Tefal®

ARABIC

BOSNIAN

BULGARIAN

CHINESE

CROATIAN

CZECH

DANISH

DUTCH

ENGLISH

ESTONIAN

FINNISH

FRENCH

GERMAN

Tefal®

GREEK

HINDI

HUNGARIAN

INDONESIAN

KAZAKHSTAN

KOREAN

ITALIAN

LATVIAN

LITHUANIAN

MALAYSIAN

NORVEGIAN

POLISH

PORTUGUESE

Tefal®

ROMANIAN

RUSSIAN

SERBIAN

SLOVAK

SLOVENIAN

SPANISH

SWEDISH

THAILAND

TAGALOG

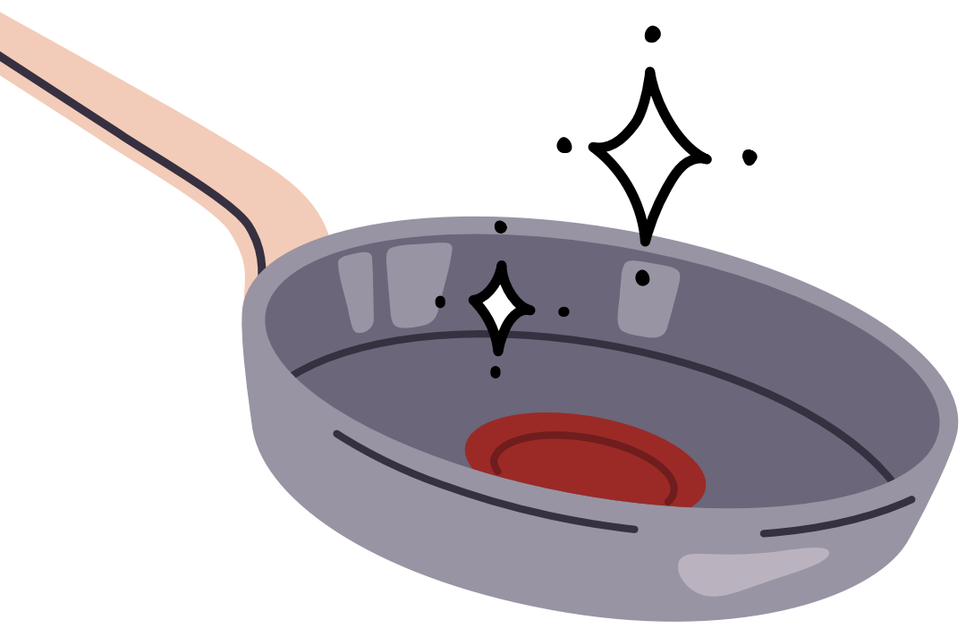
TURKISH

UKRAINIAN

VIETNAMESE

استخدام الأواني والمقالي لديك والعناية بها

شكرًا لشرائك أواني الطهي *TEFAL® / T-FAL®
المزوّدة بطبقة غير لاصقة قوية والمثالية لكل
مغامراتك في الطهي. من أجلك، ومن أجل حب
الطهي!



*تُباع أجهزة TEFAL® المنزلية بالعلامة التجارية T-FAL في بعض المناطق مثل أمريكا واليابان. T-FAL® / TEFAL® علامتان تجاريتان مُسجلتان لمجموعة SEB

Tefal®

الملخص

1 العناية بأواني الطهي لديك ›

2 نصائح الطهي ›

3 تعليمات السلامة ›

4 INGENIO® : التعليمات والضمان ›

Tefal®

العناية بأواني الطهي لديك

تحضير المنتج للاستخدام

- يتم شحن بعض أواني الطهي مع قطع بلاستيكية للوقاية، خاصة تلك الموجودة في قاعدة المقبض. يُرجى التخلص منها قبل الاستخدام، حيث إن عدم إزالتها قد يؤدي إلى خطر نشوب حريق.

1

- قبل أول استخدام، اغسل القدر أو المقلاة يدويًا باستخدام سائل غسيل الصحون العادي وإسفنجة ناعمة. اغسلها وجفّفها جيدًا بواسطة قطعة قماش ناعمة.

2

1. العناية بأواني الطهي لديك

التوافق

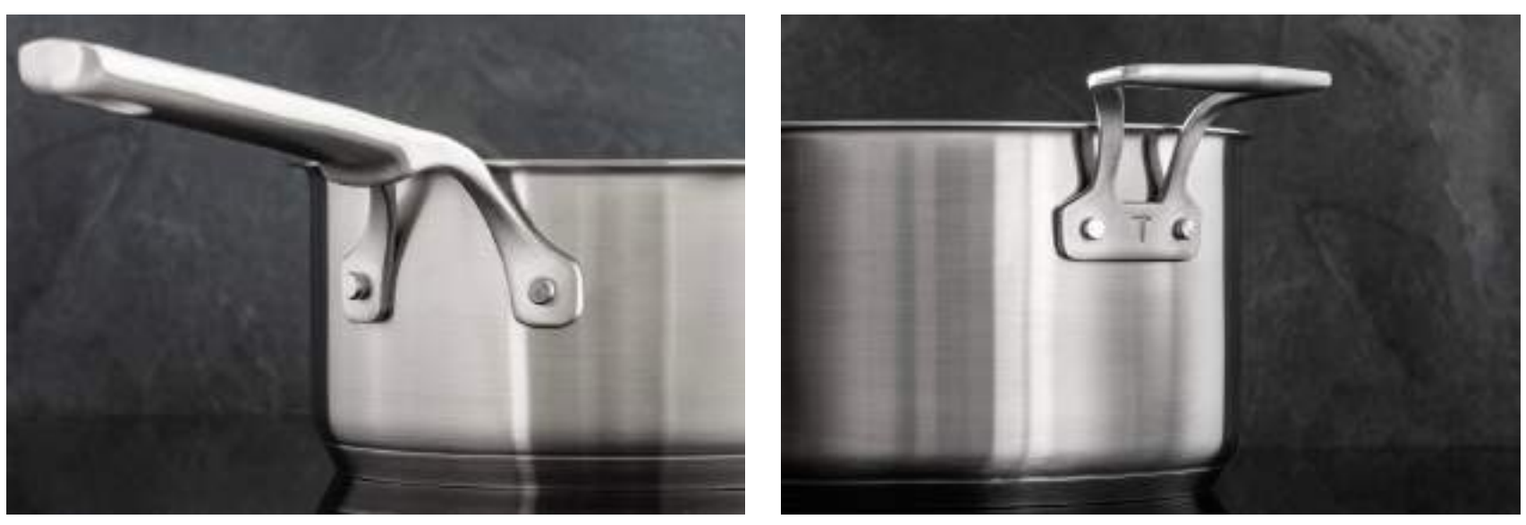
الاستخدام في الفرن:
يُرجى الرجوع إلى تعليمات الاستخدام الموجودة على العلبة:

- مقبض (مقابض) الباكليت المثبّتة باللحام:
  لا تضع الأواني في الفرن.

- مقبض (مقابض) الباكليت المثبّتة بالمسامير:
  يمكن استخدام القدر أو المقلاة في الفرن حتى درجة حرارة 175 مئوية / 350 فهرنهايت

< 175°C/350°F

- مقبض (مقابض) الإستاناس ستيل المثبّتة بالمسامير:
يمكن استخدام القدر أو المقلاة في الفرن حتى درجة حرارة 250 مئوية / 482 فهرنهايت



< 250°C/482°F

- بالنسبة لمنتجات Ingenio:
انزع المقبض والغطاء قبل وضع المقلاة في الفرن.

< 250°C/482°F

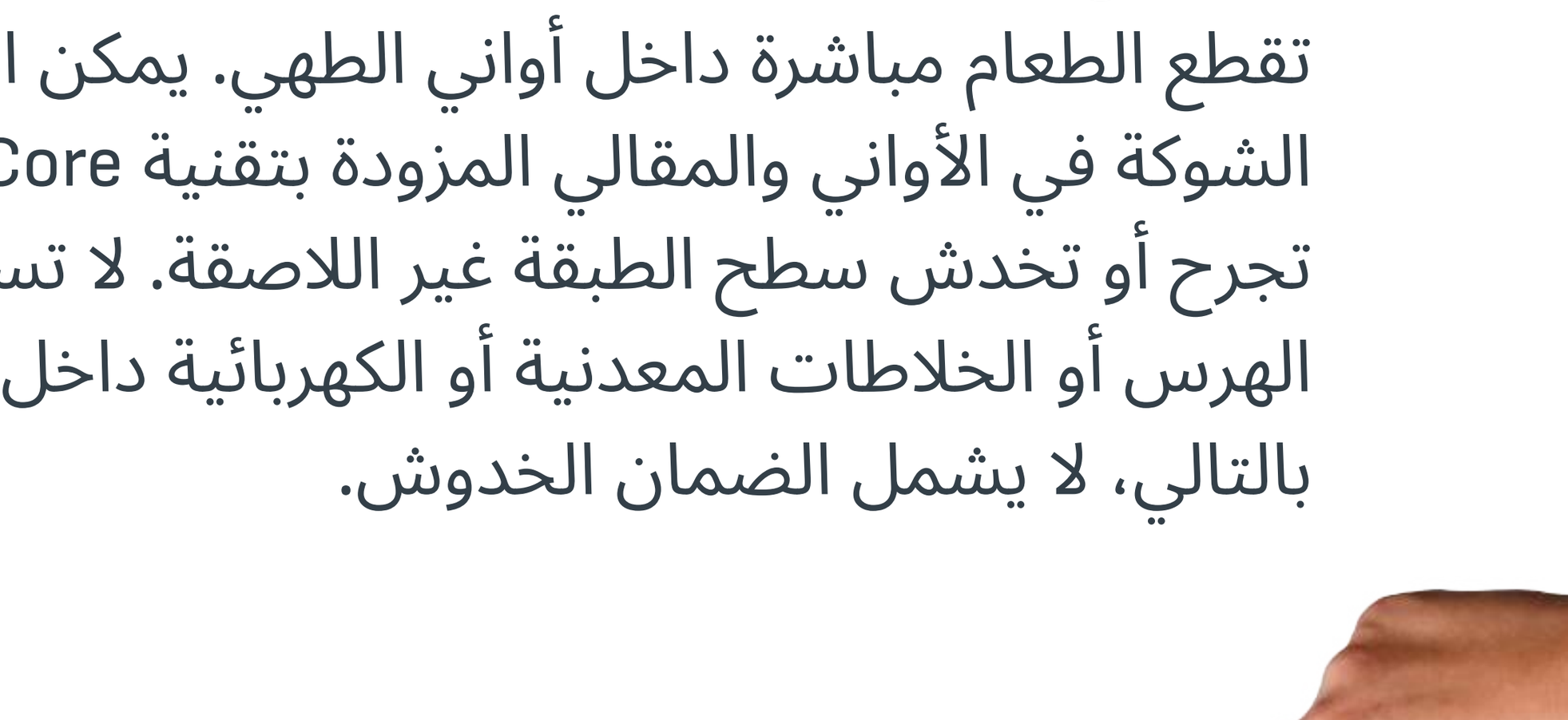
العناية بأواني الطهي لديك

- مع الاستخدام المتكرر، قد تظهر علامات بسيطة داخل المقلاة أو القدر، لكنها لا تؤثر على الأداء الوظيفي.

- يُرجى توخي الحذر دائماً عند تسخين الأواني لتجنب ارتفاع الحرارة المفرط، حيث قد يؤدي ذلك إلى تقليل فعالية الطبقة غير اللاصقة. لتجنب السخونة المُفرطة، لا تستخدم أقصى إعدادات الحرارة أو وضع Booster (التعزيز)

- لا يُنصح باستخدام بخاخات الطهي غير اللاصقة مع أواني الطهي غير اللاصقة. قد يؤدي استخدام بخاخات الطهي إلى تكوّن طبقة غير مرئية على سطح المقلاة، ما يؤثر سلبًا على خصائص الطبقة غير اللاصقة.

- استخدم أدوات مطبخ مصنوعة من البلاستيك أو السيليكون أو الخشب أو المعدن. تجنب استخدام الأدوات الحادة أو المخافق أو السكاكين أو الهرّاسات المعدنية/الكهربائية ولا تقطع الطعام مباشرة داخل أواني الطهي. يمكن استخدام الشوكة في الأواني والمقالي المزودة بتقنية Fusion Core. لا تجرح أو تخدش سطح الطبقة غير اللاصقة. لا تستخدم ادوات الهرس أو الخلاطات المعدنية أو الكهربائية داخل المقلاة. بالتالي، لا يشمل الضمان الخدوش.



- لا تستخدم المقالي المطلية بطبقة غير لاصقة لوصفات الفلامبي.

- إذا كانت الطبقة الخارجية مصنوعة من الإستانلس ستيل: يمكن غسلها في جلّاية الصحون، ويُفضّل استخدام منظفات لطيفة مثل السائل أو الجل أو المسحوق، وتجنب استخدام الأقراص أو الأكياس.

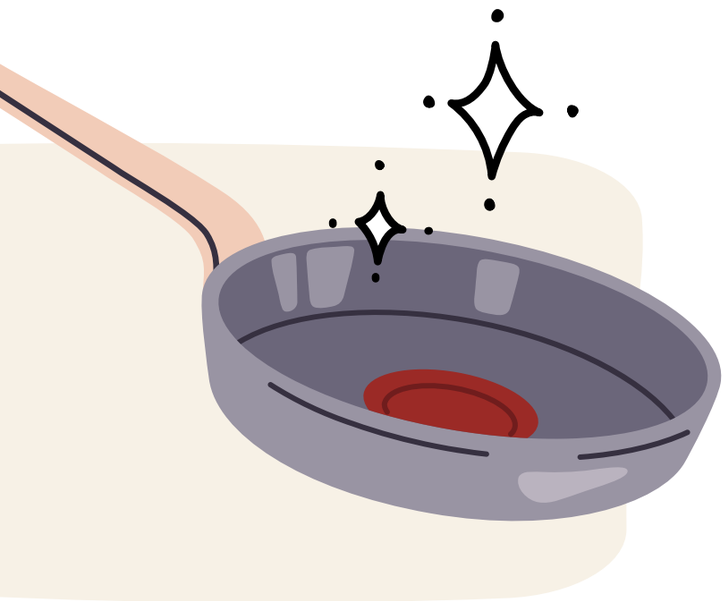
- لتوفير المياه أثناء التنظيف، اترك القدر أو المقلاة منقوعة قبل غسلها.

- اترك المقالي لتبرد قبل غسلها، لتجنب حدوث تشوه ناتج عن تغيرات الحرارة المفاجئة. تجنب تعريض الأواني لتغيرات حرارية شديدة.

- لا تضع الأغطية الزجاجية الساخنة في الماء البارد أو على سطح بارد مباشرة، لأن التغير الحراري المفاجئ قد يؤدي إلى تكسر الزجاج. هذا النوع من التلف غير مشمول في الضمان.

- الغسل اليدوي ضروري للحفاظ على أواني الطهي. بعد كل استخدام، اغسل الطبقة الداخلية والخارجية من المقلاة بالماء الساخن، وسائل تنظيف الصحون، وإسفنجة غير كاشطة. تُغسل وتُجفّف بعناية.

- قد تتكوّن ترسبات أو طبقة من القشور على الطلاء الداخلي للقدر أو المقلاة، وغالبًا ما يُلاحظ ذلك عند استخدام القدر/المقلاة باستمرار لغلي الخضار مع استخدام ماء عسِر. لإزالة هذه الترسبات، قم بتخفيف جزء واحد من حمض الستريك مع جزئين من الماء، ثم أضف المزيج إلى المقلاة واتركه منقوعًا لمدة ساعة أو ساعتين. اغسل القدر/المقلاة بالماء الساخن وسائل غسيل الصحون، ثم جفّفه جيدًا.



- خزِّن أواني الطهي في مكان جاف.

- استخدم واقيات من اللباد أو القماش من Tefal® عند تكديس القدور أو المقالي لتجنب الخدوش.

1. العناية بأواني الطهي لديك

- نوصي بغسل القدر أو المقلاة المصنوعة من السيراميك يدويًا باستخدام الماء ومنظف لطيف وإسفنجة ناعمة. ويُفضل عدم استخدام إسفنجة كاشطة. إذا لم تكن المقلاة نظيفة بشكل كافٍ بعد الغسيل العادي، فيمكن إضافة القليل من الخل والماء إلى المقلاة وتسخينها. سيساعد هذا المزيج من الماء والخل على تنظيف المقلاة بفعالية. بعد ذلك، اغسل المقلاة جيدًا، وجففها، ثم امسحها بالقليل من زيت الطهي باستخدام منشفة ورقية. وستصبح المقلاة كأنها جديدة.
- إذا كانت هناك بقع عنيدة على القاعدة، فانقع المقلاة أولاً في ماء ساخن
- مع منظف أطباق مزيل للدهون عالي الجودة. بعد ذلك، إذا لزم الأمر، يمكنك تنظيف المقلاة باستخدام ليفة من البلاستيك ومنظف سائل يحتوي على مواد كاشطة خفيفة.

- تجنب تخزين أشياء ثقيلة فوق المقالي أو القدور.
- مع الاستخدام، قد يظهر بعض التغير البسيط في لون الطلاء غير اللاصق. وهذا أمر طبيعي تمامًا ولن يؤثر على خصائص عدم الالتصاق في أواني الطهي. تُعد العلامات السطحية الطفيفة أو الخدوش طبيعية ولن تؤثر على أداء السطح غير اللاصق. لن يغطي الضمان هذه العلامات.

1. العناية بأواني الطهي لديك

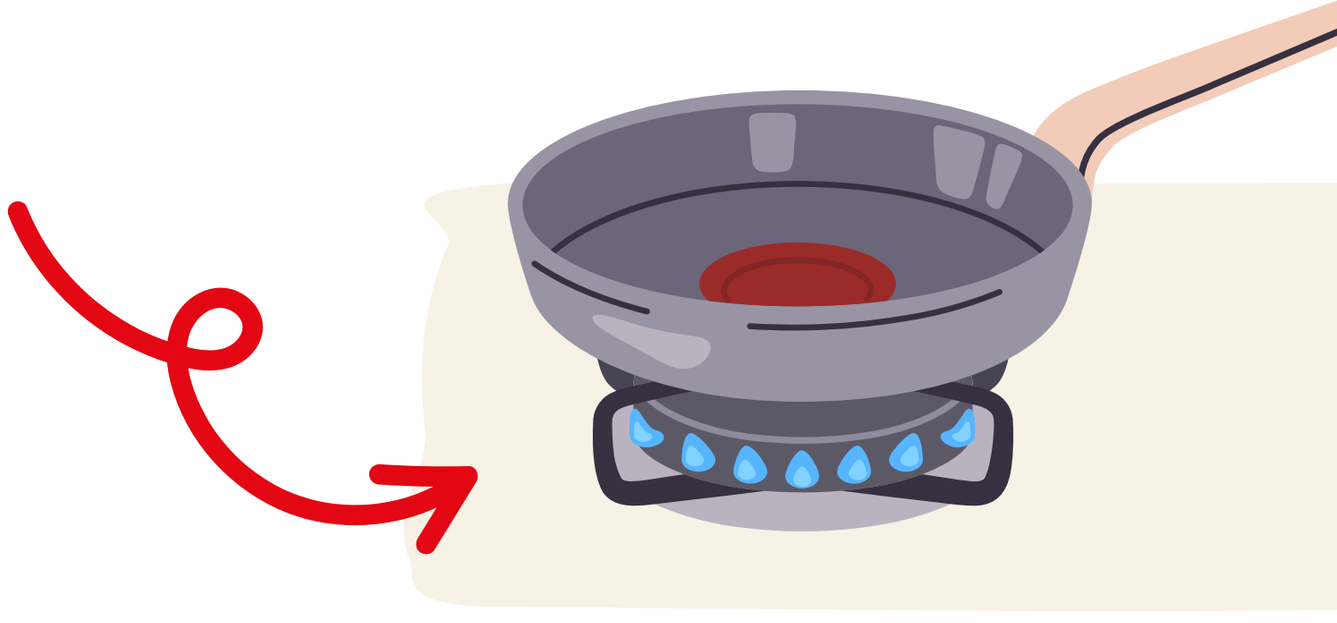
Tefal

21 نصائح الطهي

- قطّع الطعام إلى قطع صغيرة لتسريع الطهي وتقليل استهلاك الوقت والطاقة.

- احرص دائمًا على تجفيف قاعدة الأواني قبل استخدامها، خصوصًا على مواقد السيراميك، أو الهالوجين، أو الحث الحراري، لتفادي التصاقها بسطح الموقد.

- توضع المقلاة أو القدر على موقد ذو قطر مناسب للحصول على أداء تسخين أفضل. تجنّب استخدام موقد أكبر أو أصغر بكثير من قطر المقلاة أو القدر، حتى لا يتم هدر الطاقة. إذا كانت أواني الطهي متوافقة مع موقد الحث الحراري، فإن وضع القدر أو المقلاة على موقد قطره أكبر من قطر الأواني قد يمنع الموقد من التشغيل.



- لتحضير اليخنات المثالية على مواقد الغاز، ابدأ بالطهي على نار متوسطة على الموقد العادي، ثم انقل القدر إلى أصغر موقد واتركه ليطهى ببطء على حرارة معتدلة لفترة طويلة.

  وإذا كنت بحاجة للطهي على نار عالية، فاحرص على زيادة الحرارة تدريجيًا حتى تصل إلى أقصى درجة، ثم خفّضها بعد ذلك.

لنتائج طهي مثالية، فإن المقالي والقدور لديك مزوّدة بتقنية Thermo-Signal® الحصرية!

Thermo-Signal® هو المؤشر الأحمر الموجود في منتصف المقلاة أو القدر؛ يُعلمك بالوقت المثالي لبدء الطهي لتحصل على طعام مطهو بقوام رائع ولون مثالي!

1

تُسخّن المقلاة أو القدر تمهيدياً باستخدام حرارة متوسطة.

2

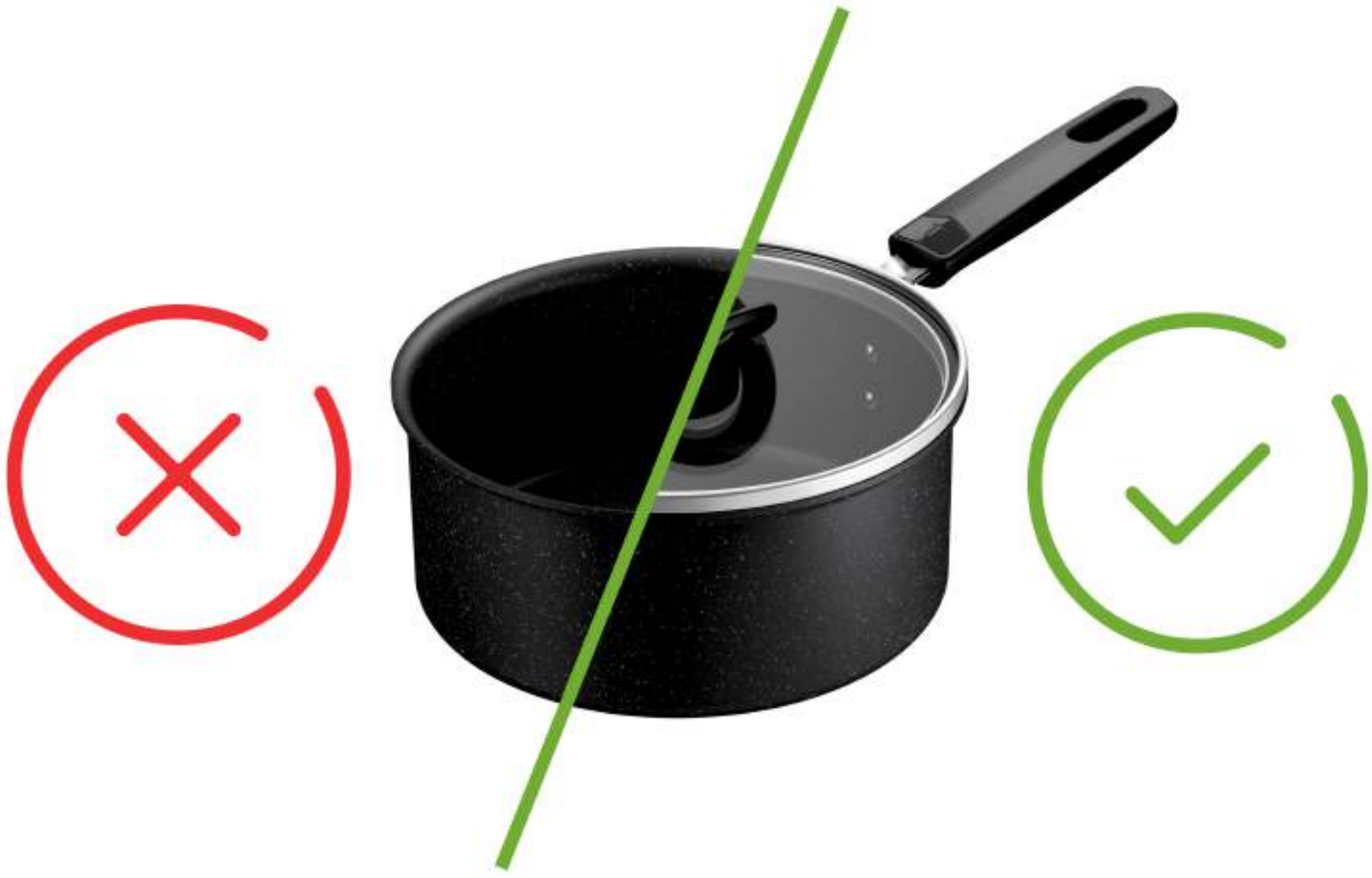
راقب مؤشر Thermo-Signal®. عندما يتحوّل المؤشر إلى اللون الأحمر القاني ويختفي شكل ميزان الحرارة: حان وقت بدء الطهي!

3

اضبط قوة التسخين حسب مستوى النضج المطلوب للطعام.

استخدم الغطاء لطهي أكثر كفاءة في استهلاك الطاقة:

- يحتفظ بالحرارة أثناء الغليان
- يقلل من استهلاك الطاقة
- يسرّع عملية الطهي



- يُنصح باستخدام قفازات فرن جافة، أو حمّالات للقدر، أو قطع قماش عند حمل المقابض أو الأغطية، خاصةً بعد الطهي لفترات طويلة، و/أو عند التعامل مع مقابض وأغطية معدنية، لتجنّب خطر الإصابة بحروق.

استخدم دائمًا قفازات الفرن عند إزالة الغطاء أثناء الطهي، وقم بإمالته لتوجيه البخار بعيدًا عنك، وابتعد بيديك ووجهك عن فتحات البخار.

- امنح القدور والمقالي حياة جديدة من خلال إعادة تدويرها!

هل كنت تعلم أن الإستانلس ستيل والألمنيوم معدنان قابلان لإعادة التدوير إلى ما لا نهاية؟

أرسل أدوات الطهي إلى نقاط التجميع أو نقاط البيع الشريكة!

الضمان TEFAL® / T-FAL®

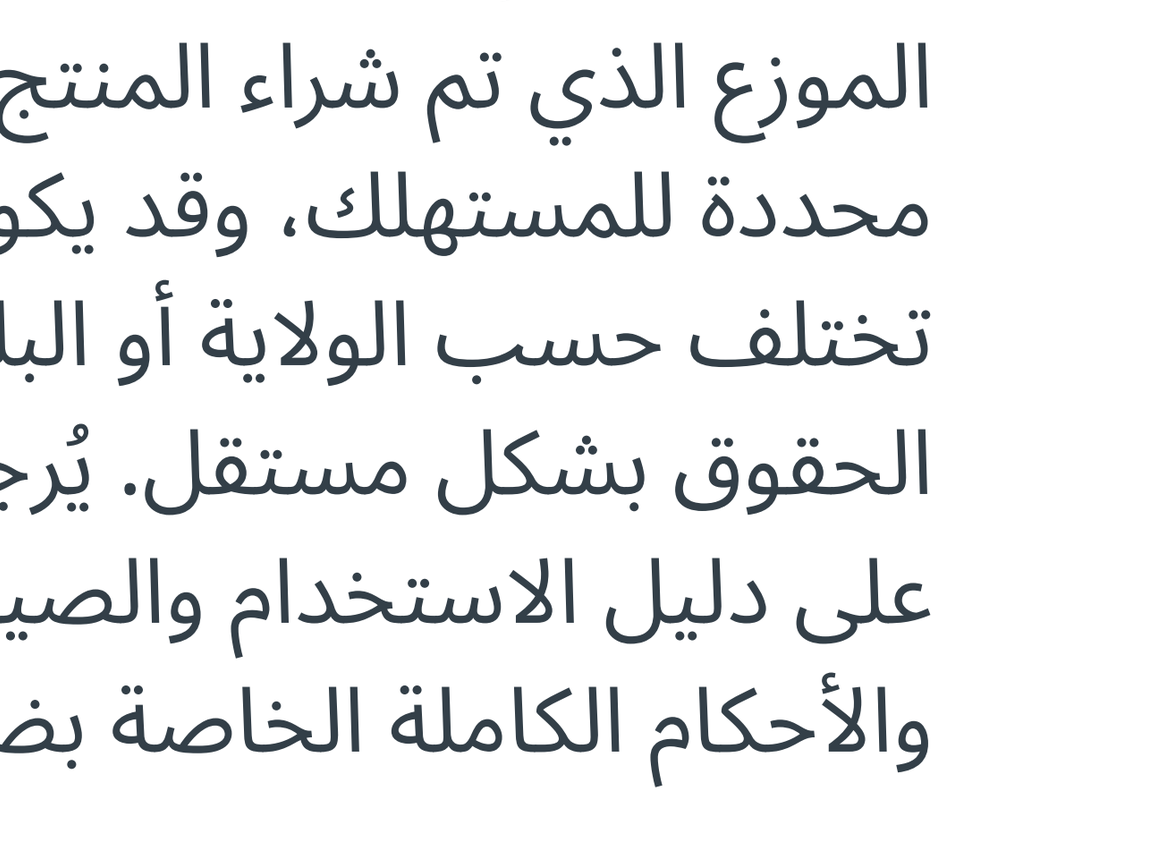
يتمتع هذا المنتج بضمان لمدة سنتين ضد عيوب التصنيع. لا يؤثر هذا الضمان على الحقوق القانونية للمستهلكين محليًا. لا يشمل هذا الضمان الخدوش أو تغيّر اللون الناتج عن التقادم. تضمن Tefal أن الطلاء المستخدم في المنتج مطابق للقوانين التي تتعلق بالمواد التي لها صلة مُباشرة بالطعام. لمزيد من المعلومات، يُرجى زيارة موقعنا: www.tefal.com

- إذا كان المنتج مصنوعًا من الإستانلس ستيل، فإن الضمان يمتد إلى 10 سنوات ضد عيوب التصنيع. لا يؤثر هذا الضمان على الحقوق القانونية للمستهلكين محليًا. لا يشمل هذا الضمان الخدوش أو تغيّر اللون الناتج عن التقادم. تضمن Tefal أن الطلاء المستخدم في المنتج مطابق للوائح الخاصة بالمواد الملامسة للطعام. لمزيد من المعلومات، يُرجى زيارة: www.tefal.com

معلومات إضافية وخط المساعدة

- للحصول على معلومات شاملة أو إجابات عن استفساراتك، يُرجى التواصل مع قسم خدمة العملاء عبر الموقع: www.tefal.com

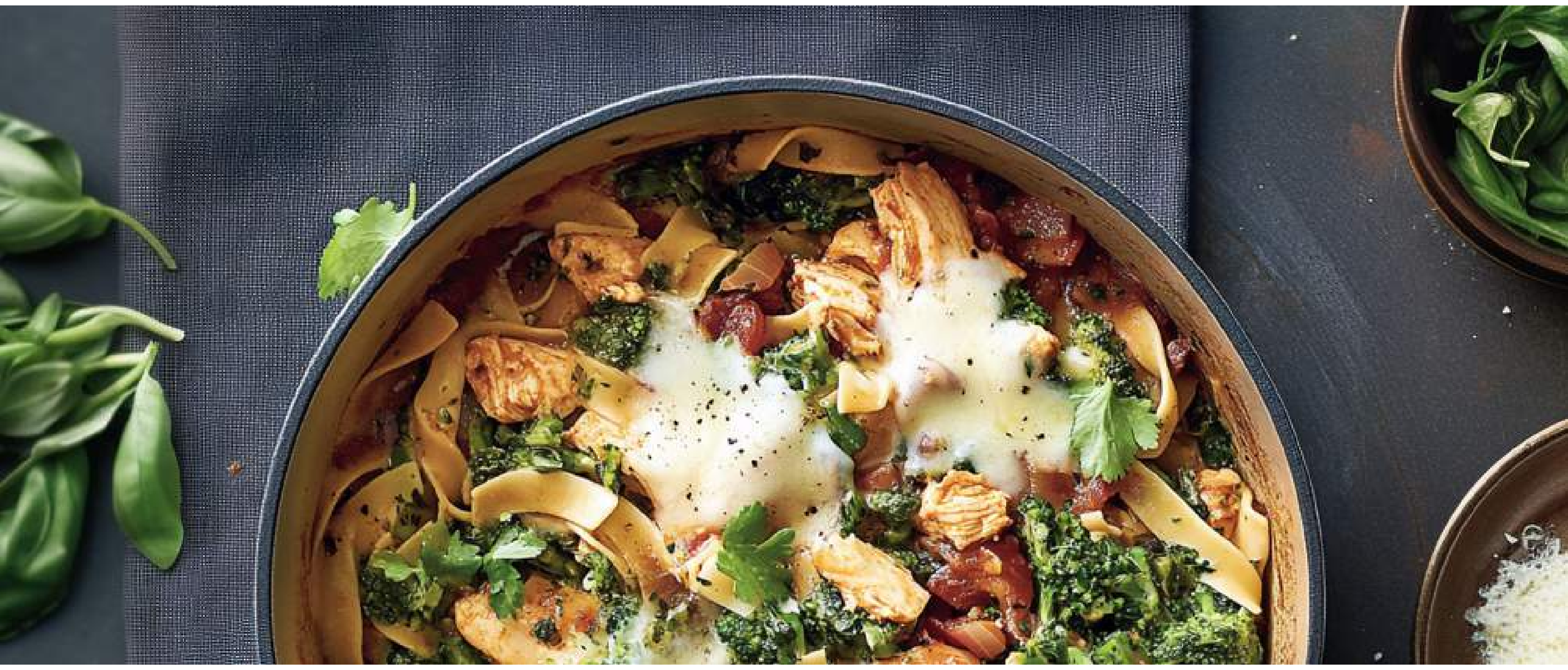
- حقوق المستهلك والمعلومات الإضافية: لا يؤثر ضمان Tefal التجاري هذا على الحقوق القانونية للمستهلك، والتي لا يمكن استبعادها أو تقييدها، كما لا يؤثر على الحقوق القانونية تجاه الموزع الذي تم شراء المنتج منه. يوفّر هذا الضمان حقوقًا محددة للمستهلك، وقد يكون للمستهلك أيضًا حقوق إضافية تختلف حسب الولاية أو البلد. يمكن للمستهلك ممارسة هذه الحقوق بشكل مستقل. يُرجى زيارة www.tefal.com للاطلاع على دليل الاستخدام والصيانة الكامل، إضافة إلى الشروط والأحكام الكاملة الخاصة بضمان الشركة المُصنّعة



Tefal®

3 إرشادات ألسلامة من TEFAL® / T-FAL®*

* تُباع أجهزة TEFAL® المنزلية بالعلامة التجارية T-FAL في بعض المناطق مثل أمريكا واليابان. TEFAL® / T-FAL® علامتان تجاريتان مُسجلتان لمجموعة SEB

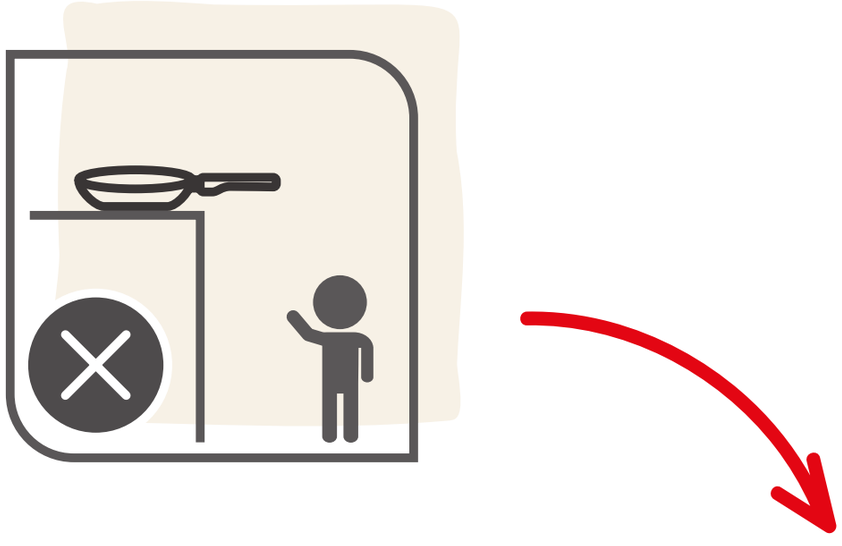


ملاحظات هامّة:

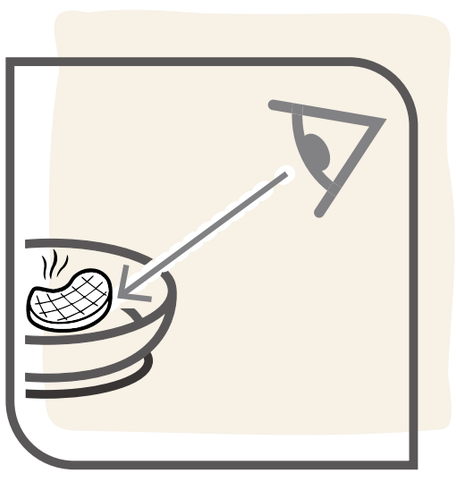
- هذا المنتج مخصص للاستخدام المنزلي فقط
- يُرجى قراءة تعليمات السلامة أولاً قبل استخدام المنتج
- يُرجى أيضًا الرجوع إلى المنتج للحصول على إرشادات الاستخدام والمزيد من النصائح والتوصيات.

إرشادات عامة للسلامة

- هذا المنتج غير مخصص للاستخدام من قِبل أشخاص (بمن فيهم الأطفال) يفتقرون إلى القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية، أو تنقصهم الخبرة والمعرفة، ما لم يكن الشخص المسؤول يشرف عليهم أو قد أعطاهم التعليمات المتعلقة باستخدام المنتج. يجب الإشراف على الأطفال للتأكد من أنهم لا يلعبون بالمنتج.

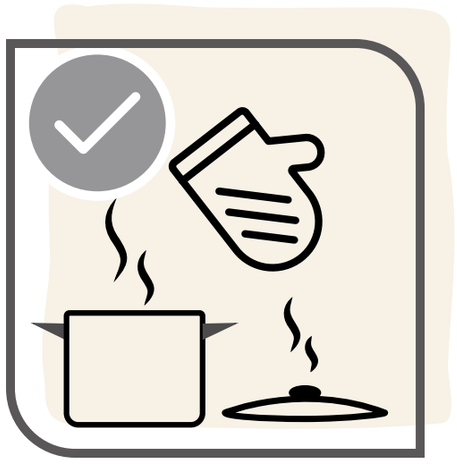


- لا تترك أبدًا أواني الطهي حتى تغلي ما بداخلها ويتبخر بالكامل، ولا تضع أواني فارغة على شعلة ساخنة أو حلقة تسخين.



- لا تترك الطعام يُطهى من دون مراقبة أبدًا.
- لا تترك مقبض المقلاة بارزًا خارج حدود الموقد أو بالقرب من حافة سطح المطبخ.
- لا تُسخّن المنتج بشكل مفرط.

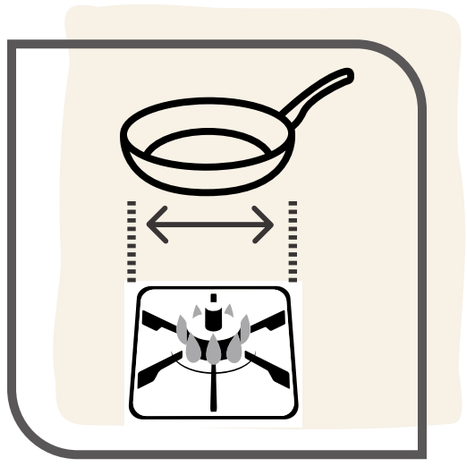
- لا تعرّض المقبض مباشرة للّهب، فقد يؤدي ذلك إلى إضعافه.



يُوصى باستخدام قفازات فرن جافة، أو حاملات القدور، أو قطع قماش عند الإمساك بالمقابض أو الأغطية، خاصة بعد الطهي لفترة طويلة و/أو عند التعامل مع المقابض المعدنية، لتجنّب خطر الحروق

- لا تحمل الطعام الساخن أو السوائل المغلية بالقرب من الأشخاص أو الحيوانات أو فوقهم

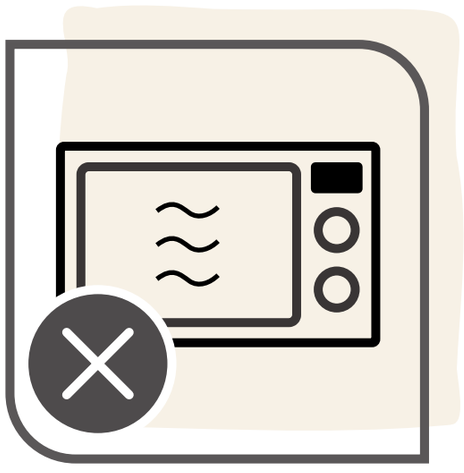
- يمكن وضع المقالي الصغيرة بعناية في منتصف أرجل الدعم الخاصة بمواقد الغاز، علمًا بأن معظم مصنّعي مواقد الغاز يوفرون حاملاً معدنيًا



- الاستخدام في الفرن: يُرجى الرجوع إلى تعليمات الاستخدام الموجودة على العلبة. قد تتلف درجات الحرارة المرتفعة الأجزاء البلاستيكية أو الأغطية الزجاجية.

- الاستخدام في جلاّية الصحون: يُرجى الرجوع إلى تعليمات الاستخدام الموجودة على العلبة. قد تتعرض بعض الأجزاء للتلف نتيجة استعمال المنظفات الحارقة، ما قد يؤدي إلى خطر الجروح و/أو الحروق.

- لا تضع المنتج في فرن الميكروويف



- لا يُنصح باستخدام المقالي للقلي العميق (مثل رقائق البطاطس والسمبوسك وغيرها). يجب دائمًا توخي الحذر عند الطهي بالزيت: فلا ينبغي ملء المقلاة بشكل زائد أو استخدام حرارة عالية جدًا، لأن ذلك قد يؤدي إلى اشتعال الزيت من تلقاء نفسه.

- لا تضف الماء البارد أو الثلج أو الأطعمة المجمدة تمامًا مباشرةً إلى مقلاة ساخنة، حيث قد يحدث انفجار بخارى يؤدي إلى حروق أو إصابات أخرى للمستخدمين أو الأشخاص المتواجدين بالقرب منها. يُرجى توخي الحذر بشكل خاص في هذا الصدد عندما تحتوي المقلاة على زيوت ساخنة استخدمت أثناء الطهي، حيث يمكن أن يحدث تناثر للزيت الساخن عند ملامسة العناصر المحتوية على الماء للزيت الساخن.

- لا تدمج أواني الطهي لصنع غلاّية مزدوجة. هذه القطع ليست مصممة لهذا الغرض. قد يؤدي هذا الاستخدام إلى مخاطر عدم الاستقرار وحروق ناتجة عن البخار أو إصابات أخرى.

- إذا أصبحت المقابض فضفاضة، يُرجى إعادة تثبيتها بإحكام لتجنب أي ضرر نتيجة التعامل المتكرر.

- يجب وضع الأواني الساخنة على أسطح مقاومة للحرارة لتجنب حدوث اي تلف.

- لا تسخّن الدهون حتى تصل إلى درجة التفحم. قد يكون الدخان الناتج أثناء الطهي خطيرًا على الحيوانات ذات الجهاز التنفسي الحساس.

- في حال نشوب حريق في المقلاة بسبب الطعام أو الزيت، أطفئ مصدر الحرارة ثم ضع بطانية إطفاء حريق أو منشفة مبللة فوق المقلاة، واتركها لمدة 30 دقيقة قبل إزالتها.

- في حالة الارتفاع الشديد في درجة الحرارة (حتى نقطة انصهار الألمنيوم)، يجب عدم تحريك أواني الطهي، بل تركها لتبرد تمامًا، نظرًا لخطورة احتمال وجود ألمنيوم منصهر داخل القاعدة المغلّفة. ويُوصى بعدم استخدام أواني الطهي مرة أخرى، لاحتمال تغير خصائصها نتيجة التعرض للحرارة العالية.

- في حال واجهتك أي مشكلة، يُرجى التواصل مع خدمة العملاء عبر الموقع (www.tefal.com).

Tefal

: INGENIO®

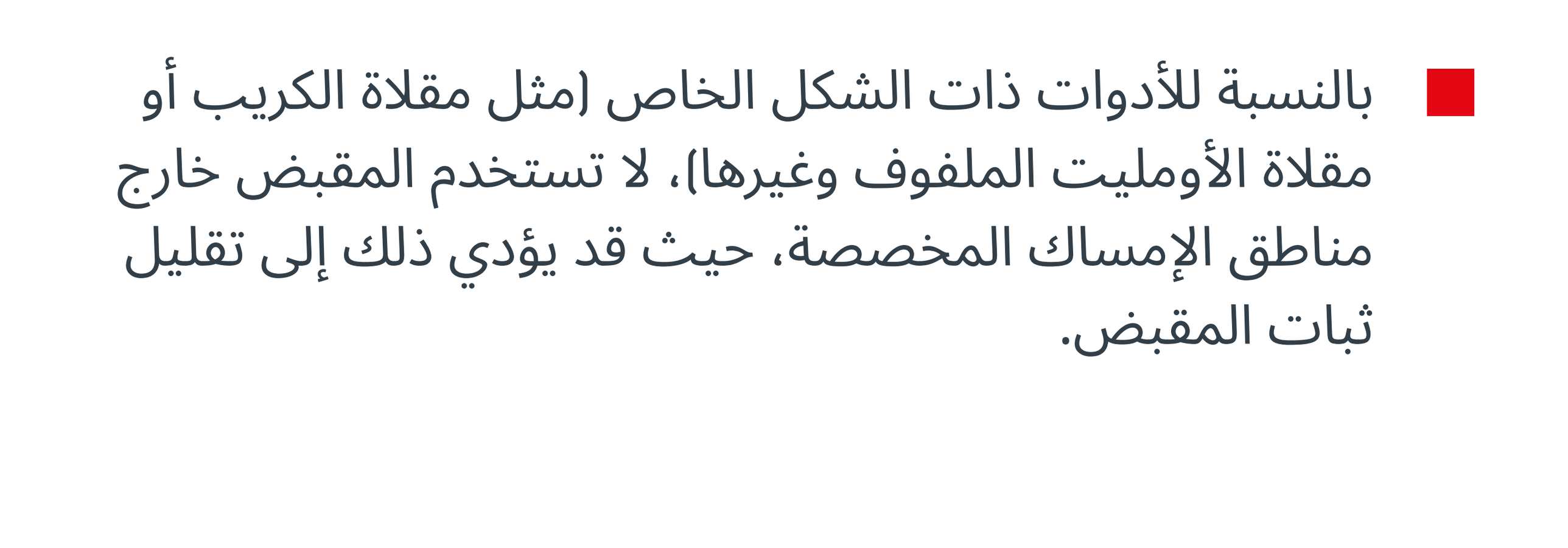
تعليمات المقابض وضمان الاستخدام

إرشادات السلامة لمقبض INGENIO®

- مقبض Ingenio® متوافق فقط مع أدوات الطهي من العلامة التجارية نفسها. لا تستخدم المقبض أبدًا مع أدوات طهي من علامات تجارية غير Ingenio®.

- أدوات Ingenio® (مثل المقلاة والقدر والمقلاة الصينية «الووك» وغيرها) لا تُستخدم إلا مع مقابض Ingenio® الأصلية. لا تستخدم هذه الأدوات مع مقابض من علامات تجارية أخرى.

- بالنسبة للأدوات ذات الشكل الخاص (مثل مقلاة الكريب أو مقلاة الأومليت الملفوف وغيرها)، لا تستخدم المقبض خارج مناطق الإمساك المخصصة، حيث قد يؤدى ذلك إلى تقليل ثبات المقبض.



- لا تترك المقبض مُثبتًا على الأداة أثناء الطهي، ولا تعرضه للهب؛ فالتعرّض المطوّل لدرجات الحرارة العالية قد يؤدي إلى تلف الأجزاء البلاستيكية وإضعاف المقبض.

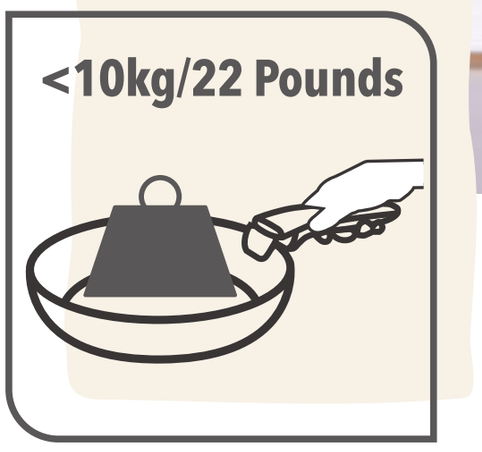
- استخدم المقبض فقط لأغراض المناولة، لتجنّب أي خطر لانقلاب الأداة، خاصةً عند استخدام أواني ذات قطر صغير.

- لا تضع المقبض على الأسطح الساخنة، فقد يؤدي ذلك إلى تدهور مقاومته الميكانيكية و/أو التسبب في حروق عند الإمساك به.

- لا تضغط أبدًا على أزرار فك القفل أثناء الاستخدام أو السكب أو المناولة، فقد يؤدي ذلك إلى فتح غير متوقع لآلية القفل.

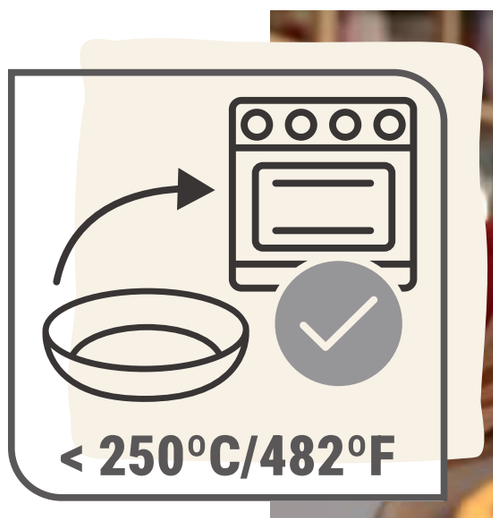
- لا تغسل المقبض في جلاّية الصحون، ولا تغمره بالكامل في الماء؛ فقد تؤدي المياه والمنظفات إلى تلف آلية المقبض والمكونات الداخلية الخاصة بالسلامة. نوصي بغسله يدويًا باستخدام إسفنجة رطبة غير كاشطة أو قطعة قماش، من دون تبليل الأجزاء الداخلية بشكل مفرط، ومن دون الضغط على الأجزاء المتحركة.

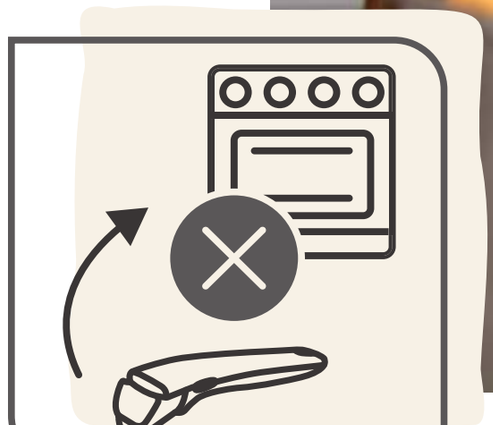
- لا تحرك الأحمال التي تتجاوز 10 كجم، حيث إن المقبض لا يمكنه تحمل مثل هذه الأوزان.



- لا تضع المقبض أو الأغطية** في الفرن، حيث قد تتعرض للتلف،

** إلا إذا تم تحديد خلاف ذلك في تعليمات الاستخدام





- لا تضع أدوات ®Ingenio والمقبض في الميكروويف.

- لا تخزن الطعام في المقلاة لأكثر من 24 ساعة. لا تخزن الأطعمة الحمضية في المقلاة (مثل صلصة الطماطم والخل والأطباق التي تحتوي على عصير الليمون والملفوف المخلل وغيرها).

في حال وجود أي مشكلة:

- إذا لاحظت أن المقبض لا يعمل بشكل صحيح، فلا تضغط على الآلية، ولا تفك المقبض أبدًا.

- إذا كان المقبض تالفًا (مكسورًا أو متشققًا أو تعرض للحرارة الزائدة أو ذاب أو سقط)، فلا تستخدمه بعد الآن.

- إذا كانت الأواني (المقالي والقدور) مشوهة، على سبيل المثال، بعد سقوطها أو تعرضها لضربة، فلا تستخدمها بعد الآن.

في كل الحالات، يُرجى التواصل مع قسم خدمة العملاء عبر الموقع (www.tefal.com).

: INGENIO®

تعليمات الاستخدام والضمان

قبل تثبيت المقبض

1

لفتح المقبض: استخدم الإبهام والسبابة للضغط في نفس الوقت على زري الفتح الجانبيين. (الشكل 1)

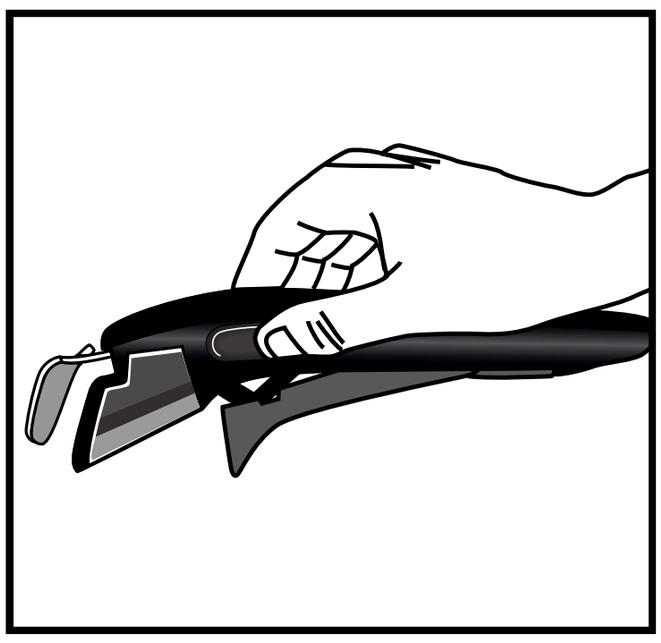
2

تثبيت المقبض. يوضع المقبض المفتوح على حافة مقلاة Ingenio. وبالضغط على الرافعة في الجهة السفلية لقفل المقبض في مكانه بحيث يمسك المقبض بحافة المقلاة (الشكل a2). الآن أصبح المقبض مؤمنًا في مكانه ويمكنك استخدام مقلاة Ingenio .

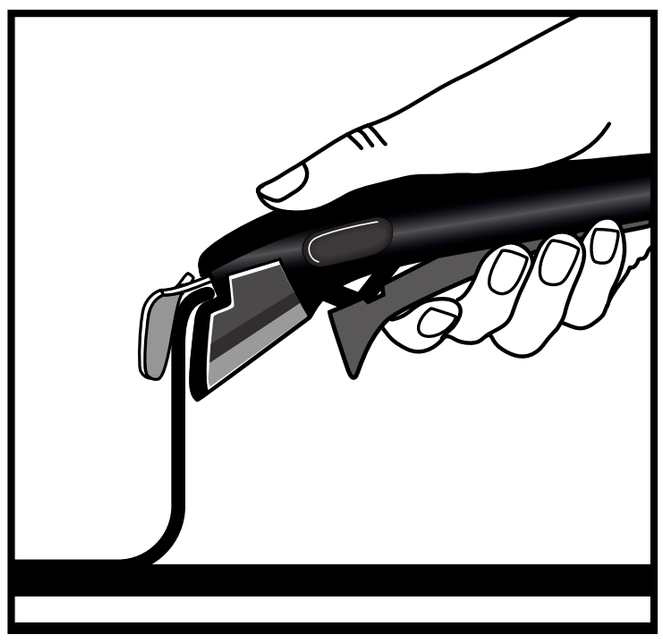
3

الوضعية الموصى بها للإمساك بالمقبض أثناء الاستخدام. (الشكل 2b)

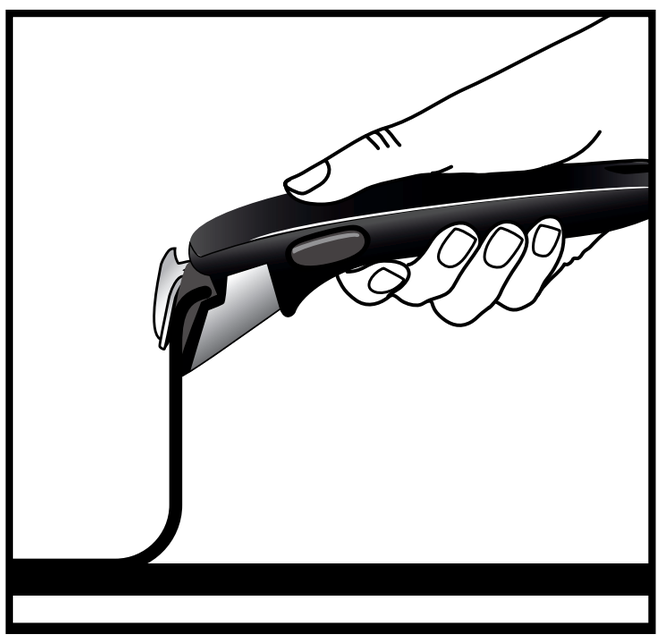
تحذير: احرص دائمًا على إبقاء الرافعة مغلقة باستخدام أصابعك، ولا تضغط أبدًا على أزرار فك القفل أثناء التعامل مع المقلاة



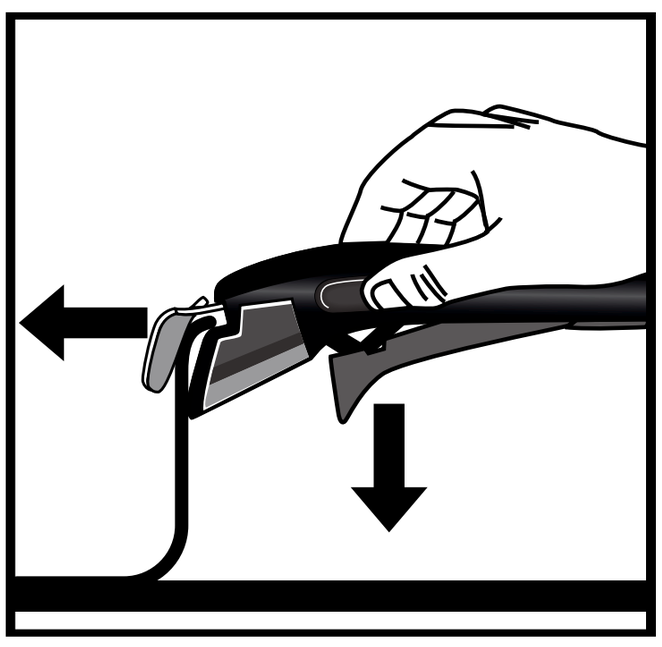
(الشكل 1)



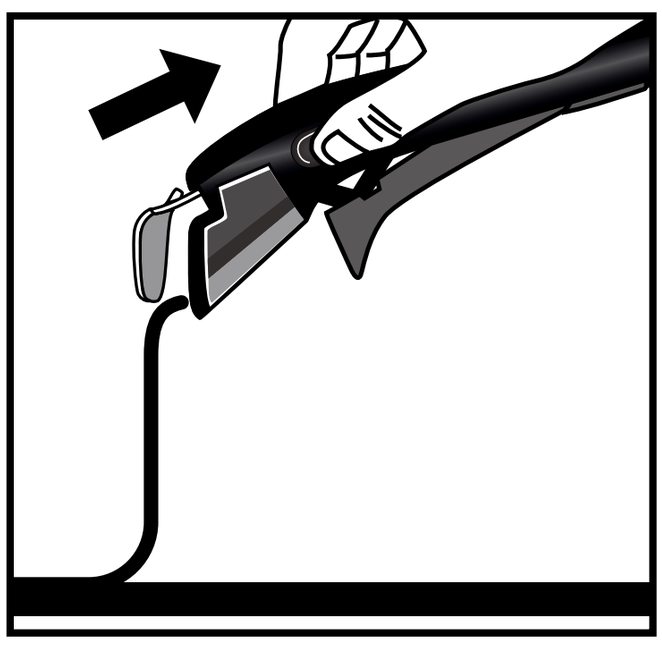
(الشكل 2a)



(الشكل 2b)



(الشكل 3)



(الشكل 4)

إزالة المقبض

1

لإزالة المقبض، ضع مقلاة Ingenio على سطح مستوٍ وثابت ومقاوم للحرارة. اضغط على زري فك القفل باستخدام الإبهام والسبابة، مع وضع اليد بطريقة تتيح تحرير الرافعة. (الشكل 3)

2

تم فك قفل المقبض، ويمكنك الآن إزالته من المقلاة. (الشكل 4)

مقبض Ingenio® الخاص بك يتمتع بضمان لمدة 10

- سنواتيتم ضمان المقبض القابل للإزالة من Ingenio® لمدة 10 سنوات ضد عيوب التصنيع، ما لم تكن هناك تشريعات أو اتفاقيات خاصة سارية في بلد الشراء.

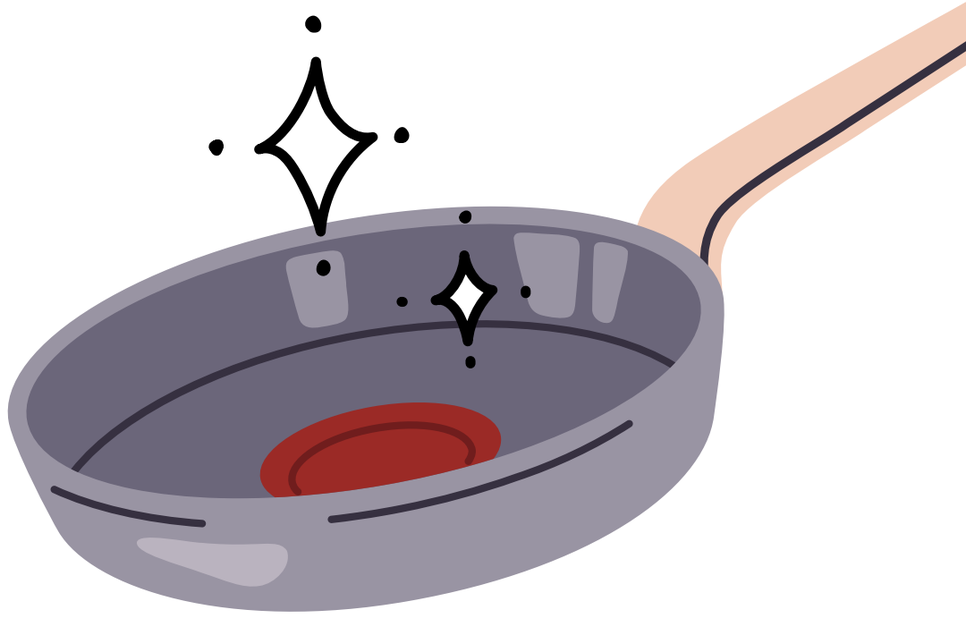
- لا يشمل الضمان الأضرار الناتجة عن تعديل أو إصلاح غير مصرح به، أو الأضرار الناتجة عن الصدمات، أو سوء الاستخدام، أو التآكل الطبيعي، أو عدم الالتزام بتعليمات الاستخدام والصيانة، أو ترك المقلاة على النار أثناء الطهي، أو تعريضها مباشرة للّهب، أو وضعها في الفرن، أو اتظيفها في جلاّية الصحون، أو غمرها في الماء، أو انسدادها بالشحوم أو الغبار أو الصلصات، وغيرها. كما لا يشمل الضمان استخدام المقلاة لرفع حمل يزيد عن 10 كجم، أو استخدامها لأغراض مهنية أو تجارية، أو استخدامها مع مقلاة ليست من مجموعة Ingenio®.

- لا يؤثر ضمان Tefal هذا على الحقوق القانونية للمستهلك. للاطلاع على الشروط والأحكام الكاملة للضمان، يُرجى زيارة الموقع التالي: www.tefal.com/ingenio

Tefal®

Upotreba i održavanje lonaca i posuda

Hvala na kupovini TEFAL® / T-FAL®* posuđa sa robusnom neprijanjajućom oblogom, idealnog za vaše kulinarske avanture. Za vas i ljubav prema kuhanju!



*TEFAL® kućanski proizvodi na određenim tržištima kao što su SAD i Japan, prodaju se pod robnom markom T-FAL®. TEFAL®/T-FAL® su registrirane robne marke kompanije Groupe SEB

Tefal®

SAŽETAK

1 ODRŽAVANJE POSUĐA ›

2 SAVJETI ZA PEČENJE ›

3 SIGURNOSNA UPUTSTVA ›

4 INGENIO® : UPUTSTVA I GARANCIJA ›

Tefal®

ODRŽAVANJE POSUĐA

PRIPREMA PROIZVODA ZA UPOTREBU

- Neke vrste posuđa isporučuju se sa plastičnom zaštitom, osobito uz bazu drške. Bacite prije upotrebe jer ti dijelovi mogu predstavljati opasnost od požara.

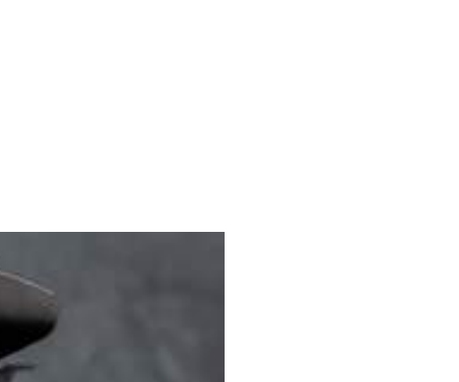
- Prije prve upotrebe ručno operite posudu ili tavu uobičajenim deterdžentom za posuđe i mekanom spužvom. Isperite i temeljito osušite mekanom krpom.

KOMPATIBILNOST

Korištenje u pećnici:
Pogledajte uputstva za upotrebu proizvoda na pakovanju:

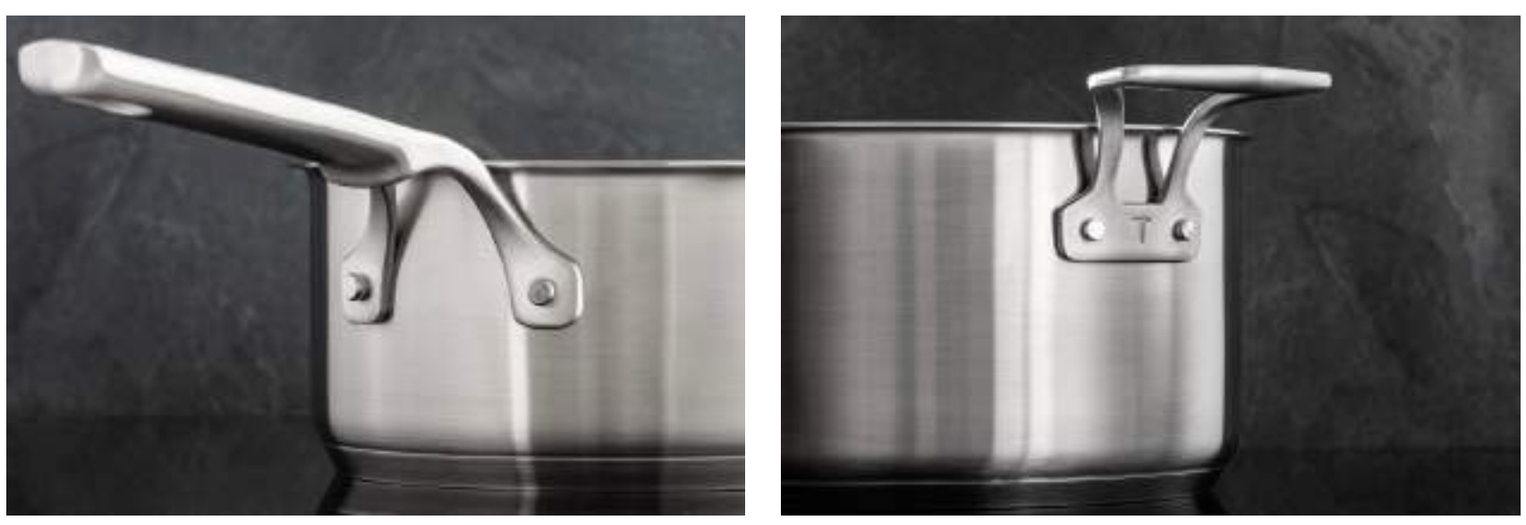
- Zavarene bakelitne drške:
  Nemojte stavljati u pećnicu.

- Zakovane bakelitne drške:
  Šerpa ili tava mogu se koristiti u pećnici na temperaturama do 175°C / 350°F



< 175°C/350°F

- Zakovane drške od nehrđajućeg čelika: Serpa ili tava mogu se koristiti u pećnici na temperaturama do 250°C / 482°F



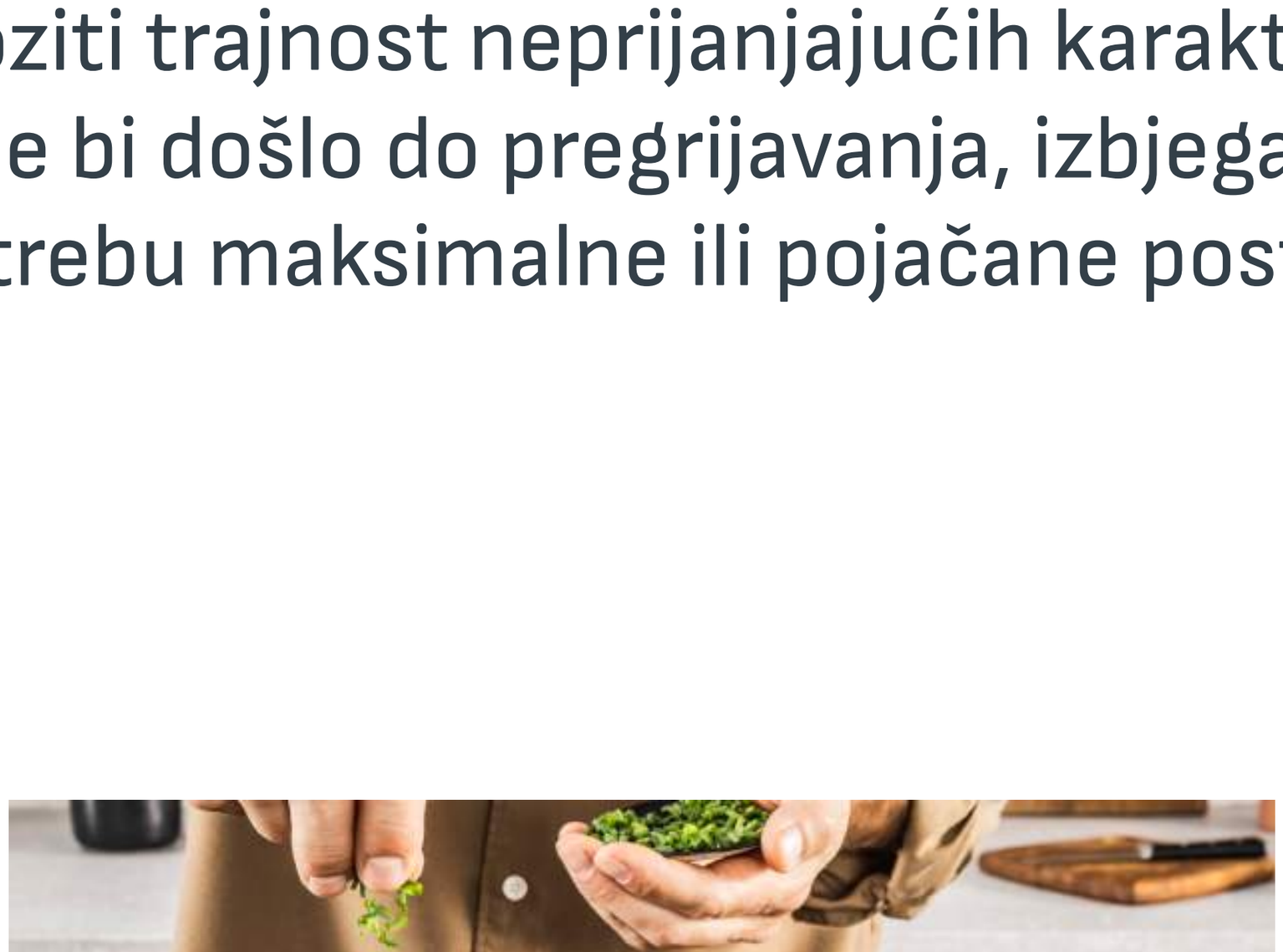
< 250°C/482°F

- Za Ingenio proizvode:
Skinite dršku i poklopac nakon što tavu stavite u pećnicu.

< 250°C/482°F

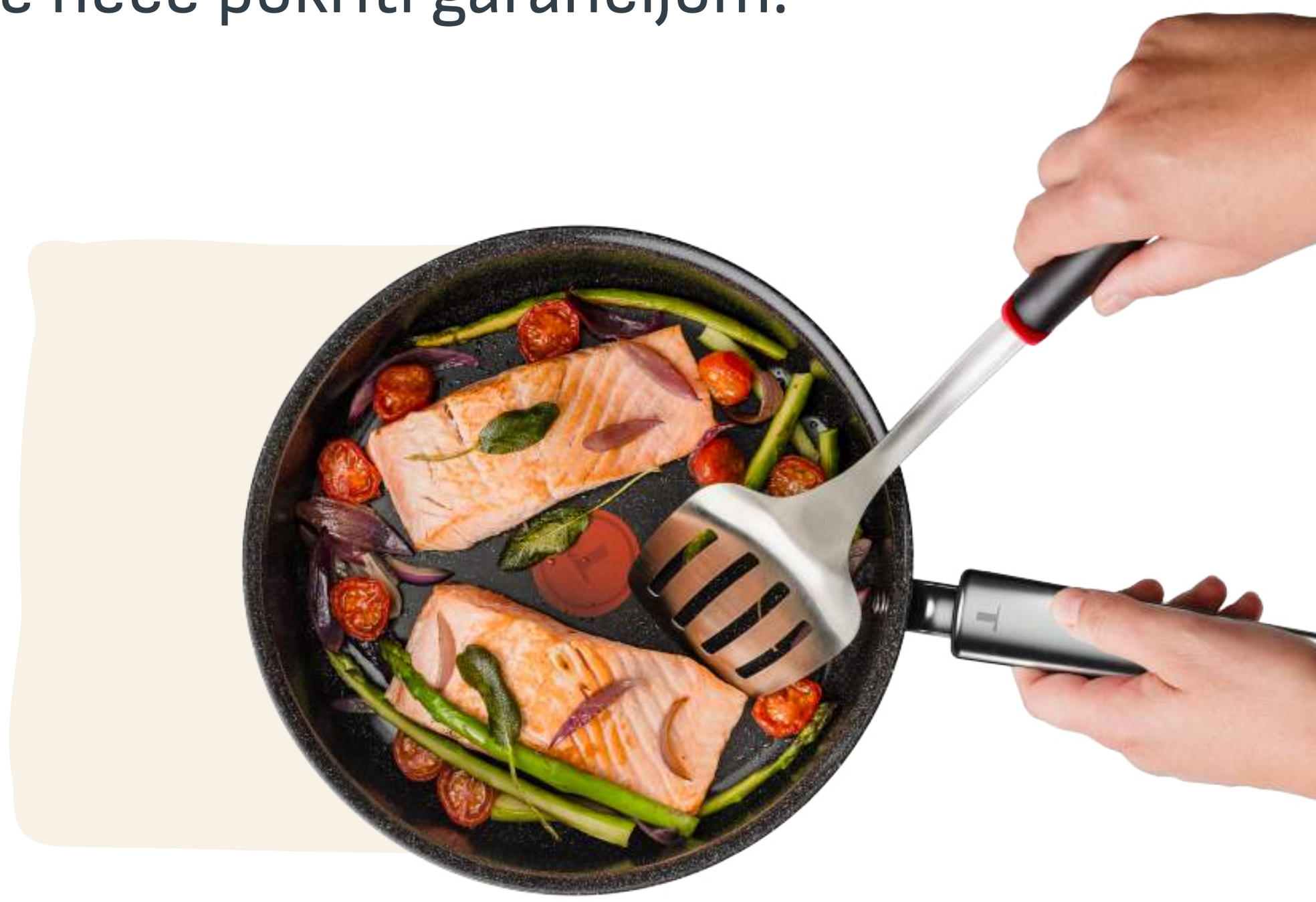
ODRŽAVANJE POSUĐA

- Kod redovne upotrebe u tavi ili šerpi mogu nastati lagani tragovi, ali oni neće uticati na upotrebu.
- Obavezno pazite kada zagrijavate posuđe da ne bi došlo do pregrijavanja koje bi moglo ugroziti trajnost neprijanjajućih karakteristika. Da ne bi došlo do pregrijavanja, izbjegavajte upotrebu maksimalne ili pojačane postavke.



- Ne preporučuje se na posuđu sa neprijanjajućom oblogom koristiti neprijanjajuće sprejeve za kuhanje. Korištenjem takvih sprejeva na površini tave može nastati nevidljiva naslaga koja će uticati na neprijanjajuće karakteristike tave.

- Koristite plastični, silikonski, drveni ili metalni kuhinjski pribor. Izbjegavajte oštri kuhinjski pribor, metlice, noževe, metalne/električne gnječilice krompira i nemojte rezati direktno u posuđu. Viljuška se može koristiti u posuđu sa Fusion Core tehnologijom. Nemojte ubadati ni dubiti neprijanjajuću oblogu. U tavi nemojte koristiti metalne ni električne gnječilice krompira ni blendere. Ogrebotine se u skladu sa time neće pokriti garancijom.



- Šerpe sa neprijanjajućom oblogom nemojte koristiti za flambiranje.

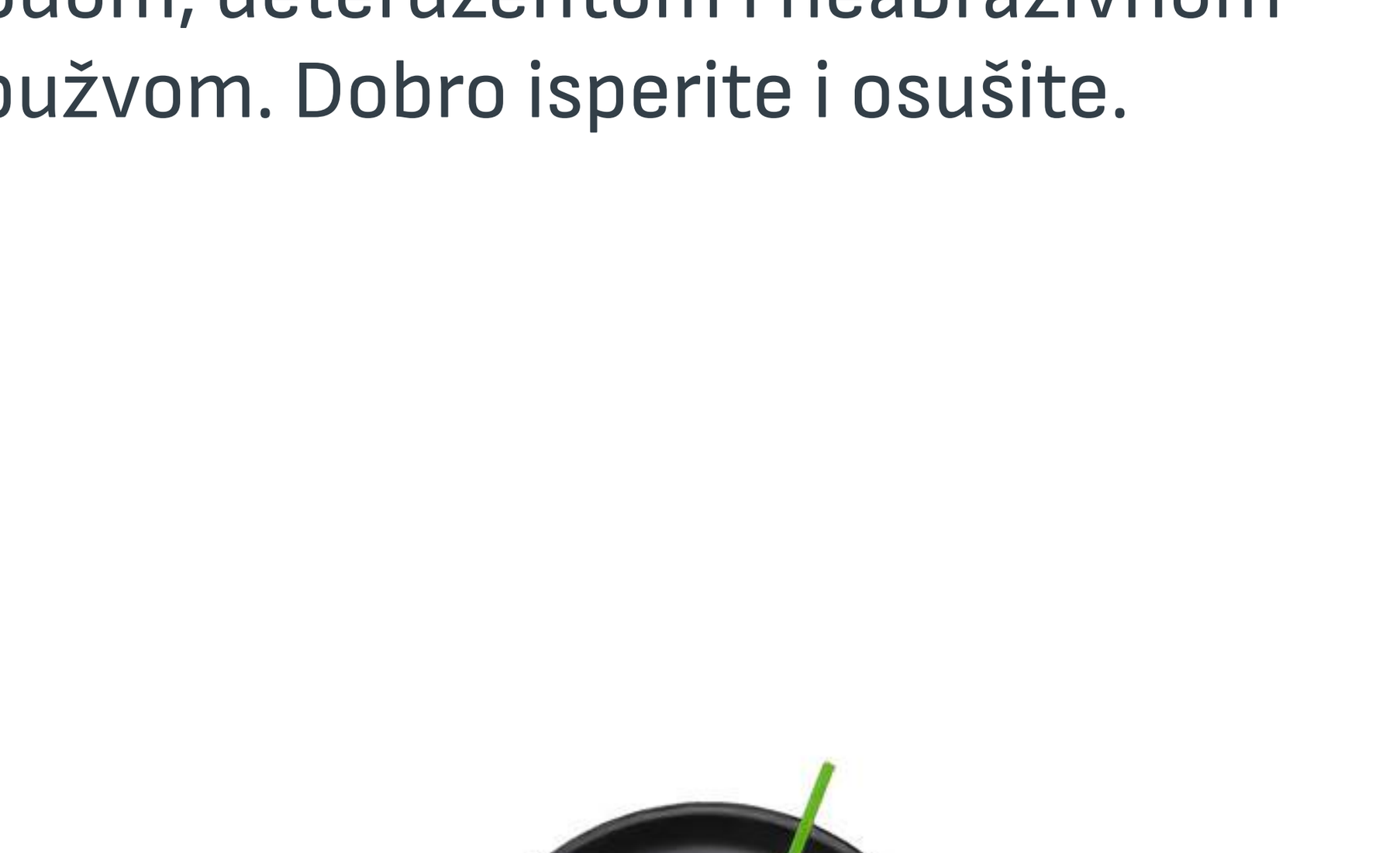
- Ako je vanjska obloga od nehrđajućeg čelika: može se prati u mašini za posuđe, preferira se korištenje nježnih deterdženata, npr. tekućih, gelastih ili u prahu, a ne tableta ili kesica.

- Da bi se kod pranja trošilo manje vode, prethodno namočite šerpu ili tavu.

- Ostavite da se tava ohladi prije čišćenja da ne bi došlo do izobličenja zbog ekstremnih temperaturnih šokova. Izbjegavajte bilo kakve nagle promjene temperature.

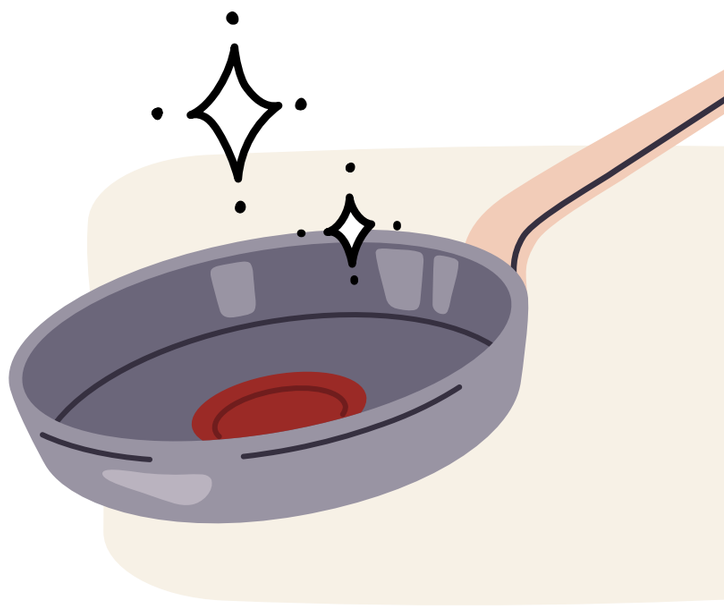
- Vruće staklene poklopce nemojte stavljati pod hladnu vodu ili direktno na hladnu radnu površinu jer staklo može puknuti zbog ekstremne promjene temperature. Ovo nije pokriveno garancijom.

- Ručno pranje je nužno da se posuđe ne bi oštetilo. Nakon svake upotrebe operite unutarnju i vanjsku oblogu tave vrućom vodom, deterdžentom i neabrazivnom spužvom. Dobro isperite i osušite.



- Unutar šerpe ili tave mogu nastati naslage ili kamenac. To se obično dešava kada se šerpa/tava kontinuirano koristi za kuhanje povrća u tvrdoj vodi. Za skidanje tih naslaga pomiješajte limunsku kiselinu i vodu u omjeru 1:2, dodajte u tavu i ostavite da se namače sat-dva. Operite šerpu/tavu u vrućoj vodi i deterdžentu i temeljito osušite.

- Posuđe držite na suhom mjestu.



- Koristite Tefal® zaštitu od tkanine kada posuđe slažete jedno u drugo da ne bi nastale ogrebotine.

- Preporučujemo da keramičku šerpu ili tavu ručno operete vodom, blagim deterdžentom i mekanom spužvom. Preporučujemo da ne koristite abrazivnu spužvu. Ako tava nije dovoljno čista nakon normalnog pranja, možete dodati malo sirćeta i vode u tavu i zagrijati ga. Zakuhana mješavina vode i sirćeta očistit će tavu. Nakon toga dobro isperite tavu, osušite i obrišite sa malo ulja za kuhanje na papirnom ubrusu. Tava će biti kao nova.

- Ako na bazi ima tvrdokornih mrlja, najprije namočite tavu u vruću vodu sa dobrim deterdžentom za odmašćivanje posuđa. Zatim, ako je potrebno, možete očistiti tavu plastičnom spužvom i malo tečnog abrazivnog deterdženta za čišćenje.

- Izbjegavajte stavljati druge teške predmete na šerpe i tave.

- Tokom upotrebe može doći do blage diskoloracije neprijanjajuće obloge. To je uglavnom normalna pojava i neće uticati na neprijanjajuće karakteristike posuđa. Blagi tragovi na površini ili ogrebotine su normalni i neće uticati na performanse neprijanjajuće obloge. Ti tragovi možda neće biti pokriveni garancijom.

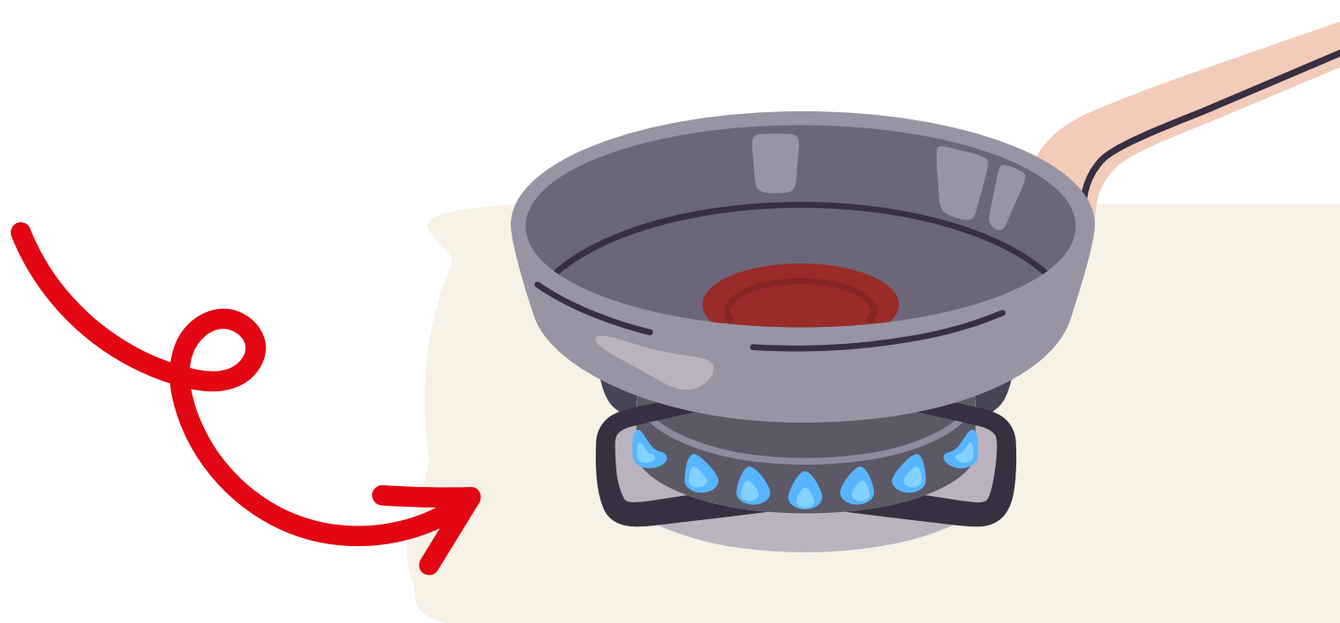
Tefal

2 SAVJETI ZA PEČENJE

- Hranu narežite na manje komade da bi kuhanje bilo brže jer tako trošite manje vremena i energije.

- Uvijek osušite bazu posuđa prije kuhanja, osobito ako ga koristite na keramičkoj, halogenskoj ili indukcijskoj ploči za kuhanje, u suprotnom se tava može zalijepiti za ploču.

- Šerpu ili tavu stavite na ringlu odgovarajućih dimenzija da bi zagrijavanje bilo efikasnije. Odaberite ringlu koai dimenzijom odgovara posuđu, ne smije biti ni premala ni prevelika, da ne bi došlo do gubitka energije. Ako je posuđe kompatibilno sa indukcijskom pločom za kuhanje, ako se šerpa ili tava stave na ringlu veću od posuđa, indukcijska ploča za kuhanje možda se neće pokrenuti.



- Ako želite pripremiti odličnu čorbu na plinskom plamenu, počnite kuhati na srednjoj vatri na uobičajenom plameniku, a zatim šerpu premjestite na najmanji plamenik da bi se čorba dugo kuhala na umjerenoj temperaturi.

  Međutim, ako želite kuhati na jakoj vatri, vodite računa da postepeno dođete do maksimalne temperature, a zatim je nakon toga smanjite.

Da bi kuhanje bilo savršeno, šerpe i tave opremljene su ekskluzivnom Thermo-Signal® tehnologijom!

Thermo-Signal® je crveni indikator u sredini tave ili šerpe, koji pokazuje kada trebate početi kuhanje da biste dobili savršenu teksturu i boju!

1

Zagrijte tavu ili šerpu na srednje jakoj vatri.

2

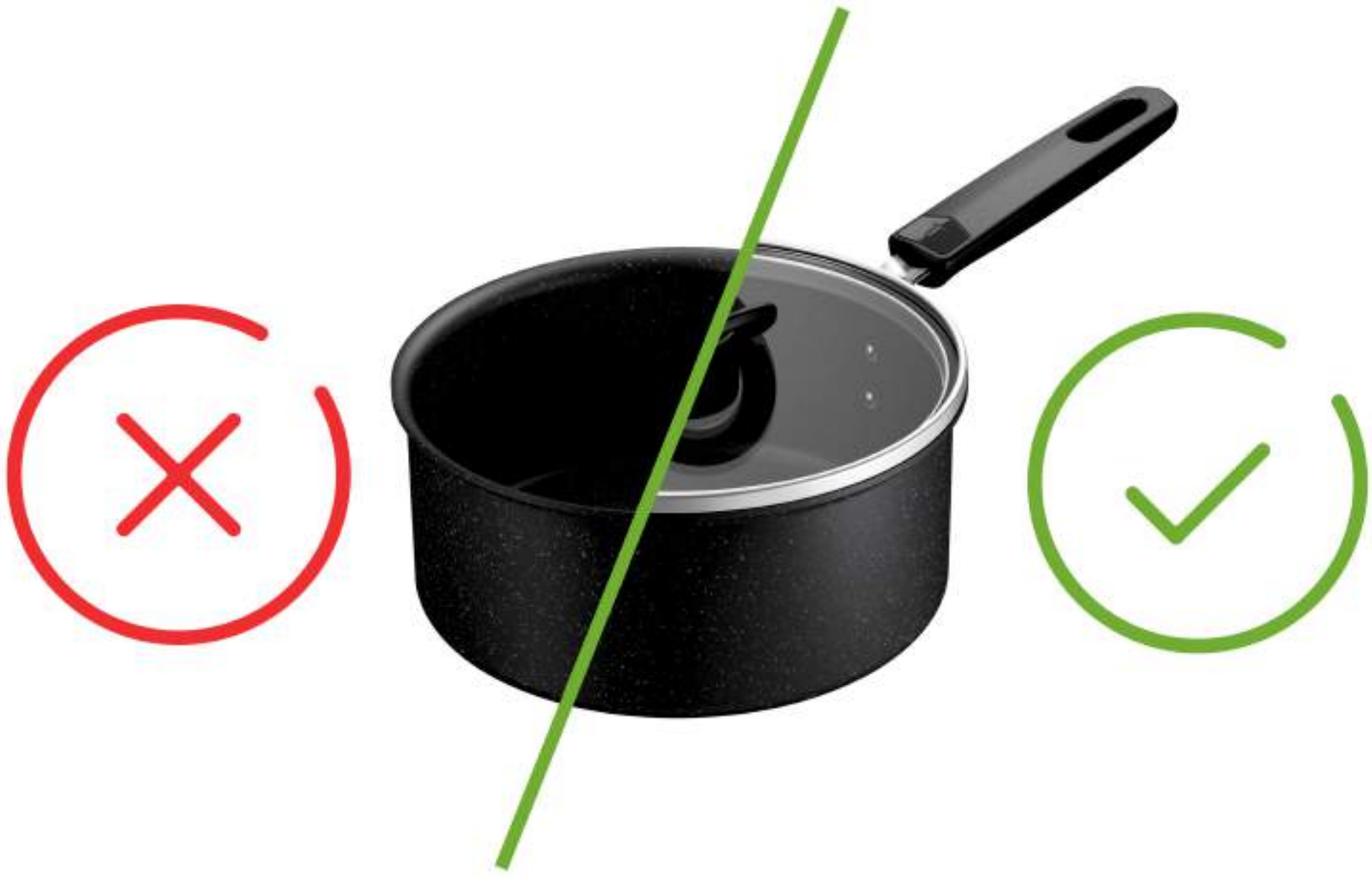
Posmatrajte Thermo-signal®. Kada signal bude crven i termometar nestane: počnite kuhati!

3

Jačinu vatre podesite željenoj razini kuhanja.

Koristite poklopac za energetski efikasnije kuhanje:

- zadržava toplotu tokom ključanja
- potrebno manje energije
- brže kuhanje



- Preporučujemo da koristite suhe rukavice za pećnicu, držače za šerpe ili krpe kada primate drške ili regulatore, posebno nakon dužeg kuhanja i/ili kada rukujete metalnim drškama ili regulatorima da ne bi došlo do opeklina.

  Uvijek koristite rukavice za pećnicu kada skidate poklopac tokom kuhanja, nagnite ga da biste paru usmjerili od sebe te nemojte stavljati ruke i lice ispred otvora.

- Šerpama i tavama dajte novi život tako što ćete ih reciklirati!

  Da li ste znali da se nehrđajući čelik i aluminijum mogu beskonačno reciklirati?

  Posuđe ostavite na sabirnom mjestu ili lokacijama prodajnih partnera!

