

TEFAL/T-FAL*

GEBRUIKSAANWIJZING VOOR PANNEN

Gefeliciteerd met je aankoop en welkom in de wereld van de Tefal/T-Fal-pannen! De pannen van Tefal/T-Fal zijn ontworpen om je jaar na jaar kookplezier te bezorgen, met uitstekende prestaties zonder onderhoud.

Vóór het eerste gebruik

- Verwijder alle verpakkingen, labels, stickers en etiketten.
OPGELET: Sommige pannen worden verzonden met een beschermend stukje plastic erbij, vaak vastgemaakt aan de handgrepen. Verwijder dit voor gebruik om brandgevaar te vermijden.
- Reinig de pan in warm water met zeep. Spoel na en droog goed af met een zachte doek of keukenpapier.
- Voor pannen met een anti-aanbaklaag laat je elke pan 30 seconden op een laag vuur opwarmen. Neem van het vuur en smeer met een schone doek of keukenpapier een theelepel olie over de volledige bodem uit. Verwijder het teveel aan olie. Daarna moet je de pan regelmatig behandelen om de prestaties van de anti-aanbaklaag te behouden.

Algemene kooktips

- Gebruik je pannen altijd op een laag tot middelhoog vuur (zelfs om water te koken). Een laag tot middelhoog vuur biedt de beste kookresultaten. Een hoog vuur kan je pannen beschadigen. Dit type beschadiging wordt niet door de garantie gedekt. Gebruik enkel een hoog vuur om vloeistoffen te laten inkoken. Gebruik een middelhoog tot hoog vuur om te wokken, te roerbakken en te bakken. Gebruik een laag vuur om voedsel op te warmen, te laten sudderen of delicate sauzen te bereiden.
- Zorg ervoor dat pannen niet droogkoken en laat lege pannen niet op het vuur staan.
- Kies de juiste kookplaat of gasvlamgrootte zodat de hitte of gasvlam enkel de bodem van de pan raakt en niet langs de zijkanten van de pan omhoog wordt geleid.
- Gebruik geen anti-aanbakpannen om te flamberen.
- Laat de pannen afkoelen voordat je ze afwast om te voorkomen dat ze krom trekken door de extreme temperatuurverandering. Vermijd extreme temperatuurveranderingen.
- Schuif of sleep de pan niet over de kookplaat. Dit kan de plaat en de pan beschadigen.
- Verkleuring: oververhitting en extreme temperatuurveranderingen kunnen bruine of blauwe vlekken veroorzaken. Dit is geen defect aan het product, maar is te wijten aan een te hoog vuur (komt bijna altijd voor met een lege of bijna lege pan). Ook kan een te grote hoeveelheid ijzer in het water verkleuring veroorzaken, waardoor de pan er lichtjes verroest uitziet. Water dat rijk is aan kalk kan witte vlekjes veroorzaken die je makkelijk met wat citroensap of witte azijn kunt verwijderen.
- Wanneer je water kookt, voeg dan enkel na het kookpunt zout toe aan het water om te vermijden dat de zoutkorrels de stalen onderdelen van de pan aantasten.
- Verwarm vet of olie nooit totdat deze rookt, aanbrandt of zwart wordt.
- Melk brandt snel aan. Verwarm melk altijd op een laag of middelhoog vuur, totdat er zich belletjes beginnen te vormen aan de rand van de pan.
- Vul de pannen nooit voor meer dan twee derde, om morsen te voorkomen.
- Gebruik je pannen liever niet om zuur, gepekeld of vet voedsel voor of na de bereiding in op te slaan.
- Gebruik je Tefal-pannen enkel op een kookplaat en niet in de oven, tenzij anders vermeld. Zie ook de rubrieken over handgrepen, knoppen en deksels.

