d'aluminium.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur et éloignez-le de l'humidité, de la chaleur et des flammes.
- Ne posez jamais l'appareil à proximité d'appareils qui produisent de la chaleur comme par exemple un four, une gazinière, une plaque de cuisson etc. Respectez

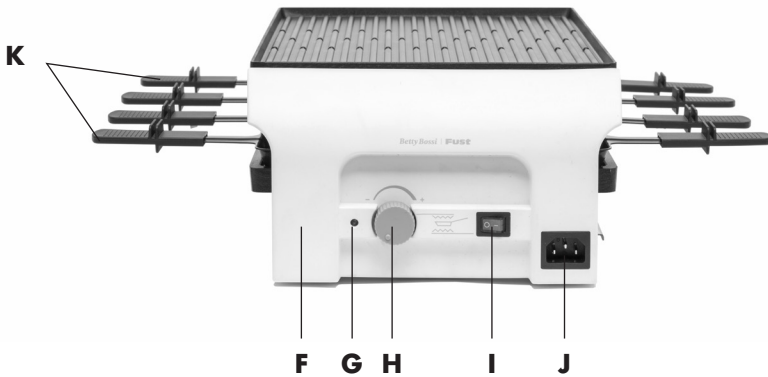
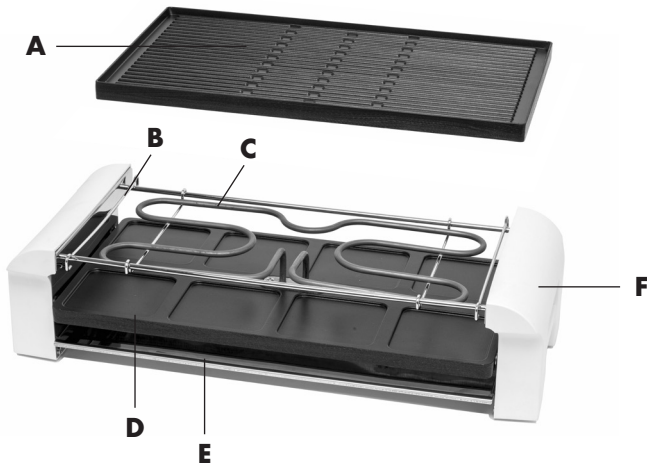
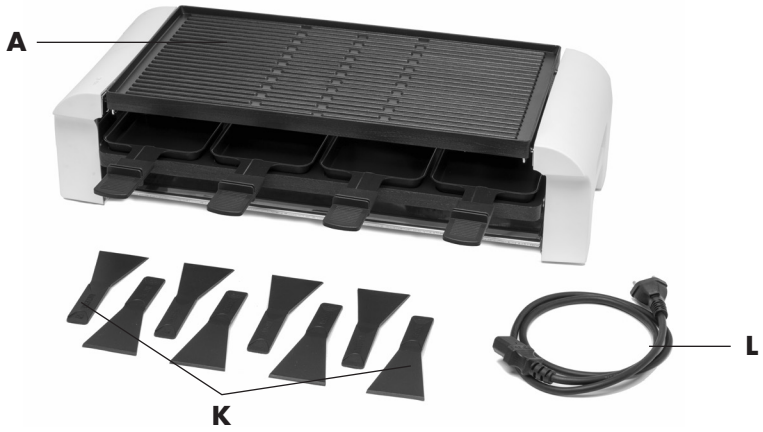
une distance de sécurité (au minimum 50 cm) par rapport aux murs et autres objets qui risqueraient de prendre feu ou de fondre, comme par exemple du plastique, des rideaux, des serviettes (en coton ou en papier etc.).

- Ne placez rien sur l'appareil (sauf les aliments à griller). Ne placez pas de casseroles ou poêles sur la plaque de cuisson.
- Le bouton régulateur de la température, le bouton culbuteur ainsi que le socle de l'appareil avec la partie chauffante (y compris le cordon et la prise) ne doivent jamais entrer en contact avec de l'eau, des liquides ou de la vapeur.
- **Ne plongez jamais le socle de l'appareil dans de l'eau et ne le tenez jamais sous de l'eau courante.**

Consignes de sécurité particulières pour le gril de table

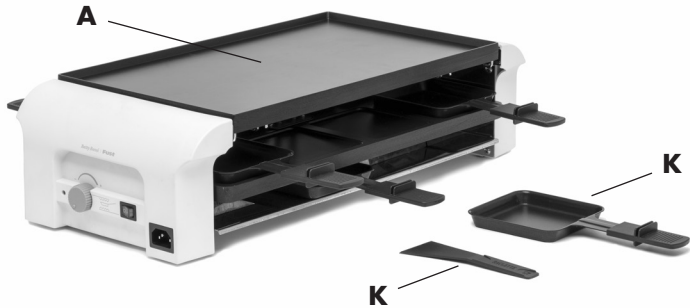
- Les poêlons sont eux-mêmes très chauds lors de leur utilisation. Ne les touchez qu'au niveau de la poignée.
- Il est interdit de réchauffer des liquides, quels qu'ils soient, dans les poêlons.
- Débranchez toujours l'appareil et retirez le cordon de l'appareil avant de nettoyer le gril de table.
- Ne mettez jamais la chaleur supérieure en marche avec le bouton culbuteur pour la chaleur inférieure si les poêlons avec des aliments ne se trouvent pas dans l'appareil. L'appareil risquerait de surchauffer et le revêtement antiadhésif des poêlons et de la surface d'appui des poêlons risquerait d'être endommagé.
- Ne mettez jamais de fruits sur la plaque de cuisson du gril ou dans les poêlons, car les fruits risqueraient de coller sur la plaque de cuisson/les poêlons en raison de l'acidité des fruits et d'endommager le revêtement antiadhésif.
- Prenez soin que pendant la cuisson de la graisse peut éclabousser, surtout lorsque vous grillez des lardons, des saucisses ou de la viande grasse.
- Avant de mettre l'appareil en marche, versez quelques gouttes d'huile alimentaire résistant à la chaleur sur la plaque de cuisson et répartissez-la uniformément. Retirez ensuite le surplus d'huile avec du papier absorbant. Vous éviterez ainsi que les aliments n'attachent. Prenez soin toutefois de ne pas mettre trop d'huile pour éviter les éclaboussures de graisse.

Description de l'appareil

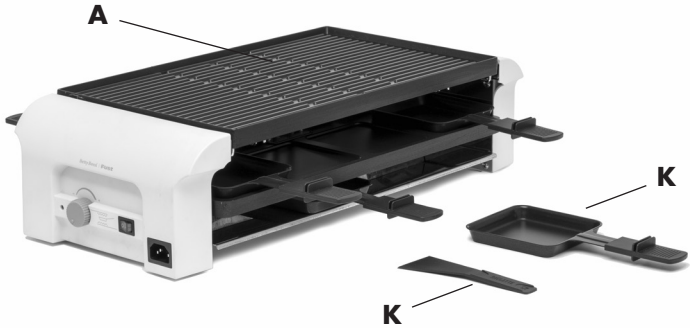


Description de l'appareil

côté lisse



côté rainuré



- A** Plaque de cuisson en fonte d'aluminium, amovible et réversible : un côté lisse et un côté rainuré
- B** Supports pour la plaque de cuisson
- C** Partie chauffante
- D** Surface d'appui des poêlons, fixe
- E** Plateau / zone froide amovible, en acier inoxydable pour déposer les poêlons
- F** Socle de l'appareil avec poignées latérales et pieds
- G** Voyant de fonction pour la chaleur supérieure
- H** Bouton régulateur de la température en continu pour la chaleur supérieure (pour l'utilisation comme appareil à raclette ou comme grill)
- I** Bouton culbuteur pour activer en supplément la chaleur inférieure (pour cuire des mini-pizzas)
- J** Fiche pour brancher la prise du cordon dans l'appareil
- K** 8 poêlons et 8 spatules en plastique
- L** Cordon d'alimentation amovible

Avant la mise en service

- Sortez le gril de table de l'emballage et retirez tous les matériaux d'emballage. Assurez-vous que des enfants ne jouent pas avec, surtout avec les sacs plastique (risque d'étouffement).
- Vérifiez que le gril de table n'est pas endommagé. S'il est endommagé, contactez votre service client FUST.
- Vérifiez toujours avant l'usage que la fiche, la prise de connexion et la prise électrique sont en bon état. Un contact insuffisant pourrait endommager l'appareil.
- Nettoyez les poêlons et la plaque de cuisson des deux côtés avec de l'eau chaude et un chiffon doux ou une éponge, puis séchez-les bien.
- Lavez également les spatules en plastique dans de l'eau chaude puis séchez-les.
- Nettoyez le plateau/zone froide en acier inoxydable et la surface d'appui des poêlons avec un chiffon humide.

