

TEFAL/T-FAL*

NOTICE D'UTILISATION DES ARTICLES DE CUISINE

Nous vous remercions d'avoir acheté notre produit et vous souhaitons la bienvenue dans le monde des articles de cuisine Tefal/T-Fal ! Les articles de cuisine Tefal/T-Fal* sont conçus pour vous procurer de nombreuses années de plaisir à cuisiner et de performances supérieures, sans réparation*

Avant la première utilisation

- Enlevez tous les matériaux d'emballage, étiquettes et autocollants.
NOTE : Certains articles de cuisine sont livrés avec une pièce de protection en plastique, en particulier à la base de la poignée. Veuillez jeter ces pièces avant utilisation afin d'éviter tout risque d'incendie.
- Lavez votre article de cuisine à l'eau chaude savonneuse, puis rincez et séchez soigneusement en utilisant un chiffon doux ou une serviette en papier.
- Pour les articles de cuisine avec un revêtement antiadhésif, faites chauffer chaque casserole/poêle à feu doux pendant 30 secondes, retirez du feu et étalez une cuillère à café d'huile de cuisson sur toute la surface intérieure avec un chiffon propre ou une serviette en papier. Essayez l'excédent. Vous devez ensuite conditionner la casserole/poêle régulièrement pour maintenir les performances du revêtement antiadhésif.

Astuces générales pour la cuisine

- Utilisez toujours un feu doux à moyen uniquement avec vos articles de cuisine (y compris pour faire bouillir de l'eau). Un feu doux à moyen offre de meilleures performances de cuisson. Une chaleur élevée peut endommager vos articles de cuisine et ce type de dommage n'est pas couvert par la garantie. Utilisez une chaleur élevée uniquement pour réduire les liquides. Un feu moyen à moyen vif pour faire sauter, faire revenir et frire. Un feu doux pour réchauffer les aliments, faire mijoter et préparer des sauces délicates.
- Ne laissez jamais un article de cuisine évaporer à sec et ne laissez jamais un article de cuisine vide sur une plaque chaude ou sur le feu.
- Sélectionnez la bonne taille de plaque ou de flamme de gaz, de sorte que la chaleur ou la flamme de gaz ne touche que le fond de l'article de cuisine et n'atteigne pas les côtés de la casserole/poêle.
- N'utilisez pas de casserole/poêle à revêtement antiadhésif pour faire flamber.
- Laissez les casseroles/poêles refroidir avant de les laver pour prévenir toute déformation due à un choc thermique important. Évitez tout changement de température extrême.
- Ne faites pas glisser ou traîner l'article de cuisine sur la surface de la cuisinière, cela pouvant endommager l'article de cuisine et la surface de la cuisinière.
- Décoloration : La surchauffe et les chocs thermiques extrêmes peuvent faire apparaître des taches brunes ou bleues. Il ne s'agit pas d'un défaut du produit, mais est dû à un réglage trop élevé de la chaleur (généralement dans une casserole/poêle vide ou peu remplie). Une large teneur en fer dans votre eau peut également entraîner une décoloration : la casserole/poêle semblera ainsi légèrement rouillée. Une eau très calcaire peut faire apparaître des traces blanches que vous pouvez facilement enlever avec du jus de citron ou du vinaigre blanc.
- Lorsque vous faites bouillir de l'eau, ajoutez du sel dans l'eau seulement à l'ébullition pour prévenir tout dommage des composants en acier de l'article de cuisine par les grains de sel.
- Ne chauffez jamais de la graisse ou de l'huile jusqu'à ce qu'elle fume, brûle ou devienne noire.
- Le lait brûle facilement. Chauffez à feu doux à moyen jusqu'à ce que des bulles se forment sur les bords.
- Pour éviter tout renversement, ne remplissez pas les casseroles/poêles plus qu'aux deux tiers.
- Évitez d'utiliser vos casseroles/poêles pour conserver des aliments acides, salés ou gras avant ou après la cuisson.
- Sauf indication contraire, utilisez uniquement vos casseroles/poêles Tefal sur une cuisinière et pas dans un four – consultez également les rubriques sur les poignées, les boutons et les couvercles.

