



TEFAL / T-FAL*

MODE D'EMPLOI DES USTENSILES DE CUISSON

Félicitations pour votre achat et bienvenue dans le monde des ustensiles de cuisson Tefal/T-Fal ! Les ustensiles de cuisson Tefal/T-Fal* ont été conçus pour durer de nombreuses années, vous permettant ainsi de cuisiner en toute sérénité, et leur performance supérieure est garantie à condition de respecter nos conseils d'utilisation et d'entretien :*

Avant la première utilisation

- Retirer tous les emballages, étiquettes, autocollants et prix.
Remarque : Certains ustensiles de cuisson sont expédiés avec un film plastique protecteur, situé en particulier à la base de la poignée. Veuillez le jeter avant utilisation, car le fait de ne pas retirer cet élément peut entraîner un risque d'incendie
- Laver les ustensiles de cuisson à l'eau tiède savonneuse, puis rincer et sécher soigneusement à l'aide d'un chiffon doux ou d'un essuie-tout.
- Pour les ustensiles de cuisson à intérieur anti-adhésif, faire chauffer chaque poêle à feu doux pendant 30 secondes, retirer du feu et étaler une cuillère à café d'huile de cuisson sur toute la surface intérieure à l'aide d'un chiffon propre ou d'un essuie-tout. Essuyer l'excédent.

Conseils généraux de cuisson

- Utiliser uniquement une chaleur basse à moyenne avec les ustensiles de cuisson en toutes circonstances (y compris pour faire bouillir de l'eau). Une chaleur basse à moyenne offre les meilleurs résultats de cuisson. Une chaleur élevée risque d'endommager les ustensiles de cuisson et ce type d'endommagement n'est pas couvert par la garantie. Utiliser une chaleur élevée uniquement pour réduire des liquides. Une chaleur moyenne à moyennement élevée pour faire sauter et faire frire. Une chaleur basse pour chauffer des aliments, les faire revenir et préparer des sauces délicates.
- Ne jamais laisser un ustensile de cuisson bouillir à sec ni laisser un ustensile de cuisson vide sur une plaque ou une flamme de gaz chaude.
- Sélectionner la taille de plaque de cuisson ou de la flamme de gaz appropriée de sorte que la chaleur ou la flamme de gaz ne touche que le fond de l'ustensile de cuisson et ne remonte pas sur les parois de la poêle.
- Ne pas utiliser de poêles à revêtement anti-adhésif pour faire flamber des aliments.
- Laisser les poêles refroidir avant de les nettoyer de sorte à éviter les déformations causées par des chocs de température extrême. Éviter tout changement de température extrême.
- Ne pas traîner ni faire glisser les ustensiles de cuisson sur la surface de la plaque car cela pourrait endommager l'ustensile de cuisson et la surface de la plaque.
- Décoloration : La surchauffe et le choc de température extrême peuvent provoquer des taches marron ou bleues. Il ne s'agit pas d'un défaut du produit, cela se produit lorsqu'un réglage de température trop élevé est utilisé (généralement dans une poêle vide ou remplie au minimum). D'importantes quantités de calcaire dans l'eau peuvent également provoquer une décoloration et faire que la poêle ait l'air légèrement rouillée. D'importantes quantités de calcaire dans l'eau peuvent entraîner des taches blanches, qui s'enlèvent facilement en faisant bouillir à feu doux du jus de citron ou du vinaigre blanc dans la poêle (en s'assurant que la cuisine est bien ventilée) et en frottant légèrement avec une éponge non-abrasive.
- Pour faire bouillir de l'eau, ajouter du sel dans l'eau uniquement une fois que celle-ci est en ébullition pour empêcher que les grains de sel n'endommagent les composants en acier des ustensiles de cuisson.
- Ne jamais réchauffer de matières grasses ou d'huile au point qu'elles fument, brûlent ou deviennent noires.

