

FUSIO

FUSIO 3.4 v3



FR – NOTICE D'UTILISATION



DE – BEDIENUNGSANLEITUNG



EN – INSTRUCTIONS FOR USE



FABRIQUÉ EN
FRANCE



Chère Cliente, cher Client,

Nous vous remercions d'avoir fait l'acquisition d'un appareil de cuisson FUSIO et vous en félicitons. Vous allez pouvoir apprécier toutes les qualités de ce nouveau mode de cuisson.

Cet appareil a entièrement été conçu, réalisé et fabriqué en France.

Prenez soin de lire attentivement cette notice d'utilisation afin de pouvoir pleinement profiter de votre FUSIO.

Nous vous souhaitons de belles réussites culinaires.

GARANTIE

Nos produits sont soumis à des contrôles de qualité rigoureux. Si malgré ces contrôles, votre appareil ne fonctionne pas correctement, nous vous demandons de contacter notre service après-vente.

La durée de la garantie est de **2 ans constructeur** sur les pièces à compter de la date d'achat de l'appareil. La garantie consiste, soit en la réparation des pièces défectueuses, soit en l'échange du produit. Ce service est gratuit.

La réparation ou l'échange de l'appareil ne modifie pas la durée initiale de la garantie qui reste de deux ans à partir de la date d'achat.

Veuillez noter que notre garantie n'est pas valable en cas de défaut d'utilisation ou de non suivi des mesures de sécurité et des recommandations importantes. Elle n'est pas applicable si le produit a subi des chocs ou a fait l'objet d'un démontage ou d'une réparation par un S.A.V. non agréé.

Dans le cas d'un défaut non garanti, les frais de réparations seront à votre charge.

RECOMMANDATIONS IMPORTANTES



Toutes manipulations ou usages autres que ceux décrits dans cette notice sont proscrits.

Cet appareil est destiné à être utilisé dans des restaurants, auberges, brasseries, hôtels, chambres et tables d'hôtes, ou tout autre lieu de restauration ou d'événementiel, ainsi qu'au domicile de particuliers.



UTILISATEURS : L'appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris les enfants) qui ont des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissance dans le domaine de la cuisson, tant qu'elles n'ont pas été encadrées ou formées à son utilisation. Les enfants, même sous surveillance, ne doivent pas utiliser l'appareil.

Mise en garde de sécurité :

L'appareil doit être obligatoirement raccordé à la terre. Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accident consécutif à une mise à la terre inexistante ou défectueuse.



- Le symbole IEC 60417-5041(2002-10) «surface chaude» signale une montée en température des divers composants de l'appareil pendant son utilisation. N'oubliez jamais que pendant son fonctionnement, les parties accessibles de l'appareil sont chaudes.
- Si la surface vitrée ou émaillée est fêlée, déconnecter l'appareil de l'alimentation pour éviter tout choc électrique.
- Ne pas utiliser de charbon de bois ou de combustible similaire avec cet appareil.
- Ne pas utiliser comme une table de cuisson.
- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement par minuterie ou par un système de commande à distance.
- Dans tous les cas d'utilisation, une surveillance constante est indispensable.
- Ne pas couvrir l'appareil.
- L'espace au dessus de l'appareil doit être dégagé afin d'éviter tout risque d'incendie.
- Le tiroir lèchefrite doit toujours contenir un minimum d'eau pour que les graisses restent toujours froides. Si le niveau de l'eau diminue (évaporation), il faut impérativement rajouter de l'eau. Pour ce faire, laisser le tiroir lèchefrite en place et servez-vous d'un récipient pour faire l'appoint.
- Ne pas déplacer l'appareil à chaud.
- Lors de la fermeture de l'appareil, il faut accompagner la partie supérieure pour ne pas qu'elle tombe et s'abîme. La languette souple vous permet de ne pas vous coincer les doigts.
- Lors du transport de l'appareil, ne pas utiliser de chariot à roulettes de type diable au risque d'endommager les émetteurs à infrarouge.
- Stocker l'appareil à l'abri de l'humidité
- Protéger l'appareil des projections d'eau (pluie, arrosage, etc...) ou utiliser l'appareil en intérieur exclusivement



Information de recyclage



Ce symbole indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit être remis au point de ramassage concerné (déchèterie), se chargeant du recyclage des déchets électriques et électroniques (DEEE). En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous favorisez la prévention des conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine qui découleraient d'un traitement inapproprié des déchets de ce produit.