Geschiktheid en gebruik van de kookplaat

- Controleer of de kookplaat geschikt is door de symbolen op de hoes, de verpakking of in de catalogus te raadplegen.
- Droog de onderkant van de pan altijd af voor het koken, vooral als je een keramische, halogeen- of inductiekookplaat gebruikt, omdat de pan anders aan de kookplaat kan vastplakken.
- De onderkant van de pan kan vlekken of krassen vertonen, afhankelijk van het soort kookplaat. Dit is normaal.
- Kies een gasvlamgrootte of een plaat die geschikt is voor de onderkant van de pan en zet de pan in het midden van de warmtebron.
- Zorg er bij keramische kookplaten voor dat de kookplaat en de onderkant van de pan goed schoon zijn om te voorkomen dat er voedselresten tussen de pan en de kookplaat terechtkomen die de kookplaat kunnen krassen.
- Sleep nooit pannen over het oppervlak, til de pan altijd op.
- "Schud" de koekenpan, wok of braadpan nooit op de kookplaat tijdens het koken.

Gebruik van een inductiekookplaat

Inductie is een verwarmingsmethode die veel sneller en krachtiger is dan andere warmtebronnen. Let op het volgende om de prestaties van je pannen te behouden:

- Verwarm nooit lege pannen.
- Wanneer je de pan voorverwarmt, raden wij aan om de kookplaat op een gemiddelde temperatuur te zetten (raadpleeg de bedieningsinstructies van je inductiekookplaat).
- Als je een anti-aanbakpan gebruikt met ThermoSpot-technologie waarmee je kan zien wanneer de pan de juiste temperatuur heeft bereikt, voeg dan het voedsel toe wanneer de pan dit aangeeft en draai het vuur lager om de temperatuur te behouden (om oververhitting te voorkomen).

OPGELET: De efficiëntie van de pan kan worden beïnvloed door de diameter en het vermogen van je kookplaat.

Nuttige tips voor het gebruik van deksels

- Wanneer je een deksel verwijdert tijdens het koken, houd het dan schuin zodat je niet rechtstreeks met de stoom in contact komt en houd je handen en gezicht weg van de ventilatiegaten.
- Gebruik geen glazen deksels met barsten, splinters of krassen en probeer de beschadigde pan niet zelf te repareren. Het gebruik van beschadigde deksels kan een ontploffing van het glas veroorzaken en kan de gebruikers of omstanders mogelijk verwonden.
- Houd geen hete glazen deksels in of onder koud water of plaats ze niet rechtstreeks op een koud werkvlak. De extreme temperatuurverandering kan het glas immers doen breken. Dit wordt niet gedekt door de garantie.
- Deksel van getemperd glas zijn ovenbestendig tot maximaal 350 °F/175 °C/Gasstand 4. Verwijder de glazen deksels van de pan voordat je ze in een oven plaatst die warmer is dan bovenstaande temperatuur.
- Als je glazen deksel een knop heeft uit zuiver bakeliet (geen toegevoegde versieringen), is deze ovenbestendig tot 350 °F/175 °C/Gasstand 4 gedurende maximaal 1 uur. Knoppen uit bakeliet met versieringen mogen in geen geval in de oven.
- Een deksel voorzien van een knop met stoomgaten is niet ovenbestendig en mag niet in de oven.
- Wanneer je een pan met deksel op de kookplaat laat staan nadat je het vuur lager hebt gedraaid, zorg er dan voor dat je het deksel schuin op de pan zet zodat er een opening is of laat het stoomgatje open. Anders kan de pan vacuüm worden getrokken. Indien je merkt dat de pan vacuüm is afgesloten, probeer het deksel dan niet te verwijderen maar bel de consumentenservice.

Handgrepen en knoppen

- Handgrepen en knoppen kunnen in bepaalde omstandigheden heet worden. Houd daarom altijd ovenhandschoenen bij de hand. Zorg er bij het koken voor dat de handgrepen niet over andere hete platen of gasvlammen uitsteken. Laat de handgrepen nooit rechtstreeks in contact komen met de warmtebron of vlammen. Plaats ze nooit rechtstreeks onder de grill.
- Sommige handgrepen en knoppen zijn vastgemaakt met schroeven die na verloop van tijd kunnen loskomen door het continue opwarmen en afkoelen van de schroef. Indien dit gebeurt, moet je de schroeven opnieuw zorgvuldig vastmaken. Draai ze niet te vast, dit kan het deksel of de knop beschadigen. Bel de consumentenservice indien de schroef niet kan worden vastgedraaid of indien de handgrepen vastgenageld of -gelast zijn.
- Indien de handgrepen en knoppen uit roestvrij staal zijn gemaakt, zijn ze ovenbestendig tot maximaal 500 °F/260 °C/Gasstand 9.
- Indien de handgrepen en knoppen uit roestvrij staal zijn gemaakt met een zachte inzet of bekleding van siliconen, zijn ze ovenbestendig tot 400°F/210°C/Gasstand 6 voor maximaal 1 uur per keer.
- Handgrepen en knoppen uit zuiver bakeliet (geen toegevoegde versieringen) zijn ovenbestendig tot 350 °F/175 °C/Gasstand 4 gedurende maximaal 1 uur.
- Handgrepen en knoppen uit bakeliet met versieringen mogen in geen geval in de oven.
- Een knop met een stoomgaatje is niet ovenbestendig en mag niet in de oven.