Cuisinières adaptées et utilisation

- Assurez-vous que votre cuisinière est adaptée en vous référant aux symboles figurant sur l'emballage ou le catalogue.
- Séchez toujours le fond de votre article de cuisine avant de cuisiner, en particulier si vous l'utilisez sur une cuisinière vitrocéramique, halogène ou induction, car la casserole/poêle peut coller à la plaque.
- Selon votre type de cuisinière, le fond de votre casserole/poêle peut être marqué ou rayé. C'est tout à fait normal.
- Choisissez une taille de foyer de gaz ou de plaque adaptée au fond de la casserole/poêle et centrez votre casserole/poêle sur la source de chaleur.
- Sur une cuisinière vitrocéramique, veillez à ce que votre cuisinière et le fond de la casserole/poêle/marmite soient parfaitement propres pour éviter qu'un élément se coince entre la casserole/poêle et la cuisinière et raye la cuisinière.
- Ne faites jamais traîner les casseroles/poêles sur la surface – soulevez toujours la casserole/poêle/marmite.
- Ne faites jamais « traîner » les poêles, woks ou sauteuses sur la cuisinière lorsque vous cuisinez.

Utilisation sur une cuisinière à induction

L'induction est une méthode de chauffage beaucoup plus rapide et plus puissante que les autres sources de chaleur. Pour garantir les performances de votre article de cuisine :

- Ne chauffez jamais les marmites et casseroles/poêles à vide.
- Lorsque vous préchauffez votre casserole/poêle, nous vous recommandons de régler la cuisinière (niveau de puissance) sur une température moyenne (consultez le mode d'emploi de votre cuisinière à induction).
- Si vous utilisez une casserole/poêle à revêtement antiadhésif, utilisez la technologie Thermospot pour voir à quel moment la casserole/poêle a atteint la température de cuisson parfaite, puis ajoutez vos aliments et réduisez la chaleur pour maintenir la température (pour prévenir toute surchauffe de la casserole/poêle).

NOTE : L'efficacité de la casserole/poêle peut être affectée par le diamètre et la puissance de votre cuisinière.

Conseils pratiques sur l'utilisation des couvercles

- Lorsque vous retirez un couvercle en cours de cuisson, inclinez-le de façon à diriger la vapeur loin de vous et tenez vos mains et votre visage éloignés de la vapeur.
- N'utilisez pas de couvercles en verre fissurés, ébréchés ou rayés et n'essayez pas de réparer un article de cuisine endommagé. Utiliser des couvercles d'articles de cuisine endommagés peut entraîner un éclatement du verre pouvant causer des blessures aux utilisateurs ou personnes à proximité.
- Ne placez pas un couvercle en verre chaud dans ou sous de l'eau froide ou directement sur un plan de travail froid, un changement de température extrême pouvant briser le verre. Cela n'est pas couvert par la garantie.
- Les couvercles en verre trempé peuvent aller au four jusqu'à une température maximale de 175 °C/350 °F/Th. 4. Vous devez retirer les couvercles en verre de vos casseroles/poêles avant de les mettre au four au-delà de cette température.
- Si vos couvercles en verre ont des boutons en bakélite pure (pas de caches ajoutés), ils peuvent aller au four jusqu'à 175 °C (350 °F, Th. 4) pendant une heure maximum. Les boutons en bakélite avec des caches ne doivent pas aller au four.
- Tout couvercle pourvu d'un évent à vapeur ne peut pas aller au four et ne doit pas être placé au four.
- Lorsque vous laissez une casserole/poêle sur la cuisinière après avoir éteint la source de chaleur, veillez à laisser un espace d'air entre le couvercle et la casserole/poêle ou l'évent à vapeur ouvert, ou bien le couvercle peut rester collé dû à la dépression. Si votre couvercle est collé, n'essayez pas de retirer le couvercle de la casserole/poêle, mais appelez la ligne d'assistance.