INSTALLATION

Raccordement électrique

L'appareil fonctionne sous une tension de 230V 50Hz. Il doit être branché sur une prise électrique conforme à la norme NFC 15-100 ou la norme d'installation électrique du pays, avec prise de terre, protégée par un fusible ou un disjoncteur d'une puissance de 16A minimum et par un dispositif différentiel 30mA.

L'appareil est livré avec un cordon d'alimentation. Si toutefois ce cordon n'était pas assez long, utilisez impérativement une rallonge 3 x 2,5mm² avec prise de terre. Si vous utilisez une rallonge sur dévidoir, prenez soin de dérouler la totalité du câble pour éviter toute surchauffe du câble ; cela pourrait faire disjoncter votre installation et/ou présenter un risque d'incendie.

Le cordon d'alimentation doit être examiné régulièrement pour prévenir des risques de détérioration. De même, il convient de vérifier périodiquement la prise électrique si celle-ci est utilisée très régulièrement plus de 4 heures en continu par jour.

L'appareil ne doit pas être utilisé si le cordon d'alimentation est endommagé.

Mise en place

L'appareil doit être utilisé sur une surface horizontale et stable. Il doit être positionné à une distance d'au moins 20 cm d'un mur afin d'éviter tout risque d'endommager les murs périphériques.

Veiller à ne pas placer l'appareil sur un support susceptible de s'enflammer ou de se déformer sous l'effet de la chaleur (plastique, carton, etc...)

UTILISATION

Première utilisation

Avant la première utilisation, nous vous recommandons de nettoyer la grille (voir paragraphe « Entretien – Nettoyage »).

Un léger dégagement d'odeur et de fumée peut se produire à la première mise en chauffe. Ce phénomène (lié à la fabrication de l'élément chauffant) est tout à fait normal. Veuillez toutefois à ce que l'aération de la pièce soit suffisante.

Mise en marche

Poser votre appareil sur une surface plane.

Ouvrir la partie supérieure jusqu'à son ouverture maximale, qui correspond à la position de cuisson.

Sortir les grilles du lèchefrite et le câble du nez de l'appareil, puis brancher le cordon d'alimentation.

Afin de faciliter le nettoyage du tiroir lèchefrite, nous vous recommandons d'y placer du papier absorbant et de le recouvrir avec 200 ml d'eau.

Actionner les deux interrupteurs de votre appareil. Un préchauffage de 7 à 8 minutes avant le démarrage de la cuisson est nécessaire.

Placer vos aliments sur la grille et rapporter les deux demi-grilles par-dessus en prenant soin que ces dernières maintiennent bien en place vos mets, afin que ceux-ci ne tombent pas pendant la cuisson.

Placer votre grille sur la position 1 ou 2 (au plus près de l'élément chauffant) pour démarrer la cuisson de vos aliments. Démarrer la cuisson avec les deux demi-grilles face à la source de chaleur. De cette façon, après le retournement, les deux demi-grilles ne seront pas chaudes pour être manipulées.

Les autres positions (2 / 3) permettent la cuisson d'aliments plus délicats tels que poissons ou crustacés.

La position  (la plus proche de l'élément chauffant) est destinée à la coloration rapide des aliments. Ce n'est pas une position permettant des cuissons longues car il y a un risque de projection de graisses sur le verre, et donc de fumée. Cette position est adaptée pour des cuissons rapides de pièces fines ou pour la coloration de pièces préalablement cuites en four basse température.

Conseils Culinaires

Les temps de cuisson sont des temps moyens donnés à titre indicatif, ils dépendent de la nature, du poids et de la température avant cuisson des aliments.

		Temps de cuisson (face 1, face 2)*
Poulet	Cuisse	16 / 14
Porc	Echine / Côtelette	12 / 10
	Travers	8 / 6
Bœuf	Entrecôte	7 / 4 (épaisseur mini 2cm)
Saucisse	Chipolata / Merguez	6 / 4
Poisson	Filet	4 / 3
	Gambas, Calamars	5 / 4
Canard	Magret	9 (coté peau) / 5
Agneau	Côtelette	8 / 6

**Durée totale moyenne à ajuster en fonction de la cuisson souhaitée.*

Pour les viandes rouges, il est conseillé de retourner deux fois la grille pendant la cuisson. En fin de cuisson, abaisser un des deux interrupteurs afin de diminuer la puissance, éloigner au maximum la grille de la source de chaleur et laisser reposer la viande quelques minutes avant de la servir.

Maintien au chaud (mode salamandre)

Après avoir grillé vos aliments, vous avez la possibilité de réduire la puissance pour les maintenir à température en mettant en position 0 l'un des deux interrupteurs et/ou en éloignant la grille de l'élément chauffant (position 4 / 5), ou en plaçant la grille à plat sur le support (mode salamandre).