Pannen met anti-aanbaklaag (onderhoud en schoonmaken)

- Het meeste metalen keukengerei mag worden gebruikt, met uitzondering van messen en gardes. Je moet echter voorzichtig te werk gaan als je metalen keukengerei gebruikt. Vermijd het gebruik van scherp keukengerei en snijd niet direct in de pan. Maak geen krassen in de anti-aanbaklaag. Krassen worden dan ook niet gedekt door de garantie.
- Na veelvuldig gebruik kan een lichte verkleuring van de anti-aanbaklaag optreden. Dit is vrij normaal en heeft geen invloed op de anti-aanbakeigenschappen van je pan.
- Lichte vlekken of slijtplekken zijn normaal en hebben geen invloed op de prestaties van de anti-aanbaklaag. Deze vlekken vallen niet onder de garantie.
- Anti-aanbaksprays zijn niet nodig voor de anti-aanbakpan. Het gebruik van dergelijke sprays kan leiden tot een onzichtbare opeenstapeling op de bodem van de pan, waardoor de anti-aanbaklaag aangetast wordt.
- Behandel de anti-aanbaklaag regelmatig om de prestaties te behouden, vooral na reiniging in de vaatwasser (zie "Vóór het eerste gebruik").
- Als er voedsel aanbrandt, vul de pan dan met warm water en afwasmiddel en laat ongeveer een uur lang inweken. Reinig de pan daarna zoals gewoonlijk en gebruik indien nodig een niet-schurend sponsje (geschikt voor een anti-aanbaklaag). De anti-aanbaklaag moet daarna opnieuw worden behandeld door een beetje olie over het oppervlak te smeren met keukenpapier (zie "Vóór het eerste gebruik").
- Als er voedsel aan de pan begint te "kleven" betekent dit gewoonlijk dat de anti-aanbakeigenschappen afgenomen zijn omdat de pan oververhit is geweest, niet genoeg werd onderhouden (zie "Vóór het eerste gebruik"), dat er voedsel in de pan is verbrand of dat er voedselresten in de pan zijn opgehoopt. Dit wordt niet gedekt door de garantie van de fabrikant (zie rubriek "Garantie").
- Het is mogelijk dat er aanslag of kalk op de anti-aanbaklaag komt. Dit gebeurt vaak wanneer de pan permanent wordt gebruikt om groenten te koken en wanneer het gebruikte water erg hard is. Om de aanslag te verwijderen, kun je verdunde witte azijn of citroensap gebruiken. Om dit probleem op te lossen, stellen wij ook voor om de anti-aanbaklaag te herstellen door een beetje olie over de anti-aanbaklaag te smeren nadat je de pan hebt afgewassen en afgedroogd.
- De anti-aanbaklaag werd ontwikkeld om niet te gaan schilferen of af te vellen bij een normaal huishoudelijk gebruik. Je loopt geen gevaar indien je toevallig een stukje coating inslikt. Deze deeltjes zijn niet giftig en volledig inert. Bij inname zijn ze volledig onschadelijk. Contacteer de consumentenservice indien je vragen hebt.

Anti-aanbaklaag met ThermoSpot-technologie



De pannen van Tefal kunnen uitgerust zijn met ThermoSpot-technologie. Indien je pan een warmte-indicator heeft zoals op de afbeelding, dan geeft de pan aan wanneer de optimale baktemperatuur is bereikt (ong. 190 °C).