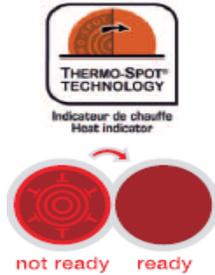
Poignées et boutons

- Les poignées et boutons peuvent être chauds dans certaines conditions. Ayez toujours des gants de cuisine à votre disposition. Lors de la cuisson, veillez à ce que les poignées ne soient pas positionnées au-dessus des plaques ou foyers de gaz chauds. Ne laissez pas les poignées entrer en contact avec la chaleur directe ou les flammes, et ne les placez pas sous un gril chaud.
- Certaines poignées et certains boutons sont fixés avec des vis qui peuvent se desserrer avec le temps en raison du réchauffement et du refroidissement continu de la fixation. Si cela se produit, ils doivent être bien resserrés. Ne serrez pas trop afin d'éviter tout risque de dommage sur le couvercle ou le bouton. Si la vis ne peut pas être serrée ou si les poignées sont rivetées ou soudées, appelez la ligne d'assistance.
- Si les poignées et boutons sont en acier inoxydable, ils peuvent aller au four jusqu'à 260 °C/500 °F/Th. 9.
- Si les poignées et boutons sont en acier inoxydable avec un insert ou une enveloppe en silicone, ils peuvent aller au four jusqu'à une température de 210 °C/400 °F/Th. 6 pendant une heure maximum.
- Les poignées et boutons en bakélite pure (pas de caches ajoutés) peuvent aller au four jusqu'à une température de 175 °C (350 °F, Th. 4) pendant une heure maximum.
- Les poignées et boutons en bakélite avec des caches ne doivent pas aller au four.
- Les événements à vapeur ne peuvent pas aller au four et ne doivent pas être placés au four.

Articles de cuisine avec revêtement antiadhésif (entretien et nettoyage)

- La plupart des ustensiles métalliques peuvent être utilisés à l'exception des couteaux et des fouets. Cependant, vous devez utiliser tout ustensile métallique avec précaution. Évitez d'utiliser des ustensiles à arêtes vives et ne coupez pas directement dans la casserole/poêle. Évitez de rayer ou d'érafler la surface antiadhésive. En effet, les rayures ne sont pas couvertes par la garantie.
- Avec l'utilisation, une décoloration mineure du revêtement antiadhésif peut apparaître. Ceci est tout à fait normal et n'affectera pas les propriétés antiadhésives de votre article de cuisine.
- De légères marques ou abrasions sur la surface sont normales et n'affecteront pas les performances de la surface antiadhésive. Ces marques ne sont pas couvertes par la garantie.
- L'utilisation d'aérosols culinaires antiadhésifs n'est pas nécessaire avec les articles de cuisine antiadhésifs. L'utilisation de ces aérosols peut créer un film invisible sur la surface de la casserole/poêle qui affectera les propriétés antiadhésives de la casserole/poêle.
- Répétez l'entretien du revêtement antiadhésif régulièrement pour maintenir les performances, en particulier après le lavage au lave-vaisselle (voir « Avant la première utilisation »).
- Si vous brûlez accidentellement des aliments dans votre casserole/poêle, remplissez-la d'eau chaude et de liquide vaisselle et laissez-la tremper pendant une heure. Puis lavez-la comme d'habitude en utilisant une éponge non abrasive (une éponge à récurer pour revêtements antiadhésifs) si nécessaire. Le revêtement antiadhésif doit alors être reconditionné et enduit d'un peu d'huile à l'aide d'un papier absorbant pour restaurer ses propriétés antiadhésives (voir « Avant la première utilisation »).
- Si des aliments commencent à coller dans la casserole/poêle, cela est généralement un signe que les propriétés antiadhésives ont été fragilisées du fait de la surchauffe de la casserole/poêle ; qu'elles n'ont pas été conditionnées suffisamment régulièrement (voir « Avant la première utilisation ») ; que des aliments ont été brûlés dans la casserole/poêle ou qu'il y a une accumulation de résidus d'aliments dans la casserole/poêle. Cela n'est pas couvert par la garantie du fabricant (voir rubrique « Garantie »).
- Une accumulation de résidus ou un dépôt peut se former sur le revêtement à l'intérieur de la casserole/poêle. Cela se produit souvent lorsqu'une casserole est continuellement utilisée pour la cuisson des légumes avec une eau dure. Pour éliminer ces dépôts, utilisez du vinaigre blanc dilué ou du jus de citron. Pour résoudre le problème, nous suggérons également d'étaler un peu d'huile de cuisson sur le revêtement antiadhésif après le lavage et le séchage pour reconditionner la surface antiadhésive.
- Le revêtement antiadhésif est formulé pour ne pas s'ébrécher ou s'écailler dans des conditions d'utilisation normales en cuisine. L'ingestion accidentelle de particules du revêtement ne présente pas de danger. Ces particules ne sont pas toxiques et totalement inertes et sont totalement inoffensives pour le corps en cas d'ingestion. En cas de doute, veuillez contacter la ligne d'assistance.