Attention : lorsque l'on abaisse un des deux interrupteurs pour maintenir au chaud, l'émetteur restera très chaud encore deux à trois minutes. Il convient donc, en fonction de la nature des aliments, d'anticiper la fin de cuisson.

Les positions 4 à 7 vous permettent de stocker des aliments grillés pendant qu'une deuxième grille se trouve près de l'élément chauffant.

Arrêt



Une fois la cuisson terminée, mettre les deux interrupteurs en position 0, débrancher le câble d'alimentation et laisser refroidir l'appareil.

Après nettoyage, remettre la grille et le câble d'alimentation dans l'appareil, puis refermer l'élément chauffant sans le laisser tomber.

Ranger votre appareil à plat ou verticalement en le posant sur la tranche pour un gain de place.

ENTRETIEN – NETTOYAGE



Après chaque utilisation videz le tiroir lèchefrite de son contenu, de préférence lorsque les graisses sont encore tièdes.

Assurez-vous que l'appareil soit en position arrêt et débranchez-le avant de le nettoyer.

Nettoyer l'appareil avec l'éponge fournie.

N'utilisez jamais d'instruments fortement abrasifs ou provoquant des rayures pour nettoyer les parties non émaillées.

Ne pas utiliser de produit à base de chlore (eau de javel par exemple) pour ne pas détériorer les parties en inox.

EN CAS DE PANNE

Problème :	Cause :	Solution :
- L'appareil ne fonctionne pas	> L'appareil n'est branché à aucune prise > Les interrupteurs n'ont pas été activés > La prise de courant ne fonctionne pas	>> Branchez l'appareil >> Activez les deux interrupteurs >> Vérifiez le fonctionnement de la prise de courant en y branchant un autre appareil. Le cas échéant, faites contrôler votre installation électrique par un organisme agréé
- L'appareil ne chauffe pas suffisamment	> L'un des deux interrupteurs n'a pas été activé	>> Activez les deux interrupteurs
- La grille ne tient pas fermée	> Les pattes des demi-grilles sont mal engagées dans la grille principale > Les deux ergots de la demi-grille ne se trouvent pas sur le même niveau > Les aliments sont trop épais pour tenir dans la grille	>> Repositionnez correctement les demi-grilles >> Repositionnez les deux ergots sur le même niveau >> Utiliser une rehausse de grille adaptée à l'épaisseur de l'aliment
- Les aliments ne tiennent pas en place pendant la cuisson.	> Les demi-grilles ne sont pas suffisamment en pression sur les aliments	>> Refermez les demi-grilles sur un niveau inférieur, afin de bien maintenir les aliments

En cas de problème autre que ceux cités ci-dessus, veuillez contacter notre service après-vente.

NOUS CONTACTER



AGAPEA Solutions Sàrl
BP70022 – 68250 GUNDOLSHEIM
FRANCE
Tel. +33 (0)3 89 28 33 95
Fax. +33 (0)3 89 28 33 50
contact@agapea.eu
<http://www.agapea.eu>



FABRIQUÉ EN
FRANCE



Sehr geehrter Kunde, sehr geehrte Kundin,

Vielen Dank, dass Sie sich für ein FUSIO Grillgerät entschieden haben. Wir gratulieren Ihnen. Sie werden die Vorteile dieser neuen Grillmethode schätzen und es wird ein Genuss für Ihren Gaumen und den Ihrer Gäste sein.

Dieses Gerät wurde vollständig in Frankreich konzipiert, entwickelt und hergestellt.

Lesen Sie die Anleitung aufmerksam durch, um FUSIO in vollem Umfang genießen zu können.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Grillen und Genuss beim Verzehr.

GARANTIE

Unsere Produkte werden strengen Qualitätskontrollen unterzogen. Sollte trotz dieser Kontrollen das Gerät nicht ordnungsgemäß funktionieren, bitten wir Sie, unseren Kundendienst zu kontaktieren.

Die Garantiedauer auf die Herstellungskomponenten beträgt **2 Jahre** ab dem Kaufdatum des Geräts. Die Gewährleistung besteht entweder aus der Reparatur der defekten Teile oder dem Umtausch des Produkts. Dieser Service ist kostenlos.

Die Reparatur oder der Umtausch des Geräts ändert nicht die Laufzeit der Garantie von zwei Jahren ab dem Kaufdatum.

Bitte beachten Sie, dass unsere Garantie bei falschem Umgang oder nicht befolgten Sicherheitsmaßnahmen und wichtigen Empfehlungen nicht gilt. Sie gilt auch nicht, wenn das Produkt herunterfällt, auseinander genommen wurde oder und durch einen nicht zuständigen Kundenservice repariert wurde.