GARANCIJA TEFAL® / T-FAL®

- Ovaj proizvod ima 2-godišnju garanciju na nedostatke u proizvodnji. Ta garancija ne utiče na lokalna zakonska prava potrošača. Garancija ne pokriva ogrebotine ni diskoloraciju zbog starosti. Tefal garantuje da je obloga u skladu sa propisima o materijalima koji dolaze u kontakt sa hranom. Dodatne informacije potražite na www.tefal.com

- Ako je proizvod od nehrđajućeg čelika, ima 10-godišnju garanciju na nedostatke u proizvodnji. Ta garancija ne utiče na lokalna zakonska prava potrošača. Garancija ne pokriva ogrebotine ni diskoloraciju zbog starosti. Tefal garantuje da je obloga u skladu sa propisima o materijalima koji dolaze u kontakt sa hranom. Dodatne informacije potražite na www.tefal.com

Dodatne informacije i linija za pomoć

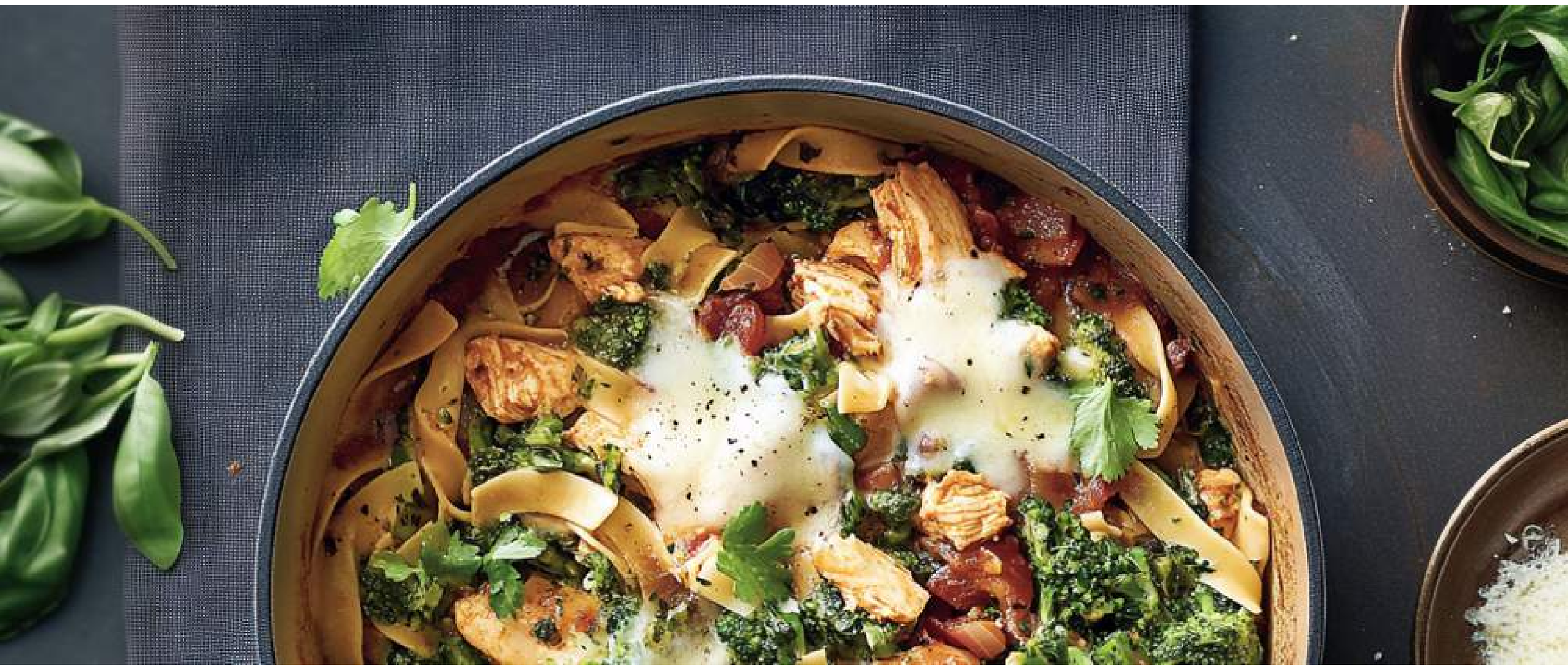
- Opširne informacije ili odgovore na pitanja možete dobiti od naše korisničke podrške na lokaciji **www.tefal.com**

- Prava potrošača i dodatne informacije: Ova Tefal komercijalna garancija ne utiče na zakonska prava potrošača, koja se ne mogu isključiti ni ograničiti, niti na zakonska prava distributera od kojeg je proizvod kupljen. Ova garancija potrošaču daje specifična prava, a potrošač takođe može imati dodatna prava u zavisnosti od savezne države. Potrošač ta prava može iskoristiti zasebno. Na lokaciji **www.tefal.com** potražite sve detalje o upotrebi i održavanju te sve uslove i odredbe proizvođačeve garancije

TEFAL® / T-FAL®*

SIGURNOSNA UPUTSTVA

*TEFAL® kućanski proizvodi na određenim tržištima kao što su SAD i Japan, prodaju se pod robnom markom T-FAL®. TEFAL®/T-FAL® su registrirane robne marke kompanije Groupe SEB



Važno:

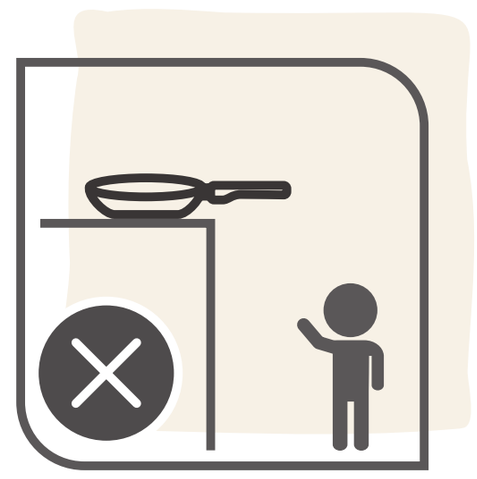
- Ovaj aparat namijenjen je samo za upotrebu u domaćinstvu

- Prije upotrebe proizvoda pročitajte sigurnosne savjete

- Provjerite proizvod da biste pronašli uputstva za upotrebu te dodatne savjete i preporuke.

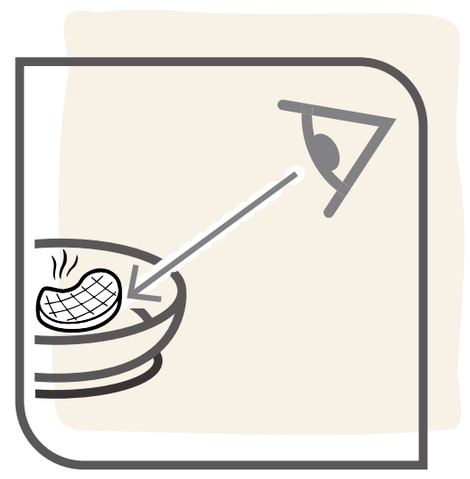
OPĆA SIGURNOSNA UPUTSTVA

- Nije predviđeno da ovaj proizvod koriste osobe (uključujući djecu) ograničenih fizičkih, čulnih ili mentalnih sposobnosti ili nedovoljnog iskustva i znanja, izuzev ako ih nadzire osoba odgovorna za njihovu sigurnost ili ako im je ta osoba dala uputstva o načinu korištenja proizvoda. Djecu je potrebno nadzirati kako biste bili sigurni da se ne igraju proizvodom.



- Nikad nemojte pustiti da sva voda u posuđu ispari niti ne ostavljajte prazno posuđe na zagrijanom plameniku.

- Uvijek nadzirite hranu tokom kuhanja.

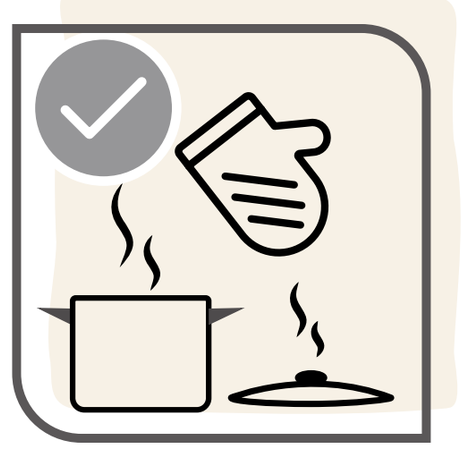


- Dršku tave nikad ne ostavljate tako da viri preko ivice ploče za kuhanje niti u blizini ruba kuhinjske plohe.

- Nemojte pregrijati proizvod.

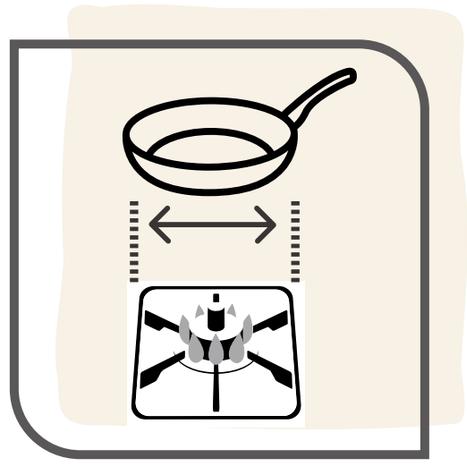
- Dršku nemojte izlagati plamenu, to je može oslabiti

- Preporučujemo da koristite suhe rukavice za pećnicu, držače za šerpe ili krpe kada primate drške ili regulatore, posebno nakon dužeg kuhanja i/ili kada rukujete metalnim drškama da ne bi došlo do opekotina



- Nemojte nositi vruću hranu ni ključalu tečnost u blizini / iznad ljudi ili životinja

- Male tave moraju se pažljivo centrirati na potpornim držačima na plinskom plameniku za koje većina proizvođača daje podmetač



- Korištenje u pećnici: Pogledajte uputstva za upotrebu proizvoda na pakovanju. Visoke temperature mogu oštetiti plastične dijelove ili staklene poklopce.

- Korištenje mašine za posuđe: Pogledajte uputstva za upotrebu proizvoda na pakovanju. Određeni dijelovi se mogu oštetiti zbog djelovanja korozivnih deterdženata, što uzrokuje rizik od porezotina i/ili opekotina.

- Proizvod nemojte stavljati u mikrovalnu pećnicu

- Ne preporučuje se da tavu koristite za prženje u dubokom ulju (npr. pomfrit, samose itd.). Treba biti pažljiv kada se za kuhanje koristi ulje: tava se ne smije prepuniti i ne smije se upotrijebiti prejaka vatra jer to može uzrokovati da se ulje zapali.

- Nemojte dodavati hladnu vodu, led ni potpuno zamrznute sastojke direktno u vruću tavu jer para koja se može pojaviti može uzrokovati opekotine ili druge ozljede korisnika ili posmatrača. Budite posebno oprezni u vezi ovoga kada se u tavi nalazi vruće ulje koje se koristi za kuhanje jer može doći do prskanja ulja kada elementi koji sadrže vodu dođu u kontakt sa vrelim uljem.

- Nemojte kombinirati posuđe da biste dobili konstrukciju za kuhanje na sprat. Ovi proizvodi nisu namijenjeni tome. Takav način upotrebe može uzrokovati nestabilnost i opekotine zbog pare te druge ozljede.

- Ako se drška olabavi, pažljivo je zategnite da ne bi došlo do oštećenja tokom dalje upotrebe.

- Vrelo posuđe treba staviti na površine otporne na toplotu da ne bi došlo do oštećenja.

- Mast nikada nemojte zagrijavati do tačke karbonizacije. Plinovi koji nastaju tokom kuhanja mogu biti opasni po životinje sa osjetljivim disajnim sistemom.

- Ako se hrana ili ulje u tavi zapali, isključite vatru i stavite protupožarnu deku ili vlažnu krpu preko tave, ostavite ga 30 minuta i tek zatim uklonite.

- Ako dođe do ekstremnog pregrijavanja (blizu tališta aluminijuma), posuđe se ne smije pomjerati, nego ga treba ostaviti da se najprije ohladi jer postoji opasnost od potencijalno rastaljenog aluminijuma unutar baze; preporučuje se da to posuđe više ne koristite jer su njegove karakteristike možda izmijenjene.

- U slučaju problema kontaktirajte korisničku podršku (**www.tefal.com**).

Tefal

INGENIO® :

UPUTSTVA ZA UPOTREBU I GARANCIJA

INGENIO® SIGURNOSNA UPUTSTVA:

- Ingenio® drška je kompatibilna samo sa Ingenio® proizvodima. Dršku nikada nemojte koristiti na posuđu koje ne pripada brendu Ingenio®.

- Ingenio® proizvodi (tava, šerpa, wok itd.) kompatibilni su samo sa Ingenio® drškama. NIkada ih nemojte koristiti sa drškama koje ne pripadaju brendu Ingenio®.

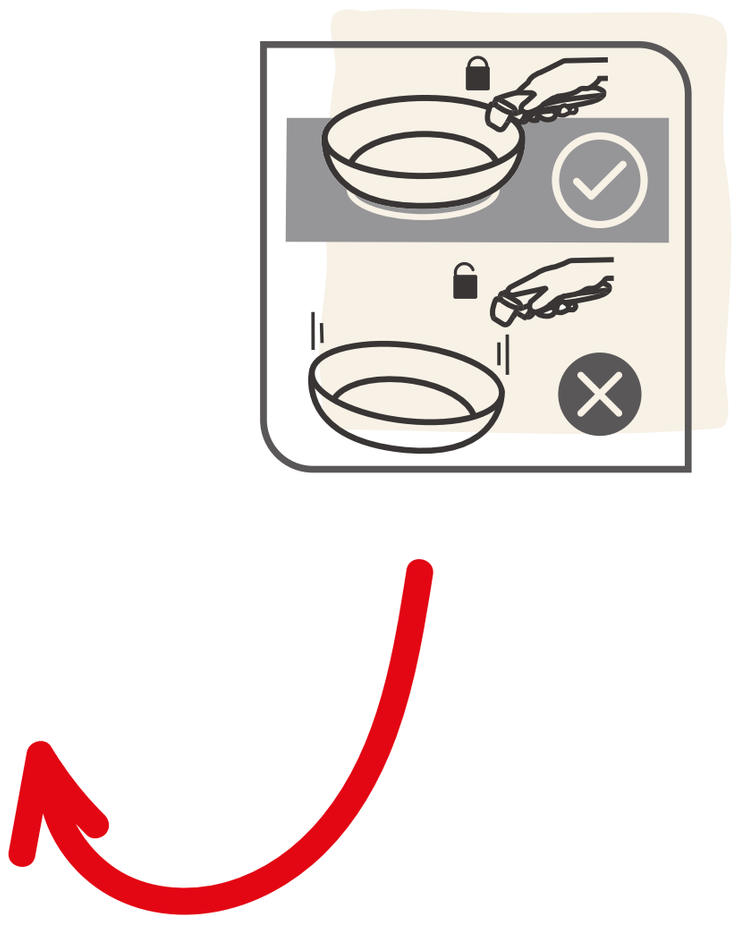
- Za posebno oblikovane proizvode (tava za palačinke, tava za omlet itd.) dršku nemojte koristiti izvan naznačenih hvatišta jer to može ugroziti stabilnost drške.

- Dršku nemojte ostavljati na proizvodu tokom kuhanja; dršku nemojte izlagati plamenu: dugotrajno izlaganje visokim temperaturama može oštetiti plastične dijelove i oslabiti dršku.

- Za rukovanje uvijek koristite dršku da ne bi došlo do prevrtanja, posebno ako se radi o proizvodu manjeg prečnika.

- Dršku nemojte stavljati na vruće površine jer to može oslabiti mehaničku otpornost drške i/ili uzrokovati opekotine kod hvatanja.

- Tipke za otključavanje nemojte pritiskati tokom upotrebe, sipanja ili rukovanja jer tako možete slučajno otvoriti mehanizam za zaključavanje.



- Dršku nemojte prati u mašini za posuđe, nemojte je potpuno uranjati: voda i deterdženti mogu oštetiti mehanizam drške i unutarnje sigurnosne karakteristike. Preporučujemo ručno pranje vlažnim neabrazivnim sunđerom ili krpom, bez (prekomjernog) močenja internih dijelova i bez primjene sile na pomične dijelove.

- Nemojte pomjerati teret teži od 10 kg jer drška ne može podnijeti toliku težinu.

- Drške i poklopce** nemojte stavljati u pećnicu jer ih tako možete oštetiti

** Osim ako u uputstvima nije navedeno drugačije

- Ingenio® proizvode i drške nemojte stavljati u mikrovalnu pećnicu.

- Hranu nemojte ostavljati u tavi duže od 24 sata. U tavi nemojte držati kisele sastojke (paradajz sos, sirće, jela koja sadrže limunov sok, kiseli kupus itd.).

U slučaju problema:

- Ako primijetite da drška ne funkcioniše, nemojte nasilno upravljati mehanizmom i nikada nemojte rastavljati dršku.

- Ako je drška oštećena (puknuta, odlomljena, pregrijana, rastopljena, ispuštena), nemojte je više koristiti.

- Ako je proizvod (tava ili šerpa) deformiran, na primjer, nakon pada ili udarca, nemojte ga više koristiti.

Uvijek kontaktirajte korisničku podršku (www.tefal.com).

INGENIO® : UPUTSTVA ZA UPOTREBU I GARANCIJA

Prije pričvršćivanja drške

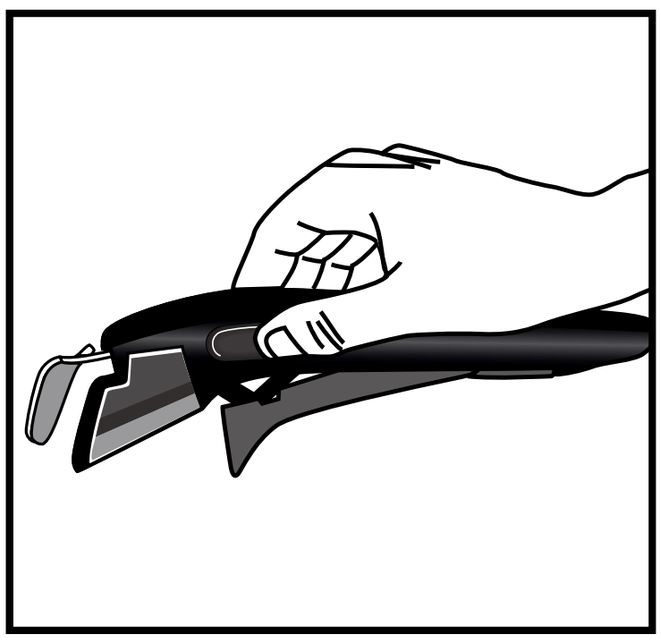
1 Otvaranje drške: palcem i kažiprstom istovremeno pritisnite dvije bočne tipke za otključavanje. (Sl. 1)

2 Pričvršćivanje drške. Otvorenu dršku stavite na ivicu Ingenio tave. Pritisnite donju polugu da biste otključali dršku tako da se ona uhvati za ivicu tave (sl. 2a).

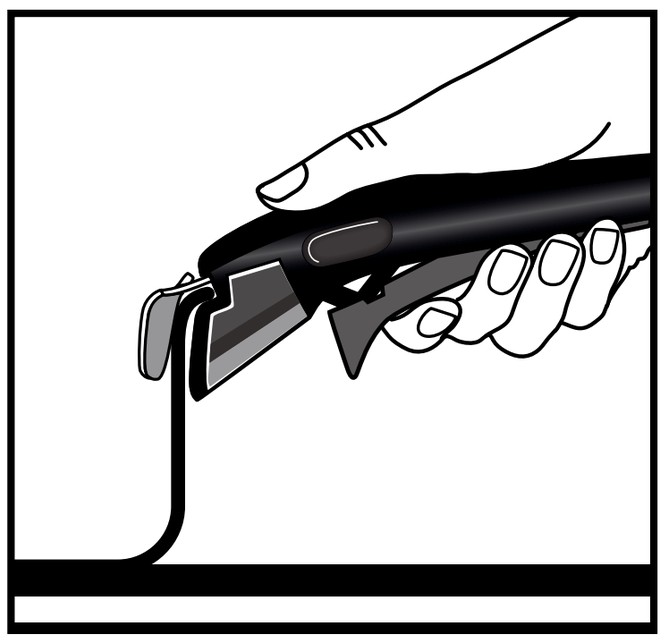
3 Drška je sada zaključana i možete koristiti svoju Ingenio tavu.

Preporučena pozicija za držanje drške tokom upotrebe. (Sl. 2b)

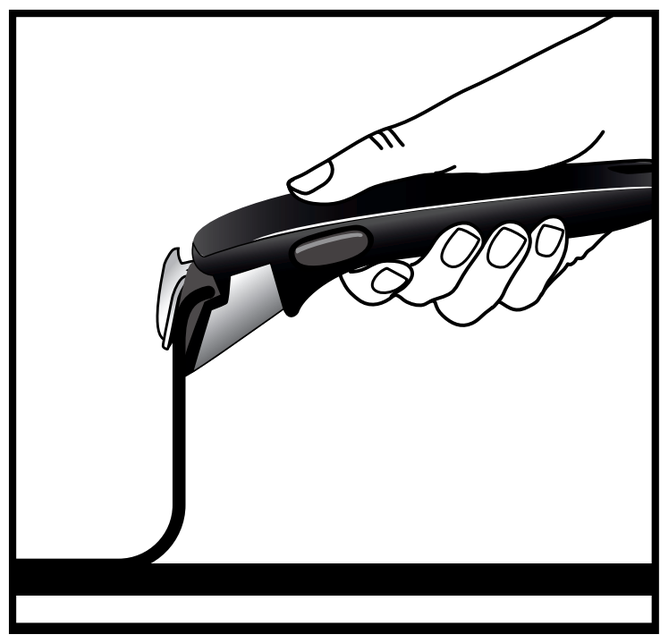
Oprez: Polugu uvijek zatvorite prstima i nikada nemojte pritiskati tipke za otključavanje dok rukujete tavom



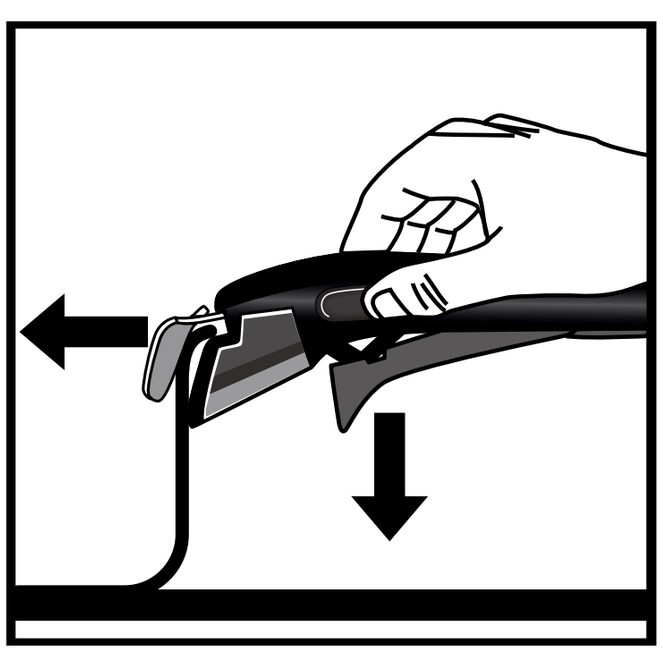
(Sl. 1)



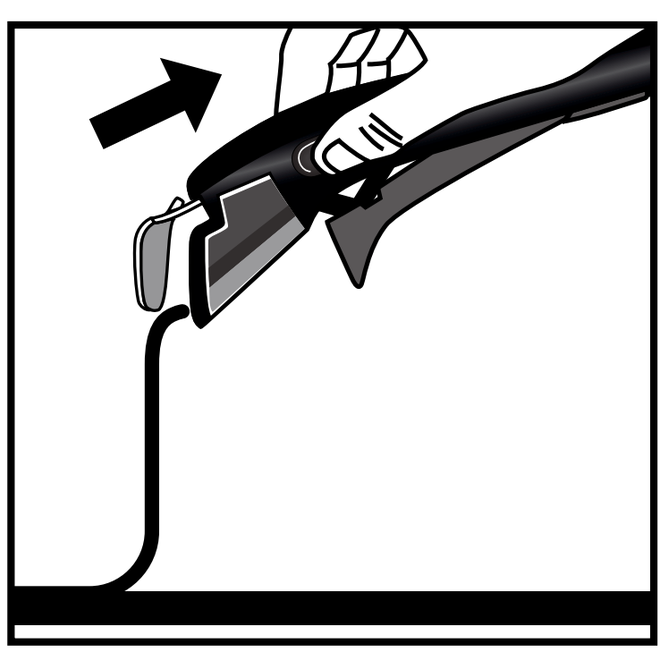
(Sl. 2a)



(Sl. 2b)



(Sl. 3)



(Sl. 4)

Skidanje drške

1. Ako želite skinuti dršku, stavite Ingenio tavu na ravnu, stabilnu površinu otpornu na toplotu. Pritisnite tipke za otključavanje kažiprstom i palcem, a ruku postavite tako da možete osloboditi polugu. (Sl. 3)

2. Drška je otključana i može se skinuti sa tave. (Sl. 4)

VAŠA INGENIO® DRŠKA IMA 10-GODIŠNJU GARANCIJU

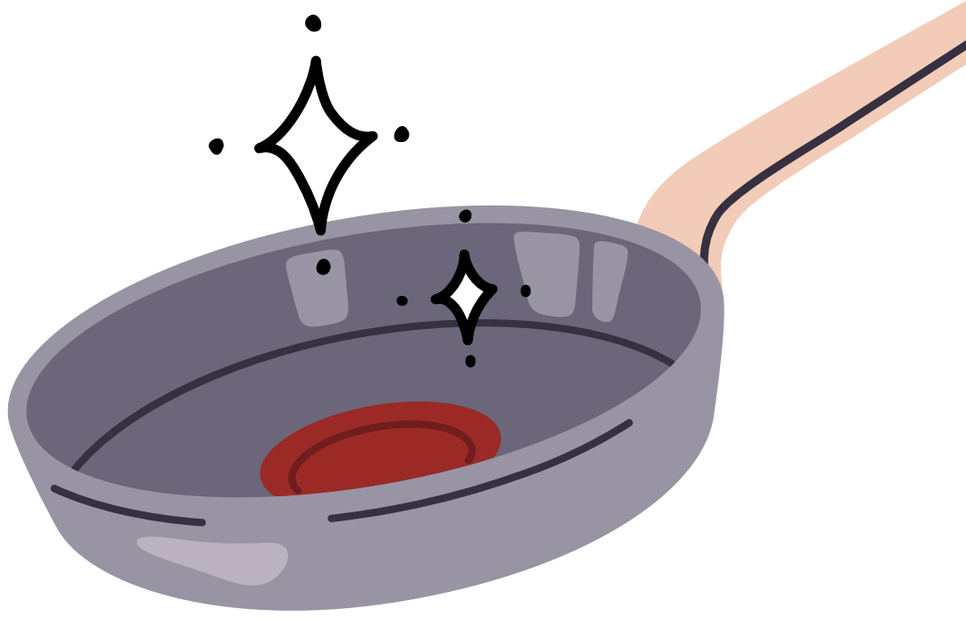
- Ingenio® odvojiva drška ima 10-godišnju garanciju na nedostatke u proizvodnji, osim ako u zemlji kupovine ne važe posebni zakoni ili dogovori.
- Garancija ne pokriva oštećenja nastala kao rezultat neovlaštenih izmjena ili popravki, oštećenja izazvana udarcima, nepravilnom upotrebom, uobičajenim trošenjem, nepoštovanjem uputstava za upotrebu i održavanje, ostavljanjem drške na tavi tokom kuhanja, izlaganjem plamenu tokom kuhanja, stavljanjem u pećnicu, pranjem u mašini za suđe, potapanjem u vodu, začepljenjem masnoćom, prašinom, sosovima itd., korištenjem za podizanje tereta težeg od 10 kg, profesionalnom ili komercijalnom upotrebom, upotrebom s tavama koje nisu iz Ingenio® asortimana.
- Ova Tefal garancija ne utiče na zakonska prava potrošača. Sve detalje uslova i odredbi garancije potražite na lokaciji: www.tefal.com/ingenio

Tefal®

Употреба и грижа за Вашите тенджери и тигани

Tefal®

Благодарим Ви, че закупихте съдове за готвене TEFAL®/T-FAL®* със здраво незалепващо покритие, идеални за всички Ваши кулинарни приключения. За Вас и за любовта към готвенето!



*Домакинските уреди TEFAL® се предлагат под марката T-FAL® в някои територии, като например в Америка и Япония. TEFAL®/T-FAL® са регистрирани търговски марки на Groupe SEB

Tefal®

ОБОБЩЕНИЕ

1 ГРИЖА ЗА ВАШИТЕ СЪДОВЕ ЗА ГОТВЕНЕ ›

2 СЪВЕТИ ЗА ГОТВЕНЕ ›

3 ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ ›

4 INGENIO®: ИНСТРУКЦИИ И ГАРАНЦИЯ ›

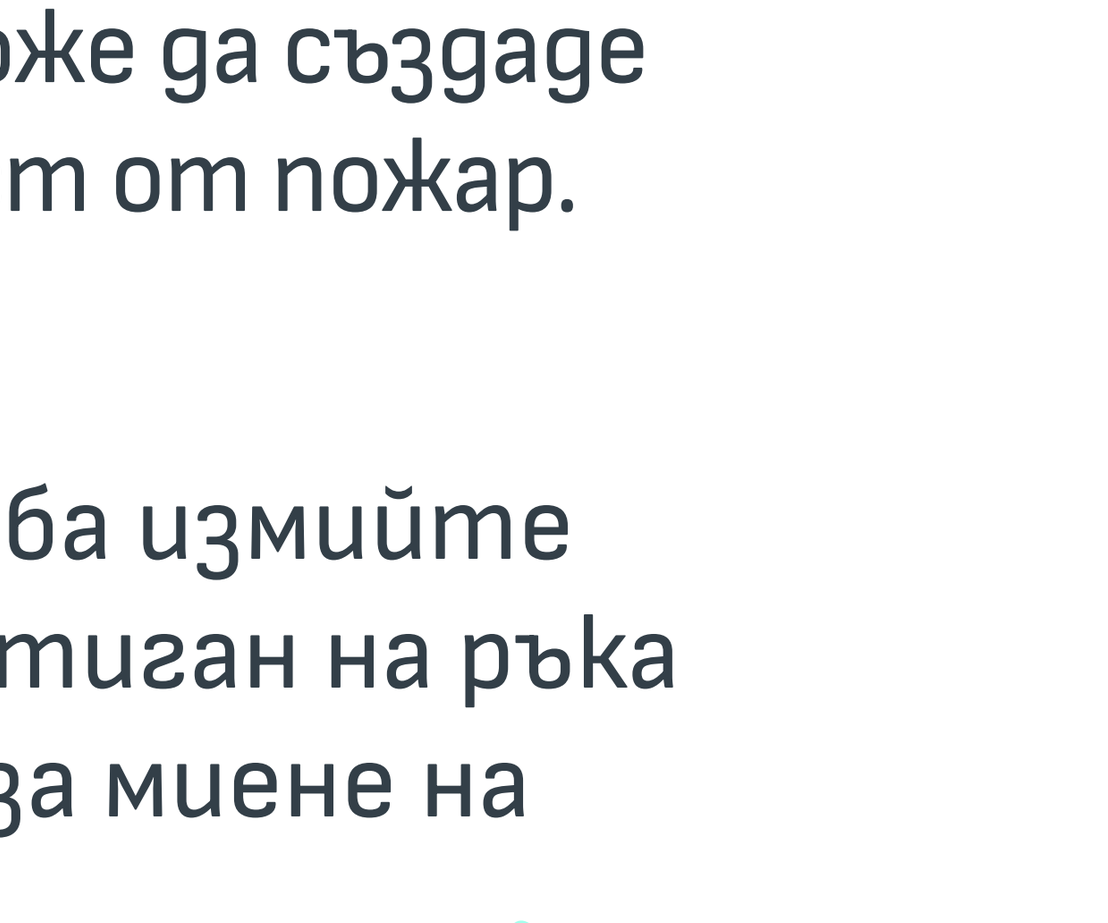
Tefal

ГРИЖА ЗА ВАШИТЕ СЪДОВЕ ЗА ГОТВЕНЕ

ПОДГОТОВКА НА ВАШИЯ ПРОДУКТ ЗА УПОТРЕБА

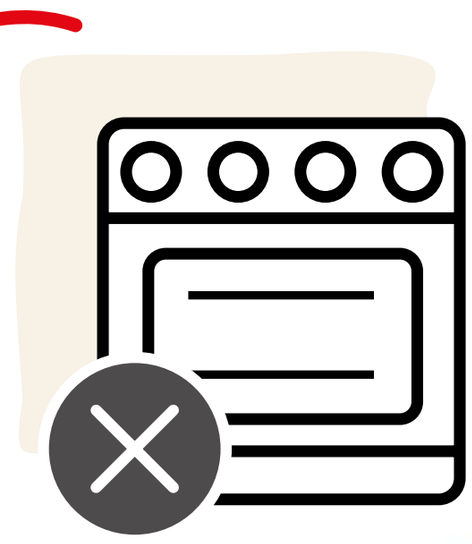
- Някои съдове за готвене се доставят със защитни пластмасови части, по-специално части, разположени в основата на дръжката. Моля, изхвърлете ги преди употреба, тъй като ако не отстраните тези части, това може да създаде опасност от пожар.

- Преди първата употреба измийте Вашата тенджера или тиган на ръка с обикновен препарат за миене на съдове и мека гъба. Изплакнете ги и ги подсушете добре с мека кърпа.



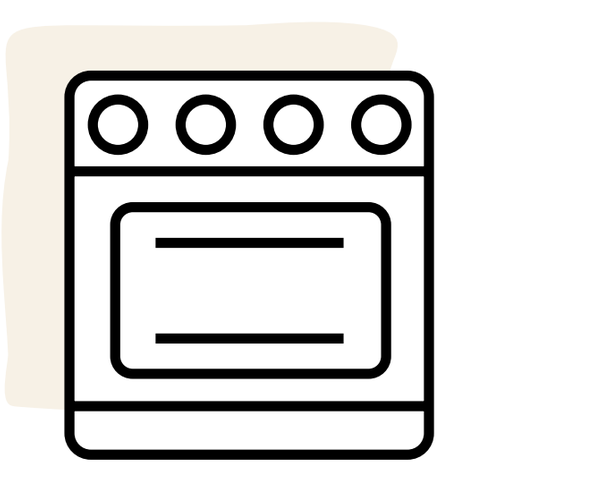
СЪВМЕСТИМОСТ

Употреба във фурна:
моля, направете справка с инструкциите за употреба на Вашия продукт на опаковката:



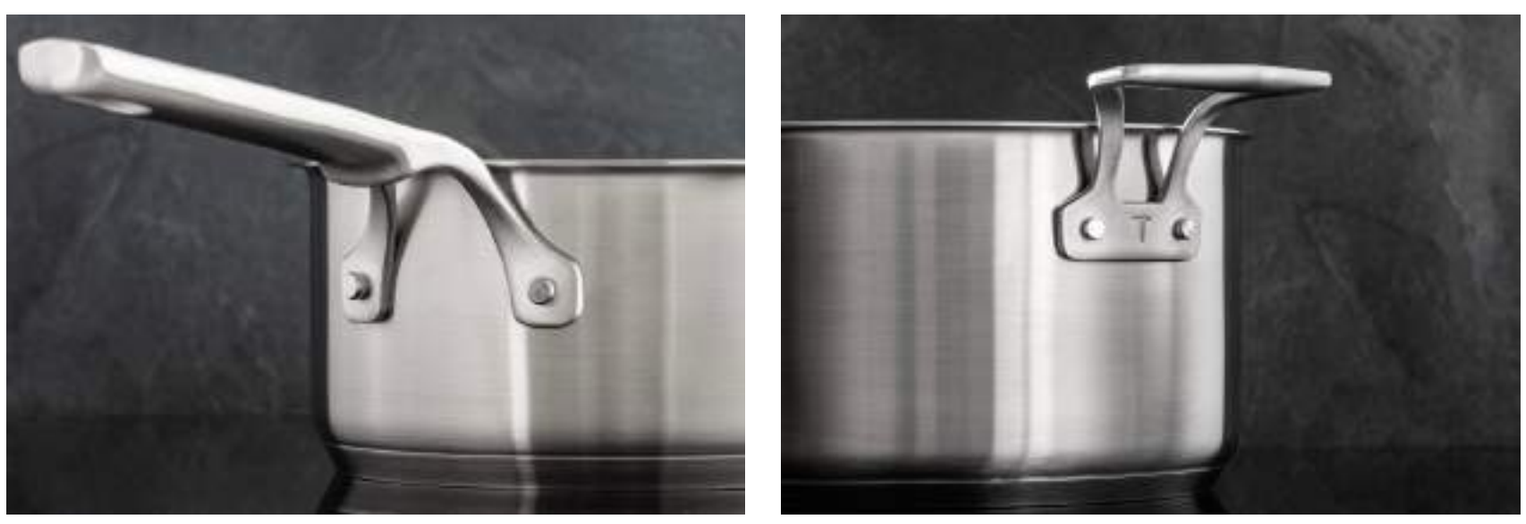
- Заварена(и) бакелитова(и) дръжка(и): не поставяйте във фурната.

- Занитена(и) бакелитова(и) дръжка(и): тенджерата или тиганът е подходящ за употреба във фурна при температури до 175°C/350°F



< 175°C/350°F

- Занитена(и) дръжка(и) от неръждаема стомана: тенджерата или тиганът е подходящ за употреба във фурна при температури до 250°C/482°F



< 250°C/482°F

- За продукт Ingenio: отстранете дръжката и капака, след като сте поставили тигана във фурната.

< 250°C/482°F

ГРИЖА ЗА ВАШИТЕ СЪДОВЕ ЗА ГОТВЕНЕ

- При редовна употреба във вътрешността на Вашия тиган или тенджера може да се появят леки следи, но те не влияят на ефективността им.
- Внимавайте по време на нагряването на Вашите съдове за готвене, за да избегнете прегряването им, което би могло да компрометира трайността на незалепващите им свойства. За да предотвратите прегряване, избягвайте използването на максималната настройка или настройката за усилване на мощността

- Не се препоръчва употребата на спрейове за готвене против залепване за съдове за готвене с незалепващо покритие. Използването на такива спрейове може да създаде невидимо натрупване върху повърхността на тигана, което ще повлияе на незалепващите му свойства.

- Използвайте кухненски прибори, изработени от пластмаса, силикон, дърво или метал. Избягвайте прибори с остри ръбове, телени бъркалки, ножове, метални/електрически преси за пасиране и не режете директно във Вашите съдове за готвене. Вилицата може да се използва в тенджери и тигани с технологията Fusion Core. Не пробивайте и не дълбайте в незалепващата повърхност. Не използвайте метални или електрически преси за пасиране или блендери в тигана. Съответно надраскването на повърхността не може да бъде покрито от гаранцията.

- Не използвайте тигани с незалепващо покритие за фламбиране.

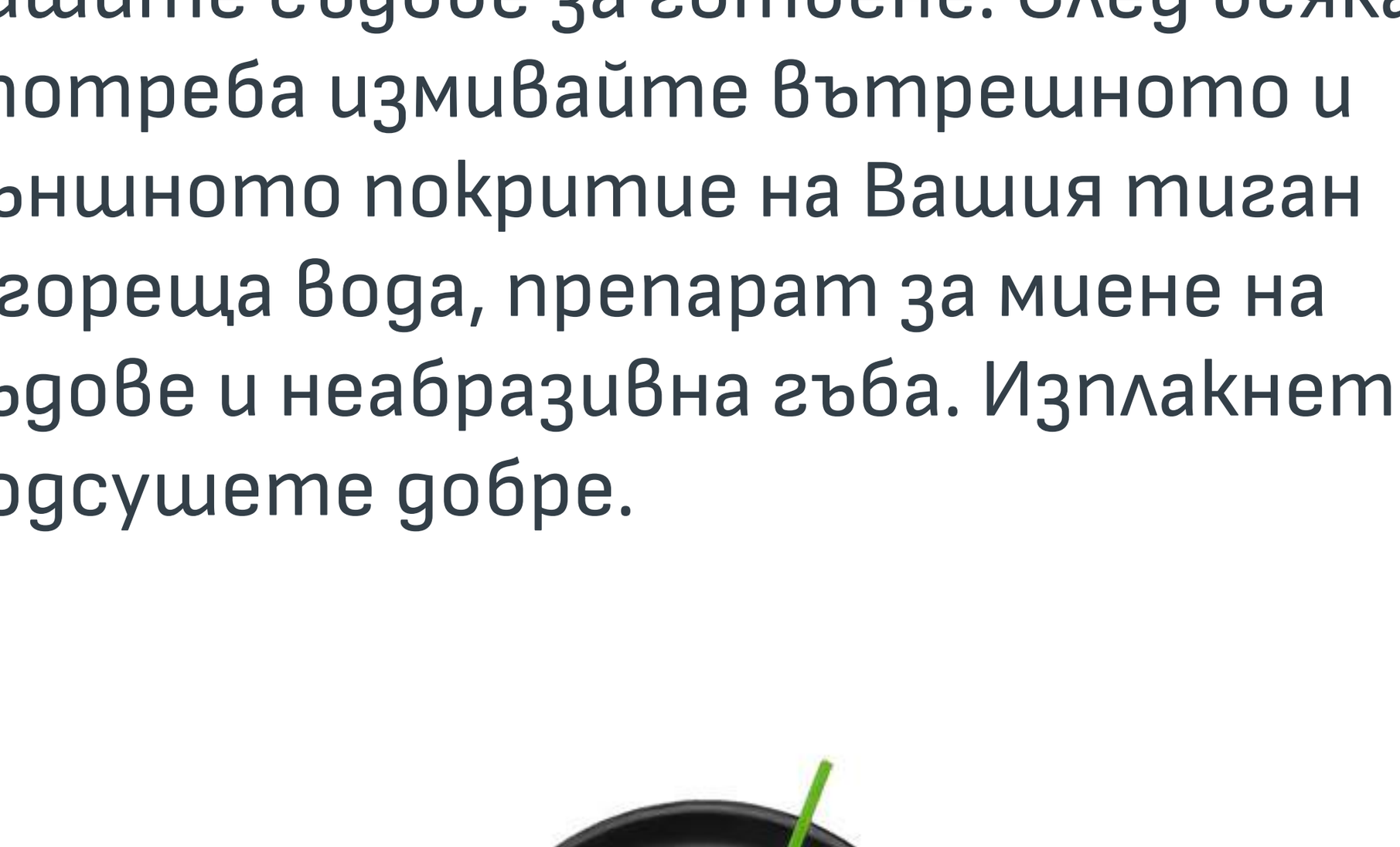
- Ако външното покритие е от неръждаема стомана: използването на съдомиялна машина е допустимо, за предпочитане е да се използват деликатни препарати за измиване, като например течност, гел или прах, а не таблетки или сашета.

- За да спестите вода при миене, накиснете Вашата тенджера или тиган преди почистване.

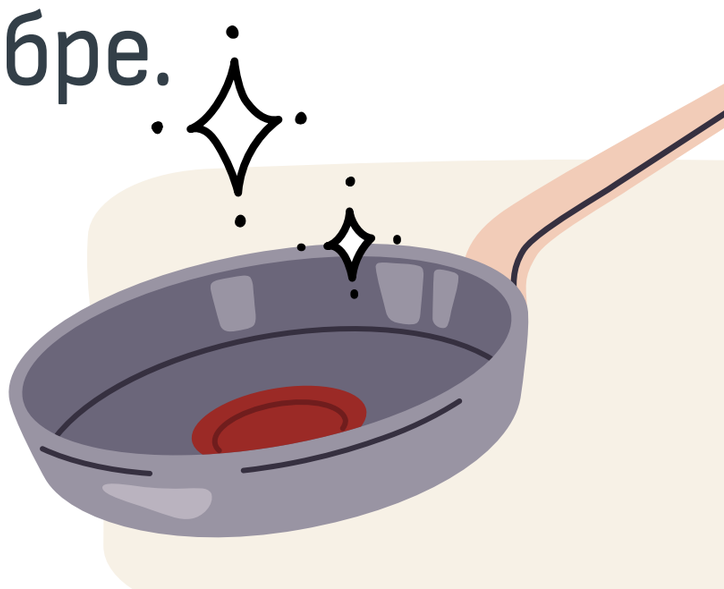
- Оставете тиганите да се охладят преди почистване, за да предотвратите деформация, причинена от екстремни температурни шокове. Избягвайте всякакви екстремни промени на температурата.

- Не поставяйте горещи стъклени капаци в или под студена вода или директно върху студена работна повърхност, тъй като екстремна промяна в температурата може да доведе до счупване на стъклото. Това не се покрива от гаранцията.

- Миенето на ръка е от съществено значение, за да избегнете повреда на Вашите съдове за готвене. След всяка употреба измивайте вътрешното и външното покритие на Вашия тиган с гореща вода, препарат за миене на съдове и неабразивна гъба. Изплакнете и подсушете добре.

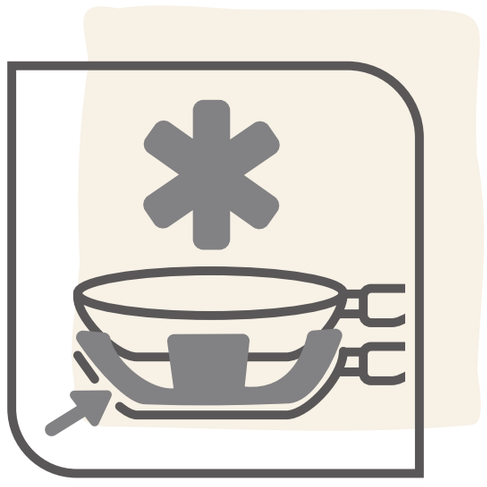


- Върху покритието във вътрешността на тенджерата или тигана може да се образува натрупване на остатъци или котлен камък. Това често се наблюдава, когато тенджера/тиган се употребява постоянно за варене на зеленчуци и се използва твърда вода. За да отстраните тези отлагания, разредете 1 част лимонена киселина с 2 части вода и добавете сместа в тигана, след което оставете да се накисне за час или два. Измийте тенджерата/тигана с гореща вода и препарат за миене на съдове и подсушете добре.



- Съхранявайте Вашите съдове за готвене на сухо място.

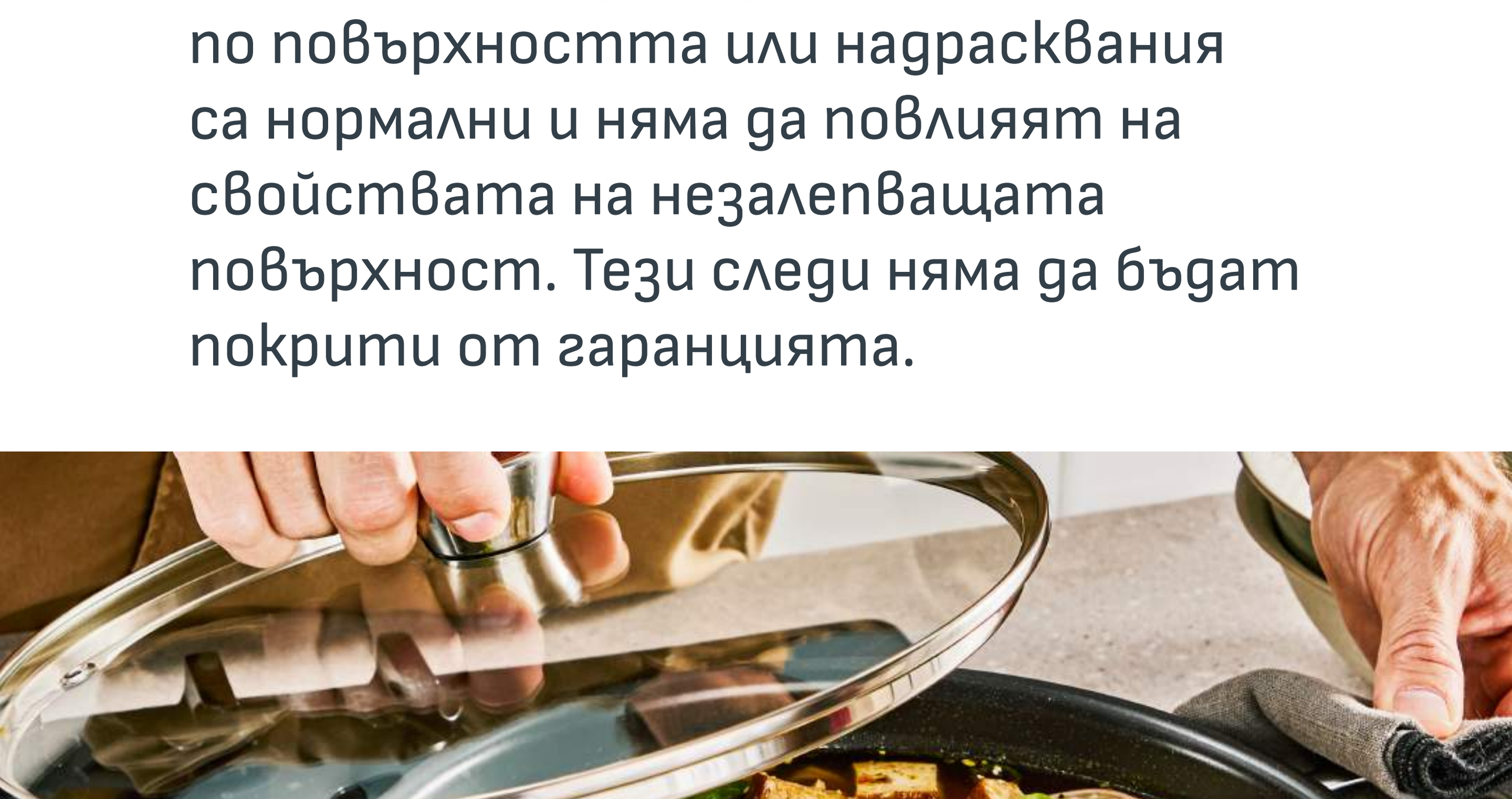
- Използвайте филцови или текстилни протектори Tefal®, когато подреждате тиганите или тенджерите си една върху друга, за да предотвратите надраскване.



- Препоръчваме керамичната тенджера или тиган да се мие на ръка, с вода, мек препарат за измиване и мека гъба. Препоръчваме да не използвате абразивна гъба. Ако тиганът не е достатъчно чист след нормално измиване, можете да добавите малко оцет и вода в него и да го загреете. Сместа от вода/оцет при загряване ще почисти тигана. След това изплакнете добре тигана, подсушете го и го намажете с малко готварско олио, като използвате кухненска хартия. И тиганът Ви ще бъде като нов. Ако по дъното има упорити петна, първо накиснете тигана в гореща вода и добър обезмасляващ препарат за миене на съдове. След това, ако е необходимо, можете да почистите тигана с пластмасова абразивна гъба и малко течен абразивен почистващ препарат.

- Избягвайте да съхранявате други тежки предмети върху тиганите или тенджерите си.

- При употреба може да се появи леко обезцветяване на незалепващото покритие. Това е съвсем нормално и няма да повлияе на незалепващите свойства на Вашите съдове за готвене. Леки следи по повърхността или надраскванията са нормални и няма да повлияят на свойствата на незалепващата повърхност. Тези следи няма да бъдат покрити от гаранцията.



2 СЪВЕТИ ЗА ГОТВЕНЕ

- Накълцайте продуктите на по-малки парчета за по-бързо готвене, като така намалите времето за готвене и

- Винаги подсушавайте дъното на Вашите съдове за готвене преди готвене, особено ако ги използвате на керамичен, халогенен или индукционен котлон, в противен случай тиганът може да

- Поставете тигана или тенджерата си върху котлон с подходящ диаметър за по-добра ефективност на нагряване. Изберете котлон, който съответства на диаметъра на Вашите съдове за готвене – нито твърде голям, нито твърде малък, за да избегнете прахосване на енергия. Ако съдовете Ви за готвене са съвместими с индукционен котлон, ако тенджерата или тиганът Ви бъдат поставен върху котлон с диаметър, по-голям от този на съдовете Ви за готвене, може индукционният Ви котлон да не се задейства.

- За страхотни ястия, приготвени на газов котлон, започнете да готвите на средна температура на обикновения си котлон и след това преместете тенджерата на най-малкия котлон, за да оставите ястията да се задуши продължително на умерени температури.

  Ако трябва да готвите на силен огън обаче, не забравяйте постепенно да достигнете до максималното ниво на нагряване и след това да намалите силата на огъня.

За перфектно готвене Вашите тигани или тенджери са снабдени с нашата ексклузивна технология Thermo-Signal®!

Thermo-Signal® е червеният индикатор в центъра на Вашия тиган или тенджера; той Ви показва кога да започнете да готвите за храна с идеална текстура и цвят!

1

Загрейте предварително тигана или тенджерата си на среден огън.

2

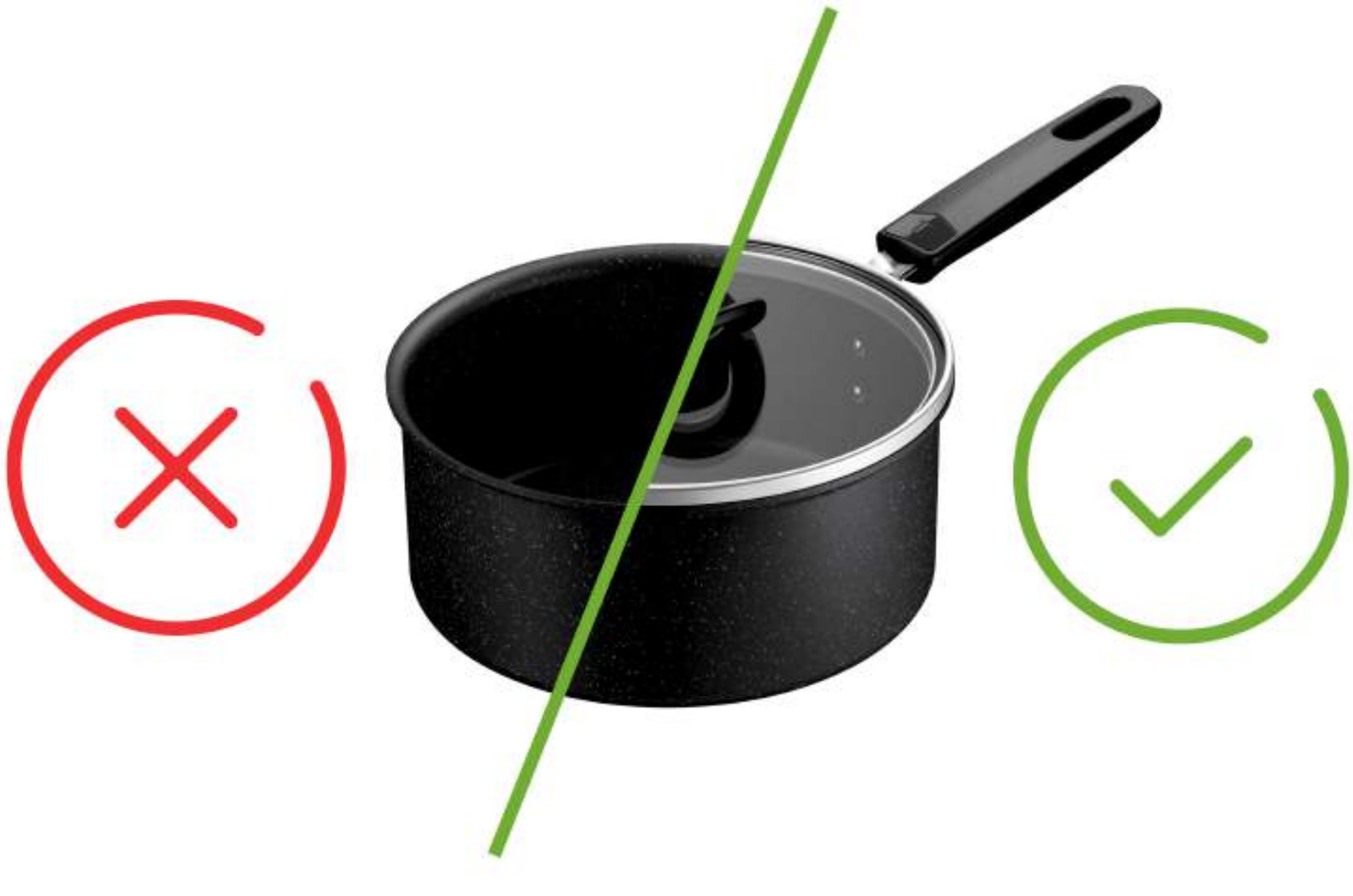
Наблюдавайте Thermo-signal®. Когато индикаторът е изцяло червен и термометърът е изчезнал: започнете да готвите!

3

Регулирайте мощността на нагряване според желаното ниво на приготвяне.

Използвайте капак за по-енергийно ефективно готвене:

- Запазва топлината по време на кипене
- Изисква по-малко енергия
- По-бързо готвене



- Препоръчително е да използвате сухи готварски ръкавици, кухненски ръкохватки или кърпи за хващане на дръжките или копчетата, особено след продължително готвене и/или при работа с метални дръжки или копчета, за да предотвратите риск от изгаряния.

- Винаги използвайте готварски ръкавици, когато отстранявате капак по време на готвене, наклонете го, за да насочите парата далеч от Вас и дръжте ръцете и лицето си далеч от отворите за изпускане на пара.

- Дайте втори живот на Вашите тенджери и тигани, като ги рециклирате!

Знаете ли, че неръждаемата стомана и алуминият могат да се рециклират безкрайно?

Изхвърлете кухненските си прибори в пунктове за събиране на отпадъци или партньорски пунктове за продажба!

ГАРАНЦИЯ TEFAL® / T-FAL®

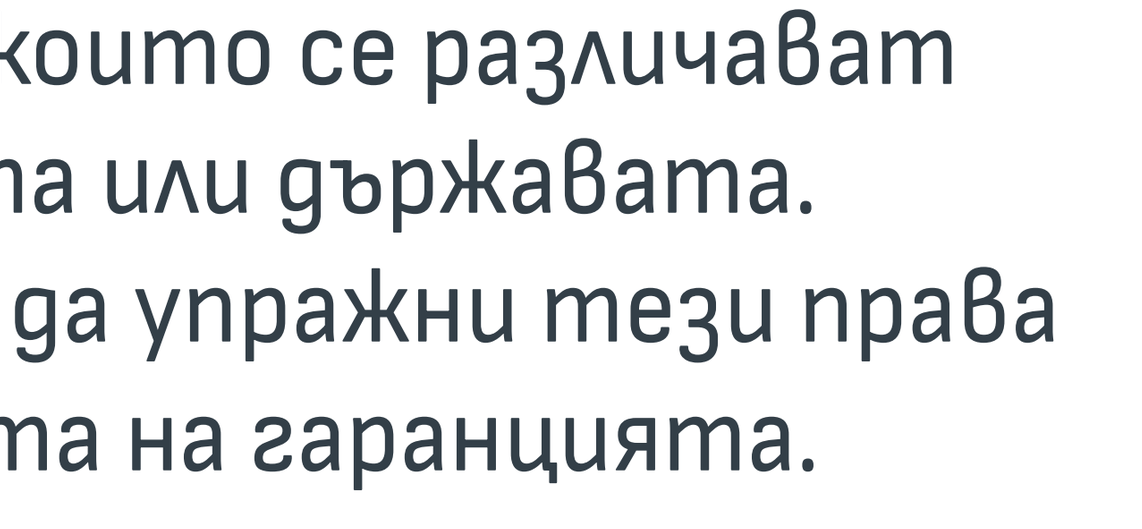
Този продукт има 2-годишна гаранция срещу производствени дефекти. Тази гаранция не засяга законните права на потребителите на местно ниво. Тя не покрива драскотини или обезцветяване, причинено от стареене. Tefal гарантира, че покритието отговаря на регламентите относно материалите, които влизат в контакт с храна. За повече информация посетете www.tefal.com

- Ако продуктът е от неръждаема стомана, той има 10-годишна гаранция срещу производствени дефекти. Тази гаранция не засяга законните права на потребителите на местно ниво. Тя не покрива драскотини или обезцветяване, причинено от стареене. Tefal гарантира, че покритието отговаря на регламентите относно материалите, които влизат в контакт с храна. За

Допълнителна ИНФОРМАЦИЯ и телефонна линия за помощ

- За подробна информация или отговори на Вашите въпроси, моля, свържете се с нашия отдел за обслужване на клиенти чрез **www.tefal.com**

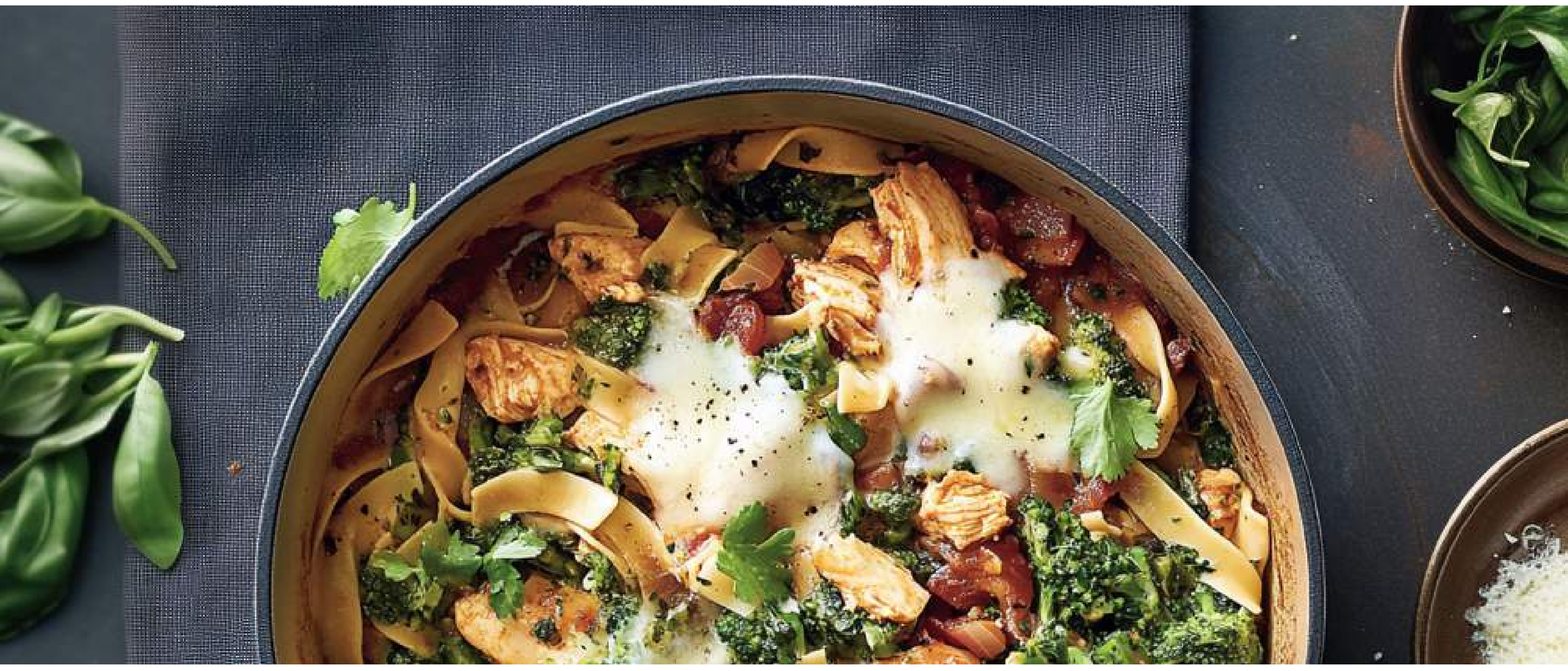
- Права на потребителите и допълнителна информация: тази търговска гаранция на Tefal не засяга законните права на потребителите, които не могат да бъдат изключени или ограничени, нито законните права спрямо дистрибутора, от когото е закупен продуктът. Тази гаранция предоставя на потребителя конкретни права, а потребителят може да има и допълнителни права, които се различават в зависимост от щата или държавата. Потребителят може да упражни тези права независимо от правата на гаранцията. Моля, посетете **www.tefal.com** за пълни подробности за употребата и грижата, както и за пълните правила и условия на гаранцията на производителя



Tefal®

ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ ЗА TEFAL®/T-FAL®*

*Домакинските уреди TEFAL® се предлагат под марката T-FAL® в някои територии, като например в Америка и Япония. TEFAL®/T-FAL® са регистрирани търговски марки на Groupe SEB



Важно:

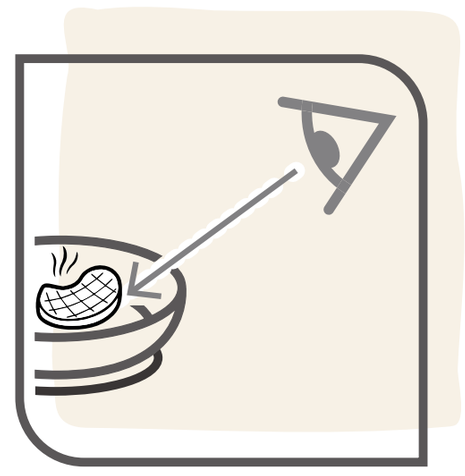
- Този продукт е предназначен само за домашна употреба
- Прочетете първо съветите за безопасност, преди да използвате продукта си
- Моля, направете също справка с продукта за инструкции за употреба и допълнителни съвети и препоръки.

ОБЩИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

- Този продукт не е предназначен за употреба от лица (включително деца) с намалени физически, сетивни или умствени способности или с липса на опит и знания, освен ако не са под наблюдение или не получат инструкции относно употребата на продукта от лице, отговорно за тяхната безопасност. Децата трябва да бъдат под наблюдение, за да се гарантира, че не си играят с продукта.

- Никога не оставяйте течността да изври от съдовете за готвене и те да останат сухи и не ги оставяйте празни върху нагрят котлон или газов котлон.

- Никога не оставяйте храната, която се готви, без надзор.

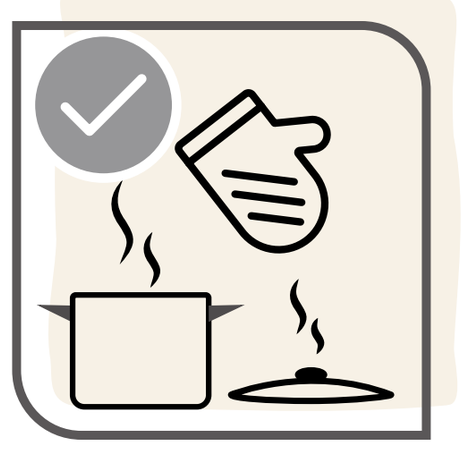


- Никога не оставяйте дръжката на Вашия тиган да стърчи над ръба на котлона или близо до ръба на кухненска повърхност.

- Не прегрявайте Вашия продукт.

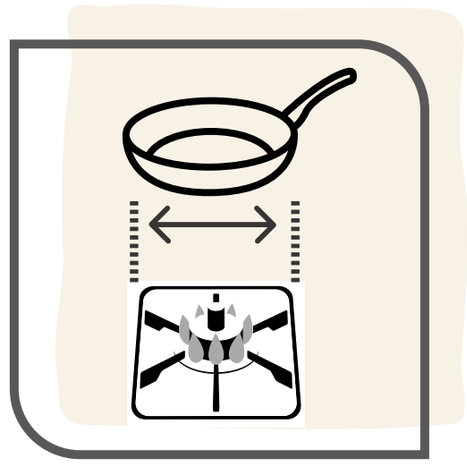
- Не излагайте дръжката на въздействието на пламък, това може да намали здравината ѝ

- Препоръчително е да използвате сухи готварски ръкавици, кухненски ръкохватки или кърпи за хващане на дръжките или копчетата, особено след продължителен период от готвене и/или при работа с метални дръжки, за да предотвратите риск от изгаряния



- Не пренасяйте гореща храна или вряща течност близо до/над хора или животни

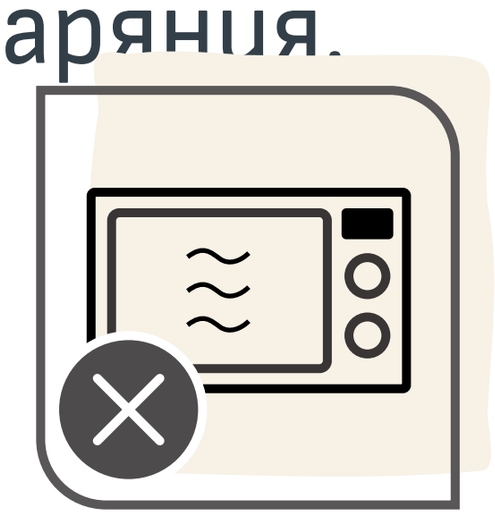
- Малките тигани може да бъдат внимателно центрирани върху опорните крачета на газовите котлони, за които повечето производители на газови котлони осигуряват решетка



- Употреба във фурна: моля, направете справка с инструкциите за употреба на Вашия продукт на опаковката. Високите температури могат да повредят пластмасовите части и стъклените капаци.

- Употреба в съдомиялна машина: моля, направете справка с инструкциите за употреба на Вашия продукт на опаковката. Някои части може да бъдат повредени поради действието на корозивни препарати за измиване, което създава рискове от порязвания и/или изгаряния.

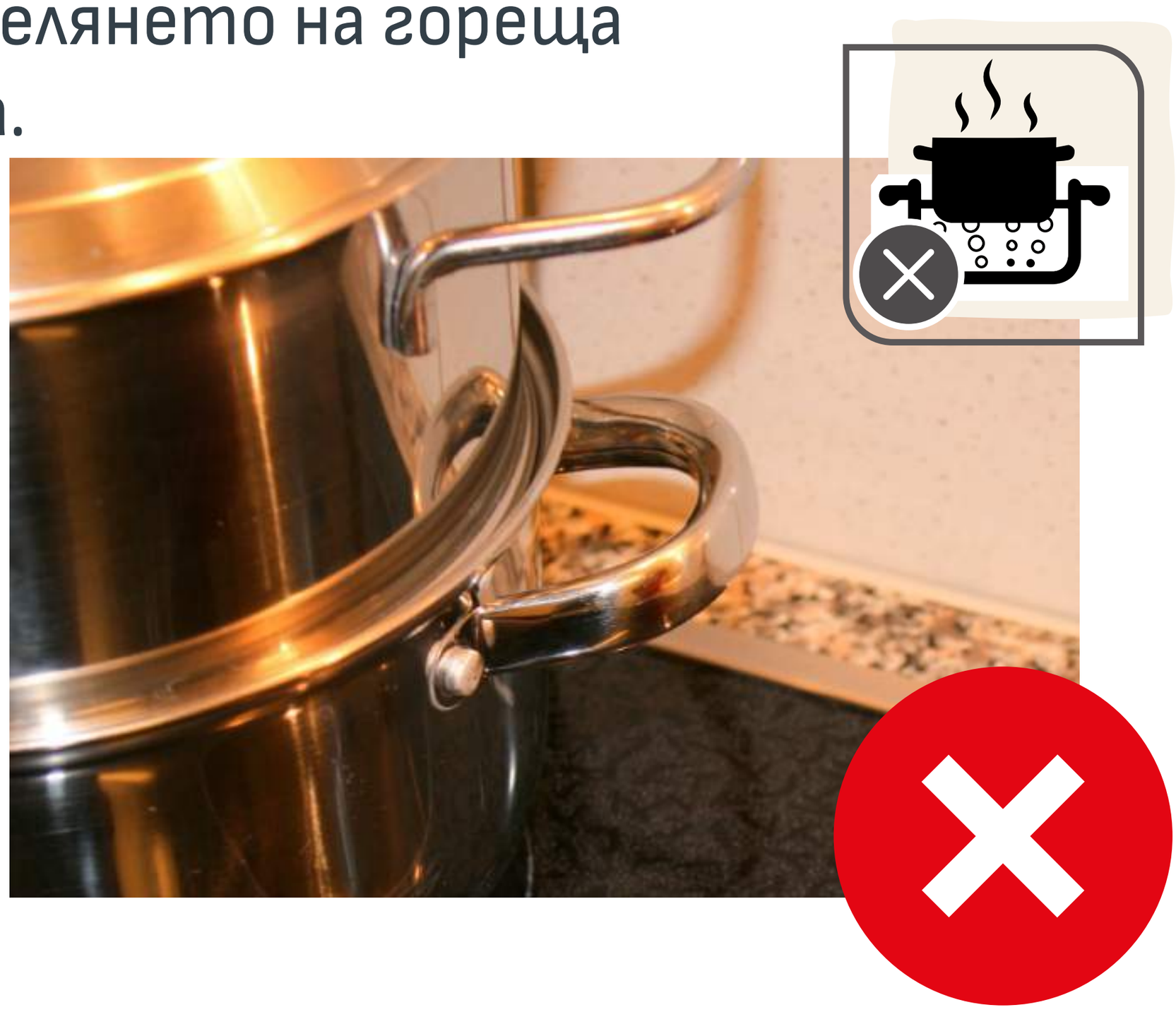
- Не поставяйте Вашия продукт в микровълнова фурна



- Не се препоръчва използването на Вашите тигани за пържене в дълбока мазнина (напр. пържени картофи, самоси и др.). Винаги трябва да се внимава при готвене с олио: тиганът не трябва да се препълва или да се използва твърде силен огън, тъй като това може да причини самозапалване на олиото.

- Не добавяйте студена вода, лед или напълно замразени хранителни продукти директно в горещ тиган, тъй като може да се получи силно отделяне на пара, което може да причини изгаряния или други наранявания на потребителите или страничните наблюдатели. Бъдете особено внимателни в това отношение, когато тиганът съдържа горещи масла, използвани по време на готвене, тъй като е възможно пръскане на горещо масло, когато продукти, съдържащи вода, влязат в контакт с горещо масло.

- Не комбинирайте съдове за готвене, за да направите тенджера с двойно дъно. Тези съдове не са предназначени за тази цел. Подобна употреба може да доведе до рискове от нестабилност и изгаряния или други наранявания, свързани с отделянето на гореща пара.



- Ако дръжките Ви се разхлабят, внимателно ги затегнете отново, за да избегнете повреда по време на повторна работа с тях.

- Горещите съдове за готвене трябва да се поставят върху топлоустойчиви повърхности, за да се предотвратят повреди.

- Никога не загрявайте мазнините до точката на овъгляване. Изпаренията, отделяни по време на готвене, могат да бъдат опасни за животни с чувствителни дихателни системи.

- В случай на запалване на храна или олио в тигана, изключете котлона, поставете противопожарно одеяло или влажна кърпа върху тигана и ги оставете 30 минути, преди да ги отстраните.

- В случай на екстремно прегряване (достигане на точка на топене на алуминия) съдът за готвене не трябва да се мести, а трябва първо да се остави да се охлади поради опасността от потенциално разтопен алуминий в капсулираното дъно; препоръчва се съдът за готвене да не се използва повече поради потенциални промени в свойствата му.

- В случай на проблем се свържете с отдела за обслужване на клиенти (**www.tefal.com**).

Tefal

INGENIO®: ИНСТРУКЦИИ ЗА РАБОТА И ГАРАНЦИЯ

ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ ЗА INGENIO®

- Дръжката Ingenio® е съвместима само с продукти Ingenio®. Никога не използвайте дръжката за прибори от марки, различни от Ingenio®.

- Продуктите Ingenio® (тиган, тенджера, уок и др.) са съвместими само с дръжки Ingenio®. Никога не ги използвайте с дръжки от марки, различни от Ingenio®.

- За продукти със специфична форма (тиган за палачинки, тиган за навит на руло омлет и др.) не използвайте дръжката извън определените зони за хващане, тъй като това може да наруши стабилността ѝ.

- Не оставяйте дръжката на продукта по време на готвене; не излагайте дръжката на пламъци: продължителното излагане на високи температури може да повреди пластмасовите части и да намали здравината на дръжката.

- Използвайте дръжката само за манипулиране, за да избегнете риск от преобръщане, особено при продукти с малък диаметър.

- Не поставяйте дръжката върху горещи повърхности, тъй като това може да намали механичната ѝ устойчивост и/или да причини изгаряния при хващане.

- Никога не натискайте бутоните за отключване по време на употреба, наливане на течност или манипулиране, тъй като това може да предизвика неочаквано отваряне на

- Не мийте Вашата дръжка в съдомиялна машина, не я потапяйте напълно в течности: водата и препаратите за измиване могат да повредят механизма на дръжката и вътрешните функции за безопасност. Препоръчваме измиване на ръка с влажна неабразивна гъба или кърпа, без (прекомерно) мокрене на вътрешните части и без упражняване на сила върху

- Не премествайте товари, надвишаващи 10 kg, тъй като дръжката не може да издържа такива тежести.

- Не поставяйте дръжката или капаците** във фурната, тъй като те могат да се повредят.

- Не поставяйте продукти и дръжка Ingenio® в микровълнова фурна.

- Не съхранявайте храна в тигана повече от 24 часа. Не съхранявайте храни с висока киселинност в тигана (доматен сос, оцет, ястия с лимонов сок, кисело зеле и др.).

В случай на проблем:

- Ако забележите, че Вашата дръжка не работи правилно, не прилагайте сила върху механизма, никога не разглобявайте дръжката.

- Ако Вашата дръжка е повредена (счупена, с отчупени от нея парченца, прегрята, разтопена, изпусната), не я използвайте повече.

- Ако Вашият продукт (тигани и тенджери) е деформиран, например след падане или удар, не го използвайте повече.

Във всички случаи се свържете с отдела за обслужване на клиенти (www.tefal.com).

INGENIO®: ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА И ГАРАНЦИЯ

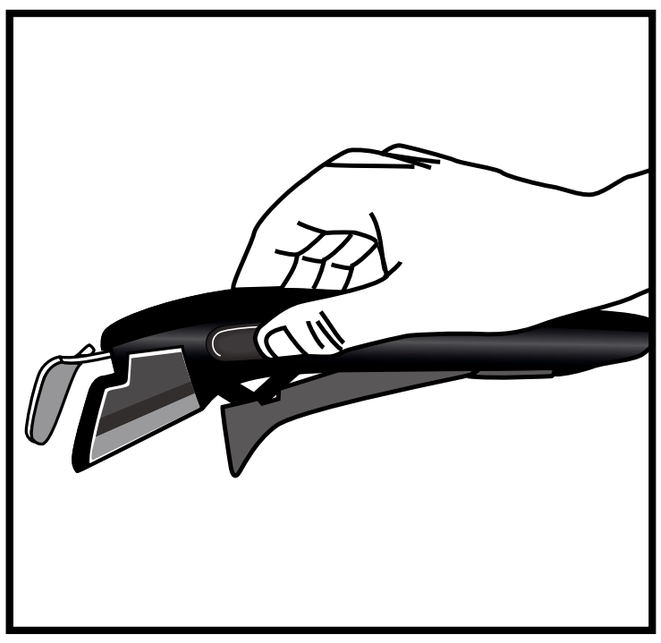
Преди да закрепите дръжката

1 Отваряне на дръжката: с палеца и показалеца си натиснете едновременно двата странични бутона за отключване. (фиг. 1)

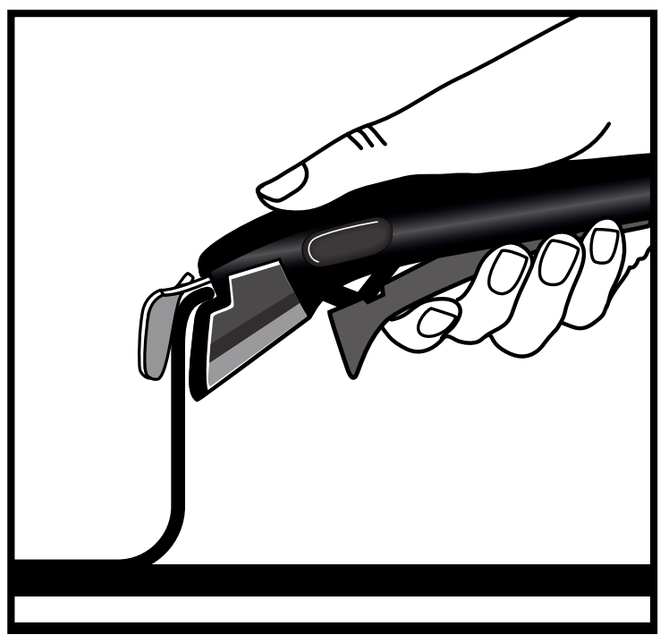
2 Закрепване на дръжката. Поставете отворената дръжка на ръба на тигана Ingenio. Натиснете лоста от долната страна, за да заключите дръжката на място, така че дръжката да захваща ръба на тигана (фиг. 2а). Дръжката вече е заключена на мястото си и можете да използвате тигана си Ingenio.

3 Препоръчителна позиция за държане на дръжката по време на употреба. (фиг. 2б)

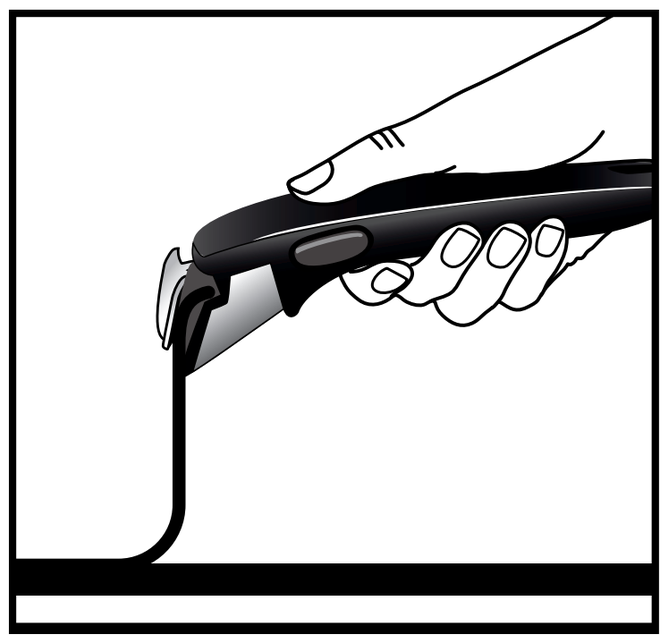
Внимание: винаги дръжте лоста затворен с пръстите си и никога не натискайте бутоните за отключване, докато работите с тигана



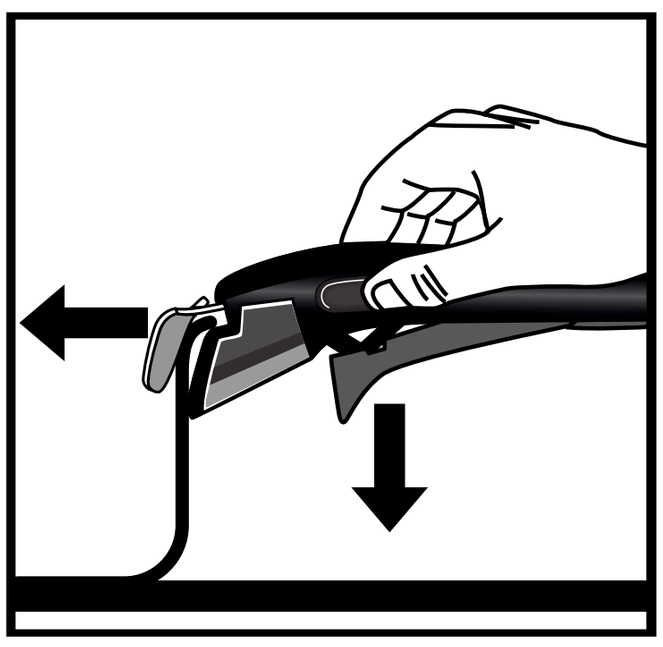
(фиг. 1)



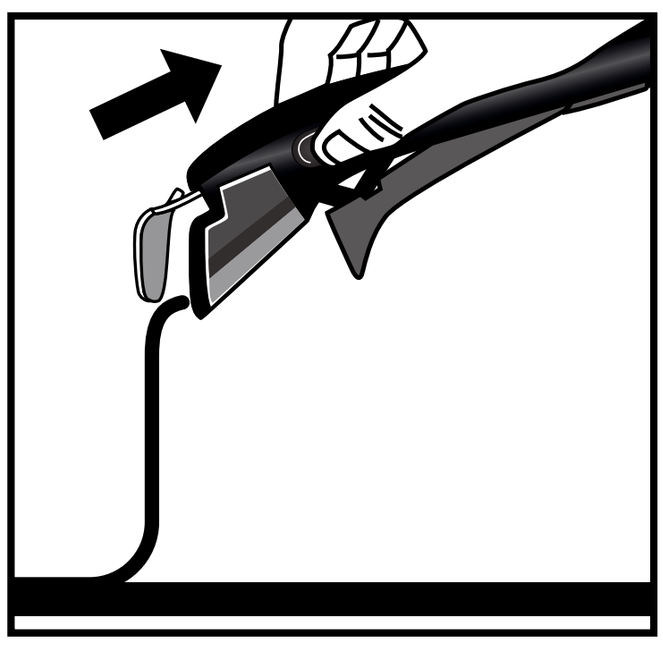
(фиг. 2a)



(фиг. 2b)



(фиг. 3)



(фиг. 4)

Отстраняване на дръжката

1 За да отстраните дръжката, поставете тигана Ingenio върху равна, стабилна и топлоустойчива повърхност. Натиснете бутоните за отключване с показалеца и палеца си, като позиционирате ръката си така, че да освободите лоста. (фиг. 3)

2 Дръжката е отключена и сега може да се отстрани от тигана. (фиг. 4)

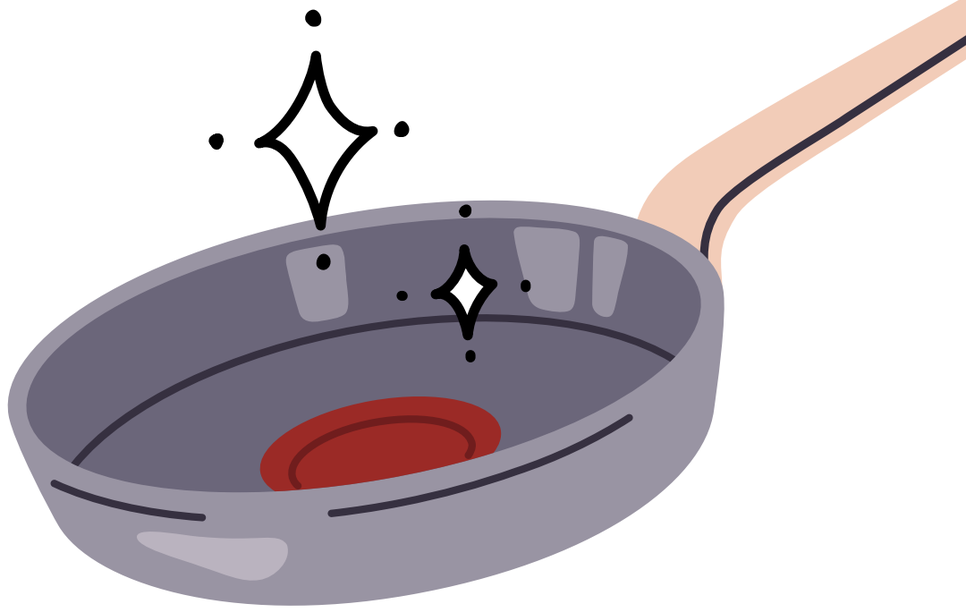
ВАШАТА ДРЪЖКА INGENIO® ИМА 10-ГОДИШНА ГАРАНЦИЯ

- Подвижната дръжка Ingenio® има 10-годишна гаранция срещу производствени дефекти, освен ако в държавата на покупка не е в сила специално законодателство или споразумения.
- Гаранцията не покрива повреда в резултат на неразрешена модификация или ремонт, повреда, причинена от удари, неправилна употреба, нормално износване, неспазване на инструкциите за употреба и поддръжка, оставяне на тигана по време на готвене; излагане на пламък по време на готвене, поставяне във фурна, измиване в съдомиялна машина, потапяне във вода, запушване с мазнини, прах, сосове и др., използване за повдигане на товар, по-голям от 10 kg, професионална или търговска употреба, използване на тиган, който не е от гамата Ingenio®.
- Тази гаранция на Tefal не засяга законовите права на потребителя. За пълни подробности относно правилата и условията на гаранцията, моля,

Tefal®

鍋具使用及保養指南

感謝 您選購配備耐用易潔塗層的 TEFAL® / T-FAL®* 廚具，立即開始盡情探索烹飪的樂趣！您的專屬烹調好幫手！



* TEFAL 家用電器在美國和日本等一些地區以 T-FAL® 品牌的形式出現。TEFAL® / T-FAL® 屬 Groupe SEB 旗下註冊商標

Tefal®

概要

1 廚具保養 ›

2 烹調貼士 ›

3 安全指引 ›

4 INGENIO®：
使用說明及保養條款 ›

Tefal®

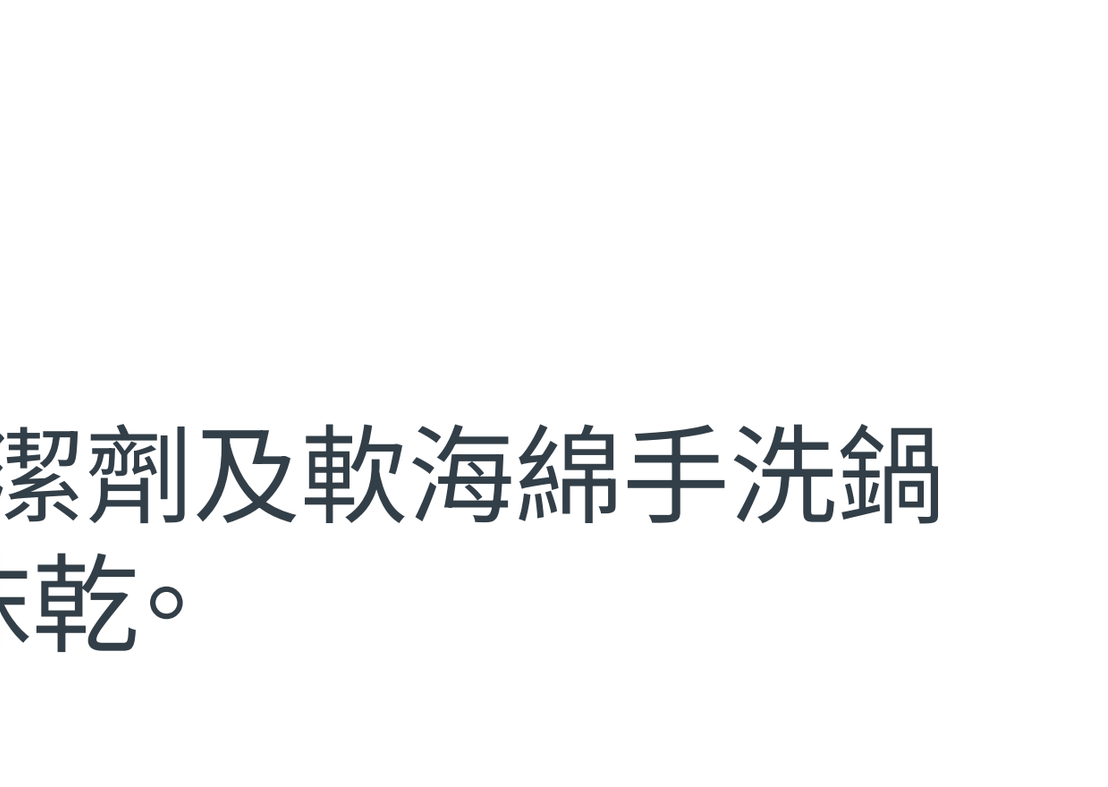
廚具保養

「首次使用前準備」

- 部分廚具會使用保護膠以便安全運送，特別是手柄底部。使用前請先移除，否則可能引致火警。

1

- 首次使用前，請以一般清潔劑及軟海綿手洗鍋具。徹底沖洗，並用軟布抹乾。



2

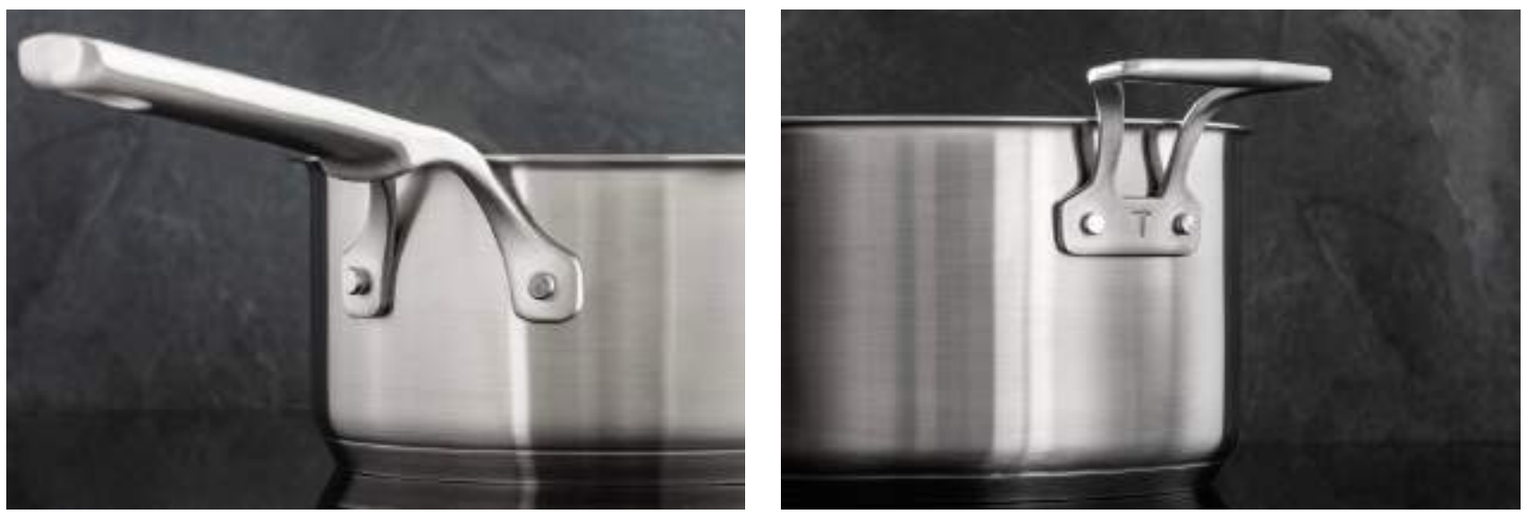
「適合」

焗爐使用：請參閱產品包裝上的使用說明：

- 焊接酚醛樹脂手柄：不可放入焗爐。

- 鉚接酚醛樹脂手柄：可承受最高溫度為 175°C / 350°F

- 鉚接不鏽鋼手柄：可承受最高溫度為 250°C / 482°F



- Ingenio 產品：放入焗爐前，請移除手柄及鍋蓋。

「廚具保養」

- 經常使用後，鍋具內部可能出現輕微痕跡，但不會影響其性能。

- 加熱時請保持警覺，避免過熱影響易潔特質的持久性能。為防止過熱，請勿使用最大火力或增壓設定

- 不建議在易潔廚具上使用防黏噴霧油。使用此類噴霧可能在鍋面形成肉眼看不見的積聚物，影響易潔效能。

- 請使用塑膠、矽膠、木製或金屬廚具。避免使用尖銳器具、打蛋器、刀具、金屬/電動搗碎器，也不要直接在廚具內切食物。可在配備 Fusion Core 技術的鍋具中使用叉。請勿刺戳或劃破易潔塗層。請勿在鍋內使用金屬或電動搗碎器或攪拌器。鑑於以上提示，刮花塗層不在保養範圍之內。

- 請勿使用易潔鍋焰燒。

- 如外層為不鏽鋼:可使用洗碗碟機,建議使用溫和清潔劑如液體、啫喱或粉末,避免使用清潔片或清潔包。

- 清洗前先浸泡鍋具可節約用水。

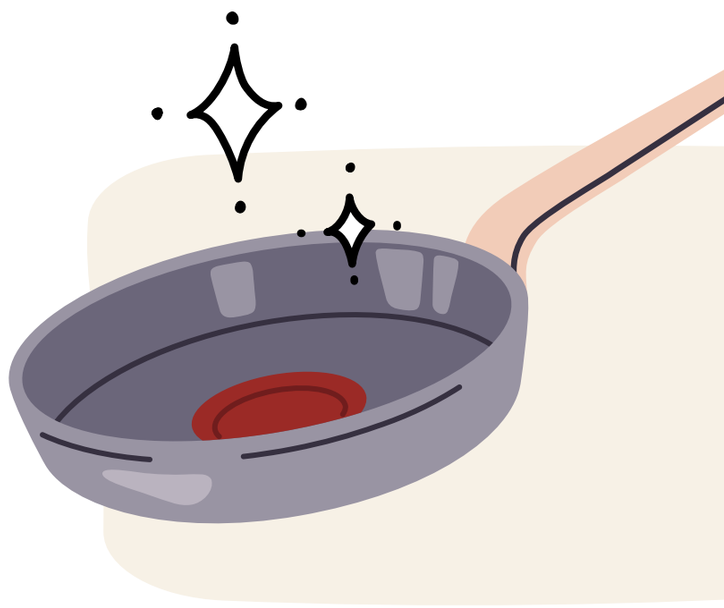
- 讓鍋具冷卻後再清洗,避免溫差過大造成變形。避免溫度驟變。

- 請勿將熱玻璃蓋放入冷水中或直接置於冷卻工作枱面，極端溫差可能導致玻璃破裂。此類情況不在保養範圍之內。

- 必須手洗以避免損壞廚具。每次使用後，用熱水、清潔液及非磨蝕性海綿清洗鍋具內外層。徹底沖洗並抹乾。

- 鍋具內層可能形成殘渣或水垢。這種情況常見於經常用於煮蔬菜及使用硬水煮食。要清除這些沉積物，將 1 份檸檬酸與 2 份水稀釋，倒入鍋中浸泡一至兩小時。用熱水及清潔液清洗鍋具，並徹底抹乾。