Revêtement antiadhésif avec la technologie Thermospot



Les articles de cuisine Tefal sont pourvus ou non de la technologie Thermo-Spot™. Si votre poêle dispose d'un indicateur de chaleur tel qu'illustré, celui-ci vous indique lorsque la poêle a atteint la température idéale de cuisson (approx. 190 °C).

Lorsqu'elle est froide : - Le motif Thermo-Spot™ est visible. Versez une goutte d'huile de cuisson dans votre poêle. Attendez et le Thermo-Spot va devenir rouge uni lorsque la poêle sera parfaitement préchauffée et prête à l'emploi. Lorsque le motif n'est plus visible, réduisez la chaleur pour maintenir la température. La technologie Thermo-Spot vous aide ainsi à ne pas surchauffer la poêle.

Articles de cuisine à revêtement en céramique

- La surface en céramique peut être chauffée jusqu'à une température de 300 °C/570 °F sur une cuisinière.
- Avec la haute résistance à la chaleur de sa surface intérieure en céramique, cette poêle est idéale pour saisir, faire dorer et frire.
- Les articles de cuisine en céramique favorisent une cuisson saine en nécessitant moins d'huiles et de graisses saturées pour la cuisson.

Ustensiles

- Nous recommandons d'utiliser des ustensiles en plastique, en silicone ou en bois pour de meilleurs résultats à long terme.
- Si votre produit a un revêtement antiadhésif – voir rubrique « Articles de cuisine avec revêtement antiadhésif ».
- De légères marques sur la surface sont normales et ne réduiront pas les performances de votre article de cuisine.

Utilisation du four et du gril

- Les articles de cuisine peuvent aller au four jusqu'à une température de 260 °C/500 °F/Th. 9 si les poignées sont en acier inoxydable sans insert ou enveloppe en bakélite ou en silicone. Consultez la rubrique sur les poignées et les boutons pour vérifier la température maximale tolérée par votre article de cuisine.
- Utilisez toujours des gants de cuisine lorsque vous placez votre article de cuisine dans le four ou que vous le sortez du four.
- Les couvercles en verre trempé peuvent aller au four jusqu'à une température maximale de 175° C/350 °F/Th. 4. Vous devez retirer les couvercles en verre de vos casseroles/poêles avant de les mettre au four au-delà de cette température. Consultez également la rubrique « Poignées et boutons ».
- Les articles de cuisine pourvus de poignées en acier inoxydable qui ne comprennent pas d'insert en silicone ou en bakélite avec un revêtement intérieur antiadhésif peuvent être placés sous le gril, à une distance minimale de 5 cm.

Nettoyage de vos articles de cuisine

- Après chaque utilisation, lavez les revêtements intérieurs et extérieurs de votre casserole/poêle avec de l'eau chaude, du détergent liquide et une éponge. Rincez et séchez.
- N'utilisez pas d'éponges métalliques ou d'éponges ou de poudre abrasives.
- Ne mettez jamais de l'eau froide dans une casserole/poêle chaude et ne plongez pas les articles de cuisine chauds dans de l'eau froide. Des variations brusques de température peuvent déformer le métal.
- Ne faites pas tremper l'extérieur de vos casseroles/poêles pendant une durée prolongée pour ne pas endommager les fixations en aluminium (par ex. rivets). Séchez toujours vos articles de cuisine soigneusement.

Lave-vaisselle

- Tous les articles de cuisine Tefal ne sont pas lavables au lave-vaisselle. Veuillez vérifier les étiquettes sur l'emballage. Veuillez consulter également la rubrique « Poignées, boutons et couvercles ». Si votre article de cuisine est lavable au lave-vaisselle, le lavage manuel est tout de même recommandé.
- Si l'article est placé au lave-vaisselle, le revêtement extérieur et les fixations en aluminium peuvent se ternir et se décolorer dû à l'action de certains détergents. Notre garantie ne couvre pas ce type d'usure, toutefois, les performances de la casserole/poêle ne seront pas affectées.
- Pour maintenir les performances du revêtement antiadhésif, il est recommandé de répéter le « conditionnement » après le lavage au lave-vaisselle (voir « Avant la première utilisation »).
- Ne laissez pas votre article de cuisine dans le lave-vaisselle après la fin du cycle.