- Le lait roussit facilement. Le faire chauffer à température basse à moyenne jusqu'à ce que des bulles se forment sur les bords.
- Pour éviter les éclaboussures, ne pas remplir les poêles plus qu'aux deux-tiers.
- Éviter d'utiliser les poêles pour y conserver des aliments acides, salés ou gras avant ou après cuisson.
- Sauf indication contraire, utiliser uniquement les poêles Tefal et T-fal sur une plaque de cuisson et non dans un four – sauf pour les gammes Ingenio qui peuvent être utilisées au four en retirant au préalable la poignée, se reporter également aux sections relatives aux poignées, aux boutons et aux couvercles.

Compatibilité et utilisation avec les plaques de cuisson

- Vérifier la compatibilité avec la plaque de cuisson en consultant les symboles affichés sur le manchon, l'emballage ou le catalogue
- Toujours laisser sécher la base des ustensiles de cuisson avant cuisson, particulièrement en cas d'utilisation avec une plaque céramique, halogène ou à induction, sinon la poêle risquerait d'adhérer à la plaque.
- En fonction du type de plaque, la base de la poêle peut présenter des marques ou des égratignures. Ceci est normal.
- Choisir une flamme de gaz ou une plaque de taille appropriée en fonction de la base de la poêle et positionner la poêle au milieu de la source de chaleur.
- Faire attention en plaçant les poêles sur les plaques de cuisson à gaz car le nombre de supports d'appui varie et les poêles de petite taille en particulier peuvent avoir besoin d'un dessous-de-plat, fourni la plupart du temps avec la plaque par les fabricants de plaques de cuisson à gaz ou pouvant être acheté séparément chez eux.
- Sur une plaque en céramique, veiller à ce que la plaque et la base de la poêle/casserole soient parfaitement propres pour éviter que quoi que ce soit ne se retrouve coincé entre le poêle et la plaque, ce qui rayerait la plaque.
- Ne jamais traîner de poêles sur la surface - toujours ôter la poêle/casserole en la soulevant.
- Ne jamais « secouer » de poêles, woks ou sauteuses sur la plaque pendant la cuisson. Pour remuer les aliments dans la poêle, utiliser un ustensile adapté.

Utilisation sur une plaque à induction

L'induction est un mode de chauffage bien plus rapide et plus puissant que d'autres sources de chaleur. Afin de garantir la performance de vos ustensiles de cuisson :

- Ne jamais faire chauffer de casseroles ni de poêles vides.
- Lors du préchauffage de la poêle, nous vous recommandons de régler la plaque (débit) sur température moyenne (vous devez consulter le mode d'emploi de votre plaque à induction).
- En cas d'utilisation d'une poêle à revêtement anti-adhésif, utiliser la technologie thermosignal de sorte à voir le moment où la poêle a atteint la température de cuisson idéale, ajouter ensuite les aliments et réduire la chaleur pour maintenir la température (pour éviter de surchauffer la poêle).

Remarque : L'efficacité de la poêle peut être affectée par le diamètre et la puissance de votre plaque.

Conseils utiles sur l'utilisation du couvercle

- Toujours utiliser des maniques pour retirer un couvercle en cours de cuisson, en l'inclinant afin d'éloigner la vapeur de soi et en gardant les mains et le visage éloignés des événements.
- Ne pas utiliser de couvercles en verre fissurés, ébréchés ou rayés et ne pas essayer de réparer des ustensiles de cuisson endommagés. Éviter d'utiliser des couvercles pour ustensiles de cuisson endommagés. Pour des raisons de sécurité, si le verre se brise, il est conçu pour se casser en petits morceaux et vers le bas plutôt que vers l'extérieur.
- Ne pas placer de couvercles en verre chauds dans ou sous l'eau froide ou directement sur une surface de travail froide car un changement de température extrême peut casser le verre. Ceci n'est pas couvert par la garantie.
- Les couvercles en verre trempé sont compatibles avec une utilisation au four jusqu'à un maximum de 350 °F/175 °C/thermostat 4. Retirer les couvercles en verre des poêles avant de mettre les poêles au four à une température supérieure à celle-ci.
- Si les couvercles en verre sont équipés de boutons en bakélite pure (c'est-à-dire sans autre garniture), ils sont compatibles avec une utilisation au four jusqu'à 175 °C (350 °F, thermostat 4) pendant une heure maximum. Les boutons en bakélite présentant des garnitures ne doivent en aucun cas être mis au four.
- N'importe quel couvercle avec évent à vapeur n'est pas compatible avec une utilisation au four et ne doit pas être mis au four.
- Lorsqu'une poêle couverte est laissée sur la plaque une fois la chaleur baissée, s'assurer de laisser un vide d'air entre le couvercle et la poêle ou d'ouvrir l'évent, sinon un joint hermétique peut se former. En cas de constatation de la formation d'un joint hermétique, ne pas essayer de retirer le couvercle de la poêle, appeler la ligne directe pour consommateurs.