- Procédez comme décrit dans le chapitre « Préparation de l'appareil » et chauffez la plaque de cuisson pendant 10 à 15 minutes à température maximale, sans activer le bouton culbuteur. Vous éliminerez ainsi les odeurs de fabrication.
- Nettoyez ensuite à nouveau la plaque de cuisson refroidie des deux côtés avec un chiffon humide.

Note

A sa première utilisation, l'appareil dégage une odeur typique des chauffages électriques, mais qui ne se sent plus après quelques minutes. Cette odeur est tout à fait normale et n'a aucune influence sur la qualité du produit. Prenez soin que la pièce soit suffisamment aérée.

Préparation de l'appareil

Attention !

Le bouton régulateur de la température doit être tourné jusqu'à la butée le plus vers la gauche possible sur la position ARRET et le bouton culbuteur doit être sur la position 0, avant de brancher ou débrancher l'appareil ! Risque d'endommagement de l'appareil ou d'incendie en cas de non-respect de cette consigne !

Préparation de l'appareil

- Nettoyez l'appareil et tous ses éléments comme décrit dans le chapitre « Avant la mise en service ».
- Branchez la prise du cordon dans la fiche de l'appareil.
- Placez le socle de l'appareil sur une surface plane et résistant à la chaleur tel qu'indiqué dans le chapitre « Emplacement ». N'oubliez pas que la température en-dessous de l'appareil sera très chaude. Placez si nécessaire un support thermique isolant en-dessous.
- Sélectionnez le côté souhaité de la plaque de cuisson : Le côté lisse pour les légumes et le poisson, le côté à rainures pour la viande. Placez la plaque de cuisson sur les deux supports. La plaque de cuisson doit être bien placée dessus et s'enclencher dans les supports. Huilez la plaque de cuisson avec de l'huile alimentaire.

- Branchez l'appareil dans une prise secteur. Tournez le bouton régulateur de la température jusqu'à la butée le plus possible vers la droite sur la position de la température maximale et préchauffez l'appareil pendant 15 minutes.

Attention !


A ce moment-là, les poêlons ne doivent pas encore être mis dans l'appareil et le bouton culbuteur pour la chaleur inférieure ne doit pas être activé !

Ne mettez jamais la chaleur inférieure et la chaleur supérieure ensemble en marche s'il n'y a pas de poêlons avec des aliments dans l'appareil ! L'appareil risquerait de surchauffer et le revêtement antiadhésif de la surface d'appui des poêlons pourrait être endommagé.

- Tournez ensuite à nouveau le bouton régulateur de la température le plus possible vers la gauche puis laissez refroidir l'appareil.
- Huilez la plaque de cuisson et les poêlons secs avec de l'huile résistante à la chaleur puis retirez l'huile superflue avec du papier absorbant.
- Votre appareil est alors prêt à l'emploi.

Mise en service comme appareil à raclette / grill de table

Mise en service

 **Une décharge électrique peut être mortelle ! Veuillez suivre les conseils de sécurité.**

- Placez le socle de l'appareil sur une surface plane et résistant à la chaleur tel qu'indiqué dans le chapitre « Emplacement ». N'oubliez pas que la température en-dessous de l'appareil sera très chaude. Placez si nécessaire un support thermo-isolant en-dessous. Respectez absolument un écart minimum de 50 cm avec le prochain objet, y compris avec la prise murale.
- Sélectionnez le côté souhaité de la plaque de cuisson et placez la plaque sur les deux supports afin que le serpentin chauffant ne soit plus visible. La plaque de cuisson doit être correctement placée et s'enclencher dans les deux supports.

Attention !

Ne placez jamais la plaque de cuisson sur l'appareil si celui est déjà chaud !



- Le cordon doit être entièrement déroulé et ne doit plus se trouver sous

l'appareil ou toucher le serpentin ou les autres parties de l'appareil, la prise du cordon doit être branchée dans la fiche de l'appareil. Les poêlons ne doivent pas être dans l'appareil.

Utilisation comme appareil à raclette ou grill de table

- Branchez la fiche dans une prise adéquate.
- Tournez le bouton régulateur de la température vers la droite sur la température souhaitée. Le voyant rouge de la chaleur supérieure situé à gauche à côté du bouton régulateur s'allume.
- **Préchauffez l'appareil sans les poêlons pendant env. 10-15 minutes. Il est absolument nécessaire de respecter ce temps de préchauffage afin que l'appareil soit suffisamment chaud.**

Important :

En cas d'utilisation comme appareil à raclette, la chaleur inférieure ne doit pas être activée, c'est-à-dire que le bouton culbuteur doit être sur la position 0. Si la chaleur supérieure est activée avec le bouton régulateur de la température et si en même temps la chaleur inférieure est activée avec le bouton culbuteur, sans que des poêlons remplis se trouvent dans l'appareil, l'appareil risque de surchauffer et le revêtement antiadhésif de la surface d'appui des poêlons risque d'être endommagé !

De plus une chaleur inférieure activée risquerait de brûler le fromage dans les poêlons.

Mise en service comme appareil à raclette / grill de table

- Lorsque l'appareil est préchauffé, la surface d'appui des poêlons reflète la chaleur et permettent ainsi le meilleur développement possible de la chaleur.

Préparation de la raclette

- Coupez env. 250 g de raclette par personne en tranches d'env. 5 mm d'épaisseur ou utilisez de la raclette vendue en tranches.
- Mettez ensuite les tranches de fromage dans les petits poêlons, glissez-les sur la surface d'appui des poêlons et attendez jusqu'à ce que le fromage fonde.
- Soulevez alors les poêlons de la surface d'appui en les tenant par leur poignée et versez le fromage dans votre assiette en utilisant les spatules en plastique.

Attention !

N'utilisez jamais d'objets pointus tels que des couteaux ou fourchettes pour retirer le fromage des poêlons ou les grillades de la plaque de cuisson. Vous risqueriez d'abîmer le revêtement antiadhésif ! Utilisez exclusivement des cuillers en bois ou des ustensiles en plastique résistant à la chaleur.

Ne laissez jamais les poêlons dans l'appareil à raclette lorsqu'ils sont vides ! Vous pouvez placer les poêlons vides sur le plateau (zone froide) (E) jusqu'à ce que vous en ayez à nouveau besoin.

Attention !

Ne touchez l'appareil à raclette et les poêlons qu'au niveau des poignées !

Si vous souhaitez assaisonner le fromage avec des épices, faites-le seulement après l'avoir déposé dans votre assiette. Les épices risqueraient sinon de brûler.

