

TEFAL®

FIT'N'CLEAN



www.tefal.com

Merci d'avoir acheté cet appareil, destiné uniquement à un usage domestique. Lire attentivement et garder à portée de main les instructions de cette notice, commune aux différentes versions suivant les accessoires livrés avec votre appareil.

La société TEFAL se réserve le droit de modifier à tout moment, dans l'intérêt du consommateur, les caractéristiques ou composants de ses produits.

Montage

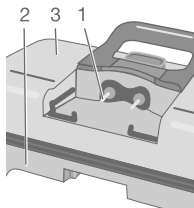
Avant la première utilisation :

- Enlever tous les emballages, autocollants ou accessoires divers à l'intérieur comme à l'extérieur de l'appareil.
- Nettoyer les plaques gril et les deux bacs à jus : suivre les instructions du paragraphe "Après utilisation".

S'assurer que tous les éléments sont complètement secs avant de les assembler.

Les bornes des résistances (1) des capots inférieur (2) et supérieur (3) doivent être séchées avec précaution avant toute nouvelle utilisation.

Si le bouchon étanche rouge des bornes des résistances (1) est endommagé (déchiré, coupé...) et/ou si les bornes des résistances (1) sont endommagées (tordues...), faire réparer ces pièces par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.



Placer votre appareil sur un plan ferme.

Eviter de l'utiliser sur un support souple, de type nappe "Bulgomme".

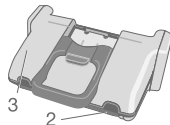
Ne jamais placer l'appareil directement sur un support fragile (table en verre, nappe, meuble verni...).

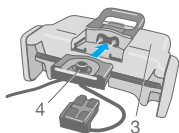
Ne jamais placer l'appareil sous un meuble fixé au mur ou une étagère ou à côté de matériaux inflammables comme des stores, des rideaux, des tentures.

Pour éviter la surchauffe de l'appareil, ne pas le placer dans un coin ou contre un mur.

Poser le capot supérieur (3) à plat sur le capot inférieur (2).

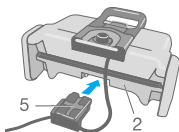
Les deux capots doivent être parfaitement posés à plat l'un sur l'autre.





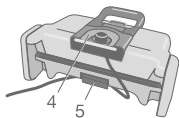
Placer le boîtier électrique supérieur (4) sur le capot supérieur (3).

Un système de sécurité empêche d'installer le boîtier électrique supérieur (4) si le capot supérieur (3) n'est pas positionné sur le capot inférieur (2).



Placer ensuite le boîtier électrique inférieur (5) sous le capot inférieur (2), avec les bornes contact terre dirigées vers le haut et le cordon d'alimentation vers le bas : les deux capots deviennent solidaires.

Si le boîtier électrique inférieur (5) est inséré à l'envers, l'appareil ne fonctionnera pas.



Bien enfoncer à fond les boîtiers électriques (4 et 5) avant de brancher l'appareil.

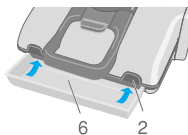
N'utiliser que les boîtiers électriques (4 et 5) livrés avec votre appareil.

Pour la fonction grill

Pour saisir des grillades et réaliser des sandwiches, paninis...

Positionner le bac à jus rectangulaire (6) en le glissant sous la plaque grill inférieure (2).

Le bac à jus rectangulaire (6) récupère les graisses et les jus pendant la cuisson.



Pour la fonction barbecue

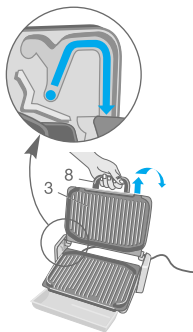
Pour griller en même temps viandes et légumes.

Régler le thermostat selon les instructions du tableau de cuisson.

Le thermostat ne pourra pas être réglé une fois l'appareil mis en position barbecue.

Ouvrir le grill.

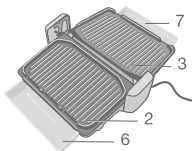
Prendre la poignée (8), soulever fortement le capot supérieur (3), pousser à l'arrière jusqu'à le laisser glisser vers le bas puis ouvrir à 180° : l'appareil est complètement ouvert.



Positionner le bac à jus rectangulaire (6) en le glissant sous la plaque gril inférieure (2).

Positionner le deuxième bac à jus (7) sur la poignée (8) de l'appareil, en le glissant sous la plaque gril supérieure (3).

Veiller à ce que le cordon d'alimentation et le cordon reliant les deux boîtiers électriques ne gênent pas la manipulation.