- 將廚具存放於乾燥地方。



- 疊放鍋具時使用 Tefal® 毛氈或布料保護墊以防刮花。

- 建議用水、溫和清潔劑及軟海綿手洗陶瓷鍋具。建議不要使用磨蝕性海綿。若正常清洗後仍未完全清潔乾淨，可在鍋內加入適量醋和水並加熱。此水醋混合物可助清潔鍋具。之後徹底沖洗鍋具，抹乾並用廚房紙沾取少許食用油抹拭。您的鍋具將恢復如新。 如底部有頑固污漬，先用熱水及優質去油清潔劑浸泡鍋具。

- 然後，如有需要，可用塑膠擦洗墊及液體磨蝕性清潔劑清洗。

- 避免在鍋具上方放置其他重物。

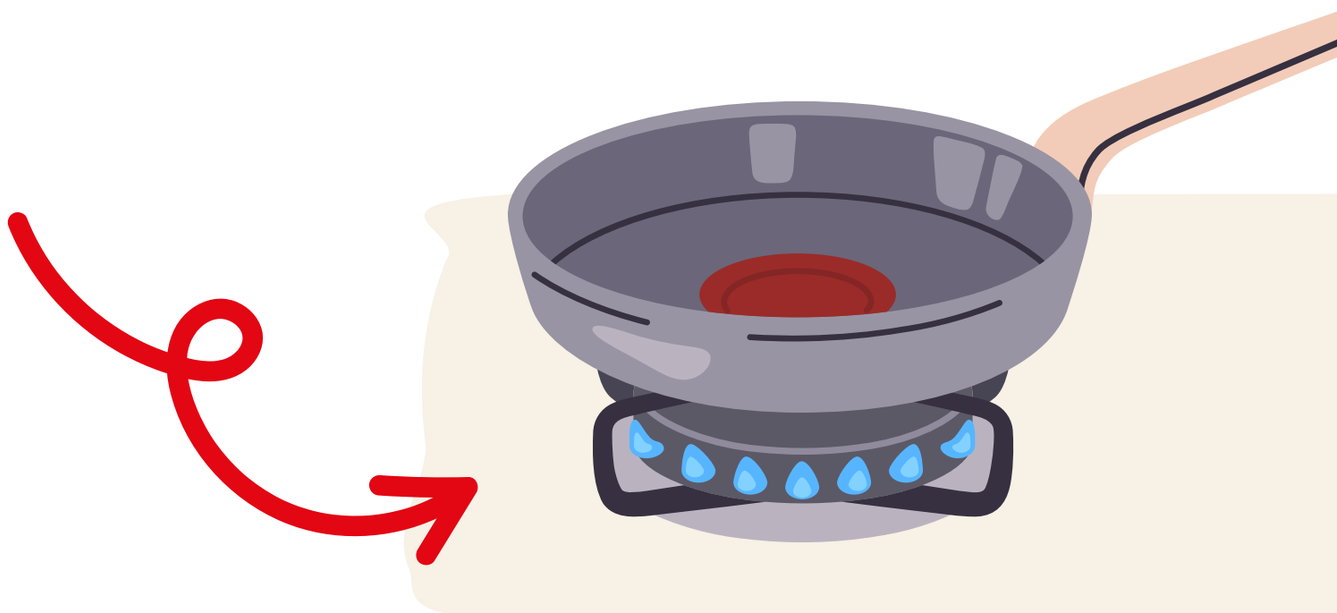
- 使用過程中，不黏塗層可能出現輕微褪色。這屬正常現象，不會影響廚具的易潔塗層。輕微表面痕跡或磨損屬正常現象，不會影響易潔塗層。這些痕跡不在保養範圍之內。

2 烹調貼士

- 將食材切成較小塊狀可加快烹調速度，減少時間及能源消耗。

- 烹調前，務必抹乾廚具底部，尤其是使用陶瓷、電磁或電能爐時，否則鍋具可能黏附爐面。

- 將鍋具置於適當直徑的爐具上以提升加熱效能。選擇與廚具直徑相配的爐具，不宜過大或過小，以免浪費能源。如果您的廚具適用於電磁爐，當鍋具置於較大直徑的電磁爐盤上時，可能無法啟動感應加熱。



- 以煤氣爐燉煮時，先將鍋具放在大小一般的爐頭上以中火加熱，然後移至最小的爐頭，以適中溫度慢燉。

  如需高溫烹調，應逐步提升至最高火力，之後再調低。

為確保完美烹調效果，我們的鍋具均配備專利 Thermo-Signal® 溫度顯示技術！

Thermo-Signal® 是指鍋具中央的紅色指示標誌，能準確提示最佳烹調時機，助您烹調色香味俱全的美食！

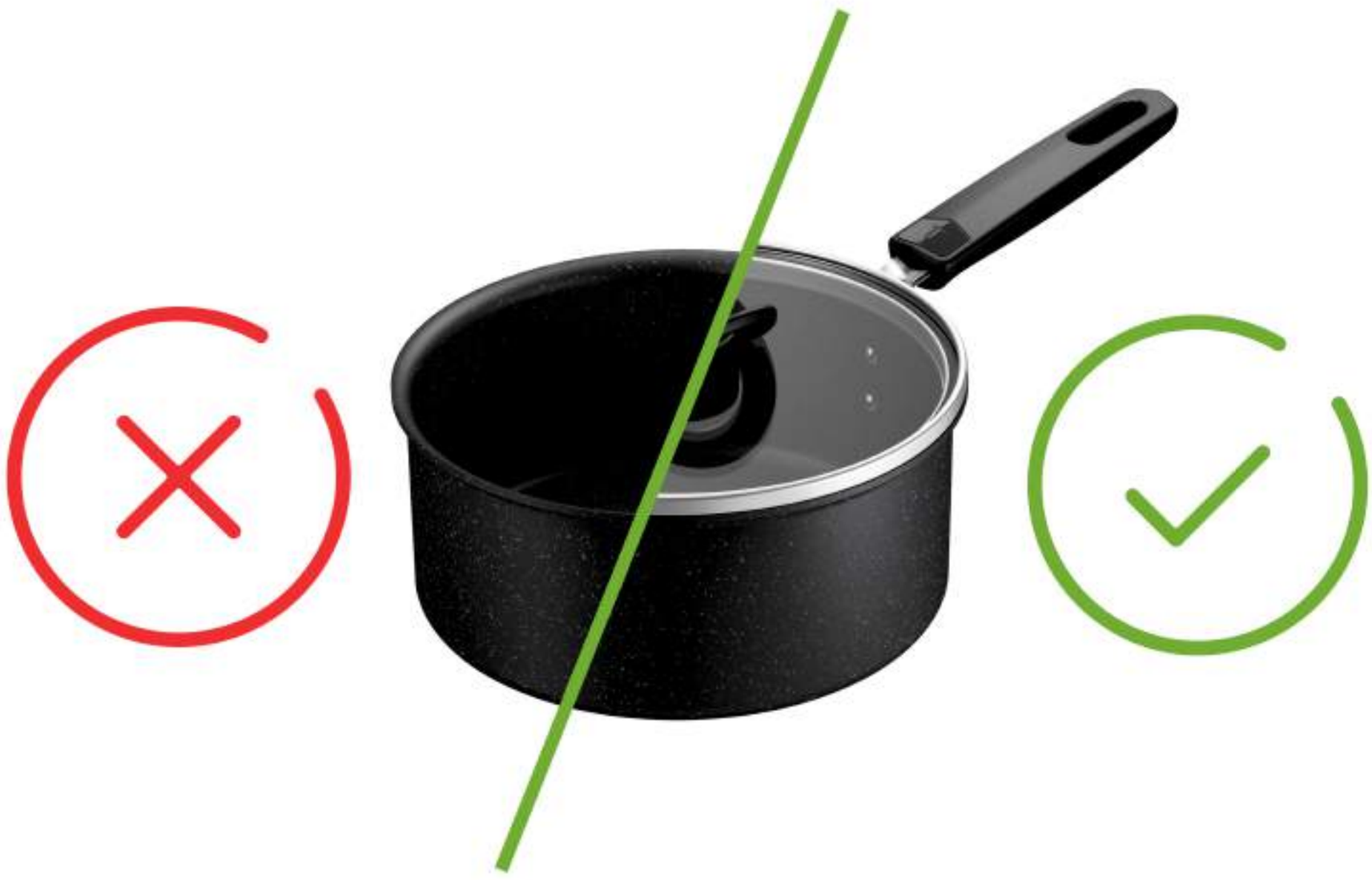
1 以中火預熱鍋具。

2 留意 **Thermo-signal®** 指示。當標誌完全變紅且溫度計圖案消失時：即可開始烹調！

3 根據所需烹調程度調節火力。

蓋上鍋蓋可節省能源：

- 煮沸時保溫
- 減少能源消耗
- 縮短烹調時間



- 建議使用隔熱手套、隔熱墊或抹布握持手柄或旋鈕(尤其在長時間烹調後及處理金屬手柄或旋鈕時)，以防燙傷。

烹調期間揭蓋時須戴上隔熱手套，將蓋傾斜以避開蒸氣，並確保手和臉部遠離噴出蒸氣的範圍。

回收再造，為鍋具注入第二生命！

- 您知道嗎？

  不鏽鋼和鋁材可無限次回收再造。歡迎將廚具送往收集點或合作銷售點！

保養條款 TEFAL® / T-FAL®

- 本產品享有 2 年製造缺陷保養。此保養不影響消費者的法定權利。保養不包括因日常使用而產生的刮痕或褪色。Tefal 保證產品塗層符合食品接觸材料的相關規定。 詳情請瀏覽 www.tefal.com

- 不銹鋼產品可享有 10 年製造缺陷保養。此保養不影響消費者的法定權利。保養不包括因日常使用而產生的刮痕或褪色。Tefal 保證產品塗層符合食品接觸材料的相關規定。 詳情請瀏覽 www.tefal.com

補充資訊及客戶服務

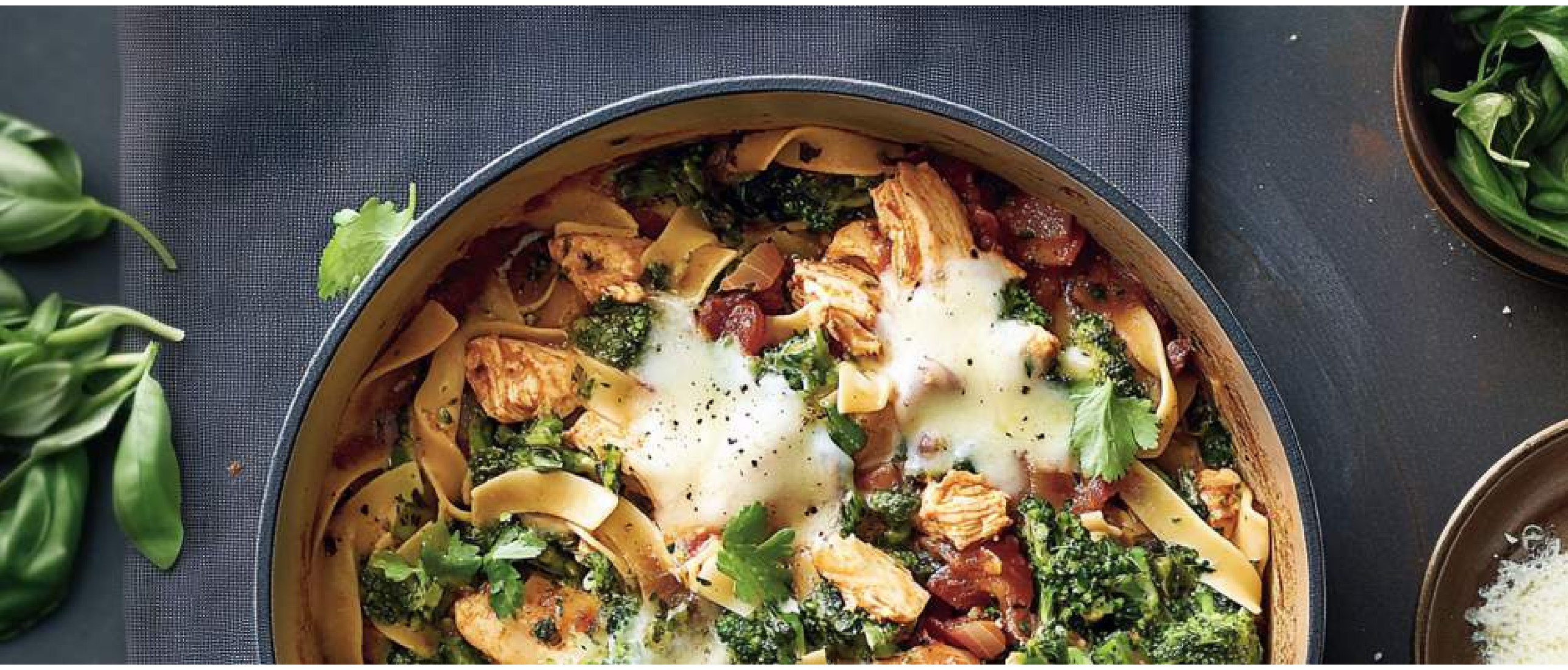
- 如需全面資訊或查詢，請透過 **www.tefal.com** 聯絡我們的客戶服務部。

- 消費者權益及附加資訊：Tefal 商業保養不影響消費者不可被排除或限制的法定權利，亦不影響消費者對產品分銷商的法定權利。本保養為消費者提供特定權利，而消費者可能因應所在州份或國家/地區而享有額外權利。 消費者可自行行使這些權利。請瀏覽 **www.tefal.com** 查閱完整的使用及保養詳情，以及製造商保養的完整條款及細則

TEFAL® / T-FAL®*

安全指引

* TEFAL 家用電器在美國和日本等一些地區以 T-FAL® 品牌的形式出現。TEFAL® / T-FAL® 屬 Groupe SEB 旗下註冊商標

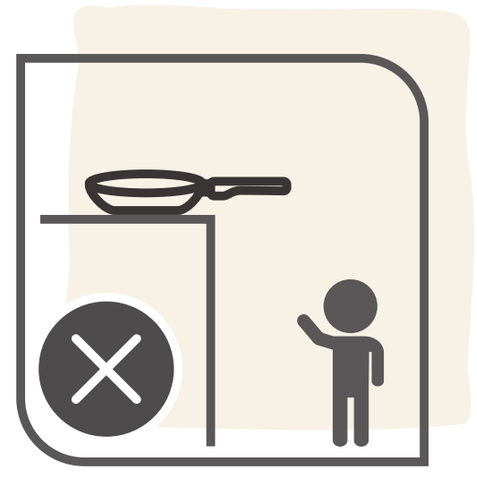


重要事項：

- 本產品只適合家居用途
- 使用產品前請先閱讀安全指引
- 請同時參閱產品說明書上的使用指引及其他建議。

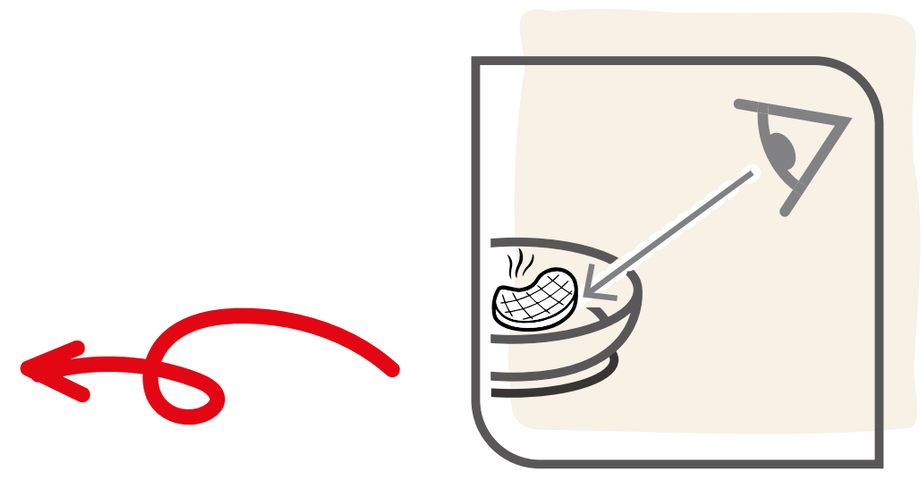
「般安全指引」

- 肢體、感官或心智能力較弱，或者使用經驗，或知識不足的人士（包括兒童），除非有監護人士從旁監督，或已事先向其提供本裝置的使用指示，否則均不適宜使用本產品。兒童應有人從旁監督，以確保他們不會將本產品當作玩具。



- 切勿使鍋具乾燒，或將空鍋置於發熱爐面或明火上。

- 切勿在無人看管的情況下烹調食物。



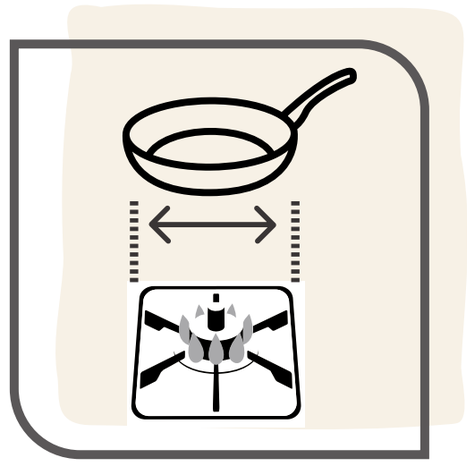
- 切勿讓鍋柄伸出爐頭邊緣或廚房枱面。

- 避免過度加熱產品。

- 切勿讓鍋柄接觸明火，以免影響鍋柄結構

- 建議使用乾爽的隔熱手套、隔熱墊或抹布握持手柄或旋鈕(尤其是長時間烹調後及處理金屬手柄時),以防燙傷

- 切勿在人或寵物附近/上方端捧熱食或沸液
- 小型鍋具可小心置於煤氣爐頭架中央，大部分煤氣爐製造商均有提供三腳架



- 焗爐使用：請參閱產品包裝上的使用說明。高溫可能損壞塑膠配件及玻璃蓋。

- 洗碗機使用：請參閱產品包裝上的使用說明。腐蝕性清潔劑可能損壞某些配件，造成割傷及/或燙傷風險。

- 切勿將產品放入微波爐

- 不建議使用煎鍋進行油炸(如薯條、咖喱角等)。使用食油烹調時須格外小心:切勿過量注油或使用過高溫度,以免食油自燃。

- 切勿向熱鍋直接加入冷水、冰塊或冷凍食品,以免引起蒸氣噴發,導致使用者或旁人燙傷。當鍋中有熱油時須特別謹慎,因為含水成分接觸熱油時可能導致油花四濺。

- 切勿疊加鍋具製造雙層蒸鍋效果，產品設計並不適合此用途，否則可能造成不穩定風險及蒸氣相關燙傷。

- 如手柄鬆脫，請輕輕鎖緊，以免重複使用時造成損壞。

- 熱鍋具應置於耐熱表面，以防損壞。

- 切勿將油脂加熱至碳化。烹調時釋放的煙霧可能對呼吸系統敏感的動物造成危害。

- 如鍋中的食物或食油著火，可關閉熱源並用滅火毯或濕毛巾覆蓋，靜置 30 分鐘後方可移除。

- 如發生極度過熱（達到鋁材熔點），切勿移動鍋具，應先待其冷卻，因底部包覆的鋁可能已熔化；建議不要再使用該鍋具，因其特質可能已變。

- 如有問題，請聯絡客戶服務（**www.tefal.com**）。

Tefal

INGENIO®:

手柄使用說明及保養

「INGENIO®安全指引」

- Ingenio® 手柄僅適用於 Ingenio® 系列產品。切勿將手柄用於其他品牌器具。

- Ingenio® 系列產品（煎鍋、平底鍋、炒鍋等）僅兼容 Ingenio® 手柄。切勿使用其他品牌手柄。

- 特殊形狀產品（可麗餅鍋、煎蛋捲鍋等）只可在指定握持位置使用手柄，以確保穩定性能。

- 烹調時切勿將手柄留在器具上;切勿讓手柄接觸明火:長期暴露於高溫可能降解塑膠部件並影響手柄結構。

- 手柄僅供搬運之用,以避免傾倒風險,尤其是小直徑器具。

- 切勿將手柄置於熱表面，以免降低機械性能及/或造成握持時燙傷。

- 使用、倒液或搬運時切勿按壓解鎖鈕，以免意外解鎖。

- 切勿將手柄放入洗碗碟機或完全浸入水中：水和清潔劑可能損壞手柄機械裝置及內部安全功能。建議用濕潤的非磨蝕性海綿或抹布手洗，避免弄濕內部零件，切勿強行拉動活動部件。

- 切勿握拿超過 10 公斤的載物，手柄無法承受該重量。

- 切勿將手柄或鍋蓋**放入焗爐，以免損壞

**除非使用說明另有規定

- 切勿將 Ingenio® 產品及手柄放入微波爐。

- 切勿將食物在鍋中存放超過 24 小時。切勿存放酸性食物（番茄醬、醋、檸檬汁菜式、酸菜等）。

問題處理：

- 如發現手柄出現故障，切勿強行操作機械裝置；切勿拆解手柄。

- 如手柄受損（破裂、碎裂、過熱、熔化、掉落），請停止使用。

- 如鍋具摔落或受撞擊後導致變形，請停止使用。

如遇以上情況均請聯絡客戶服務部 (www.tefal.com)。

「INGENIO®：使用說明及保養」

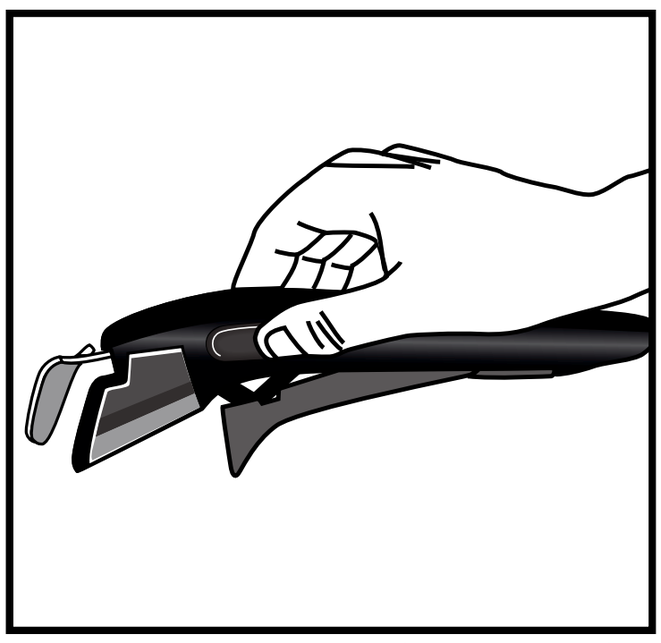
■ 安裝手柄前：

1 打開手柄：用拇指和食指同時按壓兩側解鎖按鈕。(圖 1)

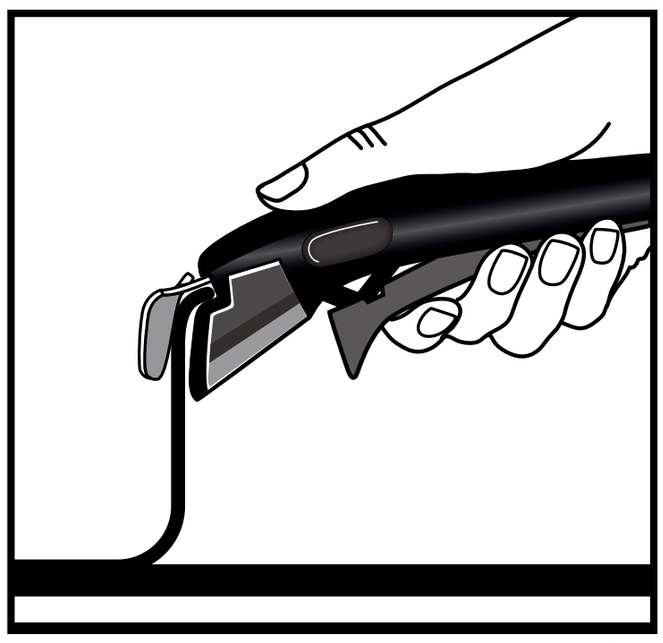
2 固定手柄。將打開的手柄置於 Ingenio 鍋具邊緣。按壓底部槓桿鎖定手柄，使其緊扣鍋具邊緣 (圖 2a)。手柄現已鎖定就位，您現可使用 Ingenio 鍋具。

3 使用時的手柄握持建議位置。(圖 2b)

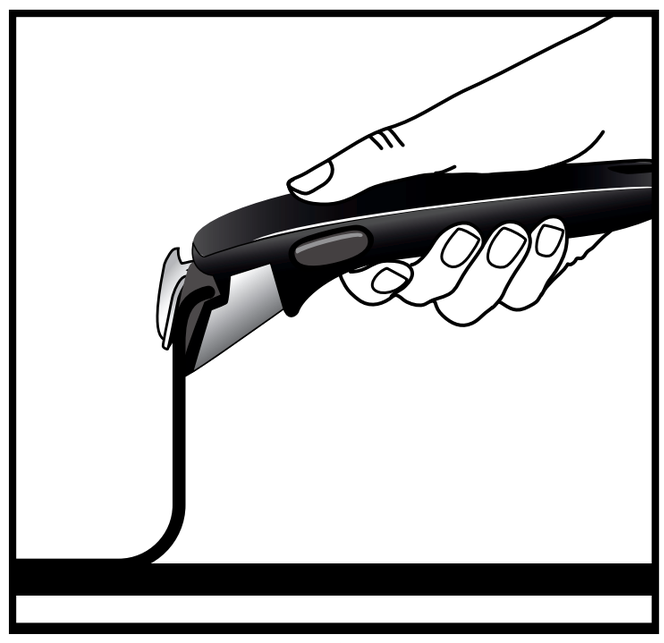
注意：操作時，確保用手指保持槓桿關閉，切勿按壓解鎖按鈕



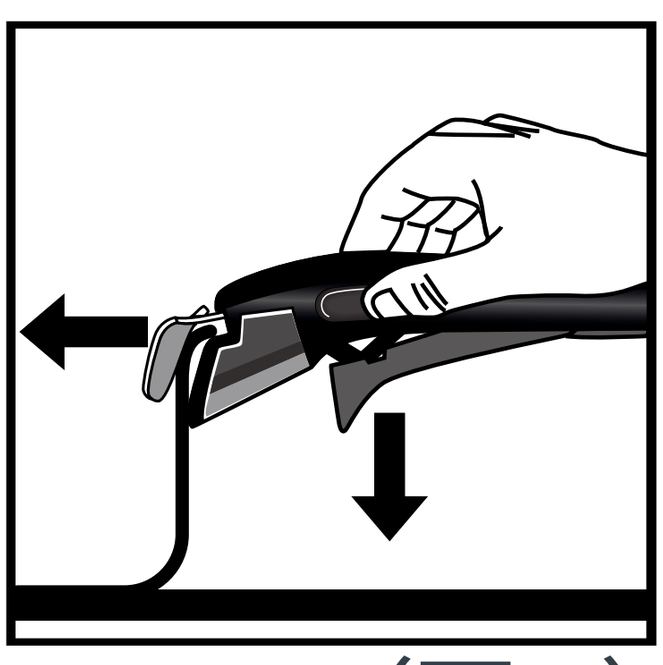
(圖 1)



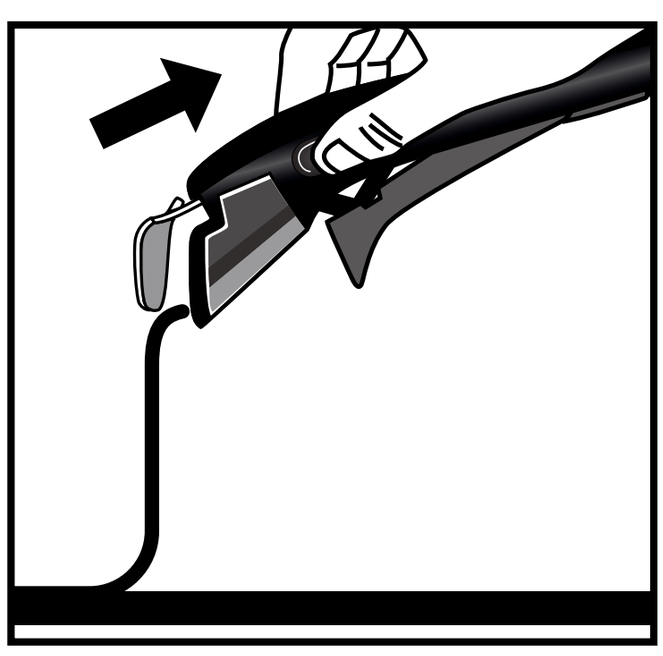
(圖 2a)



(圖 2b)



(圖 3)



(圖 4)

■ 移除手柄：

1. 如要移除手柄，將 Ingenio 鍋具置於平坦、穩固、耐熱表面上。用食指和拇指按壓解鎖按鈕，將手放置於可釋放槓桿的位置。(圖 3)

2. 手柄解鎖後即可從鍋具上移除。(圖 4)

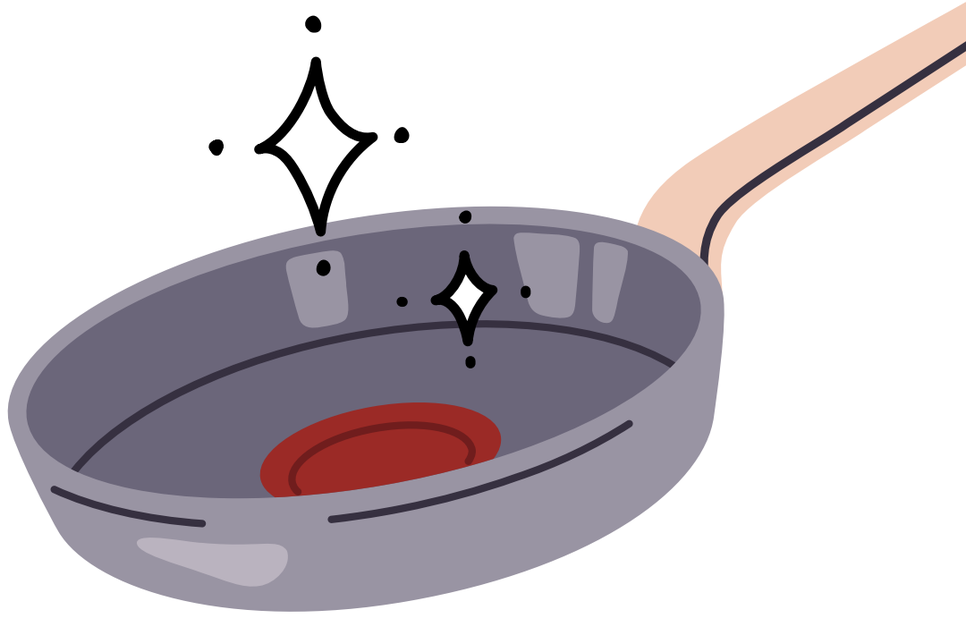
INGENIO®手柄 10 年保養

- Ingenio® 可拆式手柄享有 10 年製造瑕疵保養，除非購買國家/地區有特定法例或協議。
- 以下情況不在保養範圍內：未經授權改裝或維修造成的損壞、碰撞造成的損壞、使用不當、正常損耗、未遵循使用及保養說明、烹調時將鍋具置於熱源上不理、烹調時暴露於明火、放入焗爐、使用洗碗碟機清洗、浸入水中、有油脂、灰塵、醬料等污漬、用於提起超過 10 公斤重物、將產品用於專業或商業用途、用於非 Ingenio® 系列鍋具。
- 此 Tefal 保養不影響消費者的法定權利。有關保養條款及細則的完整詳情，請瀏覽：www.tefal.com/ingenio

Tefal®

Uporaba i održavanje lonaca i tava

Hvala vam na kupovini TEFAL® / T-FAL®* posuđa za kuhanje s robusnom neprianjajućom oblogom, idealnog za sve kulinarske avanture. Za vas i ljubav prema kuhanju!



* TEFAL® kućanski proizvodi pojavljuju se pod brendom T-FAL® u nekim područjima kao što su Amerika i Japan. TEFAL® / T-FAL® registrirani su zaštitni znakovi tvrtke Groupe SEB.

SAŽETAK

1 BRIGA O POSUĐU ZA KUHANJE

2 SAVJETI ZA PRIPREMU HRANE

3 SIGURNOSNE UPUTE

4 INGENIO®: UPUTE I JAMSTVO

Tefal®

BRIGA O POSUĐU ZA KUHANJE

PRIPREMA PROIZVODA ZA UPORABU

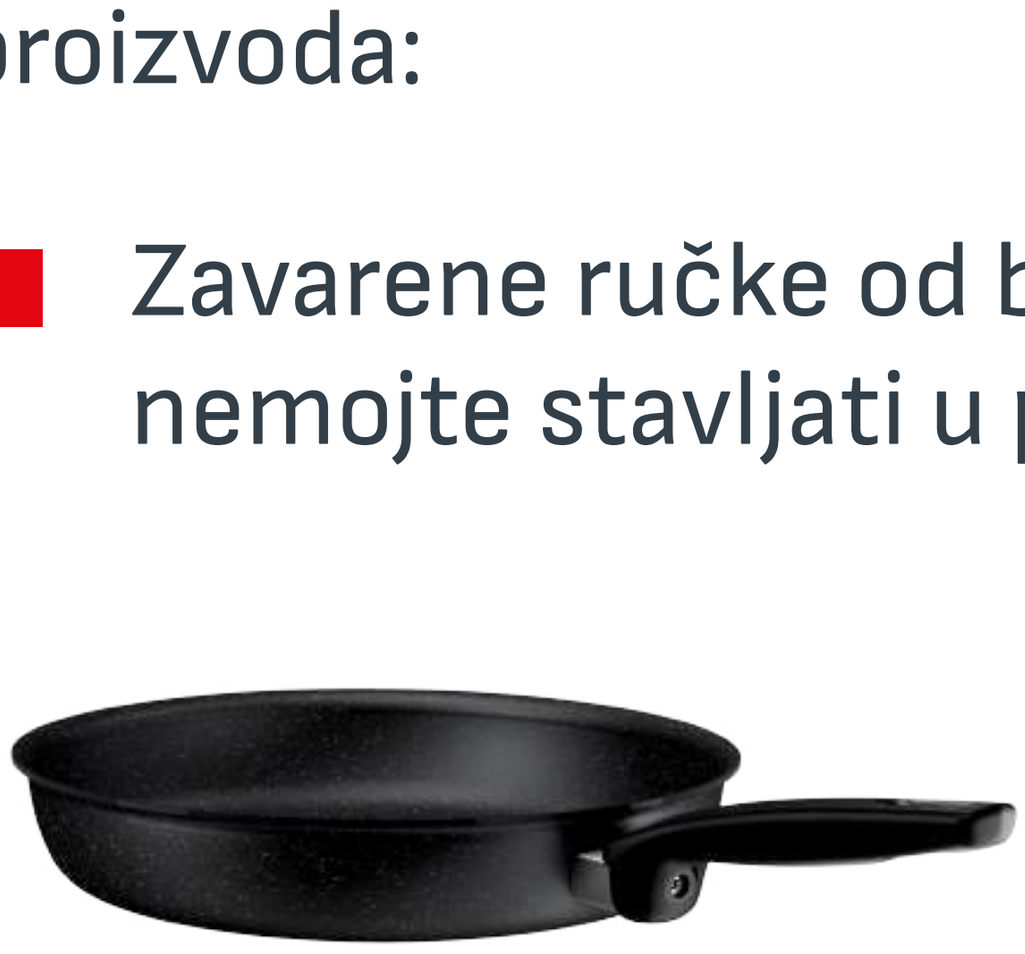
- Neko se posuđe isporučuje sa zaštitnim plastičnim dijelovima, naročito onima koji se nalaze na osnovi ručke. Skinite ih prije uporabe jer u suprotnom mogu uzrokovati požar.

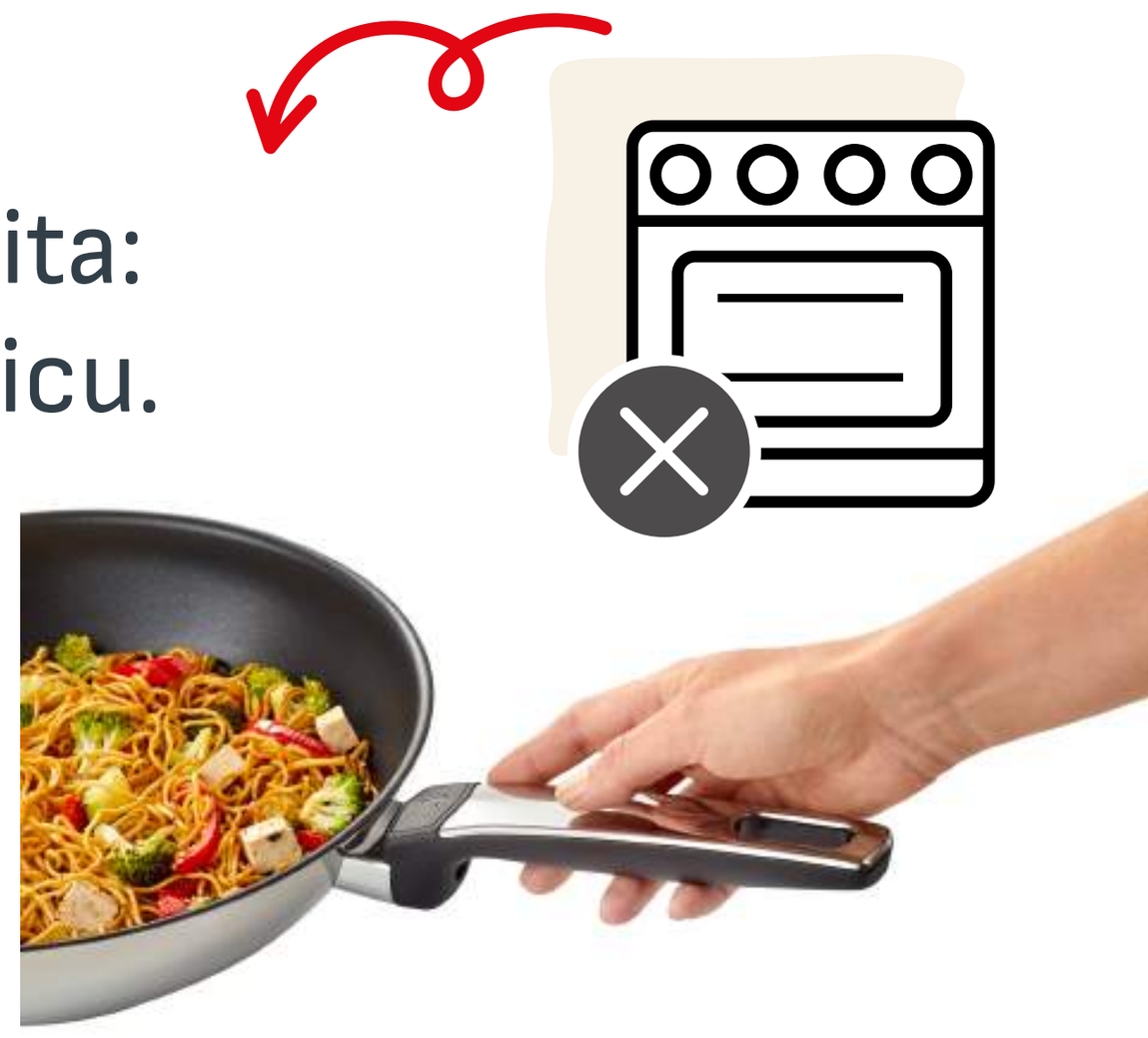
- Prije prve uporabe ručno operite lonac ili tavu uobičajenim tekućim sredstvom za pranje posuđa i mekom spužvom. Isperite ga i temeljito osušite mekom krpom.

KOMPATIBILNOST

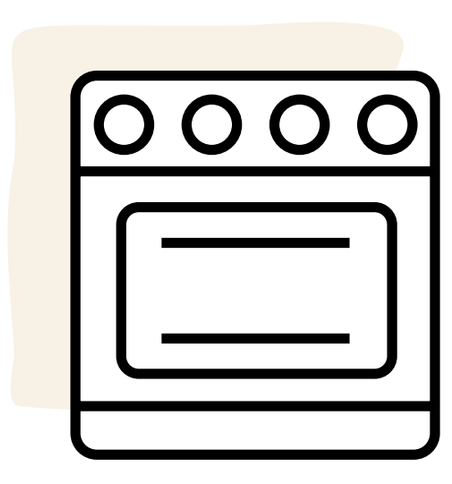
Uporaba u pećnici:
pogledajte upute za uporabu na pakiranju proizvoda:

- Zavarene ručke od bakelita:
  nemojte stavljati u pećnicu.

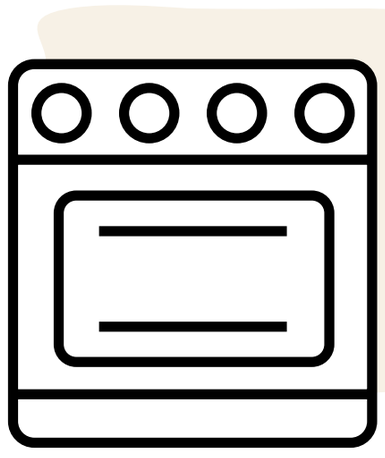




- Ručke od bakelita sa zakovicama:
  posuda za umake ili tava za pečenje mogu se rabiti u pećnici do temperature od 175 °C / 350 °F



- Ručke od nehrđajućeg čelika sa zakovicama: posuda za umake ili tava za pečenje mogu se rabiti u pećnici do temperature od 250 °C / 482 °F



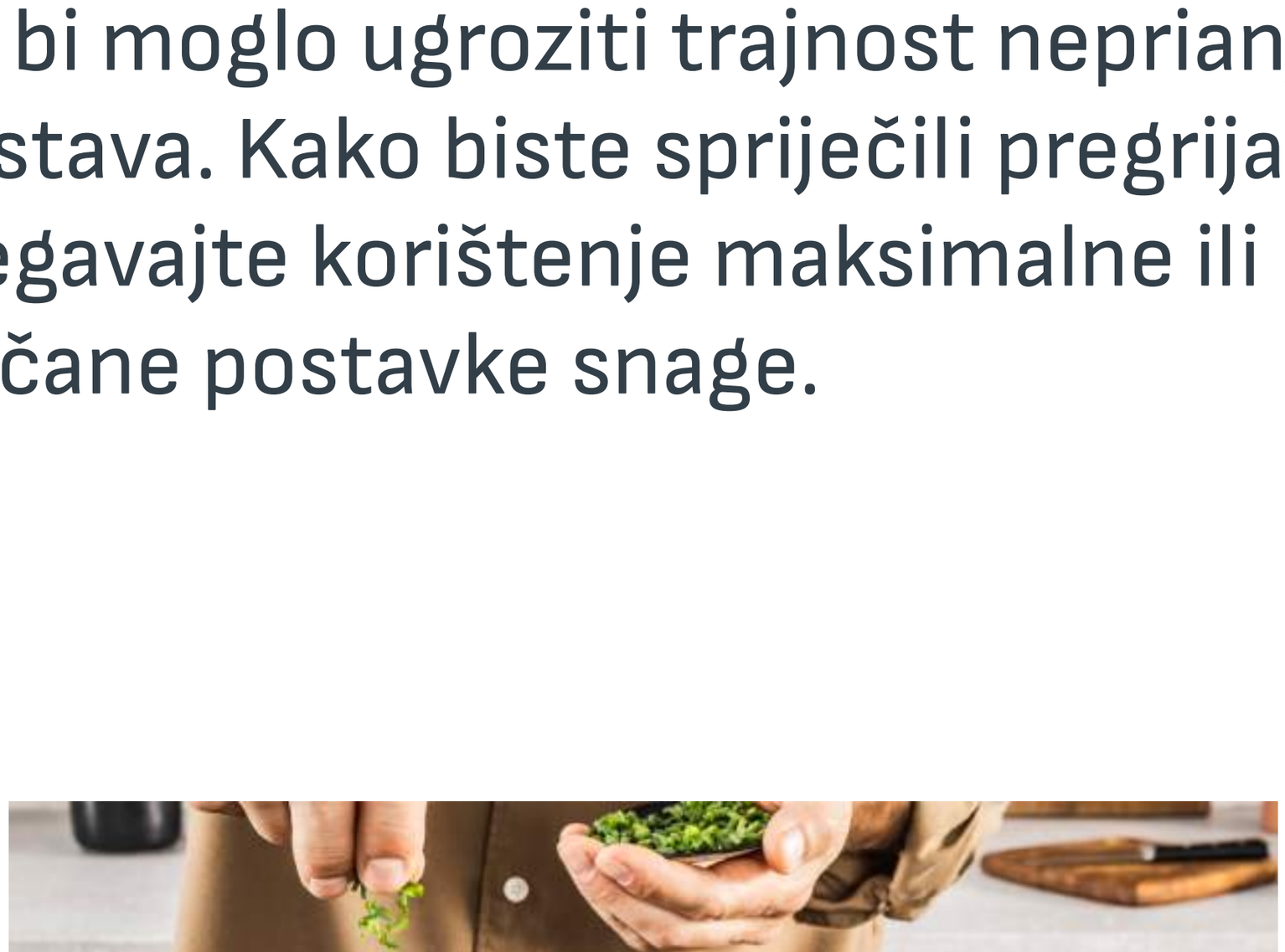
< 250°C/482°F

- Za proizvod iz linije Ingenio: skinite ručku i poklopac prije stavljanja posuđa u pećnicu.

< 250°C/482°F

BRIGA O POSUĐU ZA KUHANJE

- Redovitom uporabom mogu se pojaviti male mrlje unutar tave ili lonca, ali one ne utječu na njihovu učinkovitost.
- Budite oprezni tijekom zagrijavanja posuđa za kuhanje kako biste izbjegli pregrijavanje koje bi moglo ugroziti trajnost neprianjajućih svojstava. Kako biste spriječili pregrijavanje, izbjegavajte korištenje maksimalne ili pojačane postavke snage.



- Neprianjajući sprejevi za kuhanje ne preporučuju se uz neprianjajuće posuđe. Korištenje takvih sprejeva može stvoriti nevidljivu naslagu na površini tave koja će utjecati na svojstva neprianjanja posude.

- Koristite kuhinjski pribor od plastike, silikona, drveta ili metala. Izbjegavajte oštri kuhinjski pribor, mutilice, noževe i metalne/električne gnječilice te nemojte rezati hranu izravno u posuđu. Vilica se može koristiti u loncima i tavama s tehnologijom Fusion Core. Nemojte probadati ili rezati neprianjajuću površinu. U posuđu nemojte koristiti metalne ili električne gnječilice ili miksere. Sukladno tome, ogrebotine ne mogu biti pokrivene jamstvom.

- Posuđe s neprijanjajućom oblogom nemojte rabiti za flambiranje.

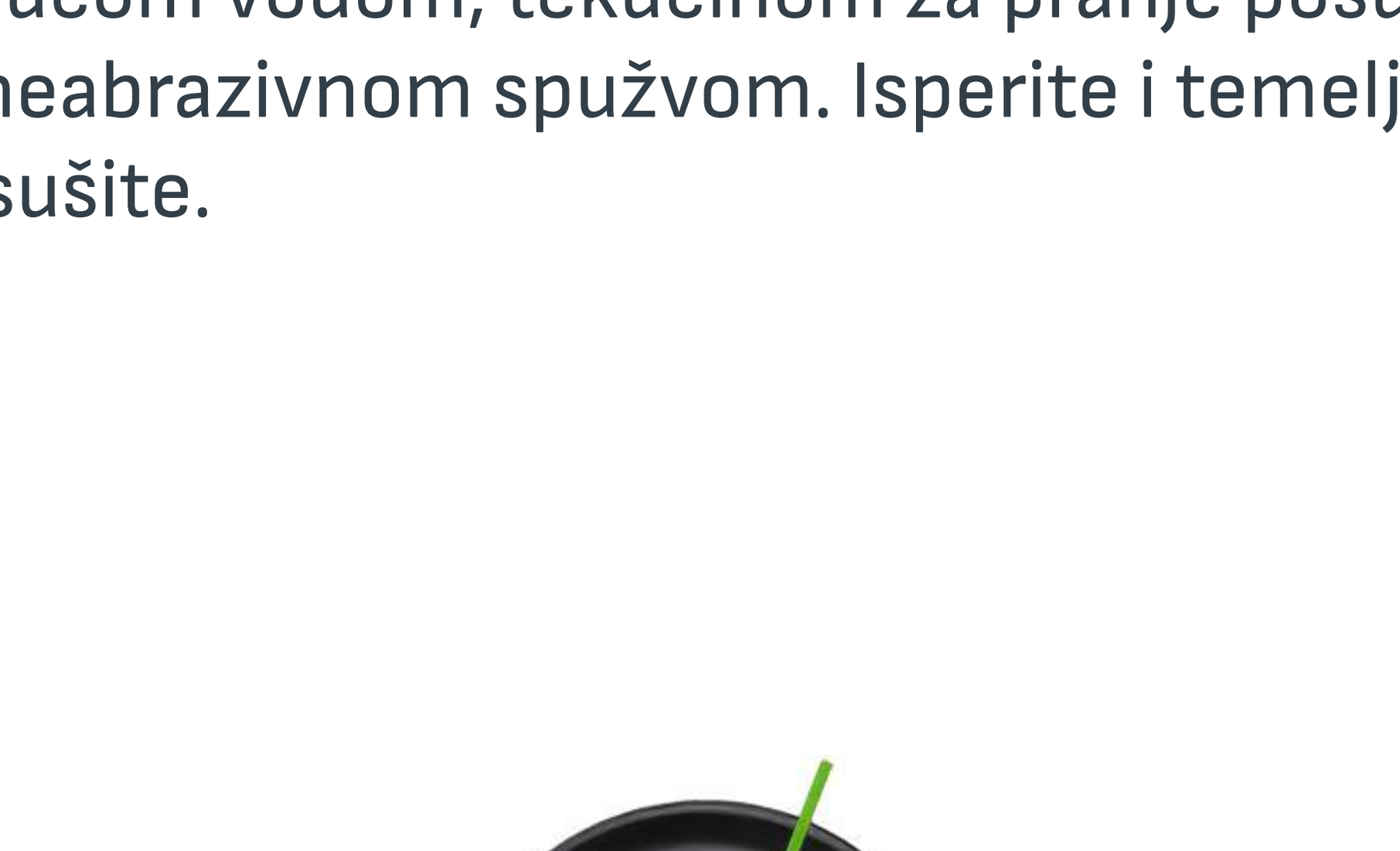
- Ako je vanjska obloga od nehrđajućeg čelika: pranje u perilici posuđa može biti u redu, no poželjno je koristiti nježna sredstva za čišćenje kao što su tekućina, gel ili prah, a ne tablete ili vrećice.

- Da biste uštedjeli vodu prilikom pranja, namočite lonac ili tavu prije čišćenja.

- Ostavite posude da se ohlade prije čišćenja kako biste spriječili savijanje uzrokovano ekstremnim temperaturnim šokovima. Izbjegavajte ekstremne promjene temperature.

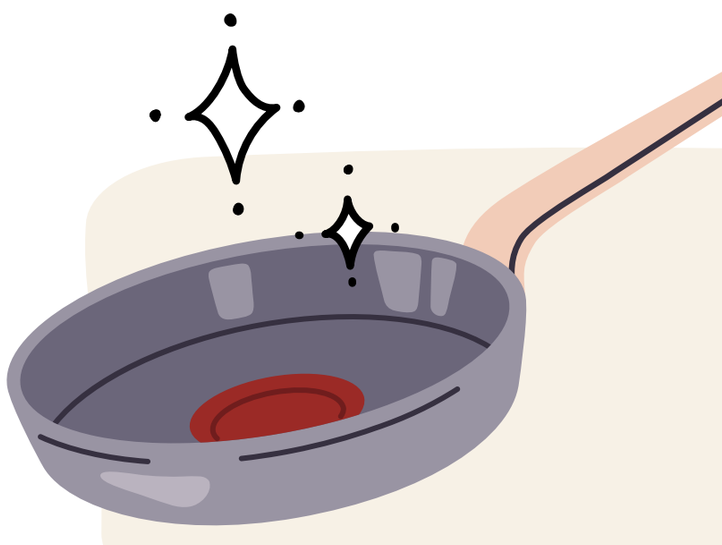
- Nemojte stavljati vruće staklene poklopce u hladnu vodu ili pod mlaz hladne vode ili izravno na hladnu radnu površinu jer ekstremna promjena temperature može slomiti staklo. To nije pokriveno jamstvom.

- Ručno pranje neophodno je kako biste izbjegli oštećenje posuđa. Nakon svake upotrebe operite unutarnju i vanjsku oblogu posude vrućom vodom, tekućinom za pranje posuđa i neabrazivnom spužvom. Isperite i temeljito osušite.

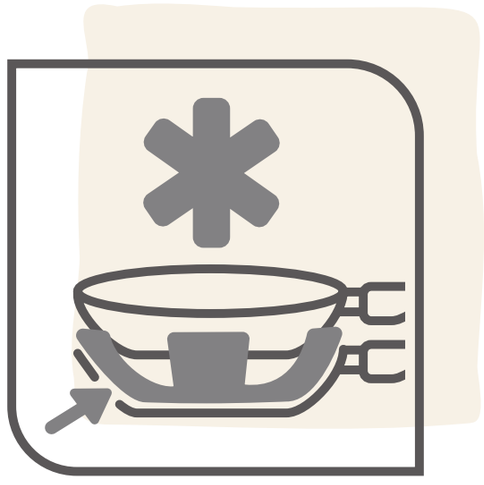


- Na oblozi unutar lonca ili tave mogu se nakupiti talog ili kamenac. Ovo se često javlja kada se lonac/tava stalno koriste za kuhanje povrća i kada se koristi tvrda voda. Da biste uklonili te naslage, razrijedite 1 dio limunske kiseline u 2 dijela vode i dodajte u posudu te ostavite da se namače sat ili dva. Operite lonac/tavu u vrućoj vodi i tekućini za pranje posuđa te temeljito osušite.

- Posuđe čuvajte na suhom mjestu.



- Kada slažete tave ili lonce jedne na druge iskoristite filc ili štitnike od tkanine koje proizvodi Tefal® za zaštitu od ogrebotina.



- Preporučamo da keramičku posudu ili tavu operete ručno, vodom, blagim sredstvom za čišćenje i mekom spužvom. Preporučamo da ne koristite abrazivnu spužvu. Ako posuda nije dovoljno čista nakon uobičajenog pranja, možete dodati malo octa i vode u posudu te je zagrijati. Mješavina vode i octa očistit će posudu. Nakon toga posudu dobro isperite, osušite i obrišite s malo ulja na papirnatom kuhinjskom ručniku. Posuda će biti kao nova. Ako na površini ima tvrdokornih mrlja, posudu najprije namočite u vruću vodu i dobro je odmastite

- sredstvom za pranje posuđa. Zatim, ako je potrebno, možete očistiti posudu plastičnom krpom za ribanje i nekim tekućim abrazivnim sredstvom za čišćenje.

- Izbjegavajte čuvanje drugih teških predmeta na tavama ili loncima.

- Tijekom uporabe može doći do manje promjene boje neprianjajućeg sloja. To je sasvim normalno i neće utjecati na neprianjajuća svojstva vašeg posuđa. Mali površinski tragovi ili ogrebotine normalna su pojava i neće utjecati na učinkovitost neprianjajuće obloge. Te ogrebotine neće biti pokrivene jamstvom.

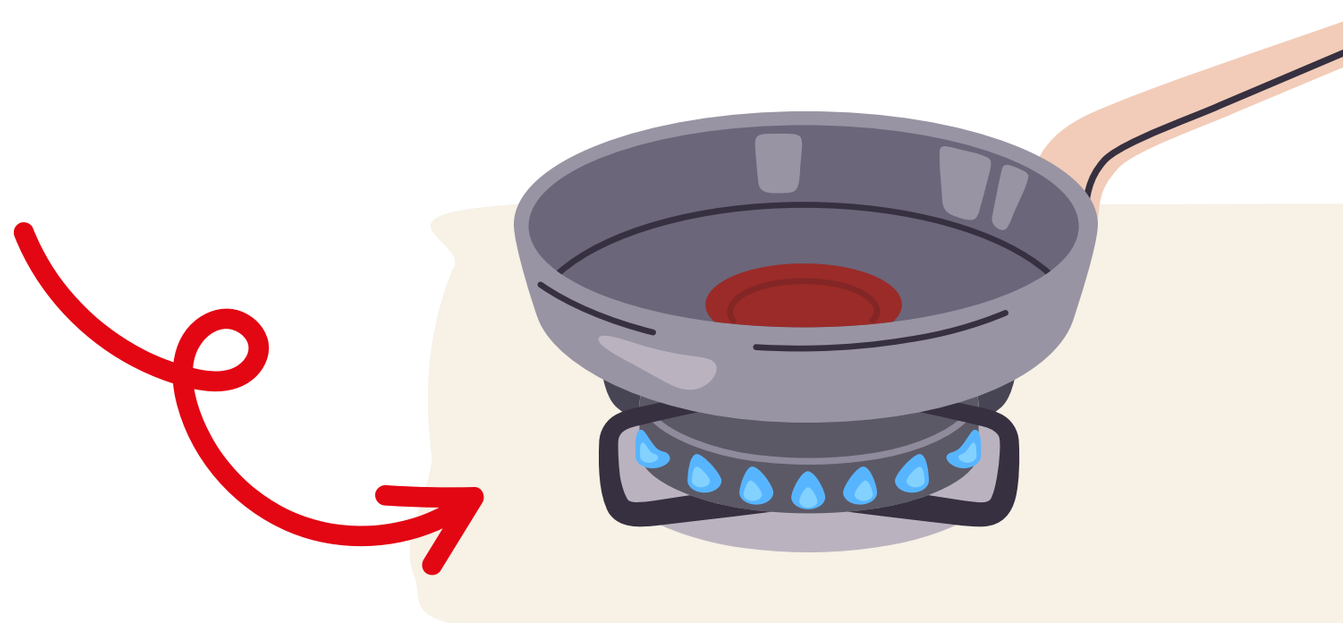
Tefal

2 SAVJETI ZA PRIPREMU HRANE

- Nasjeckajte hranu na manje komade da biste ubrzali pripremu hrane, čime se smanjuje utrošak vremena i energije.

- Uvijek osušite dno posuđa prije pripreme hrane, osobito ako ga koristite na keramičkoj, halogenoj ili indukcijskoj ploči, inače se posuda može zalijepiti za ploču.

- Stavite tavu ili lonac na plamenik odgovarajućeg promjera za bolje zagrijavanje. Odaberite plamenik koji odgovara promjeru vašeg posuđa, tako da nije prevelik ni premalen, kako biste izbjegli gubitak energije. Ako je vaše posuđe kompatibilno s indukcijskom pločom za kuhanje, ako se vaš lonac ili tava postavi na plamenik promjera većeg od promjera vašeg posuđa, indukcijska se ploča neće aktivirati.



- Za izvrsna variva kuhana na plinskom kuhalištu počnite kuhati na srednjoj vatri na uobičajenoj ploči za kuhanje, a zatim premjestite lonac na najmanju ploču za kuhanje da bi se hrana dugo kuhala na umjerenim temperaturama.

  Međutim, ako trebate kuhati na visokoj temperaturi, postupno dosegnite maksimalnu razinu topline i zatim je smanjite.

Za savršeno kuhanje, vaše tave ili lonci opremljeni su našom ekskluzivnom tehnologijom Thermo-Signal®!

Thermo-Signal® crveni je indikator na sredini vaše tave ili lonca; a daje vam do znanja kada početi kuhati da biste dobili hranu savršene teksture i boje!

1

Zagrijte tavu ili lonac na srednjoj vatri.

2

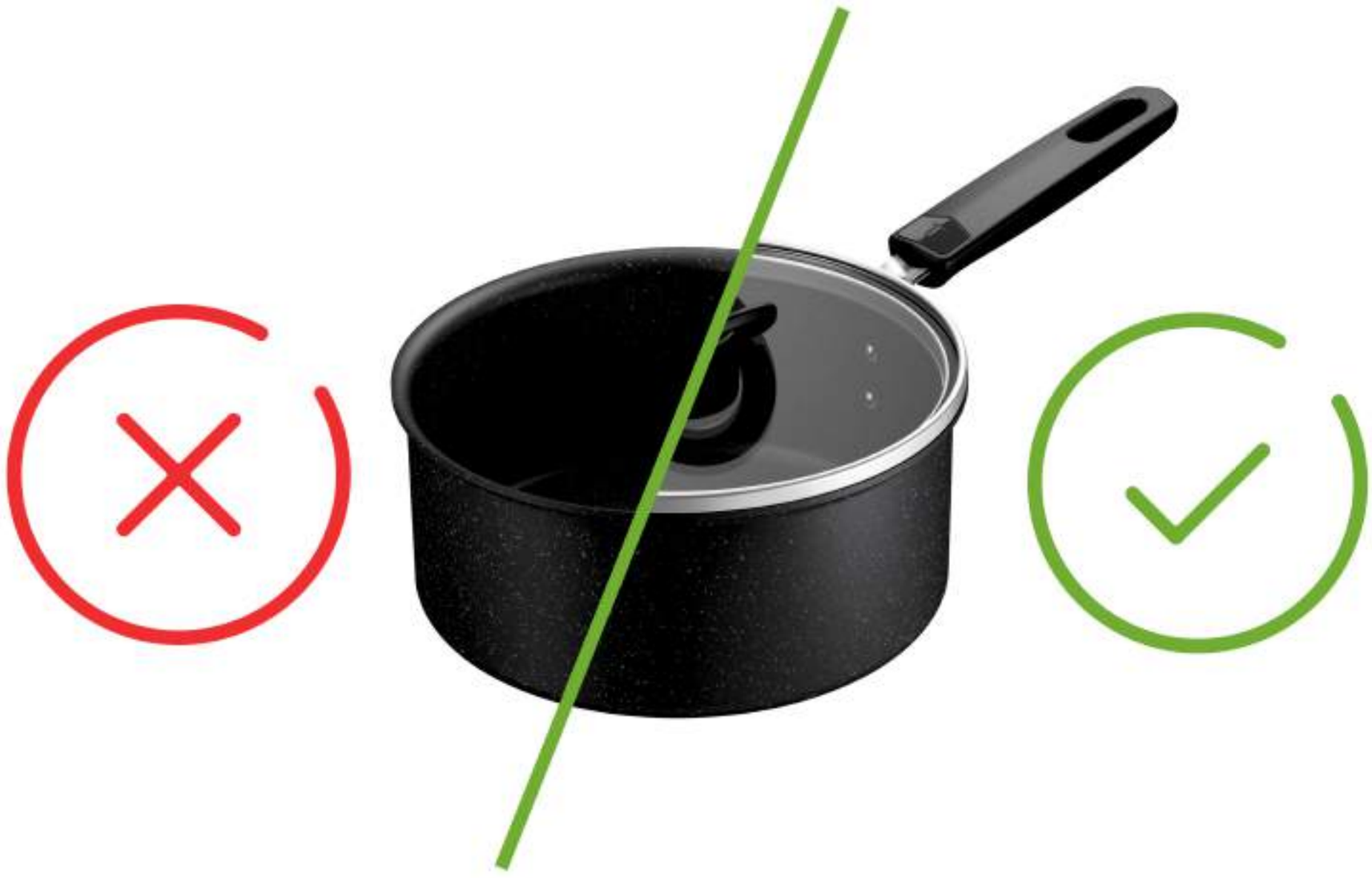
Pratite Thermo-signal®. Kada signal bude u potpunosti crven i termometar nestane: počnite s pripremom hrane!

3

Prilagodite snagu grijanja u skladu sa željenom razinom pečenja.

Upotrijebite poklopac za energetski učinkovitiju pripremu hrane:

- zadržava toplinu tijekom kuhanja
- zahtijeva manje energije
- ubrzava pripremu hrane



- Preporučuje se koristiti suhe rukavice za pećnicu, držače za lonce ili krpe za držanje ručki ili drški, naročito nakon dugog kuhanja i/ili kada rukujete metalnim ručkama ili drškama kako biste spriječili rizik od opeklina.

  Uvijek koristite rukavice za pećnicu kada skidate poklopac tijekom kuhanja; nagnite ga da usmjerava paru od vas i držite ruke i lice dalje od ventilacijskih otvora.

- Pružite svojim loncima i tavama drugi život uz recikliranje!

  Jeste li znali da se nehrđajući čelik i aluminij mogu beskonačno reciklirati?

  Ostavite svoj kuhinjski pribor na sabirnim mjestima ili prodajnim mjestima partnera!

JAMSTVO TEFAL® / T-FAL®

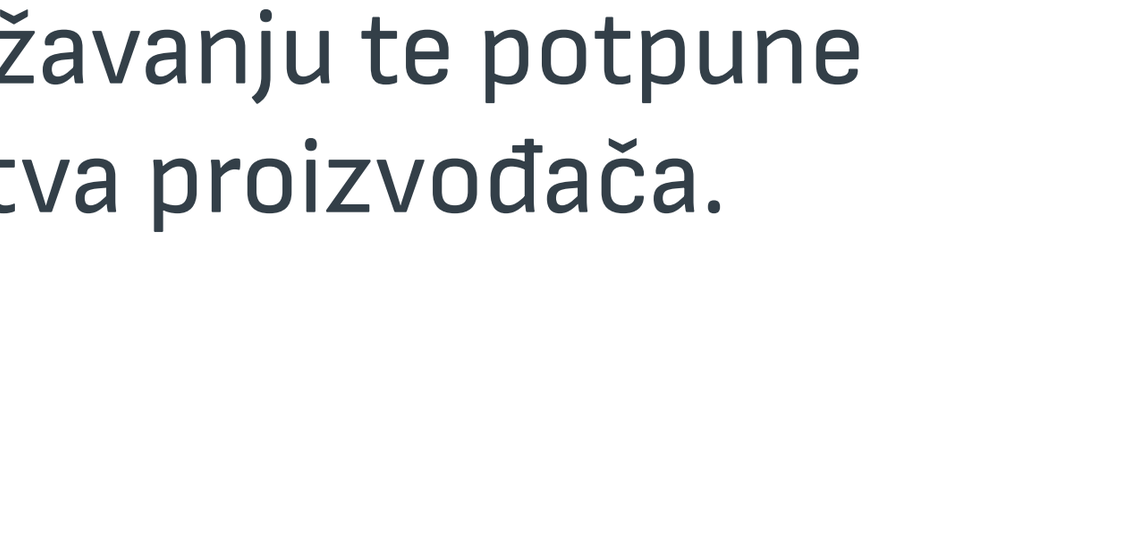
- Ovaj proizvod ima jamstvo u slučaju oštećenja u proizvodnji za razdoblje od 2 godine. To jamstvo ne utječe na zakonska prava koja potrošači imaju lokalno. Ne pokriva ogrebotine ili gubitak boje uzrokovan starenjem. Tefal jamči da je obloga u skladu s propisima za materijale koji dolaze u dodir s hranom. Za više informacija posjetite www.tefal.com

- Ako je proizvod izrađen od nehrđajućeg čelika, zaštićen je jamstvom u slučaju oštećenja u proizvodnji za razdoblje od 10 godina. To jamstvo ne utječe na zakonska prava koja potrošači imaju lokalno. Ne pokriva ogrebotine ili gubitak boje uzrokovan starenjem. Tefal jamči da je obloga u skladu s propisima za materijale koji dolaze u dodir s hranom. Za više informacija posjetite www.tefal.com

DODATNE INFORMACIJE I linija za podršku

- Za sveobuhvatne informacije ili odgovore na pitanja obratite se našoj službi za korisnike na adresi via **www.tefal.com**

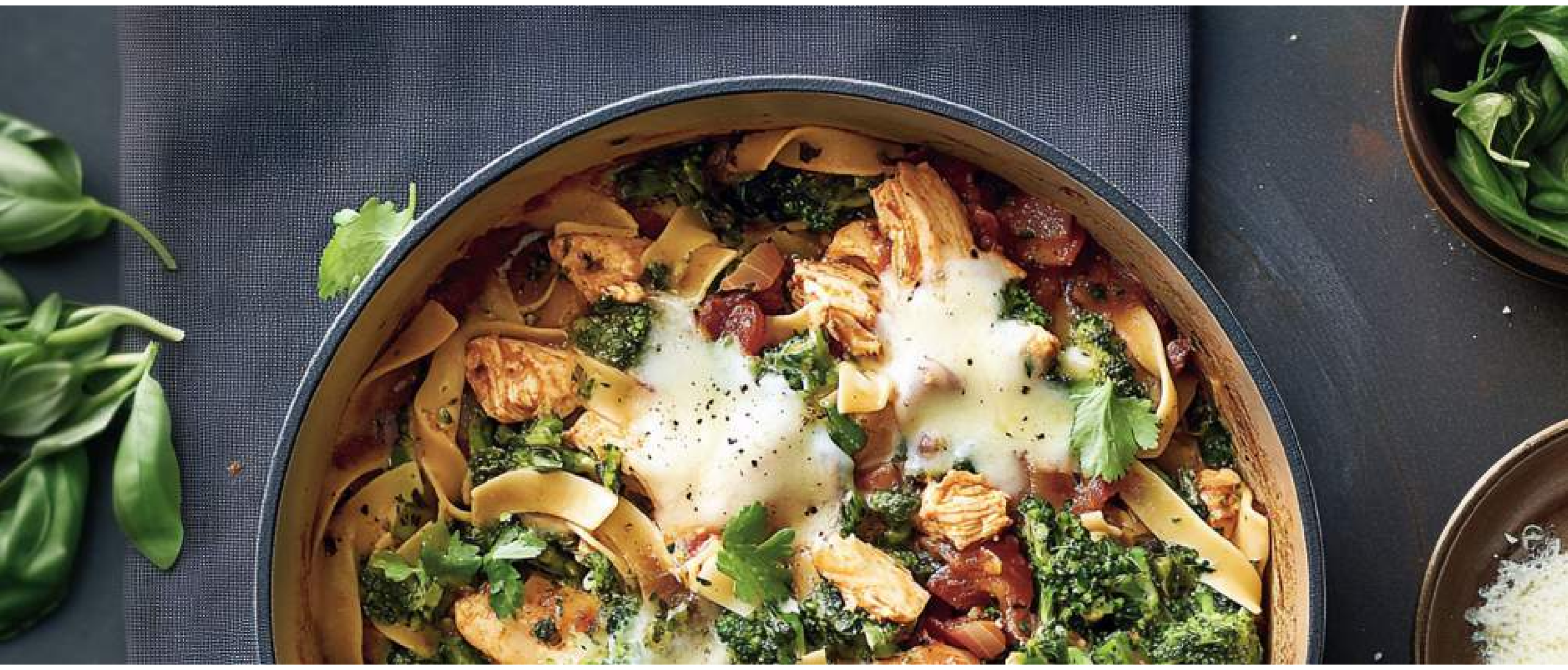
- Prava potrošača i dodatne informacije:
  Ovo komercijalno jamstvo tvrtke Tefal ne utječe na zakonska prava potrošača, koja se ne mogu isključiti ili ograničiti, ni na zakonska prava prema distributeru od kojeg je proizvod kupljen. Ovo jamstvo potrošaču daje određena prava, a potrošač može imati i dodatna prava koja se razlikuju ovisno o državi. Ta prava potrošač može ostvariti neovisno. Posjetite **www.tefal.com** za sve detalje o uporabi i održavanju te potpune odredbe i uvjete jamstva proizvođača.



TEFAL® / T-FAL®*

SIGURNOSNE UPUTE

* TEFAL® kućanski proizvodi pojavljuju se pod brendom T-FAL® u nekim područjima kao što su Amerika i Japan. TEFAL® / T-FAL® registrirani su zaštitni znakovi tvrtke Groupe SEB.



Važno:

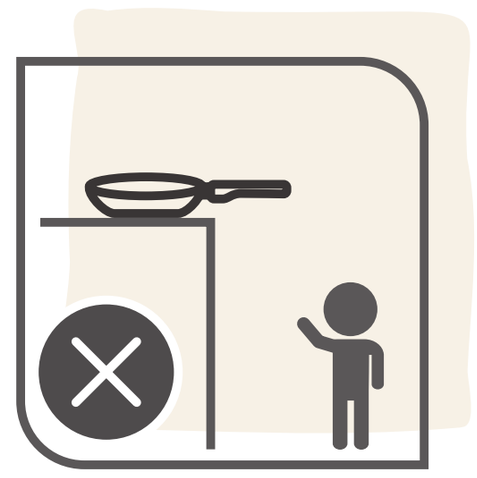
- Ovaj je proizvod namijenjen isključivo uporabi u kućanstvu.

- Pročitajte sigurnosne savjete prije uporabe proizvoda.

- Pogledajte upute za uporabu proizvoda te dodatne savjete I preporuke.

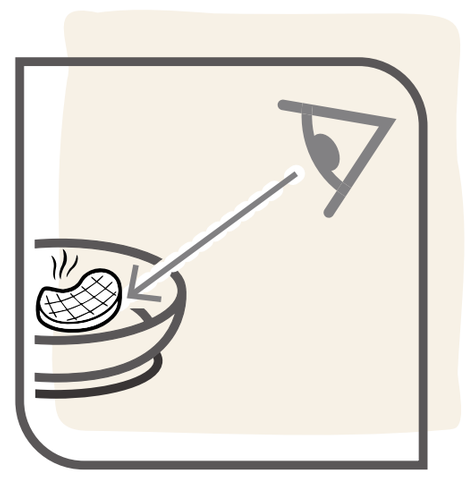
VAŽNE SIGURNOSNE UPUTE

- nije predviđeno da ovim proizvodom rukuju osobe (uključujući djecu) ograničenih tjelesnih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti ili nedostatnog iskustva i znanja, osim ako ih nadzire osoba odgovorna za njihovu sigurnost koja im daje upute o načinu uporabe proizvoda. Djecu je potrebno nadzirati kako biste se uvjerili da se ne igraju proizvodom.



- Nikada nemojte ostaviti posuđe da se zagrijava prazno ili pak ostaviti prazno posuđe na zagrijanom grijaču ili plinskom plameniku.

- Hranu koja se priprema nikada ne ostavljajte bez nadzora.

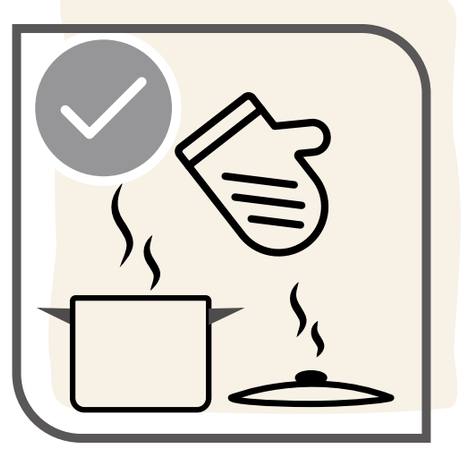


- Ručka tave nikada ne smije viriti preko ruba kuhališta ili se nalaziti u blizini ruba kuhinjske površine.

- Nemojte pregrijavati proizvod.

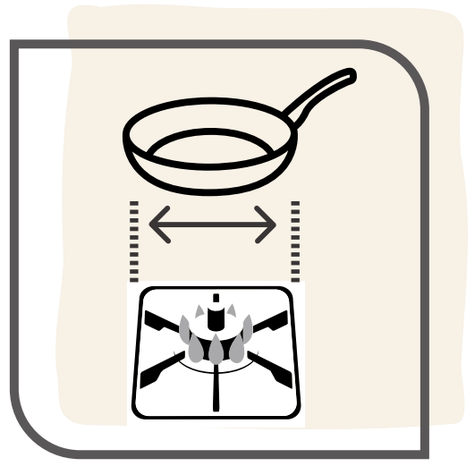
- Ne izlažite ručku plamenu; mogao bi je oslabjeti.

- Preporučuje se koristiti suhe rukavice za pećnicu, držače za lonce ili krpe za držanje ručki ili drški, naročito nakon dugog kuhanja i/ili kada rukujete metalnim ručkama ili drškama kako biste spriječili rizik od opeklina.



- Vruću hranu ili kipuće tekućine nemojte nositi u blizini / iznad drugih osoba ili životinja.

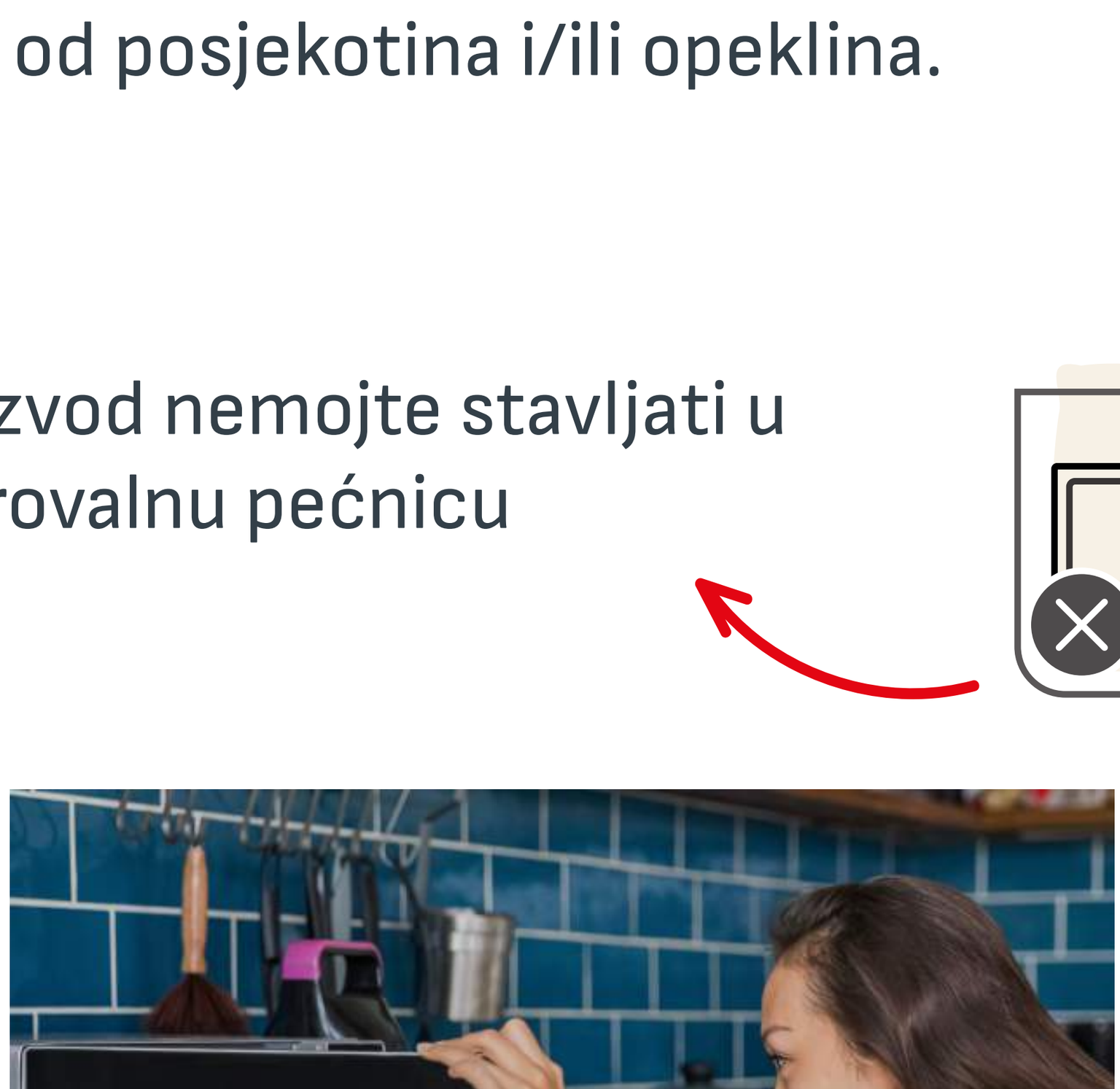
- Male je posude moguće pažljivo centrirati na pomoćne nogice na plinskim kuhalištima za što većina proizvođača plinskih kuhališta osigurava podmetač.



- Uporaba u pećnici: pogledajte upute za uporabu na pakiranju proizvoda. Visoke temperature mogu oštetiti plastične dijelove i staklene poklopce.

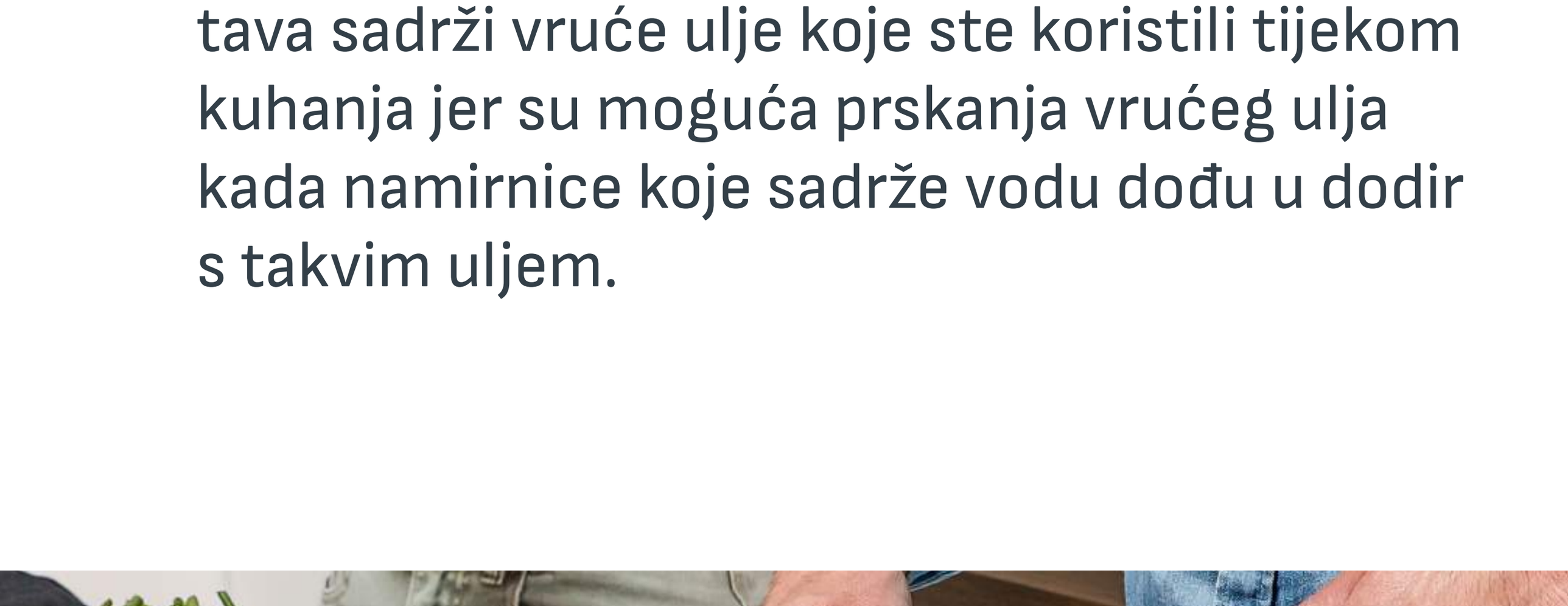
- Uporaba u perilici posuđa: pogledajte upute za uporabu na pakiranju proizvoda. Određeni dijelovi mogu se oštetiti zbog djelovanja korozivnih sredstava za čišćenje koja stvaraju rizik od posjekotina i/ili opeklina.

- Proizvod nemojte stavljati u mikrovalnu pećnicu



- Ne preporučuje se korištenje posuđa za duboko prženje (npr. čipsa, samosa, itd.). Pri kuhanju s uljem uvijek treba biti oprezan: posuđe se ne smije prepuniti niti koristiti previsoka temperatura jer bi to moglo uzrokovati samozapaljenje ulja.

- Nemojte dodavati hladnu vodu, led ili potpuno smrznutu hranu izravno u vruće posuđe, jer bi moglo doći do erupcije pare koja bi mogla izazvati opekline ili druge ozljede korisnika ili promatrača. Budite naročito oprezni kada tava sadrži vruće ulje koje ste koristili tijekom kuhanja jer su moguća prskanja vrućeg ulja kada namirnice koje sadrže vodu dođu u dodir s takvim uljem.



- Nemojte kombinirati posuđe za kuhanje na pari. Ovo posuđe nije dizajnirano za tu namjenu. Takva uporaba može dovesti do rizika nestabilnosti i opeklina uzrokovanih parom ili drugih ozljeda.

- Ako vam se ručke olabave, lagano ih ponovno pritegnite kako biste izbjegli oštećenje uslijed opetovanog rukovanja.

- Vruće posuđe treba staviti na površine otporne na toplinu kako bi se spriječilo oštećenje.

- Nikada nemojte zagrijavati mast do točke karbonizacije. Pare koje se oslobađaju tijekom kuhanja mogu biti opasne za životinje s osjetljivim dišnim sustavom.

- U slučaju zapaljenja hrane ili ulja u tavi isključite dovod topline i stavite vatrostalnu deku ili navlaženi ručnik preko posude te ih ostavite na posudi 30 minuta prije nego ih skinete.

- U slučaju ekstremnog pregrijavanja (dostizanje točke taljenja aluminija) posuđe se ne smije pomicati, već ga treba ostaviti da se najprije ohladi zbog opasnosti od potencijalno rastaljenog aluminija unutar inkapsuliranog dna. Preporučuje se da više ne rabite takvo posuđe zbog mogućih promjena njegovih svojstava.

- U slučaju problema obratite se službi za korisnike (**www.tefal.com**).

Tefal

INGENIO®:

UPUTE ZA RUKOVANJE I JAMSTVO

Tefal

INGENIO®

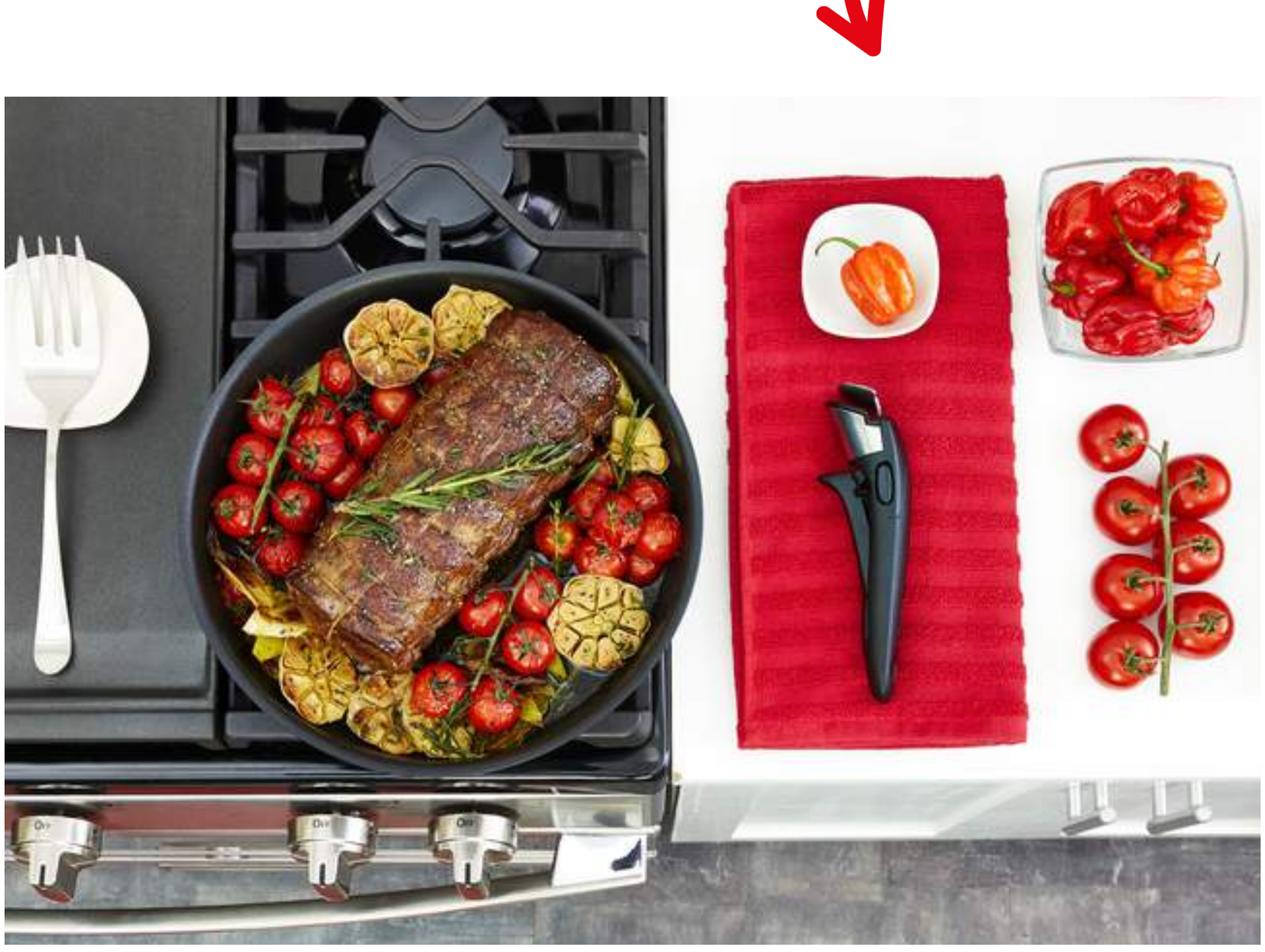
SIGURNOSNE UPUTE

- Ručka iz linije Ingenio® kompatibilna je isključivo s proizvodima iz linije Ingenio®. Ručku nikada nemojte rabiti na posuđu koje nije iz linije Ingenio®.

- Proizvodi iz linije Ingenio® (tava za prženje, posuda za umake, wok itd.) kompatibilni su isključivo s ručkama iz linije Ingenio®. Nikada ih nemojte rabiti s ručkama drugih robnih marki (ako to nije Ingenio®).

- U slučaju posebno oblikovanih proizvoda (tava za palačinke, tava za omlet itd.) ručku nemojte koristiti izvan posebno označenih područja za hvatanje jer bi to moglo utjecati na stabilnost ručke.

- Ručku nemojte ostavljati na posuđu tijekom pripreme hrane; nemojte je izlagati plamenu: produljeno izlaganje visokim temperaturama moglo bi oštetiti plastične dijelove i oslabjeti ručku.



- Ručku koristite isključivo za manipuliranje posudama kako biste spriječili rizik od prevrtanja, naročito u slučaju proizvoda malog promjera.

- Ručke nemojte stavljati na vruće površine jer biste tako mogli smanjiti mehaničku otpornost ručke i/ili uzrokovati opekline pri hvatanju.

- Nikada ne pritišćite tipke za otključavanje tijekom uporabe, ulijevanja namirnica ili rukovanja jer to može izazvati neočekivano otvaranje mehanizma za zaključavanje.

- Ne perite ručku u perilici posuđa i nemojte je potpuno uranjati u vodu: voda i sredstva za čišćenje mogu oštetiti mehanizam ručke i unutarnje sigurnosne značajke. Preporučamo ručno pranje vlažnom neabrazivnom spužvom ili krpom bez (pretjeranog) vlaženja unutarnjih dijelova i bez pritiskanja pokretnih dijelova.

- Nemojte pomicati opterećenje veće od 10 kg jer ručka ne može podnijeti tolike težine.

- Nemojte stavljati ručke ili poklopce** u pećnicu jer se mogu oštetiti

** Osim ako nije drugačije navedeno u uputama za uporabu.

- Ne stavljajte posuđe i ručku iz linije Ingenio® u mikrovalnu pećnicu.

- Nemojte čuvati hranu u posudi dulje od 24 sata. U tavi nemojte držati kiselu hranu (umak od rajčice, ocat, jela s limunovim sokom, kiseli kupus itd.).

U slučaju problema:

- Ako primijetite da ručka ne funkcionira ispravno, nemojte forsirati mehanizam i nikada ne rastavljajte ručku.

- Ako je ručka oštećena (slomljena, okrhnuta, pregrijana, otopljena, ispuštena), nemojte je više rabiti.

- Ako se posuđe (tave i lonci) deformiralo, na primjer, nakon pada ili udarca, nemojte ga više rabiti.

U svim se slučajevima obratite službi za korisnike (www.tefal.com).

INGENIO®: UPUTE ZA UPORABU I JAMSTVO

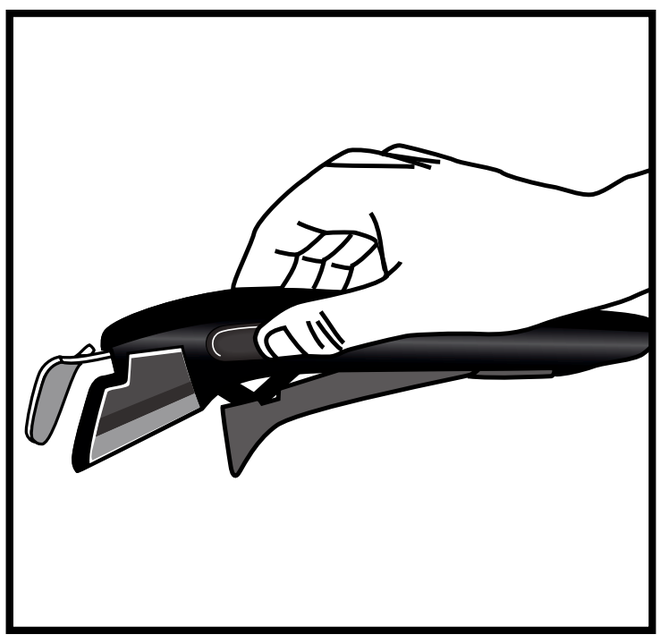
Prije pričvršćivanja ručke

1 Otvaranje ručke: palcem i kažiprstom istovremeno pritisnite dvije bočne tipke za otključavanje. (sl. 1)

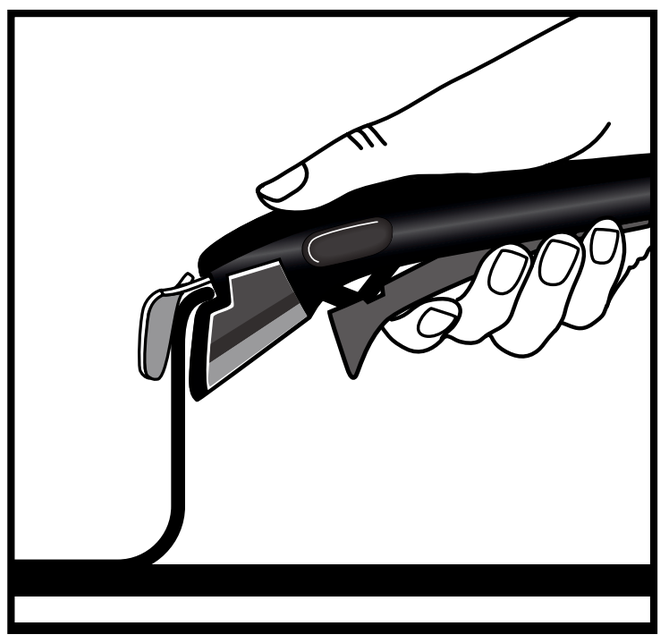
2 Pričvršćivanje ručke. Otvorenu ručku stavite na rub posude iz linije Ingenio. Pritisnite donju stranu ručice da biste ručku zaključali u položaju u kojem se drži za rub posude (sl. 2a). Ručka je sada u zaključanom položaju i posudu iz linije Ingenio možete rabiti.