- Vous pouvez également parallèlement griller de la viande, du poisson, des saucisses ou des légumes sur la plaque de cuisson. N'oubliez pas que de la graisse de la viande et des saucisses peut éclaquer (risque de brûlure !). Protégez le support sur lequel l'appareil est placé pour ne pas l'endommager avec les éclaboussures de graisse.
- Avant de placer la viande sur la plaque, imbibe la viande grasse ou bien la plaque avec un peu d'huile. Des aliments normalement gras sont cuits dans leur propre jus.
- Mettez la viande / le poisson ou les légumes sur la plaque de cuisson, cuisez les morceaux de viande de chaque côté et assaisonnez-les seulement ensuite.
- Le côté lisse est idéal pour les légumes et le poisson, le côté à rainures pour la viande et les saucisses.

Mise en service: préparer des mini-pizzas

Attention !

Ne mettez jamais d'aliments congelés sur la plaque de cuisson.

Ne mettez jamais des fruits sur la plaque de cuisson. Le fructose risquerait de faire coller les fruits et d'endommager le revêtement antiadhésif !

- Vous pouvez placer le bouton régulateur tout d'abord sur une position plus élevée puis réduire ensuite la température.
- Veuillez utiliser une cuiller en bois ou un ustensile en plastique résistant à la chaleur pour tourner les aliments.
- Ne coupez pas directement sur la plaque de cuisson à l'aide d'un couteau. Vous risqueriez d'endommager le revêtement antiadhésif. C'est pourquoi vous devez prendre une cuiller en bois ou en plastique résistant à la chaleur pour retirer les légumes ou la viande de la plaque de cuisson.

Attention !

Ne laissez pas l'appareil à raclette fonctionner trop longtemps sans aliments. Il est préférable d'éteindre l'appareil si vous faites une pause pendant le repas (bouton régulateur de la température tourné le plus possible vers la gauche sur la position ARRET) puis de le remettre en marche ensuite.

Conseil

Ne laissez jamais des poêlons vides dans l'appareil chaud. Les restes alimentaires collent sinon et sont plus difficile à nettoyer. Lorsque vous faites une pause pour manger, vous pouvez simplement poser les poêlons sur le plateau (E).

Coupez les aliments en morceaux pas trop gros; ils seront plus rapidement cuits.

Utilisation pour préparer des mini-pizzas

- Branchez la fiche dans une prise adéquate.
- Tournez le bouton régulateur de la température le plus possible vers la droite jusqu'à la butée sur la température maximale. Le voyant rouge de la chaleur supérieure situé à gauche du bouton régulateur s'allume.
- **Préchauffez l'appareil sans les poêlons pendant env. 10-15 minutes. Il est absolument nécessaire de respecter ce temps de préchauffage afin que l'appareil soit suffisamment chaud.**

Important :

Même lors de l'utilisation pour préparer des pizzas, la chaleur inférieure ne doit pas encore être activée à ce moment-là, c'est-à-dire que le bouton culbuteur doit encore être sur la position 0.

Mise en service: préparer des mini-pizzas

Important :

Si la chaleur supérieure est activée avec le bouton régulateur de la température et si en même temps la chaleur inférieure est activée avec le bouton culbuteur, sans que des poêlons remplis se trouvent dans l'appareil, l'appareil risque de surchauffer et le revêtement antiadhésif de la surface d'appui des poêlons risque d'être endommagé !

- Placez les mini-pizzas préparées à l'avance dans les poêlons. Insérez les poêlons dans l'appareil.
- Activez alors seulement maintenant la chaleur inférieure en plaçant le bouton culbuteur sur la position I. Le voyant du bouton culbuteur s'allume. La chaleur inférieure permet d'obtenir des pizzas croustillantes.

Important :

N'oubliez pas d'éteindre à nouveau la chaleur inférieure avec le bouton culbuteur avant de retirer les poêlons avec les pizzas de l'appareil.

Conseil

Vous pouvez préparer les pizzas à la bonne taille en amont afin de pouvoir les cuire les unes après les autres.

- Utilisez toujours les spatules fournies ou une cuiller en bois ou un ustensile de cuisine en plastique résistant à la chaleur pour retirer les pizzas des poêlons, jamais un couteau ! Ne coupez jamais les pizzas directement dans les poêlons. Vous risqueriez d'abîmer le revêtement antiadhésif !

- Si vous utilisez parallèlement la plaque de cuisson, ne coupez également jamais directement avec un couteau sur la plaque de cuisson pour ne pas endommager le revêtement antiadhésif. Retirez tout d'abord les légumes et la viande de la plaque de cuisson à l'aide d'une cuiller en bois ou d'un ustensile de cuisine en plastique résistant à la chaleur.

Attention !

Ne laissez pas le gril de table en marche trop longtemps sans aliments. Il est préférable, d'éteindre l'appareil pendant les pauses repas (tournez le bouton régulateur de la température le plus possible vers la gauche sur la position ARRET) puis de le remettre en marche après.

Conseil

Ne laissez jamais des poêlons vides dans l'appareil chaud. Sinon, les résidus alimentaires s'incrusteront. Pendant les pauses repas, vous pouvez placer les poêlons sur le plateau zone froide (E) prévu à cet effet.

Après l'utilisation

- Tournez le bouton régulateur de la température le plus possible vers la gauche pour que le voyant s'éteigne. Vérifiez que le bouton culbuteur est sur la position 0, c'est-à-dire que ce voyant aussi soit éteint. Débranchez ensuite dans tous les cas l'appareil de la prise secteur.
- Patientez jusqu'au refroidissement complet de l'appareil, puis débranchez la prise du cordon de la fiche de l'appareil. Nettoyez ensuite l'appareil comme décrit dans ce mode d'emploi.

Nettoyage (III, IV, VII)

- Vérifiez que le bouton régulateur de la température et le bouton culbuteur sont sur la position ARRÊT et débranchez l'appareil de la prise secteur. Laissez l'appareil entièrement refroidir. Ne plongez jamais l'appareil, le cordon et la prise dans de l'eau ou autre liquide.
- Le boîtier est à frotter à l'aide d'un chiffon humide. La plaque peut être retirée de l'appareil pour être nettoyée. La plaque de cuisson en fonte d'aluminium ainsi que les poêlons et les spatules ne doivent être lavés qu'avec une éponge douce et de l'eau chaude.
- Vous pouvez retirer de fortes salissures des poêlons en versant un peu d'huile alimentaire dans les petits poêlons et en laissant agir pendant 5 minutes, ou en mettant les petits poêlons dans de l'eau froide pendant 30 minutes.

- Le plateau en acier inoxydable peut également être retiré de l'appareil pour être lavé à la main dans de l'eau chaude et avec une éponge douce.
- Nous vous recommandons de ne pas utiliser de liquide vaisselle pour tous les éléments de l'appareil, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif.
- La surface d'appui des poêlons peut être nettoyée avec un chiffon légèrement humide.
- Séchez ensuite soigneusement les poêlons, les spatules, le plateau et la plaque de cuisson et remettez-les en place dans l'appareil.
- **Ne lavez pas la plaque de cuisson, le plateau, les poêlons et les spatules dans le lave-vaisselle.**
- N'utilisez pas de serpillière, de laine d'acier, de produits à rincer, de dissolvant d'acétone ou d'alcool pour nettoyer l'appareil.

Attention !

Ne plongez jamais le socle de l'appareil dans l'eau et ne le passez jamais sous l'eau courante.

Rangement


- Entreposez l'appareil propre, débranché et refroidi dans un endroit sec hors portée des enfants, de préférence dans son emballage d'origine pour le protéger de la poussière.

Gentile cliente grazie per aver acquistato questo grill da tavolo per 8 persone di Betty Bossi e FUST, con il quale potrete preparare a tavola le migliori raclette e specialità alla griglia o mini pizze.



Leggere con attenzione questo libretto di istruzioni prima di installare e di usare l'apparecchio. Solo così potrete ottenere i migliori risultati e la massima sicurezza d'uso.

Seguire le norme di sicurezza per evitare danni e incidenti. Conservare sempre questo libretto di istruzioni.