Bei Nichtwirkung der Garantie, gehen die Reparaturkosten zu Ihren Lasten.

WICHTIGE HINWEISE



Jede andere Handhabung oder Verwendung als in dieser Gebrauchsanweisung beschrieben, ist zu vermeiden.

Dieses Gerät ist für den Gebrauch in Restaurants, Gaststätten, Hotels, Gästezimmern und sonstigen Speiselokalen oder bei Events sowie im Privatbereich geeignet.



Benutzer : das Gerät sollte nicht von Personen (einschließlich Kindern) benutzt werden, die verminderte körperliche, sensorische oder geistige Kapazitäten aufweisen, oder denen eine gewisse Erfahrung oder Kenntnis im Kochbereich fehlt, solange sie nicht zur Benutzung des Geräts eingelernt wurden. Kinder dürfen auf keinen Fall, auch nicht unter Beaufsichtigung, das Gerät benutzen.

Achtung:

Das Gerät muss immer geerdet sein. Wir haften nicht im Falle eines Unfalls aufgrund von nicht durchgeführter oder defekter Erdung.



- Das Symbol IEC 60417-5041 52002-10 « heiße Oberfläche » verweist auf eine Ansteigung der Temperatur der verschiedenen Komponenten des Geräts während der Benutzung. Vergessen Sie niemals, dass solange das Gerät funktioniert, die erreichbaren Teile heiß sind.
- Wenn das Glas oder die Keramik Risse aufweisen, schalten Sie den Strom ab, um Stromschläge zu vermeiden.
- Verwenden Sie keine Holzkohle oder ähnliche Brennstoffe mit diesem Gerät.
- Nicht als Kochfeld verwenden.
- Diese Vorrichtung ist nicht dazu bestimmt, durch eine Zeitschaltuhr oder Fernsteuerung bedient zu werden.
- In allen Fällen ist bei Gebrauch eine ständige Überwachung notwendig.
- Das Gerät nicht abdecken.
- Über dem Gerät muss Freiraum bleiben, um Brandgefahr zu vermeiden.
- Die Auffangschale muss immer ein Minimum an Wasser enthalten, damit das aufsaugende Papiertuch nicht austrocknet und das Fett immer kalt ist. Wenn der Wasserstand sinkt (Verdunstung), ist es wichtig, Wasser hinzuzufügen. Lassen Sie dafür die Auffangschale an ihrem Platz und benutzen Sie einen Behälter zum Nachfüllen.
- Das heiße Gerät nicht bewegen.
- Beim Schließen des Gerätes, muss der obere Teil mitbewegt werden, damit es nicht zu Boden fällt und kaputt geht. Dank der flexiblen Feder können Sie sich nicht die Finger einklemmen.
- Achten Sie beim Transport in der Tasche darauf, den Rollwagen nicht als Sackkarre zu verwenden, um die Infrarot-Strahler nicht zu beschädigen.
- Lagern Sie das Gerät trocken.
- Schützen Sie das Gerät vor Spritzwasser (Regen, Bewässerung, etc. ...)oder benutzen Sie das Gerät nur im Innenraum.



Recycling-Informationen



Dieses Symbol zeigt an, dass das Produkt nicht als Hausmüll behandelt werden kann. Stattdessen muss es an einem Sammelpunkt (Wertstoffhof) für das Recyceln von Elektro- und elektrischen Altgeräten abgegeben werden (WEEE). Dadurch, dass Sie dieses Produkt korrekt entsorgen, helfen Sie mit, mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu verhindern.

INSTALLATION

Elektrischer Anschluss

Das Gerät arbeitet mit einer Spannung von 230 V 50 Hz. Es muss an eine Steckdose kompatibel mit der Norm NFC 15-100 angeschlossen bzw. gemäß des elektrischen Standards des Landes, geerdet und gesichert durch einen Schutzsicherer mit einer Mindestleistung von 16A und einer Differenzialvorrichtung von 30mA, installiert werden.

Das Gerät wird mit einem Netzkabel geliefert. Wenn das Kabel allerdings nicht lang genug ist, verwenden Sie unbedingt ein geerdetes Verlängerungskabel 3 x 2,5 mm². Wenn Sie ein Verlängerungskabel auf einer Rolle verwenden, achten Sie darauf, dass Sie das gesamte Kabel abrollen, um eine Überhitzung zu vermeiden; es könnte reißen und Ihre Anlage beschädigen und / oder eine Brandgefahr hervorrufen.