Nettoyage - pour les articles de cuisine sans revêtement antiadhésif

- Pour l'entretien régulier, nettoyez vos casseroles/poêles avec de l'eau chaude, du détergent liquide et une éponge (la poudre abrasive et les éponges métalliques sont déconseillées).
- Pour des taches plus tenaces, ou si des aliments ont été brûlés accidentellement dans la casserole/poêle, faites tremper dans de l'eau chaude. Utilisez une fine poudre nettoyante pour l'acier inoxydable avec de l'eau pour former une pâte. Appliquez la pâte en utilisant un chiffon doux. Frottez en effectuant des mouvements circulaires du centre vers l'extérieur. Lavez avec de l'eau chaude savonneuse, séchez immédiatement pour prévenir tout ternissement.
- N'utilisez jamais d'eau de javel, de nettoyeurs à four ou de produits à base de chlore pour nettoyer vos casseroles/poêles, car ils sont extrêmement corrosifs pour l'acier inoxydable, même dilués. Cela peut entraîner la formation de petits trous inesthétiques à la surface de l'acier qui affecteront les performances de cuisson.
- N'utilisez pas d'éponges en laine d'acier, d'éponges abrasives ou de détergents agressifs.
- Des éponges à récurer en nylon peuvent être utilisées.
- Veuillez noter que les finitions et fixations extérieures en acier inoxydable peuvent se ternir dû aux propriétés abrasives de certains détergents pour lave-vaisselle. Ces effets ne sont pas couverts par la garantie.
- Même si votre produit est lavable au lave-vaisselle, il est recommandé de le laver à la main et de bien le sécher immédiatement après le lavage pour prévenir tout ternissement.
- Ne laissez pas votre article de cuisine dans le lave-vaisselle après la fin du cycle.
- Une décoloration bleue ou jaune peut apparaître sur les articles de cuisine en acier inoxydable avec le temps. Il s'agit d'un phénomène naturel qui peut survenir après une surchauffe et n'indique en aucun cas un problème avec le produit.
- Les problèmes suivants peuvent également apparaître en raison d'un nettoyage inadéquat ou après avoir laissé évaporer à sec : - Traces blanches (par ex. en faisant bouillir des pommes de terre), dépôt blanc, effet arc-en-ciel/reflets irisés, anneaux de séchage bruns (marque du niveau de l'eau).
- Si le produit est en acier inoxydable, une décoloration peut apparaître sur la surface extérieure. La décoloration peut être éliminée à l'aide d'un nettoyant spécial pour les articles de cuisine en acier inoxydable ou en ajoutant du jus de citron ou du vinaigre à votre produit nettoyant habituel.

** Les appareils ménagers TEFAL sont commercialisés sous la marque T-FAL dans certains territoires, tels que l'Amérique et le Japon. TEFAL/T-FAL sont des marques déposées du Groupe SEB*

Comment reconnaître et éviter les défauts couverts par la garantie acier inoxydable

Base extérieure :

Le corps du produit est garanti contre le détachement de la base encapsulée ou la formation de bulles entre la base encapsulée et le corps. Ces problèmes, qui peuvent créer des surchauffes et des points chauds, sont couverts par la garantie.



Surface intérieure du produit :

- Le corps du produit est garanti contre les taches de rouille brun foncé et noires.
- Si vous remarquez des taches sur la surface intérieure du produit, commencez par le nettoyer en suivant les consignes d'entretien. Si les taches sont toujours importantes lorsque vous faites glisser votre ongle sur la surface après le nettoyage, ou s'il s'agit d'un creux ou d'un trou, cela est couvert par la garantie.

⇒ Quelques conseils utiles :

- Ajoutez du sel dans l'eau seulement à l'ébullition.
- N'utilisez aucun détergent qui contient du chlore.
- N'utilisez pas de peroxyde d'hydrogène ou d'eau de javel.