Pour la fonction four (selon modèle)

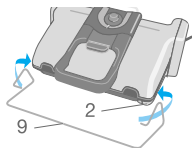
Pour réchauffer des plats cuisinés frais ou surgelés (quiche, crêpes, sandwichs pré-gratinés...) et cuire les grillades fragiles (ex. : poissons, brochettes...), sans que les aliments soient écrasés.

Remarque : la cuisson des pizzas et des plats à gratiner n'est pas conseillée.

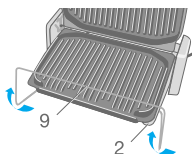
Mettre en place le fil support (9), en l'insérant dans les trous situés de chaque côté du capot inférieur (2) : insérer l'embout le plus long à gauche, puis le plus court à droite.

Il est normal d'étirer légèrement le fil support (9) pour pouvoir l'insérer sur le capot inférieur (2).

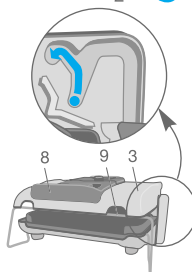
Ouvrir le gril.



Faire basculer le fil support (9) vers l'avant pour surélever le capot inférieur (2) : la plaque gril se met ainsi en position horizontale.



Prendre la poignée (8), soulever fortement le capot supérieur (3) puis tirer vers soi jusqu'à glisser le capot supérieur (3) dans le cran avant et fermer l'appareil en laissant poser le capot supérieur (3) sur le fil support (9) : les deux plaques gril sont parallèles ; l'appareil est en position four.



Branchement et préchauffage

Dérouler entièrement le cordon.

Vérifier que l'installation électrique est compatible avec la puissance et la tension indiquées sous l'appareil.

Ne brancher l'appareil que sur une prise avec terre incorporée.



Si une rallonge électrique est utilisée :

- elle doit être avec prise de terre incorporée ;
- prendre toutes les précautions nécessaires afin que personne ne s'entrave dedans.

Si le câble de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.

Brancher le cordon sur le secteur : le voyant (10) s'allume et le produit commence à chauffer.

Ne jamais brancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.

Ne jamais utiliser l'appareil à vide.

Un crépitement peut se produire lors de la mise en route de l'appareil.

Régler le thermostat sur la position indiquée dans le tableau de cuisson.

La position du thermostat lors du préchauffage est identique à celle utilisée lors de la cuisson.

Laisser préchauffer l'appareil environ 5 minutes.

Le préchauffage est terminé lorsque le voyant s'éteint.

Pour conserver les qualités anti-adhésives du revêtement, éviter de laisser chauffer trop longtemps à vide.

A la première utilisation, un léger dégagement d'odeur et de fumée peut se produire pendant les premières minutes.

Ne jamais utiliser l'appareil sans surveillance.

Cuisson

Après le préchauffage, l'appareil est prêt à être utilisé.

Pour conserver les qualités anti-adhésives du revêtement :

- utiliser de préférence une spatule en bois pour retourner les aliments ;
- ne pas couper directement les aliments sur les plaques.

Ne pas mettre d'ustensile de cuisson à chauffer sur l'appareil.

Ne pas toucher les parties métalliques (plaques gril, fil support et poignée du boîtier électrique supérieur) de l'appareil en chauffe ou en fonctionnement car elles sont très chaudes : utiliser la poignée et mettre des gants culinaires si nécessaire.

Ne pas déplacer l'appareil pendant son utilisation.

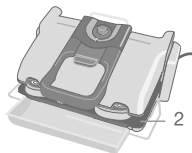
Etre vigilant lorsque l'appareil est utilisé en présence d'enfants.

Pour la fonction gril

Disposer les aliments sur la plaque gril inférieure (2).

Refermer l'appareil, régler le thermostat et laisser cuire selon les instructions du tableau de cuisson.

L'écartement entre les deux plaques gril se règle automatiquement (de 1 cm à 5 cm) suivant l'épaisseur des aliments à cuire.

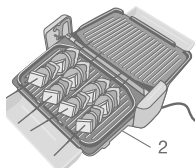


Pour la fonction barbecue

Disposer uniformément les aliments sur les deux plaques gril.

Lorsqu'une seule surface de cuisson est utilisée, choisir de préférence la plaque gril inférieure (2).

Laisser cuire selon les instructions du tableau de cuisson.



Pour la fonction four (selon modèle)

Disposer les aliments entre les plaques gril.

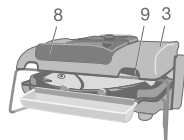
Les barquettes aluminium peuvent être placées directement entre les plaques.