3 Preporučeni položaj za držanje ručke pri uporabi. (sl. 2b)

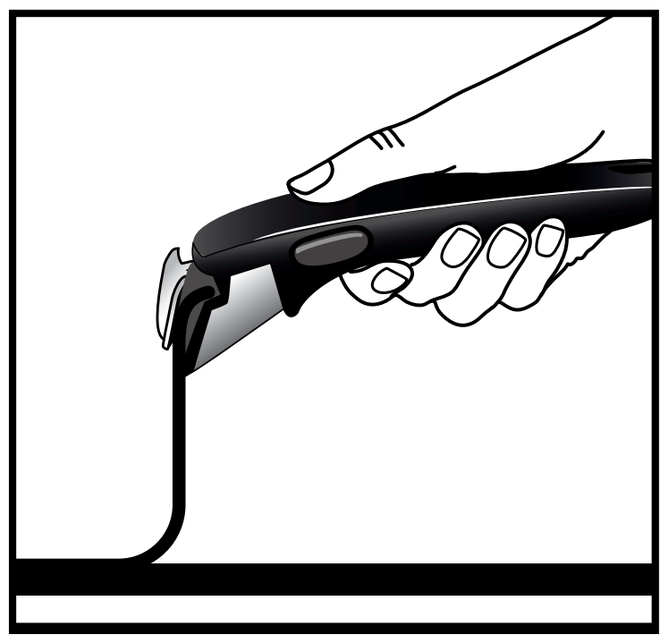
Oprez: ručicu prstima uvijek držite u zatvorenom položaju i nikada nemojte pritisnuti tipke za otključavanje dok rukujete posudom



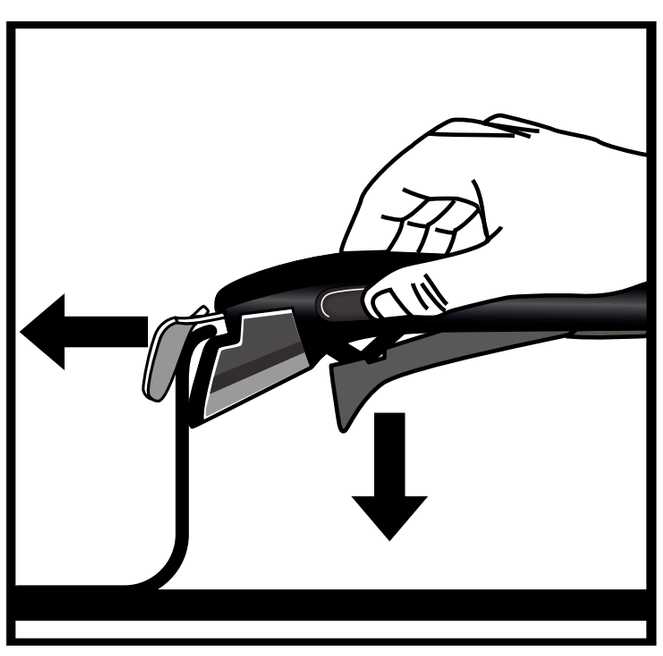
(sl. 1)



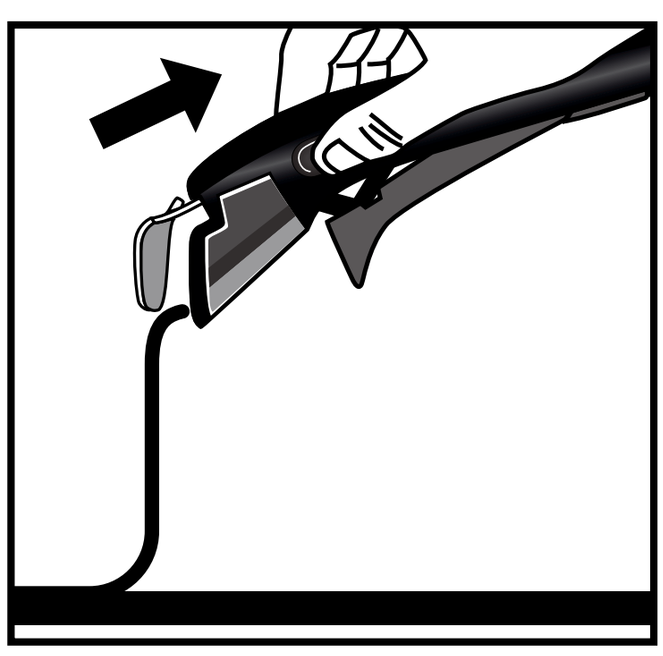
(sl. 2a)



(sl. 2b)



(sl. 3)



(sl. 4)

Skidanje ručke

1. Da biste skinuli ručku, posudu iz linije Ingenio stavite na ravnu, stabilnu površinu otpornu na toplinu. Pritisnite tipke za otključavanje kažiprstom i palcem i postavite ruku tako da oslobodite ručicu. (sl. 3)

2. Ručka je otključana i može se skinuti s posude. (sl. 4)

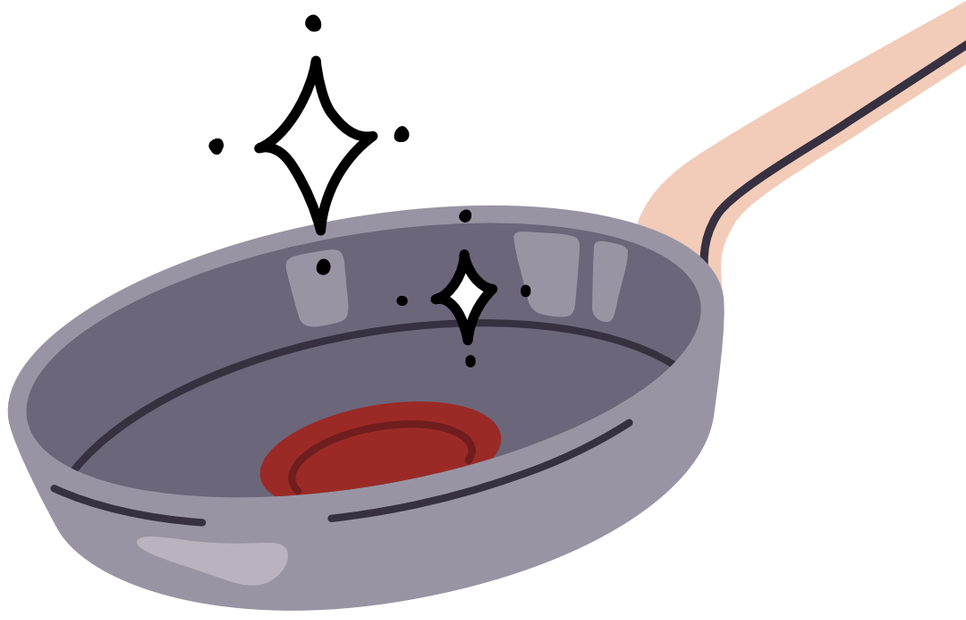
VAŠA RUČKA IZ LINIJE INGENIO® IMA JAMSTVO U TRAJANJU OD 10 GODINA

- Uklonjiva ručka iz linije Ingenio® ima jamstvo u slučaju oštećenja u proizvodnji za razdoblje od 10 godina, osim ako u državi kupovine nisu na snaziposebni zakoni ili ugovori.
- Jamstvo ne pokriva štetu nastalu neovlaštenom preinakom ili popravkom, štetu nastalu udarcima, nepravilnom uporabom, normalnim trošenjem, nepoštivanjem uputa za uporabu i održavanje, ostavljanjem ručke na posudi tijekom pripreme hrane; izloženost plamenu tijekom pripreme hrane, stavljanje u pećnicu, čišćenje u perilici posuđa, potapanje u vodu, začepljenje masnoćom, prašinom, umacima itd., uporabu za podizanje tereta većeg od 10 kg, profesionalnu ili komercijalnu uporabu, uporabu na posudi koja nije dio linije Ingenio®.
- Ovo jamstvo tvrtke Tefal ne utječe na zakonska prava potrošača. Sve detalje uvjeta i odredbi jamstva potražite na web-mjestu: www.tefal.com/ingenio

Návod na používání — hrnce a pánve

Tefal®

Děkujeme vám za zakoupení nádobí TEFAL® / T-FAL®* s robustním nepřilnavým povrchem, které se ideálně hodí pro všechna vaše kulinářská dobrodružství. Pro vás a vaši lásku k vaření!



*Domácí spotřebiče TEFAL® se v některých oblastech, jako je Amerika a Japonsko, objevují pod značkou T-FAL®. TEFAL® / T-FAL® jsou registrované ochranné známky společnosti Groupe SEB.

Tefal®

SHRNUTÍ

1 PEČUJTE O SVÉ NÁDOBÍ ›

2 TIP K PŘÍPRAVĚ ›

3 BEZPEČNOSTNÍ POKYNY ›

4 INGENIO®: POKYNY A ZÁRUKA ›

Tefal®

PEČUJTE O SVÉ NÁDOBÍ

PŘÍPRAVA PRODUKTU K POUŽITÍ

- Některé nádobí se dodává s ochrannými plastovými částmi, které se nachází zejména na základně rukojeti. Před použitím je odstraňte, protože pokud tak neučiníte, hrozí nebezpečí požáru.

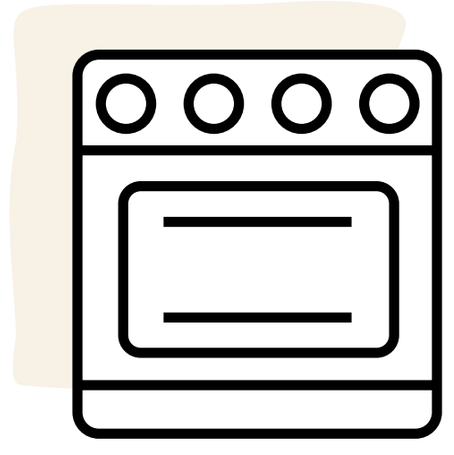
- Před prvním použitím ručně omyjte hrnec nebo pánev pomocí běžného mycího prostředku a měkké houbičky. Opláchněte nádobí a důkladně osušte měkkým hadříkem.

KOMPATIBILITA

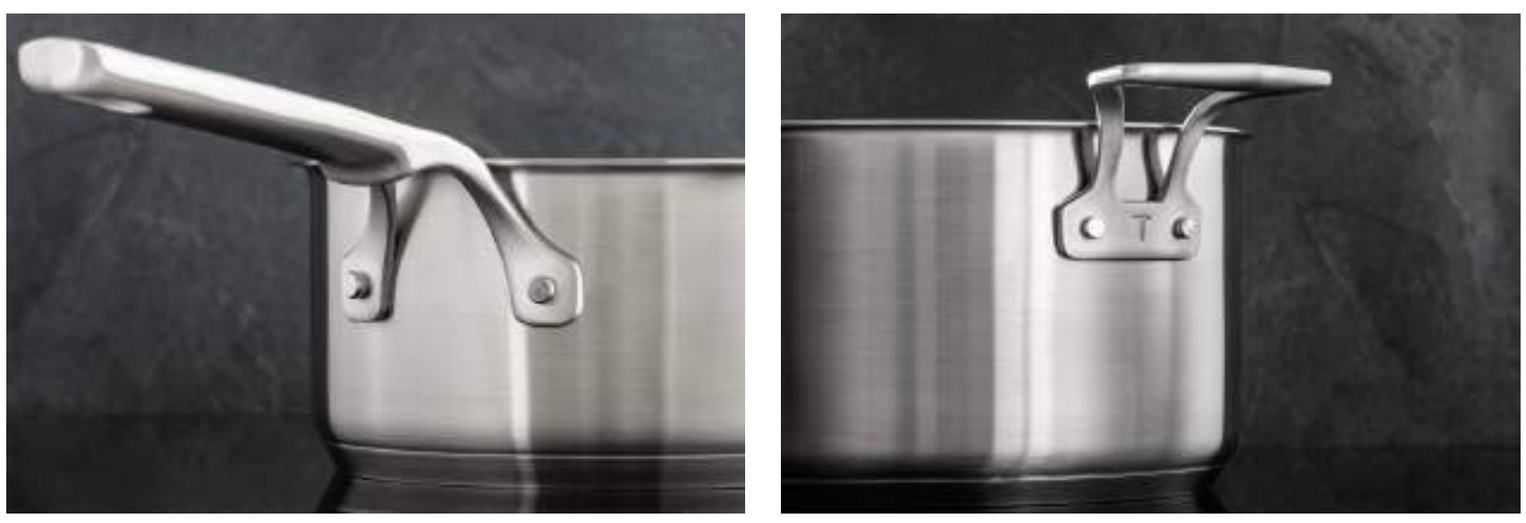
Použití v troubě:
Viz návod k použití výrobku na obalu:

- Navařované plastové rukojeti:
  Nevkládejte do trouby.

- Nýtované plastové rukojeti:
  Rendlík nebo pánev je bezpečné použít v troubě až do 175 °C.



- Nýtované rukojeti z nerezové oceli:
  Rendlík nebo pánev je bezpečné použít v troubě až do 250 °C.



< 250°C/482°F

- Výrobky Ingenio:
  Po vložení pánve do trouby sejměte rukojeť a poklici.

< 250°C/482°F

PEČUJTE O SVÉ NÁDOBÍ

- Při pravidelném používání se mohou v hrnci nebo pánvi objevit drobné otlačeniny, které však nijak neovlivní jejich výkon.
- Při ohřívání nádobí buďte opatrní, aby nedošlo k přehřátí, které by mohlo ohrozit trvanlivost jeho nepřilnavých vlastností. Aby nedošlo k přehřátí, nepoužívejte maximální výkon ani funkci zesíleného výkonu.

- Nedoporučujeme požívat kuchyňské spreje na nepřilnavém nádobí. Použití takových sprejů může vytvořit neviditelnou vrstvu na povrchu pánve, která ovlivní její vlastnosti.

- Používejte kuchyňské náčiní z plastu, silikonu, dřeva nebo kovu. Vyhněte se náčiní s ostrými hranami, šlehačům, nožům, kovovým/elektrickým mačkadlům a nekrájejte potraviny přímo v nádobí. Vidličku lze použít v hrncích a pánvích s technologií Fusion Core. Do nepřilnavého povrchu nebodejte ani jej neškrabejte. V nádobě nepoužívejte kovová nebo elektrická mačkadla nebo mixéry. Na poškrábání se záruka nevztahuje.

- Na flambování nepoužívejte pánve s nepřilnavým povrchem.

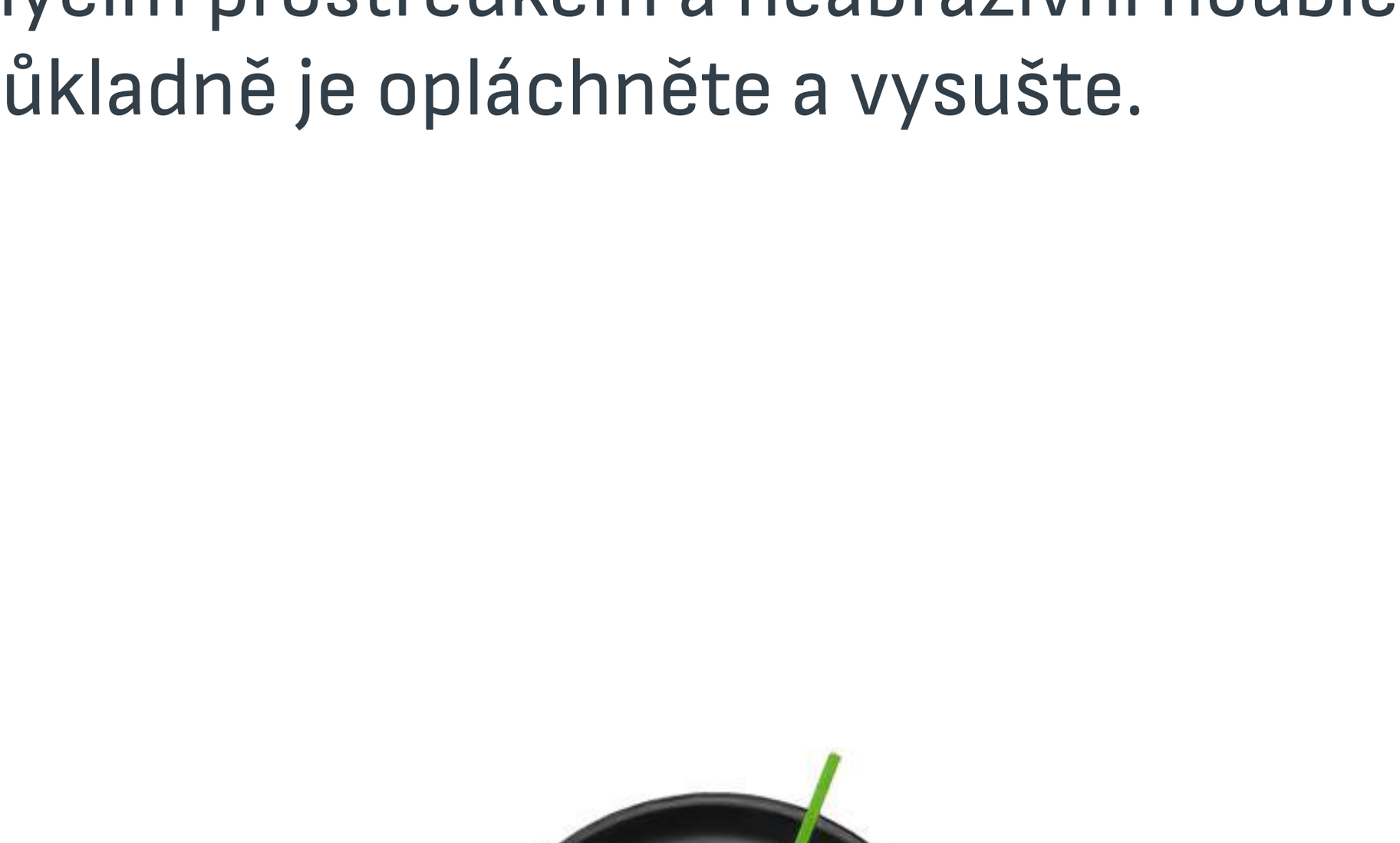
- Je-li vnější povrch z nerezové oceli: Lze mýt v myčce na nádobí, doporučujeme používat jemné čisticí prostředky ve formě tekutin, gelu nebo prášku, raději než tablety nebo sáčky.

- Chcete-li při mytí šetřit vodou, hrnec či pánev před mytím odmočte.

- Před čištěním nechte pánve vychladnout, aby nedošlo k deformaci vlivem teplotních šoků při extrémních teplotách. Vyhněte se extrémním změnám teploty.

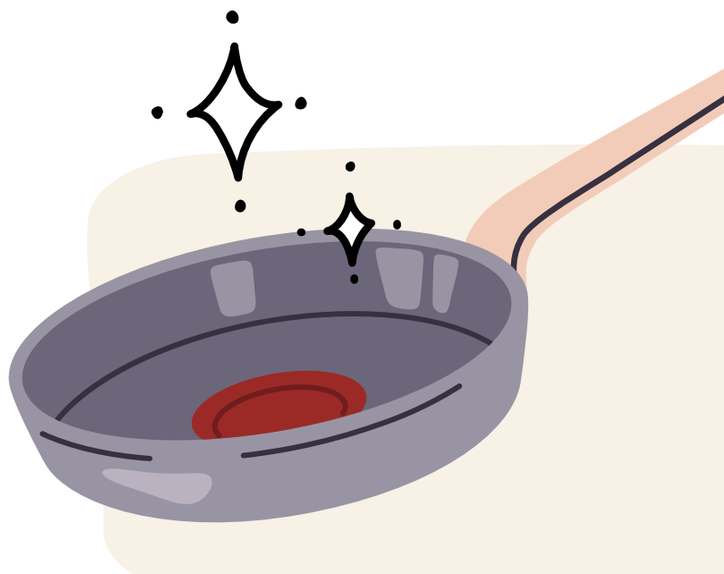
- Neumísťujte horké skleněné poklice do studené vody nebo přímo na pracovní povrch, při extrémní změně teploty může dojít k rozbití skla. Na takovou situaci se záruka nevztahuje.

- Ruční mytí je nezbytné, aby nedošlo k poškození nádobí. Po každém použití umyjte vnitřní a vnější povrchy pánve horkou vodou, mycím prostředkem a neabrazivní houbičkou. Důkladně je opláchněte a vysušte.

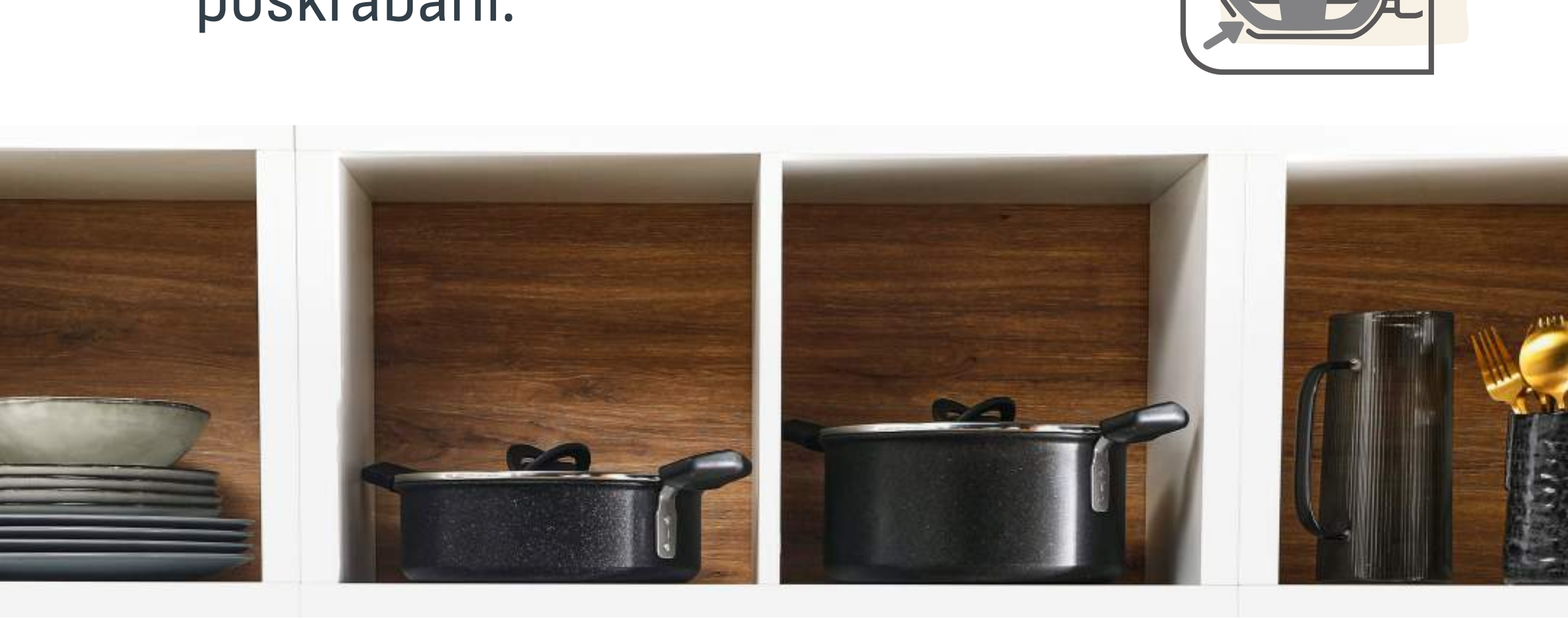


- Na povrchu uvnitř hrnce nebo pánve se může vytvořit nános zbytků nebo vodního kamene. To je často vidět, když se hrnec / pánev používá k vaření zeleniny a je použita tvrdá voda. Chcete-li tyto usazeniny odstranit, naředťte 1 díl kyseliny citronové 2 díly vody, přidejte do pánve a nechte odmočit na hodinu nebo dvě. Hrnec/pánev umyjte v horké vodě s mycím prostředkem a důkladně osušte.

- Nádobí uchovávejte na suchém místě.



- Při stohování pánví nebo hrnců používejte plstěné či textilní chrániče Tefal®, abyste předešli poškrábání.



- Keramický hrnec/pánev doporučujeme mýt vodou, jemným mycím prostředkem a měkkou houbičkou. Nedoporučujeme používat abrazivní houbičku. Pokud pánev není po normálním mytí dostatečně čistá, můžete v ní smíchat vodu a ocet a přivést k varu. Směs vody a octa pánev vyčistí. Poté pánev dobře opláchněte, osušte a vytřete trochou oleje na papírové kuchyňské utěrce. A vaše pánev bude jako nová. Pokud jsou na základně zatuhlé skvrny, nejprve pánev namočte do horké vody

- s trochou odmašťovacího prostředku na mytí nádobí. V případě potřeby můžete nádobu vyčistit plastovou drátěnkou a trochou tekutého abrazivního čisticího prostředku.

- Na pánve nebo hrnce nepokládejte žádné jiné těžké předměty.

- Při použití může dojít k mírnému zabarvení nepřilnavé vrstvy. To je zcela normální a nebude to mít vliv na nepřilnavé vlastnosti vašeho nádobí. Malé skvrny nebo odřeniny na povrchu jsou normální a neovlivní účinnost nepřilnavého povrchu. Na tyto vady se záruka nevztahuje.

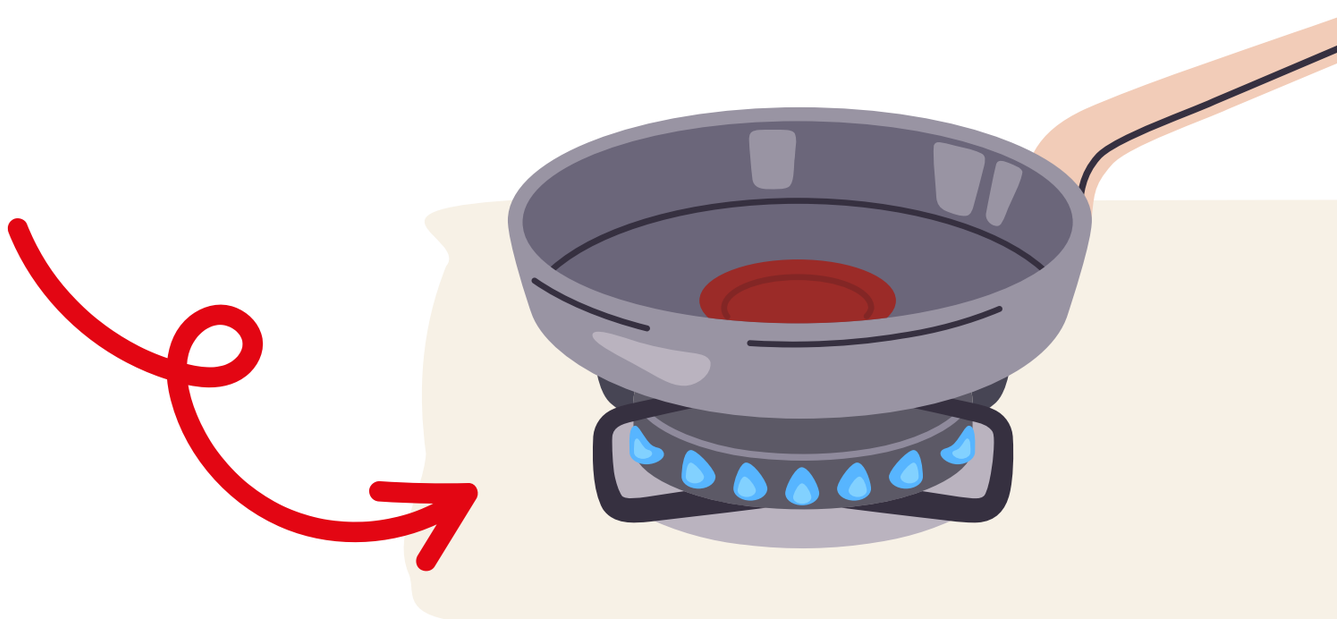
Tefal®

2 TIP K PŘÍPRAVĚ

- Krájejte ingredience na menší kousky, čímž se zkrátí doba přípravy a sníží se spotřeba energie.

- Před vařením vždy vysušte základnu nádobí, zejména pokud jej používáte na keramické, halogenové nebo indukční varné desce, jinak by se k ní mohla pánev přilepit.

- Hrnec nebo pánev používejte na varnou desku s vhodným průměrem pro lepší topný výkon. Vyberte si varnou desku, která odpovídá průměru vašeho nádobí a není ani příliš velká, ani příliš malá, aby nedošlo k plýtvání energií. Pokud je vaše nádobí kompatibilní s indukční varnou deskou a hrnec nebo pánev umístíte na varnou desku s průměrem větším, než je průměr vašeho nádobí, nemusí se indukční varná deska spustit.



- Pro přípravu vynikajících dušených pokrmů na plynovém sporáku začněte vařit na středním plameni na běžné varné desce a poté přesuňte hrnec na nejmenší varnou desku, aby se pokrm mohl dlouho dusit při mírné teplotě.

  Pokud však potřebujete vařit na vysokou teplotu, postupně přidávejte teplotu, dokud nedosáhnete maxima, a poté teplotu snižte.

Pro dokonalé vaření jsou vaše pánve a hrnce vybaveny naší exkluzivní technologií Thermo-Signal®!

Thermo-Signal® je červený indikátor uprostřed pánve nebo hrnce, který vám dá vědět, kdy začít vařit, abyste dosáhli perfektní textury a barvy pokrmů!

1

Předehřejte pánev nebo hrnec na středně vysoké teplotě.

2

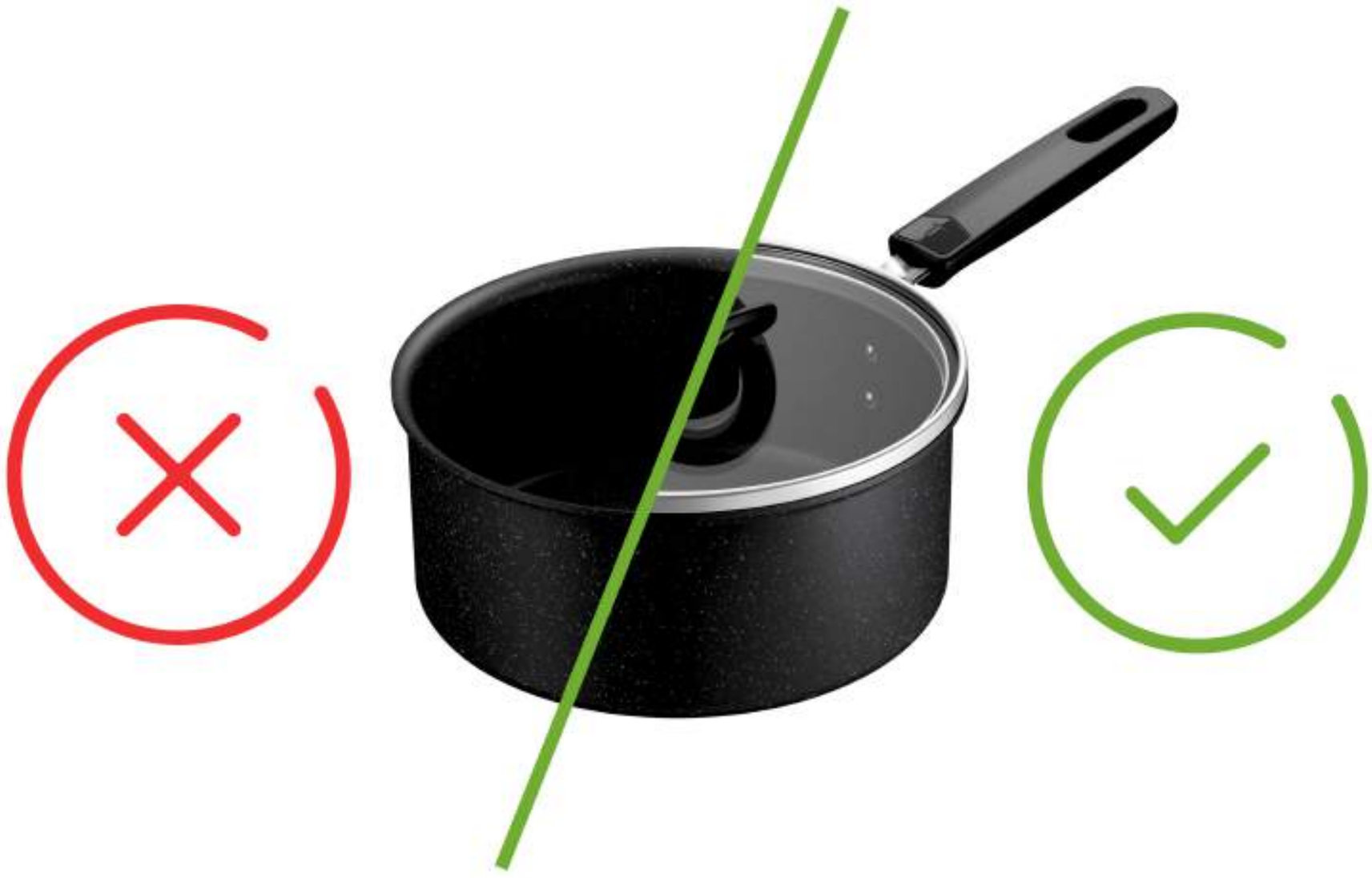
Sledujte ukazatel Thermo-Signal®. Když ukazatel zcela zčervená a teploměr zmizí, začněte vařit!

3

Nastavte teplotní výkon na potřebnou úroveň.

Pro energeticky úspornější vaření používejte pokličku:

- Udržuje teplo během vaření
- Vyžaduje to méně energie
- Urychluje vaření



- Pro uchopení rukojetí nebo úchytů doporučujeme používat suché chňapky, držáky na hrnce nebo utěrky, zejména po delším vaření a/nebo při manipulaci s kovovými rukojeťmi či úchyty, aby nedošlo k popálení.

  Při sejmutí pokličky během vaření vždy používejte chňapky, nakloňte ji tak, aby pára směřovala od vás, a udržujte ruce a obličej mimo otvory.

- Dejte svým hrncům a pánvím druhou šanci tím, že je recyklujete!

  Věděli jste, že nerezovou ocel a hliník lze recyklovat donekonečna?

  Odevzdejte své kuchyňské nádobí na sběrných místech nebo v partnerských prodejnách!

ZÁRUKA TEFAL® / T-FAL®

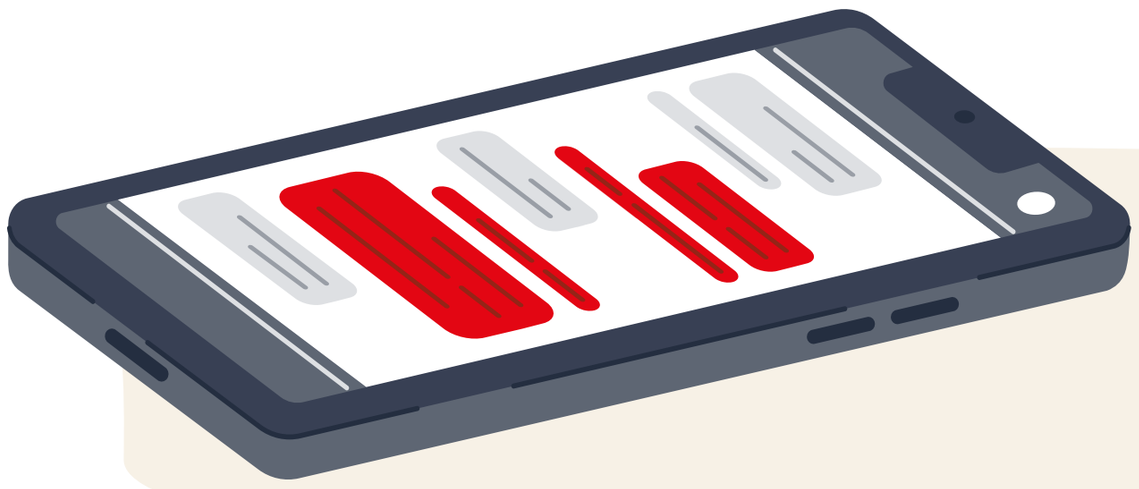
Na tento produkt se vztahuje 2letá záruka na výrobní vady. Tato záruka nemá vliv na zákonná práva spotřebitelů v dané zemi. Nevztahuje se na škrábance nebo zabarvení způsobené stárnutím. Společnost Tefal zaručuje, že povrchová úprava splňuje předpisy týkající se materiálů přicházejících do styku s potravinami. Další informace najdete na stránkách www.tefal.com

- Pokud je výrobek z nerezové oceli, poskytujeme na něj 10letou záruku na výrobní vady. Tato záruka nemá vliv na zákonná práva spotřebitelů v dané zemi. Nevztahuje se na škrábance nebo zabarvení způsobené stárnutím. Společnost Tefal zaručuje, že povrchová úprava splňuje předpisy týkající se materiálů přicházejících do styku s potravinami. Další informace najdete na stránkách www.tefal.com

DALŠÍ INFORMACE A POMOC

- Pro podrobnější informace nebo odpovědi na vaše dotazy se obraťte na náš zákaznický servis na adrese **www.tefal.com**

- Práva spotřebitelů a další informace: Tato obchodní záruka společnosti Tefal nijak nezasahuje do zákonných práv spotřebitele, která nelze vyloučit ani omezit, ani do zákonných práv vůči distributorovi, od kterého byl produkt zakoupen. Tato záruka poskytuje spotřebiteli konkrétní práva, přičemž spotřebitel může mít také další práva, která se liší v závislosti na státě nebo zemi. Spotřebitel může tato práva uplatnit samostatně. Podrobné informace o používání a údržbě a úplné podmínky záruky výrobce naleznete na stránkách **www.tefal.com**.

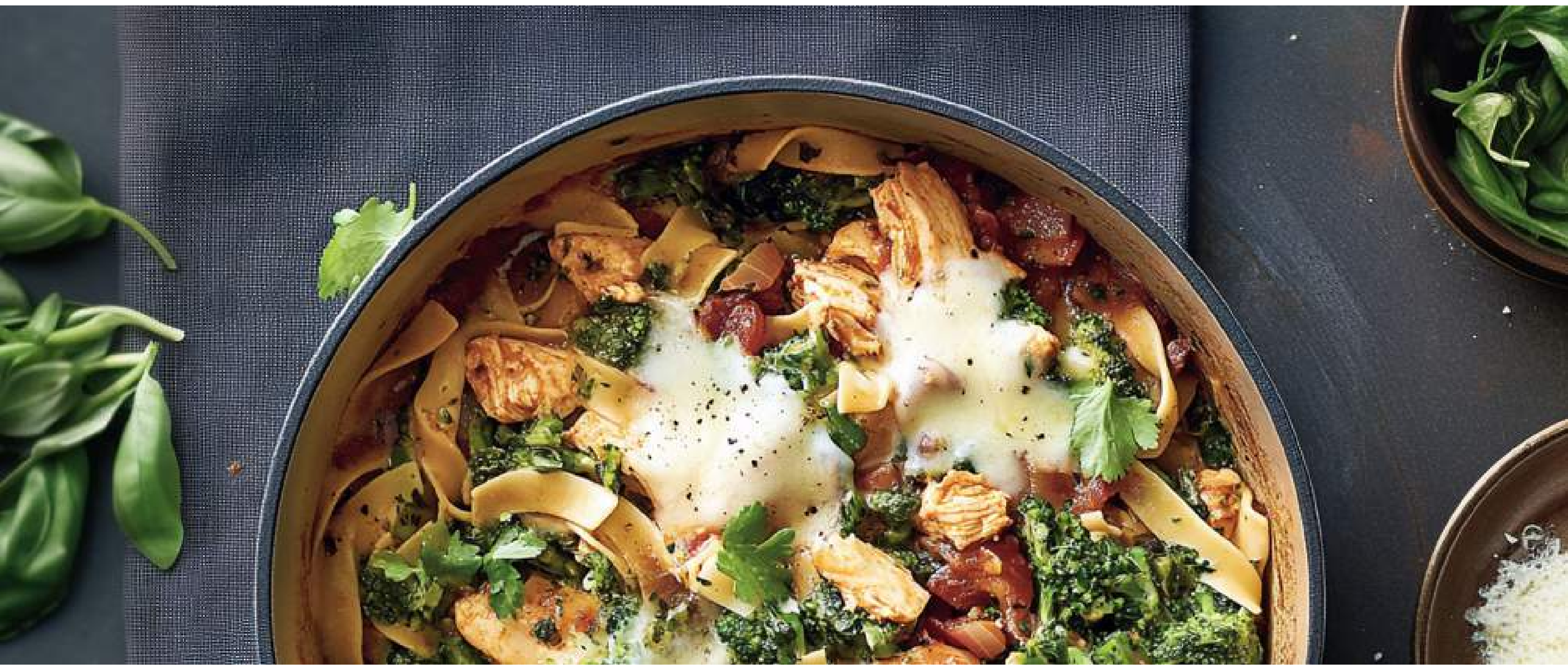


Tefal®

3

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY TEFAL® / T-FAL®*

*Domácí spotřebiče TEFAL® se v některých oblastech, jako je Amerika a Japonsko, objevují pod značkou T-FAL®. TEFAL® / T-FAL® jsou registrované ochranné známky společnosti Groupe SEB.



Důležité:

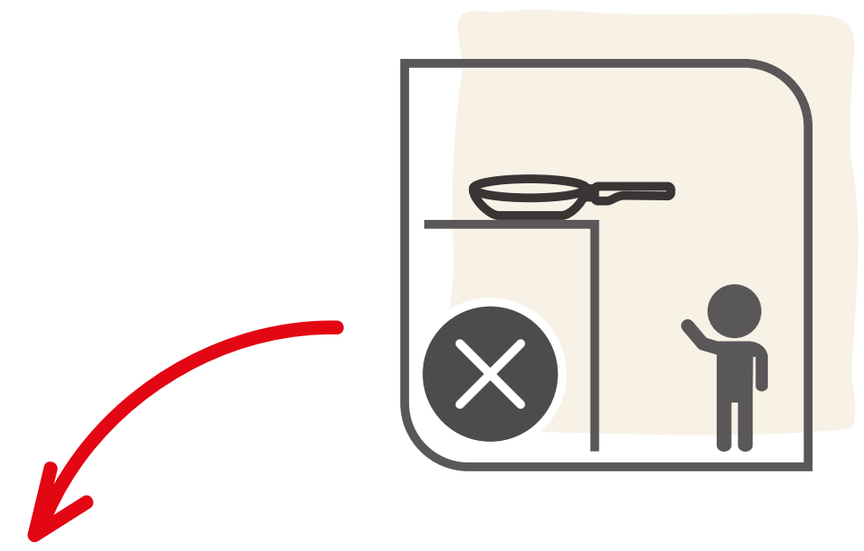
- Tento výrobek je určen pouze k domácímu použití

- Před použitím výrobku si přečtěte bezpečnostní pokyny

- Pokyny k použití a další rady a doporučení naleznete také na obalu výrobku.

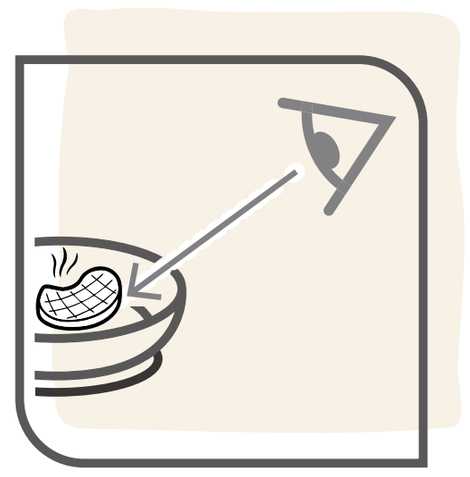
VŠEOBECNÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- Tento výrobek není určen k používání osobami (včetně dětí) s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud tyto osoby nejsou pod dohledem nebo nejsou řádně poučeny ohledně používání výrobku ze strany odpovědné osoby. Dohlédněte, aby si s výrobkem nehrály děti.



- Nikdy nenechte nádobí vařit bez vody ani nenechávejte prázdné nádobí stát na zahřáté plotně či plynovém hořáku.

- Nikdy nenechávejte pokrmy vařit bez dozoru.

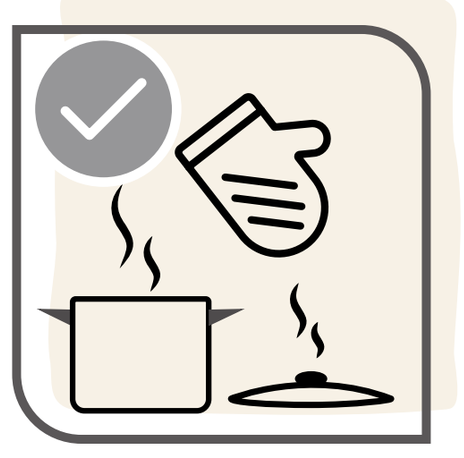


- Nikdy nenechávejte rukojeť pánve vyčnívat přes okraj varné desky nebo blízko okraje kuchyňského pultu.

- Výrobek nepřehřívejte.

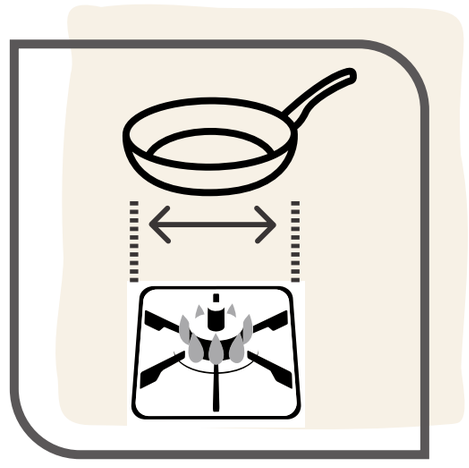
- Nevystavujte rukojeť plameni, mohlo by dojít k jejímu zeslabení.

- Pro uchopení rukojetí nebo úchytů doporučujeme používat suché chňapky, držáky na hrnce nebo utěrky, zejména po delším vaření a/nebo při manipulaci s kovovými rukojeťmi, aby nedošlo k popálení.



- Nepřenášejte horké jídlo ani vroucí tekutiny v blízkosti osob nebo zvířat.

- Malé pánve lze opatrně umístit na podpěrné nožičky plynových vařičů na sporáku. Většina výrobců plynových varných desek pro ně dodává podložky.



- Použití v troubě: Viz návod k použití výrobku na obalu. Vysoké teploty mohou poškodit plastové části a skleněné pokličky.

- Mytí v myčce na nádobí: Viz návod k použití výrobku na obalu. Některé části mohou být poškozeny působením korozivních čisticích prostředků, což může způsobit riziko pořezání a/nebo popálení.

- Nevkládejte výrobek do mikrovlnné trouby.

- Nepoužívejte pánve k fritování (např. hranolky, pirožky atd.). Při vaření s olejem buďte vždy opatrní: pánev nesmí být přeplněná ani příliš zahřátá, mohlo by dojít k samovznícení oleje.

- Do horké pánve nepřidávejte studenou vodu, led ani zcela zmrazené potraviny, protože by mohlo dojít k výronu páry, který by mohl způsobit popálení nebo jiné zranění uživatelům či osobám v okolí. Buďte zvláště opatrní, pokud pánev obsahuje horký olej použitý při vaření, protože pokud do kontaktu s horkým olejem přijde voda, může dojít k jeho rozstřikování.

- Nepoužívejte nádobí k vaření ve vodní lázni. Není k tomuto účelu určeno. Takové použití může vést k riziku nestability a popálení parou nebo jiným zraněním.

- Pokud se rukojeti uvolní, opatrně je utáhněte, aby nedošlo k poškození při opakovaném používání.

- Horké nádobí by mělo být umístěno na žáruvzdorné povrchy, aby nedošlo k poškození.

- Nikdy neohřívejte tuk až do bodu karbonizace. Výpary uvolňované během vaření mohou být nebezpečné pro zvířata s citlivým dýchacím systémem.

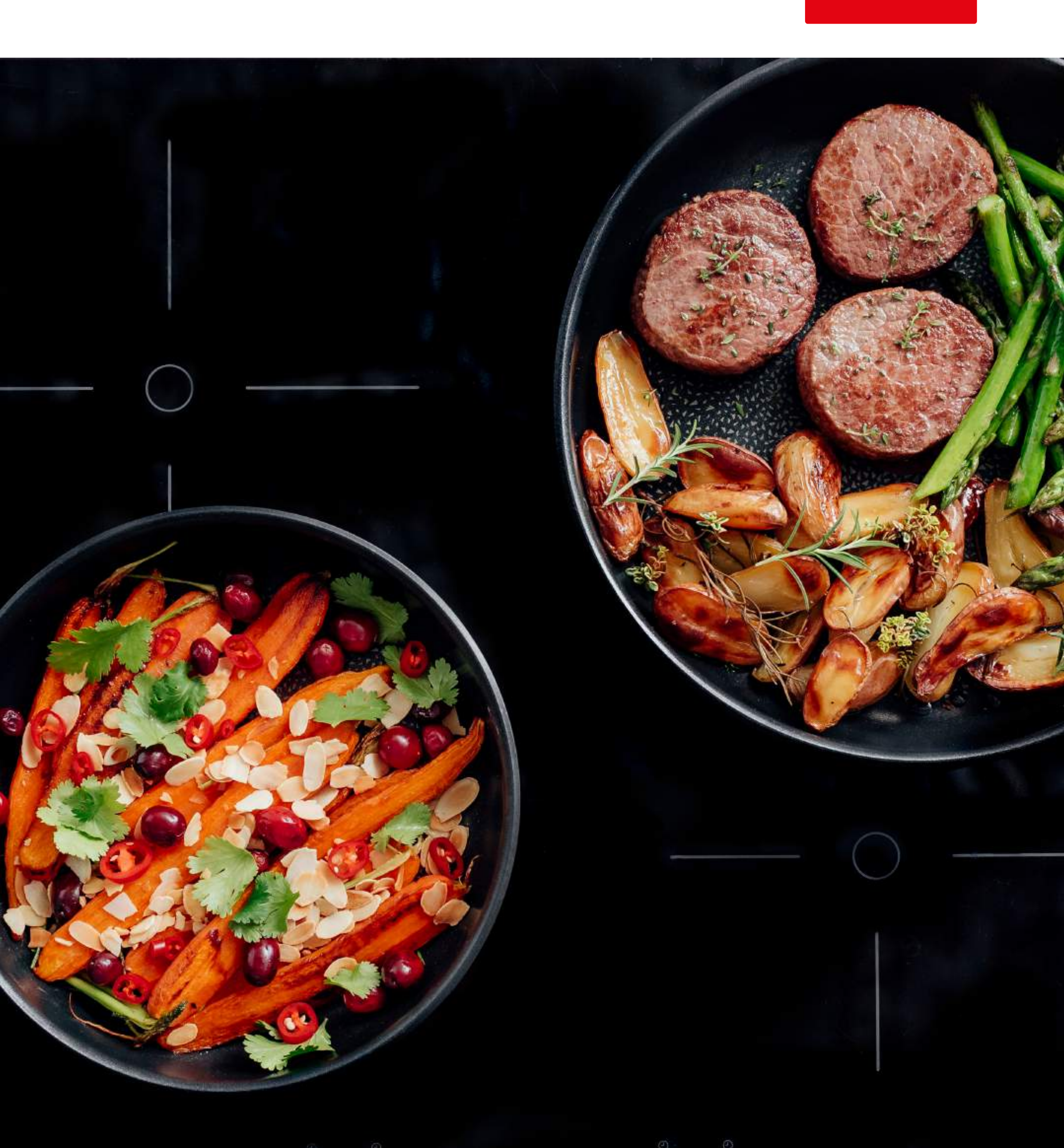
- V případě, že se na pánvi vznítí jídlo nebo olej, vypněte přívod tepla, položte na pánev protipožární přikrývku nebo navlhčenou utěrku a nechte ji 30 minut stát, než ji vyjmete.

- V případě extrémního přehřátí (dosáhnutí bodu tání hliníku) by se nádobí nemělo přemísťovat, ale mělo by se nejprve nechat vychladnout, protože v uzavřené základně může být roztavený hliník. Vzhledem k možným změnám vlastností nádobí se ho nedoporučuje dále používat.

- V případě problémů kontaktujte zákaznický servis **(www.tefal.com)**.

Tefal®

4 INGENIO®: POKYNY K POUŽÍVÁNÍ RUKOJETÍ A ZÁRUKA



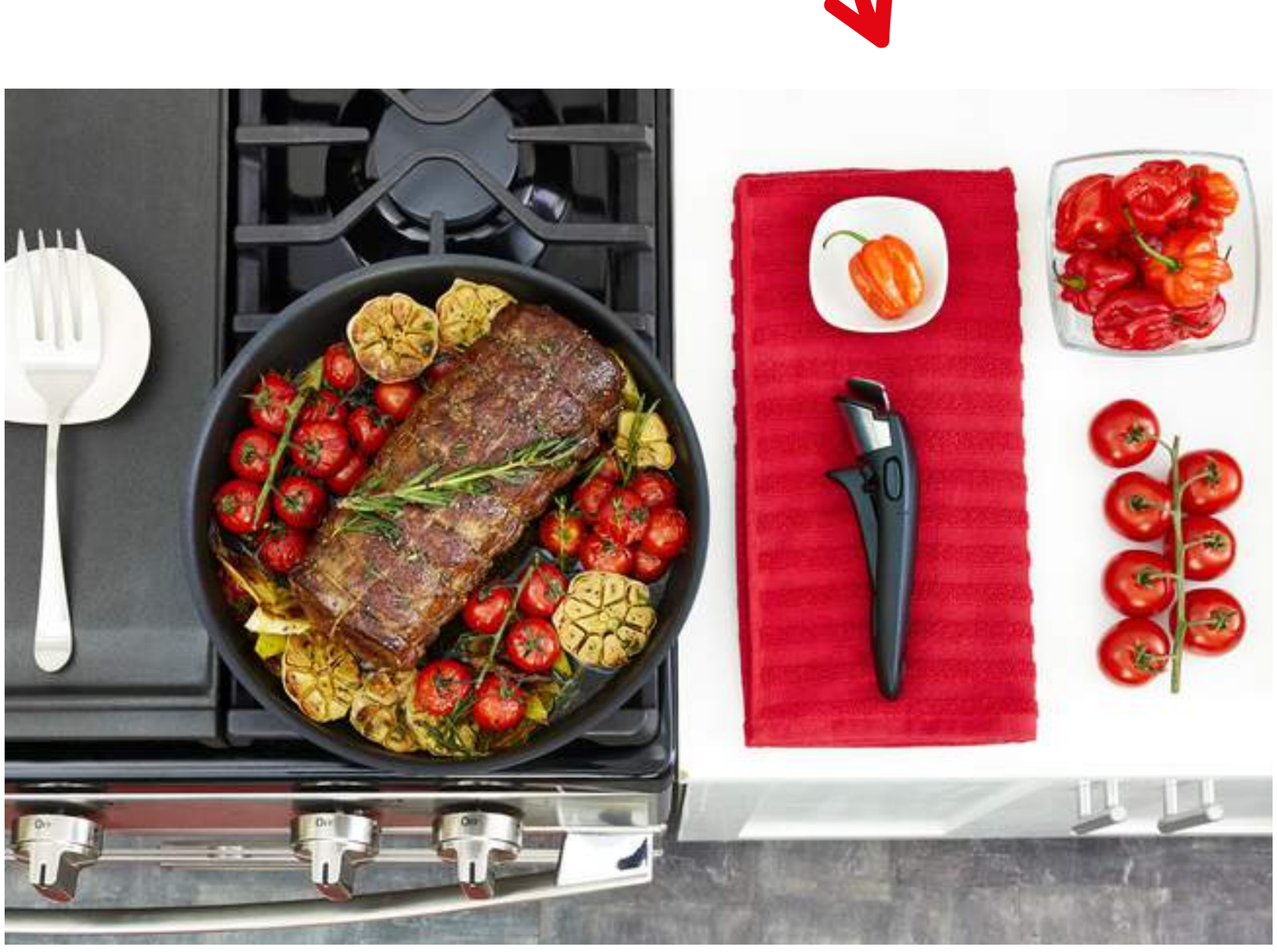
BEZPEČNOSTNÍ POKYNY INGENIO®:

- Rukojeť Ingenio® je kompatibilní pouze s výrobky Ingenio®. Rukojeť nikdy nepoužívejte na nádobí jiných značek než Ingenio®.

- Výrobky Ingenio® (pánev, rendlík, wok atd.) jsou kompatibilní pouze s rukojetí Ingenio®. Nikdy je nepoužívejte s rukojetí jiných značek než Ingenio®.

- U výrobků se specifickým tvarem (pánev na palačinky, pánev na omelety atd.) nepoužívejte rukojeť mimo určená místa pro uchopení, protože by to mohlo ohrozit stabilitu rukojeti.

- Rukojeť nenechávejte na výrobku během vaření; nevystavujte rukojeť plamenům: dlouhodobé vystavení vysokým teplotám může poškodit plastové části a oslabit rukojeť.



- Rukojeť používejte pouze k manipulaci, aby nedošlo k převrácení, zejména u výrobků s malým průměrem.

- Rukojeť nepokládejte na horké povrchy, protože by to mohlo snížit mechanickou odolnost rukojeti a/nebo způsobit popálení při uchopení.

- Během používání, nalévání nebo manipulaci nikdy netlačte na odblokovací tlačítka, protože by to mohlo způsobit neočekávané otevření zajišťovacího mechanismu.

- Rukojeť nemyjte v myčce nádobí, neponořujte ji do vody: voda a čisticí prostředky by mohly poškodit mechanismus rukojeti a vnitřní bezpečnostní prvky. Doporučujeme ruční mytí vlhkou neabrazivní houbičkou nebo hadříkem, bez (nadměrného) namočení vnitřních částí a bez násilného pohybu pohyblivými částmi.

- Nepřenášejte břemena přesahující 10 kg, protože rukojeť takovou hmotnost neunese.

- Rukojeť ani poklice** nevkládejte do trouby, protože by se mohly poškodit**.

** Pokud není v návodu k použití uvedeno jinak

- Není-li v návodu k použití uvedeno jinak, nevkládejte výrobky Ingenio® ani rukojeť do mikrovlnné trouby.

- Neskladujte potraviny v pánvi déle než 24 hodin. Neskladujte v pánvi kyselé potraviny (rajčatová omáčka, ocet, pokrmy s citronovou šťávou, kyselé zelí atd.).

V případě problému:

- Pokud zjistíte, že rukojeť nefunguje správně, nevyvíjejte na mechanismus sílu a nikdy rukojeť nerozebírejte.

- Pokud je rukojeť poškozená (zlomená, odštípnutá, přehřátá, roztavená, spadla), nepoužívejte ji.

- Pokud je váš výrobek (pánve a hrnce) deformovaný, například po pádu nebo nárazu, nepoužívejte jej.

Ve všech případech kontaktujte zákaznický servis (www.tefal.com).

INGENIO®: NÁVOD K POUŽITÍ A ZÁRUKA

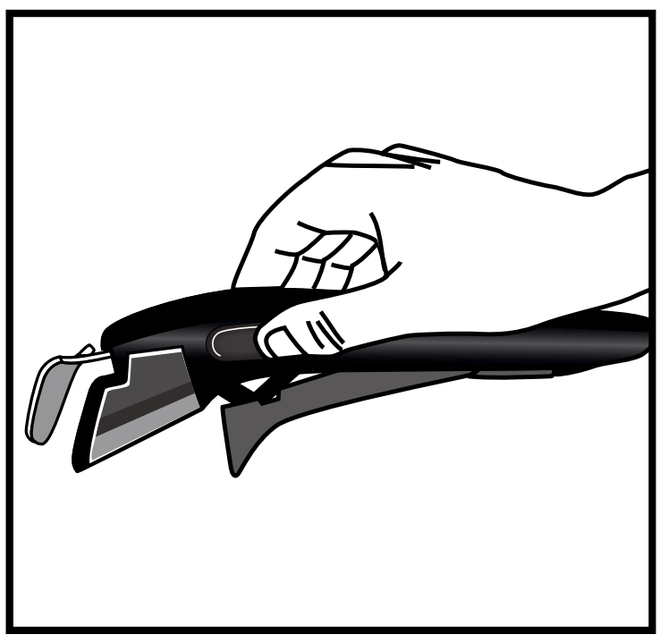
Před připevněním rukojeti

1 Otevření rukojeti: palcem a ukazováčkem současně stiskněte obě boční odjišťovací tlačítka. (Obr. 1)

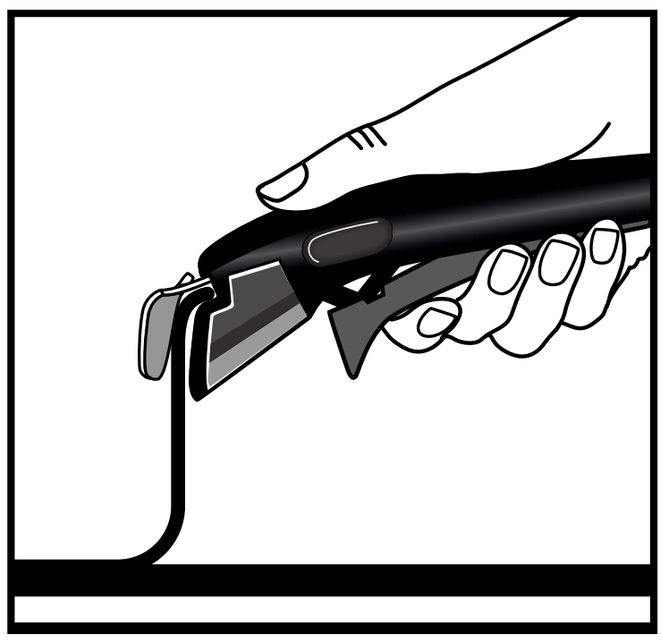
2 Upevnění rukojeti. Otevřenou rukojeť umístěte na okraj pánve Ingenio. Stiskněte páčku na spodní straně, aby se rukojeť zajistila v poloze, ve které drží okraj pánve (obr. 2a). Rukojeť je nyní zajištěna v poloze a můžete pánev Ingenio používat.

3 Doporučená poloha rukojeti při používání. (Obr. 2b)

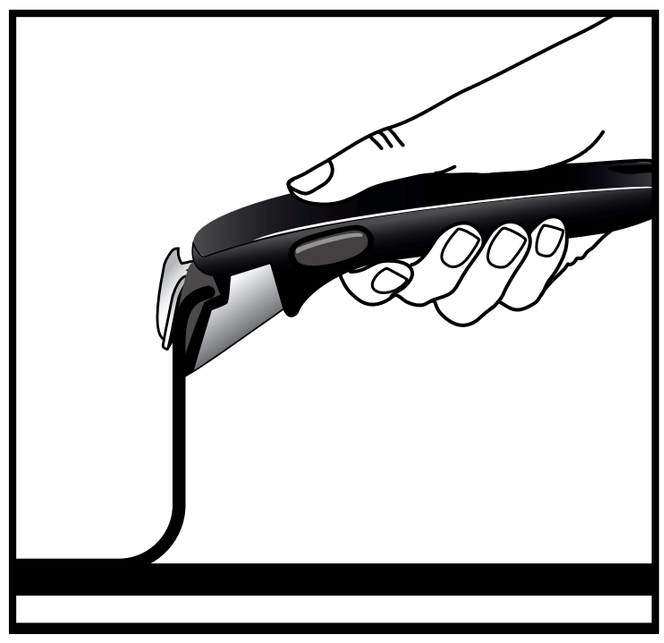
Upozornění: Páčku vždy držte prsty uzavřenou a při manipulaci s pánví nikdy netlačte na odblokovací tlačítka.



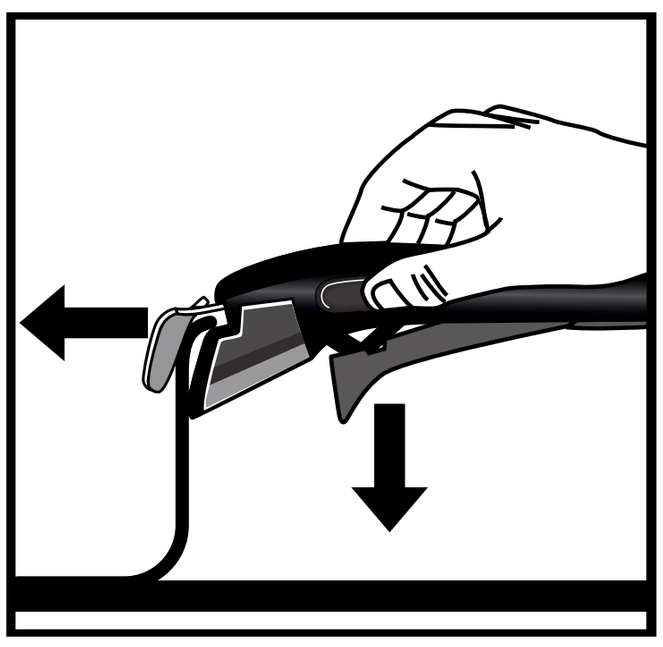
(Obr. 1)



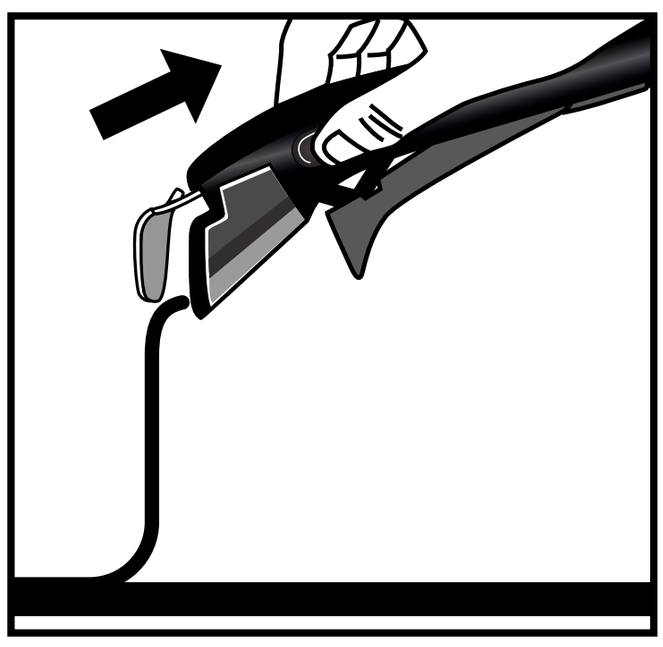
(Obr. 2a)



(Obr. 2b)



(Obr. 3)



(Obr. 4)

Odpojení rukojeti

1

Chcete-li rukojeť odpojit, položte pánev Ingenio na rovný, stabilní a tepelně odolný povrch. Stiskněte odblokovací tlačítka ukazováčkem a palcem a nastavte ruku tak, aby se uvolnila páčka. (Obr. 3)

2

Rukojeť je odemčena a lze ji nyní sejmout z pánve. (Obr. 4)

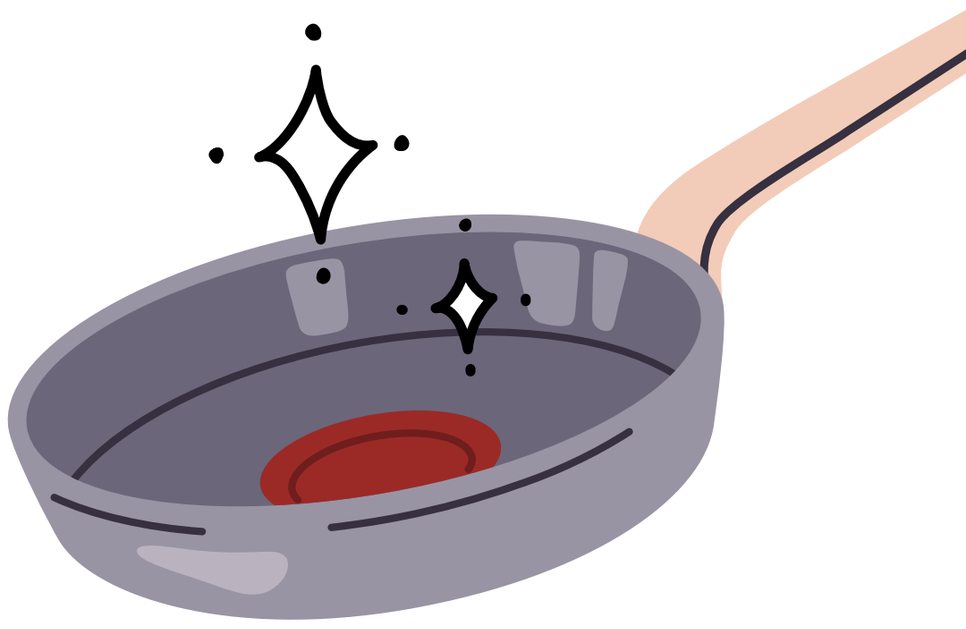
NA RUKOJEŤ INGENIO® SE VZTAHUJE 10LETÁ ZÁRUKA

- Na odnímatelnou rukojeť Ingenio® se vztahuje 10letá záruka na výrobní vady, pokud v zemi nákupu neplatí zvláštní právní předpisy nebo dohody.
- Záruka se nevztahuje na poškození způsobené neoprávněnou úpravou nebo opravou, poškození vzniklé nárazem, nesprávným používáním, běžným opotřebením, nedodržením pokynů pro použití a údržbu, ponecháním na pánvi během vaření, vystavením plameni během vaření, vložením do trouby, mytím v myčce nádobí, ponořením do vody, ucpáním tukem, prachem, omáčkami atd., použitím k zvedání břemen těžších než 10 kg, profesionální nebo komerční použití, použití na pánvi, která není z řady Ingenio®.
- Tato záruka Tefal nemá vliv na zákonná práva spotřebitele. Podrobné informace o podmínkách záruky najdete na webu: www.tefal.com/ingenio

Tefal®

Brug og vedligehold dine gryder og pander

Tak for dit køb af TEFAL®/T-FAL®*-køkkentøj med en slidstærk non-stick belægning, som er perfekt til alle dine kulinariske udfoldelser. Til dig og din passion for madlavning!



*I visse områder som Amerika og Japan optræder TEFAL®-husholdningsapparater under mærket T-FAL®. TEFAL®/T-FAL® er registrerede varemærker tilhørende Groupe SEB

Tefal®

OVERSIGT

1 PAS GODT PÅ DIT KØKKENTØJ ›

2 TIPS TIL MADLAVNING ›

3 SIKKERHEDSANVISNINGER ›

4 INGENIO®: INSTRUKTIONER OG GARANTI ›

Tefal®

PAS GODT PÅ DIT KØKKENTØJ

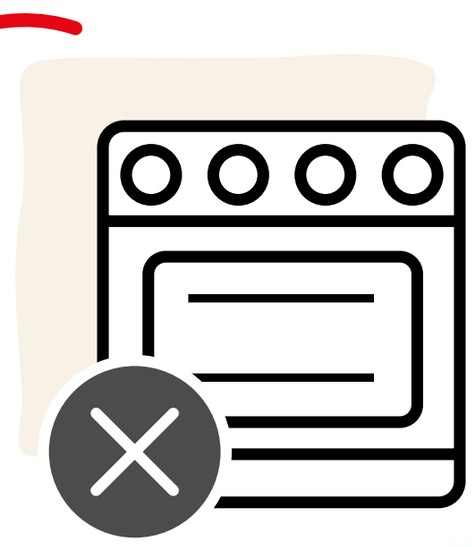
KLARGØRING AF PRODUKTET TIL BRUG

- Noget køkkentøj leveres med beskyttende plastdele, som især er placeret nederst ved håndtaget. Kassér dem før brug, da manglende fjernelse af disse dele kan udgøre en brandfare.

- Før du bruger køkkentøjet første gang, skal du vaske gryden eller panden i hånden med almindeligt opvaskemiddel og en blød svamp eller børste. Skyl den, og tør den grundigt af med en blød klud eller et viskestykke.

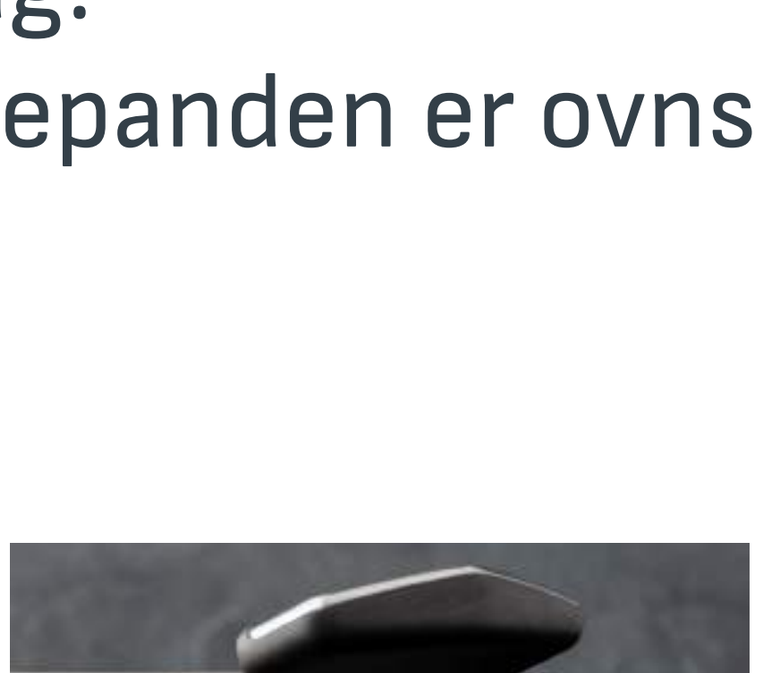
KOMPATIBILITET

Brug i ovn:
Se produktets brugsanvisning på emballagen:

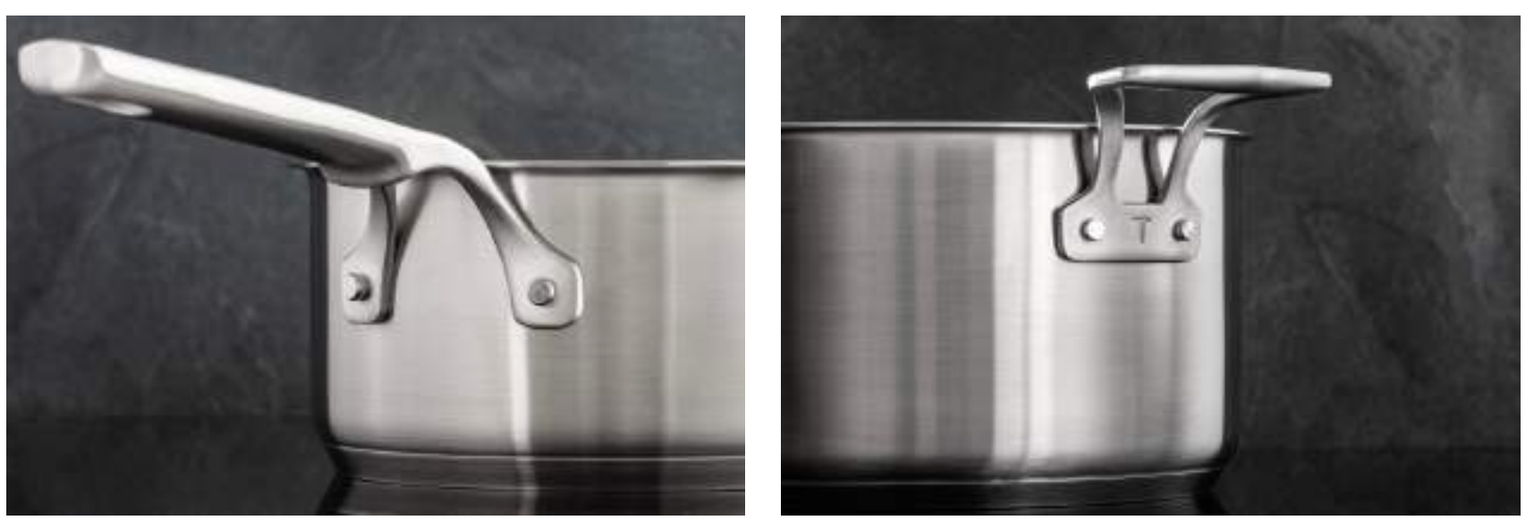


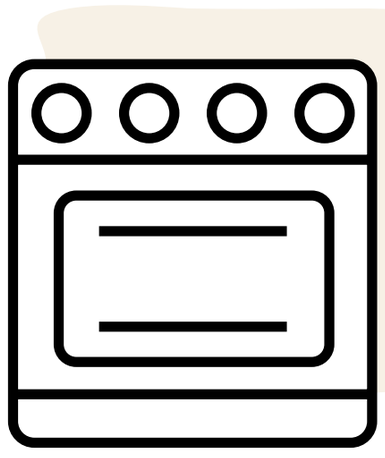
- Svejset bakelit-håndtag:
  Må ikke placeres i ovnen.

- Nittet bakelit-håndtag:
  Kasserollen eller stegepanden er ovnsikker op til 175°C



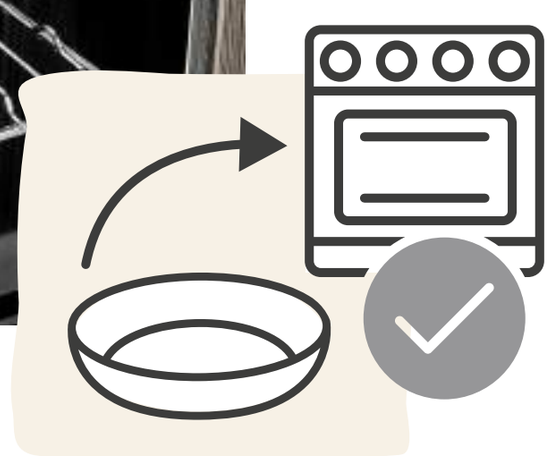
- Nittet håndtag i rustfrit stål:
  Kasserollen eller stegepanden er ovnsikker op til 250°C





< 250°C/482°F

- For Ingenio-produkt:
  Fjern håndtaget og låget, når du har placeret gryden i ovnen.



< 250°C/482°F

PAS GODT PÅ DIT KØKKENTØJ

- Ved regelmæssig brug kan der forekomme små mærker inden i din pande eller gryde, men de påvirker ikke dens ydeevne.
- Sørg for at være opmærksom under opvarmning af dit køkkentøj for at undgå overophedning, der kan forringe holdbarheden af dets non-stick egenskaber. For at undgå overophedning skal du undgå at sætte kogepladen på maks. eller bruge boosterindstilling

- Oliespray anbefales ikke til non-stick køkkentøj. Brugen af sådanne sprays kan skabe en usynlig ophobning på overfladen af panden, som vil påvirke dens non-stick egenskaber.

- Brug køkkenredskaber af plast, silikone, træ eller metal. Undgå skarpe redskaber, piskeris, knive, stavblendere, og skær ikke direkte i køkkentøjet. Gaflen kan bruges i gryder og pander med Fusion Core-teknologi. Undgå at stikke eller hakke i non-stick overfladen. Brug ikke stavblendere i panden. Ridser er således ikke dækket af garantien.

- Brug ikke non-stick belagte pander til flambering.

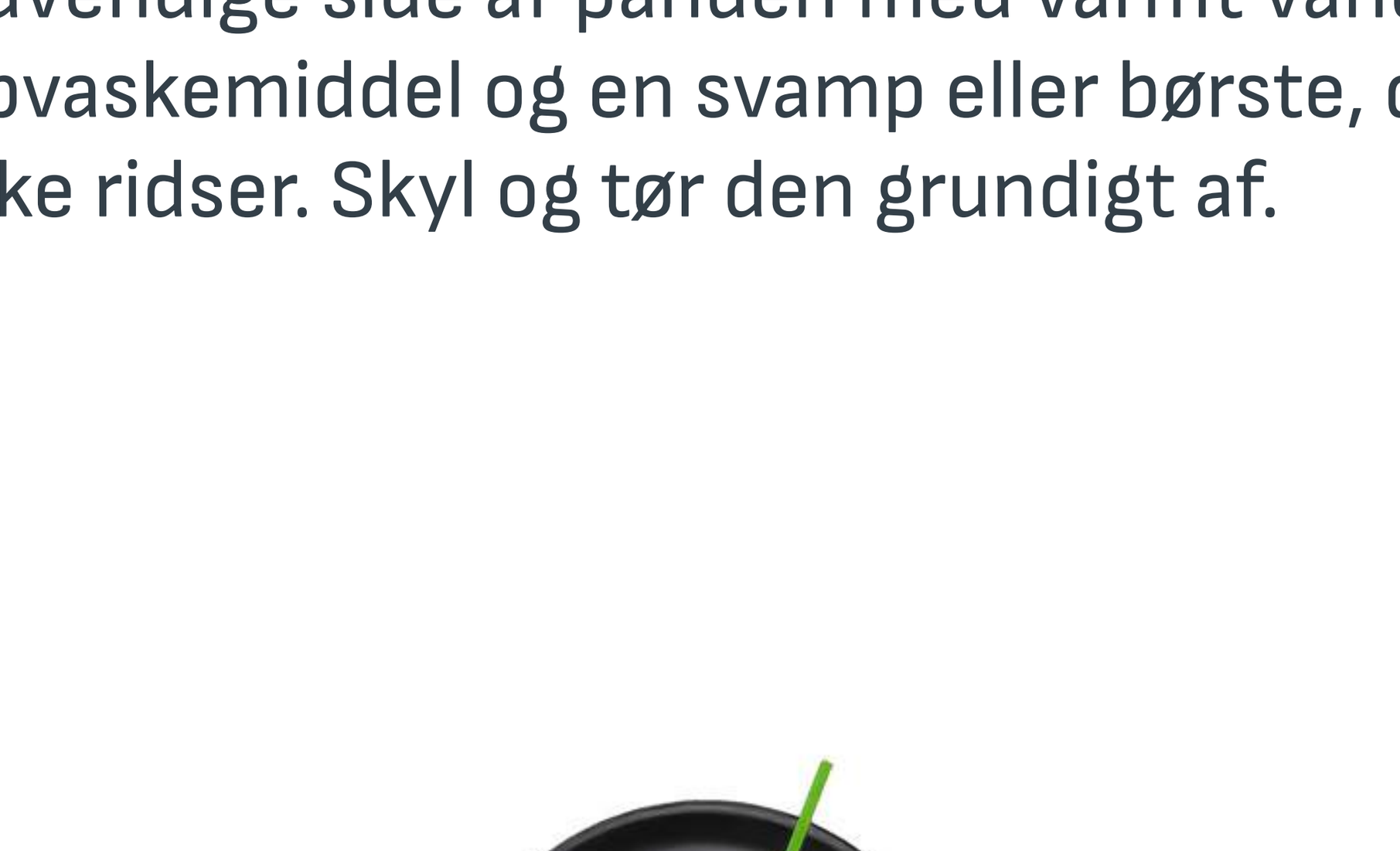
- Hvis den udvendige belægning er i rustfrit stål: Tåler opvaskemaskine, men det er at foretrække at bruge milde rengøringsmidler som f.eks. flydende, gel eller pulver, ikke tabletter eller poser.

- For at spare vand ved opvask skal du sætte gryden eller panden i blød før rengøring.

- Lad pander køle af inden rengøring for at undgå, at de bliver skæve som følge af ekstreme temperaturændringer. Undgå ekstreme temperaturændringer.

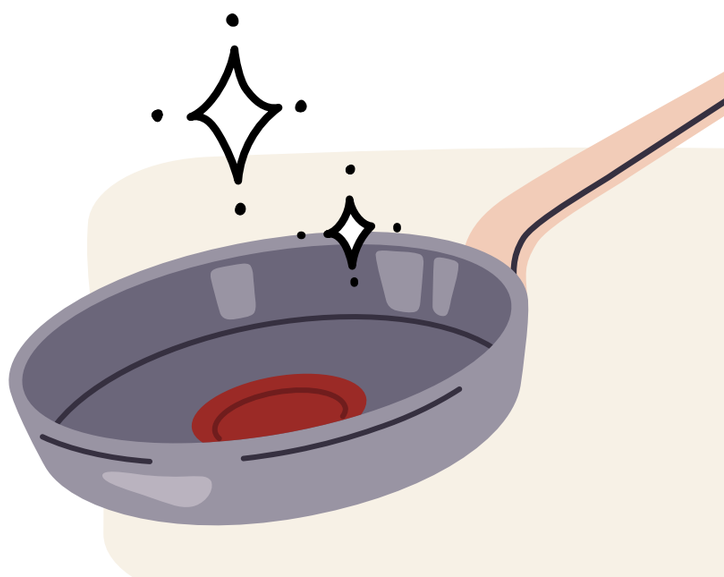
- Lad ikke varme glaslåg komme i kontakt med koldt vand, og læg dem ikke direkte på en kold overflade, da en ekstrem temperaturændring kan få glasset til at sprække. Dette er ikke er dækket af garantien.

- Det er vigtigt at vaske dit køkkentøj op i hånden for at undgå at beskadige det. Efter hver brug skal du vaske den indvendige og udvendige side af panden med varmt vand, opvaskemiddel og en svamp eller børste, der ikke ridser. Skyl og tør den grundigt af.



- Der kan dannes aflejringer af rester eller kalk på belægningen inden i gryden eller panden. Dette ses ofte, når en gryde/pande bruges jævnligt til at koge grøntsager, og vandet er hårdt. Disse aflejringer fjernes ved at fortynde 1 del citronsyre med 2 dele vand og hælde dem i panden og lade den stå i blød i en time eller to. Vask gryden/panden i varmt vand med opvaskemiddel, og tør den grundigt af.

- Opbevar dit køkkentøj på et tørt sted.



- Brug filteller stofbeskyttere fra Tefal® for at undgå ridser, når du stabler dine gryder eller pander.

- Vi anbefaler at vaske den keramiske gryde eller pande op i hånden med vand, mildt opvaskemiddel og en blød svamp eller børste. Vi anbefaler, at du ikke bruger en skuresvamp. Hvis panden ikke er ren nok efter normal opvask, kan du komme en skvat eddike og vand i panden og opvarme den. Blandingen af vand og eddike vil koge panden ren. Skyl derefter panden grundigt, tør den af, og gnid lidt madolie rundt i den med et stykke køkkenrulle. Din pande bliver som ny.

- Hvis der er genstridige pletter på bunden, sættes panden først i blød i varmt vand og et godt fedtopløsende opvaskemiddel. Derefter kan du om nødvendigt rengøre panden med en plastskuresvamp og et flydende rengøringsmiddel med slibeeffekt.

- Undgå at opbevare andre tunge genstande oven på dine pander eller gryder.

- Ved brug kan der forekomme mindre misfarvning af non-stick belægningen. Dette er helt normalt og vil ikke påvirke køkkentøjets non-stick egenskaber. Små overflademærker eller afskrabninger er normalt og påvirker ikke non-stick belægningens egenskaber. Disse mærker dækkes ikke af garantien.

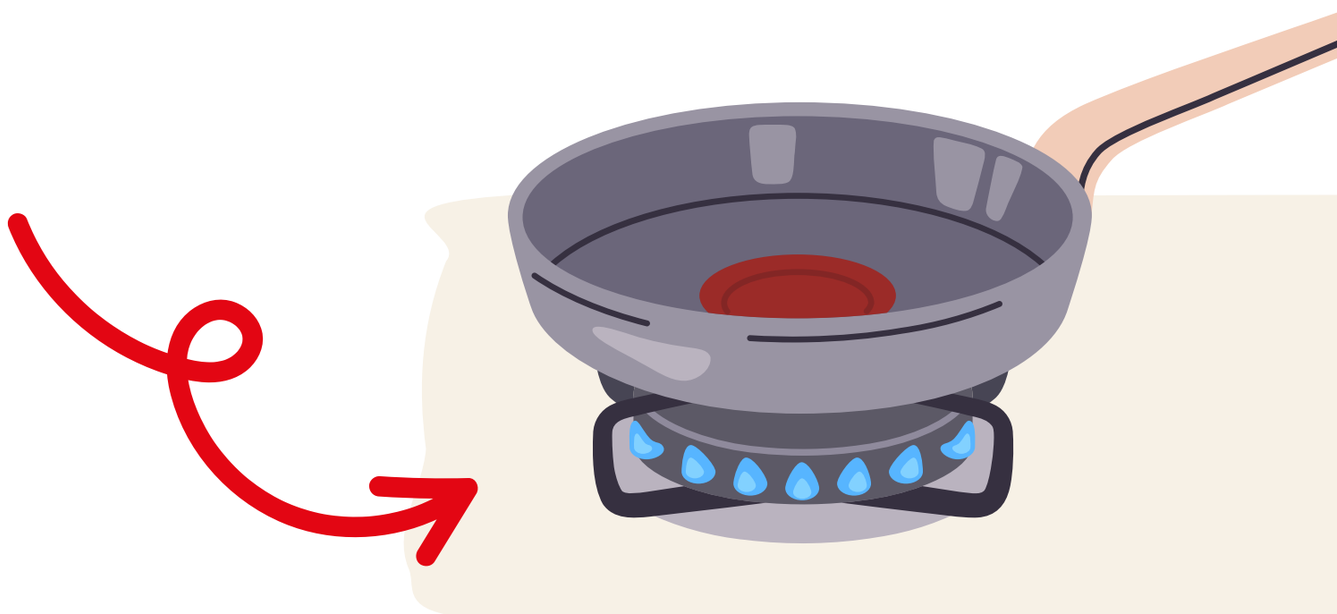
Tefal

2 TIPS TIL MADLAVNING

- Skær maden i mindre stykker for hurtigere tilberedning, hvilket reducerer tiden og energiforbruget.

- Tør altid bunden af køkkentøjet af inden madlavning, især hvis du bruger det på en keramisk kogeplade, halogeneller induktionskogeplade, da gryden ellers kan sætte sig fast på kogepladen.

- Placer gryden eller panden på en kogeplade med en passende diameter for bedre varmeydelse. Vælg en kogeplade, der passer til køkkentøjets diameter, hverken for stor eller for lille, for at undgå energispild. Hvis dit køkkentøj er kompatibelt med induktionskogeplader, vil induktionskogepladen muligvis ikke fungere, hvis gryden eller panden placeres på en kogeplade med en diameter, der er større end køkkentøjets.



- Ved lækre gryderetter tilberedt på gaskomfur skal du begynde tilberedningen ved mellemhøj varme på din almindelige kogeplade og derefter flytte gryden til den mindste kogeplade for at lade den langtidstilberedes ved lav temperatur. Men hvis du har brug for at lave mad ved høj varme, skal du sørge for gradvist at nå det maksimale varmeniveau og derefter sænke det igen.

For at opnå perfekt tilberedning er dine pander eller gryder udstyret med vores eksklusive Thermo-Signal®-teknologi!

Thermo-Signal® er den røde indikator i midten af gryden eller panden. Den fortæller dig, hvornår du skal begynde tilberedningen for at opnå mad med perfekt struktur og farve!

1

Forvarm gryden eller panden ved mellemhøj varme.

2

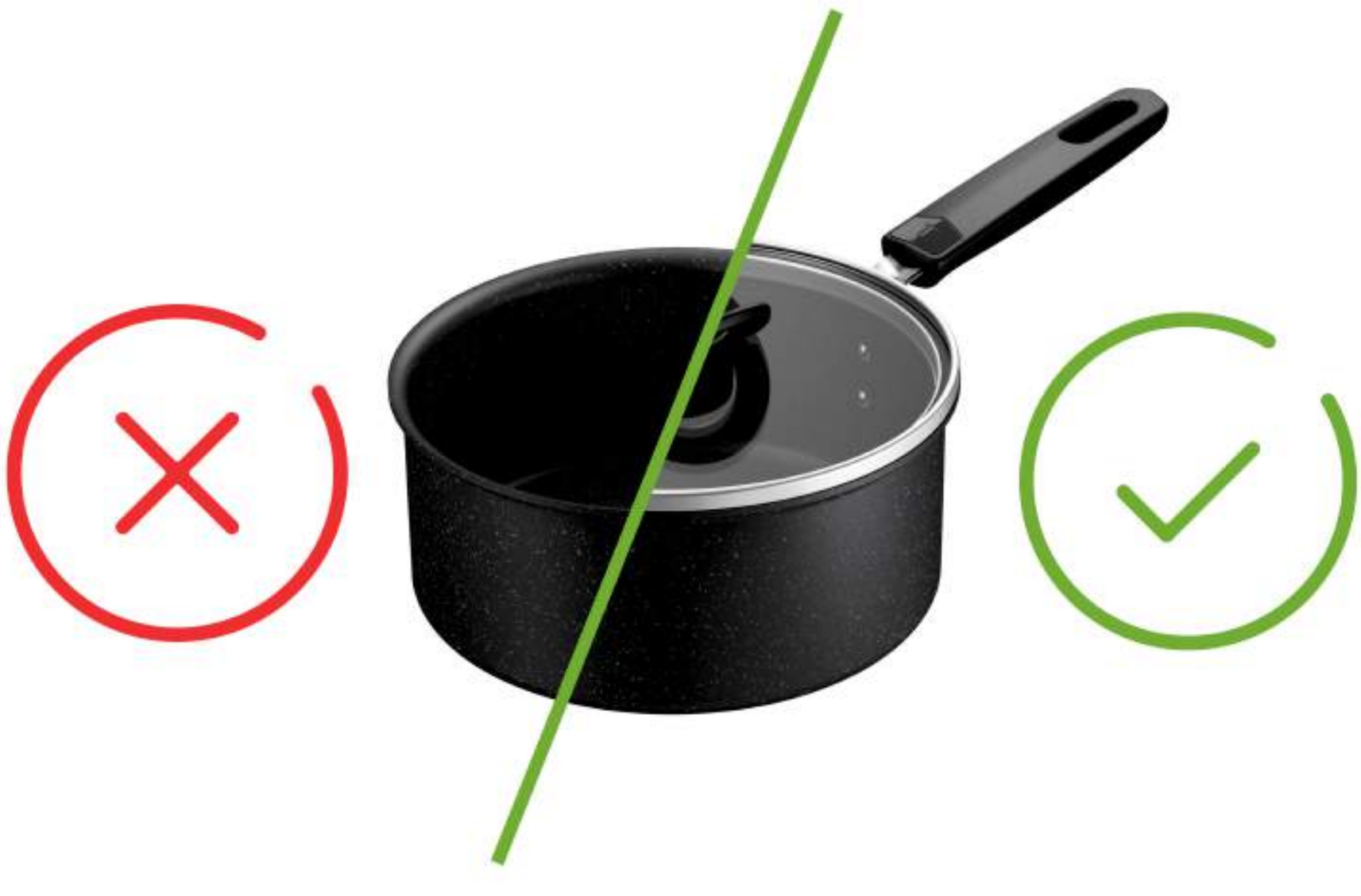
Hold øje med Thermo-Signal®. Når signalet er helt rødt, og termometeret er forsvundet: Start tilberedningen!

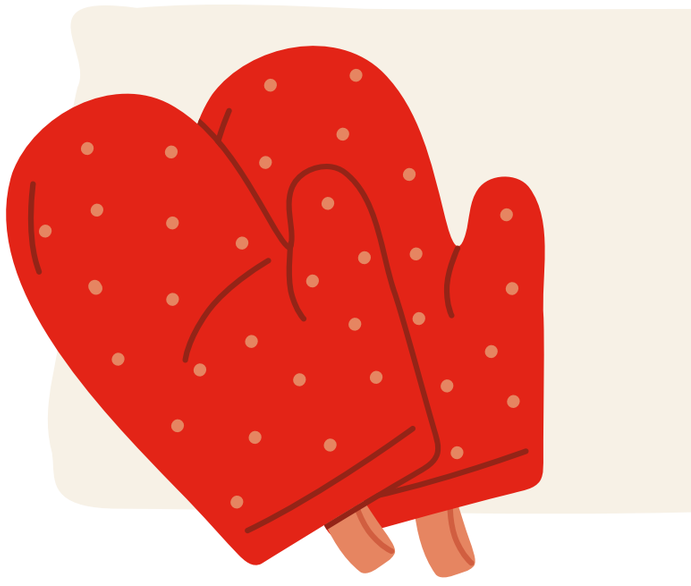
3

Reguler varmen i henhold til det ønskede tilberedningsniveau.

Brug et låg for mere energieffektiv madlavning:

- Holder på varmen under kogning
- Kræver mindre energi
- Hurtigere tilberedning





- Det anbefales at bruge tørre ovnhandsker, grydelapper eller klude til at holde på håndtag eller greb, især efter lang tids madlavning og/eller ved håndtering af metalhåndtag eller –greb, for at undgå risiko for forbrændinger.

  Brug altid ovnhandsker, når du fjerner et låg under tilberedningen. Vip det for at rette dampen væk fra dig, og hold hænder og ansigt væk fra ventilationsåbningerne.

- Giv dine gryder og pander et længere liv ved at genbruge dem!

  Vidste du, at rustfrit stål og aluminium kan genbruges uendeligt?

  Aflever dine køkkenredskaber på genbrugsstationer!