Das Netzkabel muss regelmäßig überprüft werden, um das Risiko von Schäden zu verhindern. Auch die Steckdose sollte regelmäßig geprüft werden, wenn diese oft mehr als 4 Stunden am Stück pro Tag benutzt wird.

Das Gerät darf nicht verwendet werden, wenn das Netzkabel beschädigt ist.

Aufstellung

Das Gerät muss auf einer ebenen und stabilen Unterlage verwendet werden. Es muss in einem Mindestabstand von 20 cm zu einer Wand aufgestellt werden, um irgendwelche Beschädigungen der Umgebung zu vermeiden.

Achten Sie darauf, dass das Gerät nicht auf einer Vorrichtung aufgestellt wird, die sich entflammen oder unter Hitzeeinwirkung verformen könnte (Plastik, Karton, etc. ...)

BEDIENUNG

Erstmalige Bedienung

Vor dem ersten Gebrauch, empfehlen wir Ihnen, den Rost zu reinigen (siehe "Pflege - Gerät reinigen").

Eine geringfügige Freisetzung von Geruch und Rauch kann auftreten. Dieses Phänomen (verbunden mit der Herstellung des Heizelements) ist ganz normal. Stellen Sie jedoch immer sicher, dass die Raumbelüftung ausreichend ist.

Inbetriebnahme

Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Fläche.

Öffnen Sie den oberen Teil ganz nach hinten; somit ist das Gerät in Grillposition.

Entfernen Sie Rost und Auffangschale und schließen Sie das Gerät an.

Um die Reinigung der Auffangschale zu erleichtern, empfehlen wir, zwei Papiertücher hineinzulegen und dann mit 200 ml Wasser zu bedecken.

Drücken Sie beide Schalter an Ihrem Gerät. Wir empfehlen Ihnen, das Gerät 7 bis 8 Minuten vor Grillbeginn einzuschalten.

Legen Sie das Grillgut auf den Rost und befestigen Sie die beiden Halbroste darüber, damit das Grillgut eingeklemmt ist und während des Grillens nicht herausfallen kann.

Schieben Sie den gesamten Rost auf Position 1 oder 2 (nahe am Heizelement), um mit dem Grillen Ihres Fleisches oder Ihrer Würstchen zu beginnen. Starten Sie den Grillvorgang mit den beiden Rosthälften vor der Wärmequelle. Auf diese Weise werden diese nicht zu heiß nach dem Umdrehen.

Die anderen Positionen (2/3) ermöglichen das Zubereiten empfindlicherer Speisen wie Fisch oder Schalentiere.

Die Position  (dem Heizelement am nächsten) ist dafür gedacht, das Grillgut schnell zu bräunen. Es handelt sich nicht um eine Einstellung für längeres Garen, denn Fett könnte auf die Glasplatte spritzen und somit zu Rauchbildung führen.

Diese Position ist geeignet für schnelles Grillen von dünnen Teilen oder um Fleisch, das im Backofen bei niedriger Temperatur gegart wurde, zu bräunen.

Grilltipps

Die Garzeiten sind Durchschnittszeiten, die je nach Art und Gewicht des Grillguts variieren können und auch von Ihrer Bevorzugung abhängen.

		Garzeit (Seite 1, Seite 2) *
Hähnchen	Schenkel	16 / 14
Schweinefleisch	Kamm/ Kotelett	12 / 10
	Rippchen	8 / 6
Rindfleisch	Entrecote	7 / 4 (Mindestdicke 2 cm)
Wurst	Chipolata / Merguez	6 / 4
	Weißwurst	7 / 5
Fisch	Filet	4 / 3
	Garnelen, Tintenfisch	5 / 4
Ente	Entenfilet	9 (Hautseite) / 5
Lamm	Kotelett	8 / 6

**Durchschnittliche Gesamtzeit entsprechend dem gewünschten Resultat anpassen.*

Für rotes Fleisch ist es ratsam, den Rost während des Garens zweimal zu wenden. Am Ende der Garzeit, senken Sie die Hitze mit einem der beiden Schalter, vergrößern den Abstand zur Hitzequelle und lassen es vor dem Servieren ein paar Minuten stehen.

Warmhalten (Salamander-Modus)

Nach dem Grillen können Sie die Hitze verringern und die Speisen warmhalten, indem Sie den einen der beiden Schalter auf 0 drehen und / oder den Rost von der Hitzequelle fern halten (Position 4/5) oder im Salamander-Modus flach auf den Träger legen.

Warnung: wenn man einen der beiden Schalter zum Warmhalten herunderdreht, bleibt die Hitzeplatte noch zwei bis drei Minuten heiß. Daher ist es notwendig, je nach Art des Grillguts, das Gerät kurz vor Ende des Garens auszuschalten.