Poignées et boutons

- Les poignées et boutons peuvent devenir chauds dans certains cas. Toujours avoir des maniques à disposition pour pouvoir les utiliser. En cuisinant, s'assurer que les poignées ne sont pas placées au-dessus d'autres plaques ou flammes de gaz chaudes. Ne pas laisser les poignées entrer en contact avec une chaleur ou des flammes directes, ni les placer directement sous un gril chaud.
- Certaines poignées et certains boutons sont fixés avec des vis qui peuvent se desserrer au fil du temps en raison d'un réchauffement et d'un refroidissement continu de la fixation. Si cela se produit, ils doivent être soigneusement resserrés. Ne pas trop les serrer, car cela pourrait endommager le couvercle ou le bouton. Si la vis ne peut pas être resserrée ou que les poignées sont rivetées ou soudées, appeler la ligne directe pour consommateurs.
- Si les poignées et boutons sont en acier inoxydable, ils sont compatibles avec une utilisation au four jusqu'à 482 °F/250 °C/thermostat 9.
- Si les poignées et les boutons sont en acier inoxydable avec un insert ou un emballage en silicone, ils sont compatibles avec une utilisation au four jusqu'à 400 °F/210 °C/thermostat 6 pendant une durée continue d'une heure maximum.
- Les poignées et les boutons en bakélite pure (c'est-à-dire sans autre garniture) sont compatibles avec une utilisation au four jusqu'à 175 °C (350 °F/thermostat 4) pendant une durée d'une heure maximum.
- Les poignées et les boutons en bakélite avec des garnitures ne doivent en aucun cas être mis au four.
- N'importe quel événement à vapeur n'est pas compatible avec une utilisation au four et ne doit pas être mis au four.

Ustensiles de cuisine à revêtement anti-adhésif (entretien et nettoyage)

- La plupart des ustensiles en métal peut être utilisée, à l'exception des couteaux et des fouets. Cependant, il faut veiller à être prudent lors de l'utilisation d'un ustensile en métal. Éviter l'utilisation d'ustensiles à bout pointu et ne pas couper directement dans la poêle. Ne pas donner de coups de couteau ni percer la surface anti-adhésive. Les rayures conséquentes ne peuvent pas être couvertes par la garantie.
- Au fil des utilisations, une décoloration mineure du revêtement anti-adhésif peut se produire. Ceci est relativement normal et n'a aucun effet sur les propriétés anti-adhésives de vos ustensiles de cuisson.
- De légères marques ou abrasions sur la surface sont normales et n'ont aucun effet sur la performance de la surface anti-adhésive. Ces marques ne sont pas couvertes par la garantie.
- Il n'est pas recommandé d'utiliser des sprays de cuisson anti-adhésifs avec des ustensiles de cuisson anti-adhésifs. L'utilisation de tels sprays peut créer une accumulation invisible à la surface de la poêle qui affectera les propriétés anti-adhésives de la poêle.
- Si des aliments sont accidentellement brûlés dans les poêles, les remplir d'eau tiède et de liquide vaisselle et les laisser tremper pendant environ une heure. Les laver ensuite comme d'habitude et utiliser une éponge non-abrasive (une éponge à récuser anti-adhésive) comme nécessaire.
- Si des aliments commencent à « coller » à la poêle, cela est généralement un signe que les propriétés anti-adhésives sont amoindries car la poêle a surchauffé, que des aliments ont brûlé dans la poêle ou qu'il y a une accumulation de résidus alimentaires dans la poêle. Ceci n'est pas couvert par la garantie du fabricant (voir section « Garantie »).
- Une accumulation de résidus ou un dépôt peut se former sur le revêtement intérieur de la poêle. Ceci se produit souvent lorsqu'une poêle est continuellement utilisée pour faire bouillir des légumes dans de l'eau calcaire. Pour faire partir ces dépôts, faire bouillir à feu doux du jus de citron ou du vinaigre blanc dans la poêle (en s'assurant que la cuisine est bien ventilée) et frotter légèrement avec une éponge non-abrasive.
- Le revêtement anti-adhésif est formulé de sorte à ne pas s'ébrécher ni s'écailler dans des conditions domestiques normales. Si des particules du revêtement sont accidentellement ingérées, il n'y a pas de danger. Ces particules sont non-toxiques et totalement inertes, leur ingestion est complètement bénigne dans le corps. En cas de doute, contacter la ligne directe pour consommateurs.