 **Non portare mai le parti che conducono corrente a contatto con acqua e non coprire mai il grill da tavolo.**



Quando è in funzione, l'apparecchio diventa molto caldo. Non toccare mai le superfici calde e, prima di pulire o spostare l'apparecchio, aspettare che si sia raffreddato completamente. Si raccomanda la massima prudenza quando si usa l'apparecchio in presenza di bambini. Non lasciare mai l'apparecchio incustodito quando è in funzione o ancora caldo.

Uso

- Il grill da tavolo è destinato esclusivamente all'uso domestico.
- Se l'apparecchio viene utilizzato a scopo commerciale o industriale non potrà essere più data alcuna garanzia.
- Utilizzare l'apparecchio soltanto nel modo illustrato in queste istruzioni per la

preparazione di raclettes, mini pizze o per grigliare gli alimenti. Ogni uso improprio dell'apparecchio è severamente vietato a causa dei rischi ad esso collegati! Se l'apparecchio è usato per uno scopo diverso da quello previsto o abusato, non potrà essere assunta alcuna responsabilità per eventuali danni.

- Assicurarsi che la base dell'apparecchio non venga mai immersa in acqua o appoggiato su una superficie bagnata.



Non toccare mai la piastra grill o di appoggio padelline, mentre l'apparecchio è allacciato alla corrente elettrica – questi sono molto bollenti. Pericolo di ustioni!

- **Utilizzare l'apparecchio solo se la piastra grill è montata sull'apparecchio.**
- **Per prevenire ustioni, toccare le padelline bollenti soltanto ai manici e anche il grill da tavolo stesso deve essere afferrato soltanto ai manici laterali sulla base.**

- Utilizzare unicamente accessori originali o pezzi di ricambio esplicitamente raccomandati dal fabbricante. L'uso di accessori non originali può danneggiare l'apparecchio.

- Assicurarsi che l'apparecchio non venga mai a contatto con l'acqua.

- Manutenzione e riparazioni dell'apparecchio devono essere effettuati solo dal vostro servizio di riparazione FUST. Per le riparazioni devono essere utilizzati soltanto pezzi di ricambio originali, altrimenti l'apparecchio potrebbe essere danneggiato o Lei potrebbe ferirsi.

- Non mettere mai in funzione l'apparecchio con un timer esterno o un telecomando.

- Pulire il grill da tavolo dopo ogni uso, appena questo si è raffreddato e dopo aver rimosso il cavo di alimentazione dall'apparecchio.

Utenti

L'apparecchio deve essere utilizzato solamente da persone che sono familiari con queste istruzioni per l'uso. Persone sotto l'influenza d'alcol o medicinali sono autorizzati ad utilizzare l'apparecchio solo sotto sorveglianza.

- Particolare attenzione vale, quando intorno o vicino al grill da tavolo si trovano bambini, animali o persone anziane.

- Non lasciare mai incustodito l'apparecchio durante l'impiego.

- **Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensorie o mentali limitate, o da persone non a conoscenza dell'apparecchio o inesperte, se vengano sorvegliati o abbiano potuto beneficiare di istruzioni riguardanti l'uso dell'apparecchio e abbiano compreso i pericoli risultanti dall'impiego di questo. Bambini non devono giocare con l'apparecchio.**

- **La pulizia e manutenzione effettuate dall'utente non possono essere eseguite da bambini, a meno che questi abbiano 8 o più anni e vengano sorvegliati.**

- L'apparecchio e il suo allacciamento elettrico sono da tenere lontani da bambini sotto agli 8 anni, soprattutto quando l'unità è in funzione o si raffredda.

- Non allontanarsi mai dall'apparecchio, mentre la spina è collegata alla presa di corrente o mentre l'apparecchio è ancora caldo.

Protezione per bambini

Apparecchi elettrici non sono giocattoli per bambini. Non lasciare, quindi, mai il grill da tavolo incustodito mentre è collegato alla rete elettrica o caldo. Lei deve essere particolarmente attento, quando utilizza l'apparecchio in presenza di bambini.

- Conservare l'apparecchio sempre lontano dalla portata dei bambini. Tenere il dispositivo e il cavo di alimentazione lontani da bambini di età inferiore agli 8 anni.

- Bambini non devono giocare con i nastri adesivi e il materiale di imballaggio dell'apparecchio perché ciò comporta un rischio di soffocamento.

- **Installare il cavo elettrico fuori dalla portata dei bambini! Fare attenzione che i bambini non possano tirare giù l'apparecchio dal cavo elettrico. Pericolo di ustioni!**

- **I bambini devono essere sorvegliati, affinché non giochino con l'apparecchio.**

Scossa elettrica (X)

Fare attenzione a non toccare mai le parti sotto tensione. Una scossa elettrica può provocare gravi ferite o addirittura portare alla morte. Si prega di osservare le seguenti norme.

- **Esaminare il grill da tavolo prima di ogni uso. Per evitare una scossa elettrica, non utilizzare l'apparecchio quando il cavo elettrico o la spina di alimentazione sono danneggiati o l'apparecchio accusa altri disturbi, è caduto o è danneggiato. Non effettuare mai riparazioni da soli,**

ma portare l'apparecchio presso il prossimo centro di riparazione FUST, in modo che possa essere esaminato e, eventualmente, venire riparato.

- Staccare sempre la spina di rete e lasciare raffreddare l'apparecchio, quando Lei lo pulisce, rimuove la piastra grill, oppure quando l'apparecchio non è in funzione.

- Non inserire oggetti nelle aperture dell'apparecchio.

- Tenere l'apparecchio lontano da calore, raggi diretti del sole e bordi appuntiti.

- Non utilizzare mai l'apparecchio con mani umide.

- Non immergere mai il cavo elettrico, la spina di alimentazione o l'apparecchio stesso in acqua o in altri liquidi. Se l'apparecchio o il cavo elettrico dovessero essere umidi o bagnati, staccare subito la spina di rete con guanti in gomma. Non afferrare nell'acqua.

Cavo di alimentazione (I, II, III, IV, V, VI, VII)

- Controllare, prima di ogni uso, lo stato integro del cavo di alimentazione.
- In presenza di un cavo di alimentazione danneggiato, questo deve essere sostituito dal centro di riparazione FUST. Non incastrare il cavo di alimentazione e proteggerlo da oggetti caldi e da fiamme.
- Il cavo elettrico non deve venire a contatto con le parti bollenti dell'apparecchio.
- Un danneggiamento del cavo elettrico può provocare un corto circuito, incendio e/o una scossa elettrica.
- Non estrarre mai la spina dalla presa di corrente tirando il cavo né toccandola con le mani bagnate.

Attenzione!

Non staccare mai la spina dalla presa di corrente per spegnere l'apparecchio perché questo potrebbe danneggiarlo. Spegnere sempre prima l'apparecchio con il regolatore della temperatura (girare completamente a sinistra nella posizione massima OFF) oppure portare l'interruttore a levetta per il riscaldamento inferiore verso sinistra (in posizione OFF) se questa funzione è stata attivata.

- **Staccare sempre la spina dalla presa di corrente, quando l'apparecchio non è in funzione, solo così l'apparecchio è definitivamente spento.**
- Non lasciare pendere il cavo elettrico, affinché nessuno possa tirare giù l'apparecchio o ferirsi. Pericolo di ustioni!

- Non appoggiare sul cavo elettrico oggetti pesanti o l'apparecchio stesso. Pericolo di corto circuito e incendio!
- Collocare il cavo di alimentazione in modo che nessuno possa inciamparvi. Ciò potrebbe provocare ferimenti o l'apparecchio potrebbe essere danneggiato.
- Non schiacciare il cavo di alimentazione e non avvolgerlo intorno all'apparecchio bollente.

Allacciamento elettrico (I, X)



Un uso improprio della corrente può avere conseguenze mortali.