Auf Position 4 bis 7 können Sie Gegrilltes warmhalten, während sich ein zweiter Rost an der Hitzequelle zum Garen befindet.

Ausschalten

Wenn das Grillen beendet ist, versichern Sie sich, dass beide Schalter auf Position 0 sind, ziehen Sie das Netzkabel und lassen Sie das Gerät abkühlen.



Nach der Reinigung werden Roste und Netzleitung zusammen im Gerät untergebracht. Dann schließen Sie die Heizplatte ohne sie fallen zu lassen.

Räumen Sie Ihr Gerät liegend oder stehend auf der schmalen Kante auf. Somit sparen Sie Platz.

PFLEGE - REINIGUNG

Leeren Sie nach jedem Gebrauch den Inhalt der Auffangschale, vorzugsweise, wenn das Fett noch warm ist.

Achten Sie darauf, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie es reinigen.



Reinigen Sie es mit dem dafür vorgesehenen Schwamm (mitgeliefert).

Verwenden Sie niemals stark reibende Gegenstände bzw. verursachen Sie keine Kratzer auf den nicht emaillierten Stellen.

Verwenden Sie keine chlorhaltigen Produkte (Bleichmittel zum Beispiel), um eine Beschädigung der Teile aus Edelstahl zu vermeiden.

FEHLERBEHEBUNG

Problem:	Ursache:	Lösung:
- Das Gerät funktioniert nicht	> Das Gerät ist nicht an eine Steckdose angeschlossen > Die Schalter sind nicht aktiviert > Der Stecker funktioniert nicht	>> Stecken Sie das Gerät ein >> Drücken Sie beide Schalter >> Prüfen Sie die Funktion der Steckdose, indem Sie ein anderes Gerät einstecken. Wenn nötig, sollte Ihre elektrische Anlage von einer zugelassenen Stelle überprüft werden
- Das Gerät heizt nicht genug	> Einer der beiden Schalter ist nicht eingeschaltet	>> Drücken Sie beide Schalter
- Der Rost bleibt nicht geschlossen	> Die Haken der Halbbröste sind schlecht im Hauptgrill eingehakt > Die beiden Stifte der Halbbröste liegen nicht auf der gleichen Ebene > Das Grillgut ist zu dick, um in den Rost zu passen	>> Positionieren Sie die Halbgitter korrekt >> Setzen Sie die beiden Stifte auf die gleiche Ebene >> Verwenden Sie einen Grillaufsatz, der an die Dicke des Grillstücks angepasst ist
- Das Grillgut bleibt während des Garens nicht in seiner Position.	Die Halbbröste klemmen die Grillstücke nicht fest genug ein.	>> Schließen Sie die Halbgitter auf einem niedrigeren Niveau, um das Grillgut richtig zu halten

Sollten andere als die oben aufgeführten Probleme auftreten, kontaktieren Sie bitte unseren Kundendienst.

Kontaktieren Sie uns



AGAPEA Solutions Sàrl
BP70022 – 68250 GUNDOLSHEIM
Frankreich
Tel. +33 (0)3 89 28 33 95
Fax. +33 (0)3 89 28 33 50
contact@agapea.eu
<http://www.agapea.eu>



FABRIQUÉ EN
FRANCE



Dear customer,

We thank you for purchasing of a FUSIO cooking appliance and congratulate you on your choice. You will be able to enjoy all the qualities of this new way of cooking.

This unit has been designed, fabricated and manufactured in France.

Be sure to read this instruction manual carefully in order to fully enjoy your FUSIO.

We wish you great culinary accomplishments.

WARRANTY

Our products are subject to rigorous quality controls. If despite these controls, your device does not work, please contact our customer service department.

The duration of the manufacturer warranty is **2 years** on parts from the date of purchase of the device. The warranty entitles you to either the repair of the defective parts, or the replacement of the product. This service is free.

The repair or replacement of the device does not modify the initial duration of the warranty that continues to be two years from the date of purchase.

Please note that our warranty is not valid in case of failure due to incorrect use or non-compliance with the security measures and important recommendations. Nor is it valid if the product has been subjected to an impact or has been taken apart or repaired by a non-authorized after sales service.

In the case of a defect not covered by the warranty, the repair costs will be at your expense.

IMPORTANT RECOMMENDATIONS



Any manipulation or use other than those described in this manual is prohibited.

This appliance is intended for use in restaurants, inns, pubs, hotels, bed & breakfast, or any other place or event catering, as well as private homes.

USERS: the appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction.

Children, even supervised, are not allowed to use the appliance.



