

TEFAL®

FIT'N'CLEAN



Wij danken u voor de aankoop van dit apparaat, dat uitsluitend bestemd is voor huishoudelijk gebruik. Lees de instructies van deze handleiding aandachtig door en houd ze binnen handbereik; deze handleiding betreft verschillende versies, afhankelijk van de met het apparaat meegeleverde accessoires.

TEFAL behoudt zich het recht voor dit apparaat of onderdelen daarvan in het belang van de gebruiker te allen tijde zonder voorafgaande kennisgeving te wijzigen.

Montage

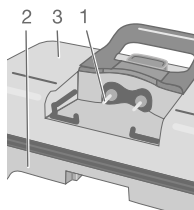
Vóór de eerste ingebruikname:

- Verwijder de volledige verpakking, de stickers en diverse accessoires, zowel aan de binnenkant als aan de buitenkant van het apparaat.
- Reinig de grillplaten en de twee jusvangers: volg de instructies van de paragraaf "Na gebruik".

Controleer voor het monteren of alle elementen goed droog zijn.

De klemmen van de verwarmingselementen (1) van de onderste grillplaat (2) en de bovenste grillplaat (3) moeten voorzichtig afgedroogd worden alvorens ze opnieuw te gebruiken.

Indien de rode rubbers van de aansluitpunten en/of de aansluitpunten zelf (1) op wat voor manier dan ook zijn beschadigd moeten ze vervangen worden door een erkende servicedienst of de Technische Dienst van Tefal om elk gevaar te voorkomen.



Plaats uw apparaat op een stevige ondergrond.

Vermijd een onstabiele ondergrond, zoals tafelkleden met een verende vulling.

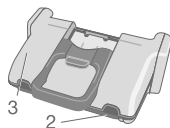
Plaats het apparaat nooit rechtstreeks op een kwetsbare ondergrond (glazen tafel, tafelkleed, gelakt meubel...).

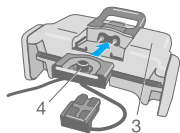
Plaats het apparaat niet onder een aan de muur bevestigd meubel of wandmeubel of in de nabijheid van andere brandbare materialen zoals (rol)gordijnen, behang, enz.

Om oververhitting van het apparaat te voorkomen, dient u dit niet in een hoek of tegen een muur te plaatsen.

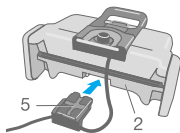
Plaats de bovenste grillplaat (3) plat op de onderste grillplaat (2).

Beide bakplaten moeten volledig plat op elkaar gelegd worden.



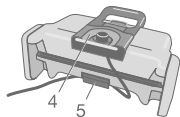


Plaats het bovenste elektriciteitskastje (4) op de bovenste plaat (3).
Door een veiligheidssysteem kan het bovenste elektriciteitskastje (4) niet geïnstalleerd worden wanneer de bovenste grillplaat (3) niet op de onderste grillplaat (2) geplaatst is.



Plaats vervolgens het onderste elektriciteitskastje (5) onder de onderste grillplaat (2), met de aardcontactklemmen naar boven, en het voedingsnoer naar beneden gericht: de twee grillplaten passen zo precies op elkaar.

Wanneer het onderste elektriciteitskastje (5) omgekeerd geplaatst wordt, zal het apparaat niet werken.

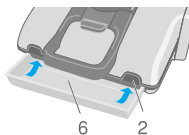


De elektriciteitskastjes (4 en 5) goed op hun plaats drukken alvorens de stekker in het stopcontact te steken.

Gebruik uitsluitend de met uw apparaat meegeleverde elektriciteitskastjes (4 en 5).

Voor de grillfunctie

Voor het grillen van vlees en het maken van tosti's en panini's...



Schuif de rechthoekige jusvanger (6) onder de onderste grillplaat (2).

De rechthoekige jusvanger (6) vangt tijdens de bereiding het vet en vocht op.