- Collegare il grill da tavolo solamente a una presa di corrente a muro alternata con una tensione di 220-240 V/50 Hz. La sicurezza minima della presa deve essere di 6 ampère (vedi le indicazioni sulla targhetta di identificazione).
- Non collegare mai l'apparecchio a una presa multipla o a una presa alla quale sono collegati altri apparecchi.
- La spina non deve mai essere inserita in una presa di corrente danneggiata o non fissata bene. Pericolo di scossa elettrica e incendio!
- Non utilizzare mai un cavo elettrico danneggiato. In presenza di un danno si prega di contattare il servizio di riparazione FUST.
- Non utilizzare una prolunga con quest'apparecchio.
- Prima della pulizia o del deposito, spegnere il dispositivo con il regolatore della temperatura e l'interruttore a levetta e scollegarlo dalla rete elettrica tirando la spina dalla presa.
- Se il grill da tavolo non viene utilizzato, questo deve essere staccato dalla presa di corrente.
- **L'apparecchio è separato dalla corrente elettrica, soltanto quando la spina di rete viene staccata dalla presa di corrente.**

- Controllare sempre che l'apparecchio o il cavo siano in perfetto stato. Non mettere in funzione un apparecchio danneggiato.
- Non cercare mai di afferrare un apparecchio che è caduto in acqua. Staccare sempre la spina prima di tirarlo fuori dall'acqua.
- Come protezione supplementare si raccomanda di installare un interruttore di protezione della corrente residua (30mA massimo). Si prega di rivolgersi ad un elettricista.

Collocazione (II, III, VIII, IX)

- Utilizzare il grill da tavolo solo su una superficie asciutta, piana, stabile, resistente al calore e fuori dalla portata dei bambini sotto agli 8 anni. La superficie di supporto deve essere insensibile anche agli schizzi di grasso o sugo.
- Ricordarsi che la temperatura della superficie al di sotto del grill diventa molto

alta. Se necessario, appoggiare sotto il grill una fodera termo isolante.

- Collocare il cavo di alimentazione in modo che nessuno possa inciamparvi e ferirsi.
- Durante il funzionamento l'apparecchio deve essere tenuto lontano dalla portata dei bambini, animali o persone con disabilità.
- Assicurarsi che nulla possa cadere sull'apparecchio e che questo non possa cadere da nessuna parte.
- Si noti che il grill da tavolo richiede tutt'intorno una distanza minima di 50 cm dall'oggetto, presa o parete più vicina.
- Non utilizzare l'apparecchio nelle vicinanze dell'acqua (per esempio vasca da bagno, piscine ecc.) e non metterlo soggetto alla pioggia od altra umidità.
- Durante l'uso non coprire mai l'apparecchio e non ostacolare la circolazione intorno all'apparecchio.

Attenzione!

Non utilizzare mai l'apparecchio su una superficie sensibile al calore o in prossimità di oggetti sensibili al calore. Non collocare l'apparecchio su un supporto di plastica.

- Non appoggiare sulla piastra o sulla serpentina di riscaldamento materiali infiammabili come carta, stoffa o plastica. Non coprire ma la piastra grill con fogli d'alluminio.
- Non utilizzare l'apparecchio all'esterno e tenerlo lontano dall'umidità, calore e fiamme aperte.
- Non posizionare mai l'apparecchio nelle vicinanze di apparecchi che emanano calore, per esempio forni, fornelli a gas, piastre elettriche ecc. Posizionare l'ap-

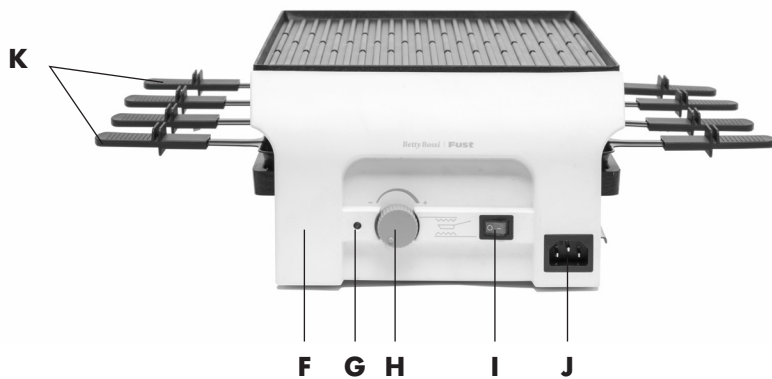
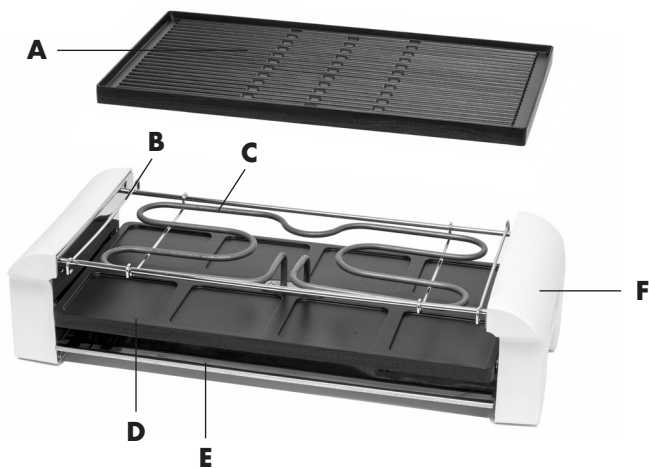
parecchio a una distanza di sicurezza dalle pareti o altri oggetti infiammabili come tende, asciugamani (cotone o carta ecc.).

- Non appoggiare nulla sull'apparecchio (eccetto gli alimenti per grigliare). Non collocare pentole o padelle sulla piastra grill.
- Il regolatore della temperatura, l'interruttore a levetta o la base dell'apparecchio con la serpentina di riscaldamento (inclusi il cavo elettrico e la spina) non devono mai venire a contatto con acqua, liquidi o vapore.
- **Non immergere mai la base dell'apparecchio in acqua o tenerla sotto acqua corrente.**

Norme di sicurezza speciali per questo grill da tavolo

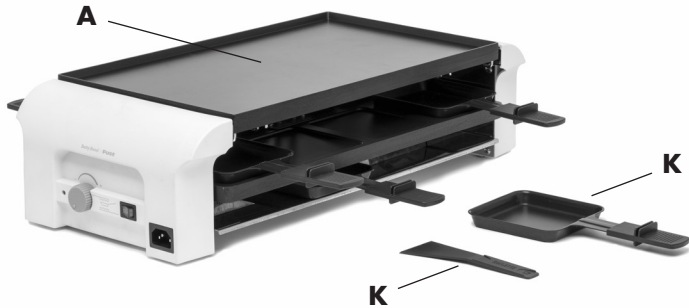
- Le padelline stessa diventano molto calde durante l'uso. Pertanto, toccarle solo per il manico.
- Nelle padelline non devono essere riscaldati liquidi di alcun tipo.
- Prima di pulire il grill da tavolo, scollegare sempre la spina e rimuovere il cavo di alimentazione dall'apparecchio raffreddato.
- Non accendere mai il riscaldamento superiore insieme all'interruttore a levetta per il riscaldamento inferiore se nell'apparecchio non ci sono padelline con alimenti. L'apparecchio potrebbe surriscaldarsi e il rivestimento antiaderente delle padelline e della piastra di appoggio padelline potrebbe danneggiarsi.
- Non mettere mai la frutta sulla piastra o nelle padelline, perché l'acido della frutta fa sì che la frutta si attacchi alla piastra /alle padelline e danneggi il rivestimento antiaderente.
- Tenere presente che durante la cottura possono verificarsi schizzi di grasso, soprattutto quando si grigliano pancetta, salsicce o carni grasse.
- Prima di iniziare a usare l'apparecchio, mettere qualche goccia di olio da cucina resistente al calore sulla piastra e distribuirlo uniformemente. Poi, con un panno da cucina, eliminate l'olio in eccesso. In questo modo si evita che il cibo si attacchi alla griglia. Tuttavia, assicuratevi di usare solo poco olio, altrimenti il grasso potrebbe schizzare.