GARANTI TEFAL® / T-FAL®

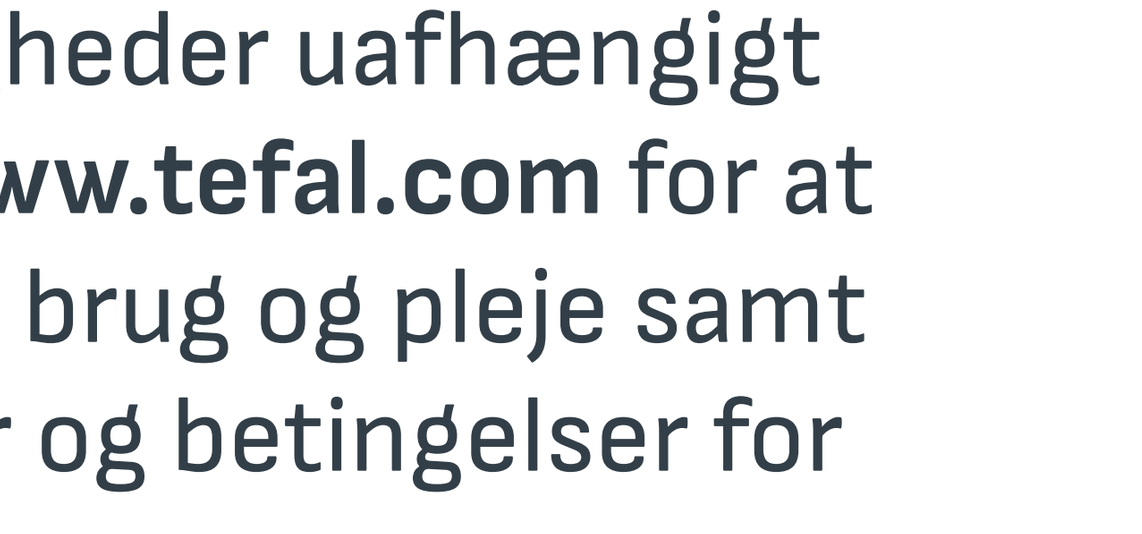
- Dette produkt er garanteret i 2 år mod fabrikationsfejl. Denne garanti påvirker ikke forbrugernes juridiske rettigheder lokalt. Den dækker ikke ridser eller misfarvning på grund af ældning. Tefal garanterer, at belægningen er i overensstemmelse med reglerne for materialer, der kommer i kontakt med fødevarer. Du kan finde flere oplysninger på www.tefal.com

- Hvis produktet er i rustfrit stål, er produktet garanteret i 10 år mod fabrikationsfejl. Denne garanti påvirker ikke forbrugernes juridiske rettigheder lokalt. Den dækker ikke ridser eller misfarvning på grund af ældning. Tefal garanterer, at belægningen er i overensstemmelse med reglerne for materialer, der kommer i kontakt med fødevarer. Du kan finde flere oplysninger på www.tefal.com

Yderligere OPLYSNINGER og kundeservice

- For at få udførlige oplysninger eller svar på dine spørgsmål bedes du kontakte vores kundeservice på **www.tefal.com**

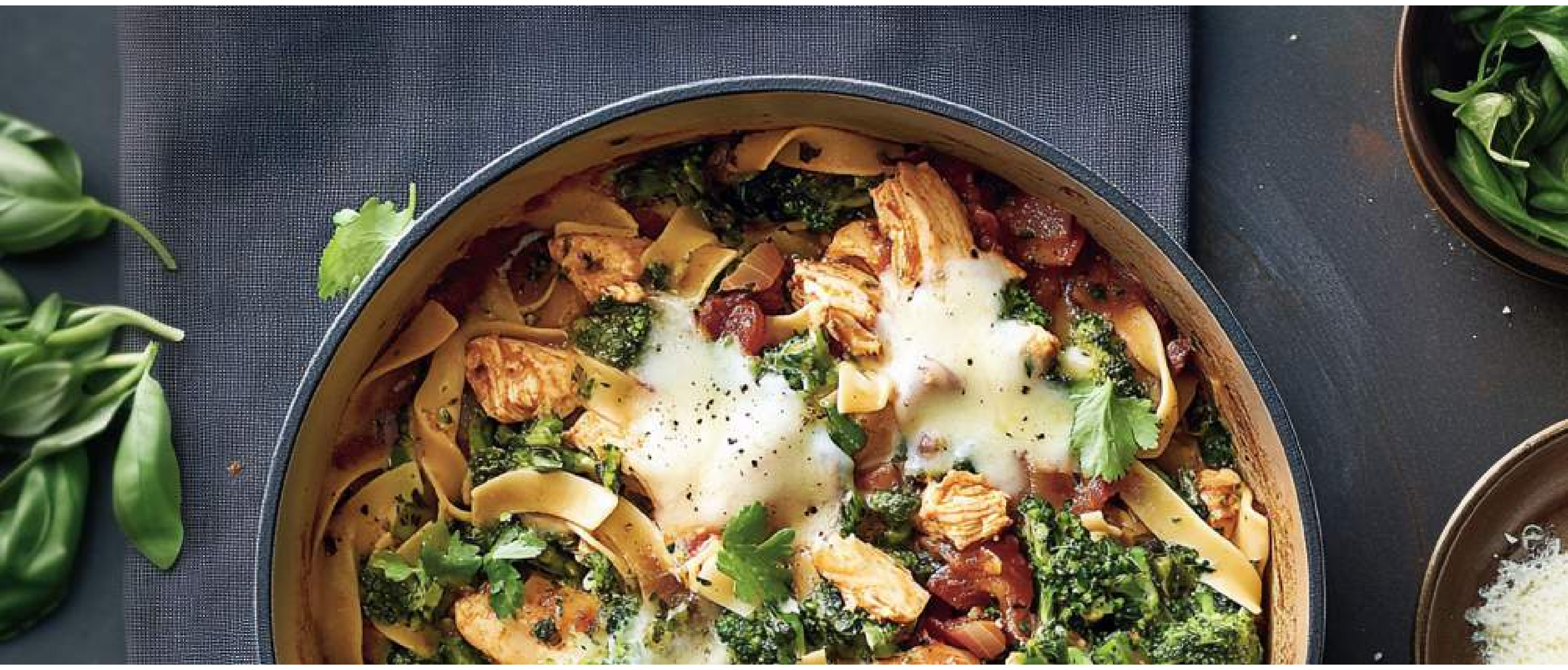
- Forbrugerrettigheder og yderligere oplysninger: Denne kommercielle Tefal-garanti berører ikke forbrugernes juridiske rettigheder, som ikke kan udelukkes eller begrænses, eller de juridiske rettigheder over for en distributør, som et produkt er købt hos. Denne garanti giver forbrugeren specifikke rettigheder, og forbrugeren kan også have yderligere rettigheder, der varierer afhængigt af staten eller landet. Forbrugeren kan udøve disse rettigheder uafhængigt af hinanden. Besøg **www.tefal.com** for at få alle oplysninger om brug og pleje samt de fuldstændige vilkår og betingelser for producentens garanti



Tefal®

3 SIKKERHEDS-ANVISNINGER FOR TEFAL®/T-FAL®*

*I visse områder som Amerika og Japan optræder TEFAL®-husholdningsapparater under mærket T-FAL®. TEFAL®/T-FAL® er registrerede varemærker tilhørende Groupe SEB



Vigtigt:

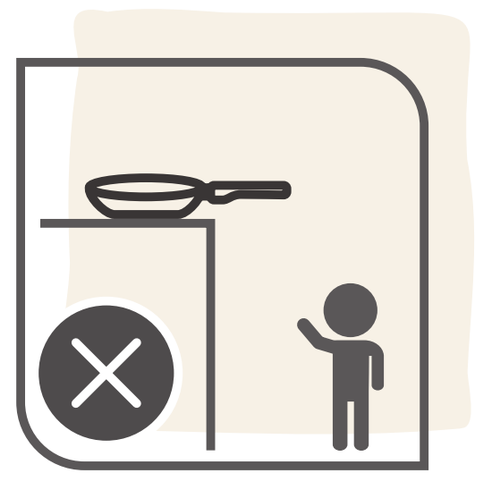
- Dette produkt er kun beregnet til brug i hjemmet

- Læs sikkerhedsanvisningerne før du bruger produktet

- Se også produktet for brugsanvisninger og yderligere råd og anbefalinger.

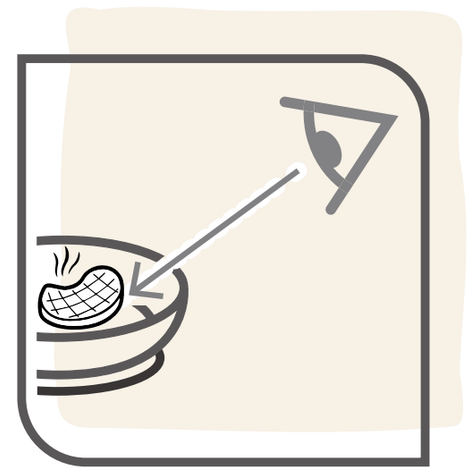
GENERELLE SIKKERHEDSANVISNINGER

- Apparatet er ikke beregnet til at blive anvendt af personer (herunder børn) med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller personer med manglende erfaring og viden, medmindre de er under opsyn eller har fået anvisninger om brugen af dette apparat af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed. Børn skal være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med produktet.



- Lad aldrig køkkentøjet koge tørt, og forlad aldrig tomt køkkentøjet på en opvarmet kogeplade eller over en gasflamme.

- Lad aldrig mad tilberedes uovervåget.

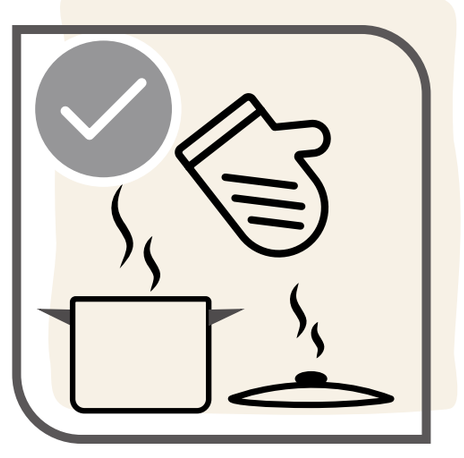


- Lad aldrig håndtaget på panden stikke ud over kanten af kogepladen eller i nærheden af kanten af køkkenbordet.

- Undgå at overophede produktet.

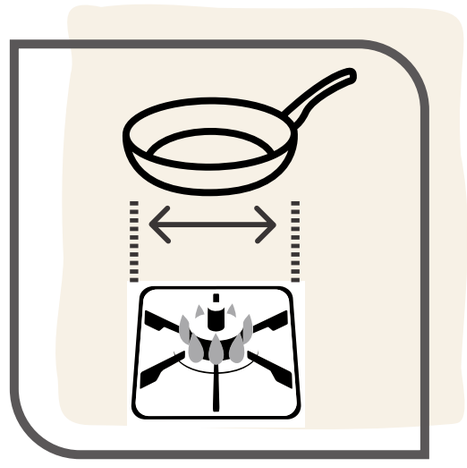
- Udsæt ikke håndtaget for flammen, da det kan svække det

- Det anbefales at bruge tørre ovnhandsker, grydelapper eller klude til at holde på håndtag eller greb, især efter længere tids madlavning og/eller ved håndtering af metalhåndtag, for at undgå risiko for forbrændinger



- Bær ikke varm mad eller kogende væske i nærheden af/over personer eller dyr

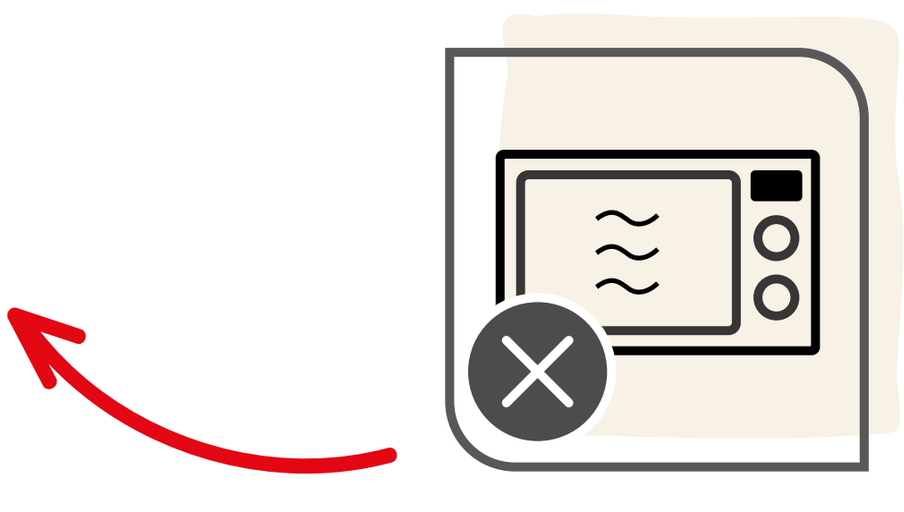
- Små pander kan centreres omhyggeligt på støttebenene på gaskogeplader, og der findes støtteholdere til de fleste gaskomfurer



- Brug i ovn: Se produktets brugsanvisning på emballagen. Høje temperaturer kan beskadige plastdele og glaslåg.

- Brug af opvaskemaskine: Se produktets brugsanvisning på emballagen. Visse dele kan blive beskadiget som følge af virkningen af ætsende rengøringsmidler, hvilket skaber risiko for snitsår eller forbrændinger.

- Sæt ikke produktet i mikrobølgeovnen



- Det anbefales ikke at bruge dine pander til friturestegning (f.eks. pommes frites, samosaer osv.). Der skal altid udvises forsigtighed ved tilberedning med olie: Panden må ikke overfyldes eller opvarmes for meget, da det kan få olien til at selvantænde.

- Tilsæt ikke koldt vand, is eller helt frosne madvarer direkte til en varm pande, da der kan opstå kraftig damp, som kan forårsage forbrændinger eller andre skader på brugere eller omkringstående. Vær særlig forsigtig i denne forbindelse, når panden indeholder varm olie, brugt i forbindelse med tilberedningen, da den varme olie kan sprøjte, når elementer, der indeholder vand, kommer i kontakt med olien.

- Kombiner ikke køkkentøj til at lave et vandbad. Disse dele er ikke designet til dette formål. En sådan brug kan resultere i risiko for ustabilitet og damprelaterede forbrændinger eller andre skader.

- Hvis håndtagene løsner sig, kan du forsigtigt stramme dem igen for at undgå eventuelle skader ved gentagen håndtering.

- Varmt køkkentøj skal placeres på varmebestandige overflader for at undgå skader.

- Opvarm aldrig fedt til karboniseringspunktet. De dampe, der afgives under tilberedningen, kan være farlige for dyr med følsomme åndedrætssystemer.

- I tilfælde af at mad eller olie begynder at brænde i panden, skal du slukke for varmetilførslen og lægge et brandtæppe eller et fugtet håndklæde over panden og lade det stå i 30 minutter, før det fjernes.

- I tilfælde af ekstrem overophedning (til smeltepunktet for aluminium) bør køkkentøjet ikke flyttes på, før det er kølet ned, på grund af faren for potentielt smeltet aluminium i den indkapslede base. Det anbefales ikke at bruge køkkentøjet igen på grund af de potentielle ændringer af dets egenskaber.

- Kontakt kundeservice **(www.tefal.com)** i tilfælde af et problem.

Tefal®

4 INGENIO®:

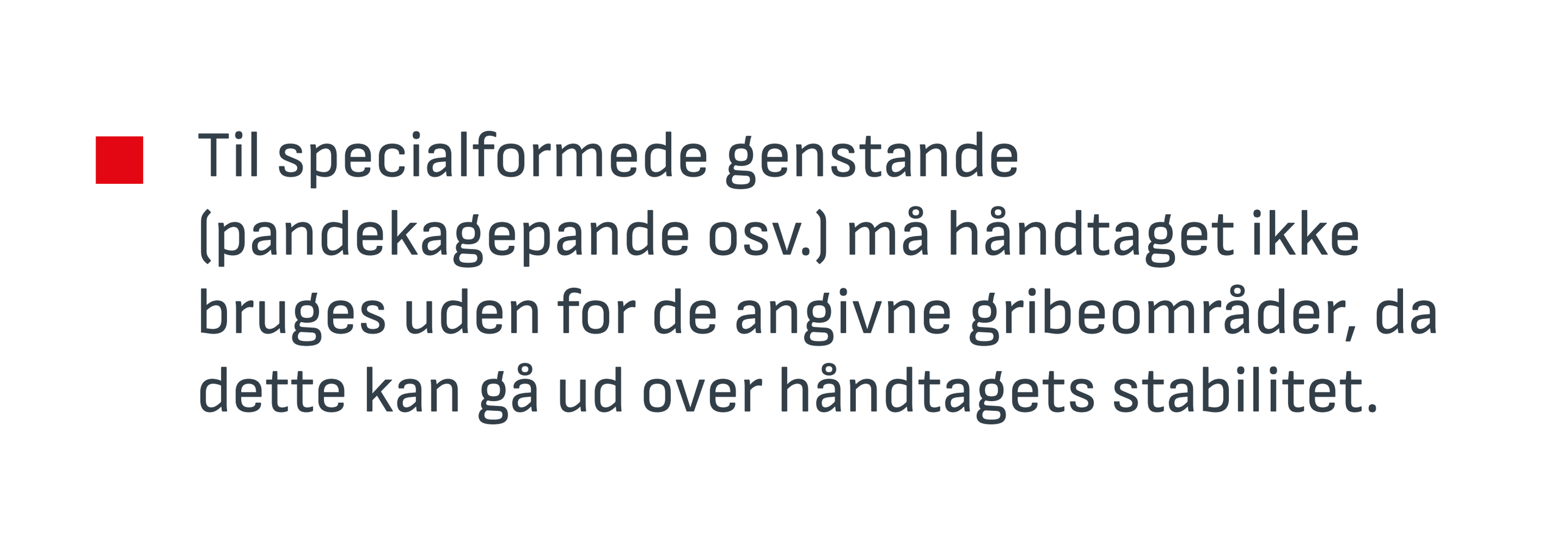
INSTRUKTIONER OG GARANTI FOR HÅNDTAG

SIKKERHEDSANVISNINGER FOR INGENIO®:

- Ingenio®-håndtaget er kun kompatibelt med Ingenio®-genstande. Brug aldrig håndtaget på køkkenredskaber fra andre mærker end Ingenio®.

- Ingenio-®-genstande (stegepande, kasserolle, wok osv.) er kun kompatible med Ingenio®-håndtag. Brug dem aldrig sammen med håndtag fra andre mærker end Ingenio®.

- Til specialformede genstande (pandekagepande osv.) må håndtaget ikke bruges uden for de angivne gribeområder, da dette kan gå ud over håndtagets stabilitet.

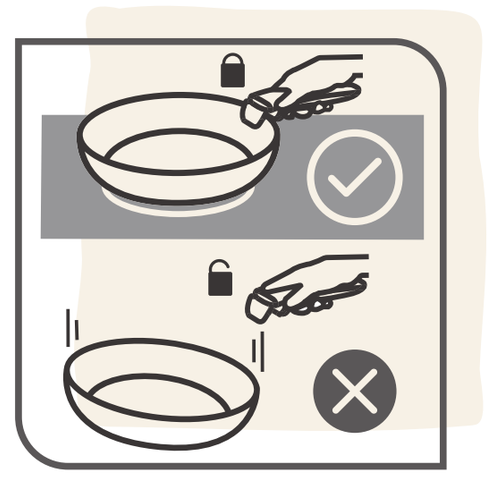


- Lad ikke håndtaget blive siddende på enheden under madlavning. Udsæt ikke håndtaget for flammer. Længere tids udsættelse for høje temperaturer kan forringe plastdelene og svække håndtaget.

- Anvend ikke andre ting end håndtaget til at justere placering af køkkentøjet, da der vil være risiko for, at det vælter, især ved genstande med lille diameter.

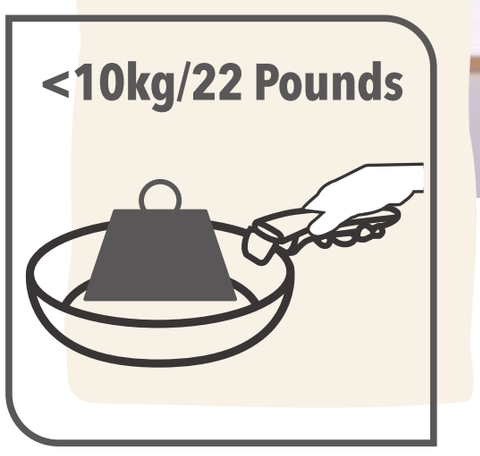
- Placer ikke håndtaget på varme overflader, da dette kan forringe håndtagets mekaniske modstand og/eller forårsage forbrændinger, når du griber om det.

- Pres aldrig ind på oplåsningsknapperne under brug, hældning eller flytning af køkkentøj, da dette kan udløse en uventet åbning af låsemekanismen.



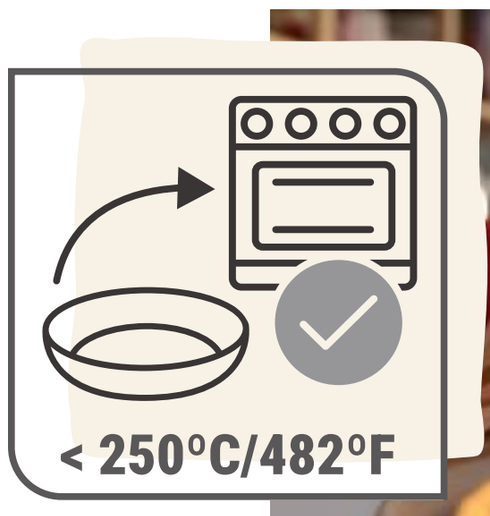
- Vask ikke håndtaget i opvaskemaskinen. Det må ikke nedsænkes helt i vand, da vand og rengøringsmidler kan forringe håndtagets mekanisme og indvendige sikkerhedsfunktioner. Vi anbefaler, at vaske det op i hånden med en fugtig klud eller svamp, der ikke ridser, uden at gøre de indvendige dele (for) våde og uden at flytte på de bevægelige dele.

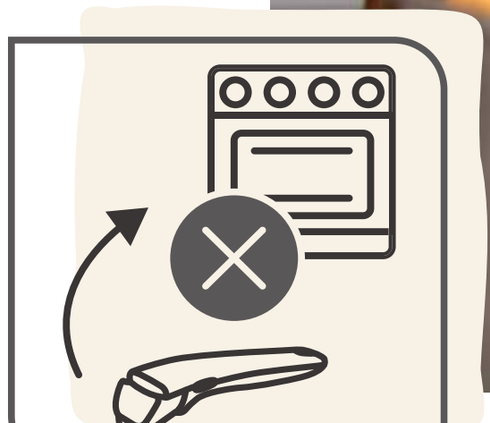
- Flyt ikke noget, der vejer mere end 10 kg, da håndtaget ikke kan bære noget, der er så tungt.



- Lad ikke håndtaget eller lågene** komme i ovnen, da de kan blive beskadiget

** Medmindre andet er angivet i brugsanvisningen





- Put ikke Ingenio®-genstande og -håndtag i mikrobølgeovnen.
- Opbevar ikke mad i panden i mere end 24 timer. Opbevar ikke syreholdige madvarer i panden (tomatsauce, eddike, skåle med citronsaft, osv.).

I tilfælde af et problem:

- Hvis du bemærker, at håndtaget ikke fungerer korrekt, må du ikke tvinge mekanismen, og du må aldrig skille håndtaget ad.
- Hvis håndtaget er beskadiget (knækket, fået skår, overophedet, smeltet, tabt), må du ikke bruge det mere.
- Hvis din genstand (pande eller gryde) er deformeret, f.eks. efter et fald eller et slag, må du ikke bruge den mere.

Kontakt i alle tilfælde kundeservice (www.tefal.com).

INGENIO®: BRUGSANVISNING OG GARANTI

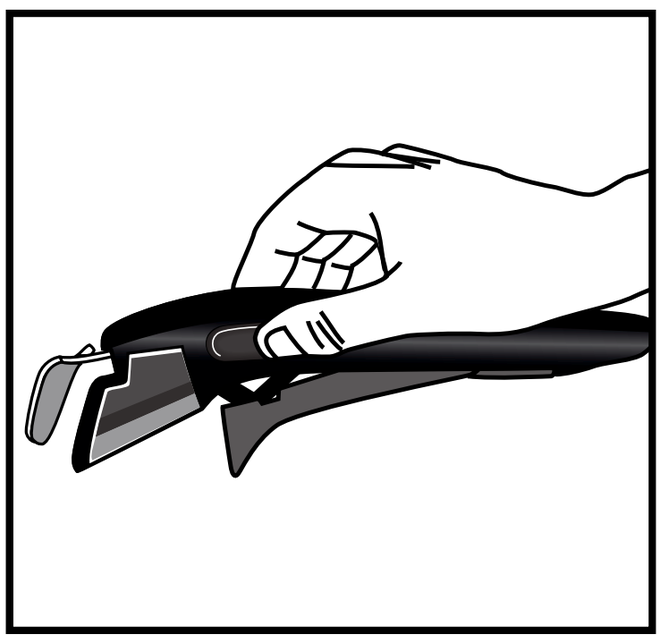
Før håndtaget fastgøres

1 Åbning af håndtaget: Tryk samtidigt med tommel- og pegefinger på de to oplåsningsknapper på siderne. (Fig. 1)

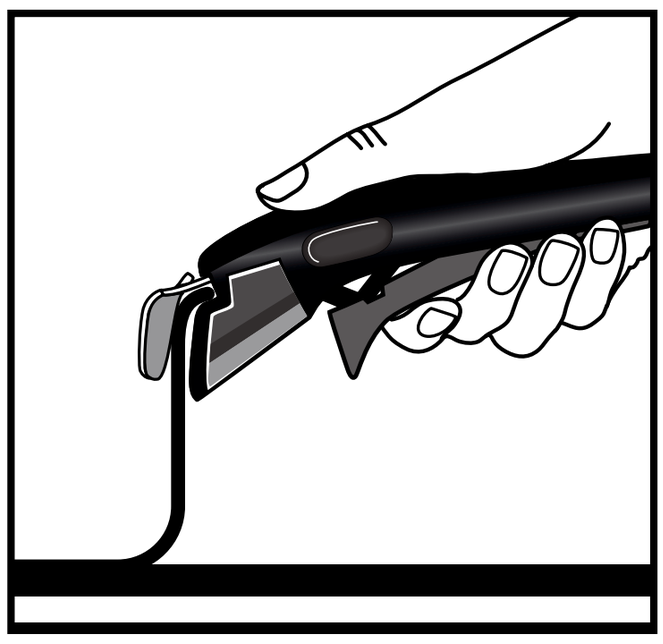
2 Fastgørelse af håndtaget. Anbring det åbne håndtag på kanten af Ingenio-panden. Klem på håndtaget på undersiden for at låse håndtaget på plads, så håndtaget griber fat i kanten af panden (fig. 2a). Håndtaget er nu låst på plads, og du kan bruge din Ingenio-pande.

3 Anbefalet måde at holde håndtaget på ved brug. (Fig. 2b)

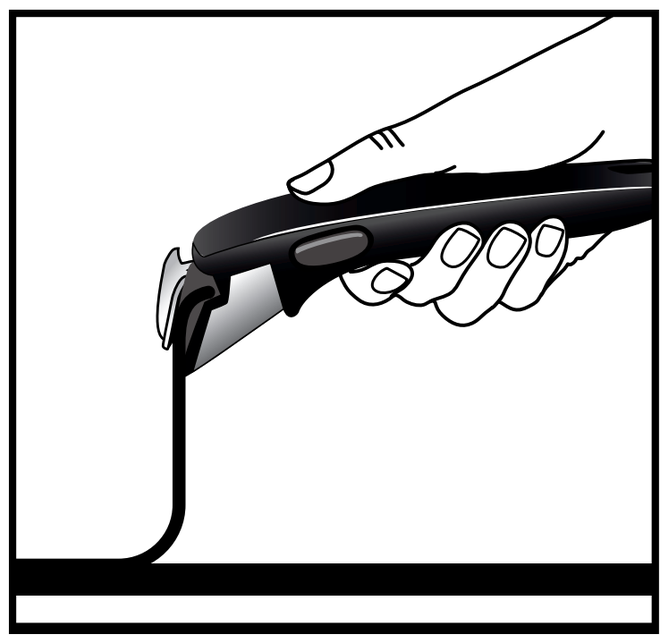
Forsigtig: Hold altid grebet lukket med fingrene, og tryk aldrig på oplåsningsknapperne, mens du håndterer panden



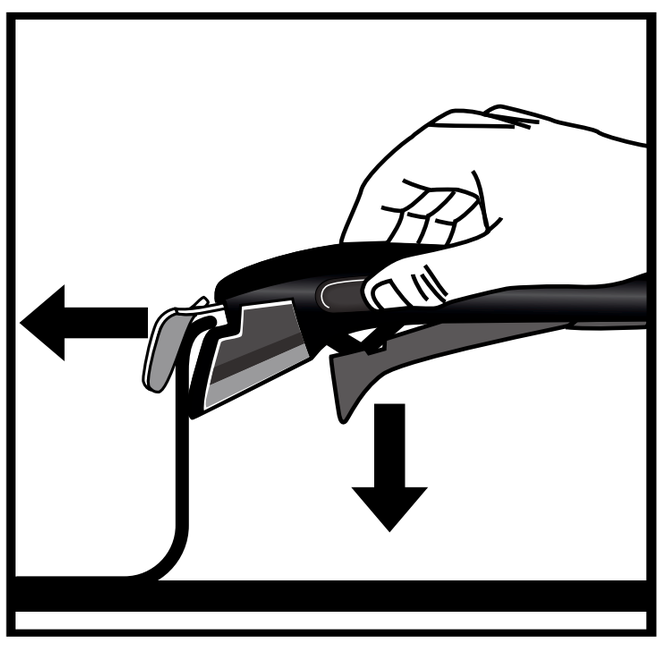
(Fig. 1)



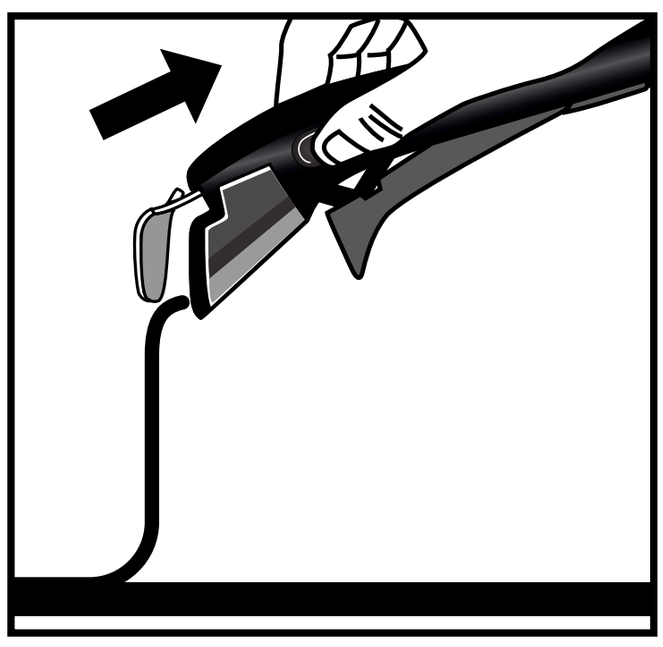
(Fig. 2a)



(Fig. 2b)



(Fig. 3)



(Fig. 4)

Afmontering af håndtaget

1. Når du skal fjerne håndtaget, skal du placere Ingenio-panden på en flad, stabil, varmebestandig overflade. Tryk på oplåsningsknapperne med pegefingeren og tommelfingeren, og placer din hånd, så du kan frigøre håndtaget. (Fig. 3)

2. Håndtaget er låst op og kan nu fjernes fra panden. (Fig. 4)

DIT INGENIO®-HÅNDTAG HAR EN 10 ÅRS GARANTI

- Det aftagelige Ingenio®-håndtag er garanteret i 10 år mod fabrikationsfejl, medmindre specifik lovgivning eller aftaler er gældende i købslandet.

- Garantien dækker ikke skader som følge af uautoriserede ændringer eller reparationer, skader, der opstår som følge af stød, forkert brug, normal slitage, manglende overholdelse af instruktioner for brug og vedligeholdelse, efterladelse af panden under madlavning, udsættelse for flamme under madlavning, placering i en ovn, rengøring i opvaskemaskine, nedsænkning i vand, tilstopning med fedt, støv, saucer, osv., brugt til at løfte noget tungere end 10 kg, professionel eller kommerciel brug, og brugt på en pande, der ikke er fra Ingenio®-serien.

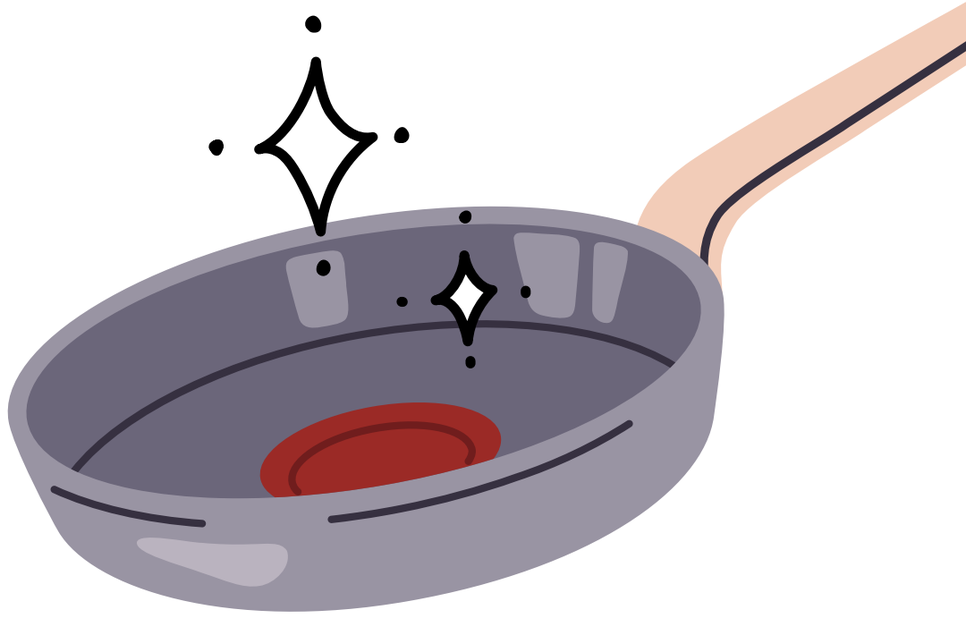
- Denne Tefal-garanti påvirker ikke forbrugerens lovbestemte rettigheder. Du kan få alle oplysninger om garantiens vilkår og betingelser ved at besøge: www.tefal.com/ingenio

Tefal®

Gebruik en onderhoud van uw kooken bakpannen

Tefal®

Bedankt voor uw aankoop van het kookgerei met een robuuste antiaanbaklaag van TEFAL®/T-FAL®*, ideaal voor al uw culinaire avonturen. Voor u en de liefde voor koken!



*Huishoudelijke apparaten van TEFAL® verschijnen in sommige regio's zoals Amerika en Japan onder het merk T-FAL®. TEFAL®/T-FAL® zijn gedeponeerde handelsmerken van Groupe SEB

Tefal®

SAMENVATTING

1 UW KOOKGEREI ONDERHOUDEN

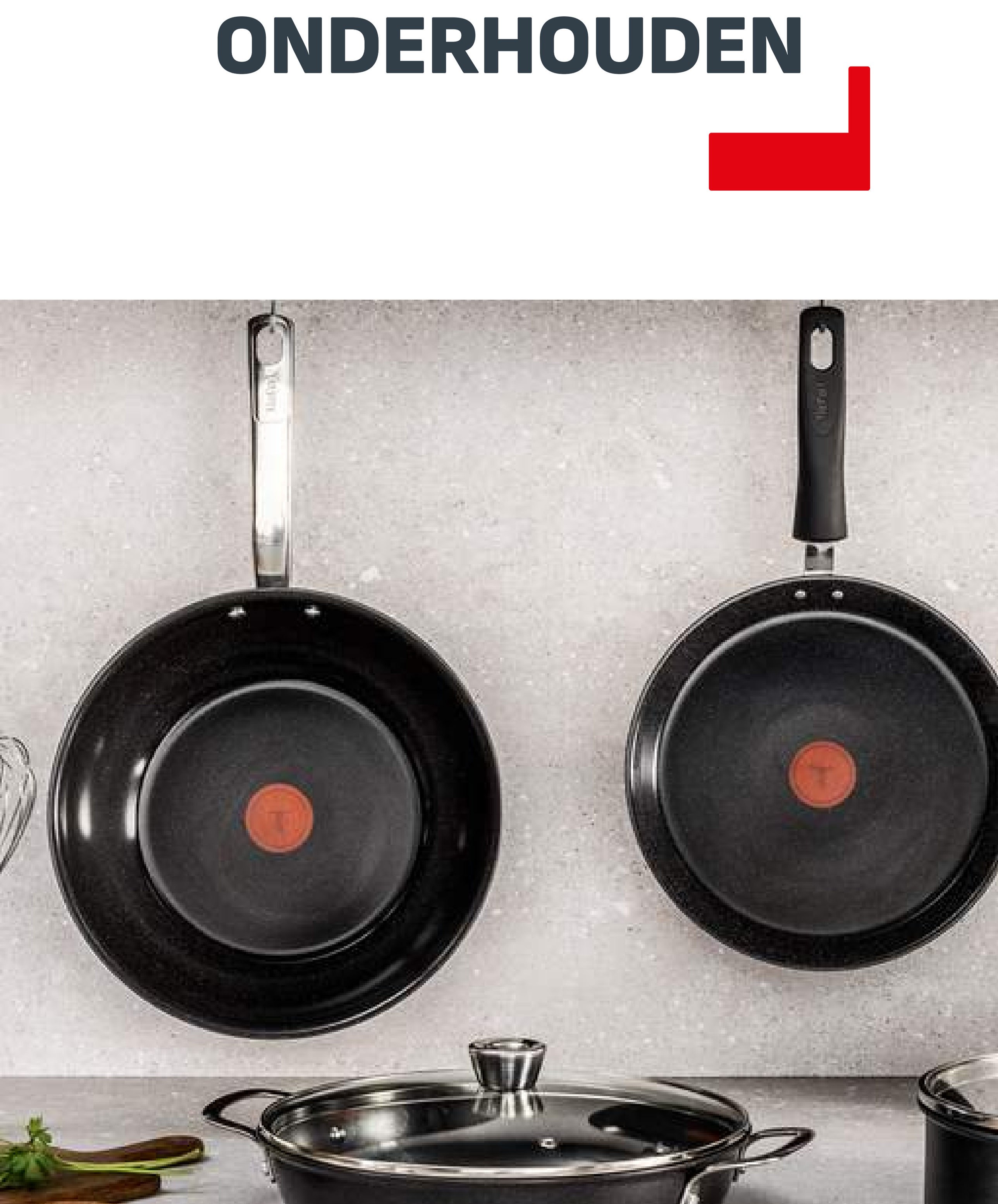
2 KOOKTIPS

3 VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

4 INGENIO®: INSTRUCTIES EN GARANTIE

Tefal®

UW KOOKGEREI ONDERHOUDEN



UW PRODUCT VOORBEREIDEN VOOR GEBRUIK

- Sommige pannen worden geleverd met beschermende plastic elementen, met name aan de onderkant van de handgreep. Haal deze stukken plastic vóór gebruik weg om brandgevaar te voorkomen.

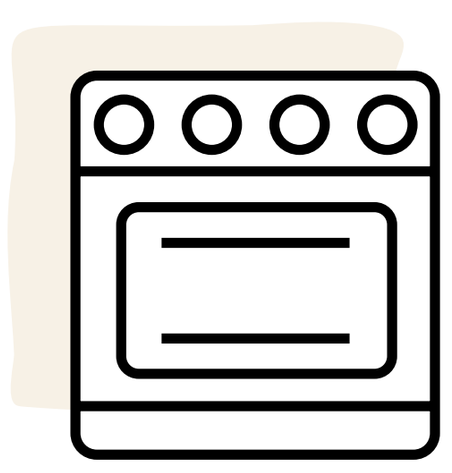
- Reinig jouw kookof koekenpan vóór het eerste gebruik met de hand. Gebruik jouw normale afwasmiddel en een zachte spons. Spoel de pan af en droog deze grondig met een zachte doek.

COMPATIBILITEIT

Gebruik van oven:
Raadpleeg de gebruiksvoorschriften van uw product op de verpakking:

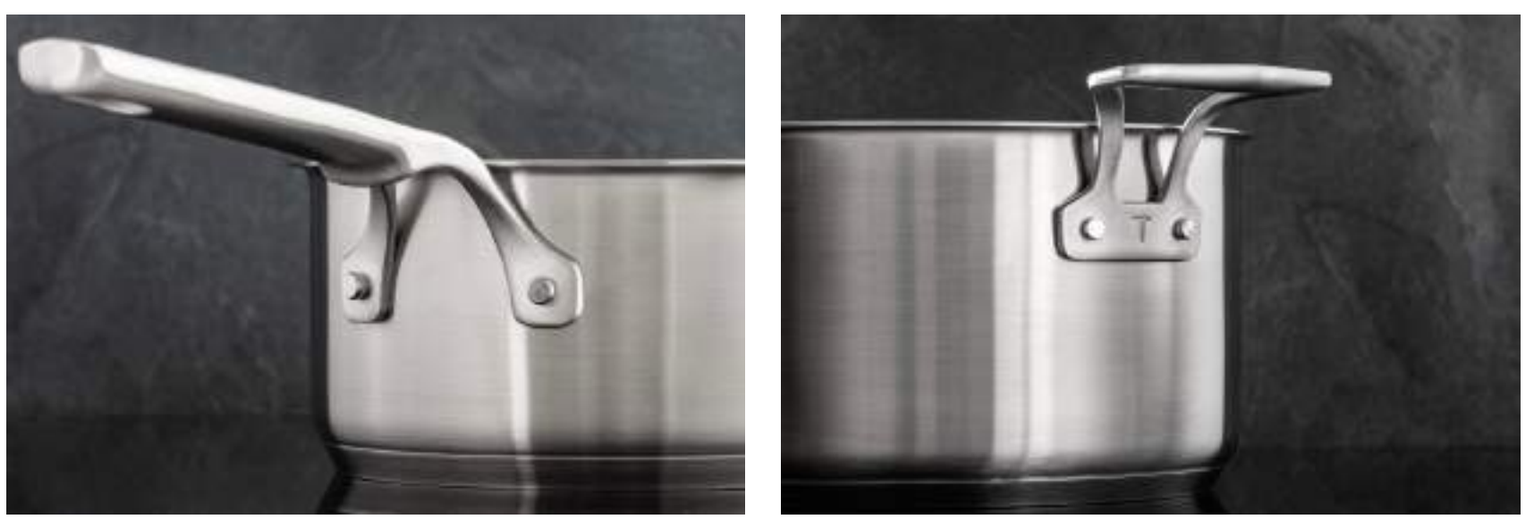
- Gelaste bakelieten handgreep/handgrepen: niet in de oven plaatsen.

- Genagelde bakelieten handgreep/handgrepen: de steelpan of koekenpan is ovenvast tot 175°C



< 175°C/350°F

- Genagelde roestvrijstalen handgreep/handgrepen: de steelpan of koekenpan is ovenvast tot 250°C



< 250°C/482°F

- Voor Ingenio-product: verwijder de handgreep en het deksel nadat u de pan in de oven hebt gezet.

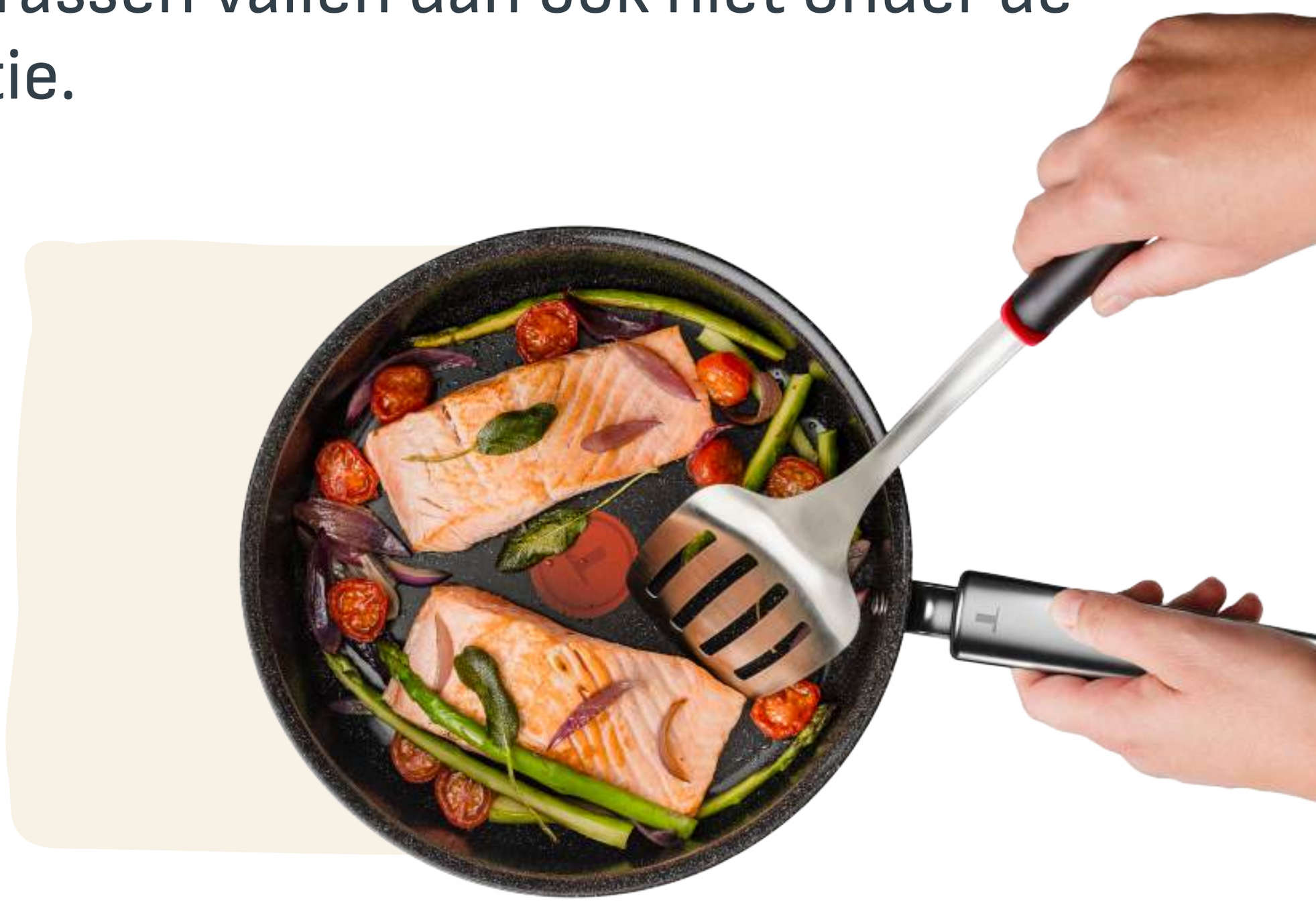
< 250°C/482°F

UW KOOKGEREI ONDERHOUDEN

- Bij regelmatig gebruik kunnen er lichte gebruikssporen in uw pan verschijnen, maar deze hebben geen invloed op de prestaties.
- Blijf alert tijdens het verwarmen van uw kookgerei om oververhitting te voorkomen. Dit kan de duurzaamheid van de antiaanbaklaag aantasten. Om oververhitting te voorkomen, kunt u de maximale vermogensstand of booster beter niet gebruiken.

- Antiaanbaksprays worden niet aanbevolen voor kookgerei met antiaanbaklaag. Het gebruik van dergelijke sprays kan zorgen voor een onzichtbare aanslag op het oppervlak van de pan, wat van invloed is op de antiaanbakeigenschappen ervan.

- Gebruik keukengerei van kunststof, siliconen, hout of metaal. Gebruik geen scherp keukengerei, gardes, messen of metalen/elektrische stampers, en snijd niet rechtstreeks in uw kookgerei. De vork kan worden gebruikt in kooken bakpannen met Fusion Core-technologie. Steek niet in de antiaanbaklaag. Gebruik geen metalen of elektrische stampers of staafmixers in de pan. Krassen vallen dan ook niet onder de garantie.



- Gebruik geen pannen met antiaanbaklaag om te flamberen.

- Als de pan een buitenlaag van roestvrij staal heeft, kan deze in een vaatwasser worden schoongemaakt. Het wordt wel aanbevolen om zachte reinigingsmiddelen te gebruiken, zoals vloeistoffen, gel of poeders, in plaats van tabletten of zakjes.

- Om water te besparen bij het reinigen van de pan, laat u deze eerst weken voordat u hem schoonmaakt.

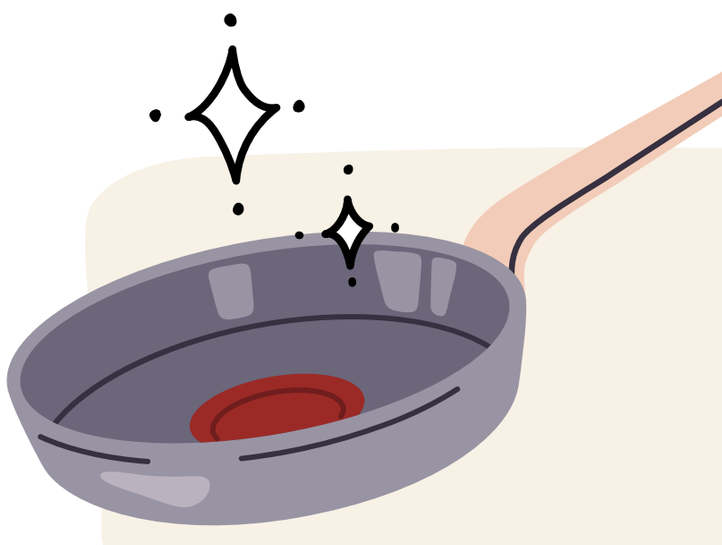
- Laat pannen afkoelen vóór het schoonmaken om te voorkomen dat ze kromtrekken als gevolg van extreme temperatuurschokken. Vermijd extreme temperatuurveranderingen.

- Plaats hete glazen deksels niet in of onder koud water of rechtstreeks op een koud werkoppervlak, omdat het glas door een extreme temperatuurverandering kan breken. Dit valt niet onder de garantie.

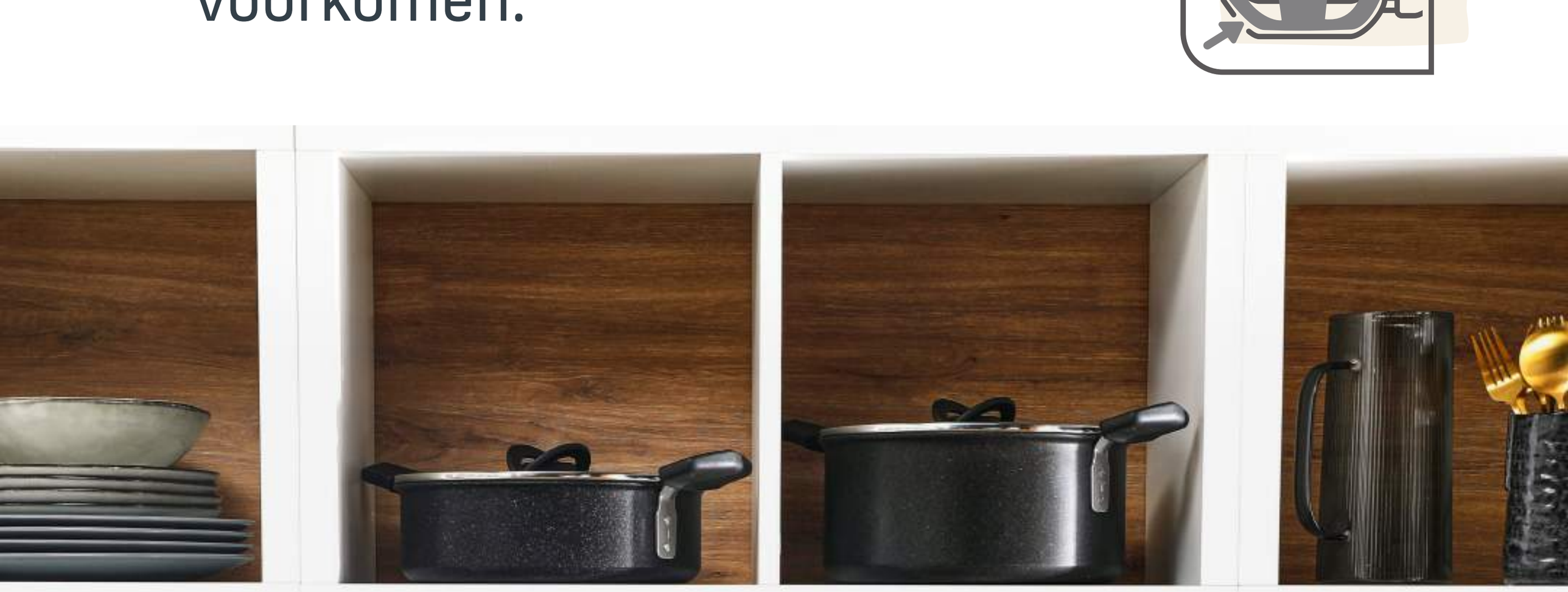
- Met de hand afwassen is essentieel om schade aan uw kookgerei te voorkomen. Was na elk gebruik de binnenen buitenlaag van uw pan af met warm water, afwasmiddel en een niet-schurend sponsje. Was ze grondig en droog ze goed af.

- Er kan zich een ophoping van resten of kalk vormen op de coating in de pan. Dit komt vaak voor wanneer een pan steeds wordt gebruikt voor het koken van groenten in hard water. Om deze resten te verwijderen, verdunt u 1 deel citroenzuur in 2 delen water en voegt u dit toe aan de pan. Laat het ongeveer twee uur weken. Was de pan af in heet water met afwasmiddel en droog deze grondig af.

- Bewaar uw kookgerei op een droge plaats.



- Gebruik Tefal®-beschermers van vilt of stof bij het stapelen van uw pannen om krassen te voorkomen.



- Wij raden u aan de keramische kook- of bakpan handmatig af te wassen met water, een mild reinigingsmiddel en een zacht sponsje. Wij raden u aan geen schuursponsje te gebruiken. Als de pan na een normale afwasbeurt niet schoon genoeg is, kunt u een scheutje azijn en water in de pan doen en de pan verwarmen. Het mengsel van water en azijn kookt de pan schoon. Spoel de pan daarna goed af en wrijf deze na het drogen in met een beetje bakolie op keukenpapier. Uw pan is weer als nieuw.

- Als er hardnekkige vlekken op de bodem zitten, laat u de pan eerst weken in warm water met een goed ontvettend afwasmiddel. Vervolgens kunt u, indien nodig, de pan schoonmaken met een kunststof schuursponsje en een beetje vloeibaar schurend reinigingsmiddel.

- Plaats geen andere zware voorwerpen op uw pannen.

- Bij het gebruik kan een lichte verkleuring van de antiaanbaklaag optreden. Dit is normaal en is niet van invloed op de antiaanbakeigenschappen van uw kookgerei. Lichte sporen of slijtplekken zijn normaal en hebben geen invloed op de prestaties van de antiaanbaklaag. Deze sporen vallen niet onder de garantie.

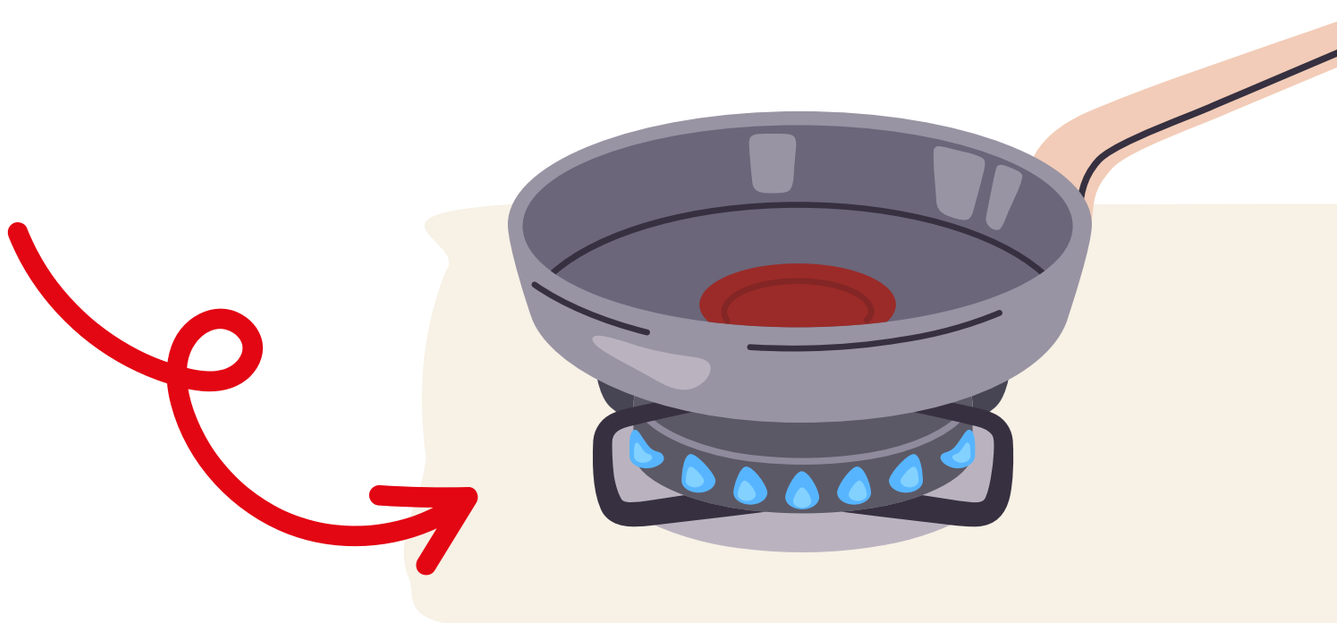
Tefal®

2 KOOKTIPS

- Snijd uw voedsel in kleinere stukjes voor sneller koken, waardoor u minder tijd en energie verbruikt.

- Droog de onderkant van uw kookgerei altijd voordat u gaat koken, vooral als u het op een keramische, halogeenof inductiekookplaat gebruikt, anders kan de pan aan de kookplaat blijven plakken.

- Plaats uw pan op een brander met een geschikte diameter voor betere verwarmingsprestaties. Kies een brander die past bij de diameter van uw kookgerei, dus niet te groot of te klein, om energieverspilling te voorkomen. Als uw kookgerei compatibel is met een inductiekookplaat en uw pan op een brander wordt geplaatst met een diameter die groter is dan die van uw kookgerei, wordt uw inductiekookplaat mogelijk niet geactiveerd.



- Als u heerlijke stoofschotels wilt bereiden op een gasfornuis, begin dan met koken op middelhoog vuur op uw gebruikelijke brander. Verplaats uw kookpan vervolgens naar de kleinste brander om deze lang op gematigde temperaturen te laten stoven.

  Als u echter op hoog vuur moet koken, zorg er dan voor dat u geleidelijk het maximale warmteniveau bereikt en het daarna weer omlaag brengt.

Voor een perfecte bereiding zijn uw kook- of bakpannen uitgerust met onze exclusieve Thermo-Signal®-technologie.

Thermo-Signal® is de rode indicator in het midden van uw pan. Deze geeft aan wanneer u moet beginnen met koken voor voedsel met de perfecte textuur en kleur.

1

Verwarm uw pan voor op middelhoog vuur.

2

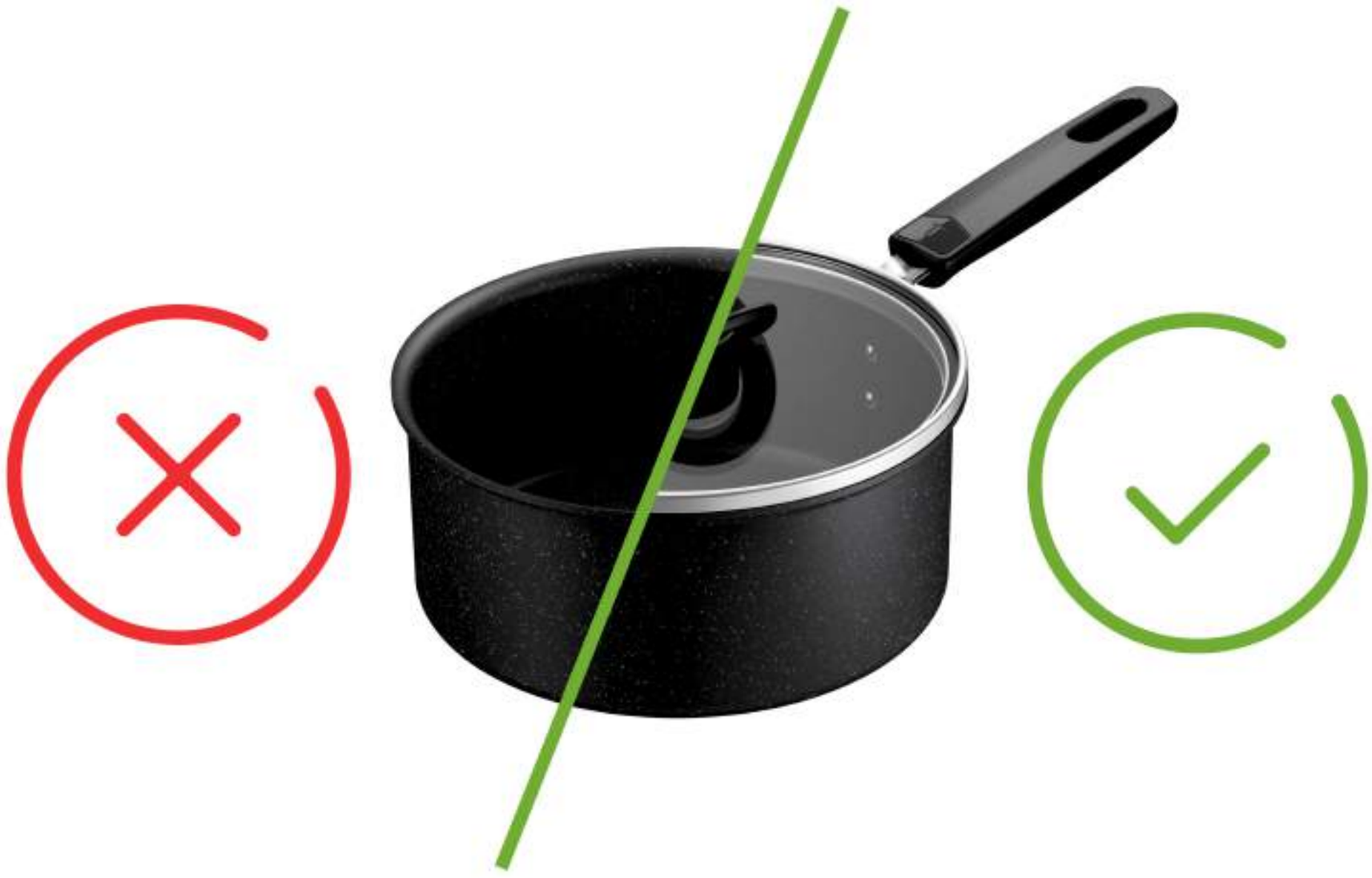
Let op de Thermo-Signal®. Als deze indicator volledig rood is en de thermometer verdwenen is, kunt u beginnen met koken.

3

Stem het verwarmingsvermogen af op het gewenste garingsniveau.

Gebruik een deksel voor energiezuiniger koken:

- Houdt warmte vast tijdens het koken
- Vereist minder energie
- Sneller koken



- Het wordt aanbevolen droge ovenwanten, pannenhouders of doeken te gebruiken om handgrepen of knoppen vast te houden, vooral na langdurig koken en/of bij het hanteren van metalen handgrepen of knoppen om brandwonden te voorkomen.

  Gebruik altijd ovenwanten wanneer u een deksel verwijdert tijdens het koken, kantel het deksel om stoom bij u vandaan te houden en blijf met handen en gezicht uit de buurt van ventilatieopeningen.

- Geef uw pannen een tweede leven door ze te recyclen.

  Wist u dat roestvrij staal en aluminium oneindig recyclebaar zijn?

  Geef uw keukengerei af bij de inzamelpunten of bij de verkooppunten van partners.

GARANTIE TEFAL® / T-FAL®

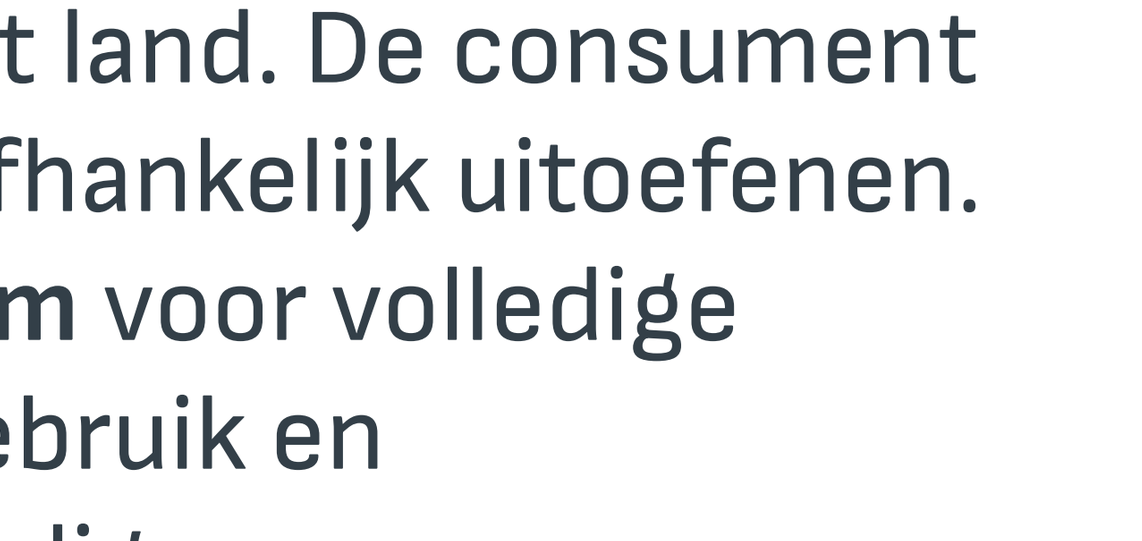
Dit product heeft een garantie van 2 jaar op fabricagefouten. Deze garantie is niet van invloed op de lokale wettelijke rechten van consumenten. Krassen of verkleuringen door veroudering vallen niet onder de dekking. Tefal garandeert dat de coating voldoet aan de voorschriften met betrekking tot materialen die in contact komen met voedsel. Ga voor meer informatie naar www.tefal.com

- Als het product van roestvrij staal is, heeft het product een garantie van 10 jaar op fabricagefouten. Deze garantie is niet van invloed op de lokale wettelijke rechten van consumenten. Krassen of verkleuringen door veroudering vallen niet onder de dekking. Tefal garandeert dat de coating voldoet aan de voorschriften met betrekking tot materialen die in contact komen met voedsel. Ga voor meer informatie naar www.tefal.com

Aanvullende INFORMATIE en hulplijn

- Neem voor uitgebreide informatie of antwoorden op uw vragen contact op met onze klantenservice via **www.tefal.com**

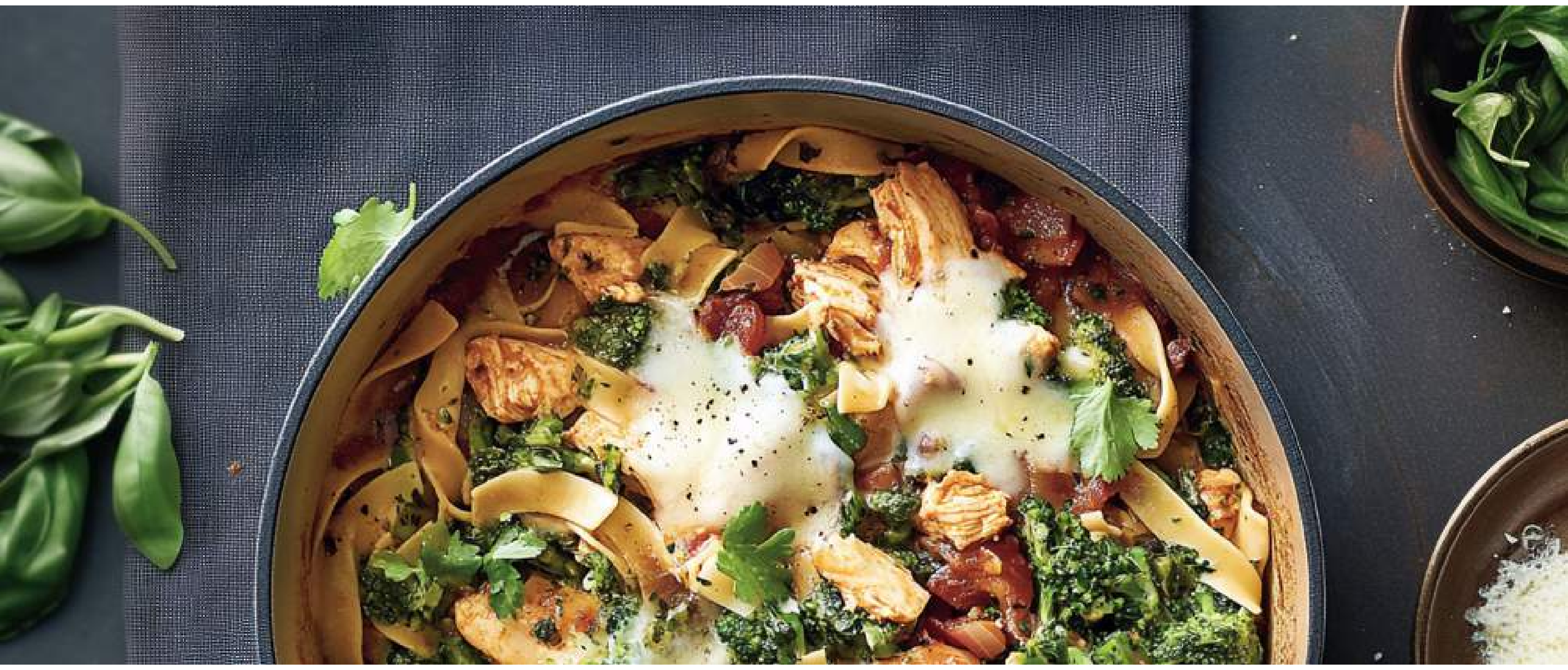
- Consumentenrechten en aanvullende informatie: Deze commerciële garantie van Tefal heeft geen invloed op de wettelijke rechten van consumenten, die niet kunnen worden uitgesloten of beperkt, noch op de wettelijke rechten ten aanzien van een distributeur bij wie een product is gekocht. Deze garantie biedt de consument specifieke rechten en de consument kan ook aanvullende rechten hebben die afhankelijk zijn van de staat of het land. De consument kan deze rechten onafhankelijk uitoefenen. Ga naar **www.tefal.com** voor volledige informatie over het gebruik en onderhoud en de volledige voorwaarden van de fabrieksgarantie



Tefal®

3 VEILIGHEIDS-INSTRUCTIES TEFAL®/T-FAL®*

*Huishoudelijke apparaten van TEFAL® verschijnen in sommige regio's zoals Amerika en Japan onder het merk T-FAL®. TEFAL®/T-FAL® zijn gedeponeerde handelsmerken van Groupe SEB.



Belangrijk:

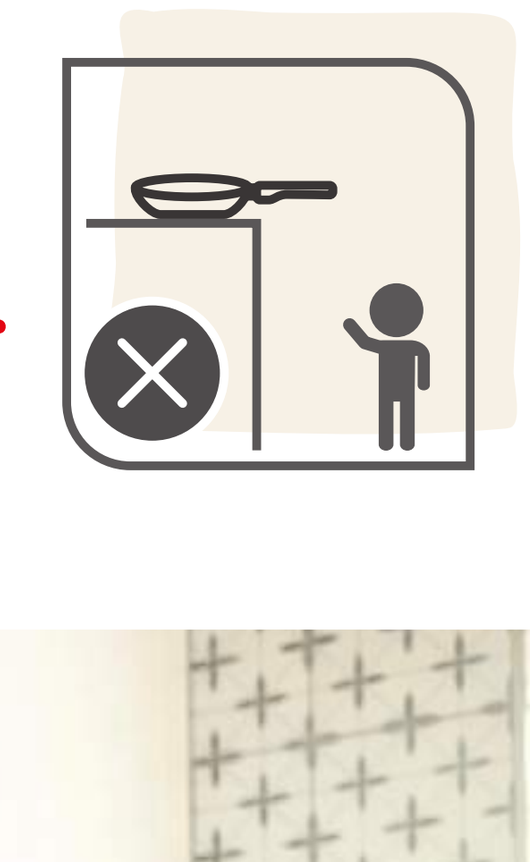
- Dit product is alleen ontworpen voor huishoudelijk gebruik

- Lees eerst het veiligheidsadvies voordat u het product gebruikt

- Raadpleeg ook de gebruiksinstructies en verder advies en aanbevelingen voor het product.

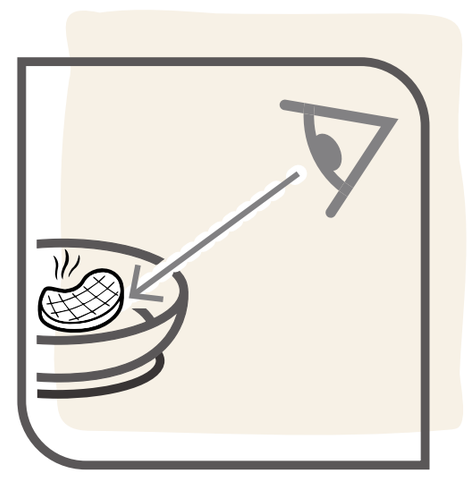
ALGEMENE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- Dit product is niet bestemd om te worden gebruikt door personen (onder wie kinderen) met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij onder toezicht staan of instructie hebben gekregen over het gebruik van het product. Houd toezicht op kinderen zodat ze niet met het product spelen.



- Laat kookgerei nooit droogkoken. Laat ook nooit een leeg stuk kookgerei op een verwarmde kookplaat of gasvlam staan.

- Laat voedsel tijdens het koken nooit onbeheerd achter.

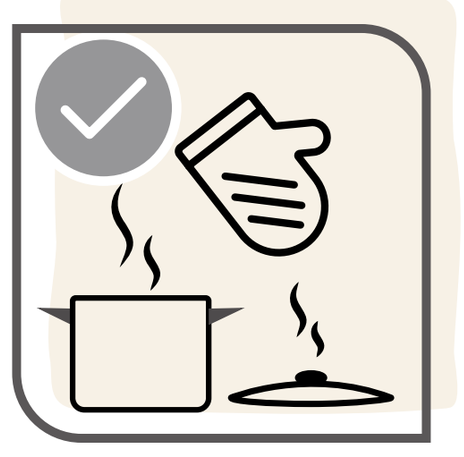


- Laat de handgreep van uw pan nooit uitsteken over de rand van de kookplaat of in de buurt van de rand van een keukenoppervlak.

- Voorkom oververhitting van een product.

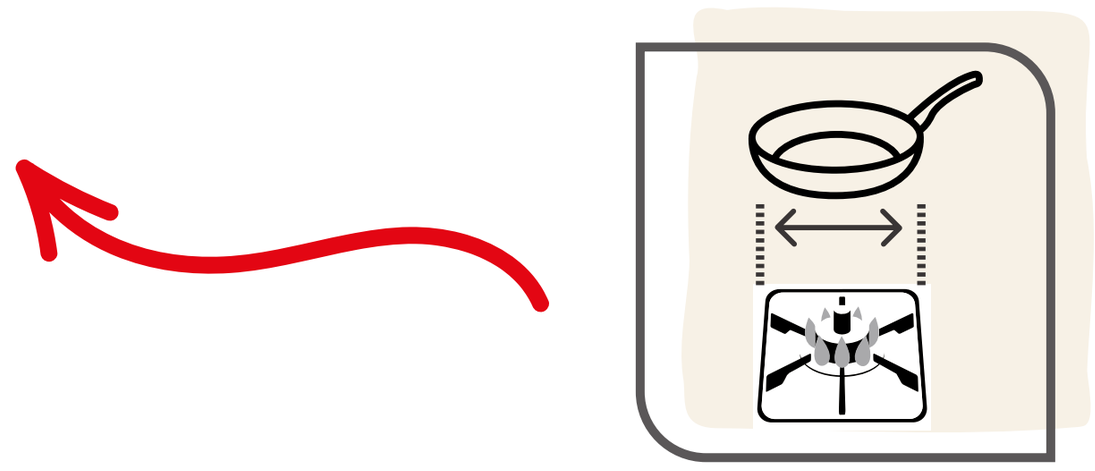
- Stel de handgreep niet bloot aan de vlam want dit kan de handgreep verzwakken

- Het wordt aanbevolen droge ovenwanten, pannenhouders of doeken te gebruiken om handgrepen of knoppen vast te houden, vooral na langdurig koken en/of bij het hanteren van metalen handgrepen om brandwonden te voorkomen



- Loop niet met heet voedsel of kokende vloeistof in de buurt van of boven mensen of dieren

- Kleine pannen kunnen zorgvuldig in het midden worden geplaatst op de dragers van gasfornuizen, waarvoor de meeste fabrikanten van gasfornuizen een onderzetter leveren



- Gebruik van oven: raadpleeg de gebruiksvoorschriften van uw product op de verpakking. Hoge temperaturen kunnen kunststof onderdelen en glazen deksels beschadigen.

- Gebruik van vaatwasser: raadpleeg de gebruiksvoorschriften van uw product op de verpakking. Bepaalde onderdelen kunnen beschadigd raken door de werking van corrosieve reinigingsmiddelen, wat snijwonden en/of brandwonden kan veroorzaken.

- Plaats uw product niet in de magnetron

- Het wordt afgeraden om uw pannen te gebruiken voor frituren (zoals patat, samosa's, enzovoort). Wees altijd voorzichtig bij het koken met olie: de pan mag niet te vol zijn of te heet worden, omdat de olie hierdoor vanzelf kan ontbranden.

- Voeg koud water, ijs of bevroren etenswaren niet rechtstreeks toe aan een hete pan, omdat er stoom uit kan komen die brandwonden of ander letsel kan veroorzaken bij gebruikers of omstanders. Wees extra voorzichtig wanneer de pan hete olie bevat die tijdens het koken wordt gebruikt, omdat hete olie kan opspatten wanneer elementen die water bevatten ermee in contact komen.

- Combineer kookgerei niet om au bain-marie te koken. Dit kookgerei is niet voor dat doel ontworpen. Dergelijk gebruik kan leiden tot instabiliteitrisico's, stoomgerelateerde brandwonden of ander letsel.

- Als de handgrepen losraken, draai ze dan voorzichtig weer vast om beschadiging tijdens herhaalde hantering te voorkomen.

- Plaats kookgerei op hittebestendige oppervlakken om beschadiging te voorkomen.

- Verwarm vet nooit tot het verkolingspunt. De dampen die tijdens het koken vrijkomen, kunnen gevaarlijk zijn voor dieren met gevoelige ademhalingsstelsels.

- In geval van brand door voedsel of olie in de pan, schakelt u de warmtetoevoer uit en plaatst u een blusdeken of bevochtigde doek over de pan. Laat deze 30 minuten staan voordat u de deken of het doek verwijdert.

- In het geval van extreme oververhitting (het bereiken van het smeltpunt van aluminium) mag het kookgerei niet worden verplaatst, maar moet het eerst afkoelen vanwege het risico van mogelijk gesmolten aluminium in de ingekapselde bodem. Het wordt aanbevolen om het kookgerei niet langer te gebruiken vanwege mogelijke veranderingen van de eigenschappen.

- Neem in geval van een probleem contact op met de klantenservice (**www.tefal.com**).

Tefal®

4 INGENIO®:

INSTRUCTIES EN GARANTIE VOOR DE HANDGREEP

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES INGENIO®:

- De Ingenio®-handgreep is uitsluitend compatibel met Ingenio®-producten. Gebruik de handgreep nooit op keukengerei van andere merken dan Ingenio®.

- Ingenio®-producten (koekenpan, steelpan, wok, enzovoort) zijn alleen compatibel met Ingenio®-handgrepen. Gebruik ze nooit met handgrepen van andere merken dan Ingenio®.

- Bij specifiek gevormde producten (crêpepan , pan voor gerolde omelet, enzovoort) mag u de handgreep niet buiten de aangegeven grijpvlakken gebruiken, omdat dit de stabiliteit van de handgreep in gevaar kan brengen.

- Laat de handgreep tijdens het koken niet aan het product zitten. Stel de handgreep niet bloot aan vlammen: langdurige blootstelling aan hoge temperaturen kan de kunststof onderdelen aantasten en de handgreep verzwakken.

- Gebruik uitsluitend de handgreep om het kookgerei te verplaatsen om het risico op kantelen te voorkomen, vooral bij producten met een kleine diameter.

- Plaats de handgreep niet op hete oppervlakken, want dit kan de mechanische weerstand van de handgreep aantasten en/of brandwonden veroorzaken wanneer u de handgreep vastpakt.

- Druk nooit op de ontgrendelingsknoppen tijdens het gebruiken, gieten of hanteren van het product, omdat dit het vergrendelingsmechanisme onverwachts kan openen.

- Was de handgreep niet in de vaatwasser en dompel deze niet volledig onder. Water en reinigingsmiddelen kunnen het mechanisme van de handgreep en de interne veiligheidsvoorzieningen aantasten. Wij raden u aan de handgreep handmatig te wassen met een vochtige, niet-schurende spons of doek, zonder de interne onderdelen (overmatig) nat te maken en zonder de bewegende delen te forceren.

- Verplaats geen gewicht van meer dan 10 kg, aangezien de handgreep een dergelijke belasting niet kan dragen.

- Plaats de handgreep of deksels** niet in de oven, omdat deze beschadigd kunnen raken

**Tenzij anders wordt aangegeven in de gebruiksvoorschriften

- Plaats geen Ingenio®-producten en -handgrepen in de magnetron.

- Bewaar etenswaren niet langer dan 24 uur in de pan. Bewaar geen zure levensmiddelen in de pan (tomatensaus, azijn, gerechten met citroensap, zuurkool, enzovoort).

In geval van een probleem:

- Als u merkt dat uw handgreep defect is, forceer het mechanisme dan niet en haal de handgreep nooit uit elkaar.

- Als uw handgreep beschadigd is (gebroken, gespleten, oververhit, gesmolten, gevallen) moet u het niet meer gebruiken.

- Als uw product (kookof bakpan) vervormd is, bijvoorbeeld na een val of een klap, gebruik het dan niet meer.

Neem in alle gevallen contact op met de klantenservice (www.tefal.com).

INGENIO®: GEBRUIKS- INSTRUCTIES EN GARANTIE

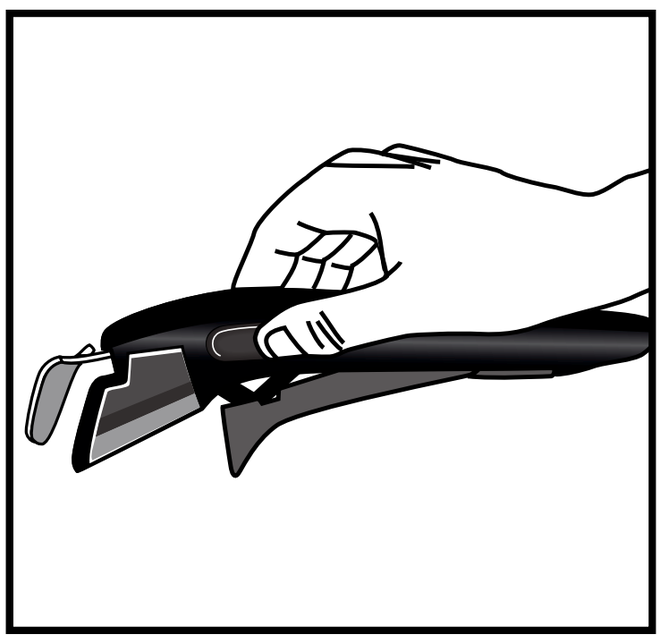
Vóór het bevestigen van de handgreep

1 De handgreep openen: druk met uw duim en wijsvinger tegelijkertijd op de twee ontgrendelingsknoppen aan de zijkant. (Afb. 1)

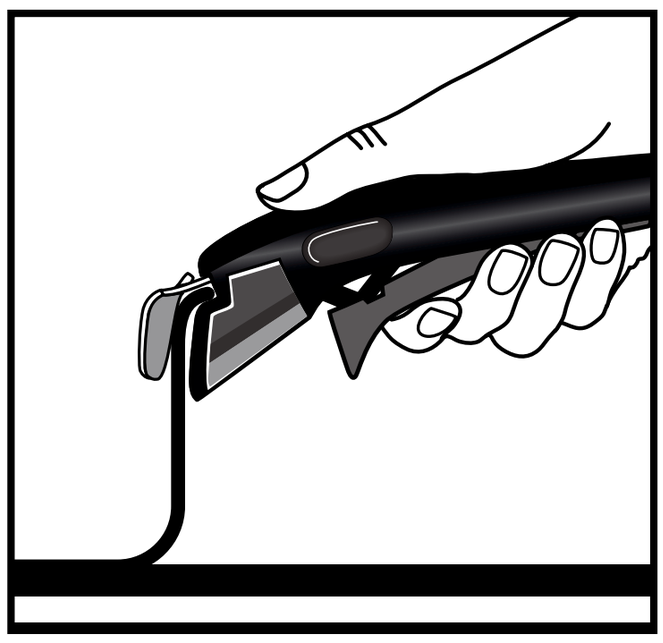
2 De handgreep bevestigen. Plaats de open handgreep op de rand van de Ingenio-pan. Knijp in de onderste hendel om de handgreep in positie te vergrendelen, zodat de handgreep de rand van de pan grijpt (afb. 2a). De handgreep is nu vergrendeld in positie en u kunt uw Ingenio-pan gebruiken.

3 Aanbevolen positie voor het vasthouden van de handgreep tijdens gebruik. (Afb. 2b)

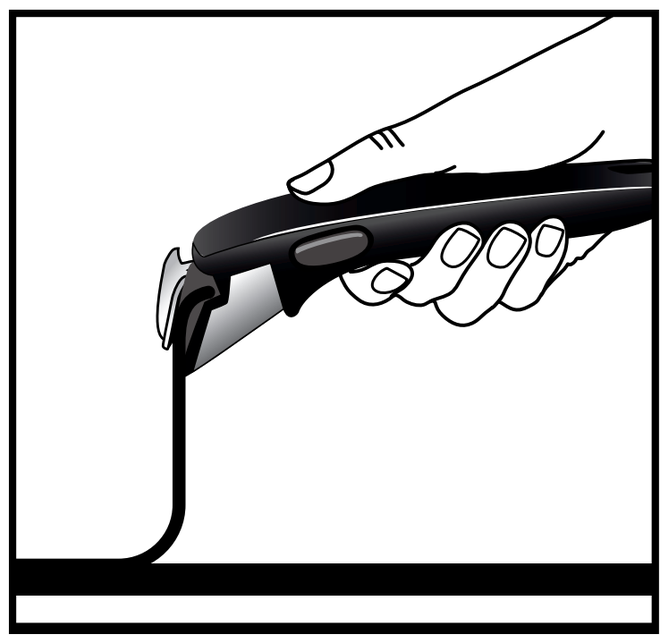
Let op: Houd de hendel altijd dicht met uw vingers en druk nooit op de ontgrendelingsknoppen terwijl u de pan hanteert



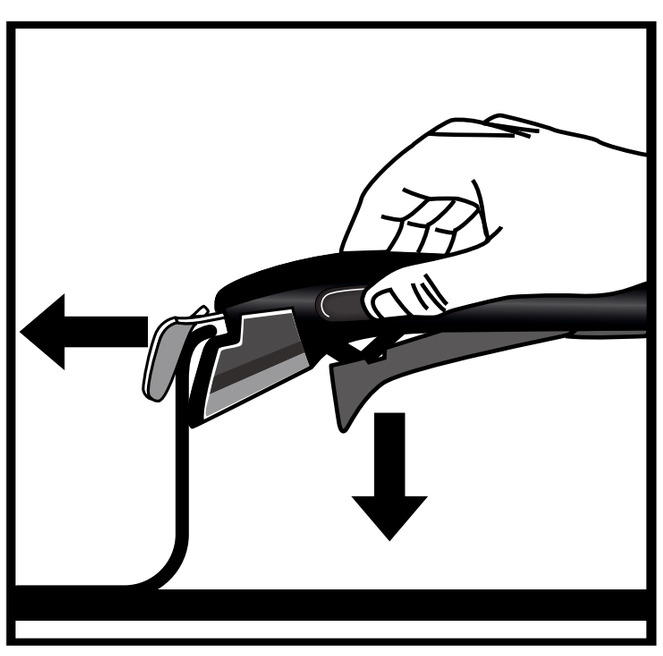
(Afb. 1)



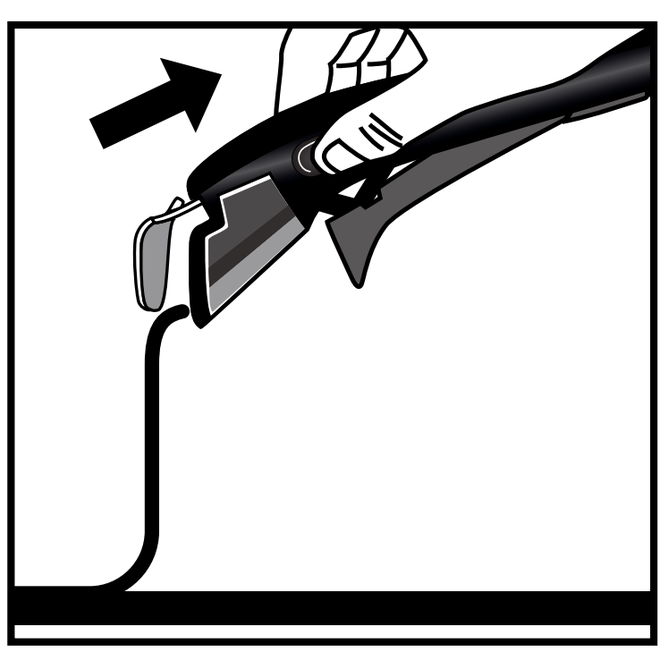
(Afb. 2a)



(Afb. 2b)



(Afb. 3)



(Afb. 4)

De handgreep verwijderen

1

Plaats de Ingenio-pan op een vlak, stabiel en hittebestendig oppervlak om de handgreep te verwijderen. Druk met uw wijsvinger en duim op de ontgrendelingsknoppen en positioneer uw hand zo dat de hendel vrijkomt. (Afb. 3)

2

De handgreep is ontgrendeld en kan nu van de pan worden verwijderd. (Afb. 4)

UW INGENIO®-HANDGREEP HEEFT EEN GARANTIE VAN 10 JAAR

- De afneembare Ingenio®-handgreep heeft een garantie van 10 jaar op fabricagefouten, tenzij specifieke wetgeving of overeenkomsten van kracht zijn in het land van aankoop.
- De garantie dekt geen schade als gevolg van een niet-geautoriseerde aanpassing of reparatie, schade als gevolg van stoten, onjuist gebruik, normale slijtage, het niet-opvolgen van de instructies voor gebruik en onderhoud, het aan de pan laten tijdens het koken, blootstelling aan de vlam tijdens het koken, het plaatsen in een oven, het schoonmaken in een vaatwasser, onderdompeling in water, verstopping met vet, stof, sauzen, enzovoort, het tillen van een gewicht van meer dan 10 kg, professioneel of commercieel gebruik, of het gebruik op een pan die niet uit het Ingenio®-assortiment komt.
- Deze Tefal-garantie heeft geen invloed op de wettelijke rechten van de consument. Ga naar www.tefal.com/ingenio voor alle details over de garantievoorwaarden

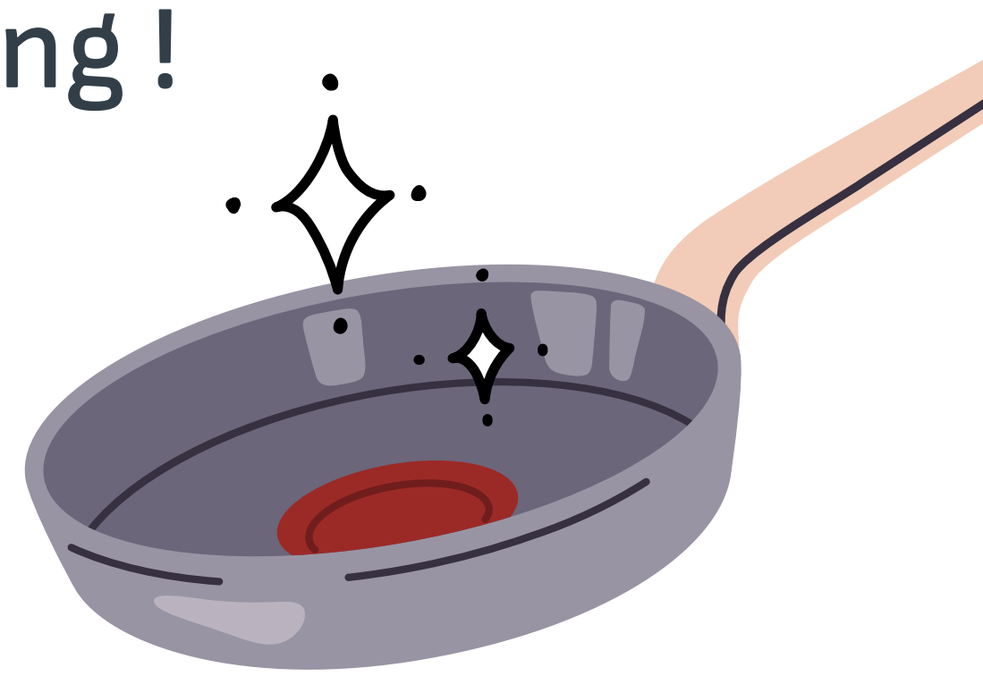
Tefal®

Use & Care
of your pots and pans

Tefal®

THANK YOU

for your purchase of the TEFAL® / T-FAL®* cookware with a robust non-stick coating, ideal for all your culinary adventures. For you and for the love of cooking !