Revêtement anti-adhésif et technologie ThermoSignal



Les ustensiles de cuisson Tefal sont ou ne sont pas équipés de la technologie ThermoSignal. Si une poêle présente un indicateur de chaleur comme ceux qui sont illustrés, il indique lorsque la poêle a atteint la température de cuisson optimale (point rouge environ 180 °C, point vert 140 °C).

Si le motif extérieur ou le point tout entier devient rouge uniforme (en fonction du modèle), réduire la chaleur pour maintenir la température. Ne pas continuer de faire chauffer la poêle à température élevée car la poêle et la surface anti-adhésive surchaufferont.



Ustensiles de cuisson à revêtement céramique

- La surface en céramique peut être chauffée jusqu'à 570 °F/300 °C sur une plaque de cuisson.
- La résistance aux températures élevées de la surface intérieure en céramique rend la poêle idéale pour saisir les aliments, les faire dorer et frire.
- Les ustensiles de cuisson en céramique favorisent une cuisine saine en nécessitant moins de graisses et d'huiles saturées pendant la cuisson.

Ustensiles

- Nous recommandons l'utilisation d'ustensiles en plastique, silicone ou bois pour de meilleurs résultats à long terme.
- Si le produit présente un revêtement anti-adhésif, voir la section « Ustensiles de cuisson à revêtement anti-adhésif ».
- De légères marques sur la surface sont normales et ne diminuent pas la performance des ustensiles de cuisson

Utilisation au four et gril

- Les ustensiles de cuisson sont souvent compatibles avec une utilisation au four jusqu'à 482 °F/250 °C/thermostat 9 si les poignées sont en acier inoxydable sans bakélite, silicone ou emballage. Se reporter à la section « poignée et bouton » pour vérifier quelle température est sûre pour votre ustensile de cuisson.
- Toujours utiliser des maniques lors de l'insertion ou du retrait d'un ustensile de cuisson dans le four.
- Les couvercles en verre trempé sont compatibles avec une utilisation au four jusqu'à un maximum de 350 °F/175 °C/thermostat 4. Retirer les couvercles en verre des poêles avant de mettre les poêles au four à une température supérieure à celle-ci. Se reporter également à la section « Poignées et boutons ».
- Les ustensiles de cuisson aux poignées en acier inoxydables sans insert en silicone ou bakélite et avec un intérieur en revêtement anti-adhésif peuvent être placés sous le gril, mais à une distance minimum de 5 cm de la résistance du gril.

Nettoyage des ustensiles de cuisson

- Après chaque utilisation, laver les revêtements intérieur et extérieur de la poêle avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge. Rincer et sécher soigneusement.
- Ne pas utiliser de tampons à récuser, de laine de verre abrasive ou de poudre à récuser agressive.
- Ne jamais mettre d'eau froide dans une poêle chaude ni plonger d'ustensiles de cuisson chauds dans de l'eau froide. Les changements soudains de température peuvent déformer le métal, ce qui crée une irrégularité de la base.
- Ne pas faire tremper l'extérieur des poêles pendant une période prolongée en raison des fixations en aluminium (ex. rivets). Toujours sécher soigneusement les ustensiles de cuisson.