Refermer l'appareil : prendre la poignée (8) soulever fortement le capot supérieur (3) puis tirer vers soi jusqu'à glisser le capot supérieur (3) dans le cran avant et fermer l'appareil en laissant poser le capot supérieur (3) sur le fil support (9).

Ne pas toucher la plaque gril inférieure (2) pour refermer l'appareil en fonction four.

Régler le thermostat et laisser cuire selon les instructions du tableau de cuisson.

La position 1 permet de garder au chaud.



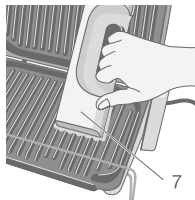
Après utilisation

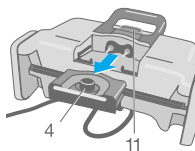
Débrancher l'appareil.

Ouvrir l'appareil.

Si nécessaire, nettoyer les plaques gril avec le grattoir situé de chaque côté du bac à jus (7) sur lequel est moulée la forme de la poignée de l'appareil : prendre en main la poignée du bac à jus et gratter la plaque en tenant bien à plat le grattoir.

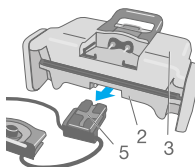
Laisser refroidir l'appareil (environ 1 heure) en position ouverte.





Après refroidissement, fermer l'appareil et le tourner de manière à avoir l'arrière du produit devant soi.

Appuyer sur le bouton "Eject" (11) (selon modèle) puis enlever le boîtier électrique supérieur (4) en tirant fortement vers soi à l'aide de la poignée du boîtier.



Enlever ensuite le boîtier électrique inférieur (5) en le tirant vers soi : les deux capots (2 et 3) peuvent ensuite être séparés.

Il n'est pas nécessaire de retourner l'appareil pour retirer le boîtier électrique inférieur (5).

Ne pas tirer sur le cordon qui relie les deux boîtiers électriques (4 et 5).

Les deux capots (2 et 3) avec leur plaque grill fixe et les deux bacs à jus (6 et 7) se nettoient au lave-vaisselle ou avec une éponge, de l'eau chaude et du liquide vaisselle.

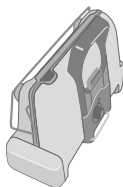
Placer les capots (2 et 3) verticalement dans le lave-vaisselle.

Ne pas utiliser d'éponge métallique, ni de poudre à récurer.

Les boîtiers électriques (4 et 5) peuvent être nettoyés avec un linge humide puis séchés.

Ne jamais mettre les boîtiers électriques (4 et 5) au lave-vaisselle.

Ne jamais plonger l'appareil avec ses boîtiers électriques (4 et 5) et son cordon dans l'eau.



Rangement

L'appareil peut se ranger verticalement.

Tableaux de cuisson

Les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif : ils peuvent varier en fonction de la quantité, du goût de chacun, de la grosseur des morceaux et de leur nature.

La position 1 permet de garder au chaud.

Viandes et brochettes

Thermostat Max

	Fonction	Cuisson
Côtes de bœuf	gril	8 à 10 min
Filets de bœuf	gril	2 à 3 min
Tournedos	gril	4 à 5 min
Côtes de veau	barbecue	6 à 7 min/face
Côtes d'agneau	barbecue	5 à 6 min/face
Côtes de porc	gril	7 à 9 min
Steack rumsteak	gril	2 à 3 min
Steack haché	gril	5 min
Saucisses	gril	6 à 8 min
Brochettes d'agneau	barbecue	18 à 20 min
Brochettes foie/rognons	barbecue	18 à 20 min
Brochettes de poulet	barbecue	18 à 20 min
Saucisses cocktail	barbecue	5 à 6 min

Poissons

Thermostat 3

	Fonction	Cuisson
Sole nature	barbecue	5 à 6 min/face
Turbot grillé	barbecue	6 à 8 min/face
Filets de sardines	barbecue	3 à 4 min/face
Darnes de saumon	barbecue	3 à 4 min/face

Tableaux de cuisson

Légumes

Thermostat Max

	Fonction	Cuisson
Champignons	barbecue	5 à 10 min/face
Tomates	barbecue	5 à 7 min/face
Courgettes	barbecue	5 à 10 min/face
Aubergines	barbecue	5 à 10 min/face

Sandwichs

Thermostat 3

	Fonction	Cuisson
Panini	gril	5 à 7 min
Croque-monsieur	gril	4 à 5 min
Sandwich pré-gratiné	four	8 à 10 min

Réchauffage des plats cuisinés

Thermostat Max

	Fonction	Cuisson
Produits surgelés (environ 500 g)	four	30 à 45 min
Produits frais (environ 500 g)	four	20 à 30 min