Instruction for safe use:

The appliance must be connected to the earth. We cannot be held liable in the event of a faulty or non-existent earth connection.



- IEC 60417-5041 symbol (2002-10) "hot surface" indicates a temperature rise of the various components of the appliance during use. Never forget that during operation, the accessible parts of the appliance are hot.
- If the glass or enamel surface is cracked, disconnect the appliance from the mains to avoid electric shock.
- Do not use charcoal or similar fuel with this unit.
- Do not use as a cooktop.
- This appliance is not intended to be operated by a timer or remote control system.
- In all cases of use, constant monitoring is crucial.
- Do not cover the appliance.
- The space above the appliance must be unobstructed to avoid risk of fire.
- The drip pan must always contain a minimum amount of water to keep the drippings cold. If the water level decreases (evaporation), it is essential to refill water. To do this, leave the drip pan in place and use a container to fill it.
- Do not move the appliance while hot.
- While closing the appliance, hold onto the upper part so that it does not fall off and break. The flexible tab helps you avoid getting your fingers caught.
- When transporting the unit, do not use a hand trolley as there is risk of damaging the infrared emitters.
- Store the appliance away from humidity
- Protect the appliance from splashes of water (rain, watering, etc...) or Indoor use only



Recycling information

This symbol indicates that this product may not be disposed of as household waste. It should be taken to a center for waste sorting/recycling, that handles the recycling of electrical and electronic waste (WEEE). By making sure that this

product is disposed of correctly, you will help to prevent negative consequences for the environment and human health resulting from inappropriate handling of waste from this product.

INSTALLATION

Electrical connection

The device works with a voltage of 230V 50 Hz. It must be plugged into an electrical outlet in accordance with the standard NFC 15-100 or the standard for wiring in the concerned country, with an earth connection, protected by a fuse or circuit breaker with a minimum power of 16A and a differential circuit breaker of 30mA.

The unit comes with a power cord. If however the cord is not long enough, you must use an extension cord 3 x 2,5 mm² with an earth socket. If you use an extension cord on a reel, make sure to unwind the entire reel to avoid overheating; this could short-circuit your installation and/or be a fire hazard.

The power cord should be regularly examined to prevent the risk of deterioration. Similarly, the electrical outlet should be periodically checked if it is regularly used more than 4 continuous hours per day.

The appliance should not be used if the power cord is damaged.

Implementation

The device must be used on a horizontal and stable surface. It must be positioned at a distance of at least 20 cm from the wall to avoid damage to the peripheral walls.

Make sure not to place the appliance on a surface that might ignite or deform under the effect of heat (plastic, cardboard, etc...)

USE

First use

Before first use, we recommend that you clean the grill (see paragraph on “Maintenance - Cleaning”).

A light odor and smoke may occur during the initial heating. This phenomenon (related to the manufacture of the heating element) is quite normal. However, make sure that the ventilation in the room is sufficient.

Turning on

Place your appliance on a flat surface.

Open the upper part to its maximum, which corresponds to the position of cooking.

Remove the grills from the drip pan and the cord from the head of the unit, then connect the power cord.

In order to facilitate the cleaning of the drip pan, we recommend that you place paper towels on it and cover it with 200 ml of water.

Turn on both switches on your device. Preheating during 7 to 8 minutes is required before cooking.

Place your food on the grill and bring the two half-grills on top, making sure that they maintain the food in place, so that it will not fall off during cooking.

Place your grill in position 1 or 2 (as close as possible to the heating element) to start cooking your food. Start cooking with the two half-grills facing the heat source. This way, after turning them over, the two half-grills will not be too hot to handle.

The other positions (2 / 3) enable cooking of more sensitive foodstuffs, such as fish or shellfish.

The position  (closest to the heating element) is intended for fast food coloring. This is not a position permitting lengthy cooking because there is a risk of projection of drippings on the glass, and hence smoke. This position is suitable for fast cooking of thin foodstuffs or for coloring food previously cooked in a low-temperature oven.

Cooking tips

The cooking times are average times, given as a guide, and depend on the type of food, the weight and the temperature before cooking.

		Cooking time (side 1, side 2)*
Chicken	Leg	16 / 14
Pork	Ribs / Chops	12 / 10
	Spare rib	8 / 6
Beef	Rib steak	7 / 4 (thickness at least 2cm)
Sausage	Chipolata / Merguez	6 / 4
Fish	Fillet	4 / 3
	Prawns, calamari	5 / 4
Duck	Duck breast	9 (skin side) / 5
Lamb	Chop	8 / 6

**Average total time that should be adjusted based on the desired cooking.*

For red meat, we recommend to turn the grill over twice during cooking. At the end of the cooking, lower one of the two switches to decrease the power, take the grill as far from the heat source as possible and let the meat rest for a few minutes before serving.