Lave-vaisselle

- Tous les ustensiles de cuisson Tefal ne sont pas compatibles avec une utilisation au lave-vaisselle. Vérifier les étiquettes sur l'emballage. Se reporter également à la section « Poignées, boutons et couvercles ».
- Si un ustensile de cuisson est compatible avec une utilisation au lave-vaisselle, la vaisselle à la main est tout de même recommandée. En cas de vaisselle au lave-vaisselle, utiliser moins de détergents caustiques, comme un liquide, un gel ou une poudre pure plutôt que les tablettes combinées car celles-ci peuvent être très corrosives.
- En cas de passage au lave-vaisselle, le revêtement extérieur et toute fixation en aluminium peuvent ternir et se décolorer en raison de l'action de certains détergents. Notre garantie ne couvre pas ce type d'usure, qui n'a cependant pas d'effet sur la performance de la poêle.
- Ne pas laisser les ustensiles de cuisson au lave-vaisselle une fois le cycle terminé.

Nettoyage - pour les ustensiles de cuisson sans revêtement anti-adhésif

- Pour un entretien régulier, nettoyer les poêles à l'eau chaude, au liquide vaisselle et avec une éponge (les poudres à récurer et tampons à récurer ne sont pas recommandés).
- En cas de tâches plus tenaces ou si des aliments ont accidentellement brûlé à l'intérieur de la poêle, la faire tremper à l'eau chaude. Utiliser un nettoyant en poudre spécial acier inoxydable avec de l'eau pour former une pâte. Appliquer la pâte à l'aide d'un chiffon doux. Effectuer des mouvements circulaires du centre vers l'extérieur. Laver à l'eau chaude savonneuse, sécher immédiatement pour éviter de ternir.
- Ne jamais utiliser d'eau de Javel, de nettoyeurs pour fours ou de produits à base de chlore sur les poêles car ils sont extrêmement corrosifs avec l'acier inoxydable, même dilués. De minuscules trous apparaîtront alors sur la surface de l'acier. Cela peut être inesthétique et affecter les performances de cuisson.
- Ne pas utiliser de laine de verre, de tampons à récurer en acier ou de détergent agressif.
- Les tampons à récurer en nylon sont sûrs.
- Il faut savoir que les finitions et les fixations extérieures en acier inoxydable peuvent se ternir en raison de la nature abrasive de certains détergents pour lave-vaisselle. Ces effets ne sont pas couverts par la garantie.
- Même si le produit est compatible avec une utilisation au lave-vaisselle, la vaisselle à la main est recommandée. Sécher soigneusement immédiatement après lavage pour éviter de ternir.
- Ne pas laisser les ustensiles de cuisson au lave-vaisselle une fois le cycle terminé.
- Avec les ustensiles de cuisson en acier inoxydable, une décoloration bleue ou jaune peut apparaître au fil du temps. Il s'agit d'un phénomène naturel qui peut résulter de la surchauffe et n'est pas indicateur de problème avec les ustensiles de cuisson.
- Les phénomènes suivants peuvent également se produire en raison d'un nettoyage inadéquat ou d'une évaporation à sec : taches blanches (par ex., en faisant bouillir des pommes de terre), léger dépôt blanc, effet arc-en-ciel/reflets iridescents, formation de ronds marron lors du séchage (traces laissées par l'eau).
- Si le produit est en acier inoxydable, une décoloration peut apparaître sur la surface extérieure. La décoloration peut être éliminée avec un nettoyant spécial pour ustensiles de cuisson en acier inoxydable ou en faisant bouillir à feu doux du jus de citron ou du vinaigre blanc dans la poêle (en s'assurant que la cuisine est bien ventilée) et en frottant légèrement avec une éponge non-abrasive.

**Les appareils électroménagers TEFAL sont distribués sous la marque T-Fal dans certains pays, comme en Amérique et au Japon. TEFAL/T-FAL sont des marques déposées du Groupe SEB*