Descrizione dell'apparecchio

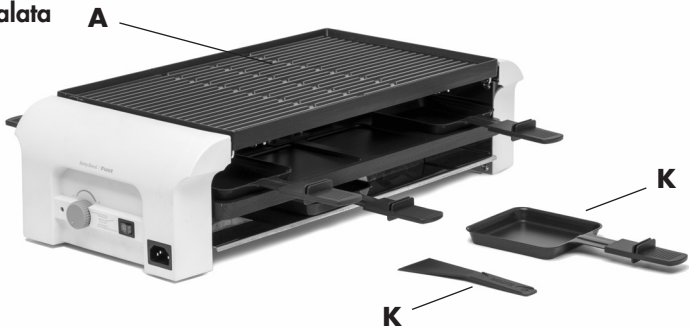


Descrizione dell'apparecchio

superficie liscia



superficie scanalata



- A** Piastra grill in alluminio pressofuso, rimovibile, utilizzabile su entrambi i lati: una superficie liscia, una superficie scanalata
- B** Supporti per piastra grill
- C** Serpentina di riscaldamento
- D** Piastra di appoggio padelline, non rimovibili
- E** Piastra/Zona fredda per supporto padelline, rimovibile, in acciaio inox
- F** Base dell'apparecchio con manici e piedini di appoggio
- G** Spia di funzionamento del calore superiore
- H** Regolatore della temperatura continuo per il riscaldamento/calore superiore (per il funzionamento della raclette e per la cottura alla griglia)
- I** Interruttore a levetta per l'accensione del calore inferiore (per la cottura di mini pizze)
- J** Presa per la spina del cavo di rete
- K** 8 padelline e 8 spatole in plastica
- L** Cavo di rete, rimovibile

Prima della messa in funzione

- Estrarre il grill da tavolo dalla confezione ed eliminare tutte le parti dell'imballaggio. Fare attenzione che i bambini non giochino con queste, in particolare con le buste in plastica (pericolo di soffocamento).
- Assicursi che il grill da tavolo non sia danneggiato. In caso contrario contattare il prossimo servizio clienti FUST.
- Controllare sempre prima dell'uso che il connettore dell'apparecchio, la spina del connettore e la presa di corrente siano in perfette condizioni. Un contatto elettrico insufficiente potrebbe danneggiare l'apparecchio.
- Lavare le padelline e la piastra grill su entrambi i lati con acqua calda ed un panno morbido oppure spugna e asciugare accuratamente.
- Anche le spatole in plastica devono essere pulite con acqua calda e asciugate.
- Pulire la piastra di appoggio padelline e le superfici di appoggio in acciaio inox con un panno umido.

- Procedere come descritto in "Preparazione dell'apparecchio" e riscaldare la piastra per 10–15 minuti a calore massimo senza azionare l'interruttore a levetta. In questo modo si elimina l'odore di produzione.
- Quindi pulire nuovamente la piastra grill raffreddata con un panno umido su entrambi i lati.

Nota

Al primo impiego l'apparecchio emana l'odore tipico dei riscaldamenti elettrici il quale, tuttavia, scompare nel giro di alcuni minuti. Questo odore è perfettamente normale e non pregiudica assolutamente la qualità del prodotto. Fare attenzione a una buona circolazione dell'aria.

Preparazione dell'apparecchio

Attenzione!

Il regolatore della temperatura deve essere impostato completamente a sinistra nella posizione OFF e l'interruttore a levetta deve trovarsi sulla posizione 0, prima di inserire od estrarre la spina! In caso contrario si rischiano danni alle apparecchiature o pericolo di incendio!

Preparazione dell'apparecchio

- Effettuare la pulizia dell'apparecchio e di tutte le sue parti come descritto in "Prima dell'uso".
- Inserire la spina del cavo di rete nella presa dell'apparecchio.
- Posizionare la parte inferiore dell'apparecchio su una superficie piana e resistente al calore, come descritto sotto la rubrica "Collocazione". Ricordarsi che la temperatura della superficie al di sotto del grill diventa molto alta. Se necessario, appoggiare sotto il grill una fodera termo isolante.
- Selezionare il lato desiderato della piastra grill: la superficie liscia è adatta per verdure e pesce, quella scanalata per la carne. Posizionare la piastra grill sui due supporti. La piastra grill deve poggiare saldamente e agganciarsi ai supporti. Oliare la piastra grill con un po' di olio da cucina.

- Inserire la spina di rete nella presa. Ruotare la manopola di regolazione della temperatura sulla temperatura più alta fino in fondo a destra e riscaldare l'apparecchio per 10-15 minuti.

Attenzione!

A questo punto le padelline non sono ancora state inserite nell'apparecchio e l'interruttore a levetta per il riscaldamento del fondo non è ancora stato acceso!

Non accendere mai insieme il riscaldamento superiore e quello inferiore se non sono inserite padelline riempite di alimenti! L'apparecchio potrebbe surriscaldarsi e il rivestimento antiaderente della piastra di appoggio padelline potrebbe danneggiarsi.

- Poi girare il regolatore della temperatura completamente a sinistra e lasciare raffreddare di nuovo l'apparecchio.
- La piastra grill e le padelline asciutte devono essere lubrificate regolarmente con olio resistente al calore, in seguito eliminare l'olio in eccesso con carta da cucina.
- Il Suo apparecchio è ora pronto per l'uso.

Messa in funzione come grill-raclette / grill da tavolo

Messa in funzione

⚡ Una scossa elettrica può essere mortale! Osservare le norme di sicurezza.

- Posizionare la parte inferiore dell'apparecchio su una superficie piana e resistente al calore, come descritto sotto la rubrica "Collocazione". Ricordarsi che la temperatura della superficie al di sotto del grill diventa molto alta. Se necessario, appoggiare sotto il grill una fodera termo isolante. È necessario osservare una distanza minima di 50 cm dall'oggetto più vicino, inclusa la presa di corrente.
- Selezionare il lato appropriato della piastra grill e posizionare la piastra grill sui due supporti in modo che la serpentina di riscaldamento non sia più visibile. La piastra grill deve poggiare saldamente e incastrarsi nei due supporti.

Attenzione!

Non appoggiare mai la piastra grill sull'apparecchio già bollente!



- Il cavo elettrico deve essere completamente srotolato e non deve più trovarsi sotto l'apparecchio o toccare la serpentina di riscaldamento o altre parti dell'apparecchio. La spina dell'apparecchio deve essere inserita nella presa dell'apparecchio, le padelline non devono trovarsi nel grill.

Utilizzare come grill-raclette e grill da tavolo

- Inserire la spina in una presa di corrente adeguata.
- Ruotare la manopola di regolazione della temperatura verso destra fino alla temperatura desiderata. La spia rossa di funzionamento a sinistra del regolatore si accende.
- Riscaldare l'apparecchio senza le padelline per ca. 10-15 minuti, assicurarsi di rispettare questo tempo di preriscaldato in modo che il dispositivo sia sufficientemente riscaldato.

Messa in funzione come grill-raclette / grill da tavolo

Importante:

Quando si usa l'apparecchio come grill per raclette, non accendere il calore inferiore, cioè l'interruttore a levetta deve essere in posizione 0.

Se si accende il riscaldamento superiore con la manopola di regolazione della temperatura e il riscaldamento inferiore con l'interruttore a levetta senza che le padelline piene con gli alimenti siano inserite nell'apparecchio, questo potrebbe surriscaldarsi e il rivestimento antiaderente della piastra di appoggio padelline potrebbe danneggiarsi!

Inoltre, se si accende il riscaldamento inferiore, il formaggio potrebbe bruciarsi nelle padelline.