Voor de barbecuefunctie

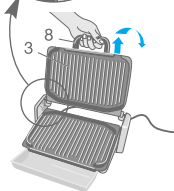
Voor het tegelijkertijd grillen van vlees en groenten.

Stel de thermostaat in volgens de instructies van de bereidingstabel.

De thermostaat kan niet afgesteld worden wanneer het apparaat eenmaal in de barbecuestand staat.

Open de grill.

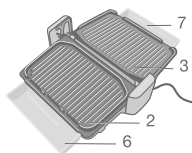
Neem de handgreep (8), til de bovenste plaat (3) hoog op, duw tegen de achterzijde totdat hij naar onderen schuift en open hem vervolgens op 180°: het apparaat is geheel geopend.



Schuif de rechthoekige jusvanger (6) onder de onderste grillplaat (2).

Plaats de tweede jusvanger (7) op de handgreep (8) van het apparaat door deze onder de bovenste grillplaat (3) te schuiven.

Zorg dat het voedingssnoer en het snoer dat beide elektriciteitskastjes met elkaar verbindt niet gehinderd worden door deze handeling.



Voor de ovenfunctie (afhankelijk van het model)

Voor het opwarmen van verse of diepvriesgerechten (quiche, flensjes, reeds gratineerde broodjes...) en het roosteren van moeilijke etenswaren (bijv.: vis, spiesen...) zonder dat het voedsel platgedrukt wordt.

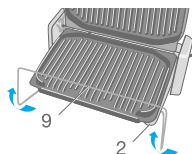
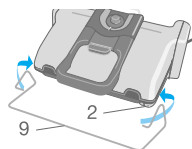
Opmerking: het wordt afgeraden pizza's en te gratineren gerechten hiermee te bereiden.

Zet de steendraad (9) op zijn plaats door deze in de gaten aan beide zijden van de onderste bakplaat (2) te steken: steek het langste uiteinde aan de linkerzijde en vervolgens het kortste uiteinde aan de rechterzijde.

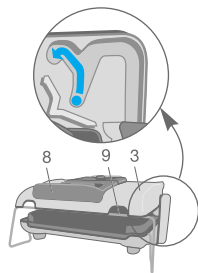
Het is normaal dat de steendraad (9) iets uitgetrokken moet worden om hem in de gaatjes (2) te kunnen steken.

Open de grill.

Kantel de steendraad (9) naar voren om de onderste grillplaat (2) op te kunnen tillen: de grillplaat komt zo in de horizontale stand te staan.



Neem de handgreep (8), til de bovenste grillplaat (3) hoog op en trek vervolgens de grillplaat (3) naar u toe totdat deze in de voorste inkeping glijdt en sluit het apparaat, waarbij de bovenste grillplaat (3) op de steendraad (9) komt te liggen: de grillplaten liggen parallel aan elkaar; het apparaat staat in de ovenstand.



Aansluiten en voorverwarmen

Rol het snoer volledig uit.

Controleer of de elektrische installatie geschikt is voor de op het apparaat aangegeven stroomsterkte en spanning.

Sluit het apparaat uitsluitend aan op een geaard stopcontact.

In geval van gebruik van een verleng snoer:

- deze moet een gearde stekker hebben;
- neem alle benodigde voorzorgsmaatregelen om te voorkomen dat men hier over struikelt.

Wanneer de netaansluitleiding is beschadigd dient deze te worden vervangen door de fabrikant, zijn servicedienst of een gelijkwaardig gekwalificeerd persoon om een gevaarlijke situatie te voorkomen.



Steek het snoer in het stopcontact: het controlelampje (10) gaat branden en het product begint te verwarmen.

De stekker van het apparaat niet in het stopcontact steken indien u het apparaat niet gebruikt.

Het apparaat niet gebruiken als het leeg is.

Het apparaat kan een licht krakend geluid maken tijdens het opwarmen.