* TEFAL® household appliances appear under the T-FAL® brand in some territories like America and Japan. TEFAL® / T-FAL® are registered trademarks of Groupe SEB

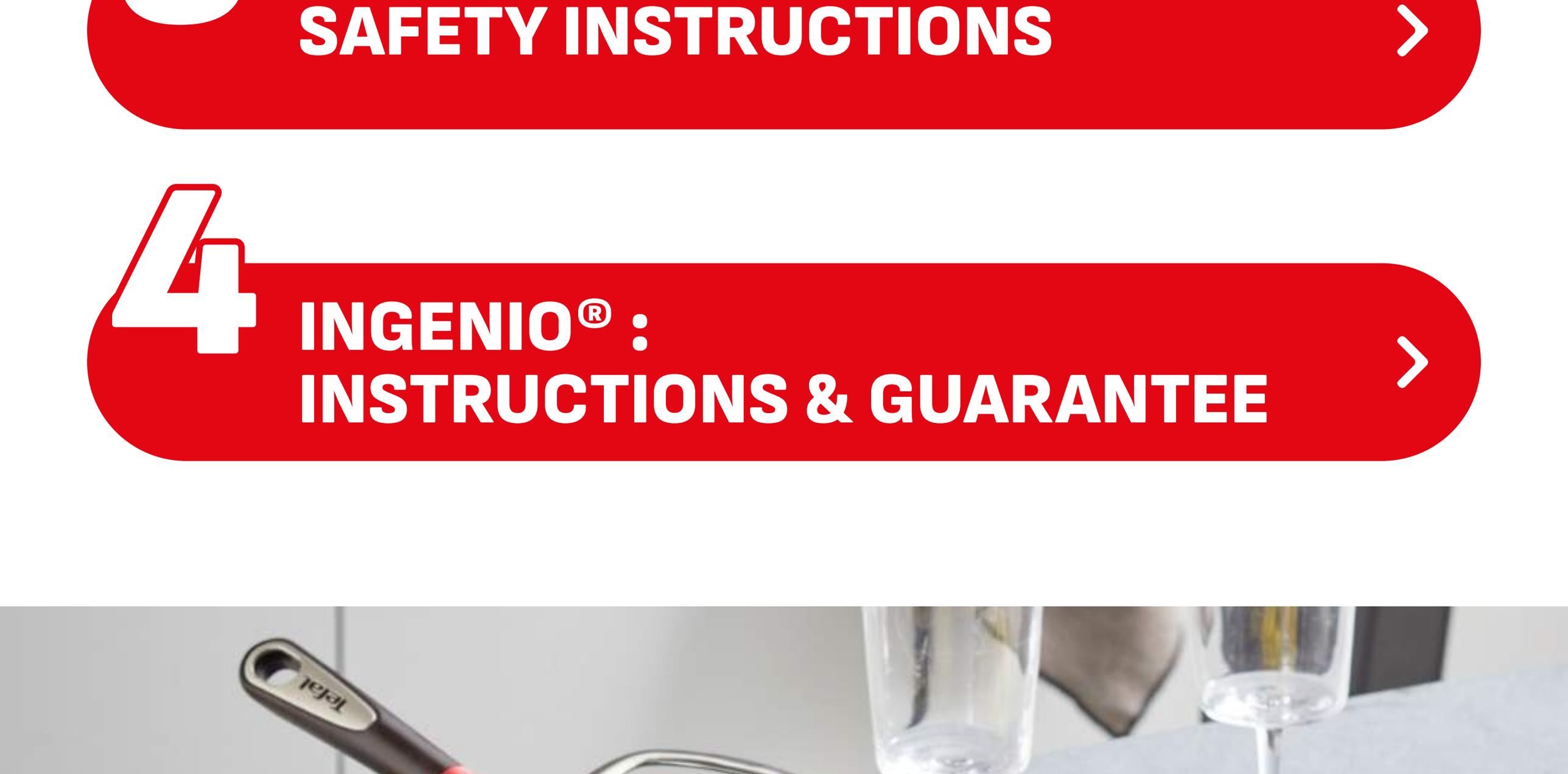
SUMMARY

1 TAKING CARE OF YOUR COOKWARE

2 COOKING TIPS

3 SAFETY INSTRUCTIONS

4 INGENIO® : INSTRUCTIONS & GUARANTEE



Tefal®

TAKING CARE OF YOUR COOKWARE

PREPARING YOUR PRODUCT FOR USE

- Some cookware is shipped with protective plastic pieces, in particular those located at the base of the handle. Please discard before use, as failure to remove these pieces could create a fire hazard.

- Before the first use, hand wash your pot or pan with your regular washing up liquid and a soft sponge. Rinse it and dry it thoroughly using a soft cloth.

COMPATIBILITY

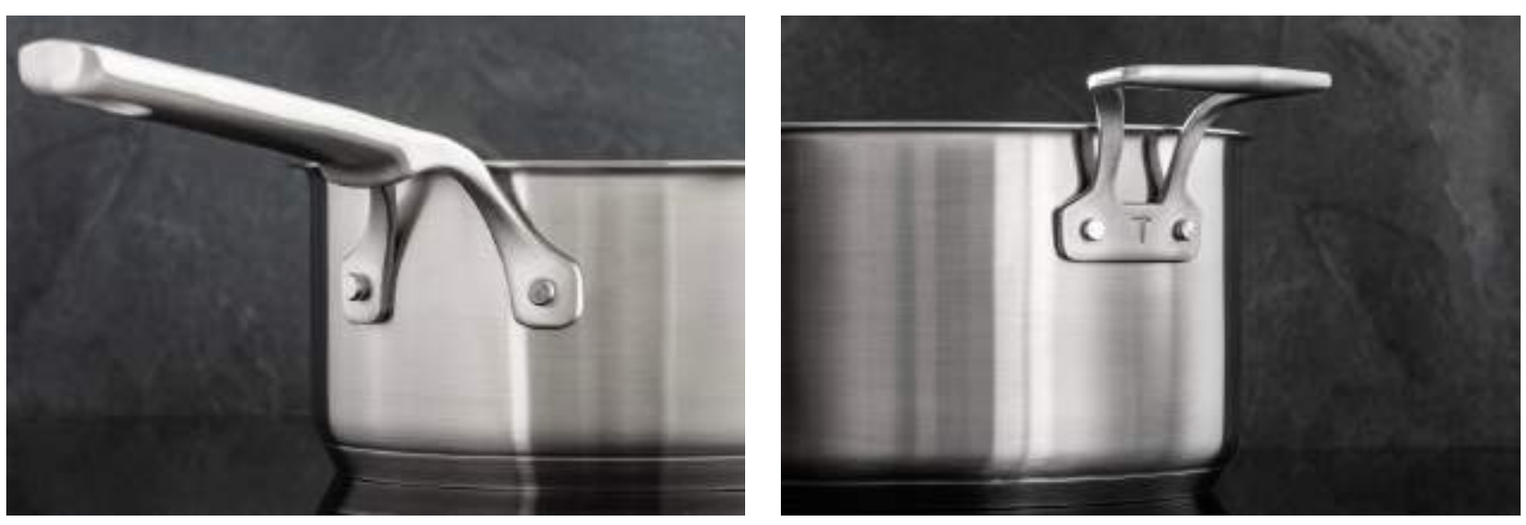
Oven use:
Please refer to your product's use instructions on the packaging :

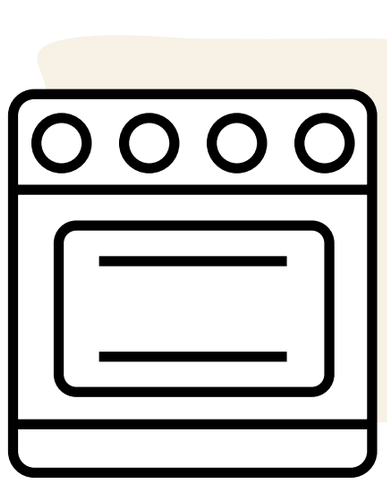
- Welded bakelite handle(s):
  Do not place in oven.

- Riveted bakelite handle(s):
  The saucepan or frying pan is oven-safe up to 175°C / 350°F

< 175°C/350°F

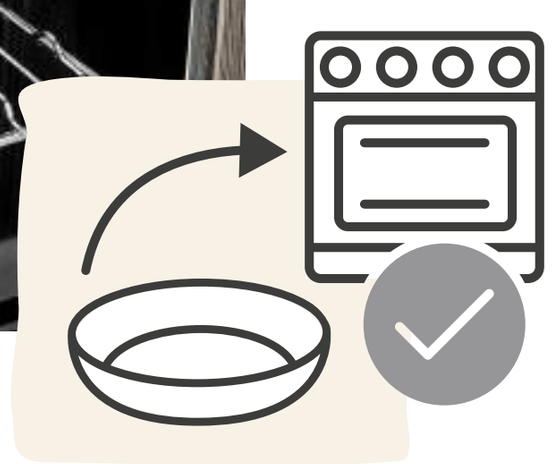
- Riveted stainless steel handle(s):
  The saucepan or frying pan is oven-safe up to 250°C / 482°F





< 250°C/482°F

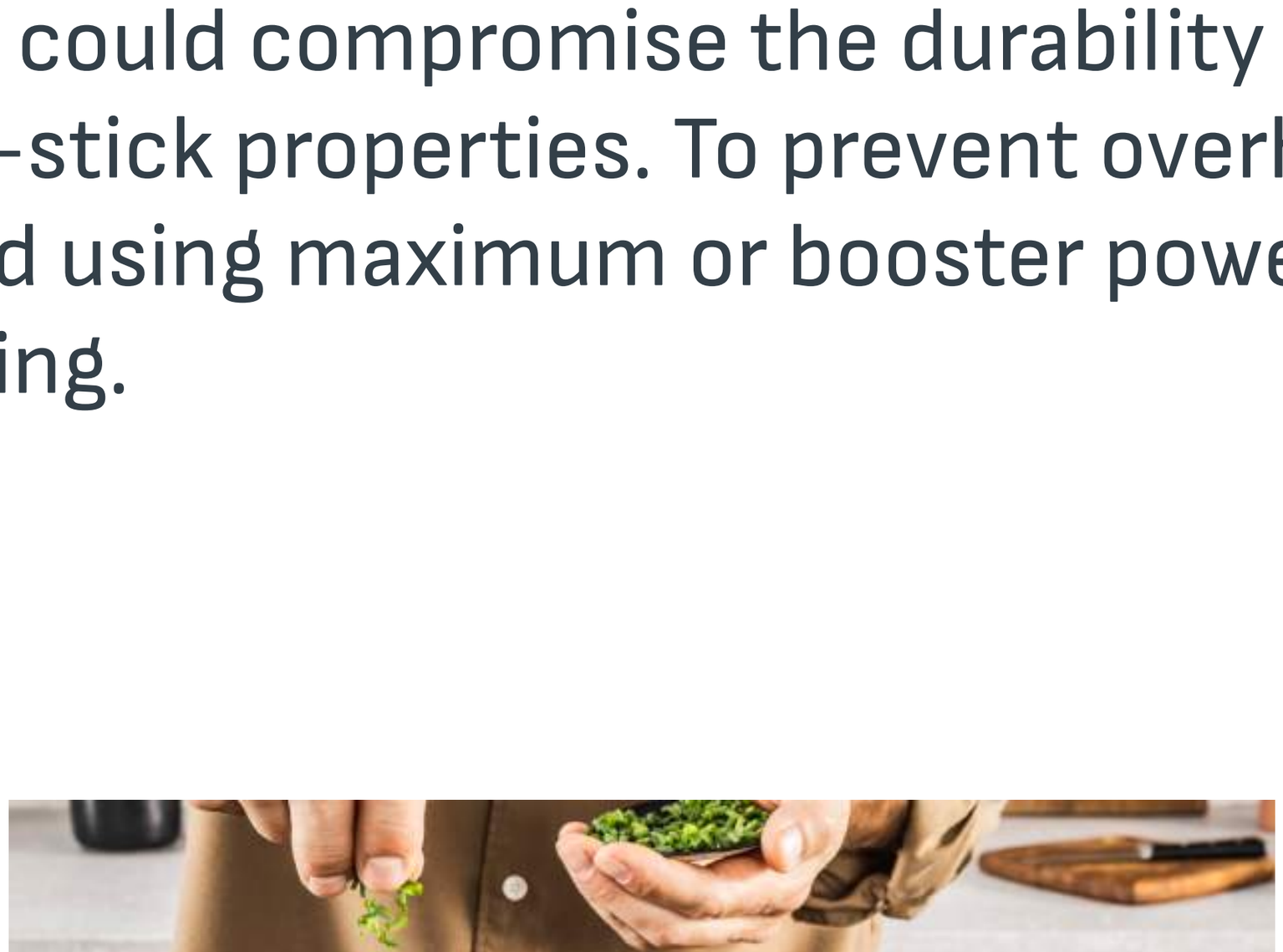
- For Ingenio product :
  Remove the handle and the lid after you have placed the pan in the oven.



< 250°C/482°F

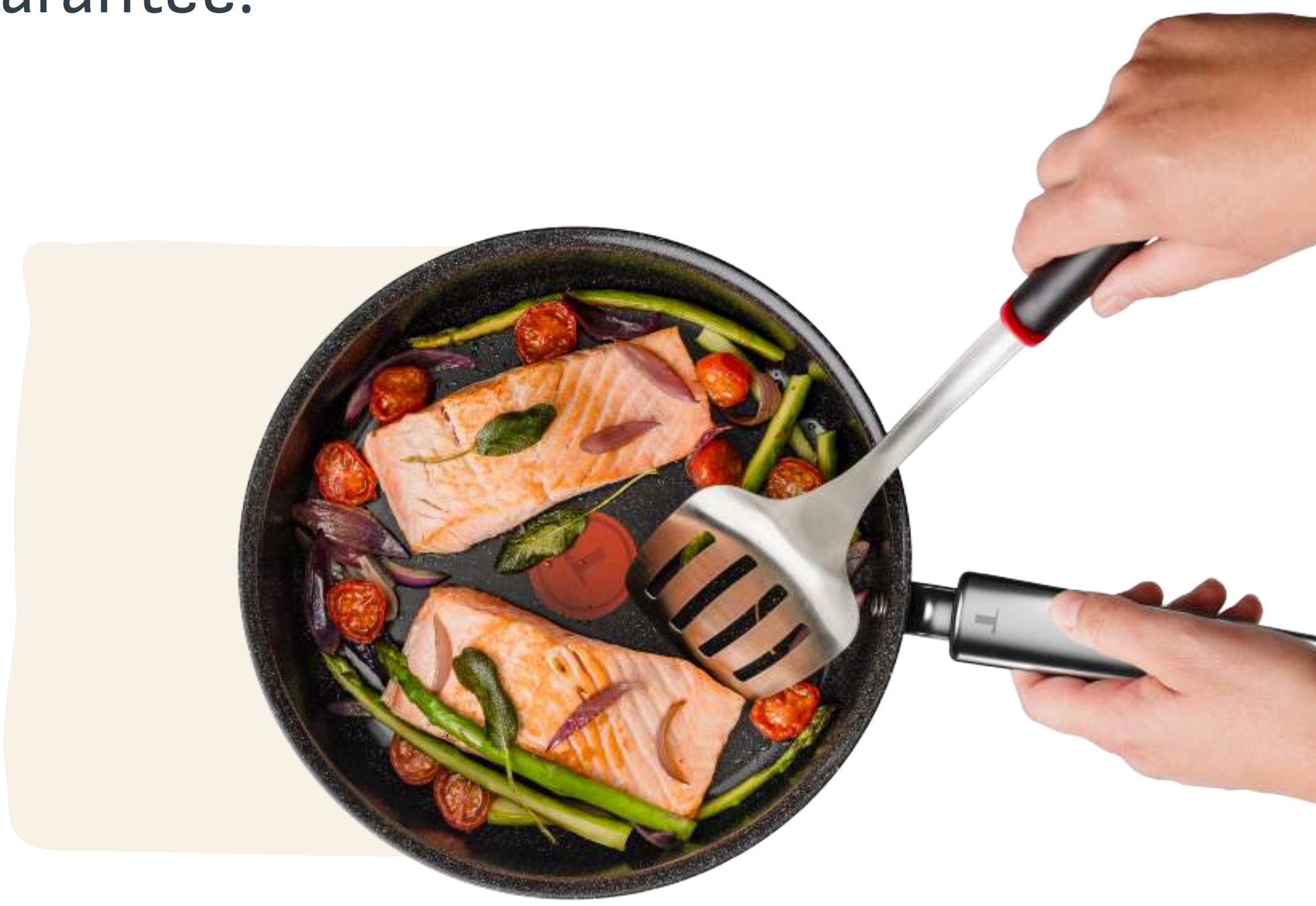
TAKING CARE OF YOUR COOKWARE

- With regular use, slight marks may appear inside your pan or pot, but they do not affect their performance.
- Ensure to stay vigilant during the heating of your cookware to avoid any overheating that could compromise the durability of its non-stick properties. To prevent overheating, avoid using maximum or booster power setting.



- Non-stick cooking sprays are not recommended with non-stick cookware. The use of such sprays may create an invisible build-up on the surface of the pan that will affect the pan's non-stick properties.

- Use kitchen utensils made of plastic, silicone, wood, or metal. Avoid sharp-edged utensils, whisks, knives, metal/electric mashers and do not cut directly in your cookware. The fork can be used in pots and pans with Fusion Core technology. Do not stab or gouge the non-stick surface. Do not use metal or electric mashers or blenders in the pan. Accordingly, Scratching cannot be covered by the guarantee.



- Do not use non-stick coated pans to flambé.

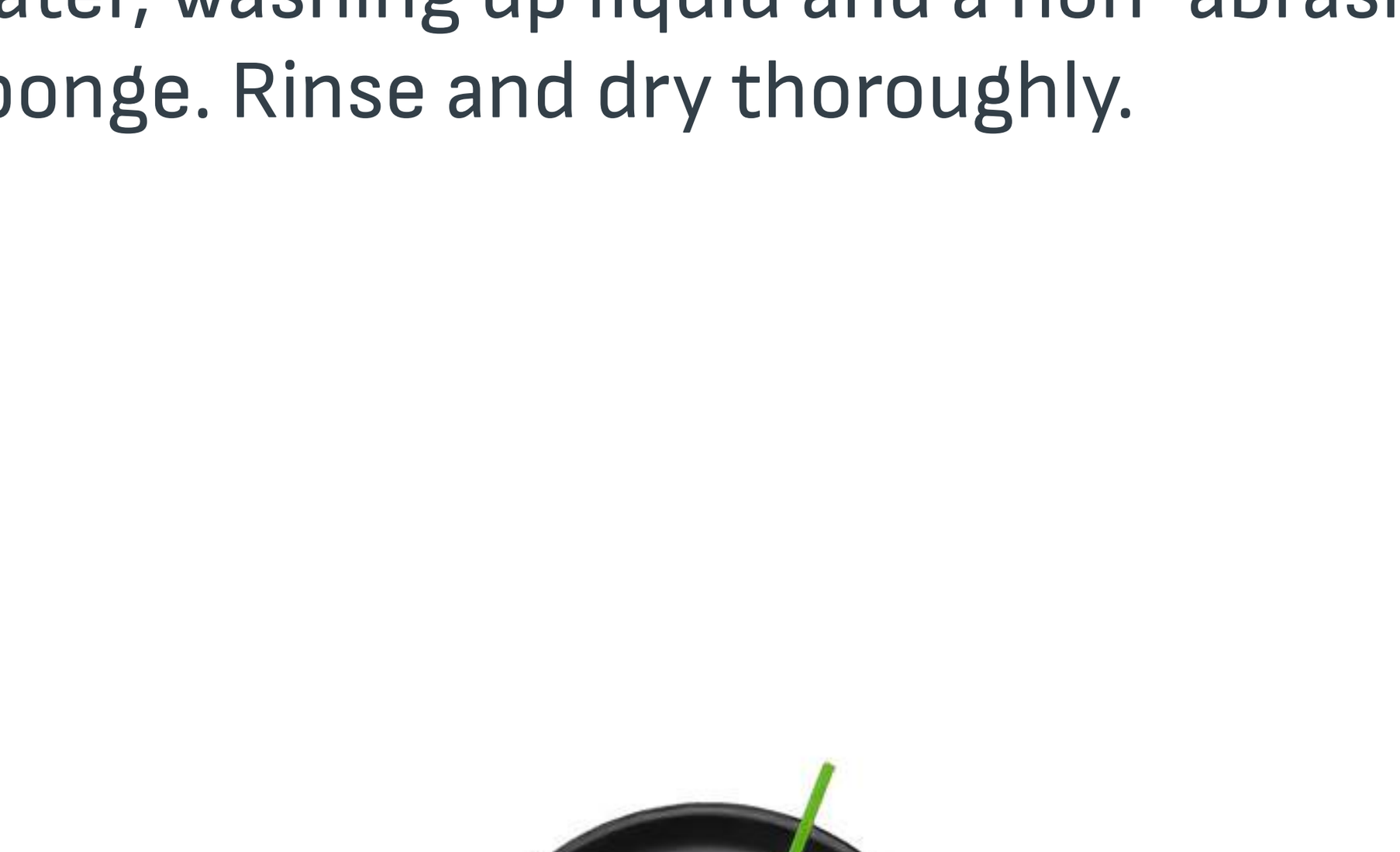
- If the external coating is in stainless steel : dishwasher use is ok, it is preferable to use gentle detergents such as a liquid, gel, or powder, not tablets nor sachets.

- To save water when washing, soak your pot or pan before cleaning.

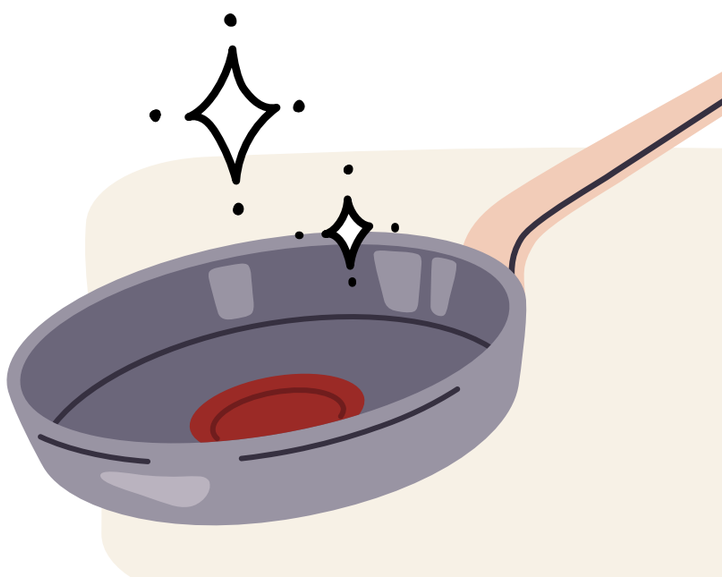
- Let pans cool before cleaning to prevent warping caused by extreme temperature shocks. Avoid any extreme temperature changes.

- Do not place hot glass lids into or under cold water or directly onto a cold work surface as an extreme temperature change can break the glass. This is not covered under the guarantee.

- Handwashing is essential to avoid damage to your cookware. After each use, wash the inner and outer coatings of your pan with hot water, washing up liquid and a non-abrasive sponge. Rinse and dry thoroughly.

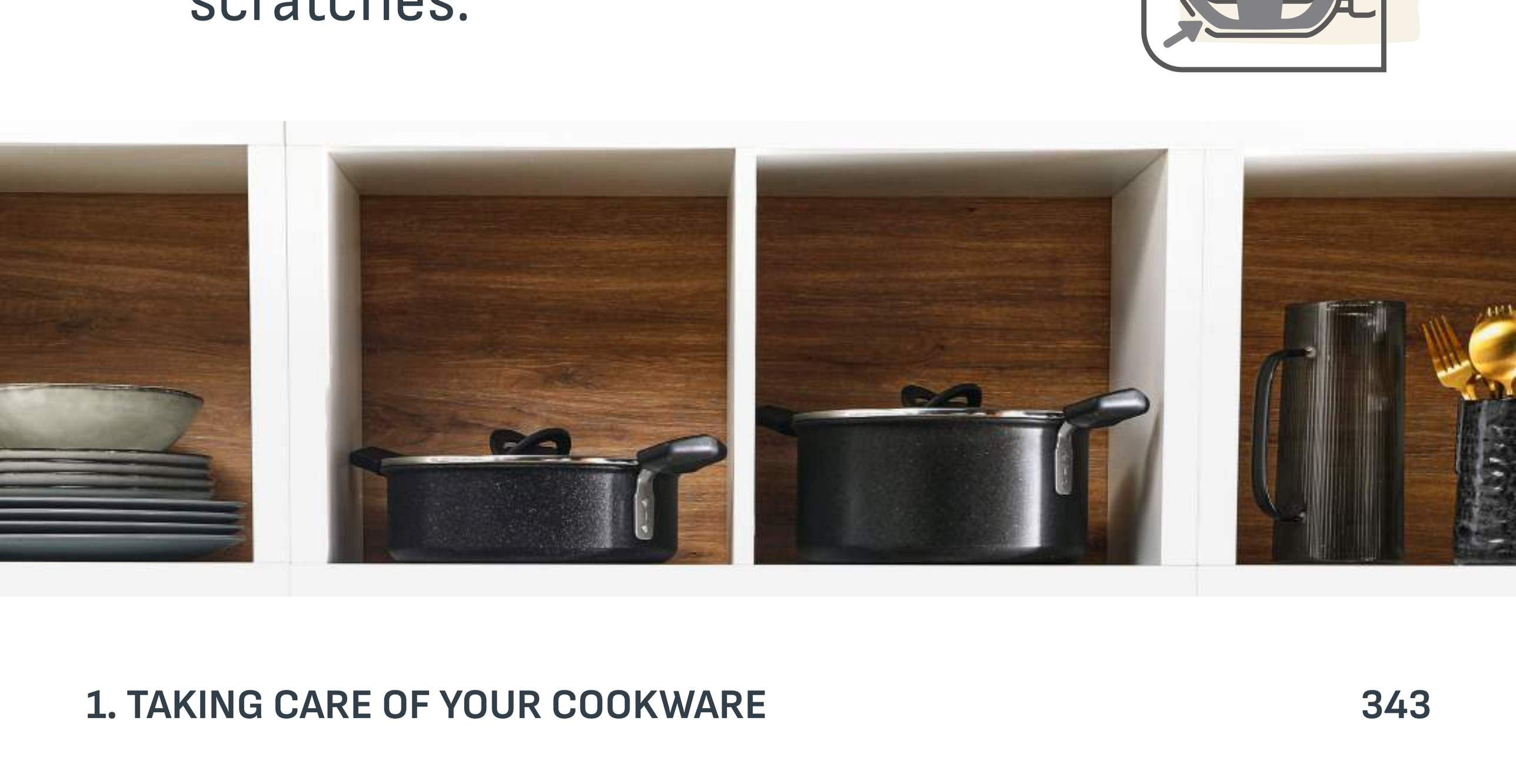


- A build-up of residue or scale may form on the coating inside the pot or pan. This is often seen when a pot/pan is continually used for boiling vegetables and hard water is used. To remove these deposits, dilute 1 part citric acid to 2 parts water and add into the pan and leave to soak for an hour or two. Wash the pot/pan in hot water and washing up liquid and dry thoroughly.



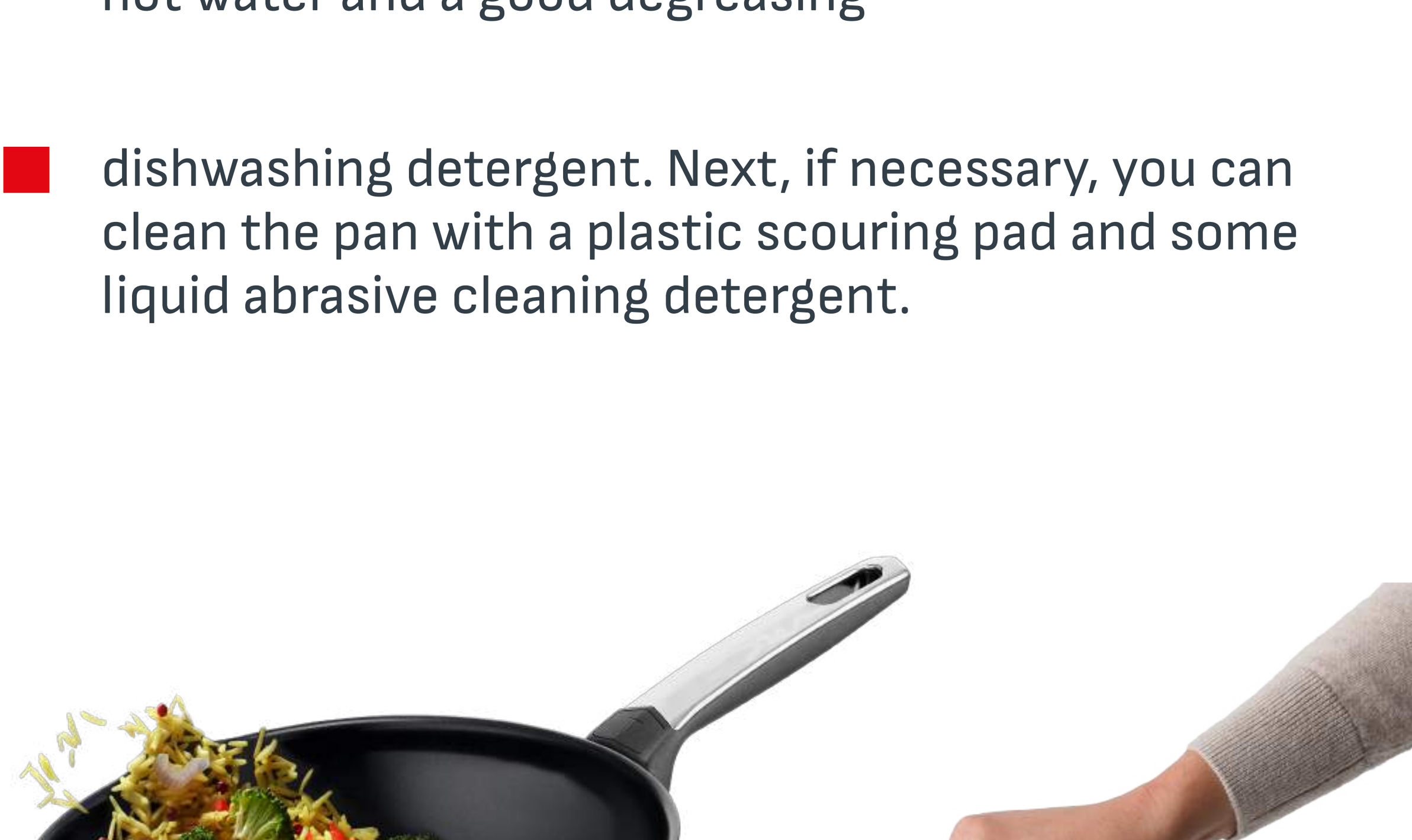
- Store your cookware in a dry place.

- Use Tefal® felt or fabric protectors when stacking your pans or pots to prevent scratches.



- We recommend to wash the ceramic pot or pan manually, with water, a mild detergent and a soft sponge. We recommend to not use an abrasive sponge. If the pan is not clean enough after normal washing, you could add a splash of vinegar and water into the pan and heat it. The water / vinegar mixture will cook clean the pan. After this, rinse the pan well, dry and wipe with a little cooking oil on a paper kitchen towel. And your pan will be as new. If there are stubborn stains on the base, soak the pan first in hot water and a good degreasing

- dishwashing detergent. Next, if necessary, you can clean the pan with a plastic scouring pad and some liquid abrasive cleaning detergent.



- Avoid storing other heavy objects on top of your pans or pots.

- With use some minor discolouration of the non-stick coating may occur. This is quite normal and will not affect the non-stick properties of your cookware. Slight surface marks or abrasions are normal and will not affect the performance of the non-stick surface. Those marks will not be covered by the guarantee.

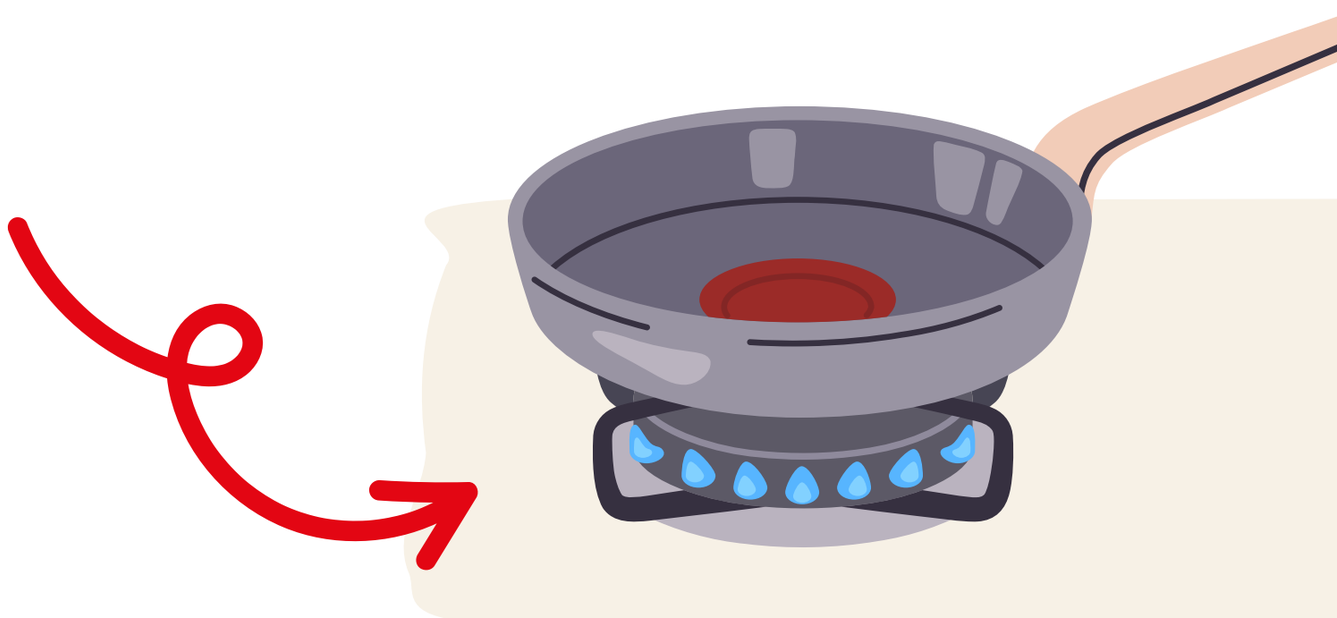
Tefal®

2 COOKING TIPS

- Chop your food into smaller pieces for faster cooking, reducing the time and energy consumed.

- Always dry the base of your cookware before cooking, especially if you use it on a ceramic, halogen or induction hob, otherwise the pan may stick to the hob.

- Place your pan or pot on a burner with a suitable diameter for better heating performance. Choose a burner that matches the diameter of your cookware, neither too large nor too small, to avoid wasting energy. If your cookware is compatible with induction hob, if your pot or pan is placed on a burner with a diameter larger than that of your cookware, it may not trigger your induction hob.



- For great stews cooked over gas flames, start cooking at medium heat on your regular hob and then move your pot to the smallest hob to let it stew for a long time at moderate temperatures.

  However, if you need to cook on high heat, make sure to gradually reach the maximum heat level & then lower it afterwards.

For perfect cooking, your pans or pots are equipped with our exclusive Thermo-Signal® technology!

Thermo-Signal® is the red indicator at the centre of your pan or pot; it lets you know when to start cooking for perfectly textured and coloured food!

1

Preheat your pan or pot using medium heat.

2

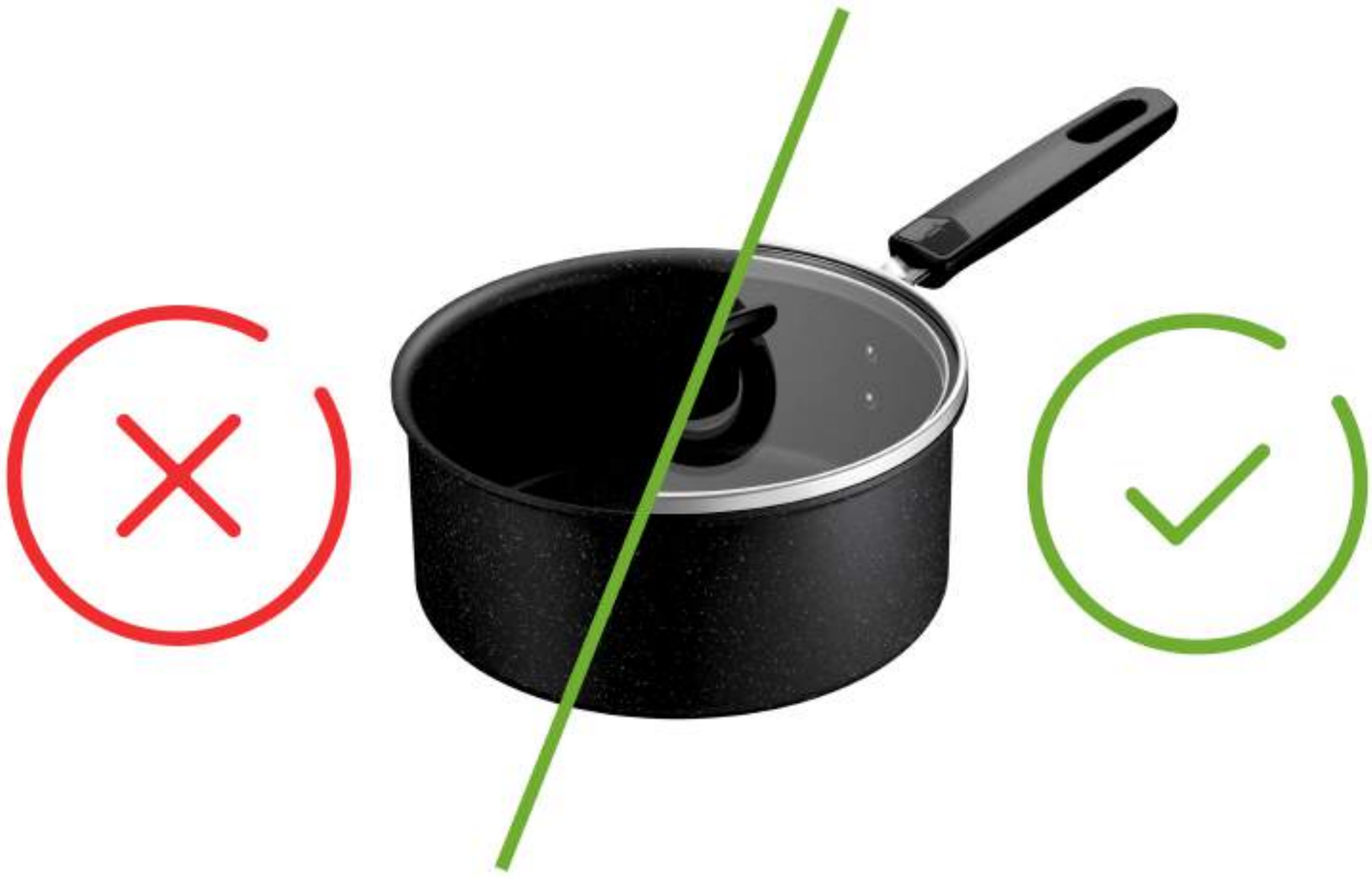
Observe the Thermo-signal®. When the signal is entirely red, and the thermometer has disappeared: start cooking!

3

Adjust the heating power according to the desired cooking level.

Use a lid for more energy efficient cooking :

- Retains heat during boiling
- Requires less energy
- Faster cooking



- It is recommended to use dry oven gloves, pot holders, or cloths for holding handles or knobs, especially after long cooking and/ or when handling metallic handles or knobs to prevent any risk of burns.

  Always use oven gloves when removing a lid during cooking, tilt it to direct steam away from you and keep hands and face away from vents.

- Give your pots and pans a second life by recycling them!

  Did you know that stainless steel and aluminium are infinitely recyclable?

  Drop off your kitchen utensils at collection points or partner points of sale!

Guarantee TEFAL® / T-FAL®

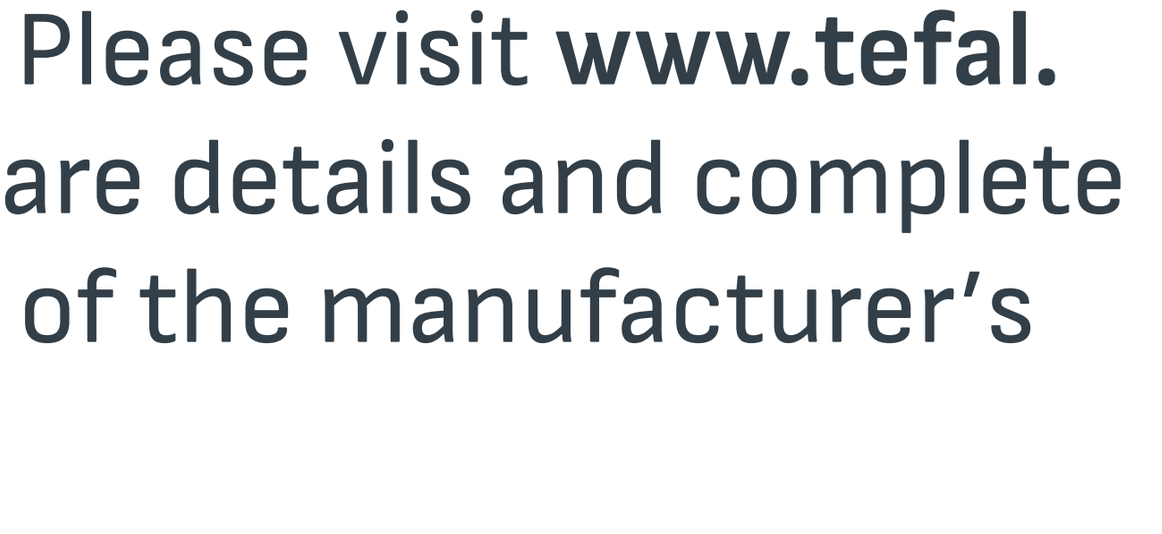
- This product is guaranteed for 2 years against manufacturing defects. This guarantee does not affect the legal rights of consumers locally. It does not cover scratches or discoloration due to aging. Tefal ensures that the coating complies with regulations regarding materials in contact with food. For more information, visit www.tefal.com

- If the product is in stainless steel, the product is guaranteed for 10 years against manufacturing defects. This guarantee does not affect the legal rights of consumers locally. It does not cover scratches or discoloration due to aging. Tefal ensures that the coating complies with regulations regarding materials in contact with food. For more information, visit www.tefal.com

INFORMATION additional and Helpline

- For comprehensive information or answers to your questions, please contact our customer service via **www.tefal.com**

- Consumer rights and additional information: This Tefal commercial guarantee does not affect the legal rights of consumers, which cannot be excluded or limited, nor the legal rights towards a distributor from whom a product was purchased. This guarantee provides the consumer with specific rights, and the consumer may also have additional rights that vary depending on the state or country. The consumer can exercise these rights independently. Please visit **www.tefal.com** for full use and care details and complete terms and conditions of the manufacturer's guarantee

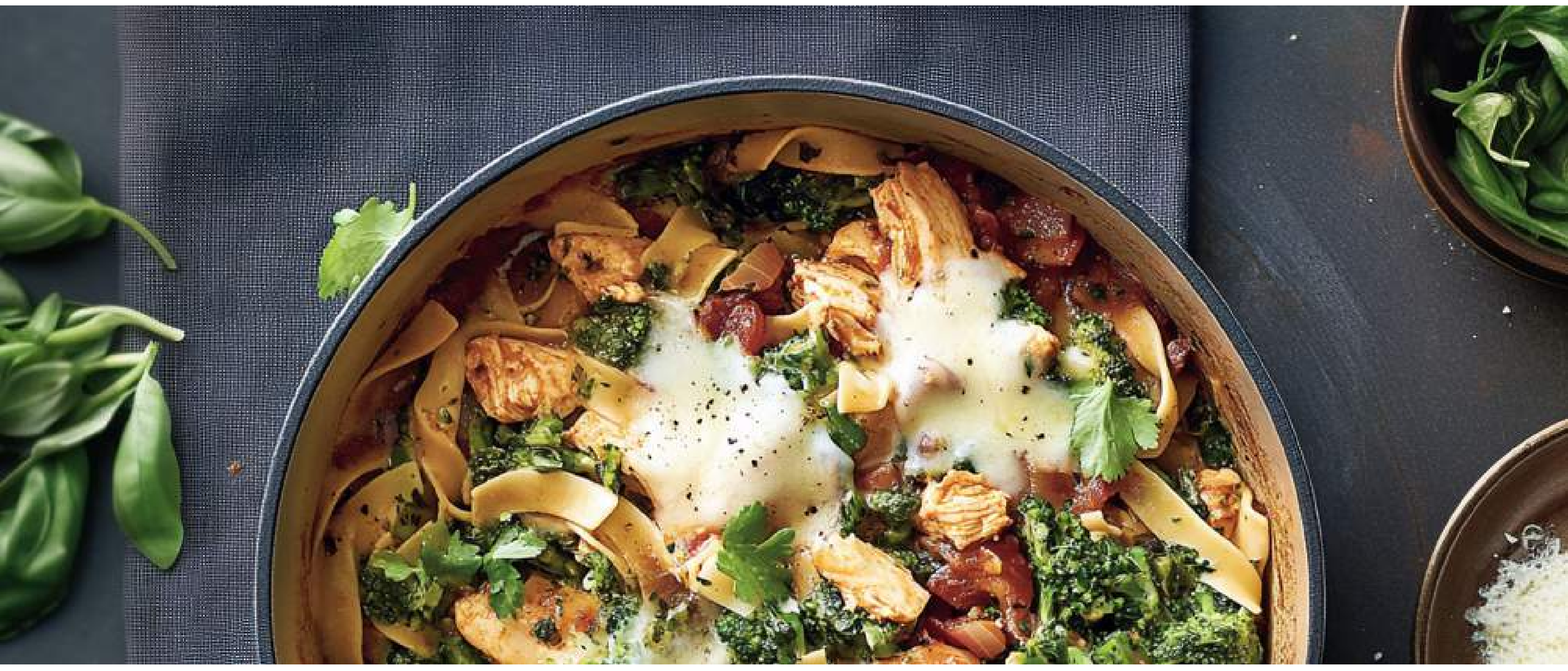


Tefal®

TEFAL® / T-FAL®*

SAFETY INSTRUCTIONS

* TEFAL® household appliances appear under the T-FAL® brand in some territories like America and Japan. TEFAL® / T-FAL® are registered trademarks of Groupe SEB



Important :

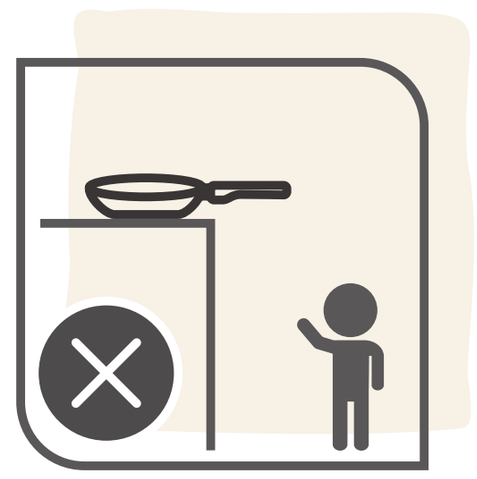
- This product has been designed for domestic use only

- Read the safety advice first before using your product

- Please refer also to the product for usage instructions and further advice and recommendations.

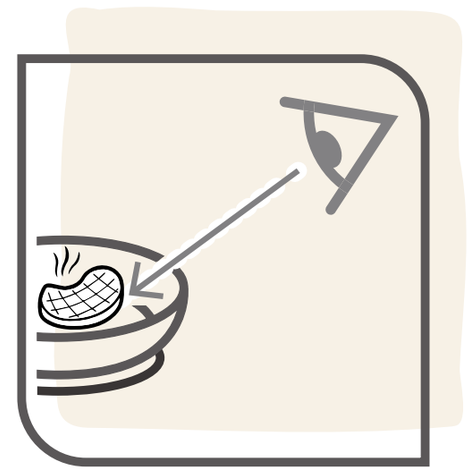
GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS :

- This product is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the product by a person responsible. Children should be supervised to ensure that they do not play with the product.



- Never let cookware boil dry or leave an empty piece of cookware on a heated ring or gas flame.

- Never leave food cooking unattended.

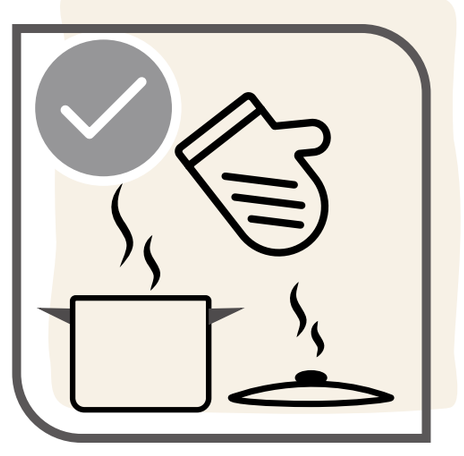


- Never leave the handle of your pan sticking out over the edge of the hob or near the edge of a kitchen surface.

- Do not overheat your product.

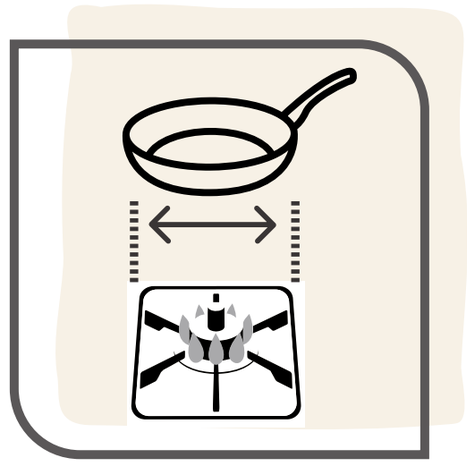
- Do not expose the handle to the flame, it could weaken it

- It is recommended to use dry oven gloves, potholders, or cloths for holding handles or knobs, especially after a long period of cooking and/or when handling metallic handles to prevent any risk of burns



- Do not carry hot food or boiling liquid near/ above people or animals

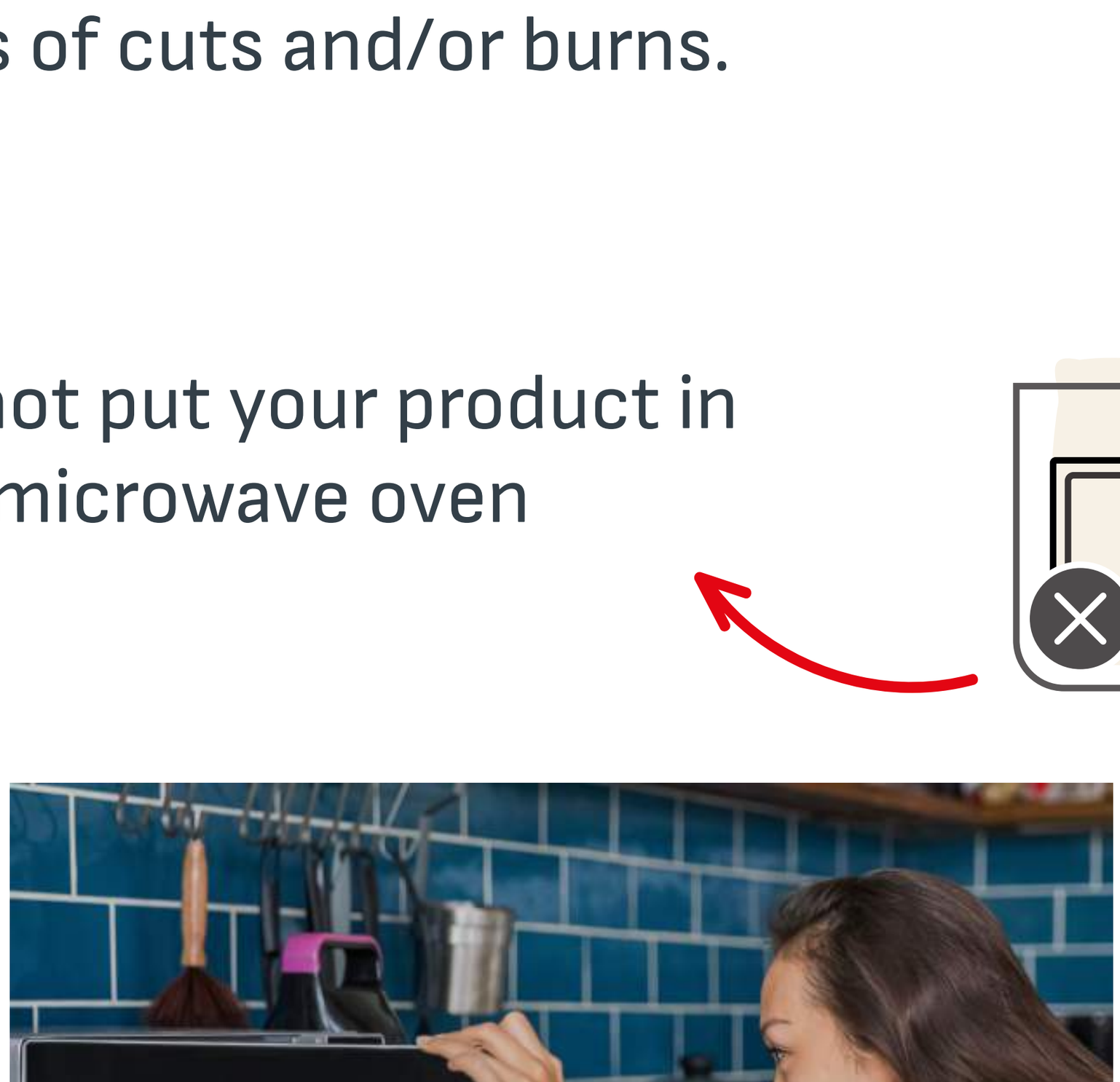
- Small pans may be carefully centred on the support legs of gas hobs for which most gas hob manufacturers provide a trivet.



- Oven use: Please refer to your product's use instructions on the packaging. High temperatures can damage plastic parts and glass lids.

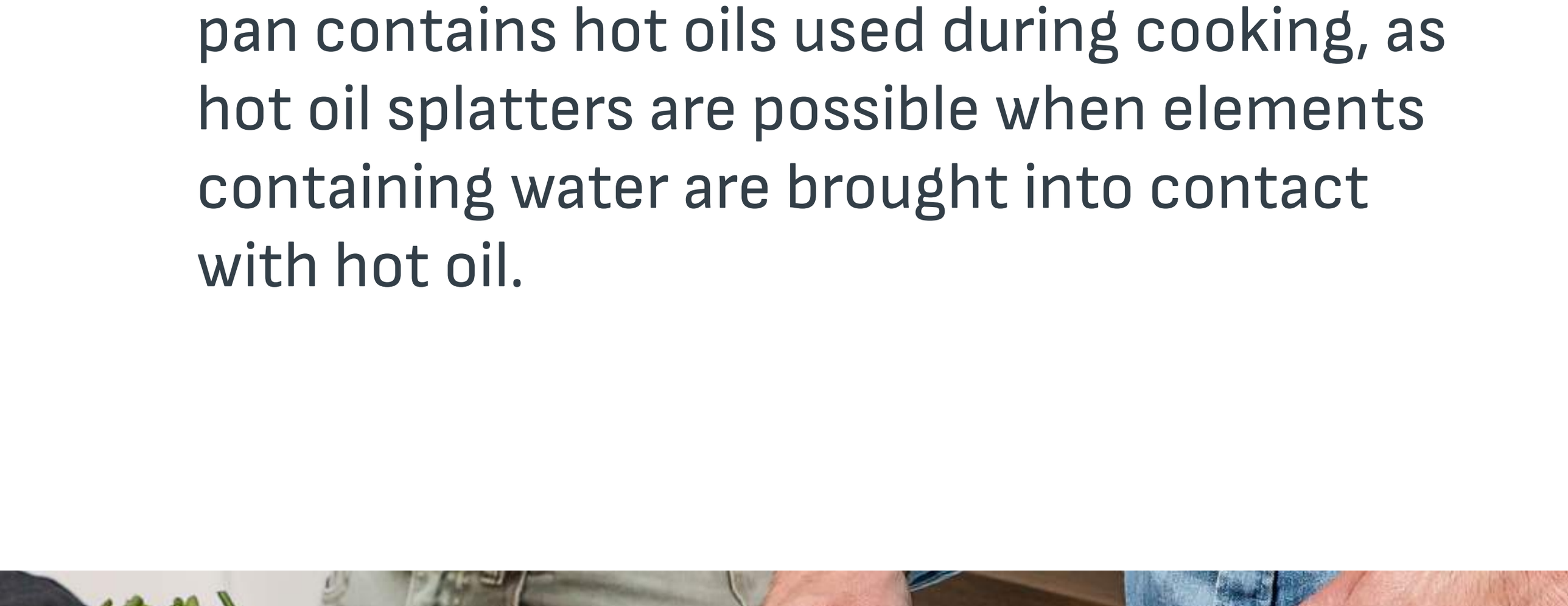
- Dishwasher use: Please refer to your product's use instructions on the packaging. Certain parts may be damaged due to the action of corrosive detergents generating risks of cuts and/or burns.

- Do not put your product in the microwave oven



- It is not recommended to use your pans for deep frying (eg. Chips, samosas, etc). Care should always be exercised when cooking with oil: the pan should not be overfilled or too high a heat used, as this could cause the oil to self-ignite.

- Do not add cold water, ice or fully frozen food items directly to a hot pan, as a steam eruption could occur that could cause burns or other injury to users or bystanders. Be especially cautious in this regard when the pan contains hot oils used during cooking, as hot oil splatters are possible when elements containing water are brought into contact with hot oil.



- Do not combine cookware to make a double boiler. These pieces are not designed for that purpose. Such use could result in instability risks and steam related burns or other injuries.

- If your handles loosen, gently re-tighten them to avoid any damage during repeated handling.

- Hot cookware should be placed on heat-resistant surfaces to prevent any damage.

- Never heat fat to the point of carbonization. The fumes released during cooking can be dangerous for animals with sensitive respiratory systems.

- In the event of a food or oil fire in the pan, turn off the heat supply and place a fire blanket or dampened towel over the pan and leave for 30 minutes before removing.

- In the event of extreme overheating (reaching aluminium melting point), the cookware product should not be moved but should be left to cool first, due to the danger of the potential molten aluminium within the encapsulated base; it is recommended not to use the cookware product any longer due to the potential modifications of its properties.

- In case of a problem, contact customer service **(www.tefal.com)**.

Tefal®

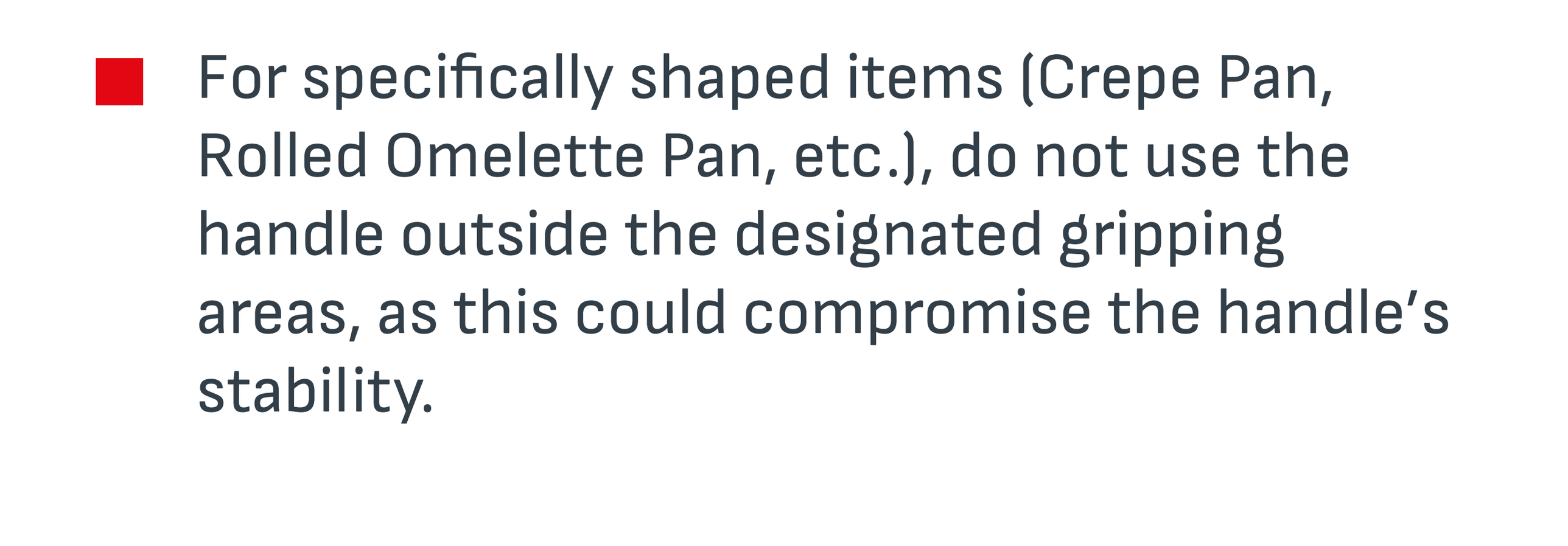
INGENIO® : HANDLE INSTRUCTIONS & GUARANTEE

INGENIO® SAFETY INSTRUCTIONS

- The Ingenio® handle is only compatible with Ingenio® items. Never use the handle on utensils from brands other than Ingenio®.

- Ingenio® items (frying pan, saucepan, wok, etc.) are only compatible with Ingenio® handles. Never use them with handles from brands other than Ingenio®.

- For specifically shaped items (Crepe Pan, Rolled Omelette Pan, etc.), do not use the handle outside the designated gripping areas, as this could compromise the handle's stability.



- Do not leave the handle on the item during cooking; do not expose the handle to flames: prolonged exposure to high temperatures could degrade the plastic parts and weaken the handle.

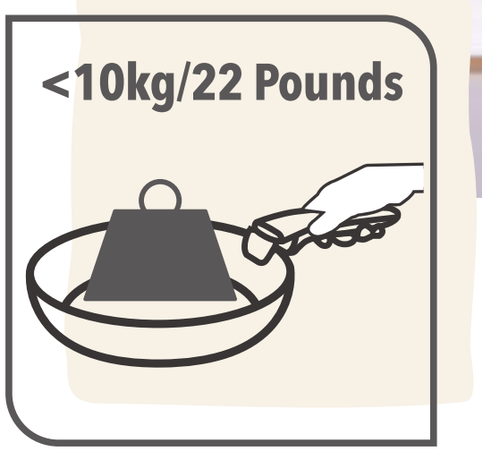
- Only use the handle for manipulation to avoid any risk of tipping, especially with items of small diameter.

- Do not place the handle on hot surfaces, as this could degrade the handle’s mechanical resistance and/or cause burns when gripping.

- Never press the unlocking buttons during use, pouring or manipulation, as this could trigger an unexpected opening of the locking mechanism.

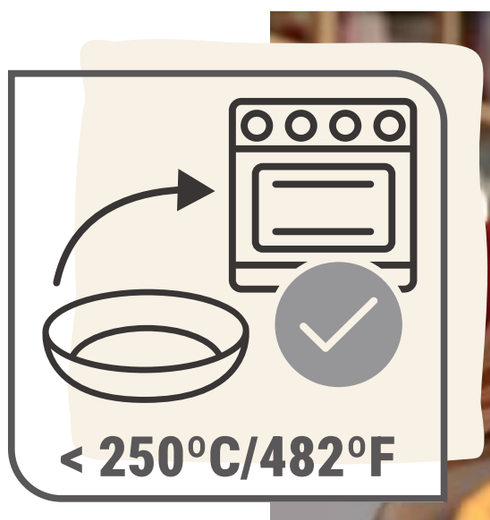
- Do not wash your handle in the dishwasher, do not fully immerse it: water and detergents could degrade the handle’s mechanism and internal safety features. We recommend hand washing with a damp non-abrasive sponge or a cloth, without (excessively) wetting the internal parts and without forcing the movable parts.

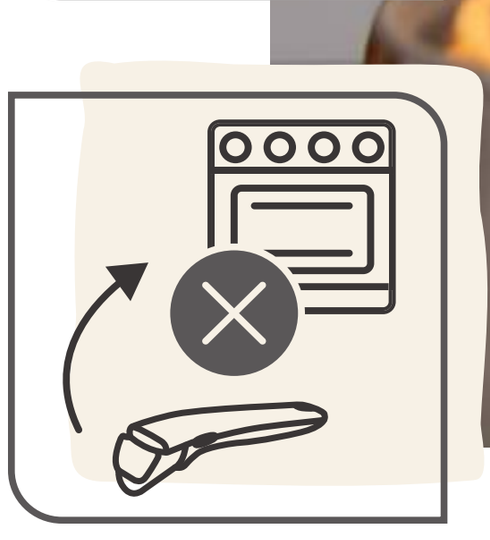
- Do not move loads exceeding 10 kg, as the handle cannot support such weights.



- Do not put the handle or lids** in the oven, as they could be damaged

** Unless otherwise specified in use instructions





- Do not put Ingenio® items and handle in the microwave oven.

- Do not store food in the pan for more than 24 hours. Do not store acidic foods in the pan (tomato sauce, vinegar, dishes with lemon juice, sauerkraut, etc).

In case of a problem:

- If you notice that your handle is malfunctioning, do not force the mechanism, never disassemble the handle.

- If your handle is damaged (broken, chipped, overheated, melted, dropped), do not use it anymore.

- If your item (pans and pots) is deformed, for example, after a fall or a blow, do not use it anymore.

In all cases, contact customer service (www.tefal.com).

INGENIO® : INSTRUCTIONS FOR USE & GUARANTEE

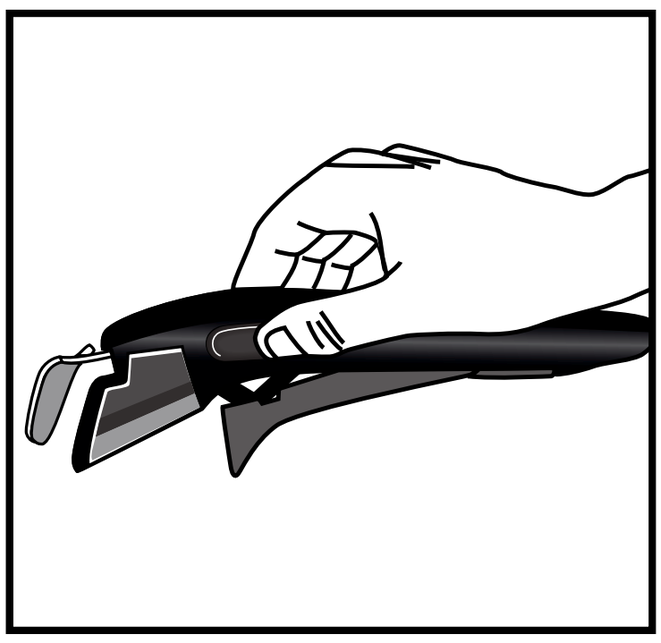
Before attaching the handle

1. Opening the handle: using your thumb and index finger press simultaneously on the two side unlocking buttons. (Fig.1)

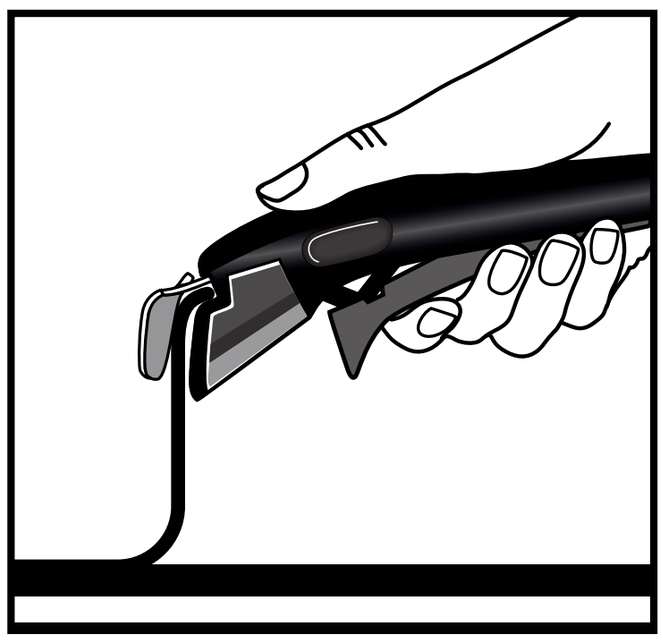
2. Fixing the handle. Place the open handle on the rim of the Ingenio pan. Squeeze on the underside lever to lock the handle in position so that the handle grips the edge of the pan (Fig.2a). The handle is now locked in position and you can use your Ingenio pan.

3. Recommended position for holding the handle whilst in use. (Fig.2b)

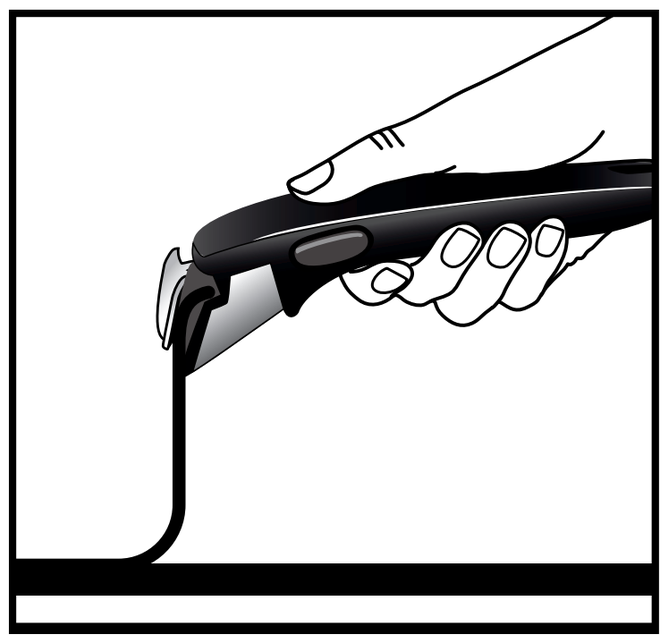
Caution: Always keep the lever closed with your fingers and never press on the unlocking buttons while handling the pan



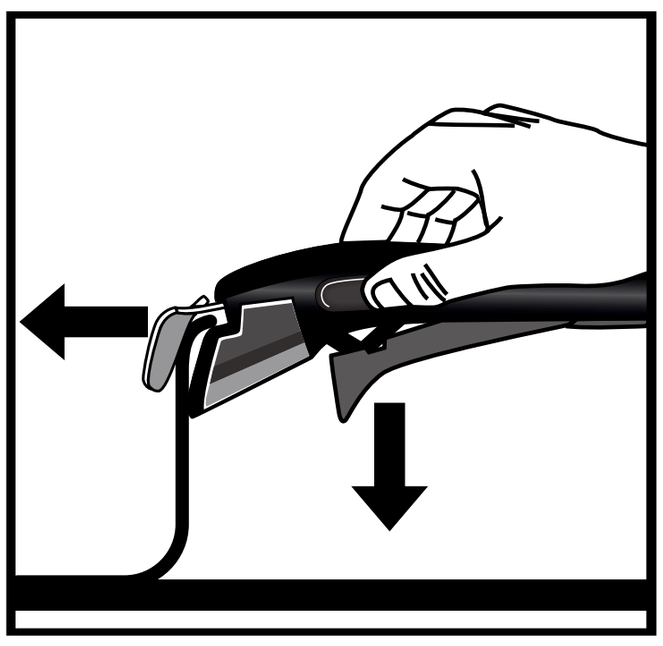
(Fig.1)



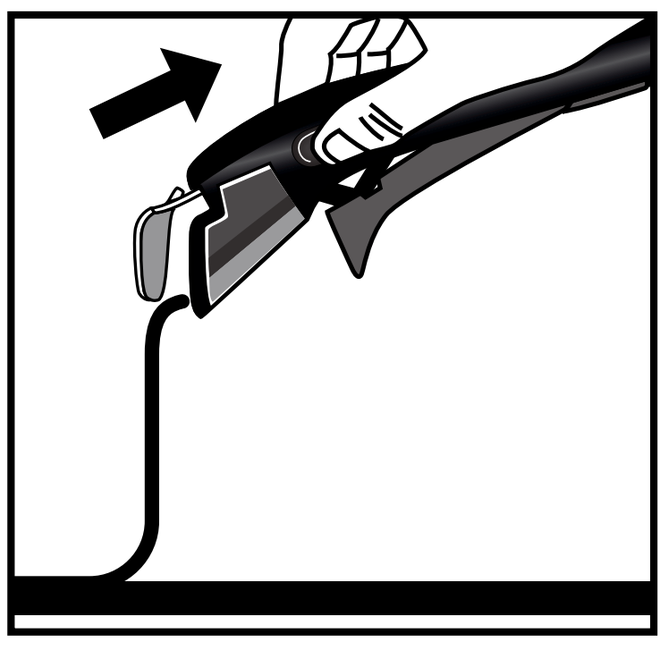
(Fig.2.a)



(Fig.2.b)



(Fig.3)



(Fig.4)

Removing the handle

1. To remove the handle, place the Ingenio pan on a flat, stable, heat-resistant surface. Press the unlocking buttons using your index finger and thumb, positioning your hand to free the lever. (Fig.3)

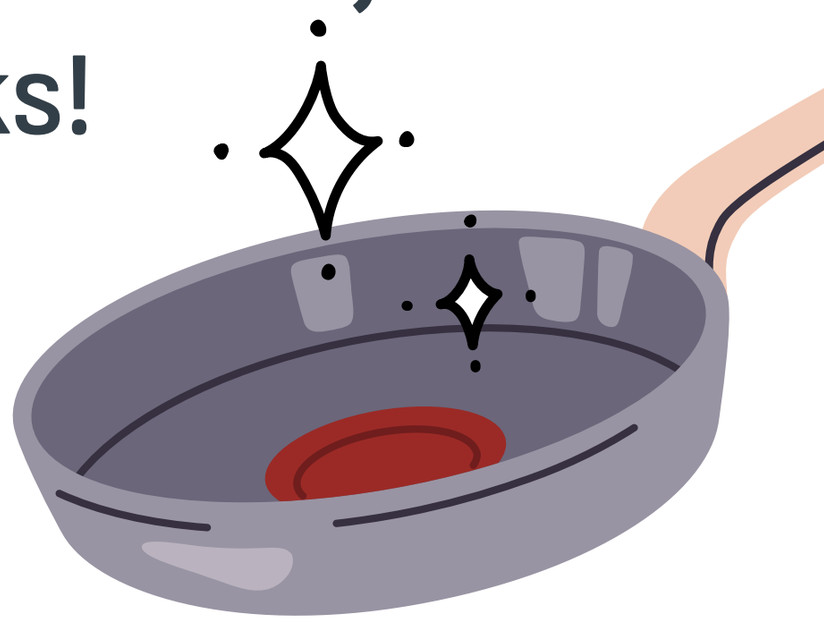
2. The handle is unlocked and can now be removed from the pan. (Fig.4)

YOUR INGENIO® HANDLE HAS A 10-YEAR GUARANTEE

- Ingenio® removable handle is guaranteed for 10 years against manufacturing defects, unless specific legislation or agreements are in force in the country of purchase.
- The guarantee does not cover damage as a result of an unauthorised modification or repair, damage arising from impacts, improper use, normal wear and tear, failure to follow the instructions for use and maintenance, leaving on pan during cooking; exposure to the flame during cooking, placing in an oven, cleaning in a dishwasher, submerging in water, clogging with grease, dust, sauces, etc., used to lift a load greater than 10 kgs, professional or commercial use, use on a pan that is not from the Ingenio® range.
- This Tefal guarantee does not affect the consumer's statutory rights. For full details of the terms and conditions of the guarantee please visit: www.tefal.com/ingenio

Pottide ja pannide kasutus ja hooldus

Täname teid, et ostsite TEFAL® -I/T-FAL®-I* tugeva mittenakkuva pinnakattega toidunõu, mis sobib suurepäraselt igasugusteks põnevateks kulinaarseteks katsetusteks. See on toodetud teie ja toiduvalmistamise hüvanguks!



* TEFAL® -I kodumasinaid müüakse mõnes piirkonnas, näiteks Ameerikas ja Jaapanis, T-FAL®-I kaubamärgi all. TEFAL® ja T-FAL® on ettevõte Groupe SEB registreeritud kaubamärgid

Tefal

KOKKUVÕTE

1 TOIDUNÕU HOOLDAMINE

2 NÕUANDED TOIDUVALMISTAMISEKS

3 OHUTUSJUHISED

4 INGENIO®: JUHISED JA GARANTII

Tefal

TOIDUNÕU HOOLDAMINE

TOOTE KASUTUSEKS ETTEVALMISTAMINE

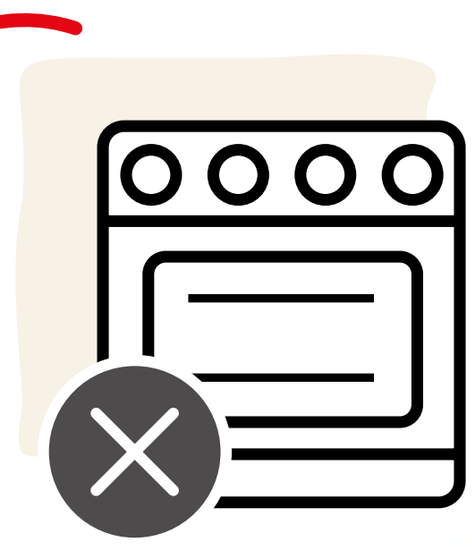
- Mõni toidunõu on varustatud kaitsvate plastosadega, eriti käepideme alumisel küljel. Eemaldage need enne kasutamist, sest nende osade eemaldamata jätmine võib põhjustada tuleohtu.

- Enne esimest kasutuskorda peske pott või pann käsitsi tavalise nõudepesuvedeliku ja pehme käsnaga. Loputage seda ja kuivatage korralikult pehme lapiga.

Tefal

ÜHILDUVUS

Ahju kasutamine:
lugege toote pakendil olevaid kasutusjuhiseid.

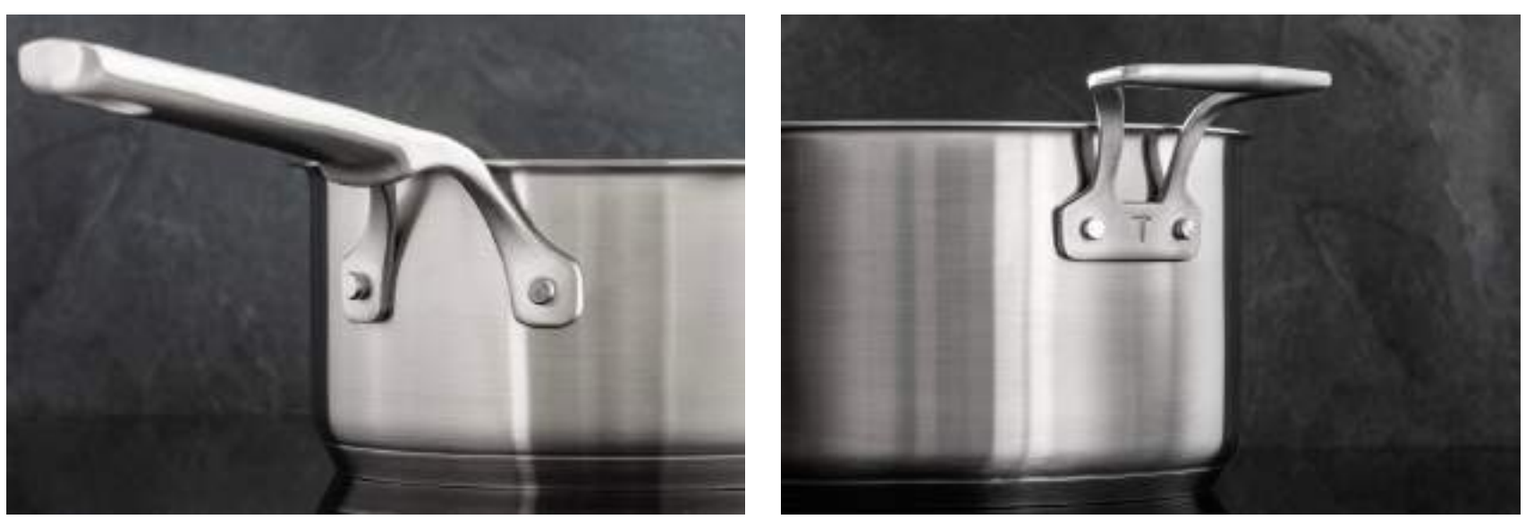


- Keevitatud bakeliitkäepidemed:
  ärge pange ahju.

- Needitud bakeliitkäepidemed:
  kastrul või praepann sobib ahjus kasutamiseks kuumusel kuni 175 °C

< 175°C/350°F

- Needitud roostevabast terasest käepidemed: kastrul või praepann sobib ahjus kasutamiseks kuumusel kuni 250 °C



< 250°C/482°F

- Ingenio toote korral:
  eemaldage pärast panni ahjupanekut käepide ja kaas.

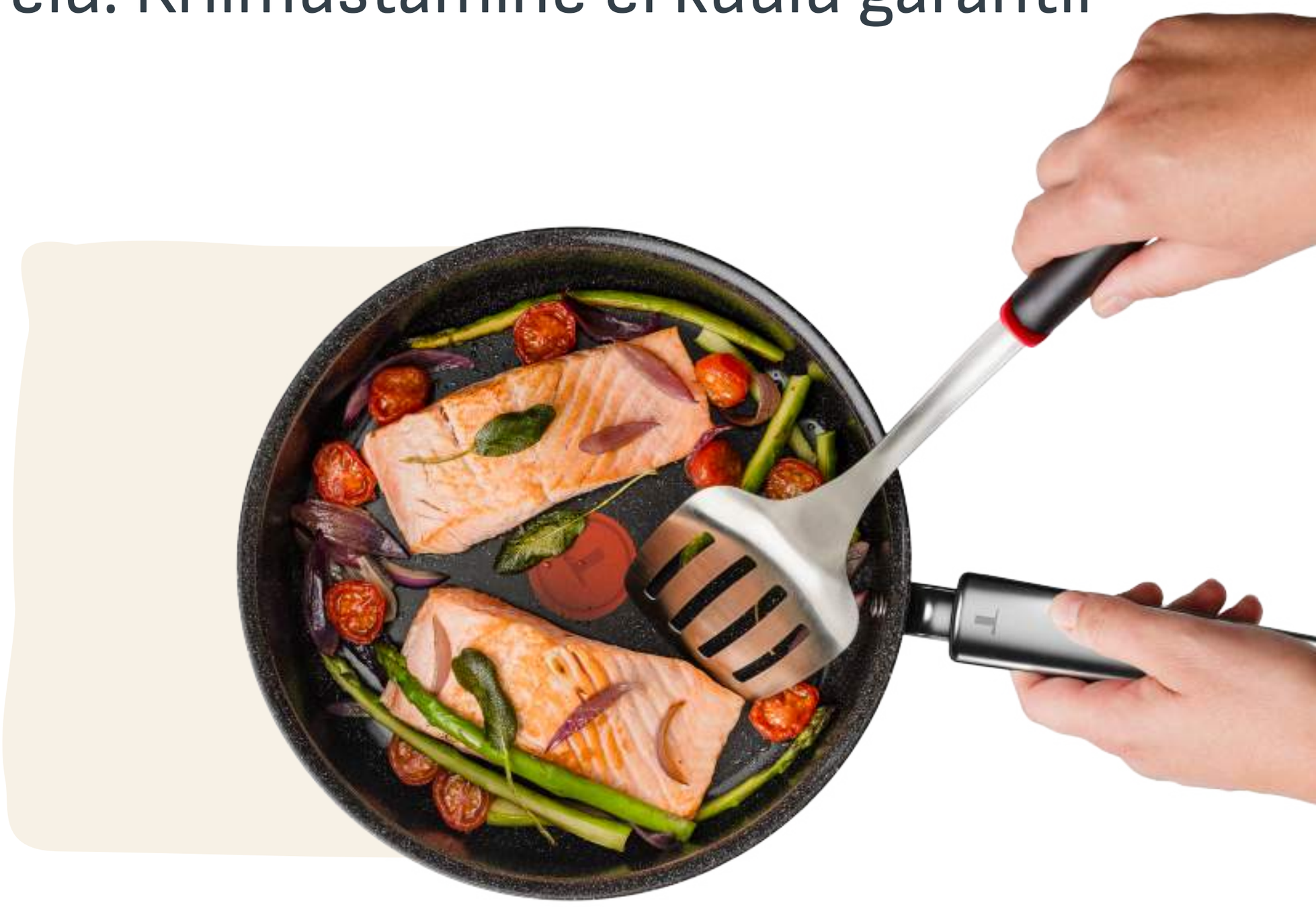
< 250°C/482°F

TOIDUNÕU HOOLDAMINE

- Tavakasutuse käigus võivad panni või poti sisemusse tekkida kerged jäljed, kuid need ei mõjuta selle omadusi.
- Olge oma toidunõu kuumutamisel valvas, et vältida ülekuumutamist, mis võib mõjuda halvasti selle mittenakkuvate omaduste kestvusele. Ülekuumutamise ärahoidmiseks vältige maksimumvõimsuse või võimendussätte kasutamist.

- Mittenakkuvate toidunõude korral ei ole soovitatav kasutada nakkumist vältivaid küpsetuspihuseid. Selliste pihuste kasutamine võib panni pinnale tekitada nähtamatu kihi, mis mõjutab panni mittenakkuvaid omadusi.

- Kasutage plastist, silikoonist, puidust või metallist köögiriistu. Hoiduge lõikeriistade, visplite, nugade, metallvõi elektritambitsate kasutamisest ning ärge lõigake toitu otse toidunõus. Kahvleid võib kasutada ainult Fusion Core'i tehnoloogiaga valmistatud pottide ja pannide korral. Ärge torgake ega kaapige mittenakkuvat pinda. Ärge kasutage pannil metallvõi elektritambitsaid ega miksereid. Kriimustamine ei kuulu garantii alla.



- Ärge kasutage mittenakkuva pinnakattega panne leegitamiseks.

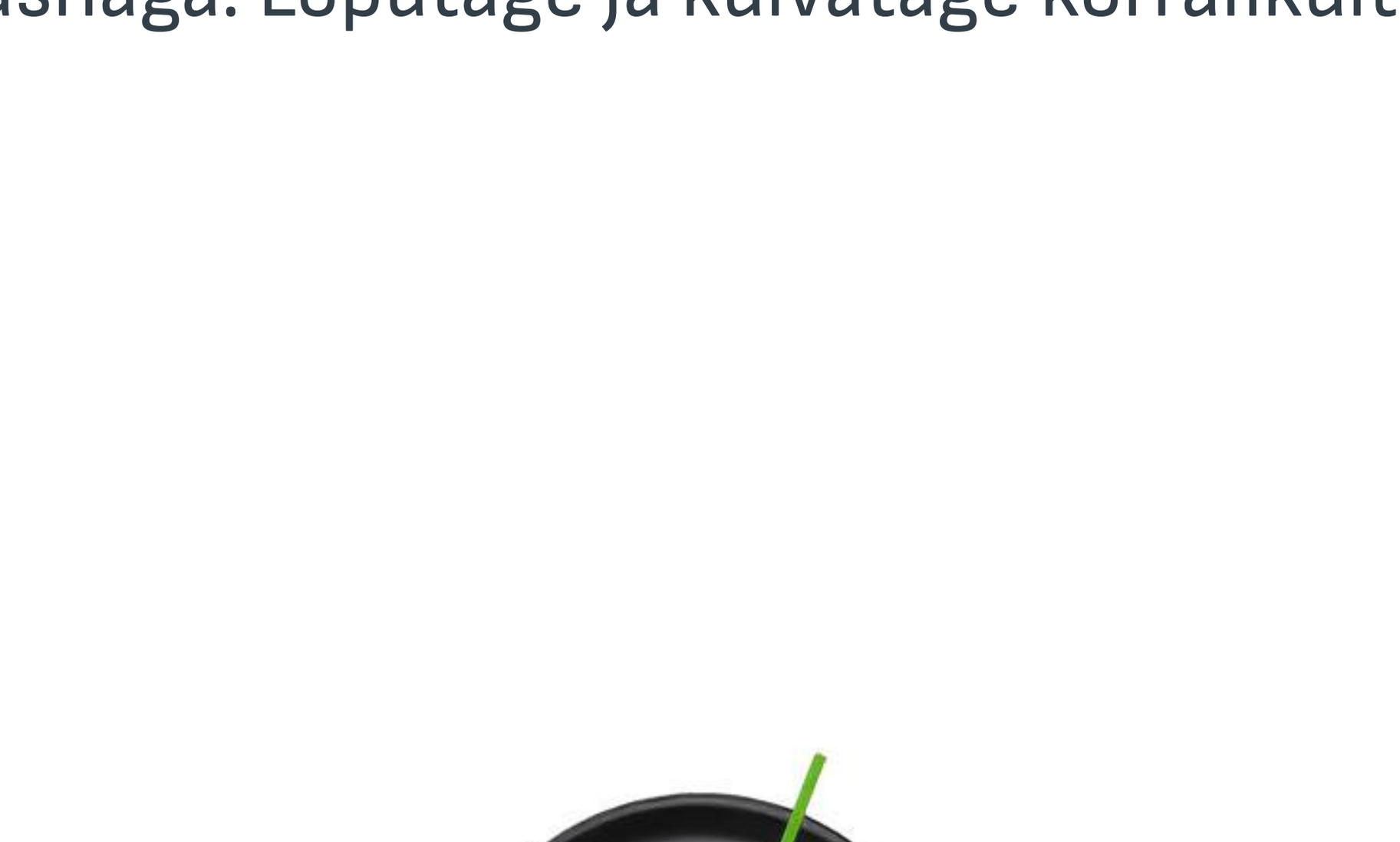
- Kui välispind on roostevabast terasest: võib kasutada nõudepesumasinat, eelistatavalt tuleks kasutada õrnatoimelisi puhastusvahendeid, nt vedelikku, geeli, pulbrit, mitte tablette ega pakikesi.

- Selleks et pesemisel vett säästa, leotage potti või panni enne puhastamist.

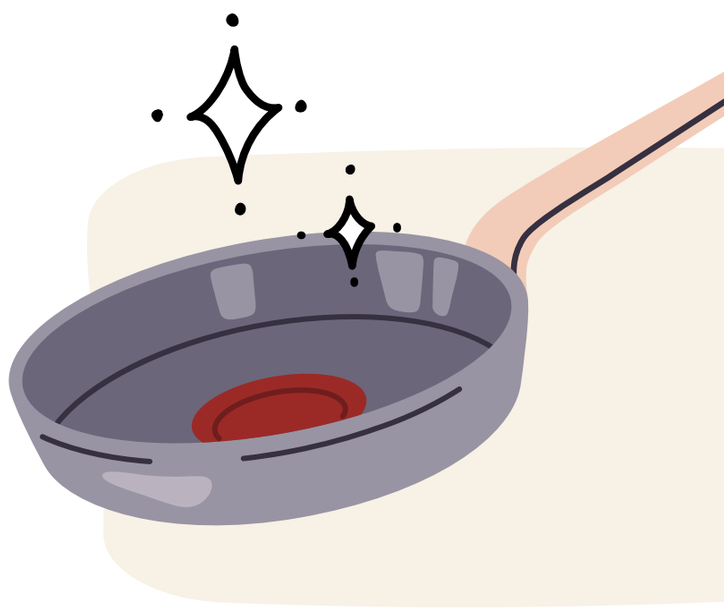
- Laske pannidel enne puhastamist jahtuda, et vältida ekstreemsetest temperatuurišokkidest tingitud kooldumist. Vältige igasuguseid ekstreemseid temperatuurimuudatusi.

- Ärge pange kuuma klaaskaant külma vette või külma vee alla ega otse külmale tööpinnale, sest ekstreemne temperatuurimuudatus võib klaasi lõhkuda. See ei kuulu garantii alla.

- Toidunõu kahjustuse vältimiseks on oluline pesta seda käsitsi. Peske pärast iga kasutuskorda panni siseja välispinda kuuma vee, nõudepesuvedeliku ja mitteabrasiivse käsnaga. Loputage ja kuivatage korralikult.

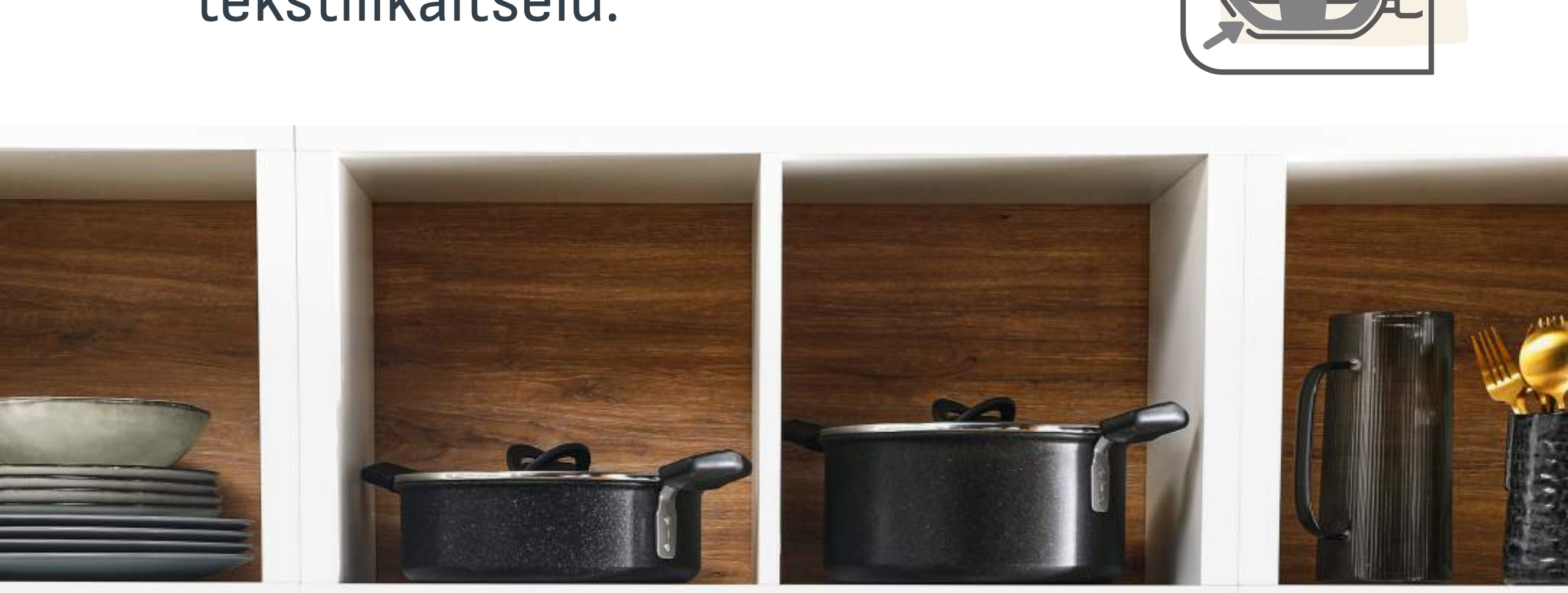


- Poti või panni sisse võib pinnakattele tekkida jääkidest või katlakivist kiht. Seda tuleb sageli ette siis, kui potti või panni kasutatakse pidevalt köögiviljade keetmiseks, kasutades karedat vett. Nende setete eemaldamiseks valmistage ühest osast sidrunhappest ja kahest osast veest koosnev lahus, lisage see pannile ning jätke umbes üheks või kaheks tunniks ligunema. Peske potti või panni kuuma vee ja nõudepesuvedelikuga ning kuivatage hoolikalt.



- Hoidke oma köögitarbeid kuivas kohas.

- Kui panete pannid ja potid virna, kasutage kriimustuste vältimiseks Tefal®-i viltvõi tekstiilkaitseid.



- Soovitame keraamilist potti või panni pesta käsitsi vee, õrnatoimelise puhastusvahendi ja pehme käsnaga. Me ei soovita kasutada abrasiivset käsna. Kui pann pole pärast tavapesu piisavalt puhas, võite pannile lisada sortsu äädikat ja vett ning panni kuumutada. Vee ja äädika segu teeb panni puhtaks. Pärast seda loputage panni hoolikalt, kuivatage ja pühkige paberkäterätiga, millele on valatud pisut toiduõli. Ja teie pann on jälle nagu uus. Kui põhjas on raskesti eemaldatavaid plekke, täitke pann esmalt kuuma vee ja tõhusa, rasva eemaldava

- nõudepesuvahendiga. Seejärel võite vajaduse korral puhastada panni plastist küürimisnuustiku ja mõne vedela abrasiivse puhastusvahendiga.

- Ärge pange pannide või pottide peale muid raskeid esemeid.

- Kasutamise käigus võib mittenakkuva pinnakatte värv pisut muutuda. See on üsna tavaline ega mõjuta toidunõu mittenakkuvust. Kerged jäljed ja kriimud pinnal on tavaline nähtus, mis ei mõjuta mittenakkuva pinnakatte toimivust. Need jäljed ei kuulu garantii alla.