Tache avant le nettoyage



Tache après le nettoyage



Poignée, poignée latérale et bouton :

- Si la casserole/poêle a des supports soudés et que la poignée est cassée au niveau des points de soudure, en l'absence de trous sur le côté du produit, ce défaut est couvert par la garantie.

Comment reconnaître et éviter les défauts NON couverts par la garantie acier inoxydable

Conséquences du nettoyage non couvertes par la garantie :

- Certains détergents sont très agressifs et peuvent endommager les finitions et fixations extérieures en acier inoxydable. Elles peuvent se décolorer et se ternir dû aux propriétés abrasives de certains détergents pour lave-vaisselle. Ces effets ne sont pas couverts par la garantie.
- ⇒ Même si votre produit est lavable au lave-vaisselle, le lavage à la main est recommandé.
- ⇒ Ne laissez pas votre article de cuisine dans le lave-vaisselle après la fin du cycle.
- ⇒ Nous vous conseillons également de sécher votre article de cuisine après le nettoyage avec une serviette en papier douce.

Décoloration à l'intérieur non couverte par la garantie :

- La surchauffe peut causer des taches brunes ou bleues. Il ne s'agit pas d'un défaut du produit, mais est dû à un réglage trop élevé de la chaleur (généralement dans une casserole/poêle vide ou peu remplie).
 - Une large teneur en fer dans votre eau peut également entraîner une décoloration : la casserole/poêle semblera ainsi légèrement rouillée. Cela peut être facilement enlevé en suivant les consignes de nettoyage.
 - Une coloration bleue peut apparaître sur la base intérieure du produit suite à la cuisson d'aliments contenant de l'amidon, tels que le riz ou les pâtes.
 - Des taches blanches peuvent également apparaître sur la base intérieure selon les caractéristiques de votre eau du robinet. Elles sont dues au tartre (calcaire dans l'eau) et peuvent être éliminées facilement en nettoyant le produit avec du vinaigre blanc ou du jus de citron.
- ⇒ Nettoyez votre article de cuisine en utilisant du vinaigre blanc ou du jus de citron avec une serviette en papier douce.
- ⇒ Nettoyez la casserole/poêle avec un nettoyant spécial pour acier inoxydable.
- ⇒ Ajoutez du sel dans l'eau seulement à l'ébullition.

Décoloration



Tache avant le nettoyage



Tache après le nettoyage



Nettoyant spécial



Décoloration de la surface extérieure non couverte par la garantie

- La surchauffe peut causer des taches brunes ou bleues. Il ne s'agit pas d'un défaut du produit, mais est dû à un réglage trop élevé de la chaleur (généralement dans une casserole/poêle vide ou peu remplie).
- ⇒ Nettoyez la casserole/poêle avec un nettoyant spécial pour acier inoxydable.

Décoloration de la base extérieure



Nettoyant spécial



Déformation de la surface extérieure non couverte par la garantie

- Une chute de la casserole/poêle peut causer une déformation.
 - Surchauffer ou chauffer une casserole/poêle vide peut également causer une déformation du produit.
- ⇒ N'ajoutez pas d'eau froide dans une casserole/poêle chaude pour éviter toute variation brusque de température pouvant entraîner une déformation de la base.
- ⇒ Utilisez la taille de plaque ou de foyer de gaz appropriée pour la casserole/poêle.
- ⇒ Nettoyez et séchez la base extérieure de la casserole/poêle avant de l'utiliser sur une cuisinière vitrocéramique.
- ⇒ Sélectionnez la bonne taille de plaque ou de foyer de gaz, de sorte que la chaleur ou la flamme de gaz ne touche que le fond de l'article de cuisine et n'atteigne pas les côtés de la casserole/poêle.
- ⇒ Soyez avertis que l'utilisation d'une cuisinière à induction requiert une attention particulière. Une température chaude peut être atteinte très rapidement et une variation de température extrême et brusque peut entraîner une déformation du produit.

Poignée, poignée latérale et bouton ; dommages non couverts par la garantie

Si la casserole/poêle a des supports soudés et que la poignée est cassée au niveau des points de soudure, en l'absence de trous sur le côté du produit, cela signifie que le produit a été surchargé. Ce problème n'est pas couvert par la garantie.