- Quando l'apparecchio si riscalda, la piastra di appoggio padelline riflette il calore e consente quindi il massimo sviluppo del calore stesso.

Preparazione della raclette

- Tagliare a persona circa 250 g di formaggio raclette in fette da 5 mm oppure utilizzare fette di formaggio raclette pre-tagliate.
- Collocare le fettine di formaggio sulle padelline, metterli sulla piastra di appoggio e aspettare che il formaggio si sia sciolto.
- Quindi prendere le padelline per i manici dalla piastra di appoggio e far scorrere il formaggio sul piatto aiutandosi con la spatola di plastica.

Attenzione!

Non utilizzare mai oggetti appuntiti come coltelli o forchette, per rimuovere il formaggio dalle padelline o per prendere l'alimento dalla piastra del grill, questi danneggerebbero il rivestimento antiaderente! Utilizzare esclusivamente spatole in legno o in plastica resistente al calore.

Non lasciare mai le padelline vuote nel grill-raclette! Le padelline vuote possono essere collocate nella piastra/zona fredda (E) fino a quando non vengono riutilizzate.

Toccare la griglia calda e le padelline solo ai manici!

Se lo si desidera, condire il formaggio solo dopo averlo appoggiato sul piatto. Le spezie potrebbero altrimenti bruciare.

- Sulla piastra grill Lei può grigliare contemporaneamente carne, pesce, salsicce o verdure. Fare attenzione, tuttavia, al grasso che può fuoriuscire dalla carne o dalle salsicce (rischio di ustioni!) e prendere le dovute precauzioni per la superficie di appoggio in modo che non venga danneggiata dagli schizzi di grasso.
- Prima di grigliare, oliare la carne che contiene poco grasso oppure in alternativa leggermente la piastra grill. Prodotti con un normale contenuto di grasso vengono grigliati nel proprio grasso.

Messa in funzione come grill da tavolo per le mini pizze

- Mettere carne/pesce o verdura sulla piastra, grigliare i pezzi di carne da ogni parte e condire dopa la cottura.
- La superficie scanalata della piastra grill è ideale per grigliare carne e salsicce, la superficie liscia è ideale per pesce e verdure.

Attenzione!

Non appoggiare mai alimenti congelati sulla piastra grill.

Non mettere mai la frutta sulla piastra grill. Lo zucchero della frutta potrebbe far attaccare la frutta e danneggiare il rivestimento antiaderente!

- Lei può per primo portare il regolatore della temperatura alla posizione più alta e poi ridurre il calore.
- Per girare gli alimenti da grigliare utilizzare una spatola in legno o in plastica resistente al calore.
- Non tagliare direttamente sulla piastra grill con il coltello, altrimenti il rivestimento antiaderente viene danneggiato. Prelevare quindi la verdura o carne con una spatola in plastica resistente al calore o in legno dalla piastra.

Attenzione!

Non lasciare acceso il grill-raclette per lungo tempo senza alimenti. E' meglio spegnere l'apparecchio durante una pausa (ruotare il regolatore della temperatura completamente a sinistra nella posizione OFF) poi riaccendere di nuovo.

Consigli

Non lasciare mai le padelline vuote nell'apparecchio bollente. Altrimenti i resti del cibo si lasciano rimuovere difficilmente. Se si fa una pausa durante il pasto, è possibile appoggiare le padelline comodamente nella piastra/zona fredda (E).

Tagliare gli alimenti a bocconcini così sono pronti più velocemente.

Uso come grill da tavolo per le mini pizze

- Inserire la spina in una presa di corrente adeguata.
- Ruotare la manopola di regolazione della temperatura verso destra per raggiungere la temperatura massima. La spia rossa di funzionamento a sinistra del regolatore si accende.
- Riscaldare l'apparecchio senza le padelline per ca. 10-15 minuti, assicurarsi di rispettare questo tempo di preriscaldamento in modo che il dispositivo sia sufficientemente riscaldato.

Messa in funzione come grill da tavolo per le mini pizze

Importante:

Anche quando si utilizza l'apparecchio come forno per pizze, in questa fase non si deve accendere il calore inferiore, cioè l'interruttore a levetta deve rimanere in posizione 0.

Se si accende il riscaldamento superiore con la manopola di regolazione della temperatura e il riscaldamento inferiore con l'interruttore a levetta senza che le padelline riempite con alimenti siano inserite nell'apparecchio, l'apparecchio potrebbe surriscaldarsi e il rivestimento antiaderente della piastra di appoggio padelline potrebbe danneggiarsi!

- Disporre i pezzi di pizza preparati e conditi in ciascuna delle padelline. Farle scorrere sulla piastra di appoggio.
- Solo ora accendere il riscaldamento inferiore posizionando l'interruttore a levetta su I. La spia di funzionamento dell'interruttore a levetta si accende. Il calore del fondo rende croccanti le basi della pizza.

Importante:

Assicurarsi di spegnere il riscaldamento inferiore con l'interruttore a levetta prima di rimuovere le padelline con le pizze.

Suggerimento

È possibile preparare le pizze di dimensioni corrette in anticipo, in modo da poterle infornare una dopo l'altra.

- Per rimuovere le pizze, utilizzare sempre le spatole in dotazione o un cucchiaino di legno o utensili di plastica resistenti al calore, non mai un coltello! Non tagliare mai le pizze nelle teglie, altrimenti il rivestimento antiaderente viene danneggiato.

- Se si utilizza contemporaneamente la piastra, non tagliare direttamente gli alimenti con il coltello sulla piastra, per non danneggiare il rivestimento antiaderente. Pertanto, rimuovere le verdure o la carne dalla piastra con un cucchiaino di legno o con utensili di plastica resistenti al calore.

Attenzione!

Non lasciare il grill da tavolo acceso per lungo tempo senza cibo. È preferibile spegnere l'apparecchio durante una pausa pasto (ruotare la manopola di regolazione della temperatura completamente a sinistra in posizione OFF, posizionare l'interruttore a levetta su 0) e poi riaccenderlo.

Consigli

Non lasciare mai le padelline vuote nell'apparecchio bollente. Altrimenti i resti del cibo si lasciano rimuovere difficilmente. Se si fa una pausa durante il pasto, è possibile appoggiare le padelline comodamente nella piastra/zona fredda (E).

Dopo l'uso

- Ruotare la manopola di regolazione della temperatura verso sinistra in modo che la spia di funzionamento si spenga. Verificare che l'interruttore a levetta sia in posizione 0, ovvero che la luce non sia accesa nemmeno qui. Quindi scollegare sempre l'apparecchio dalla rete elettrica.
- Attendere che l'apparecchio si sia completamente raffreddato, quindi scollegare la spina dalla presa dell'apparecchio. Pulire l'apparecchio come descritto di seguito.

Pulizia (III, IV, VII)

- Verificare che la manopola di regolazione della temperatura e l'interruttore a levetta siano in posizione OFF e scollegare la spina dalla presa di corrente o il cavo di alimentazione dall'apparecchio. Lasciarlo raffreddare completamente. Non immergere mai l'apparecchio, il cavo o la spina nell'acqua o in altri liquidi.
- Pulire l'apparecchio con un panno umido. La piastra grill può essere rimossa per essere pulita. La piastra in alluminio pressofuso così come le padelline e le spatole dovrebbero essere pulite solo con una spugna morbida e in acqua calda.
- Lo sporco intensivo nelle padelline può essere eliminato con un po' di olio da cucina. Farlo agire nelle padelline per 5 minuti o mettere le padelline per 30 minuti in acqua fredda.