1. TOIDUNÕU HOOLDAMINE

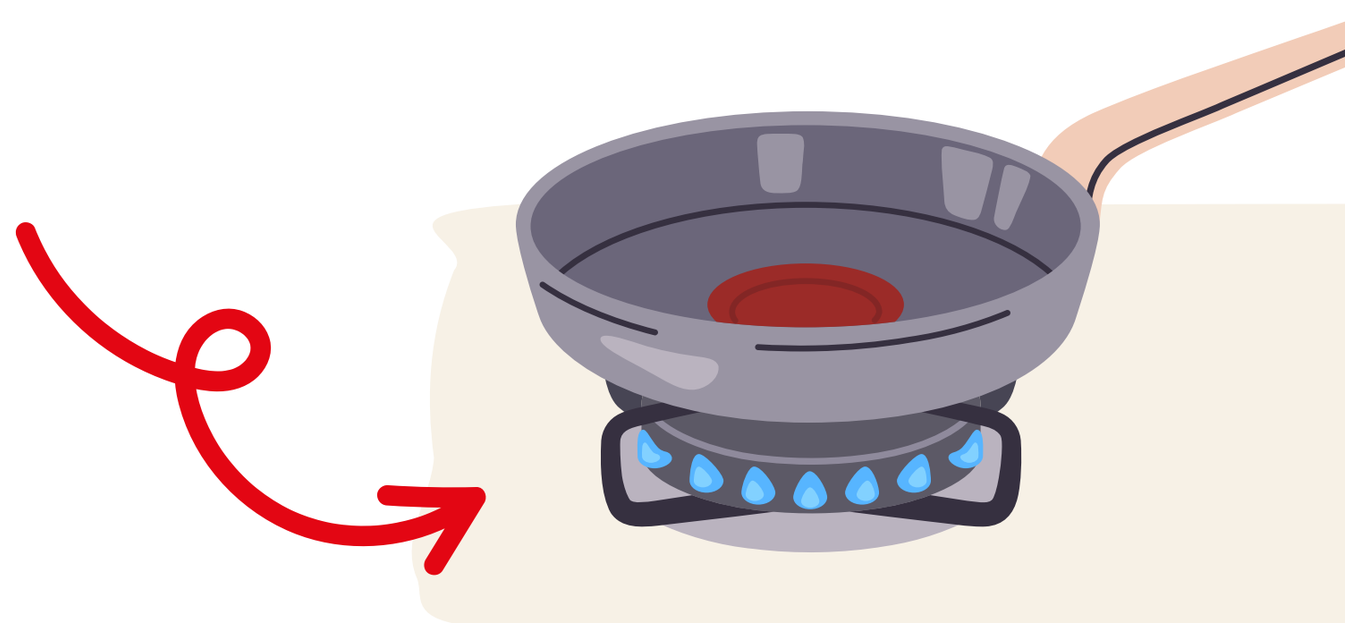
Tefal®

2 NÕUANDED TOIDU-VALMISTAMISEKS

- Lõigake toit väiksemateks tükkideks, siis valmib see kiiremini, säästes nii aega kui ka energiat.

- Enne küpsetamist kuivatage alati toidunõu põhi, eriti sel juhul, kui kasutate seda keraamilisel, halogeenvõi induktsioonpliidil, muidu võib pann jääda pliidiplaadi külge.

- Parema kuumutamise huvides asetage pann või pott sobiva diameetriga keedualale. Selleks et mitte kulutada asjatult energiat, valige keeduala, mis sobib teie toidunõu diameetriga, st pole ei liiga suur ega liiga väike. Kui teie toidunõu ühildub induktsioonpliidiga ja olete pannud poti või panni keedualale, mille diameeter on teie toidunõu diameetrist suurem, ei pruugi teie induktsioonplaat sisse lülituda.



- Kui soovite gaasipliiti kasutades saada head hautist, alustage küpsetamist keskmisel kuumusel ja tavalisel keedualal, seejärel tõstke pott kõige väiksemale keedualale, et hautada toitu pikka aega keskmisel temperatuuril.

  Kui teil on aga vaja küpsetada kõrgel kuumusel, tõstke kuumus järk-järgult maksimumtasemeni ja pärastpoole alandage seda.

Suurepäraste küpsetustulemuste huvides on meie pannid ja potid varustatud eksklusiivse Thermo-Signal®-i tehnoloogiaga!

Thermo-Signal® on panni või poti keskel asuv punane tähis; see annab teada, millal alustada küpsetamist, et toit valmiks suurepärase tekstuuri ja värviga.

1

Eelkuumutage panni või potti keskmisel kuumusel.

2

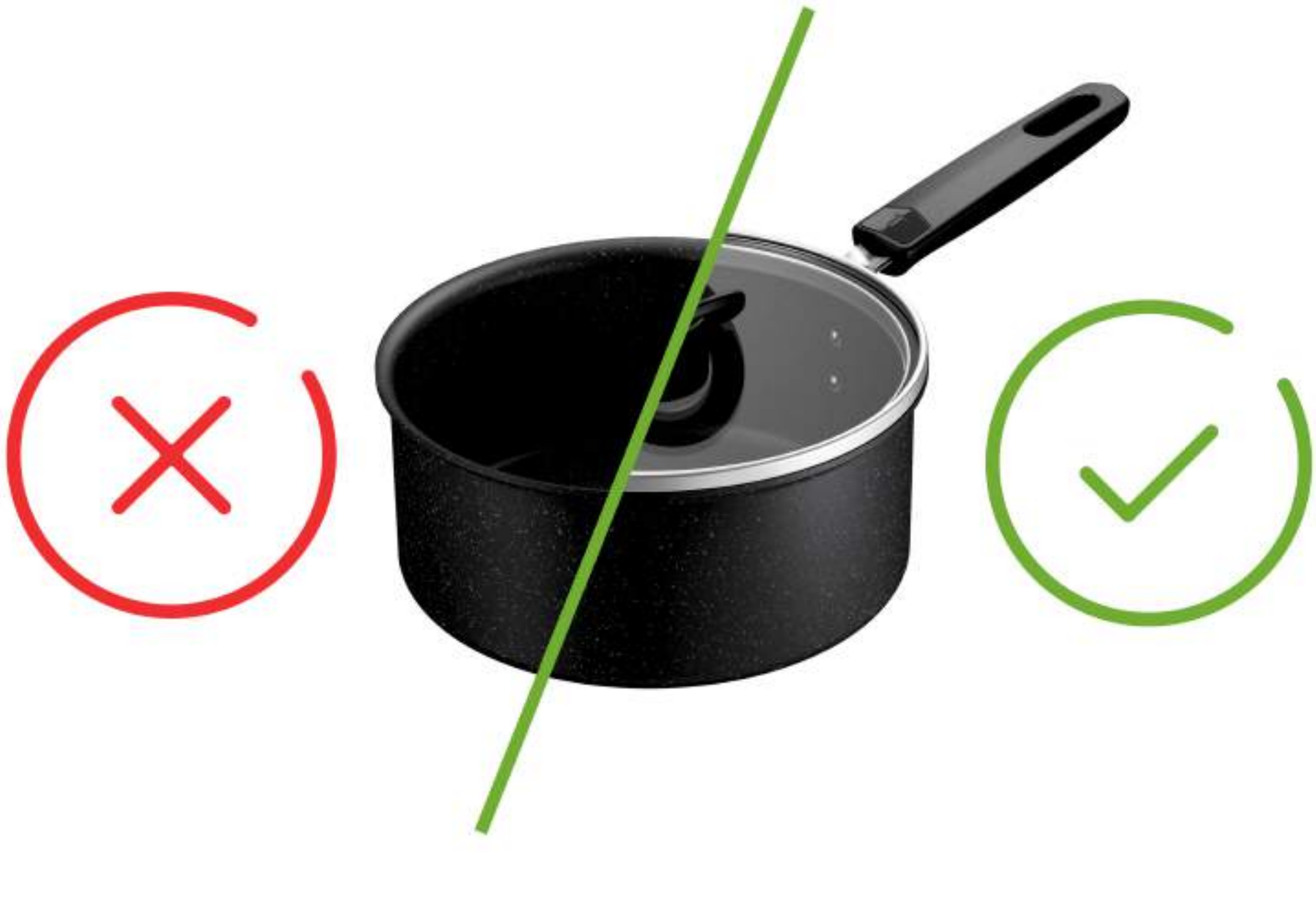
Jälgige Thermo-Signal®-i tähist. Kui see on täiesti punane ja termomeeter on kadunud, hakake küpsetama!

3

Reguleerige kuumust vastavalt soovitud küpsetusastmele.

Kasutage energiasäästlikumaks küpsetamiseks kaant, sel juhul

- säilib keetmise ajal kuumus,
- kulub vähem energiat,
- valmib toit kiiremini.



- Põletusohu vältimiseks on toidunõu käepidemetest või nuppudest tõstmiseks soovitatav kasutada kuivi ahjukindaid, potihoidikuid või pajalappe, eriti pärast pikka küpsetamist ja/või kui on vaja võtta kinni metallkäepidemetest või –nuppudest.

  Kasutage ahjukindaid alati siis, kui tõstate keemise ajal kaant. Kallutage seda, et juhtida aur endast eemale, ning hoidke käed ja nägu auruväljutusavadest eemal.

- Kinkige oma pottidele ja pannidele uus elu, andes need ringlusse!

  Kas olete teadlik sellest, et roostevaba terast ja alumiiniumi saab lõputult taaskasutada?

  Viige oma köögiriistad kogumispunkti või partnerite müügikohta!

GARANTII TEFAL® / T-FAL®

- Sellele tootele antakse kaheaastane tootmisdefekte hõlmav garantii. See garantii ei mõjuta tarbijate kohalikke seaduslikke õigusi. Garantii alla ei kuulu kulumisest tingitud kriimud ega värvimuutused. Tefal tagab pinnakatte vastavuse õigusaktidele, mis käsitlevad toiduga kokku puutuvaid materjale. Lisateavet leiate veebisaidilt www.tefal.com

- Kui toode on valmistatud roostevabast terasest, antakse tootele kümneaastane tootmisdefekte hõlmav garantii. See garantii ei mõjuta tarbijate kohalikke seaduslikke õigusi. Garantii alla ei kuulu kulumisest tingitud kriimud ega värvimuutused. Tefal tagab pinnakatte vastavuse õigusaktidele, mis käsitlevad toiduga kokku puutuvaid materjale. Lisateavet leiate veebisaidilt www.tefal.com

LISATEAVE ja abikeskus

- Põhjalikumat teavet ja vastuseid küsimustele saate klienditeeninduses veebisaidi **www.tefal.com** kaudu
- Tarbijaõigused ja lisateave: see Tefali müügigarantii ei mõjuta tarbijate seaduslikke õigusi, mida ei saa välistada ega piirata, ega seaduslikke õigusi, mis kehtivad turustaja suhtes, kellelt toode on ostetud. See garantii annab tarbijale kindlad õigused, aga tarbijal võib olla ka lisaõigusi, mis võivad osariigiti või riigiti erineda. Tarbija saab neid õigusi teostada üksteisest sõltumatult. Üksikasjaliku ülevaate hooldusest ja kasutusest ning tootja garantii täielikud tingimused leiate veebisaidilt **www.tefal.com**

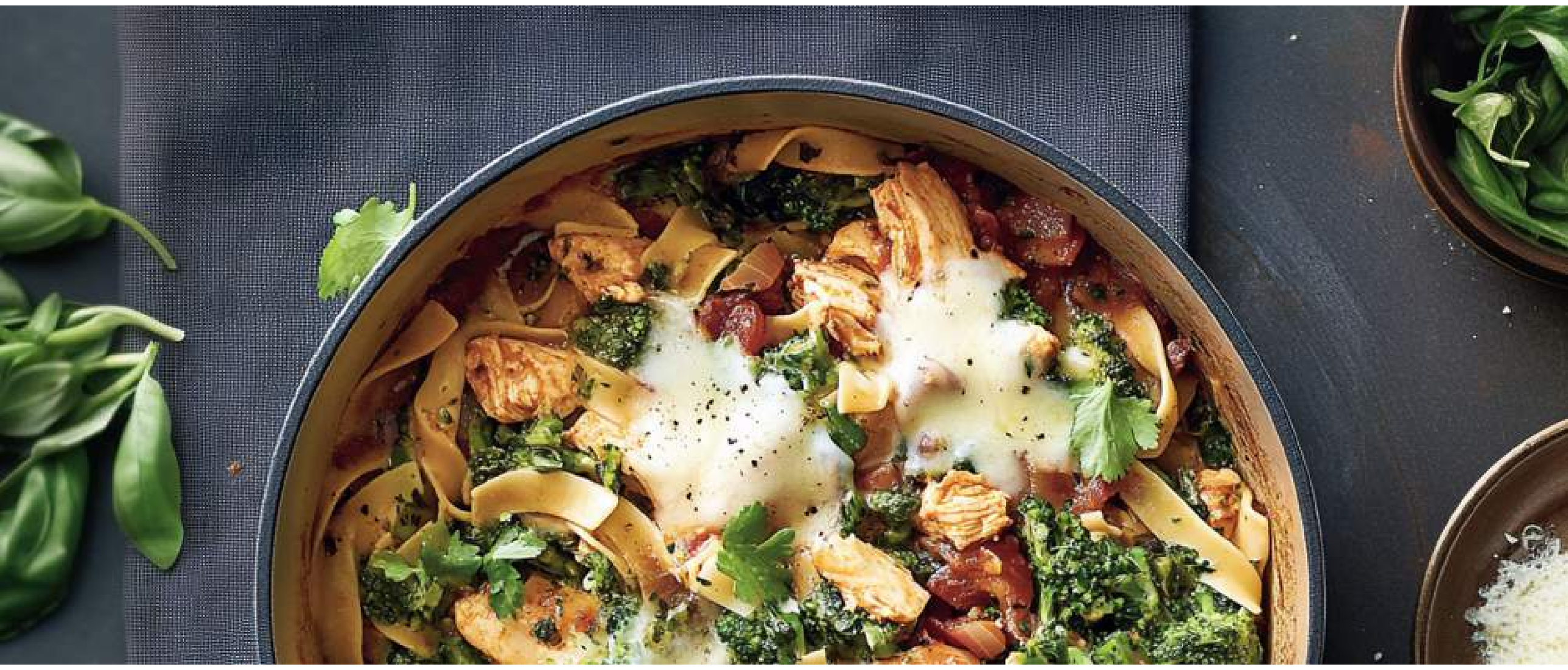
Tefal®

TEFAL®-I/

T-FAL®-I*

OHUTUSJUHISED

* TEFAL® -I kodumasinaid müüakse mõnes piirkonnas, näiteks Ameerikas ja Jaapanis, T-FAL®-I kaubamärgi all. TEFAL® ja T-FAL® on ettevõte Groupe SEB registreeritud kaubamärgid



Tähtis!

- See toode on ette nähtud ainult koduseks kasutamiseks

- Lugege enne toote kasutamist ohutusnõuannet

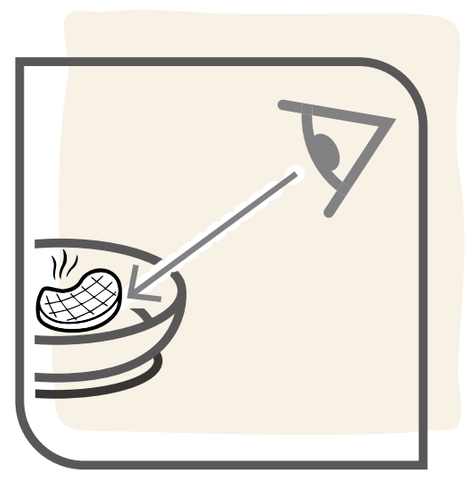
- Kasutusjuhised ning täpsemad nõuanded ja soovitused on tootega kaasas.

ÜLDISED OHUTUSJUHISED

- Seda seadet ei tohi kasutada piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimetega isikud (sh lapsed) ega seadme kasutamise kogemuseta ja teadmisteta isikud, välja arvatud juhul, kui nende järele valvab ja annab seadme kasutamise kohta juhiseid nende eest vastutav isik. Tuleb jälgida, et lapsed ei mängiks selle tootega.

- Ärge kunagi laske toidunõu kuivaks keeda ega jätke tühja toidunõu kuumale keedualale või gaasileegile.

- Ärge kunagi jätke küpsevat toitu järelevalveta.



- Ärge kunagi jätke panni käepidet ulatuma üle pliidi ääre ega tööpinna serva lähedale.

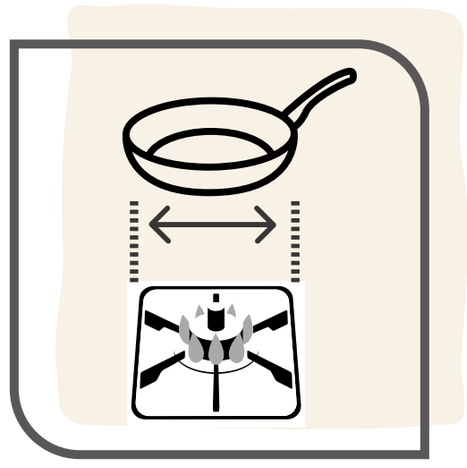
- Ärge kuumutage toodet üle.

- Ärge laske käepidemel leegiga kokku puutuda, leek võib seda nõrgendada.

- Põletusohu vältimiseks on toidunõu käepidemetest või nuppudest tõstmiseks soovitatav kasutada kuivi ahjukindaid, potihoidikuid või pajalappe, eriti pärast pikka küpsetamist ja/või kui on vaja võtta kinni metallkäepidemetest või -nuppudest.

- Ärge hoidke kuuma toitu või keevat vedelikku inimeste ega loomade läheduses või kohal.

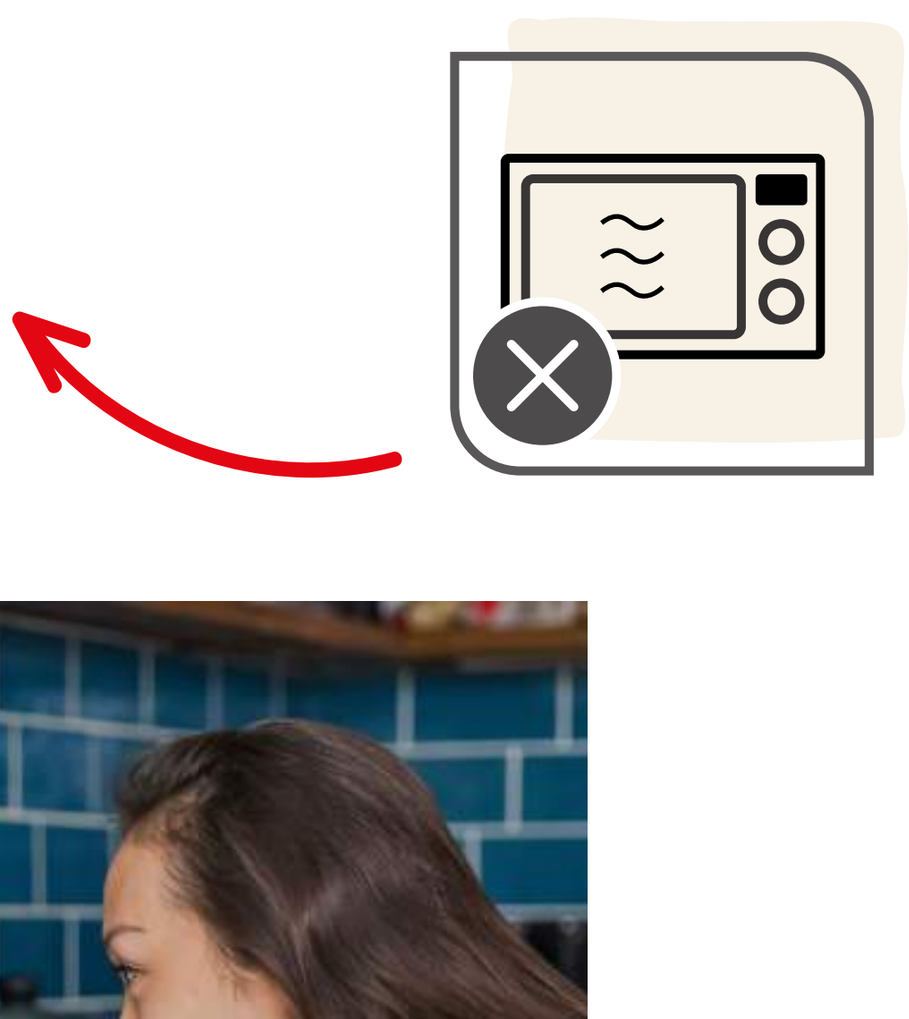
- Väiksed pannid tuleb hoolikalt paigutada gaasipliidi keeduala tugijalgade keskele, selleks otsarbeks pakub enamik gaasipliiditootjaid vastavat alust.



- Ahju kasutamine: lugege toote pakendil olevaid kasutusjuhiseid. Kõrge temperatuur võib plastosi ja klaaskaasi kahjustada.

- Nõudepesumasina kasutamine: lugege toote pakendil olevaid kasutusjuhiseid. Teatud osi võib kahjustada söövitavate puhastusvahendite toime, mis põhjustab sisselõikeja/või põletusohtu.

- Ärge pange toodet mikrolaineahju.



- Panne pole soovitatav kasutada frittimiseks (nt krõpsude, samosa’de jms valmistamiseks). Õliga küpsetades tuleb alati olla tähelepanelik: panni ei tohi üle täita ega kasutada liigset kuumust, sest see võib põhjustada õli isesüttimist.

- Ärge lisage otse kuumale pannile külma vett, jääd ega läbikülmunud toitu, sest tekkiv aurupahvak võib kasutajatele või kõrvalseisjatele põhjustada põletusi või muid vigastusi. Olge selle suhtes eriti ettevaatlik sel juhul, kui pann sisaldab küpsetamiseks kasutatavat kuuma õli, sest vett sisaldavate ainete kokkupuude kuuma õliga võib tekitada kuuma õli pritsmeid.

- Ärge kombineerige toidunõusid kahekordse keedunõu valmistamiseks. Need nõud ei ole ette nähtud selleks otstarbeks. Sellise kasutusega võivad kaasneda ebastabiilsusoht ning aurust tingitud põletused ja muud vigastused.

- Kui käepidemete kinnitused lõdvenevad, kinnitage need ettevaatlikult uuesti, et vältida korduva tõstmise käigus tekkida võivaid kahjustusi.

- Kuum toidunõu tuleb kahjustuste vältimiseks asetada kuumakindlale pinnale.

- Ärge kunagi kuumutage rasva karboniseerumispunktini. Küpsetamisel eralduvad aurud võivad olla tundliku hingamiselundkonnaga loomadele ohtlikud.

- Kui toit või õli läheb pannil põlema, lülitage soojusallikas välja ja katke pann tuleteki või niiske käterätiga ning hoidke seda seal 30 minutit.

- Ekstreemse ülekuumenemise korral (kui on saavutatud alumiiniumi sulamispunkt) ei tohi toidunõu teisaldada, vaid see tuleb jätta esmalt jahtuma, sest nõu põhja kapseldatud alumiinium võib olla sulanud ja põhjustada ohtu. Seda toidunõu pole soovitatav enam kasutada, sest selle omadused võivad olla muutunud.

- Probleemide korral pöörduge klienditeeninduse poole (**www.tefal.com**).

Tefal

INGENIO®:

KÄEPIDEME JUHISED JA GARANTII

Tefal

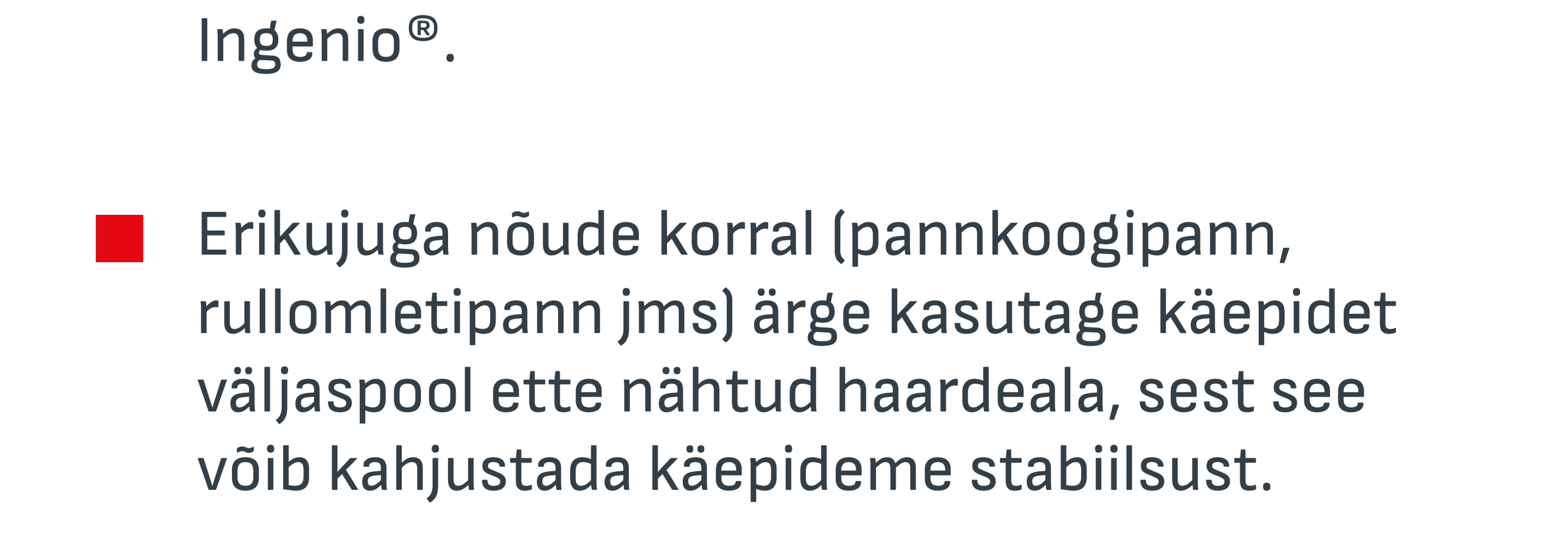
INGENIO®

OHUTUSJUHISED

- Ingenio® käepide ühildub ainult Ingenio® nõudega. Ärge kunagi kinnitage seda käepidet köögiriistadele, mille kaubamärk pole Ingenio®.

- Ingenio® nõud (praepann, kastrul, vokkpann jms) ühilduvad ainult Ingenio® käepidemetega. Ärge kunagi kasutage neid käepidemetega, mille kaubamärk pole Ingenio®.

- Erikujuga nõude korral (pannkoogipann, rullomletipann jms) ärge kasutage käepidet väljaspool ette nähtud haardeala, sest see võib kahjustada käepideme stabiilsust.



- Ärge jätke käepidet küpsetamise ajaks nõu külge; ärge laske käepidemel kokku puutuda leekidega: pikaajaline kokkupuude kõrge temperatuuriga võib plastosi lagundada ja käepidet nõrgendada.

- Kasutage käepidet ainult käsitsemiseks, et vältida kallutusohtu, eriti väiksema diameetriga nõude korral.

- Ärge asetage käepidet kuumadele pindadele, sest see võib vähendada käepideme mehaanilist vastupidavust ja/või põhjustada põletusi sellest kinnivõtmisel.

- Ärge kunagi vajutage kasutamise, kallamise või käsitsemise ajal vabastusnuppe, sest sel juhul võib lukustusmehhanism ootamatult avaneda.

- Ärge peske käepidet nõudepesumasinas, ärge kastke seda täielikult vette: vesi ja puhastusvahendid võivad käepideme mehhanismi ja sisemisi ohutusfunktsioone kahjustada. Soovitame käsitsipesu niiske mitteabrasiivse käsna või lapiga, ilma sisemisi osi (liigselt) märjaks tegemata ja ilma liikuvatele osadele jõudu rakendamata.

- Ärge tõstke raskusi, mis ületavad 10 kg, sest käepide pole selliste raskuste jaoks ette nähtud.

- Ärge pange käepidet ega kaasi** ahju, sest need võivad seal kahjustuda.

** Kui kasutusjuhistes pole öeldud teisiti

- Ärge pange Ingenio® nõusid ega käepidet mikrolaineahju.

- Ärge hoidke toitu pannil üle 24 tunni. Ärge hoidke pannil happelisi toite (tomatikastet, äädikat, sidrunimahlaga roogi, hapukapsast jms).

Kui ilmneb mõni probleem

- Kui märkate, et käepide ei tööta õigesti, siis ärge rakendage mehhanismile jõudu, ärge kunagi võtke käepidet koost lahti.

- Kui käepide on kahjustunud (katki, ära murdunud, üle kuumenenud, sulanud, maha kukkunud), siis ärge kasutage seda enam.

- Kui teie nõu (pann või pott) on deformeerunud, nt pärast mahakukkumist või lööki, siis ärge kasutage seda enam.

Kõigil neil juhtudel pöörduge klienditeeninduse poole (www.tefal.com).

INGENIO®: KASUTUSJUHEND JA GARANTII

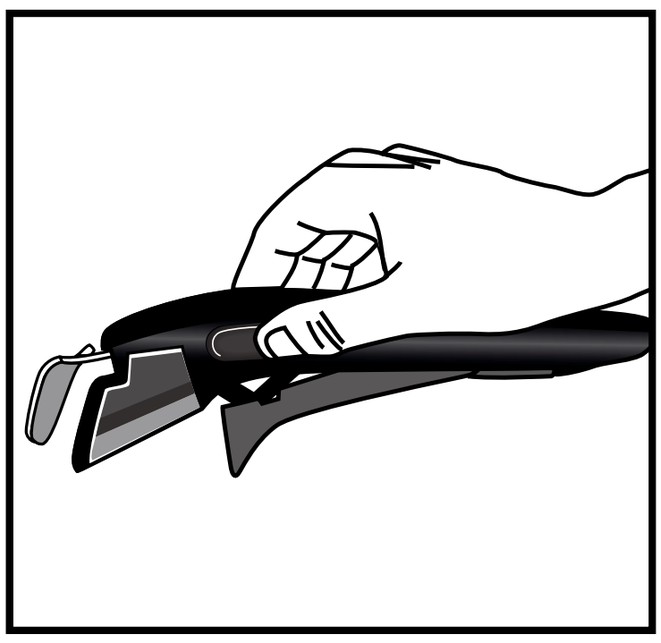
Enne käepideme kinnitamist

1 Käepideme avamine: vajutage pöidla ja nimetissõrmega korraga kahel pool olevaid vabastusnuppe. (Joonis 1)

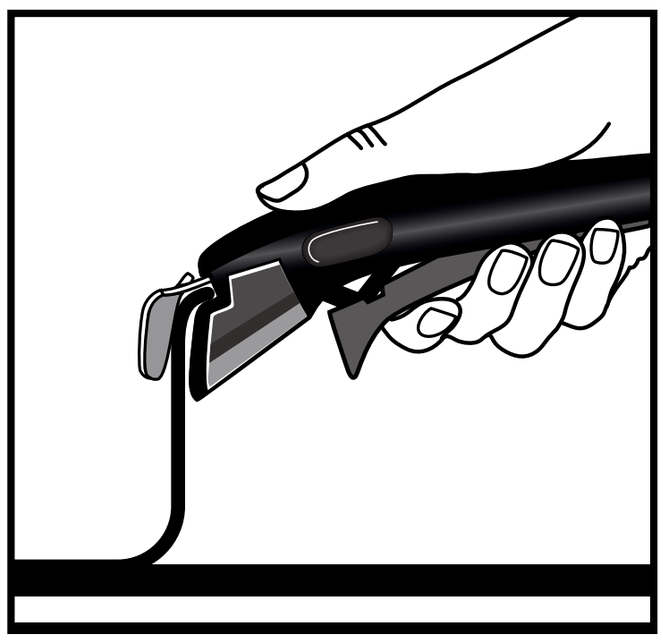
2 Käepideme kinnitamine: asetage avatud käepide Ingenio panni äärele. Pigistage käepideme kohalelukustamiseks alumisel küljel olevat hooba, nii et käepide haardub panni serva külge (joonis 2a). Käepide on nüüd kohale lukustatud ja te saate kasutada oma Ingenio panni.

3 Soovitatav käepideme hoidmise asend kasutamise korral. (Joonis 2b)

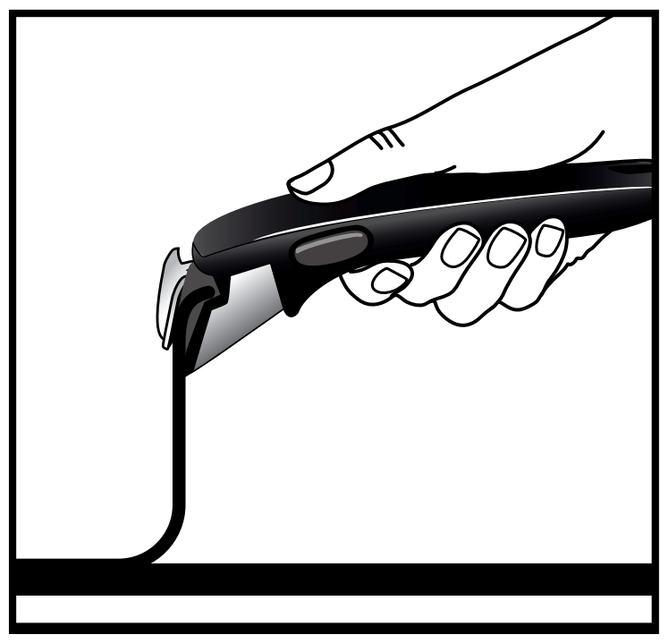
Ettevaatust! Hoidke panni käsitsedes hoob sõrmedega alati suletud ja ärge mitte kunagi vajutage sel ajal vabastusnuppe.



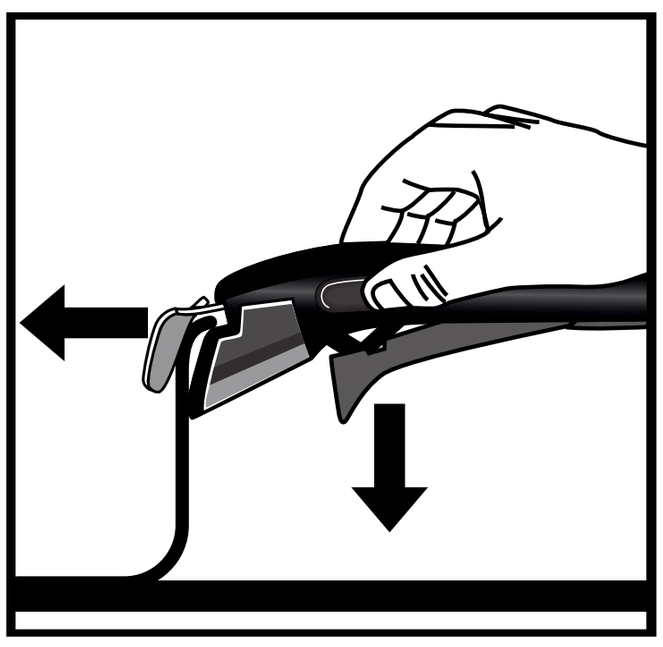
(Joonis 1)



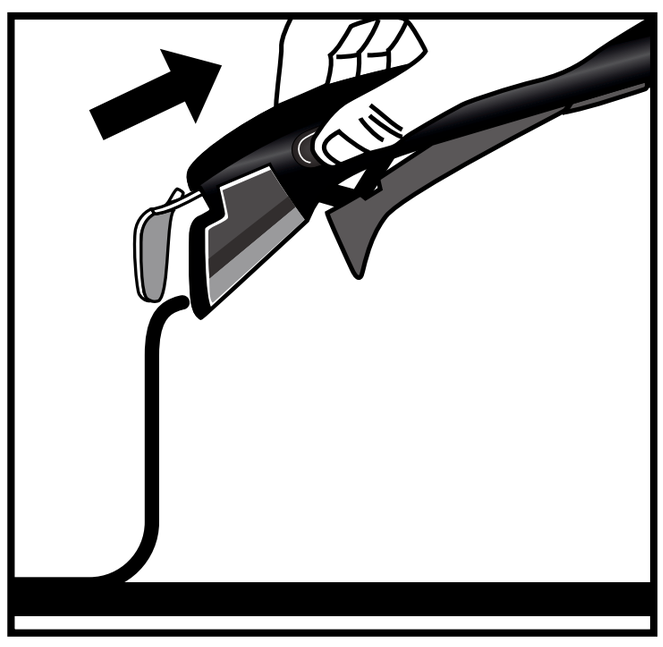
(Joonis 2a)



(Joonis 2b)



(Joonis 3)



(Joonis 4)

Käepideme eemaldamine

1

Käepideme eemaldamiseks asetage Ingenio pann tasasele stabiilsele kuumakindlale pinnale. Vajutage nimetissõrme ja pöidlaga vabastusnuppe, hoides kätt asendis, mis võimaldab hoova vabaks lasta. (Joonis 3)

2

Käepide on nüüd lukust avatud ja selle saab panni küljest eemaldada. (Joonis 4)

INGENIO® KÄEPIDEMEL ON KÜMNEAASTANE GARANTII

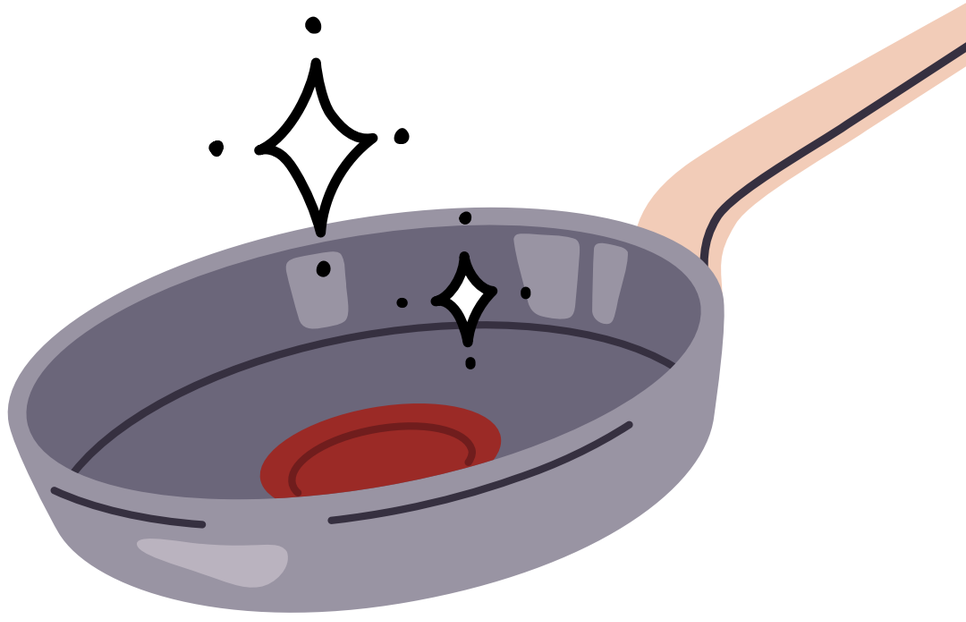
- Ingenio® eemaldatavale käepidemele antakse kümneaastane tootmisdefekte hõlmav garantii, v.a juhul, kui osturiigis kehtivad eriomased õigusaktid või lepingud.
- Garantii ei kehti kahjustuste korral, mis on tekkinud volituseta muutmise või parandamise tagajärjel või mis on tingitud löökidest, ebaõigest kasutusest, tavalisest kulumisest, kasutus- ja hooldusjuhiste mittejärgimisest, toiduvalmistamise ajal panni külge jätmisest; toiduvalmistamise ajal leekidega kokkupuutest, ahjupanekust, nõudepesumasinas pesemisest, vette kastmisest, rasva, tolmu, kastmete jms tõttu ummistumisest, üle 10 kg raskuste tõstmisest, professionaalsest või ärilisest kasutusest või Ingenio® tootevalikusse mittekuuluva panni küljes kasutamisest.
- See Tefali garantii ei mõjuta tarbija seadusjärgseid õigusi. Üksikasjalikud garantiitingimused leiate veebisaidilt www.tefal.com/ingenio

Tefal®

Kattiloiden ja pannujen käyttö ja hoito

Tefal®

Kiitos, että ostit TEFAL®-/T-FAL®*-keittiövälineitä. Niissä on kestävä tarttumaton pinnoite, ja ne sopivat erinomaisesti kaikenlaiseen ruoanlaittoon. Suunniteltu sinulle rakkaudesta ruoanlaittoon!



* TEFAL®-kotitaloustarvikkeita myydään joillain alueilla T-FAL®-tuotemerkillä, kuten Amerikassa ja Japanissa. TEFAL® ja T-FAL® ovat Groupe SEB:n rekisteröityjä tavaramerkkejä

Tefal®

YHTEENVETO

1 KEITTIÖVÄLINEIDEN HOITO ›

2 KYPSENNYSVINKKEJÄ ›

3 TURVALLISUUSOHJEET ›

4 INGENIO®: OHJEET JA TAKUU ›

Tefal®

KEITTIÖVÄLINEIDEN HOITO

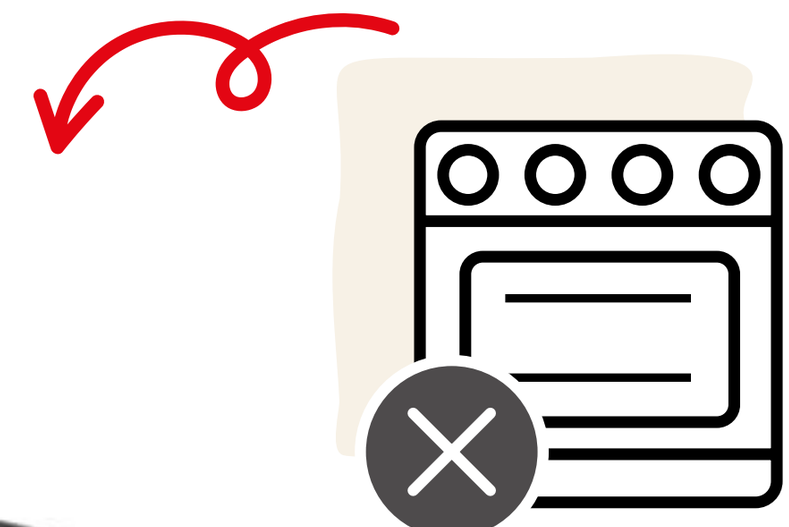
TUOTTEEN VALMISTELU KÄYTTÖÄ VARTEN

- Joissakin keittiövälineissä on mukana muovisia suojia erityisesti kädensijan pohjassa. Hävitä ne ennen käyttöä, sillä muutoin ne voivat kuumentuessaan aiheuttaa tulipalon.

- Pese kattila tai paistinpannu käsin ennen ensimmäistä käyttökertaa tavallisella astianpesuaineella ja pehmeällä sienellä. Huuhtele astia ja kuivaa se huolellisesti pehmeällä liinalla.

YHTEENSOPIVUUS

Käyttö uunissa:
Lue tuotteen käyttöohjeet pakkauksesta:

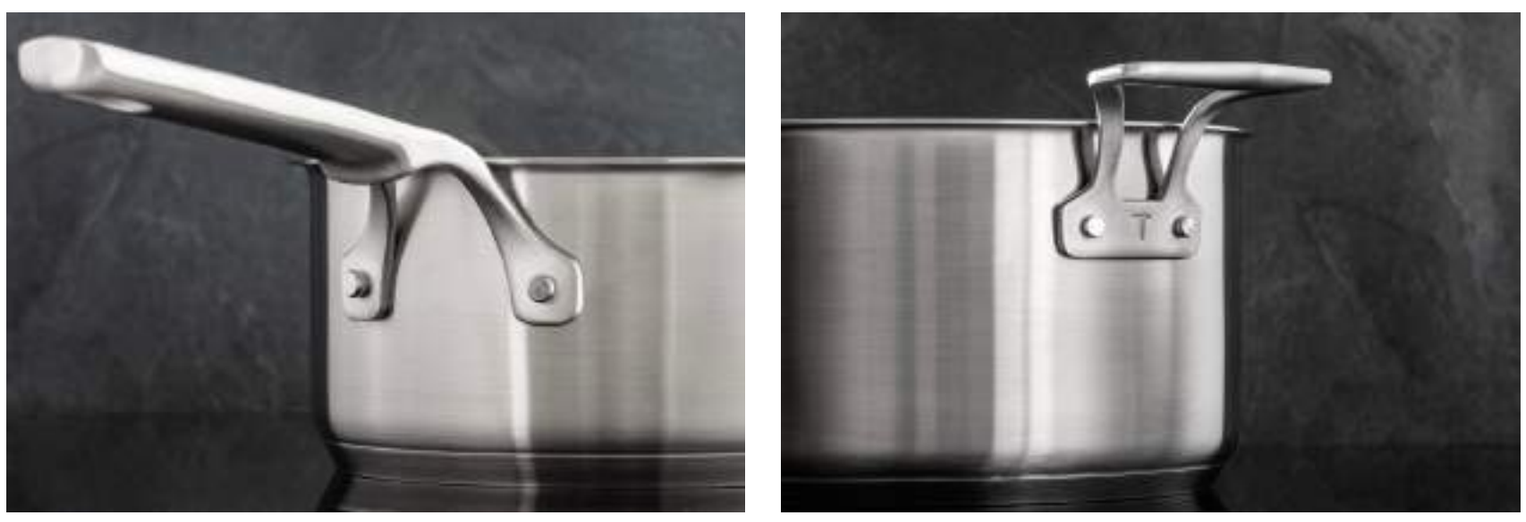


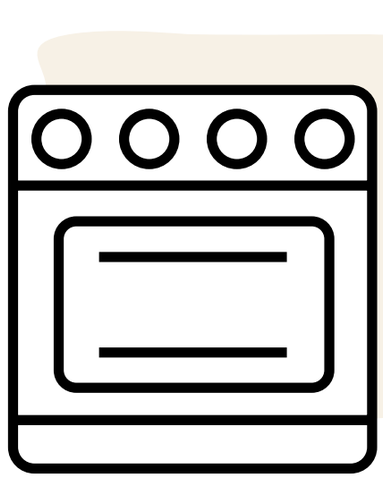
- Hitsatut bakeliittikahvat:
  Ei saa käyttää uunissa.

- Niitatut bakeliittikahvat:
  Kasaria tai paistinpannua voi käyttää uunissa enintään 175°C:°n lämpötilassa

< 175°C/350°F

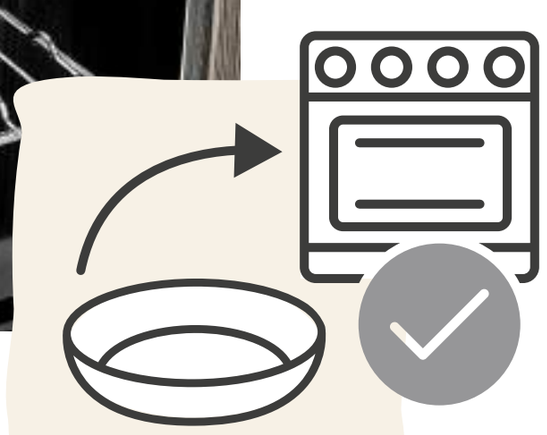
- Niitatut, ruostumattomasta teräksestä valmistetut kahvat:
  Kasaria tai paistinpannua voi käyttää uunissa enintään 250°C:°n lämpötilassa





< 250°C/482°F

- Ingenio-tuote:
  Poista kahva ja kansi asetettuasi pannun uuniin.

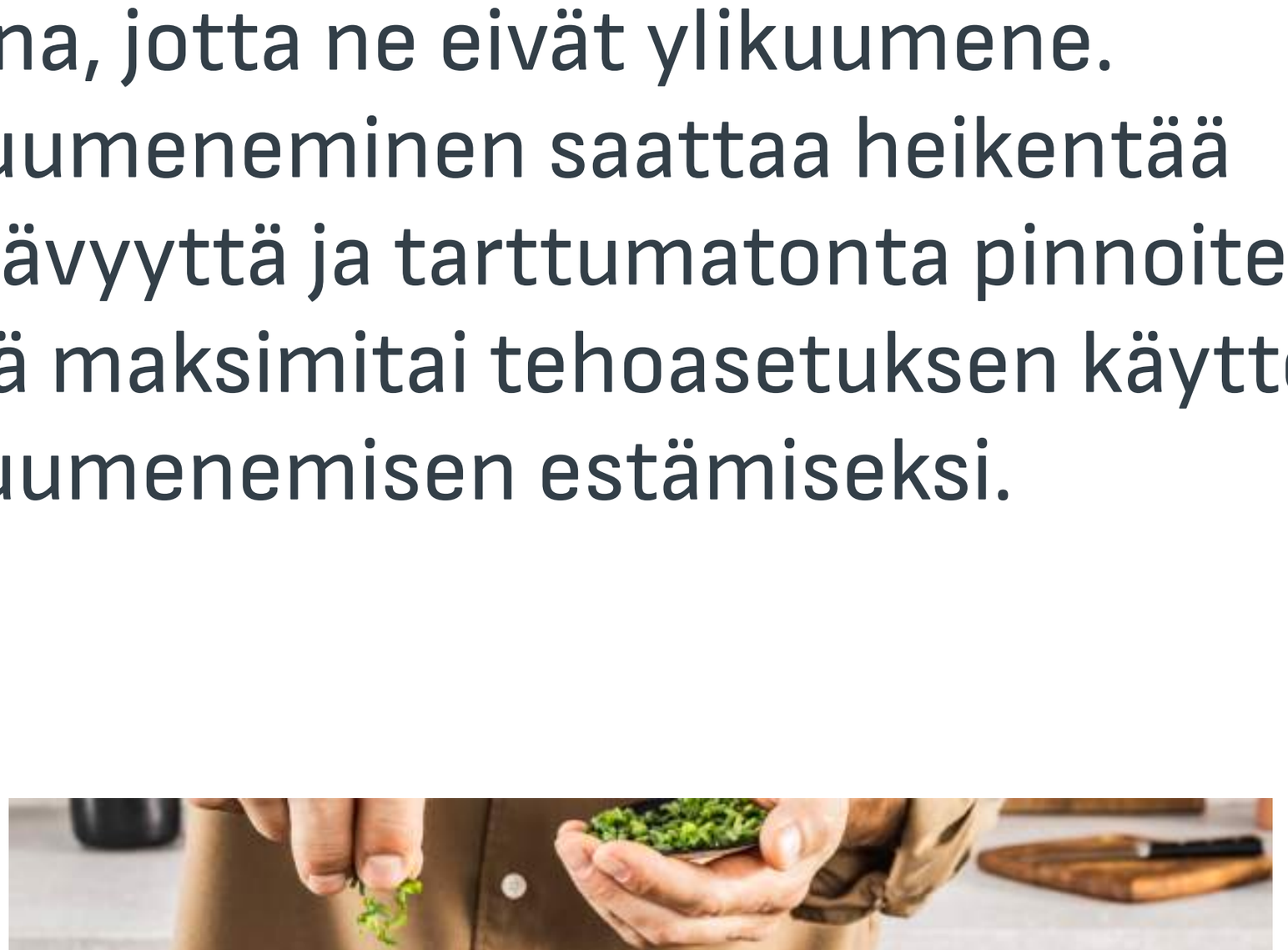


< 250°C/482°F

KEITTIÖVÄLINEIDEN HOITO

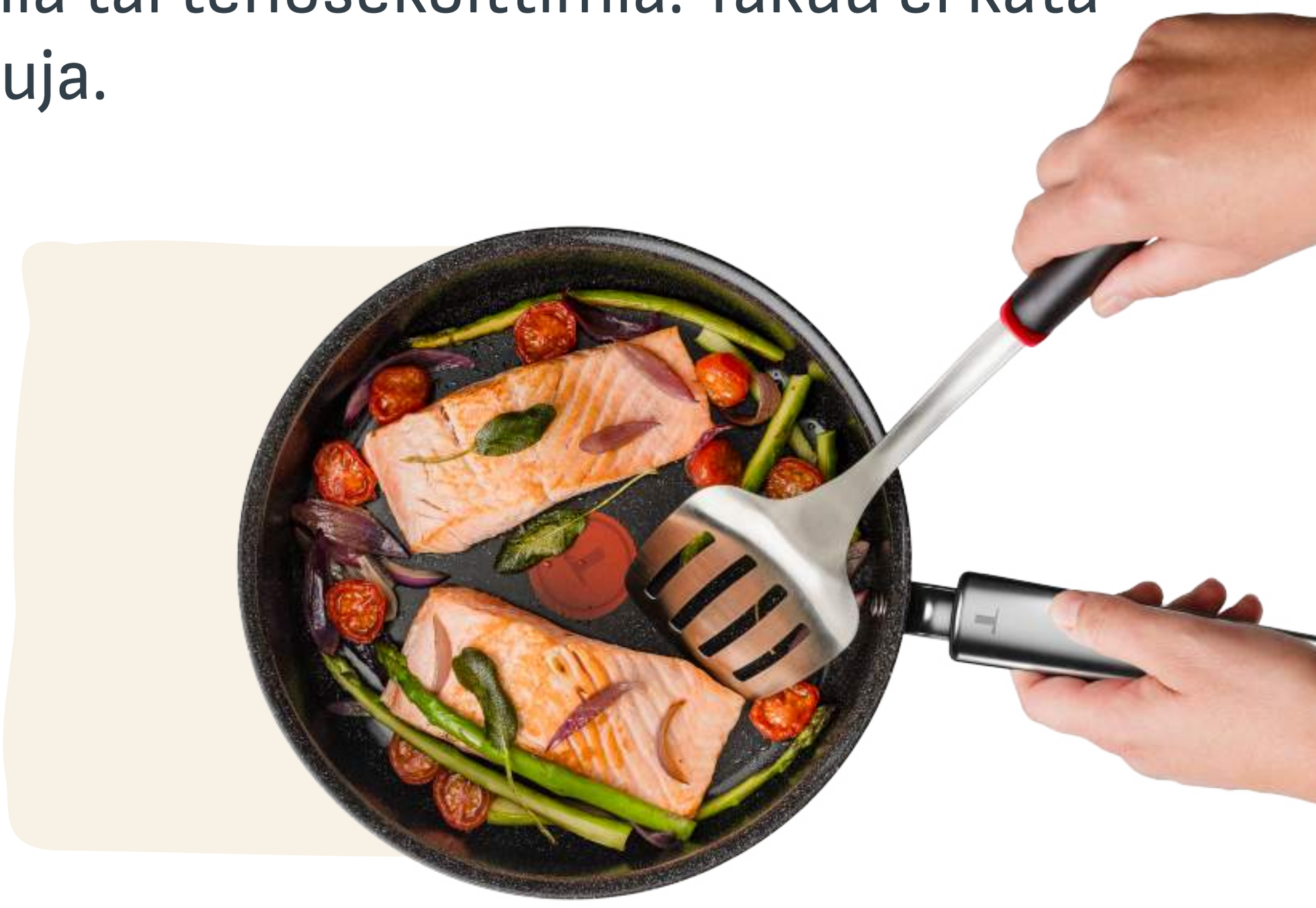
- Säännöllisessä käytössä pannun tai kattilan sisälle voi syntyä pieniä jälkiä, jotka eivät kuitenkaan vaikuta keittiövälineiden toimintaan.

- Tarkkaile keittiövälineitä lämmittämisen aikana, jotta ne eivät ylikuumene. Ylikuumeneminen saattaa heikentää kestävyyttä ja tarttumatonta pinnoitetta. Vältä maksimitai tehoasetuksen käyttöä ylikuumenemisen estämiseksi.



- Tarttumattomalle pinnoitteelle ei suositella paistospray-rasvoja. Tällainen suihke saattaa kertyä pannun pinnalle näkymättömäksi kerrokseksi, joka heikentää tarttumattoman pinnoitteen ominaisuuksia.

- Käytä muovista, silikonista, puusta tai metallista valmistettuja keittiövälineitä. Vältä teräväreunaisten keittiövälineiden, vispilöiden, veitsien ja metallisten/ sähkökäyttöisten survimien käyttöä äläkä leikkaa ruokaa suoraan astiassa. Haarukkaa voi käyttää kattiloissa ja pannuissa, joissa on Fusion Core -tekniikka. Varo pistämästä tai kovertamasta tarttumatonta pinnoitetta. Älä käytä pannulla metallisia tai sähkökäyttöisiä survimia tai tehosekoittimia. Takuu ei kata naarmuja.

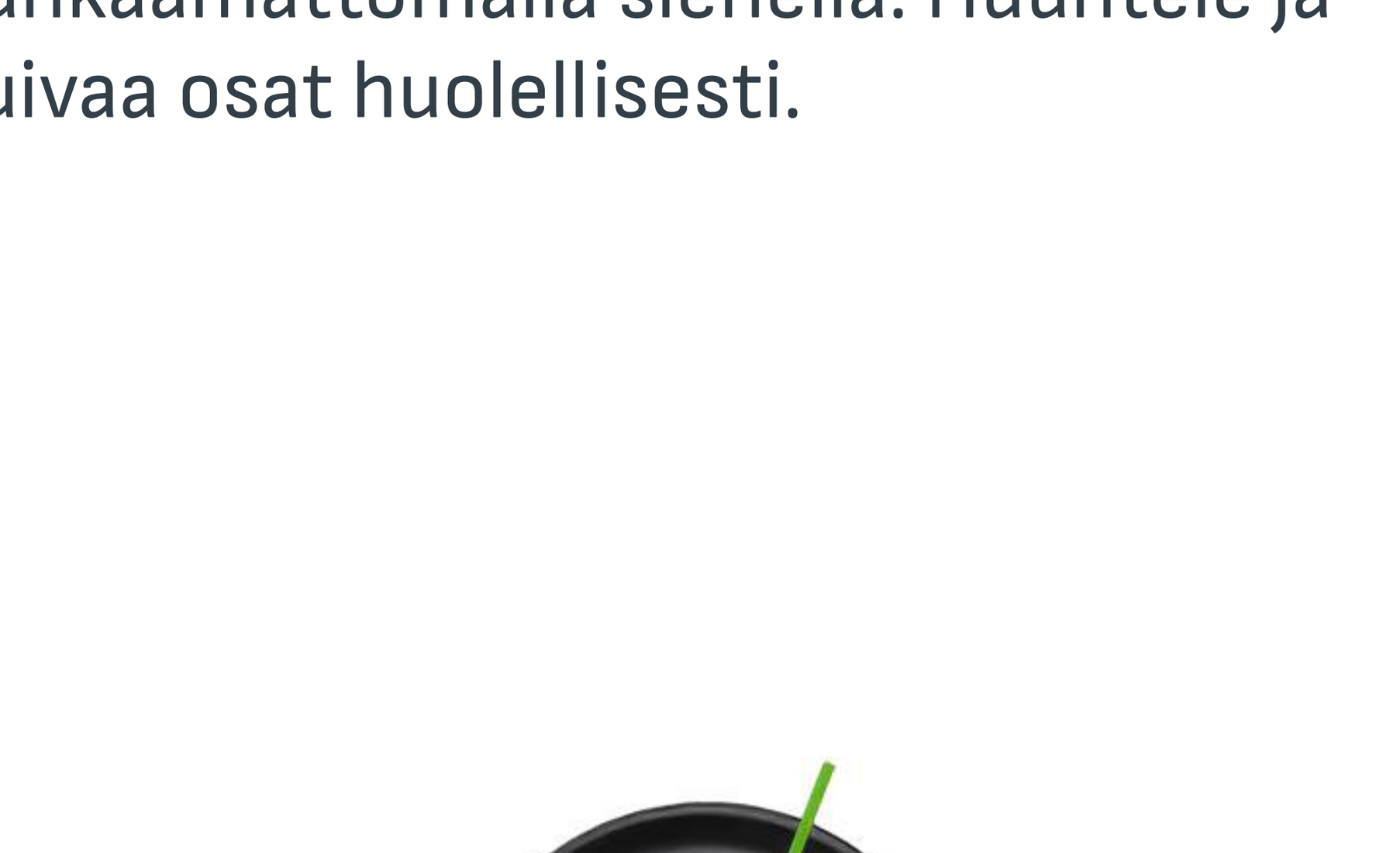


- Älä käytä tarttumattomalla pinnoitteella päällystettyjä pannuja liekitykseen.
- Jos ulkopinta on ruostumatonta terästä: saa pestä astianpesukoneessa, mutta on suositeltavaa käyttää hellävaraisia puhdistusaineita, kuten nestettä, geeliä tai jauhetta, ei tabletteja tai pusseja.

- Voit säästää vettä liottamalla kattilaa tai pannua ennen puhdistamista.
- Anna pannujen jäähtyä ennen puhdistusta, jotta ne eivät väänny liian suuren lämpötilaeron vuoksi. Vältä suuria lämpötilan muutoksia.

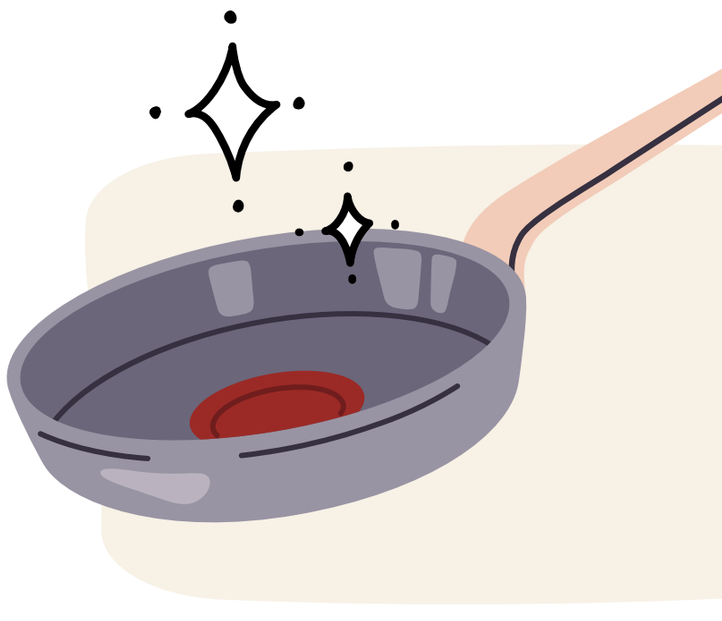
- Älä aseta kuumia lasikansia kylmään veteen tai suoraan kylmälle työpinnalle, sillä lämpötilan voimakas muutos voi rikkoa lasin. Takuu ei kata näitä tilanteita.

- On tärkeää pestä keittiövälineet käsin, jotta ne eivät vahingoitu. Pese pannun sisäja ulkopinnat jokaisen käytön jälkeen kuumalla vedellä, astianpesuaineella ja hankaamattomalla sienellä. Huuhtele ja kuivaa osat huolellisesti.

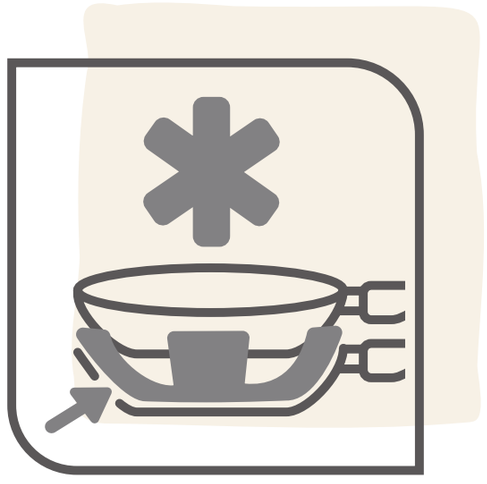


- Kattilan tai pannun pinnoitteeseen voi kertyä ruokajäämiä tai kalkkia. Tämä on yleistä, kun kattilaa/pannua käytetään jatkuvasti vihannesten keittämiseen kovassa vedessä. Poista tällaiset kertymät kaatamalla pannuun liuosta, jossa on yksi osa sitruunahappoa ja kaksi osaa vettä. Anna liota tunnin tai pari. Pese kattila/pannu kuumalla vedellä ja huuhtele huolellisesti. Kuivaa hyvin.

- Säilytä keittiövälineitä kuivassa paikassa.



- Jos säilytät pannuja tai kattiloita pinossa, lisää niiden väliin Tefal®-huopasuojat estämään naarmuuntumista.



- Suosittelemme, että peset keraamisen kattilan tai pannun käsin vedellä, miedolla pesuaineella ja pehmeällä sienellä. Hankaussienen käyttö ei ole suositeltavaa. Jos pannu ei ole tarpeeksi puhdas normaalin pesun jälkeen, voit lisätä pannulle hieman etikkaa ja vettä ja kuumentaa sen. Lämmetessään vesi-etikkaseos puhdistaa kattilan. Huuhtele pannu tämän jälkeen hyvin, kuivaa se ja leviä sille talouspaperilla hieman ruokaöljyä. Pannu on tämän jälkeen kuin uusi. Jos pohjaan on jäänyt pinttyneitä tahroja, liota pannua ensin kuumassa vedessä, jossa on hyvin

- rasvaa irrottavaa astianpesuainetta. Voit tarvittaessa puhdistaa pannun muovisella hankaussienellä ja hankaavalla puhdistusnesteellä.

- Älä säilytä muita painavia esineitä pannujen tai kattiloiden päällä.

- Tarttumaton pinnoite saattaa muuttaa hieman väriään käytön myötä. Tämä on täysin normaalia eikä vaikuta keittiövälineiden tarttumattoman pinnoitteen ominaisuuksiin. Pienet jäljet tai hankaumat tarttumattomassa pinnoitteessa ovat normaaleja eivätkä vaikuta käyttöön. Takuu ei kata näitä jälkiä.

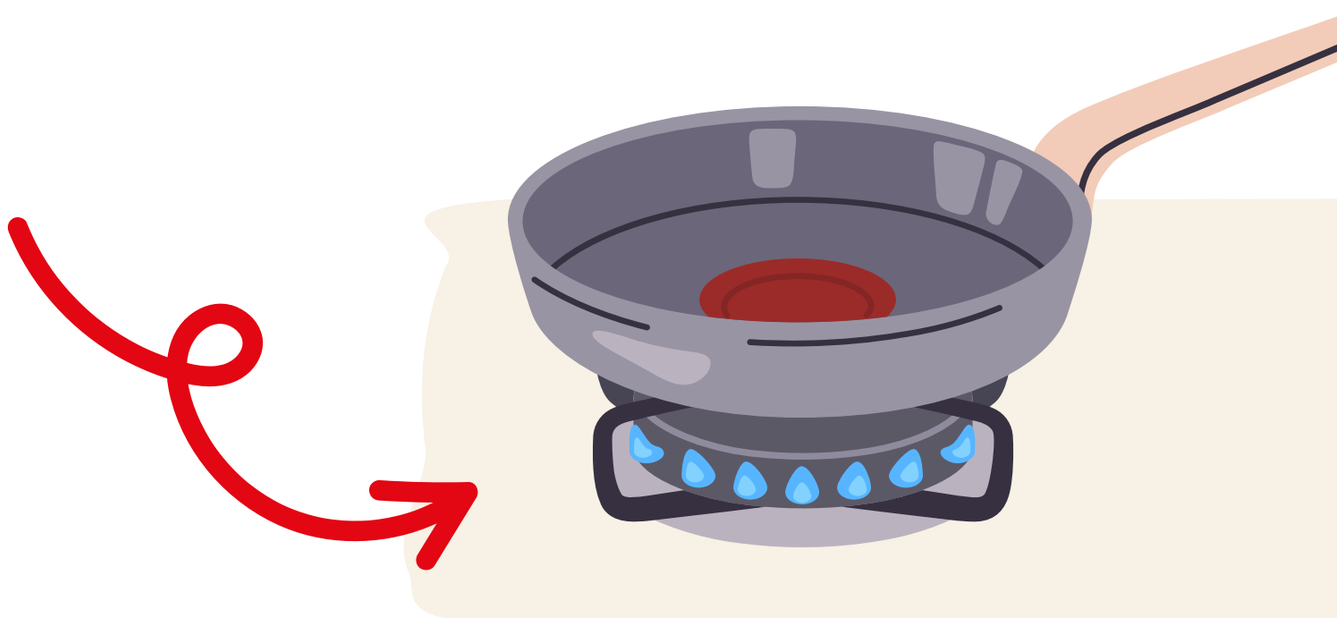
Tefal®

2 KYPSENNYSVINKKEJÄ

- Ruoan pilkkominen pienemmiksi paloiksi nopeuttaa sen kypsymistä, jolloin aikaa ja energiaa kuluu vähemmän.

- Kuivaa astian pohja aina ennen ruoanlaittoa, erityisesti jos käytät astiaa keraamisella, halogeenitai induktioliedellä, sillä muuten pannu voi tarttua kiinni lieteen.

- Aseta pannu tai kattila sopivan kokoiselle levylle, jotta lämmitysteho on parempi. Energiaa ei kulu hukkaan, kun keittolevy ei ole astian pohjan kokoon nähden liian suuri tai pieni. Vaikka kattila tai pannu olisi yhteensopiva induktiolieden kanssa, keittolevy ei välttämättä ala lämmetä, jos valitsemasi keittolevyn halkaisija on kattilan tai pannun pohjan halkaisijaa suurempi.



- Jos haluat hauduttaa ruokaa kaasuliekillä, aloita kypsennys keskilämmöllä tavallisella liedellä ja siirrä pannu sitten pienimmälle kaasulevylle. Anna ruoan hautua pitkään maltillisella lämmöllä.

  Jos ruoan kypsennys vaatii korkean lämpötilan, kuumenna pannu asteittain enimmäislämpötilaan ja alenna sitten lämpöä.

Käyttämämme ainutlaatuinen Thermo-Signal®-tekniikka helpottaa ruoanlaittoa.

Pannun tai kattilan keskellä oleva punainen Thermo-Signal®-merkki ilmaisee, milloin on aika aloittaa ruoanlaitto. Näin ruoan koostumus ja väri saadaan juuri sopivaksi.

1

Lämmitä pannua tai kattilaa keskilämmöllä.

2

Tarkkaile Thermo-Signal®-merkkiä. Aloita ruoanlaitto, kun merkki on kokonaan punainen ja lämpömittarin kuva on hävinnyt näkyvistä.

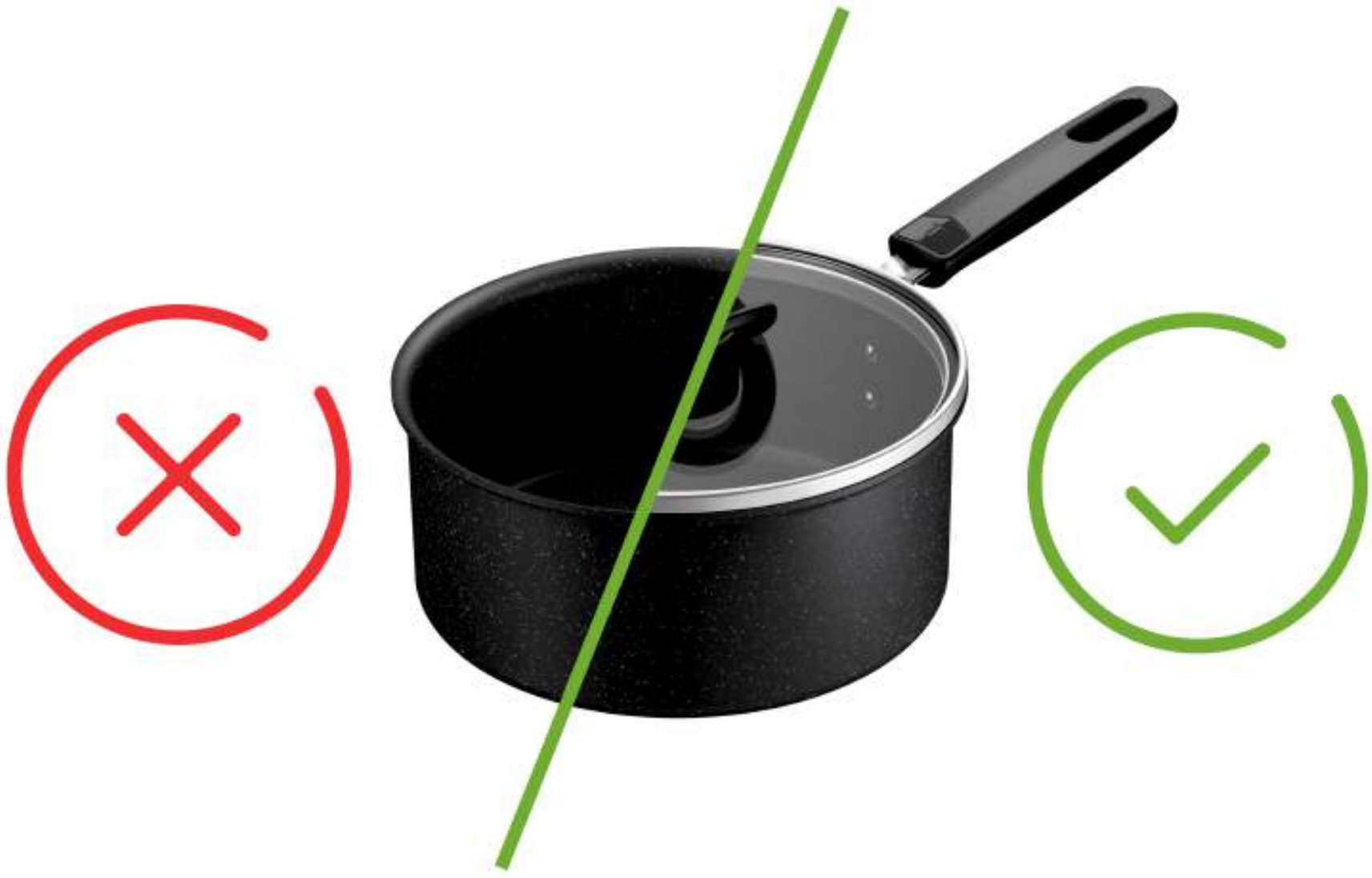
3

Säädä lämmitysteho haluamasi kypsyysasteen mukaan.

Tefal

Kansi tekee ruoanlaitosta energiatehokasta:

- Se säilyttää lämmön kiehumisen aikana.
- Energiaa kuluu vähemmän.
- Kansi nopeuttaa ruoan kypsymistä.



- Kahvoihin tai nuppeihin tarttuessa on suositeltavaa käyttää kuivia patakintaita, patalappuja tai kangasliinaa etenkin pitkän kypsennyksen jälkeen. Erityisesti metalliset kahvat tai nupit voivat aiheuttaa palovammoja.

  Käytä aina patakintaita poistaessasi kannen ruoanvalmistuksen aikana. Kallista kantta niin, että höyry kulkeutuu poispäin itsestäsi. Pidä kädet ja kasvot poissa höyrynpoistoaukoista.

- Kierrätä kattilat ja pannut ja anna niille uusi elämä!

  Tiesitkö, että ruostumatonta terästä ja alumiinia voidaan kierrättää loputtomiin?

  Tuo vanhat keittiövälineesi keräyspisteeseen tai yhteistyökumppaniemme myyntipisteisiin.

TAKUU TEFAL® / T-FAL®

- Tällä tuotteella on kahden (2) vuoden takuu valmistusvikojen varalta. Tämä takuu ei vaikuta kuluttajien paikallisiin laillisiin oikeuksiin. Se ei kata tuotteen ikääntymisestä johtuvia naarmuja tai värimuutoksia. Tefal takaa, että pinnoite vastaa säädöksiä, jotka on annettu elintarvikkeiden kanssa kosketuksissa olevista materiaaleista. Lisätietoja on osoitteessa www.tefal.com.

- Jos tuote on valmistettu ruostumattomasta teräksestä, sen takuu on kymmenen (10) vuotta valmistusvirheiden varalta. Tämä takuu ei vaikuta kuluttajien paikallisiin laillisiin oikeuksiin. Se ei kata tuotteen ikääntymisestä johtuvia naarmuja tai värimuutoksia. Tefal takaa, että pinnoite vastaa säädöksiä, jotka on annettu elintarvikkeiden kanssa kosketuksissa olevista materiaaleista. Lisätietoja on osoitteessa www.tefal.com.

LISÄTIETOJA JA ASIAKASPALVELU

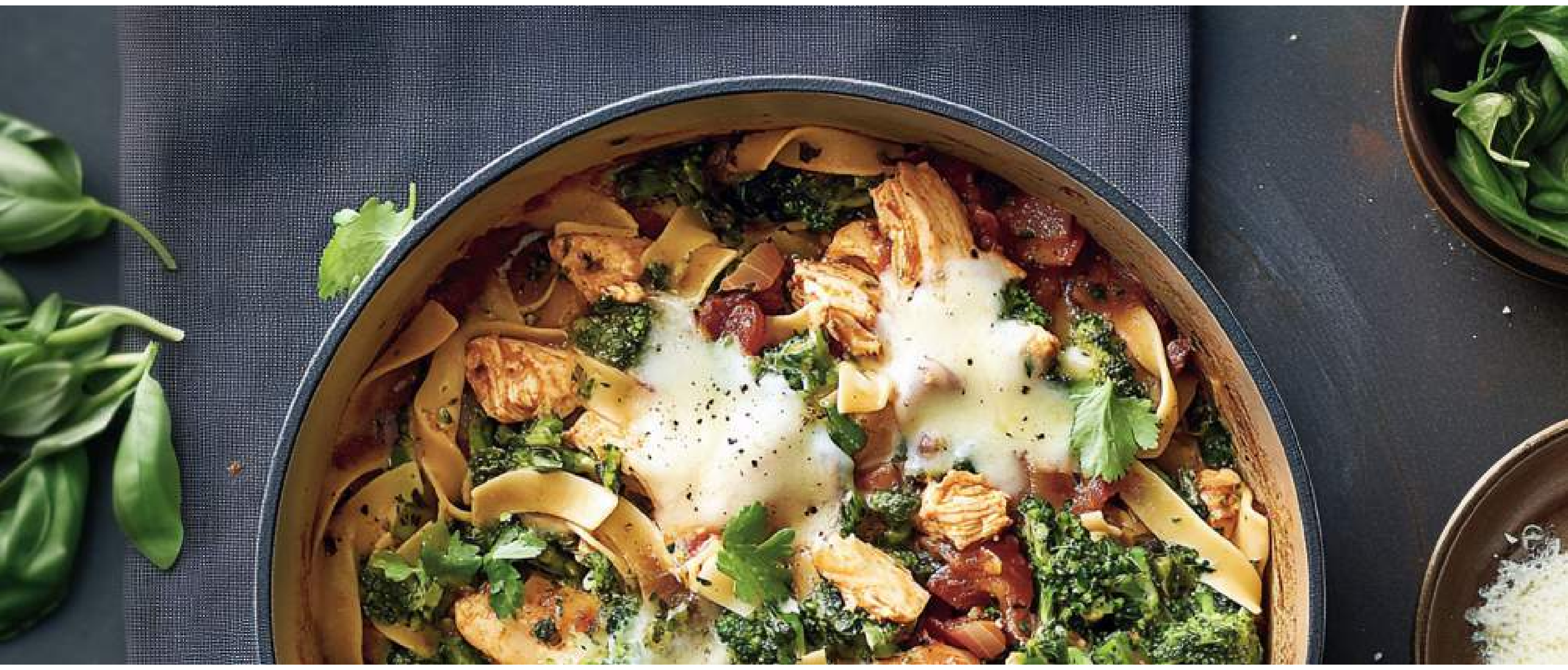
- Saat kattavasti lisätietoa tai vastauksia kysymyksiisi asiakaspalvelustamme osoitteessa **www.tefal.com**.

- Kuluttajan oikeudet ja lisätiedot: Tämä Tefalin kaupallinen takuu ei vaikuta kuluttajien laillisiin oikeuksiin, joita ei voi sulkea pois tai rajoittaa, eikä laillisiin oikeuksiin sitä jakelijaa kohtaan, jolta tuote on ostettu. Tämä takuu antaa kuluttajalle tietyt oikeudet, ja kuluttajalla voi olla myös muita oikeuksia, jotka vaihtelevat maan tai osavaltion mukaan. Kuluttaja voi käyttää näitä oikeuksia itsenäisesti. Voit tutustua täydellisiin käyttö- ja hoito-ohjeisiin sekä valmistajan takuuehtoihin osoitteessa **www.tefal.com**.

TEFAL®/T-FAL®*_

TURVALLISUUS-OHJEET

* TEFAL®-kotitaloustarvikkeita myydään joillain alueilla T-FAL®-tuotemerkillä, kuten Amerikassa ja Japanissa. TEFAL® ja T-FAL® ovat Groupe SEB:n rekisteröityjä tavaramerkkejä



Tärkeää:

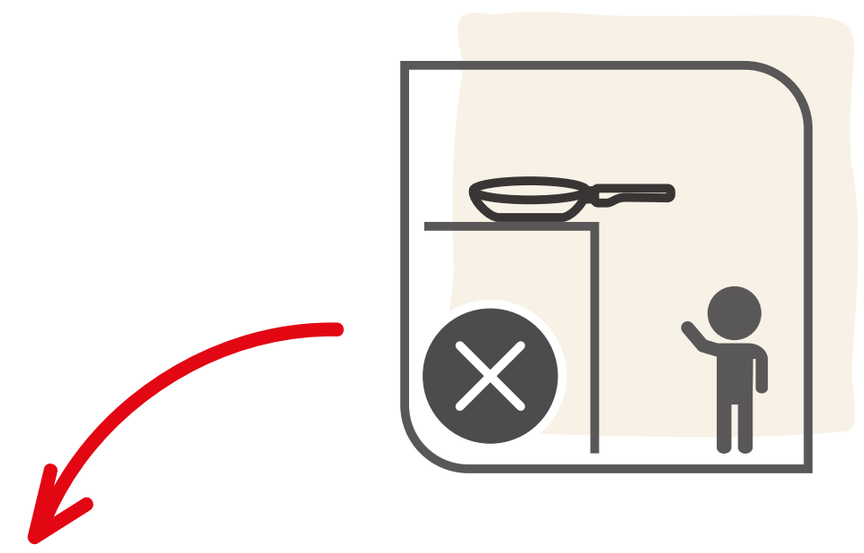
- Tämä tuote on tarkoitettu vain kotikäyttöön.

- Lue turvallisuusohjeet ennen tuotteen käyttöä.

- Katso käyttöohjeita, lisäohjeita ja suosituksia myös tuotteesta.

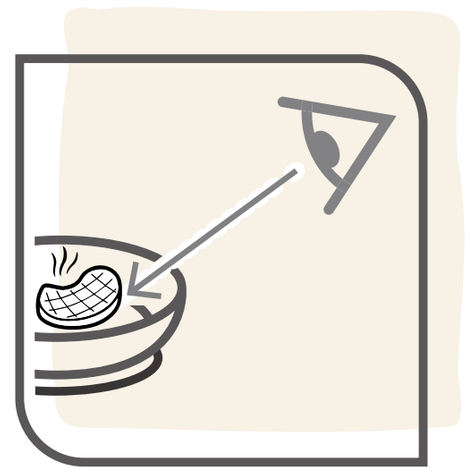
YLEISET TURVALLISUUSOHJEET

- Tuotetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden (mukaan luettuna lapset) käyttöön, joiden fyysinen, psyykkinen tai aisteihin liittyvä toimintakyky on heikentynyt tai joilla ei ole tarvittavaa kokemusta tai tietoa, ellei heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö valvo tai opasta heitä tuotteen käytössä. Älä anna lasten leikkiä tuotteella.



- Älä anna astian kiehua kuivaksi tai jätä tyhjää astiaa kuumalle levylle tai kaasuliekin päälle.

- Älä koskaan jätä ruokaa kypsymään ilman valvontaa.

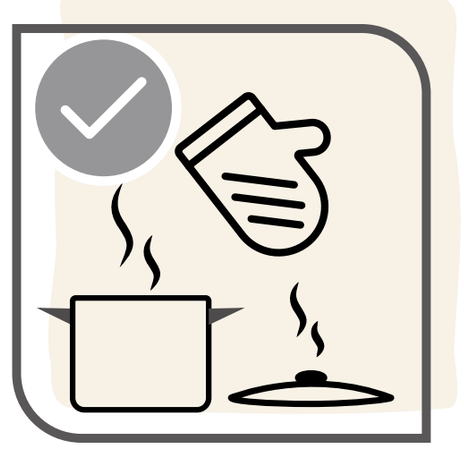


- Älä koskaan jätä pannua levylle siten, että sen kahva ulottuu lieden tai keittiön työtason reunan yli.

- Älä anna tuotteen ylikuumentua.

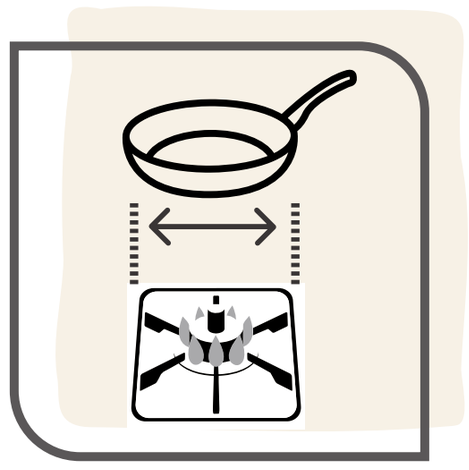
- Älä altista kahvaa liekeille, sillä se voi heikentyä.

- Kahvoihin tai nuppeihin tarttuessa on suositeltavaa käyttää kuivia patakintaita, patalappuja tai kangasliinaa etenkin pitkän kypsennyksen jälkeen. Erityisesti metalliset kahvat voivat aiheuttaa palovammoja.



- Älä kanna kuumaa ruokaa tai kiehuvaa nestettä ihmisten tai eläinten lähellä tai ylitse.

- Pienet pannut voidaan asettaa varoen kaasulevyn keskelle tukijalkojen päälle. Useimmat kaasuliesien valmistajat tarjoavat tähän tarkoitukseen kolmijalan.



- Käyttö uunissa: Lue tuotteen käyttöohjeet pakkauksesta. Korkeat lämpötilat voivat vahingoittaa muoviosia ja lasikansia.

- Astianpesukoneen käyttö: Lue tuotteen käyttöohjeet pakkauksesta. Tietyt osat voivat vaurioitua syövyttävien pesuaineiden käytön vuoksi, mikä voi aiheuttaa viiltojen ja/tai palovammojen vaaran.

- Tuotetta ei saa laittaa mikroaaltouuniin.

- Pannuja ei ole suositeltavaa käyttää uppopaistamiseen (esim. perunalastujen, munkkien ja vastaavien valmistukseen). Ole aina varovainen, kun käytät ruoanvalmistuksessa öljyä: pannu ei saa olla liian täynnä tai liian kuuma, sillä öljy voi syttyä itsestään palamaan.
- Älä lisää kylmää vettä, jäätä tai täysin jäässä olevia pakasteita kuumalle pannulle, sillä niistä syntyvä höyryn voi aiheuttaa palovammoja tai muita vammoja käyttäjille tai sivullisille. Ole erityisen varovainen, kun pannussa on kuumaa öljyä. Kuuma öljy saattaa roiskua, kun vettä sisältäviä aineksia pääsee kosketuksiin sen kanssa.

- Älä yhdistele ruoanlaittoastioita höyrykattilaksi. Näitä osia ei ole suunniteltu tähän tarkoitukseen. Tällainen käyttö voi aiheuttaa epävakautta ja vapautuva höyry puolestaan palovammoja tai muita vammoja.

- Jos kahvat löystyvät, kiristä ne varovasti uudelleen, jotta ne eivät vaurioidu toistuvan käsittelyn aikana.

- Kuumat keittiövälineet on asetettava lämmönkestäville pinnoille vahinkojen välttämiseksi.

- Älä koskaan kuumenna rasvaa hiiltymispisteeseen saakka. Ruoanlaiton aikana vapautuvat höyryt voivat olla vaarallisia eläimille, joilla on herkät hengityselimet.

- Jos pannulla oleva ruoka tai öljy syttyy palamaan, katkaise lämpö ja aseta pannun päälle sammutuspeite tai kostea pyyhe noin 30 minuutin ajaksi.

- Erittäin vakavan ylikuumenemisen (alumiinin sulamispiste saavutetaan) yhteydessä Keittoastiaa ei saa siirtää, vaan se on jätettävä jäähtymään, sillä koteloidun pohjan sisällä saattaa olla sulanutta alumiinia. Astian käyttöä ei enää suositella sen ominaisuuksien muutosten vuoksi.

- Ota ongelmatapauksissa yhteyttä asiakaspalveluun **(www.tefal.com)**.

Tefal®

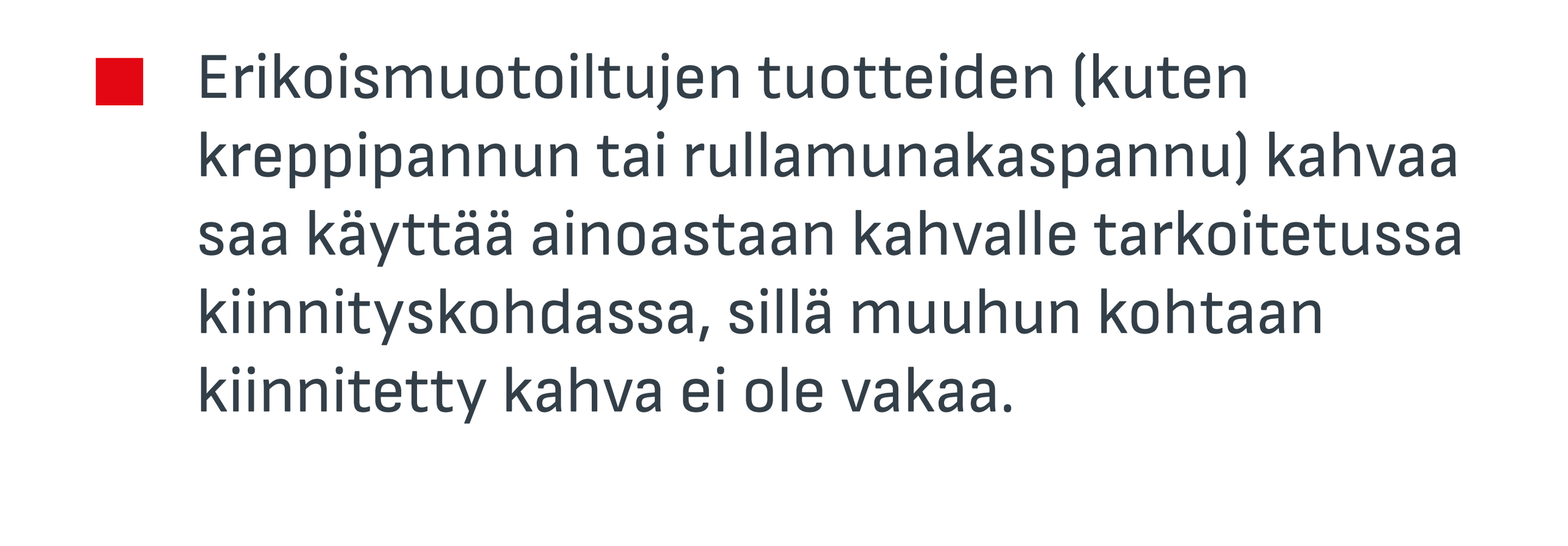
4 INGENIO®: KAHVAN KÄYTTÖOHJEET JA

INGENIO® –

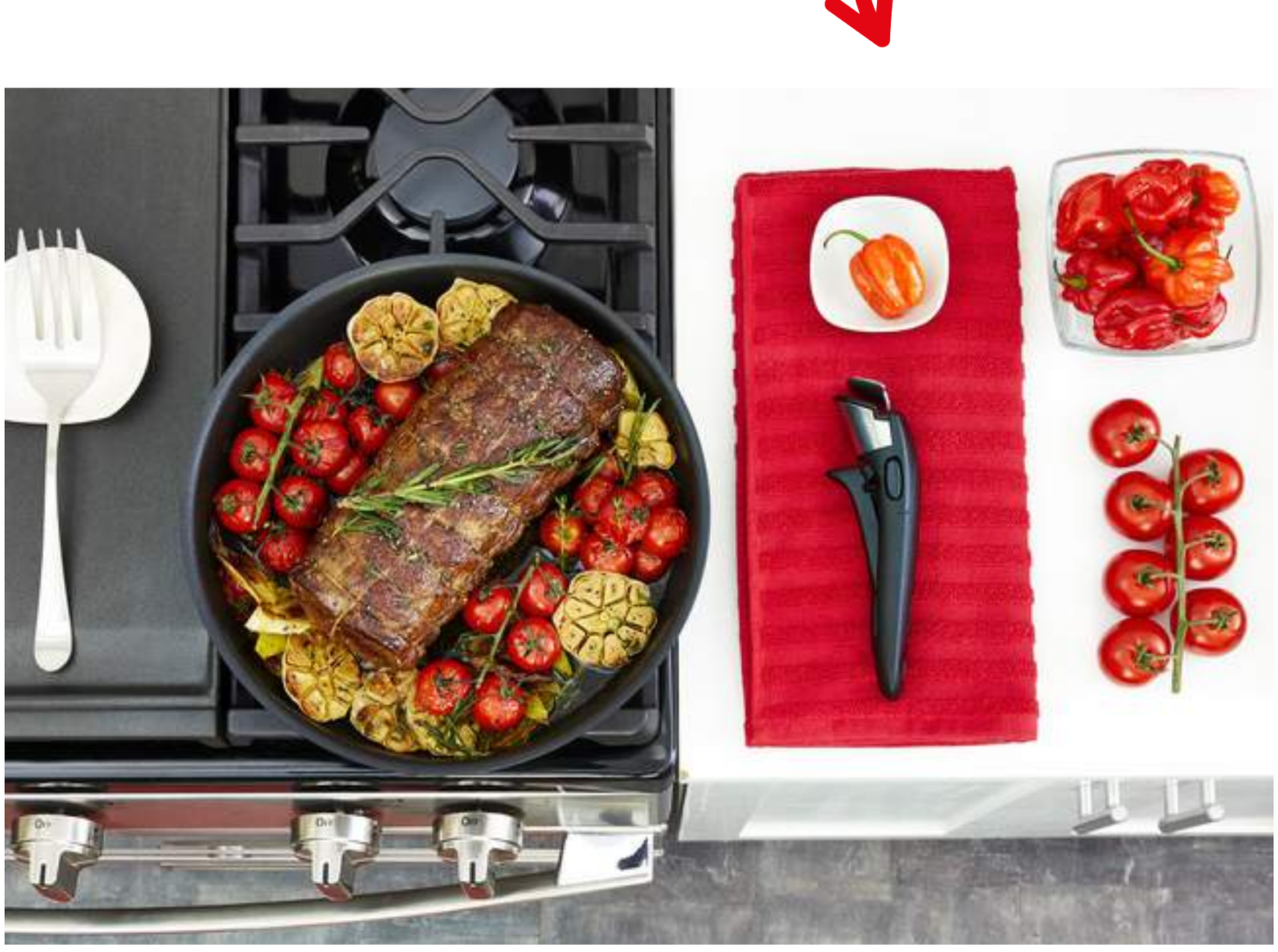
- Ingenio®-kahva sopii ainoastaan Ingenio®-tuotteisiin. Älä koskaan käytä Ingenio®-kahvaa muiden valmistajien tuotteissa.

- Ingenio®-tuotteet (paistinpannu, kasari, wokkipannu jne.) ovat yhteensopivia vain Ingenio®-kahvojen kanssa. Älä koskaan käytä niitä muiden kuin Ingenio®-kahvojen kanssa.

- Erikoismuotoiltujen tuotteiden (kuten kreppipannun tai rullamunakaspannu) kahvaa saa käyttää ainoastaan kahvalle tarkoitetussa kiinnityskohdassa, sillä muuhun kohtaan kiinnitetty kahva ei ole vakaa.



- Älä jätä kahvaa paikalleen ruoanlaiton ajaksi. Älä aseta kahvaa liekkien lähelle. Pitkäaikainen altistuminen korkeille lämpötiloille voi heikentää muoviosia ja kahvan rakennetta.



- Käytä kahvaa käsittelyn aikana vain, jos sillä estetään astian kaatuminen (koskee erityisesti kapeita astioita).

- Älä aseta kahvaa kuumille pinnoille, sillä kahvan mekaaninen resistanssi voi heiketä ja/tai aiheuttaa palovammoja tarttumisen aikana.

- Älä koskaan paina avauspainikkeita käytön, kaatamisen tai käsittelyn aikana, jotta lukitusmekanismi ei aukea odottamatta.

- Älä pese kahvaa astianpesukoneessa äläkä upota sitä kokonaan veteen. Vesi ja pesuaineet voivat vahingoittaa kahvan mekanismia ja sisäisiä turvaominaisuuksia. Suosittelemme käsinpesua kostealla hankaamattomalla sienellä tai liinalla siten, etteivät sisäosat kastu liikaa ia ettei liikkuvia osia liikuteta väkisin.

- Älä siirrä yli 10 kg:n kuormia, sillä kahva ei kestä niin suurta painoa.

- Älä laita kahvaa tai kansia** uuniin, jotta ne eivät vaurioidu.

** Ellei ohjeissa toisin mainita

- Ingenio®-tuotteita ja -kahvaa ei saa laittaa mikroaaltouuniin.

- Älä säilytä ruokaa pannussa yli 24 tuntia. Älä säilytä pannussa happamia ruokia (tomaattikastiketta, etikkaa, sitruunamehua sisältäviä ruokia, hapankaalia jne.).

Ongelmatilanteet:

- Jos kahva ei toimi oikein, älä liikuta mekanismia väkisin äläkä koskaan pura kahvaa osiin.

- Älä käytä kahvaa, jos se on vaurioitunut (murtunut, lohjennut, ylikuumentunut, sulanut tai pudonnut).

- Älä käytä tuotetta (pannu tai kattila), jos se on vääntynyt esimerkiksi putoamisen tai muun iskun seurauksena.