Stel de thermostaat af op de in de bereidingstabel aangegeven stand.

De stand van de thermostaat tijdens het voorverwarmen is gelijk aan de stand die tijdens het bereiden gebruikt wordt.

Laat het apparaat ongeveer 5 minuten voorverwarmen.

Het voorverwarmen is klaar wanneer het controlelampje dooft.

Om de anti-aanbaklaag te beschermen, dient u te voorkomen dat het apparaat te lang leeg verwarmt.

Tijdens het eerste gebruik kunnen er tijdens de eerste paar minuten een geur en rook vrijkomen.

Het apparaat nooit zonder toezicht gebruiken.

Bereiden

Na het voorverwarmen is het apparaat klaar voor gebruik.

Om de anti-aanbaklaag te beschermen:

- gebruik bij voorkeur een houten spatel voor het omkeren van het voedsel;
- snijd het voedsel niet op de platen.

Geen keukengerei op het apparaat verwarmen.

De metalen delen (grillplaten, steendraad en handgreep van het bovenste elektriciteitskastje) van het apparaat niet aanraken wanneer dit warm is of gebruikt wordt, daar deze zeer heet kunnen worden: gebruik de handgreep en draag, indien nodig, ovenwanten.

Het apparaat niet verplaatsen als het aanstaat.

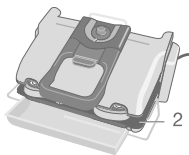
Wees oplettend wanneer het apparaat gebruikt wordt in aanwezigheid van kinderen.

Voor de grillfunctie

Plaats het voedsel op de onderste grillplaat (2).

Sluit het apparaat, stel de thermostaat af en bereid het voedsel volgens de instructies van de bereidingstabel.

De afstand tussen de twee grillplaten wordt automatisch afgesteld (tussen 1 cm en 5 cm), afhankelijk van de dikte van het te bereiden voedsel.

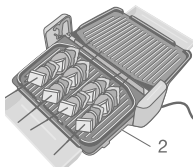


Voor de barbecuefunctie

Verdeel de gerechten gelijkmatig over de twee grillplaten.

Wanneer slechts één bakoppervlak gebruikt wordt, kies dan bij voorkeur de onderste grillplaat (2).

Bereid het voedsel volgens de instructies van de bereidingstabel.



Voor de ovenfunctie (afhankelijk van het model)

Plaats het voedsel tussen de grillplaten.

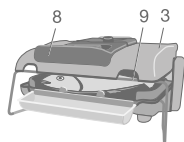
Aluminium bakjes kunnen rechtstreeks tussen de platen geplaatst worden.

Sluit het apparaat: neem de handgreep (8), til de bovenste grillplaat (3) hoog op en trek vervolgens de grillplaat (3) naar u toe totdat deze in de voorste inkeping glijdt en sluit het apparaat, waarbij de bovenste grillplaat (3) op de steendraad (9) komt te liggen.

Raak bij het sluiten van het apparaat bij de ovenfunctie de onderste grillplaat (2) niet aan.

Stel de thermostaat in en bereid het voedsel volgens de instructies van de bereidingstabel.

Stand 1 is voor het warmhouden van het voedsel.



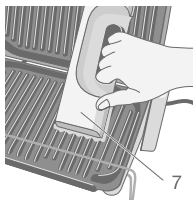
Na gebruik

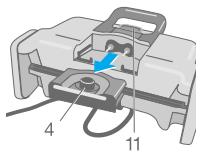
Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact.

Open het apparaat.

Reinig, indien nodig, de grillplaten met de krabber die zich aan beide zijden van de jusvanger (7) bevindt, waarop de vorm van de handgreep van het apparaat gegoten is. Neem de handgreep van de jusvanger in de hand en krab de plaat schoon, waarbij u de krabber goed plat houdt.