Keep warm (salamander mode)

After you have grilled your food, you have the option to reduce the power to keep it warm by setting one of the two switches to 0 and/or taking the grill away from the heater (position 4 / 5), or by placing the grill flat on the support (salamander mode).

Caution: when lowering one of the two switches to keep warm, the transmitter will remain very hot for another two to three minutes. Therefore, depending on the type of food, try to foresee the end of cooking.

Positions 4 to 7 will let you keep the grilled food warm while a second grill is located near the heating element.

Stop



Once the cooking is finished, put the two switches in position 0, unplug the power cord and let the appliance cool down.

After cleaning, replace the grill and the power cable in the device, and then close the heating element without letting it fall.

Store your device flat or in a vertical position by positioning it on its side to save space.

MAINTENANCE - CLEANING



After each use, empty the drip pan of its contents, preferably when the drippings are still warm.

Make sure that the appliance is turned off and unplugged before cleaning it.

Clean the appliance with the supplied sponge.

Never use highly abrasive tools or ones causing scratches to clean the non-enameled parts.

Do not use chlorine-based products (such as bleach) so as not to deteriorate the stainless steel parts.

IN CASE OF FAILURE

Problem:	Cause:	Solution:
- The appliance does not work	> The device is not plugged into an outlet	>> Plug in the appliance
	> The switches have not been activated	>> Activate both switches
	> The outlet does not work	>> Verify whether the electrical outlet works by plugging in another device. If necessary, have your electrical installation checked by an approved organization
- The device does not provide sufficient heat	> One of the two switches has not been activated	>> Activate both switches
- The grill will not remain closed	> The clips of the half-grills are not properly fastened on the main grill	>> Reposition the half-grills correctly
	> The two tabs of the half-grill are not on the same level	>> Reposition the two tabs on the same level
	> The foodstuffs are too thick to fit the grill	>> Use a side extension for the grill adapted to the thickness of the foodstuff
- The foodstuffs do not stay in place during cooking	> The half-grills are not exerting enough pressure on the foodstuffs	>> Close the half-grills at a lower level, in order to keep the foodstuffs in place

In case of problems other than those listed above, please contact our customer service.

CONTACT US



AGAPEA Solutions Sàrl
BP70022 - 68250 GUNDOLSHEIM
FRANCE
Phone +33 (0)3 89 28 33 95
Fax +33 (0)3 89 28 33 50
contact@agapea.eu
<http://www.agapea.eu>

DECLARATION UE DE CONFORMITE

EC declaration of conformity

EG-Konformitätserklärung



AGAPEA, BP70022 – 68250 GUNDOLSHEIM - France

Déclarons que le produit

Wir erklären, dass das Produkt

Declare that the product

FUSIO, appareil de cuisson

FUSIO, Grillgerät

FUSIO, cooking appliance

Est conforme aux dispositions des directives européennes suivantes :

den folgenden europäischen Richtlinien entspricht:

Is in conformity with the following European directives :

- **Directive basse tension 2014/35/UE**
Low voltage directive 2014/35/EC
Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EG vom
- **Compatibilité électromagnétique 2014/30/UE**
Electromagnetic compatibility 2014/30/EC
Elektromagnetische Kompatibilität 2014/30/EG

Cette conformité est présumée par référence aux normes, documents et spécifications suivantes:

The following reference standards were applied to assess the conformity with respect of the above mentioned European Directives :

Die folgenden Referenznormen wurden angewendet, um Kompatibilität mit o.g. europäischen Richtlinien zu gewährleisten :

EN 60335-1 : 2012 + A1 : 2013 / EN 60335-2-9 : 2008 + A1 : 2012

EN 55014-1 : 2006 + A1 : 2009 + A2 : 2011 / EN 55014-2 : 2015

EN 61000-3-2 : 2014 / EN 61000-3-3 : 2014

Sous réserve d'une utilisation conforme à sa destination, aux spécifications et instructions du constructeur, et d'une installation conforme aux normes en vigueur et aux recommandations du constructeur.

A condition is that it is used in the manner for which it is intended and in accordance with the specifications and instructions.

Voraussetzung ist, dass es in der dafür vorgesehenen Bestimmung gemäß den Spezifikationen und Anweisungen verwendet wird.

Année d'apposition du marquage CE:

2016

EG-Kennzeichnungsjahr:

Year of apposition of the EC marking:

Gundolsheim, le 08/06/2016

David Di Mauro, *Gérant*

Geschäftsführer

Chief Executive Officer