- La piastra in acciaio inox può anche essere rimossa dall'apparecchio e pulita a mano con acqua calda e una spugna morbida.
- Si consiglia di non utilizzare detersivi per piatti sulle tutte le parti, in quanto potrebbero danneggiare il rivestimento antiaderente.
- La piastra di appoggio padelline può essere pulito con un panno leggermente umido.
- Quindi asciugare con cura le padelline, le spatole, la piastra e la piastra grill e rimetterle a posto.
- **La piastra grill, la zona fredda, le padelline e le spatole non possono essere lavate nella lavastoviglie.**
- Non utilizzare panni porosi, lana d'acciaio, detersivi abrasivi, solventi, acetone od alcol per pulire l'apparecchio.

Attenzione!

Non immergere mai la base del grill da tavolo nell'acqua e non tenerla mai sotto l'acqua corrente.

Deposito

- Conservare l'apparecchio, staccato dalla rete elettrica, raffreddato e pulito in un luogo asciutto, meglio nella confezione originale per proteggerlo dalla polvere, fuori dalla portata dei bambini.

Ihr zuständiger FUST-Kundendienst bietet Ihnen folgende Leistungen:

- Die Reparatur und Instandsetzung des Gerätes mit und ohne Garantie.
- Den Verkauf von Ersatzteilen und Zubehör.
- Beratung hinsichtlich der Benutzung und Wartung der Geräte.
- Bei Funktionsstörungen wenden Sie sich bitte an das geschulte Personal des Kundendienstes.
Unter Telefon-Nr. 0848 559 111 oder auf www.fust.ch erfahren Sie die Adresse der nächsten FUST-Filiale.

Die Garantie:

- FUST übernimmt für Ihr Gerät zwei Jahre Garantie ab Verkaufsdatum.
- Die Garantiebedingungen entnehmen Sie bitte dem Kaufvertrag.

Votre service FUST vous offre les services suivants:

- La réparation et la mise en état de l'appareil avec et sans garantie.
- La vente des pièces de rechange et d'accessoires.
- Conseils concernant l'utilisation et l'entretien des appareils.
- En cas de défaillances techniques, adressez-vous au personnel formé du service après-vente.

Téléphonez au numéro 0848 559 111 ou regardez sur www.fust.ch pour connaître l'adresse de la prochaine succursale FUST.

La garantie:

- FUST vous offre une garantie valable de 2 ans à compter de la date d'achat de l'appareil.
- Vous trouverez les conditions de garantie dans le contrat de vente.

Il Suo servizio FUST competente Le offre le prestazioni seguenti:

- La riparazione e la manutenzione correttiva dell'apparecchio con e senza garanzia.
- La vendita di pezzi di ricambio e d'accessori.
- La consulenza per quanto riguarda l'uso e la manutenzione dell'apparecchio.
- Si rivolga al personale qualificato del servizio dopo vendita nel caso di disturbi del funzionamento. Telefonate il numero 0848 559 111 o consultate presso www.fust.ch per apprendere l'indirizzo della prossima succursale FUST.

Garanzia:

- FUST assume responsabilità per il Suo apparecchio per 2 anni a partire dalla data d'acquisto.
- Prenda le condizioni di garanzia dal contratto di compravendita.

Les instructions en français suivant les instructions en allemand.

Le istruzioni in italiano seguono le istruzioni in tedesco.

Zur Gebrauchsanleitung

Selbstverständlich kann die Gebrauchsanleitung nicht alle Einsatzmöglichkeiten für dieses Gerät aufzeigen.

Sollten Sie also weitere Informationen benötigen, wenden Sie sich bitte an Ihre nächste FUST-Filiale.

Unter Telefon-Nr. 0848 559 111 erfahren Sie die Adresse der nächsten FUST-Filiale.

A propos du mode d'emploi

Naturellement, le mode d'emploi ne peut pas décrire toutes les possibilités qu'offre cet appareil. Adressez-vous à la prochaine succursale FUST, si vous désirez plus d'informations.

Téléphonez au numéro 0848 559 111 pour connaître l'adresse de la prochaine succursale FUST.

Sulle istruzioni per l'uso

Le istruzioni per l'uso non possono indicare ovviamente ogni possibile impiego dell'apparecchio. Si rivolga alla prossima succursale FUST se ha bisogno di più informazioni.

Telefoni il numero 0848 559 111 per apprendere l'indirizzo della prossima succursale FUST.

Reparatur (VI, VII)

Bei Verdacht auf einen Gerätedefekt ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Kontaktieren Sie den nächsten FUST-Reparaturdienst und lassen Sie das Gerät überprüfen. Für allfällige Schäden, die durch unsachgemäße Behandlung entstanden sind, wird keine Haftung übernommen.

Achtung: Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.

Réparation (VI, VII)

En cas de soupçon d'une défectuosité de l'appareil, débranchez aussitôt la fiche de la prise. Entrez en contact avec le service après-vente FUST le plus proche de chez vous et faites réviser l'appareil. Il ne sera assumé aucune responsabilité de dommages éventuels provoqués par un traitement incorrect.

Attention: Des réparations incorrectes peuvent constituer un très grand danger pour l'utilisateur.

Riparazione (VI, VII)

Nel caso di un sospetto di difetto all'apparecchio, stacchi immediatamente la spina dalla presa di corrente. Contattare il prossimo servizio dopo vendita FUST per esaminare l'apparecchio. Nessuna responsabilità sarà assunta per danni eventuali causati da un trattamento inappropriato.

Attenzione: Riparazioni non appropriate possono causare dei pericoli gravi per l'utente.

Technische Daten

Modell	Betty Bossi FUST Tischgrill 3 in 1 8 Personen
Art.-Nr.	10743659
Netzspannung	220-240 V~ 50-60Hz
Leistung gesamt	1600 Watt
Oberhitze	1200 Watt
Unterhitze	400 Watt
Minimum Absicherung	6A
Abmessungen (Länge x Breite x Höhe)	ca. 544 x 241 x 138 mm (ohne Pfännchen) ca. 544 x 458 x 138 mm (mit Pfännchen)
Kabellänge	ca. 1,05 m
Gewicht gesamt	ca. 6,4 kg (inkl. Zubehör)
Material Grillplatte	Aluguss mit Antihaf-Beschichtung
Geprüft	S+ FO 7
Erfüllt EU-Vorschriften	Ja
Produkt-Garantie	2 Jahre

Technische Änderungen vorbehalten.



Dates techniques

Type	Betty Bossi FUST Gril de table 3 en 1 8 personnes
Art.-Nr.	10743659
Tension nominale	220-240 V~ 50-60Hz
Puissance nominale totale	1600 Watt
chaleur supérieure	1200 Watt
chaleur inférieure	400 Watt
Couverture minimale	6A
Dimensions (longueur x largeur x hauteur)	env. 544 x 241 x 138 mm (sans poêlons) env. 544 x 458 x 138 mm (avec poêlons)
Longueur du cordon	env. 1,05 m
Poids total	env. 6,4 kg (accessoires inclus)
Matériau de la plaque de cuisson	fonte d'aluminium avec revêtement antiadhésif
Homologation	S+ FO 7
Conforme aux prescriptions UE	Oui
Garantie de produit	2 ans

Modifications techniques réservées.



Dati tecnici

Tipo	Betty Bossi FUST Grill da tavolo 3 in 1 8 persone
Art.-Nr.	10743659
Tensione nominale	220-240 V~ 50-60Hz
Potenza nominale	totale 1600 Watt calore superiore 1200 Watt calore inferiore 400 Watt
Protezione minima	6A
Dimensioni (lunghezza x altezza x larghezza)	ca. 544 x 241 x 138 mm (senza padelline) ca. 544 x 458 x 138 mm (con padelline)
Lunghezza del cavo elettrico	ca. 1,05 m
Peso complessivo	ca. 6,4 kg (incluso accessori)
Materiale della piastra grill	alluminio pressofuso con rivestimento antiaderente
Approvato	S+ FO 7
Conforme alle prescrizioni UE	Si
Garanzia di prodotto	2 anni

Salvo modificazione tecniche.



Version 06/2022