Wanneer de pan koud is: - is de ThermoSpot™-stip zichtbaar. Doe wat olie in de pan. Wacht tot de ThermoSpot verkleurt. Dit betekent dat de pan perfect is voorverwarmd en klaar is om te bakken. Wanneer de stip niet meer zichtbaar is, zet je het vuur lager om de temperatuur te behouden. De ThermoSpot-technologie gaat dus oververhitting van de pan tegen.

Pannen met keramische coating

- Een pan met keramische coating kan tot 570 °F/300 °C worden opgewarmd op een fornuis.
- De grote hittebestendigheid van de keramische binnenbekleding maakt de pan ideaal om voedsel dicht te schroeien, te bruinen of te bakken.
- Keramische pannen bevorderen gezond koken omdat er minder verzadigde vetten en oliën nodig zijn voor het koken.

Keukengerei

- Wij raden het gebruik aan van plastic, silicone of houten keukengerei voor de beste resultaten op lange termijn.
- Indien je product is uitgerust met een anti-aanbaklaag, raadpleeg dan de rubriek "Pannen met anti-aanbaklaag".
- Lichte vlekken op het oppervlak zijn normaal en hebben geen invloed op de prestaties van je pannen.

Gebruik in de oven en onder de grill

- De pannen zijn ovenbestendig tot 500 °F/260 °C/Gasstand 9 indien de handgrepen uit roestvrij staal zijn gemaakt zonder inzet of bekleding van bakeliet of siliconen. Raadpleeg de rubriek "Handgrepen en knoppen" om de veilige temperatuur op te zoeken voor je pannen.
- Gebruik altijd ovenhandschoenen wanneer je je pan in de oven zet en eruit neemt.
- Dekfels van getemperd glas zijn ovenbestendig tot maximaal 350 °F/175 °C/Gasstand 4. Verwijder de glazen deksels van de pan voordat je ze in een oven plaatst die warmer is dan bovenstaande temperatuur. Zie ook de rubriek "Handgrepen en knoppen".
- Pannen met roestvrijstalen handgrepen zonder inzet van bakeliet of siliconen en met een anti-aanbaklaag kunnen onder de grill worden geplaatst, maar wel ten minste 5 cm verwijderd van de grillelementen.

Pannen reinigen

- Was de pannen na elk gebruik aan de binnen-en buitenzijde af met warm water, afwasmiddel en een sponsje. Spoel de pannen af en droog ze vervolgens goed af.
- Gebruik geen metalen schuursponsjes, staalwol of agressief schuurpoeder.
- Doe ook nooit koud water in een hete pan en dompel heet kookgerei nooit in koud water. Plotselinge temperatuurveranderingen kunnen het metaal doen kromtrekken, waardoor de bodem ongelijk wordt.
- Laat de buitenzijde van de pannen niet langdurig weken om de aluminium schroeven niet te beschadigen (bijv. nageltjes). Droog de pannen altijd goed af.

Vaatwasser

- Niet alle pannen van Tefal mogen in de vaatwasser. Controleer de etiketten op de verpakking. Lees ook de rubriek over handgrepen, knoppen en deksels. Indien je pan vaatwasserbestendig is, raden we je toch aan het met de hand schoon te maken.
- Door de vaatwasser kunnen de buitenbekleding en de aluminium schroeven door bepaalde afwasmiddelen dof worden en verkleuren. De garantie dekt dit type slijtage niet. De prestaties van de pan zullen hier echter niet door worden beïnvloed.
- Om de prestaties van de anti-aanbaklaag te behouden, raden wij aan deze regelmatig te behandelen na reiniging in de vaatwasser (zie "Vóór het eerste gebruik").
- Laat pannen niet in de vaatwasser staan nadat de wascyclus is voltooid.