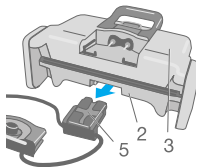
Laat het apparaat in de open stand afkoelen (ca. 1 uur).





Sluit na het afkoelen het apparaat en draai het zodanig dat u de achterzijde van het product voor u heeft.

Druk op de eject-knop (11) (afhankelijk van het model). Verwijder het bovenste elektrische gedeelte (4) door de handgreep van dit gedeelte voorzichtig naar u toe te trekken.



Verwijder vervolgens het onderste elektriciteitskastje (5) door dit naar u toe te trekken: de twee grillplaten (2 en 3) kunnen zo van elkaar gescheiden worden.

Het is niet nodig het apparaat om te keren om het onderste elektriciteitskastje (5) te verwijderen.

Niet aan het snoer trekken dat beide elektriciteitskastjes (4 en 5) met elkaar verbindt.

De twee grillplaten (2 en 3) met hun vaste platen en de twee jusvangers (6 en 7) kunnen in de vaatwasser of met een spons, warm water en afwasmiddel gereinigd worden.

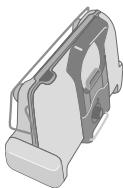
Plaats de grillplaten (2 en 3) rechtop in de vaatwasser.

Gebruik geen metalen schuurponsje of schuurmiddel.

De elektriciteitskastjes (4 en 5) kunnen met een vochtige doek gereinigd en vervolgens afgedroogd worden.

De elektriciteitskastjes (4 en 5) mogen niet in de vaatwasser gereinigd worden.

Nooit het apparaat met de elektriciteitskastjes (4 en 5) en het snoer in water onderdompelen.



Opbergen

Het apparaat kan verticaal opgeborgen worden.

Bereidingstabellen

Onderstaande bereidingstijden zijn slechts een indicatie: deze kunnen variëren aan de hand van de hoeveelheid, ieders smaak, de grootte van de stukken en hun aard.

Stand 1 is voor het warmhouden van het voedsel.

Vlees en spiesen

Thermostaat Max

	Functie	Bereiding
Runderribstukken	grill	8 tot 10 min
Ossenhaas	grill	2 tot 3 min
Tournedos	grill	4 tot 5 min
Kalfskarbonades	barbecue	6 tot 7 min/zijde
Lamsrib	barbecue	5 tot 6 min/zijde
Varkenskoteletten	grill	7 tot 9 min
Biefstuk, lendenbiefstuk	grill	2 tot 3 min
Gehakt	grill	5 min
Worstjes	grill	6 tot 8 min
Lamsspiesen	barbecue	18 tot 20 min
Spiesen met lever/niertjes	barbecue	18 tot 20 min
Kipspiesen	barbecue	18 tot 20 min
Cocktailworstjes	barbecue	5 tot 6 min

Vis

Thermostaat 3

	Functie	Bereiding
Tong naturel	barbecue	5 tot 6 min/zijde
Gegrilde tarbot	barbecue	6 tot 8 min/zijde
Gefileerde sardientjes	barbecue	3 tot 4 min/zijde
Zalmmoten	barbecue	3 tot 4 min/zijde

Bereidingstabellen

Groenten

Thermostaat Max

	Functie	Bereiding
Champignons	barbecue	5 tot 10 min/zijde
Tomaten	barbecue	5 tot 7 min/zijde
Courgettes	barbecue	5 tot 10 min/zijde
Aubergines	barbecue	5 tot 10 min/zijde

Broodjes

Thermostaat 3

	Functie	Bereiding
Panini	grill	5 tot 7 min
Tosti's	grill	4 tot 5 min
Reeds gegratineerde broodjes	oven	8 tot 10 min

Opwarmen van klaargemaakte gerechten

Thermostaat Max

	Functie	Bereiding
Diepvriesproducten (ca. 500 g)	oven	30 tot 45 min
Verse producten (ca. 500 g)	oven	20 tot 30 min