Pannen zonder anti-aanbaklaag reinigen

- Voor een normale reiniging was je de pannen af met warm water, vloeibaar afwasmiddel en een sponsje (schuurpoeder- en sponsjes zijn niet aanbevolen)
- Voor meer hardnekkige vlekken of indien er voedsel is aangebrand in de pan, laat je de pan weken in warm water. Gebruik een speciale poederreiniger voor roestvrij staal en meng deze met water tot een papje. Breng het papje aan met een zachte doek. Wrijf van binnen naar buiten met een draaiende beweging. Reinig daarna in een warm sopje en droog meteen af om doffe vlekken te voorkomen.
- Gebruik nooit bleekmiddelen, ovenreiniger of producten op basis van chloor voor de pannen, aangezien deze uiterst bijtend zijn voor roestvrij staal, zelfs verdund. Deze producten veroorzaken kleine en mogelijk ontsierende putjes in het staaloppervlak en hebben een negatief effect op de prestaties.
- Gebruik geen staalwol, schuursponsjes met staaldraad of bijtend afwasmiddel.
- Nylon schuursponsjes zijn veilig in gebruik.
- Weet dat afwerkingen en schroeven in roestvrij staal dof kunnen worden door de schurende effecten van bepaalde afwasmiddelen. Deze verschijnselen vallen niet onder de garantie.
- Zelfs indien het product vaatwasserbestendig is, raden wij aan het met de hand af te wassen en onmiddellijk grondig af te drogen na het reinigen om matte vlekken te voorkomen.
- Laat de pannen niet in de vaatwasser staan nadat de wascyclus is voltooid.
- Met de tijd kunnen blauwe of gele verkleuringen ontstaan op roestvrijstalen pannen. Dit is een natuurlijk fenomeen dat veroorzaakt kan worden door oververhitting. Dit duidt niet op een probleem met de pannen.
- Door onaangepaste reiniging of door droogkoken kan ook het volgende optreden: witte vlekken (bijv. door aardappelen te koken), een fijne witte waas, een regenboogeffect/regenboogkleurige schittering en bruine indroogringen (watersporen).
- Indien het product gemaakt is uit roestvrij staal, kan er verkleuring ontstaan aan de buitenkant. Deze verkleuring kan worden verwijderd met een speciale reiniger voor roestvrijstalen pannen, of door citroensap of azijn toe te voegen aan het sopje dat je normaal gebruikt.

* TEFAL-huishoudtoestellen vallen in bepaalde landen onder het merk T-FAL. Dat is het geval voor Amerika en Japan. TEFAL/T-FAL zijn geregistreerde handelsmerken van de Groep SEB

Hoe defecten te herkennen en vermijden die onder de Garantie Roestvrij Staal vallen

Buitenzijde van de bodem:

Er is een garantie op het centrale deel van de pan tegen het externe loskomen van de ingekapselde bodem of een bubbel tussen de ingekapselde bodem en het centrale deel. Dit kan oververhitting en te warme plekken veroorzaken en wordt gedekt door de garantie.



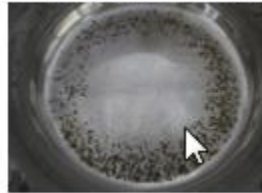
Binnenzijde van het product:

- Er is een garantie op het centrale deel van de pan tegen donkerbruine en zwarte roestvlekken.
- Indien je dergelijke vlekken ziet aan de binnenzijde van het product, reinig het dan eerst volgens de schoonmaakinstructies. Indien de vlekken nog vrij hardnekkig zijn wanneer je met je vingernagel na het reinigen over het oppervlak strijkt, of indien de vlek op een gaatje of putje lijkt, wordt dit gedekt door de garantie.

⇒ Nuttig advies:

- Voeg enkel zout aan het water toe nadat het zijn kookpunt heeft bereikt.
- Gebruik geen afwasmiddelen met chloor.
- Gebruik geen waterstofperoxide of bleekmiddelen.

Vlek voor het reinigen



Vlek na het reinigen



Handgrepen, zijdelingse handgrepen en knoppen:

- Indien de pan gelaste steunpunten heeft en de handgreep gebroken is vanwege de laspunten maar er geen gaten zijn aan de zijkant van de pan, wordt dit in principe gedekt door de garantie.

Hoe defecten te herkennen en vermijden die NIET onder de Garantie Roestvrij Staal vallen

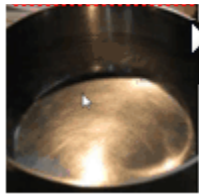
Gevolgen van reiniging die niet worden gedekt door de garantie:

- Bepaalde afwasmiddelen zijn erg agressief en kunnen de roestvrijstalen afwerking en schroeven beschadigen. Deze kunnen verkleuren of dof worden door de schurende effecten van bepaalde afwasmiddelen. Deze verschijnselen vallen niet onder de garantie.
- ⇒ Zelfs als het product vaatwasserbestendig is, raden wij aan het met de hand af te wassen.
- ⇒ Laat pannen niet in de vaatwasser staan nadat de wascyclus is voltooid.
- ⇒ Wij raden ook aan pannen na het reinigen met een vel zacht keukenpapier af te drogen.

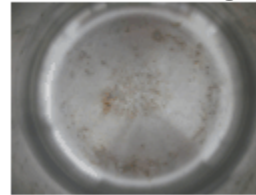
Verkleuring van de binnenzijde die niet wordt gedekt door de garantie:

- Oververhitting kan blauwe of bruine vlekken veroorzaken. Dit is geen defect aan het product, maar is te wijten aan een te hoog vuur (komt bijna altijd voor met een lege of bijna lege pan).
 - Ook kan een te grote hoeveelheid ijzer in het water verkleuring veroorzaken, waardoor de pan er lichtjes verroest uitziet. Dit kan makkelijk worden verwijderd door de schoonmaakinstructies te volgen.
 - Er kan een blauwe kleur verschijnen op de bodem (binnenzijde) door zetmeelrijk voedsel te bereiden zoals pasta of rijst.
 - Ook kunnen er vlekken aan de binnenzijde verschijnen die veroorzaakt worden door de hardheid van het water. Deze zijn te wijten aan kalk (aanslag in het water) en kunnen makkelijk worden verwijderd door het product met witte azijn of citroensap.
- ⇒ Maak pannen schoon met witte azijn of citroensap en een zacht vel keukenpapier.
⇒ Maak de pan schoon met een speciaal schoonmaakproduct voor roestvrij staal.
⇒ Voeg enkel zout aan het water toe nadat het zijn kookpunt heeft bereikt.

Verkleuring



Vlek voor het reinigen



Vlek na het reinigen



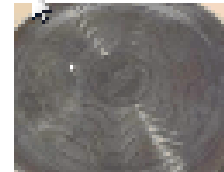
Speciaal schoonmaakproduct



Verkleuring van de buitenzijde die niet wordt gedekt door de garantie:

- Oververhitting kan blauwe of bruine vlekken veroorzaken. Dit is geen defect aan het product, maar is te wijten aan een te hoog vuur (komt bijna altijd voor met een lege of bijna lege pan).
- ⇒ Maak de pan schoon met een speciaal schoonmaakproduct voor roestvrij staal.

Verkleuring van de onderkant van de bodem



Speciaal schoonmaakproduct



Kromtrekken van de binnenzijde dat niet wordt gedekt door de garantie:

- Wanneer de pan valt, kan dit een vervorming veroorzaken.
 - Oververhitting of verhitting van een lege pan kunnen het product ook kromtrekken.
- ⇒ Voeg geen koud water toe aan een hete pan. Dit kan een plotse temperatuurverandering veroorzaken waardoor de pan mogelijk kromtrekt.
- ⇒ Gebruik de juiste kookplaat of gasvlamgrootte voor de pan.
- ⇒ Reinig de onderkant van de bodem van de pan voor gebruik en droog ze af voor je ze op een keramische plaat gebruikt.
- ⇒ Kies de juiste kookplaat of gasvlamgrootte zodat de hitte of gasvlam enkel de bodem van de pan raakt en niet langs de zijkanten van de pan omhoog wordt geleid.
- ⇒ Weet dat koken op een inductieplaat bijzondere aandacht vereist. De temperatuur van de plaat kan snel stijgen en een extreme en plotse temperatuurverandering kan het product doen kromtrekken.

Handgrepen, zijdelingse handgrepen en knoppen: schade die niet wordt gedekt door de garantie

Indien de pan gelaste steunpunten heeft en de handgreep gebroken is aan de laspunten en er gaten zijn aan de zijkant van de pan, betekent dit dat er te veel gewicht in het product werd geplaatst. Dit wordt niet gedekt door de garantie.