Ota kaikissa tapauksissa yhteyttä asiakaspalveluun (www.tefal.com).

INGENIO®: KÄYTTÖOHJE JA TAKUU:

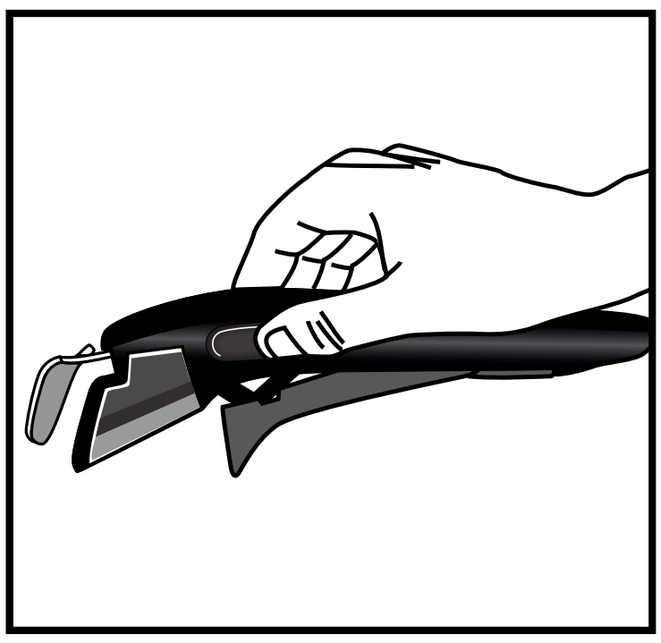
Ennen kahvan kiinnittämistä

1. Kahva avataan painamalla peukalolla ja etusormella samanaikaisesti kahta sivulla olevaa lukituksen avauspainiketta. (Kuva 1)

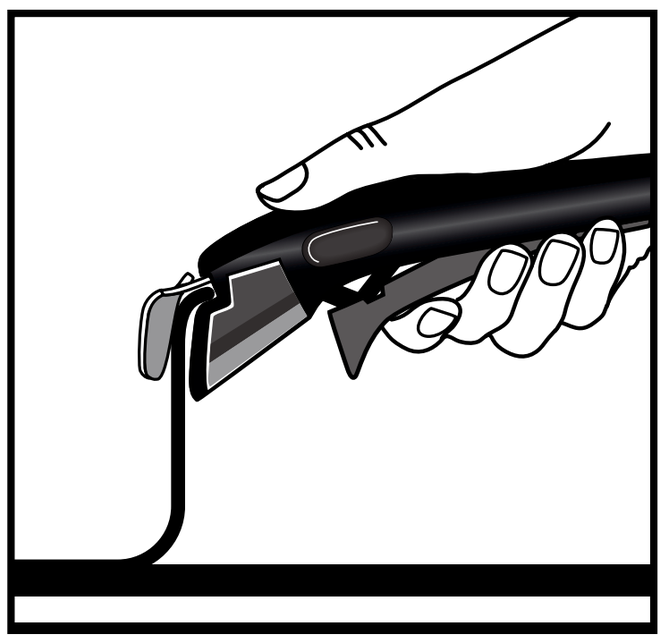
2. Kahvan kiinnitys. Aseta avoin kahva Ingenio-pannun reunalle. Lukitse kahva paikalleen puristamalla alapuolen vipua, jotta kahva kiinnittyy pannun reunaan (kuva 2a). Kahva on nyt lukittu paikalleen, ja voit käyttää Ingenio-pannua.

3. Suositeltu asento pidellä kahvaa käytön aikana. (Kuva 2b)

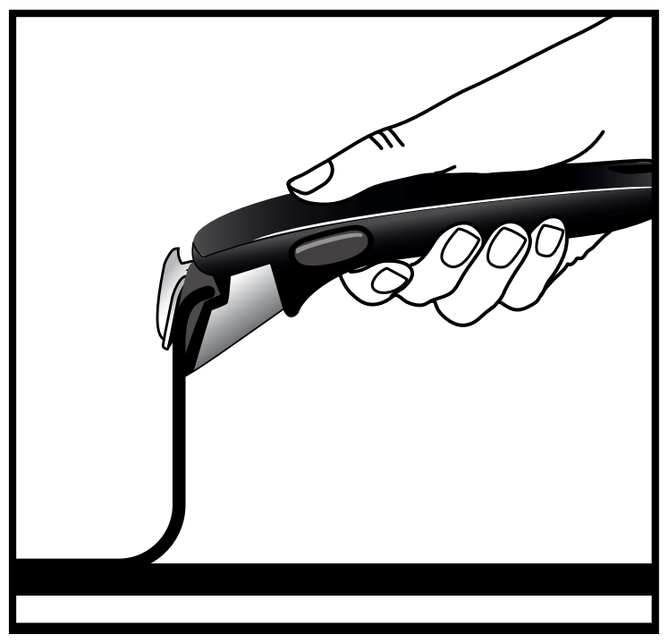
Varoitus: Pidä vipu aina suljettuna sormillasi äläkä koskaan paina lukituksen avauspainikkeita samalla kun käsittelet pannua.



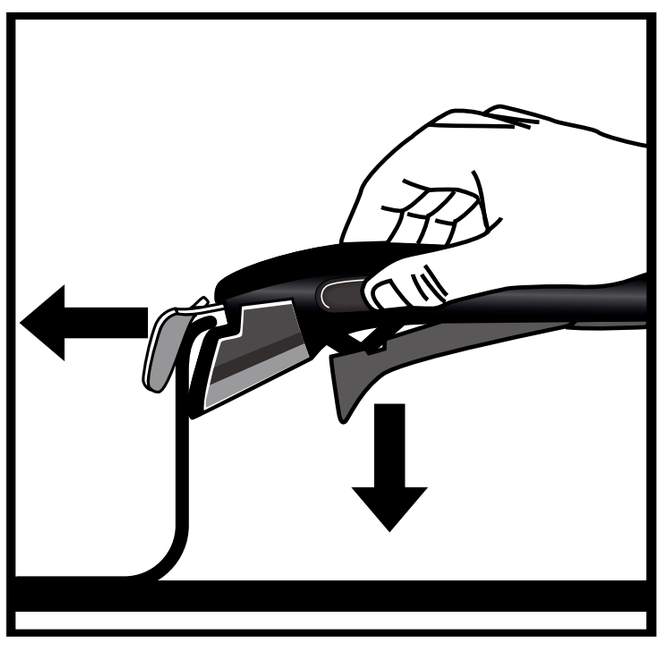
(Kuva 1)



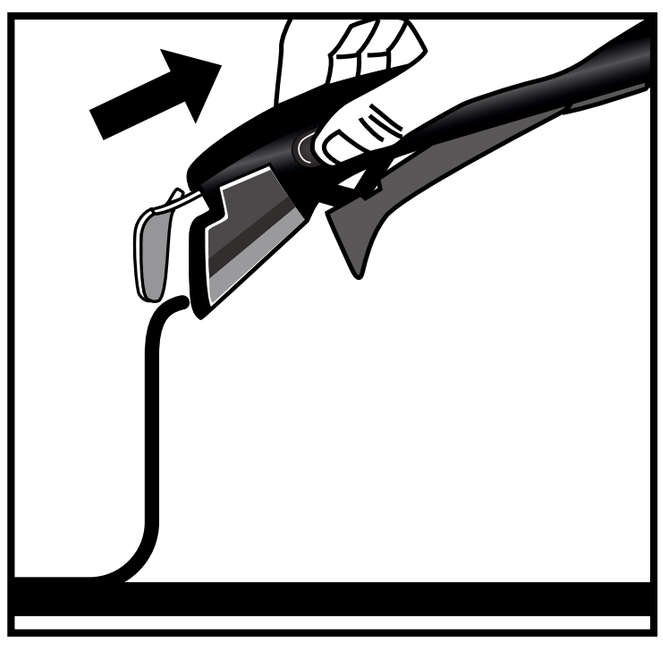
(Kuva 2a)



(Kuva 2b)



(Kuva 3)



(Kuva 4)

Kahvan irrottaminen

1. Aseta Ingenio-pannu tasaiselle, vakaalle ja lämmönkestävälle alustalle kahvan irrottamista varten. Vapauta vipu painamalla lukituksen avauspainikkeita etusormella ja peukalolla. (Kuva 3)

2. Kahvan lukitus on avattu ja sen voi nyt irrottaa pannusta. (Kuva 4)

INGENIO-® KAHVALLA ON 10 VUODEN TAKUU

- Irrotettavalla Ingenio®-kahvalla on 10 vuoden takuu valmistusvikojen varalta, ellei ostomaassa ole voimassa erityisiä lakeja tai sopimuksia.

- Takuu ei kata vaurioita, jotka johtuvat luvattomasta muuttamisesta tai korjaamisesta, eikä vaurioita, jotka johtuvat iskuista, vääränlaisesta käytöstä, normaalista kulumisesta, käyttö- ja huolto-ohjeiden noudattamatta jättämisestä, pannun valvomatta jättämisestä ruoanlaiton ajaksi, tulelle altistamisesta ruoanlaiton aikana, käytöstä uunissa, astianpesukoneessa pesemisestä, veteen upottamisesta, rasva-, pöly- tai kastikekertymistä, käyttämisestä yli 10 kg:n kuorman nostamiseen, ammatti- tai kaupallisesta käytöstä tai käytöstä muiden kuin Ingenio®-tuotesarjaan kuuluvien pannujen kanssa.

- Tämä Tefal-takuu ei vaikuta kuluttajan lakisääteisiin oikeuksiin. Lisätietoja takuuehdoista on osoitteessa www.tefal.com/ingenio.

Tefal®

PARTAGEONS LE MEILLEUR

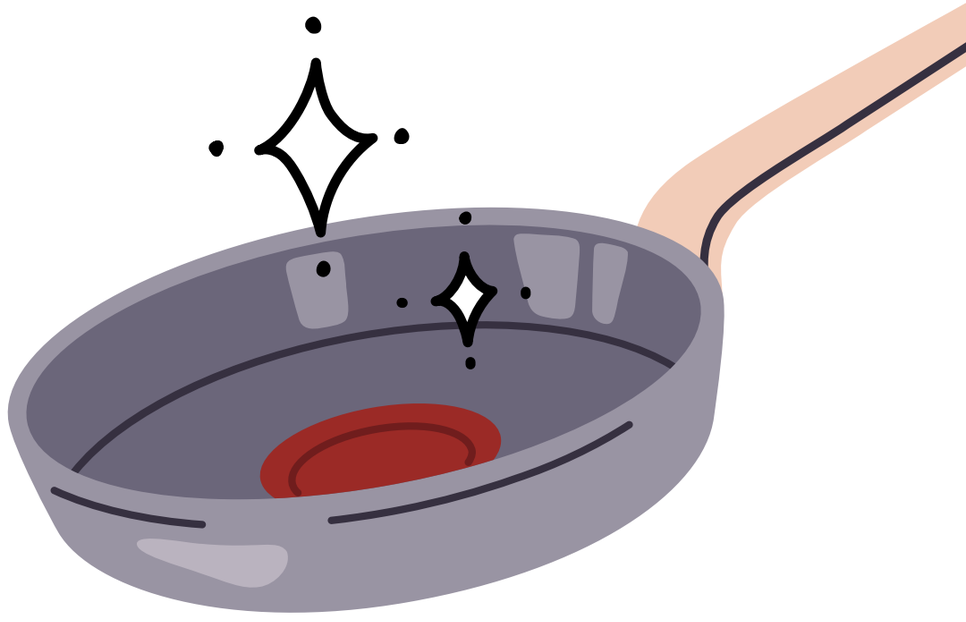
Utiliser et prendre soin

de ses poêles et casseroles

Tefal®

NOUS VOUS REMERCIONS,

d’avoir choisi une poêle/une casserole TEFAL® / T-FAL®*avec un revêtement anti-adhésif, parfait pour pour toutes vos aventures culinaires !



* Les appareils et ustensiles TEFAL® sont sous la marque T-FAL® dans certains territoires comme l’Amérique et le Japon. TEFAL® / T-FAL® sont des marques déposées du Groupe SEB.

Tefal®

SOMMAIRE

1 PRENDRE SOIN DE SES USTENSILES DE CUISINE ›

2 ASTUCES DE CUISINE ›

3 CONSIGNES DE SÉCURITÉ ›

4 INGENIO® : INSTRUCTIONS & GARANTIE ›

Tefal®

PRENDRE SOIN DE SES USTENSILES DE CUISINE

PRÉPARER VOTRE PRODUIT À L'UTILISATION

- Certains ustensiles de cuisine sont livrés avec des pièces de protection en plastique, en particulier celles situées à la base de la poignée. Veuillez les jeter avant utilisation, car le fait de ne pas retirer ces pièces peuvent fondre ou brûler.

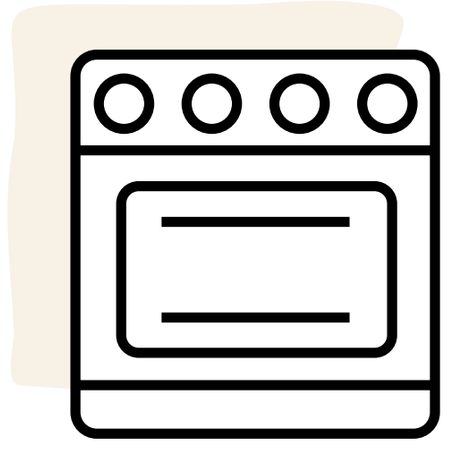
- Avant la première utilisation, lavez votre casserole ou poêle à la main avec votre liquide vaisselle habituel et une éponge douce. Rincez-la et séchez-la soigneusement à l'aide d'un chiffon doux.

COMPATIBILITÉ

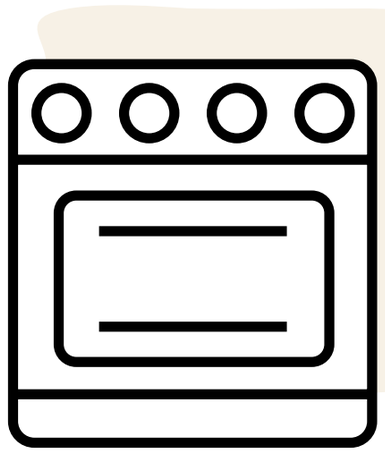
Utilisation du four. Veuillez vous référer aux instructions d'utilisation de votre produit sur l'emballage :

- Poignée(s) soudée(s) / vissée(s) :
  Ne pas mettre la pièce dans le four.

- Poignée(s) rivetée(s) :
  La casserole ou la poêle peut aller au four jusqu'à 175°C / 350°F

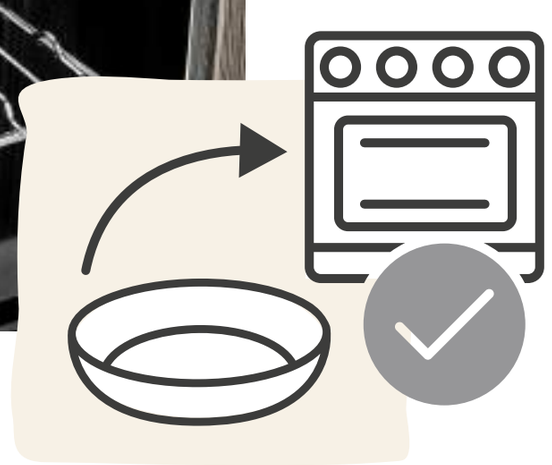


- Poignée(s) rivetée(s) en inox :
  La casserole ou la poêle peut aller au four jusqu’à 250°C / 482°F



< 250°C/482°F

- Pour les produits Ingenio :
  retirez la poignée et le couvercle
  après avoir placé la casserole dans le four.



< 250°C/482°F

PRENDRE SOIN DE SES USTENSILES DE CUISINE

- Avec une utilisation régulière, de légères marques peuvent apparaître à l'intérieur de votre poêle ou de votre casserole, mais elles n'en affectent pas les performances.

- Veillez à rester vigilant pendant la montée en température de votre ustensile de cuisine afin d'éviter toute surchauffe qui pourrait compromettre la durabilité de ses propriétés antiadhésives. Pour éviter toute surchauffe, évitez d'utiliser la puissance maximale ou le mode booster.

- Les sprays de cuisson antiadhésifs ne sont pas recommandés avec les ustensiles de cuisine antiadhésifs. L'utilisation de tels sprays peut créer une accumulation invisible sur la surface de la casserole qui affectera les propriétés antiadhésives de la casserole.

- Utilisez des ustensiles de cuisine en plastique, en silicone, en bois ou en métal. Évitez les ustensiles à bords tranchants, les fouets, les couteaux et ne coupez pas directement dans votre ustensile de cuisine. La fourchette peut être utilisée dans les poêles et casseroles avec la technologie Fusion Core. Ne coupez pas au niveau de la surface antiadhésive. N'utilisez pas de presse-purée ou de mixeur plongeant en métal ou électrique dans la casserole. Ces rayures ne sont pas couvertes par la garantie.

- Ne pas utiliser de poêles à revêtement antiadhésif pour flamber.

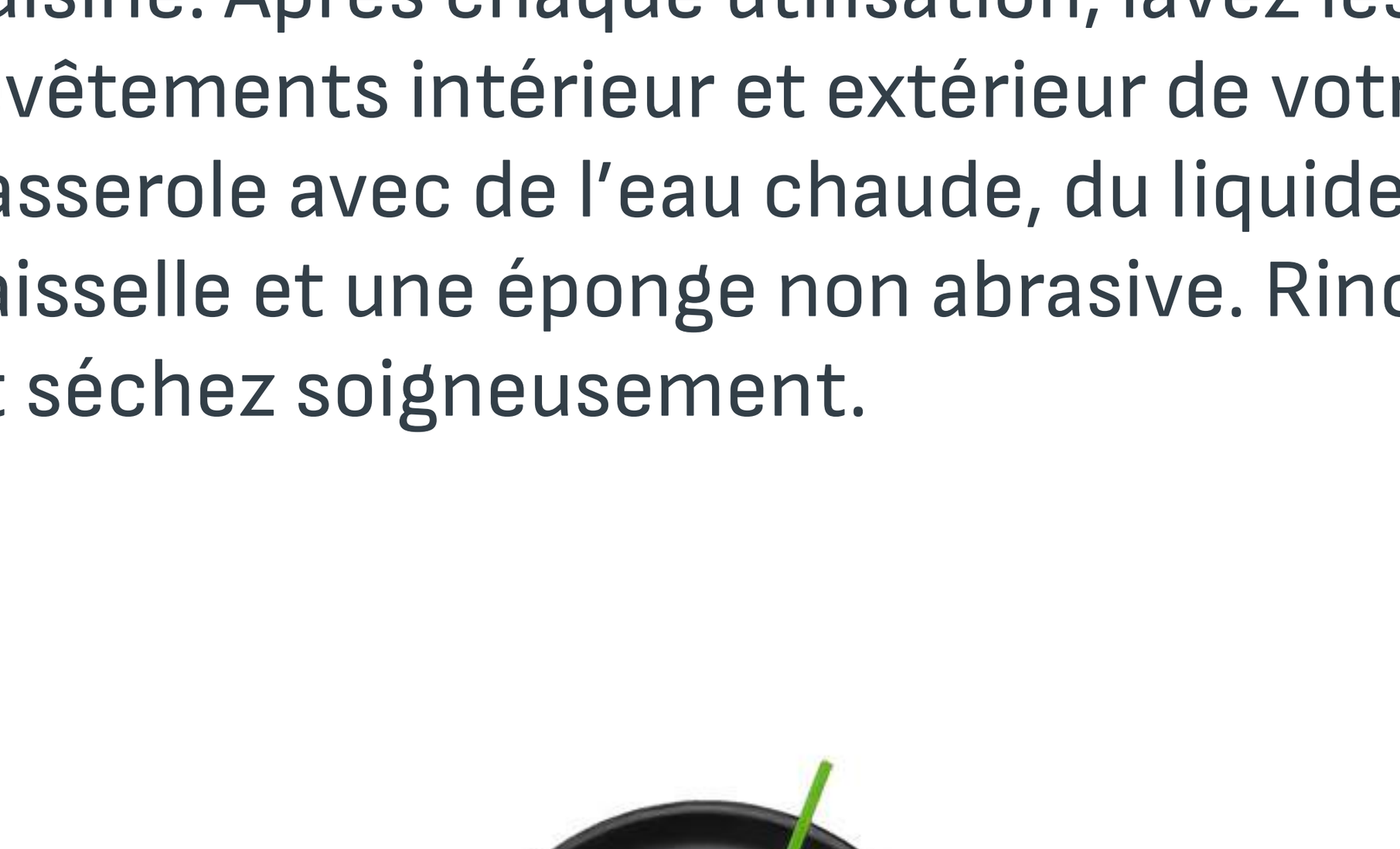
- Si l’extérieur de l’article est en inox, vous pouvez passer votre article au lave-vaisselle : il est préférable d’utiliser des détergents doux tels que des liquides, des gels ou des poudres, et non des tablettes ou des sachets.

- Pour économiser de l’eau lors du lavage, faites tremper votre casserole ou votre poêle avant de la nettoyer.

- Laissez les poêles et casseroles refroidir avant de les nettoyer pour éviter qu’elles ne se déforment sous l’effet de chocs thermiques extrêmes. Évitez tout changement de température extrême.

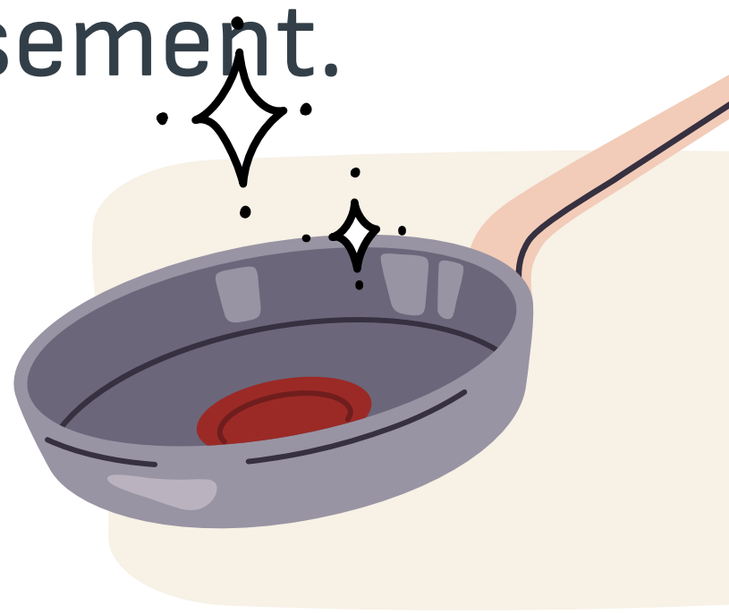
- Ne placez pas les couvercles en verre chauds dans ou sous l’eau froide ou directement sur une surface de travail froide, car un changement de température extrême peut briser le verre. Ce phénomène n’est pas couvert par la garantie.

- Le lavage à la main est essentiel pour éviter d’endommager vos ustensiles de cuisine. Après chaque utilisation, lavez les revêtements intérieur et extérieur de votre casserole avec de l’eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge non abrasive. Rincez et séchez soigneusement.



- Une accumulation de résidus ou de tartre peut se former sur le revêtement à l'intérieur de la casserole ou de la poêle. Ce phénomène se produit souvent lorsqu'une casserole/poêle est utilisée en permanence pour faire bouillir des légumes et que l'eau utilisée est dure. Pour éliminer ces dépôts, diluez 1 volume d'acide citrique dans 2 volumes d'eau, versez dans la casserole et laissez tremper pendant une heure ou deux. Lavez la poêle/casserole avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle, puis séchez-la soigneusement.

- Conservez vos ustensiles de cuisine dans un endroit sec.



- Utilisez des protections en feutre ou en tissu Tefal® lorsque vous empilez vos casseroles ou poêles pour éviter les rayures.

- Nous recommandons de laver la casserole ou la poêle en céramique à la main, avec de l’eau, un détergent doux et une éponge douce. Nous vous recommandons de ne pas utiliser d’éponge abrasive. Si la casserole n’est pas suffisamment propre après un lavage normal, vous pouvez ajouter un peu de vinaigre et d’eau dans la casserole et la faire chauffer. Le mélange d’eau et de vinaigre nettoiera la poêle par cuisson. Ensuite, rincez bien la poêle, séchez-la et essuyez-la avec un peu d’huile de cuisson sur un essuie-tout. Votre poêle sera comme neuve.

- En cas de taches tenaces sur le fond, trempez d’abord la poêle dans de l’eau chaude et un bon détergent dégraissant pour la vaisselle. Ensuite, si nécessaire, vous pouvez nettoyer la poêle à l’aide d’un tampon à récurer en plastique et d’un détergent liquide abrasif.

- Évitez de poser d’autres objets lourds sur vos poêles ou casseroles.

- À l’usage, une légère décoloration du revêtement antiadhésif peut se produire. Ce phénomène est tout à fait normal et n’affecte pas les propriétés antiadhésives de votre ustensile de cuisine. De légères marques de surface ou abrasions sont normales et n’affectent pas les performances de la surface antiadhésive. Ces marques ne sont pas couvertes par la garantie.

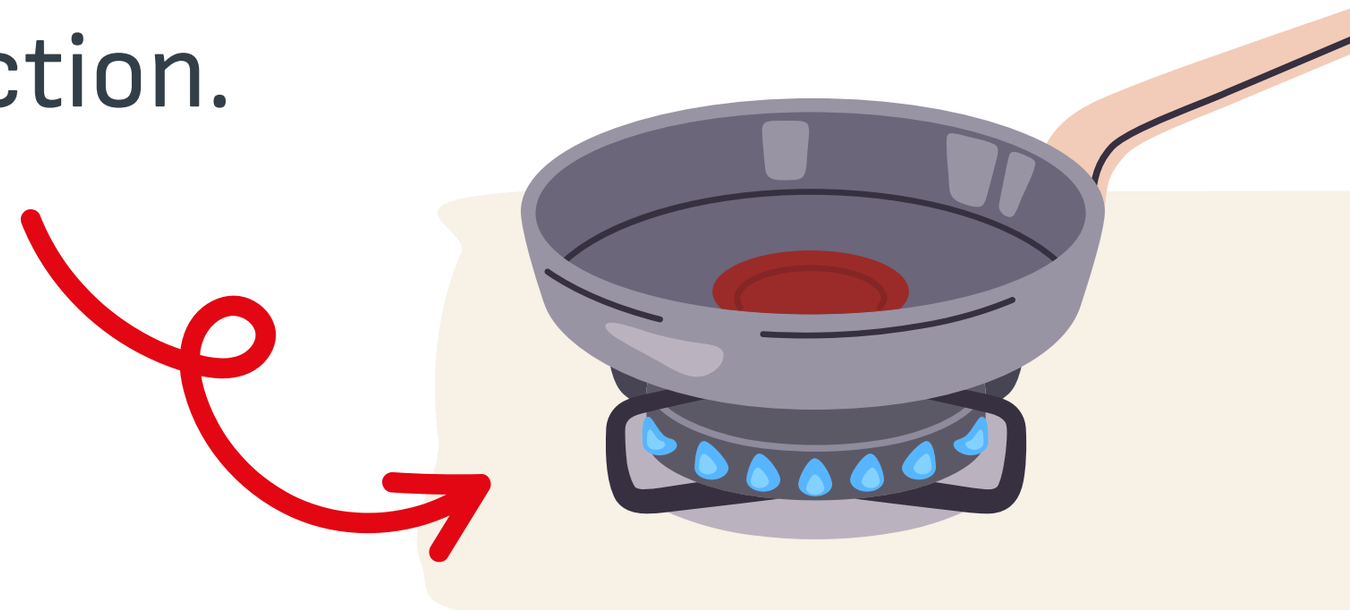
Tefal

2 ASTUCES DE CUISINE

- Tranchez vos aliments en petits morceaux pour une cuisson plus rapide, réduisant ainsi le temps et l’énergie consommés.

- Séchez toujours la base de votre ustensile de cuisine avant de l’utilisez, surtout si vous l’utilisez sur une plaque de cuisson en céramique, halogène ou à induction, sinon la casserole risque de coller à la plaque.

- Placez votre poêle ou votre casserole sur un foyer d’un diamètre adapté pour une meilleure performance de chauffe. Choisissez un foyer dont le diamètre correspond à celui de votre ustensile de cuisine, ni trop grand ni trop petit, pour éviter de gaspiller de l’énergie. Si votre batterie de cuisine est compatible avec la plaque à induction, si votre casserole ou votre poêle est placée sur un foyer d’un diamètre supérieur à celui de votre batterie de cuisine, elle risque de ne pas déclencher votre plaque à induction.



- Pour obtenir d’excellents mijotés cuits sur des plaques à gaz, commencez à cuire à feu moyen sur votre plaque de cuisson normale, puis déplacez votre casserole sur la plus petite plaque pour la laisser mijoter longtemps à des températures modérées. Toutefois, si vous devez cuisiner à feu vif, veillez à atteindre progressivement le niveau de chaleur maximal et à le réduire ensuite.

Pour une cuisson parfaite, vos poêles et casseroles sont équipées de notre technologie exclusive Thermo-Signal® !

Le Thermo-Signal® est l'indicateur rouge situé au centre de votre poêle ou de votre casserole ; il vous indique quand démarrer la cuisson pour des aliments à la texture et à la couleur parfaites !

1

Préchauffez votre poêle ou votre casserole à feu moyen.

2

Observez le Thermo-signal®. Lorsque le signal est entièrement rouge et que le thermomètre a disparu : lancez la cuisson !

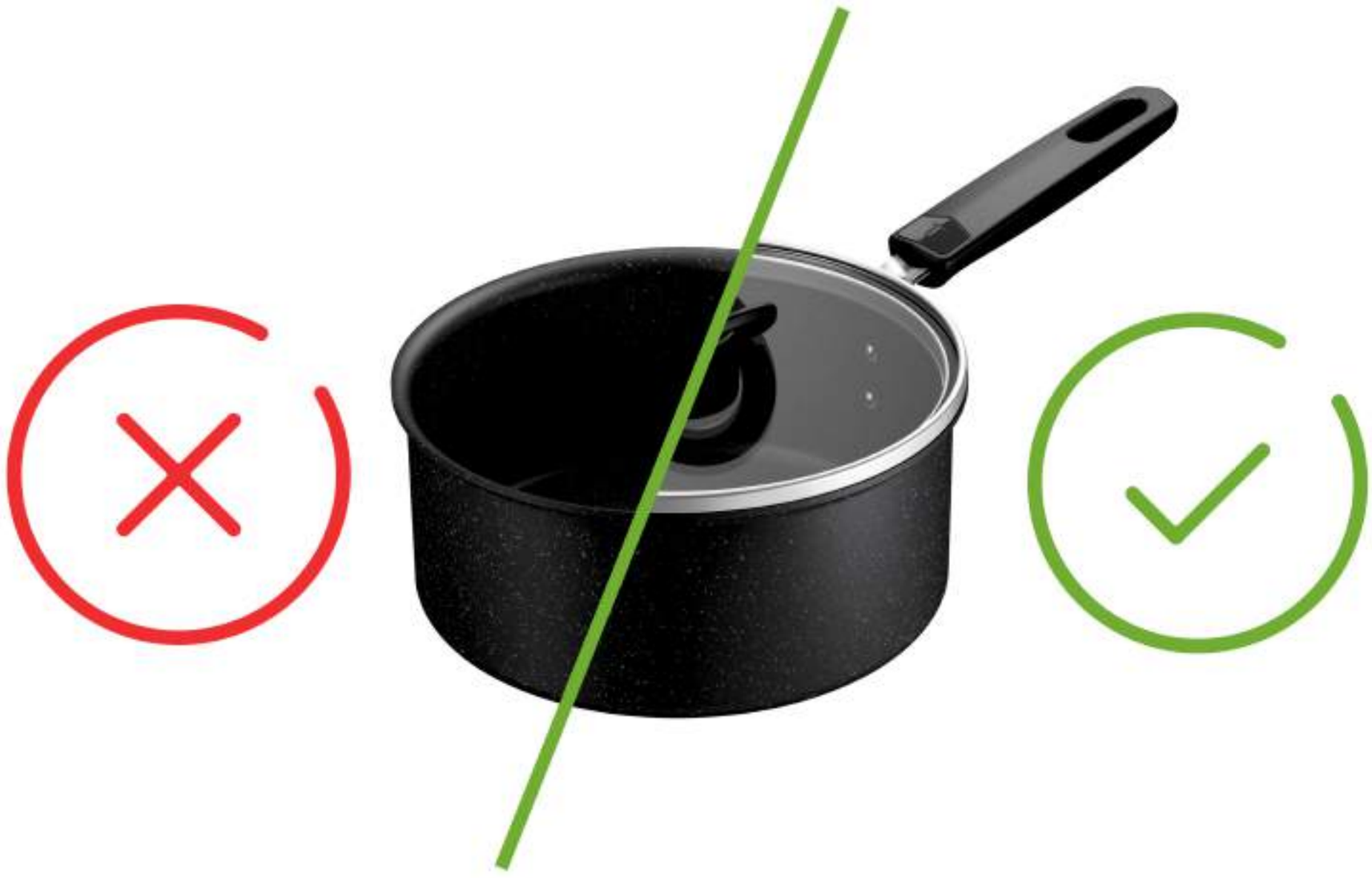
3

Réglez la puissance de chauffe en fonction du niveau de cuisson souhaité.

Tefal

Utiliser un couvercle pour une cuisson plus économe en énergie :

- Conserve la chaleur pendant l’ébullition
- Nécessite moins d’énergie
- Cuit plus rapidement



- Il est recommandé d'utiliser des gants de cuisine secs, des maniques ou des chiffons pour tenir les poignées ou les boutons des couvercles, en particulier après une longue cuisson et/ou lors de la manipulation de poignées métalliques afin d'éviter tout risque de brûlure.

  Utilisez toujours des gants de cuisine lorsque vous retirez un couvercle pendant la cuisson, inclinez-le pour éloigner la vapeur de vous et tenez vos mains et votre visage à l'écart des orifices de ventilation.

- Donnez une seconde vie à vos casseroles et poêles en les recyclant !

  Saviez-vous que l'inox et l'aluminium sont recyclables à l'infini ?

  Déposez vos ustensiles de cuisine dans les points de collecte ou les points de vente partenaires !

Garantie TEFAL® / T-FAL®

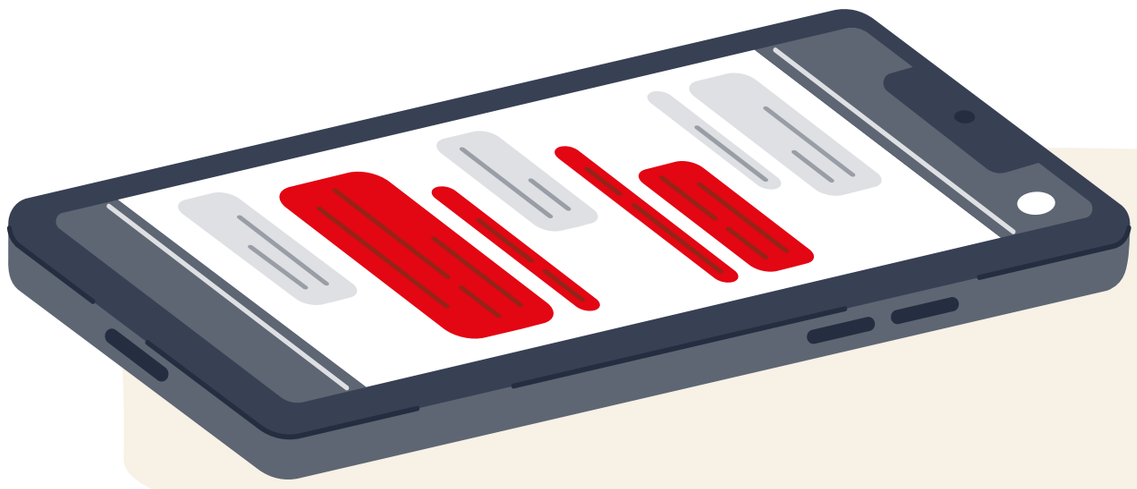
Vos poêles ou casseroles sont garanties pendant 2 ans contre tout vice de fabrication. Cette garantie n'affecte pas les droits légaux dont bénéficie tout consommateur localement. Elle ne couvre pas les rayures ou décolorations liées au vieillissement. Tefal garantit que le revêtement est conforme à la réglementation concernant les matériaux en contact alimentaire. Pour en savoir plus rendez-vous sur www.tefal.com

- Si votre produit est en inox, il est garantie 10 ans contre tout vice de fabrication. Cette garantie n'affecte pas les droits légaux dont bénéficie tout consommateur localement. Elle ne couvre pas les rayures ou décolorations liées au vieillissement. Tefal garantit que le revêtement est conforme à la réglementation concernant les matériaux en contact alimentaire. Pour en savoir plus rendez-vous sur www.tefal.com

INFORMATIONS complémentaire et centre d’aide

- Pour obtenir des informations complètes ou des réponses à vos questions, contactez notre service client via **www.tefal.com**

- Droits des Consommateurs et informations complémentaires. Cette garantie commerciale de Tefal n’affecte ni les droits dont bénéficie tout consommateur légalement, qui ne sauraient être exclus ou limités, ni les droits légaux envers un distributeur auprès de qui aurait été acheté un produit. Cette garantie donne au consommateur des droits spécifiques, et le consommateur peut par ailleurs bénéficier des droits particuliers qui peuvent varier en fonction de l’Etat ou du pays. Le consommateur peut faire usage de ces droits de son seul fait. Pour plus de détails vous pouvez consulter **www.tefal.com**

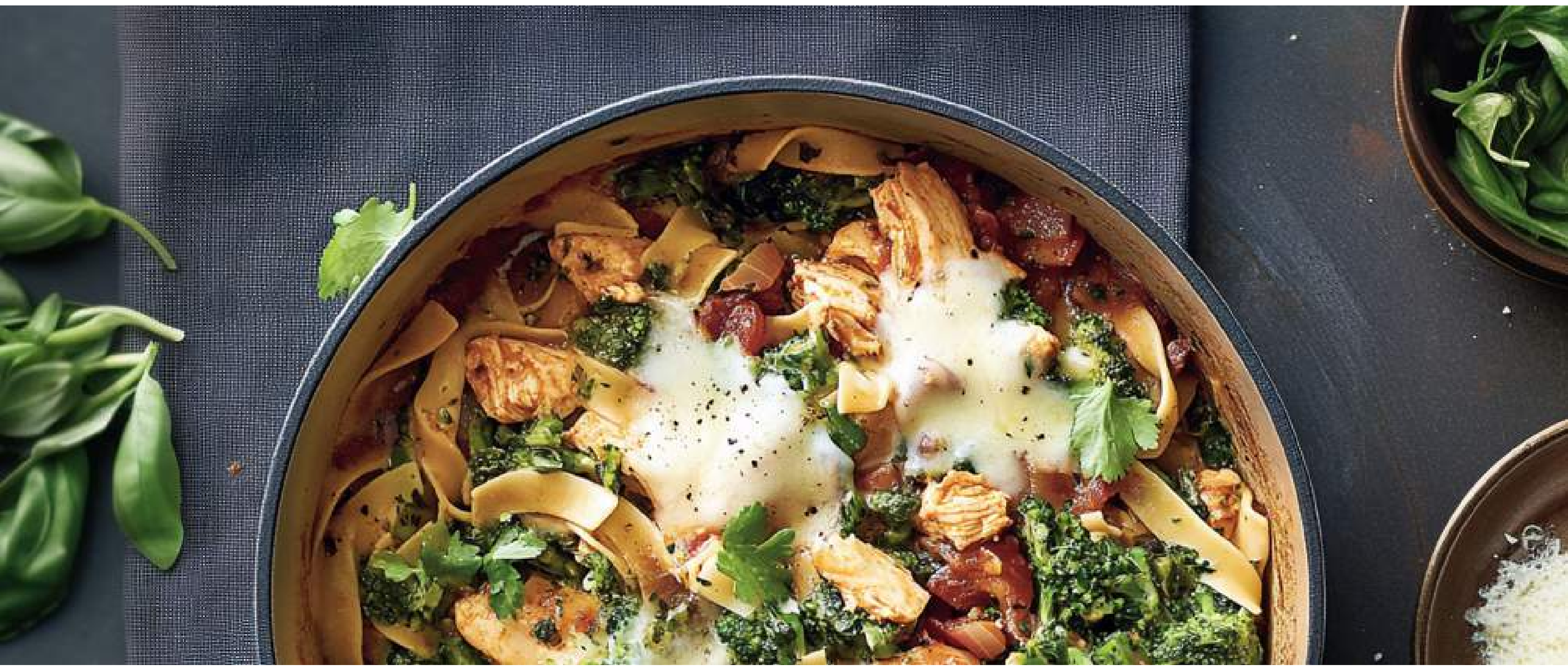


Tefal®

TEFAL® / T-FAL®*

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

* Les appareils et ustensiles TEFAL® sont sous la marque T-FAL® dans certains territoires comme l'Amérique et le Japon. TEFAL® / T-FAL® sont des marques déposées du Groupe SEB.



Important :

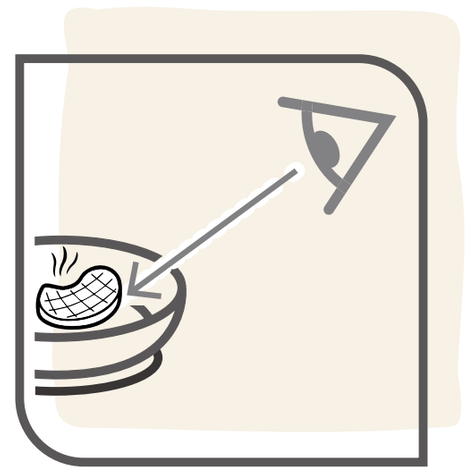
- Ce produit a été conçu pour un usage domestique uniquement
- Lisez d'abord les conseils de sécurité avant d'utiliser votre produit
- Veuillez également vous référer au produit pour les instructions d'utilisation et d'autres conseils et recommandations

INSTRUCTIONS GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

- Ce produit n’est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d’expérience et de connaissance, à moins qu’elles n’aient reçu une surveillance ou des instructions concernant l’utilisation du produit de la part d’une personne responsable. Les enfants doivent être surveillés afin de s’assurer qu’ils ne jouent pas avec le produit.

- Ne laissez jamais un ustensile de cuisine bouillir à sec et ne laissez jamais un ustensile de cuisine vide sur plaque chauffante ou une flamme de gaz.

- Ne laissez jamais des aliments cuire sans surveillance.



- Ne laissez jamais le manche de votre casserole dépasser du bord de la plaque de cuisson ou du bord d'une surface de cuisine.

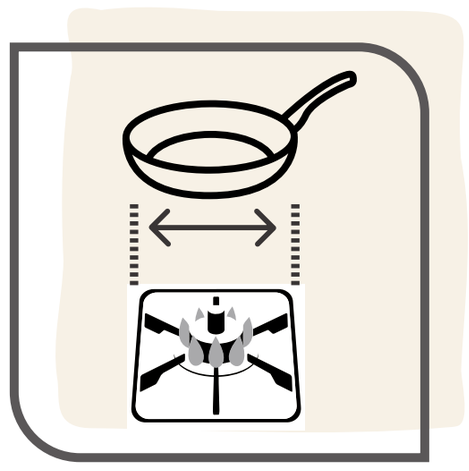
- Ne surchauffez pas votre produit.

- Ne pas exposer la poignée à la flamme, cela pourrait le dégrader.

- Il est recommandé d’utiliser des gants de cuisine secs, des maniques ou des torchons pour tenir les poignées ou les boutons, en particulier après une longue période de cuisson et/ou lors de la manipulation de poignées métalliques, afin d’éviter tout risque de brûlure.

- Ne transportez pas d’aliments chauds ou de liquides bouillants à proximité ou au-dessus de personnes ou d’animaux.

- Les petites poêles et casseroles doivent être soigneusement centrées sur les supports des plaques de cuisson au gaz, pour lesquelles la plupart des fabricants de plaques à gaz fournissent un support de stabilisation pour petits articles.



- Utilisation au four : Veuillez vous référer aux instructions d’utilisation de votre produit indiquées sur l’emballage. Les températures élevées peuvent endommager les pièces en plastique et les couvercles en verre.

- Utilisation au lave-vaisselle : Veuillez vous référer aux instructions d’utilisation de votre produit indiquées sur l’emballage. Certaines pièces peuvent être endommagées sous l’action de détergents corrosifs générant des risques de coupures et/ou de brûlures.

- Ne mettez pas votre produit dans le four à micro-ondes.

- Il n’est pas recommandé d’utiliser les poêles pour la friture (ex : chips, samosas, etc.). Il faut toujours être prudent lorsque l’on cuisine avec de l’huile : la poêle ne doit pas être trop remplie ni chauffée à une température trop élevée, car l’huile pourrait s’auto-enflammer.

- N’ajoutez pas d’eau froide, de glace ou d’aliments entièrement congelés directement dans une casserole chaude, car une éruption de vapeur pourrait se produire et causer des brûlures ou d’autres blessures aux utilisateurs ou aux personnes présentes. Soyez particulièrement prudent à cet égard lorsque la casserole contient des huiles chaudes utilisées pour la cuisson, car des éclaboussures d’huile chaude sont possibles lorsque des éléments contenant de l’eau sont mis en contact avec de l’huile chaude.

- Ne combinez pas les casseroles pour en faire un bain-marie. Ces pièces ne sont pas conçues à cet effet. Une telle utilisation pourrait entraîner des risques d'instabilité, des brûlures dues à la vapeur ou d'autres blessures.

- Si vos poignées se desserrent, resserrez-les délicatement afin d'éviter tout dommage lors de manipulations répétées.

- Les poêles et casseroles chaudes doivent être placées sur des surfaces résistantes à la chaleur pour éviter tout dommage.

- Ne jamais chauffer la graisse jusqu'au point de fumée. Les fumées dégagées lors de la cuisson peuvent être dangereuses pour les animaux au système respiratoire sensible.

- En cas d'incendie d'aliments ou d'huile dans la casserole, éteignez la source de chaleur et placez une couverture anti-feu ou une serviette humide sur la casserole et laissez-la reposer pendant 30 minutes avant de l'enlever.

- En cas de surchauffe extrême (atteinte du point de fusion de l'aluminium), l'ustensile de cuisine ne doit pas être déplacé mais doit d'abord être laissé à refroidir, en raison du danger que représente l'aluminium potentiellement fondu à l'intérieur de la base encapsulée ; il est recommandé de ne plus utiliser l'ustensile de cuisine en raison des modifications potentielles de ses propriétés.

- En cas de problème, contactez le service consommateur **(www.tefal.com)**.

Tefal®

4 INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ INGENIO®

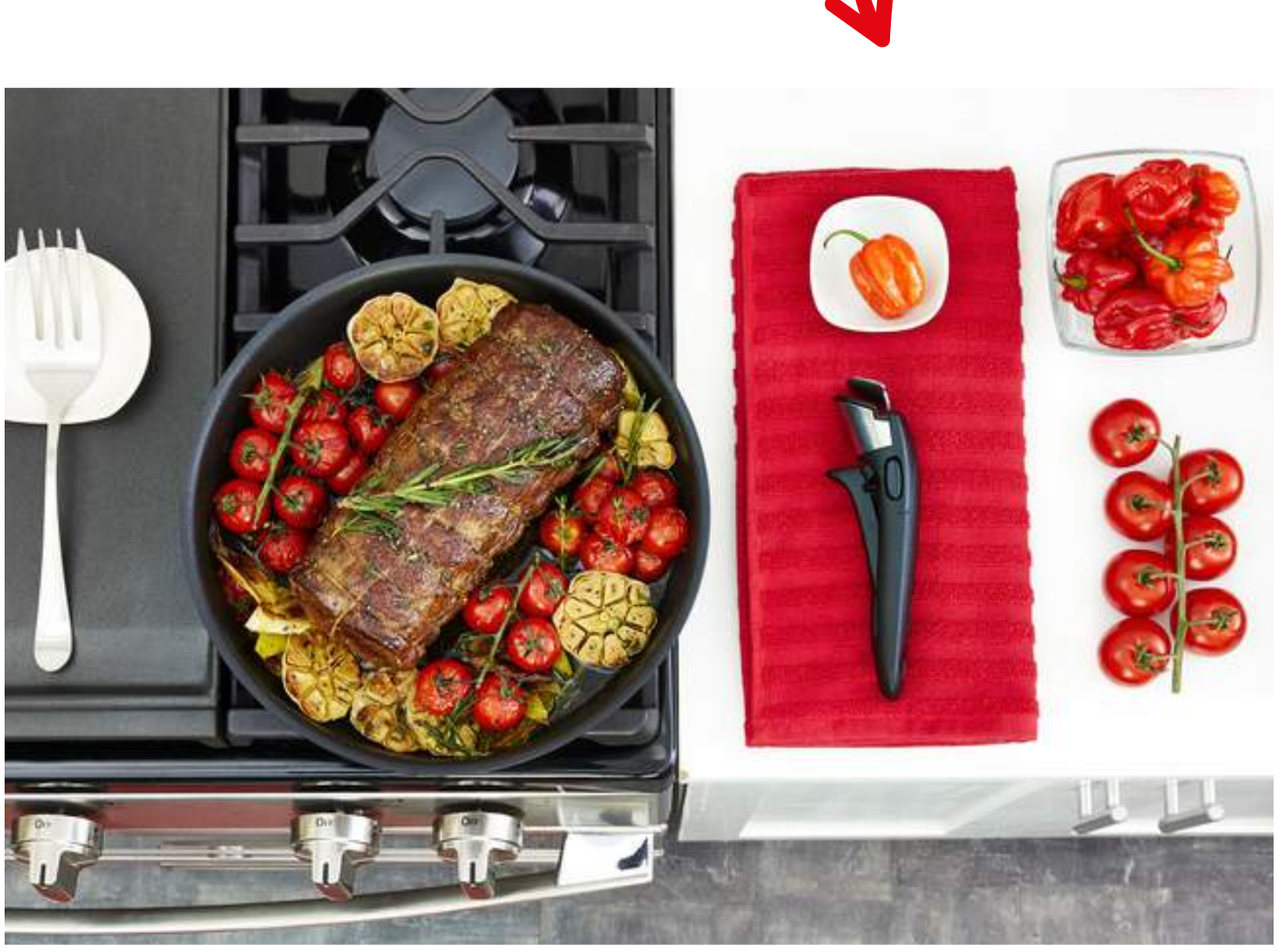
INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ INGENIO®

- La poignée Ingenio® est compatible qu'avec les articles Ingenio®. Ne jamais utiliser la poignée sur des ustensiles d'autres marques qu'Ingenio®.

- Les articles Ingenio® (poêle, casserole, wok, etc.) sont uniquement compatibles avec les poignées Ingenio®. Ne les utilisez jamais avec des poignées d'autres marques qu'Ingenio®.

- Pour les articles de forme spécifique (crêpière, poêle à omelette roulée, etc.), n'utilisez pas la poignée en dehors des zones de préhension prévues, car cela pourrait compromettre la stabilité de la poignée.

- Ne pas laisser la poignée sur la poêle ou casserole pendant la cuisson ; ne pas exposer la poignée aux flammes : une exposition prolongée à des températures élevées pourrait dégrader les parties en plastique et affaiblir la poignée.



- Utilisez la poignée uniquement pour la manipulation afin d’éviter tout risque de basculement, en particulier pour les objets de petit diamètre.

- Ne pas placer la poignée sur des surfaces chaudes, car cela pourrait dégrader la résistance mécanique de la poignée et/ou provoquer des brûlures lors de la prise en main.

- N’appuyez jamais sur les boutons de déverrouillage pendant l’utilisation, le versement ou la manipulation, car cela pourrait déclencher une ouverture inattendue du mécanisme de verrouillage.

- Ne lavez pas votre poignée au lave-vaisselle, ne l’immergez pas complètement : l’eau et les détergents pourraient dégrader le mécanisme de la poignée et les dispositifs de sécurité internes. Il est recommandé de la laver à la main avec une éponge non abrasive humide ou un chiffon, sans mouiller (excessivement) les parties internes et sans forcer les parties mobiles.

- Ne déplacez pas de charges supérieures à 10 kg, car la poignée ne peut pas supporter de tels poids.

- Ne pas mettre la poignée ou les couvercles** dans le four, car ils pourraient être endommagés.

** Sauf indication contraire dans les instructions d'utilisation

- Ne pas mettre les articles et la poignée Ingenio® dans le four à micro-ondes.

- Ne conservez pas d'aliments dans la casserole pendant plus de 24 heures. Ne pas conserver d'aliments acides dans la poêle (sauce tomate, vinaigre, plats contenant du jus de citron, choucroute, etc.)

En cas de problème:

- Si vous constatez un dysfonctionnement de votre poignée, ne forcez pas le mécanisme, ne démontez jamais la poignée.

- Si votre poignée est endommagée (cassée, écaillée, surchauffée, fondue) ne l'utilisez plus.

- Si votre article (poêles et casseroles) est déformé, par exemple à la suite d'une chute ou d'un coup, ne l'utilisez plus.

Dans tous les cas, contactez le service clientèle (www.tefal.com).

INGENIO® : MODE D'EMPLOI ET GARANTIE

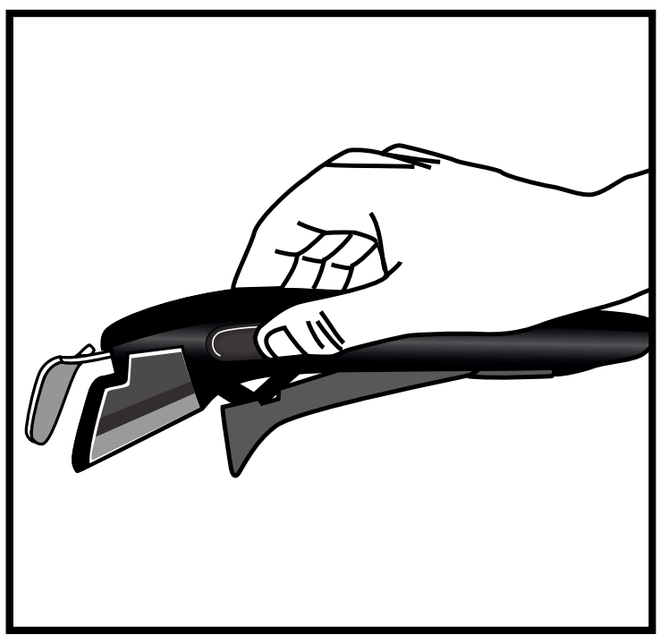
Avant de fixer la poignée

1 Ouverture de la poignée : à l'aide du pouce et de l'index, appuyez simultanément sur les deux boutons de déverrouillage latéraux. (Fig.1)

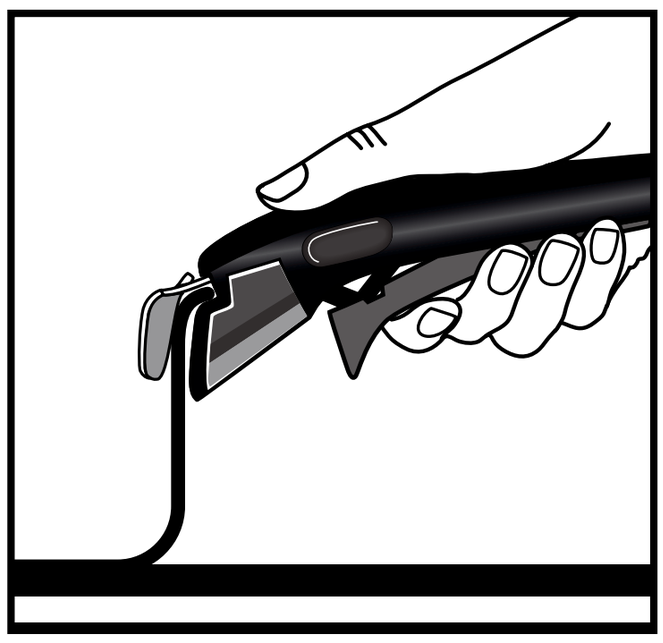
2 Fixation de la poignée. Placez la poignée ouverte sur le bord de la casserole Ingenio. Appuyez sur le levier inférieur pour verrouiller la poignée en position de manière à ce qu'elle s'agrippe au bord de la casserole (Fig.2a). La poignée est maintenant verrouillée en position et vous pouvez utiliser votre casserole Ingenio.

3 Position recommandée pour tenir la poignée pendant l'utilisation. (Fig.2b)

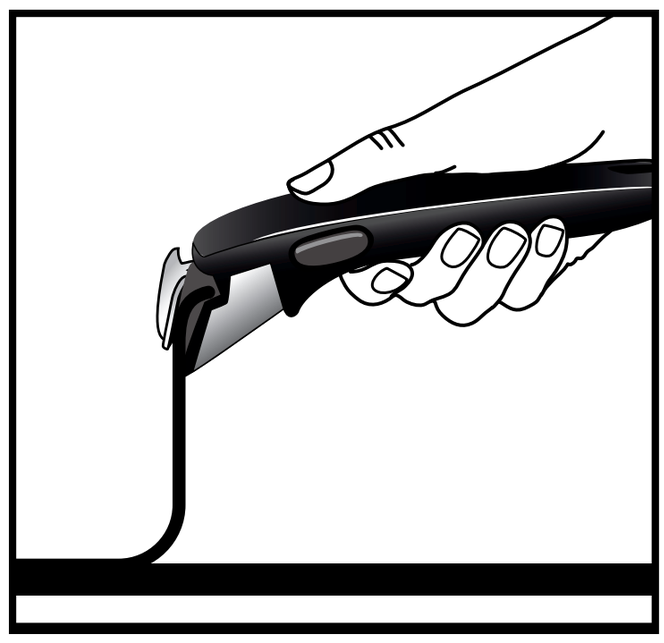
Attention : Maintenez toujours le levier fermé avec vos doigts et n'appuyez jamais sur les boutons de déverrouillage lorsque vous manipulez la casserole.



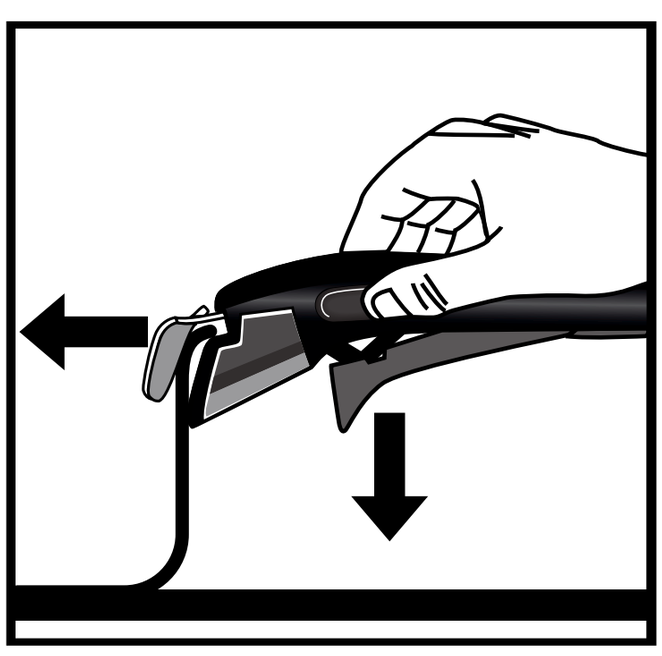
(Fig.1)



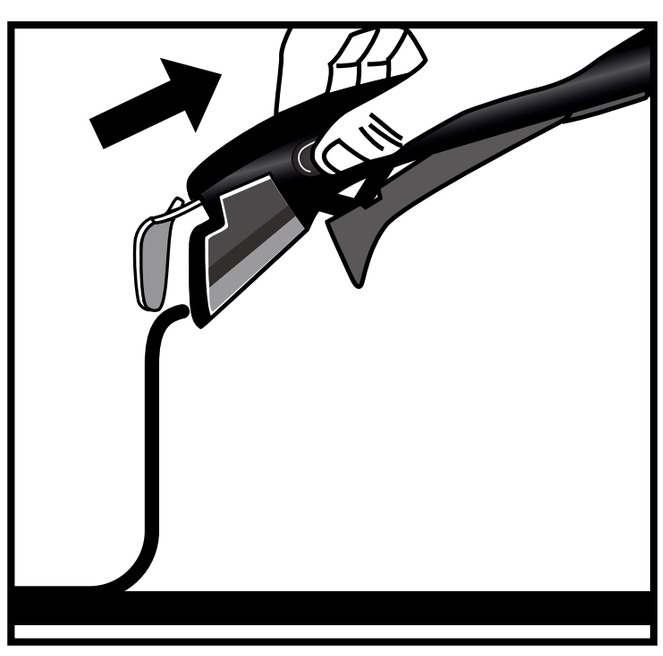
(Fig.2.a)



(Fig.2.b)



(Fig.3)



(Fig.4)

Enlever la poignée

1 Pour retirer la poignée, placez la casserole Ingenio sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur. Appuyez sur les boutons de déverrouillage à l'aide de l'index et du pouce, en positionnant la main de manière à libérer le levier. (Fig.3)

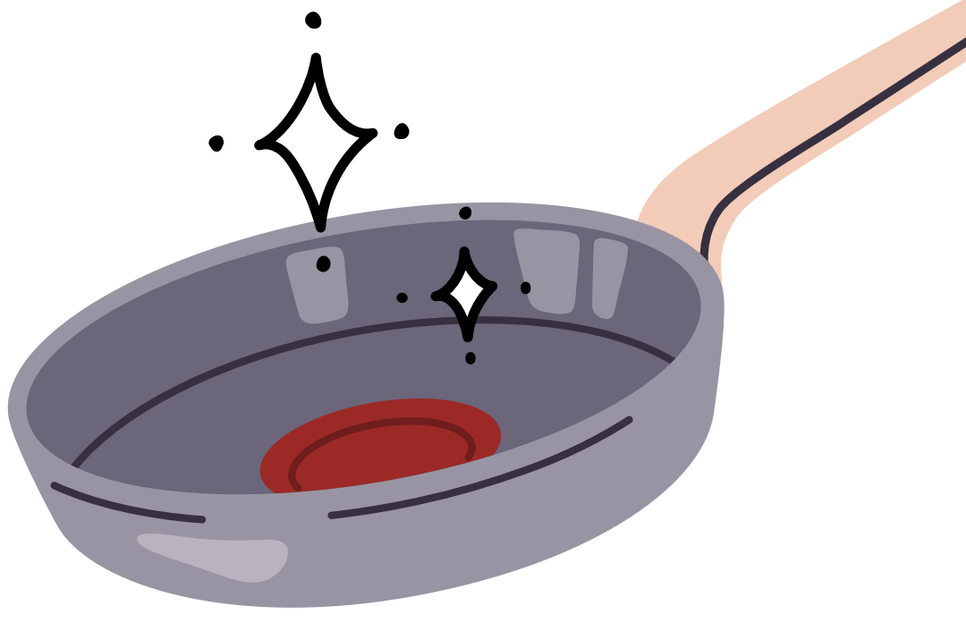
2 La poignée est déverrouillée et peut maintenant être retirée de la casserole. (Fig.4)

VOTRE POIGNÉE INGENIO® EST GARANTIE 10 ANS

- La poignée amovible Ingenio® est garantie 10 ans contre les défauts de fabrication, sauf législation ou accord spécifique en vigueur dans le pays d'achat.
- La garantie ne couvre pas les dommages résultant d'une modification ou d'une réparation non autorisée, les dommages résultant de chocs, d'une mauvaise utilisation, de l'usure normale, du non-respect des instructions d'utilisation et d'entretien, de l'utilisation pendant la cuisson, de l'exposition à la flamme pendant la cuisson, de l'enfournement, du nettoyage au lave-vaisselle, de l'immersion dans l'eau, de l'encrassement par la graisse, la poussière, les sauces, etc., de l'utilisation pour soulever une charge supérieure à 10 kg, de l'utilisation professionnelle ou commerciale, de l'utilisation sur une casserole ne faisant pas partie de la gamme Ingenio®.
- Cette garantie Tefal n'affecte pas les droits statutaires du consommateur. Pour plus de détails sur les termes et conditions de la garantie, veuillez consulter : www.tefal.com/ingenio

Verwendung & Pflege Ihrer Töpfe und Pfannen

Vielen Dank für den Kauf des TEFAL® / T-FAL®* Kochgeschirrs mit robuster Antihaftbeschichtung – das ideale Produkt für Ihre kulinarischen Kreationen. Für Sie und Ihre Leidenschaft fürs Kochen!



* TEFAL® Haushaltsgeräte werden in einigen Gebieten wie Amerika und Japan unter der Marke T-FAL® vertrieben. TEFAL® / T-FAL® sind eingetragene Marken der Groupe SEB.

Tefal®

INHALT

1 PFLEGE DES KOCHGESCHIRRS

2 KOCHTIPPS

3 SICHERHEITSHINWEISE

4 INGENIO®: ANLEITUNG UND GARANTIE

Tefal®

PFLEGE DES KOCHGESCHIRRS

VORBEREITEN DES PRODUKTS FÜR DEN GEBRAUCH

- Ein Teil des Kochgeschirrs wird mit schützenden Kunststoffteilen geliefert, insbesondere am unteren Teil des Griffs. Bitte vor der Verwendung vom Produkt entfernen, da diese Teile ansonsten eine Brandgefahr darstellen können.

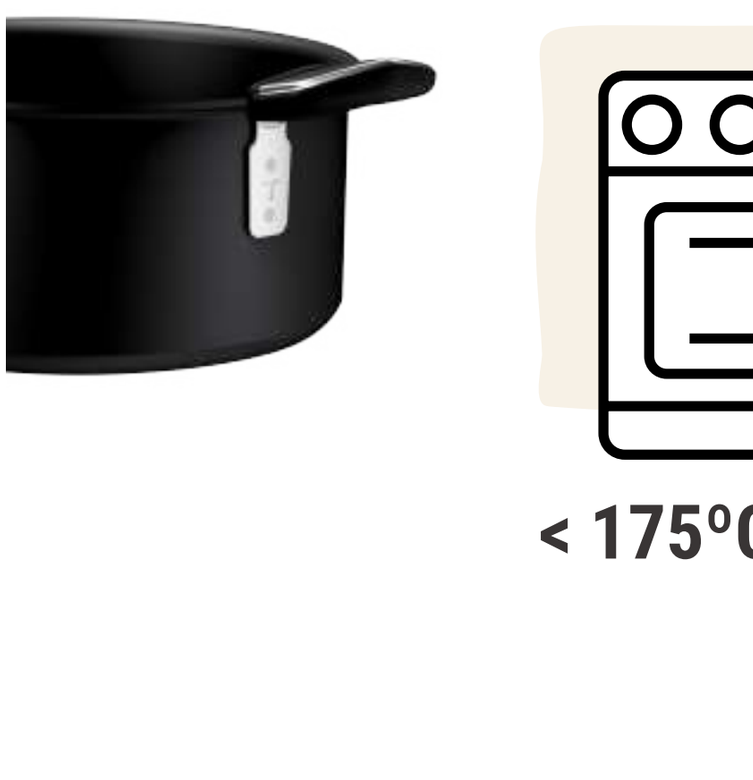
- Handreinigen Sie den Topf oder die Pfanne vor dem ersten Gebrauch mit einem normalen Spülmittel und einem weichen Schwamm. Spülen Sie das Produkt ab und trocknen Sie es danach gründlich mit einem weichen Tuch.

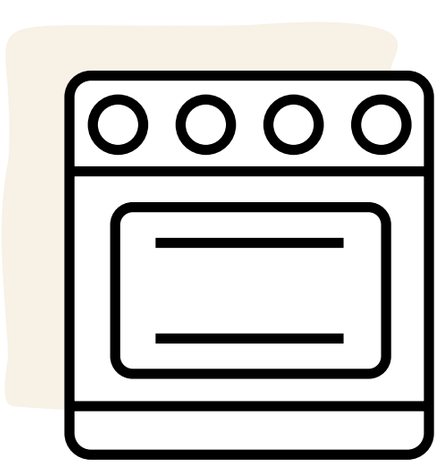
KOMPATIBILITÄT

Verwendung im Ofen:
Bitte beachten Sie die Anleitung auf der Produktverpackung:

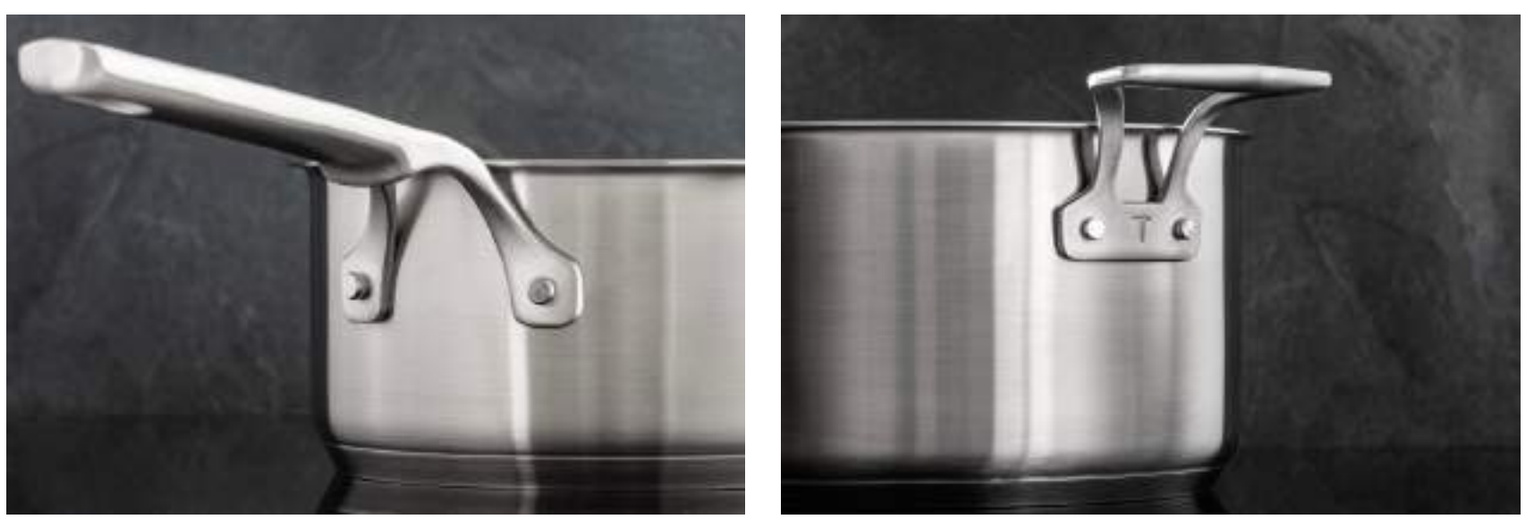
- Geschweißte(r) Bakelitgriff(e):
  Nicht in den Ofen stellen.

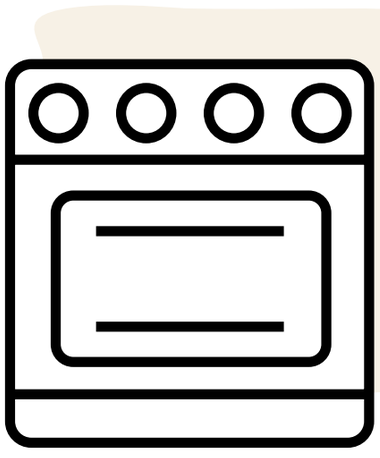
- Vernietete(r) Bakelitgriff(e):
  Der Kochtopf oder die Pfanne ist ofensicher bis 175°C / 350°F.





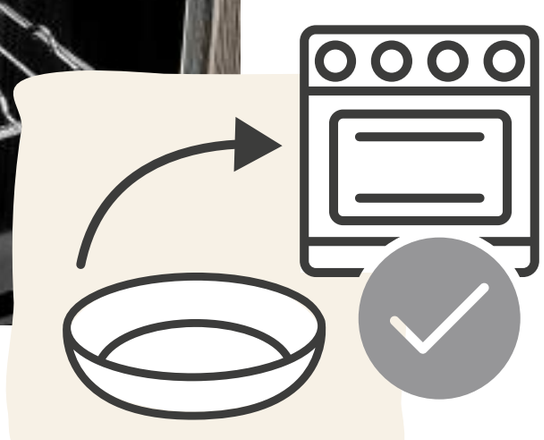
- Griff(e) aus vernietetem Edelstahl:
  Der Kochtopf oder die Pfanne ist ofensicher bis 250 °C / 482 °F.





< 250°C/482°F

- Für Ingenio Produkt:
  Entfernen Sie den Griff und den Deckel, nachdem Sie die Pfanne in den Ofen gestellt haben.



< 250°C/482°F

PFLEGE DES KOCHGESCHIRRS

- Bei regelmäßigem Gebrauch können in Pfanne oder Topf leichte Flecken entstehen, die aber nicht die Leistung beeinträchtigen.
- Achten Sie darauf, dass es beim Erhitzen des Kochgeschirrs nicht zu einer Überhitzung kommt, die die Haltbarkeit der Antihafteigenschaften beeinträchtigen könnte. Um eine solche Überhitzung zu vermeiden, sollten Sie die maximale Leistung oder die Funktion zum Schnellerhitzen des Herds nicht verwenden.

- Antihaftsprays werden für Antihaft-Kochgeschirr nicht empfohlen. Die Verwendung solcher Sprays kann zu einer unsichtbaren Ablagerung auf der Oberfläche der Pfanne führen, die die Antihafteigenschaften der Pfanne beeinträchtigt.

- Verwenden Sie Küchenutensilien aus Kunststoff, Silikon, Holz oder Metall. Vermeiden Sie aber scharfkantige Utensilien, Schneebesen, Messer, Metall-/Elektrostampfer und schneiden Sie Lebensmittel nicht direkt im Kochgeschirr. Die Gabel kann in Töpfen und Pfannen mit Fusion Core Technologie verwendet werden. Auf die Antihaftbeschichtung sollte nicht mit Gegenständen gestochen werden, auch sollte darauf nicht gehobelt werden. Verwenden Sie in der Pfanne keine Metalloder Elektrostampfer oder -mixer. Kratzer werden von der Garantie daher nicht abgedeckt.

- Verwenden Sie keine antihaftbeschichteten Pfannen zum Flambieren.

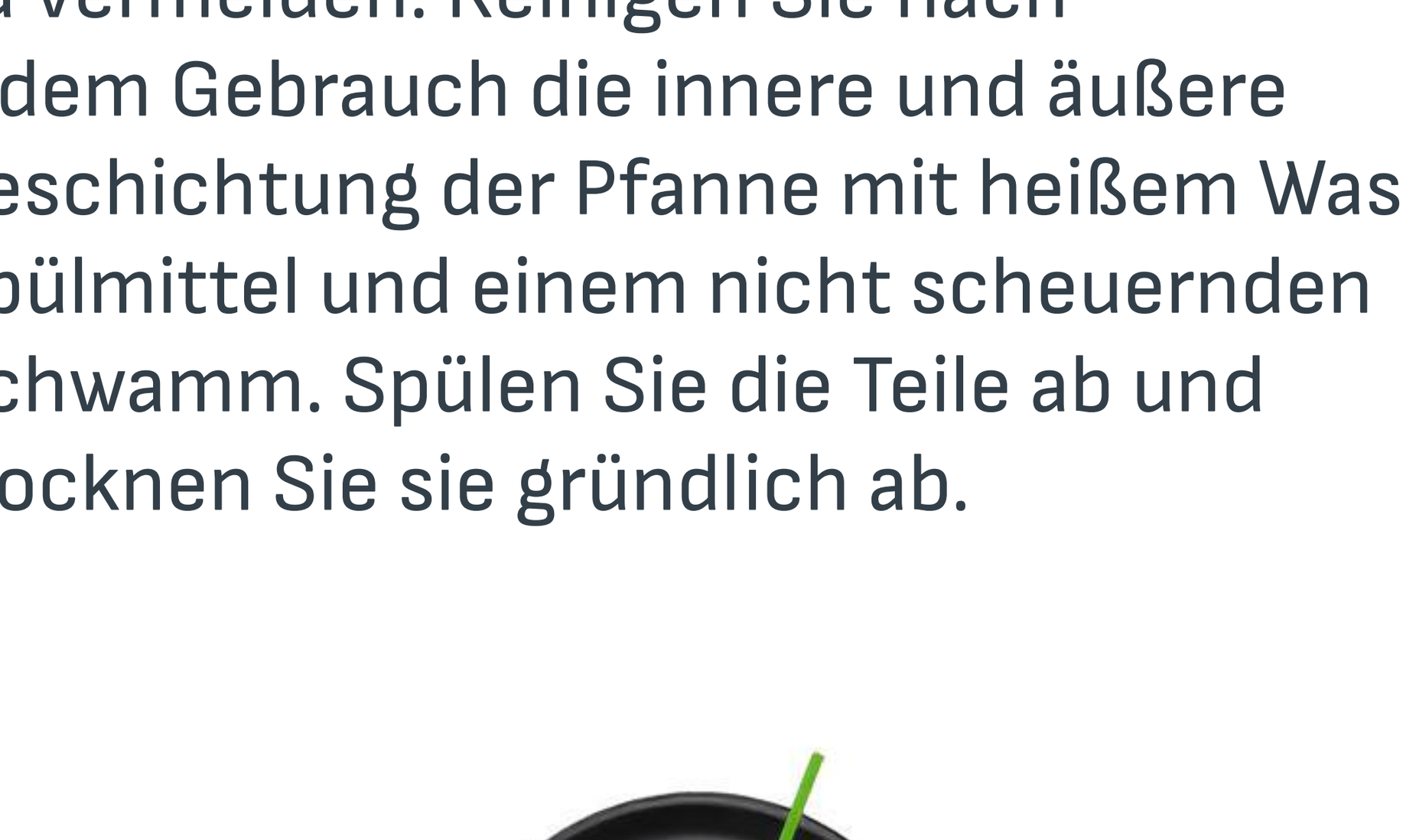
- Wenn die Außenbeschichtung aus Edelstahl besteht: Das Reinigen in der Spülmaschine ist in Ordnung. Zu bevorzugen sind schonende Reinigungsmittel (Flüssigreiniger, Gel oder Pulver), aber Tabletten oder Beutel sollten vermieden werden.

- Um bei der Reinigung Wasser zu sparen, weichen Sie Ihren Topf oder die Pfanne vor dem Reinigen ein.

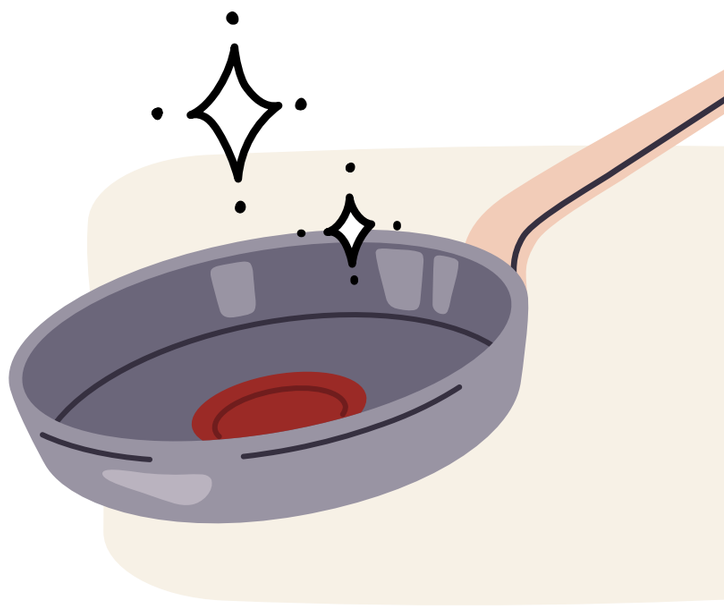
- Lassen Sie die Pfannen vor der Reinigung abkühlen, um Verformungen durch extreme Temperaturunterschiede zu vermeiden. Vermeiden Sie extreme Temperaturschwankungen.

- Heiße Glasdeckel sollten nicht in oder unter kaltes Wasser gehalten oder direkt auf eine kalte Arbeitsfläche gelegt werden, da eine extreme Temperaturänderung das Glas beschädigen kann. Dies ist von der Garantie nicht abgedeckt.

- Die Reinigung per Hand ist unerlässlich, um Schäden an Ihrem Kochgeschirr zu vermeiden. Reinigen Sie nach jedem Gebrauch die innere und äußere Beschichtung der Pfanne mit heißem Wasser, Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm. Spülen Sie die Teile ab und trocknen Sie sie gründlich ab.

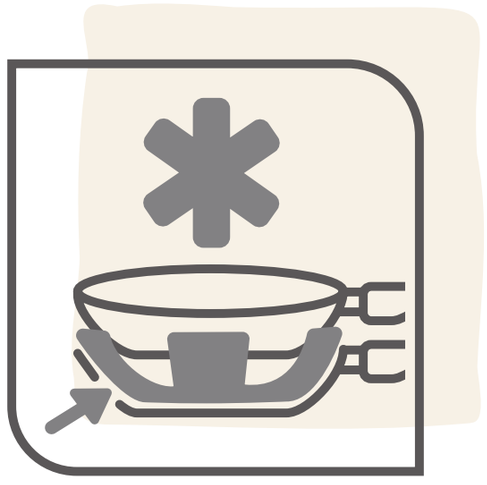


- Auf der Beschichtung in Topf oder Pfanne können sich Rückstände oder Kalkablagerungen bilden. Dies tritt häufig auf, wenn kontinuierlich ein Topf/eine Pfanne zum Kochen von Gemüse und dabei hartes Wasser verwendet wird. Um diese Ablagerungen zu entfernen, geben Sie Zitronensäure und Wasser in einem Mischungsverhältnis von 1:2 in die Pfanne und lassen Sie diese ein oder zwei Stunden einweichen. Reinigen Sie den Topf/die Pfanne in heißem Wasser und Spülmittel und trocknen Sie das Produkt gründlich ab.



- Bewahren Sie Ihr Kochgeschirr an einem trockenen Ort auf.

- Verwenden Sie beim Stapeln Ihrer Pfannen oder Töpfe Schutzlagen wie Tefal® Filz oder Stoff, um Kratzer zu vermeiden.



- Wir empfehlen, den Keramiktopf oder die Keramikpfanne per Hand mit Wasser, einem milden Reinigungsmittel und einem weichen Schwamm zu reinigen. Dazu wird von einem Scheuerschwamm abgeraten. Wenn die Pfanne nach der normalen Reinigung nicht sauber genug ist, können Sie einen Spritzer Essig und Wasser in die Pfanne geben und sie erhitzen. Die Mischung aus Wasser und Essig wird die Pfanne sauber machen. Spülen Sie danach die Pfanne gut aus, trocknen Sie sie ab und wischen Sie sie mit etwas Speiseöl auf einem Küchenpapier aus. So wird die Pfanne wie neu.

- Wenn hartnäckige Flecken auf dem Pfannenboden vorhanden sind, weichen Sie die Pfanne zuerst mit heißem Wasser vermischt mit einem gut entfettenden Geschirrspülmittel ein. Anschließend können Sie die Pfanne bei Bedarf mit einem Scheuerschwamm aus Kunststoff und etwas flüssigem Scheuermittel reinigen.

- Vermeiden Sie es, andere schwere Gegenstände auf Ihren Pfannen oder Töpfen aufzubewahren.

- Durch den Gebrauch kann es zu leichten Verfärbungen der Antihaftbeschichtung kommen. Dies ist ganz normal und hat keinen Einfluss auf die Antihafteigenschaften Ihres Kochgeschirrs. Leichte Spuren oder Abrieb auf der Oberfläche sind normal und beeinträchtigen die Funktion der Antihaftbeschichtung nicht. Diese Spuren werden nicht von der Garantie abgedeckt.

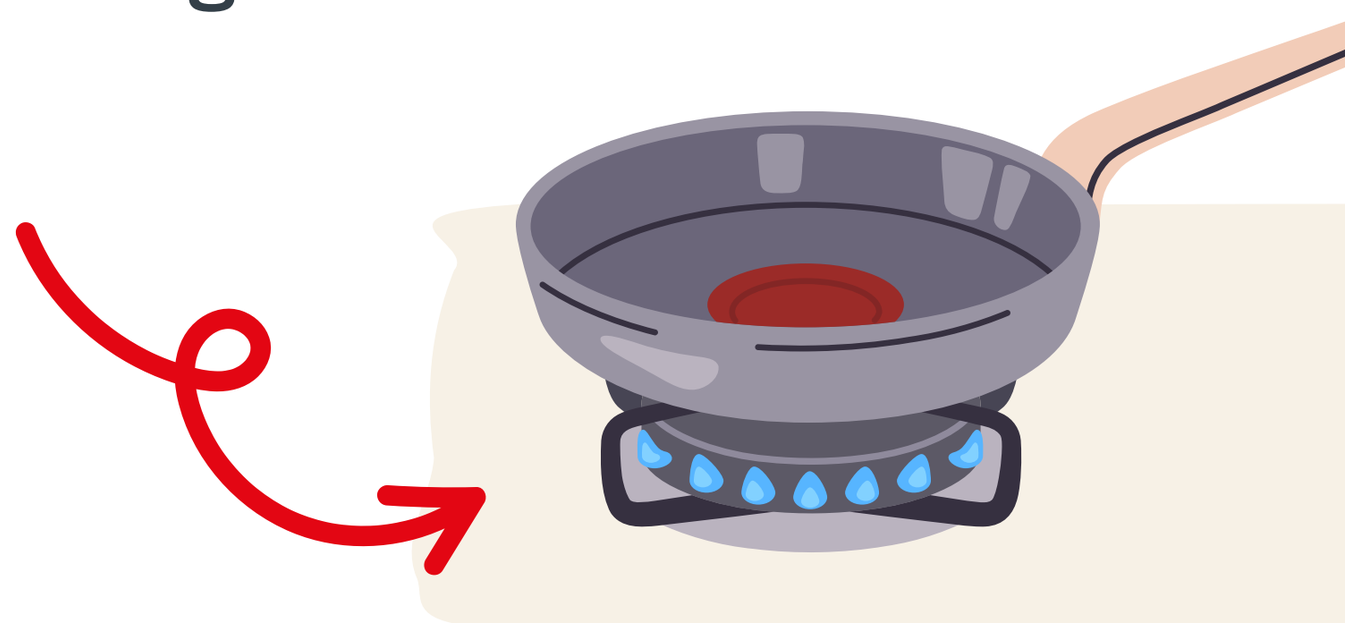
Tefal®

2 KOCHTIPPS

- Schneiden Sie Ihre Lebensmittel in kleinere Stücke, damit diese schneller gar werden und um so den Zeitund Energieverbrauch zu reduzieren.

- Trocknen Sie vor dem Kochen immer den Boden Ihres Kochgeschirrs ab, insbesondere wenn Sie ein Keramik-, Halogenoder Induktionskochfeld verwenden, da die Pfanne sonst am Kochfeld haften bleiben kann.

- Stellen Sie die Pfanne oder den Topf auf ein Kochfeld mit geeignetem Durchmesser, um eine bessere Heizleistung zu erzielen. Wählen Sie ein Kochfeld, das dem Durchmesser Ihres Kochgeschirrs entspricht – weder zu groß noch zu klein –, um keine Energie zu verschwenden. Wenn Ihr Kochgeschirr mit einem Induktionskochfeld kompatibel ist und Ihr Topf oder Ihre Pfanne auf ein Kochfeld mit einem größeren Durchmesser als dem Ihres Kochgeschirrs gestellt wird, wird Ihr Induktionskochfeld möglicherweise nicht aktiviert.



- Für große Eintöpfe, die über Gasflammen gekocht werden: Beginnen Sie mit dem Kochen bei mittlerer Hitze auf Ihrem normalgroßen Kochfeld und stellen Sie den Topf dann auf das kleinste Kochfeld, um den Eintopf lange bei mäßiger Temperatur dünsten zu lassen. Wenn Sie jedoch bei hoher Hitze garen müssen, stellen Sie sicher, dass Sie die maximale Temperatur allmählich erreichen, und senken Sie anschließend die Temperatur.

Für ein perfektes Kochen sind Ihre Pfannen oder Töpfe mit unserer exklusiven Thermo-Signal® Technologie ausgestattet!

Thermo-Signal® ist die rote Anzeige in der Mitte Ihrer Pfanne oder Ihres Topfes und zeigt an, wann Sie mit dem Garen beginnen sollten, um perfekt strukturierte und gebräunte Speisen zuzubereiten!

1

Heizen Sie die Pfanne oder den Topf bei mittlerer Hitze vor.

2

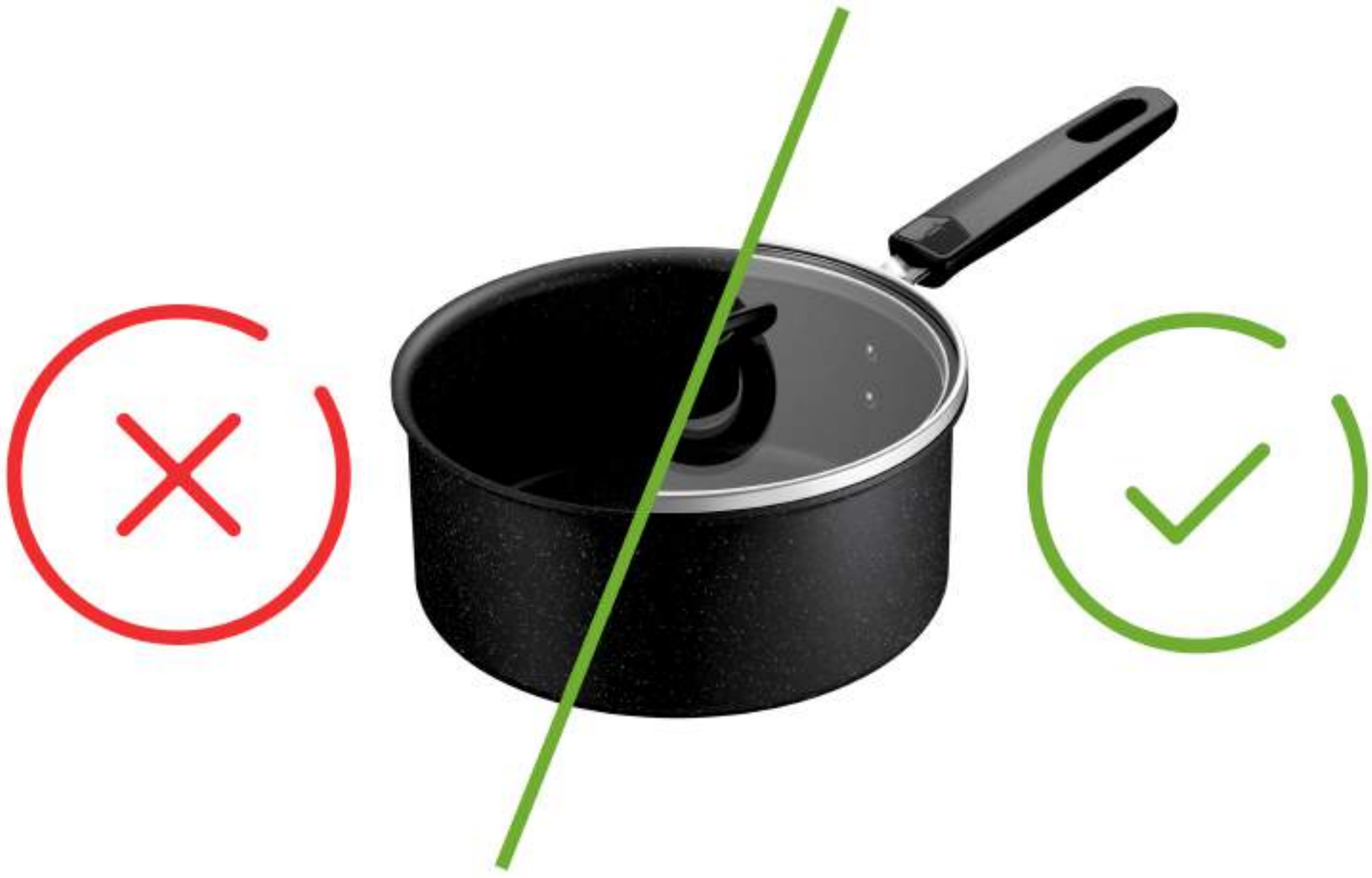
Beachten Sie das Thermo-Signal®. Wenn das Signal vollständig rot ist und das Thermometer nicht mehr angezeigt wird: Starten Sie den Garvorgang!

3

Stellen Sie die Heizleistung entsprechend der gewünschten Garstufe ein.

Verwenden Sie einen Deckel für energieeffizienteres Kochen:

- Behält die Wärme während des Kochens
- Benötigt weniger Energie
- Sorgt für schnelleres Kochen



- Es wird empfohlen, trockene Ofenhandschuhe, Topfhalter oder Tücher zum Halten von Griffen oder Knäufen zu verwenden, insbesondere nach langem Kochen und/oder beim Umgang mit Metallgriffen oder -knäufen, um Verbrennungsgefahr zu vermeiden.

  Verwenden Sie immer Ofenhandschuhe, wenn Sie einen Deckel während des Kochens entfernen. Neigen Sie den Deckel so, dass Sie den Dampf von sich wegleiten, und halten Sie Hände und Gesicht von Belüftungsöffnungen fern.

- Geben Sie Ihren Töpfen und Pfannen ein zweites Leben, indem Sie sie recyceln!

  Wussten Sie, dass Edelstahl und Aluminium unendlich recycelbar sind?

  Geben Sie Ihre Küchenutensilien an Sammelstellen oder an Partnerverkaufspunkten ab!

GARANTIE TEFAL® / T-FAL®

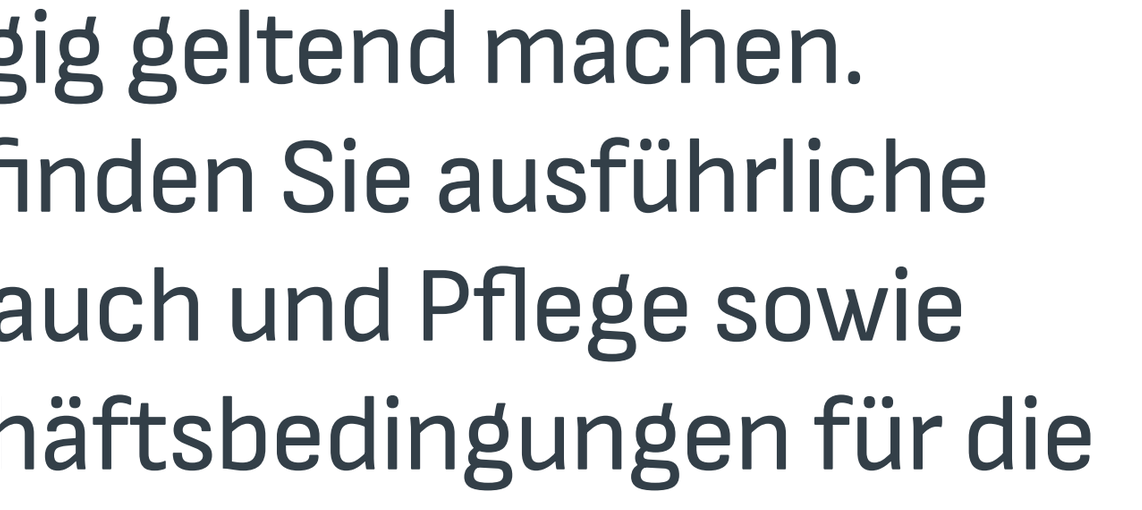
- Dieses Produkt hat eine Garantie von 2 Jahren auf Herstellungsfehler. Diese Garantie berührt nicht die gesetzlichen Rechte der Verbraucher vor Ort. Sie deckt keine Kratzer oder Verfärbungen aufgrund altersbedingter Abnutzung ab. Tefal stellt sicher, dass die Beschichtung den Vorschriften für Materialien entspricht, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen. Weitere Informationen finden Sie unter www.tefal.com.

- Wenn das Produkt aus Edelstahl besteht, wird für das Produkt eine Garantie von 10 Jahren auf Herstellungsfehler gewährt. Diese Garantie berührt nicht die gesetzlichen Rechte der Verbraucher vor Ort. Sie deckt keine Kratzer oder Verfärbungen aufgrund altersbedingter Abnutzung ab. Tefal stellt sicher, dass die Beschichtung den Vorschriften für Materialien entspricht, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen. Weitere Informationen finden Sie unter www.tefal.com.

Weitere INFORMATIONEN und Helpline

- Für umfassende Informationen oder Antworten auf Ihre Fragen wenden Sie sich unter **www.tefal.com** bitte an unseren Kundenservice.

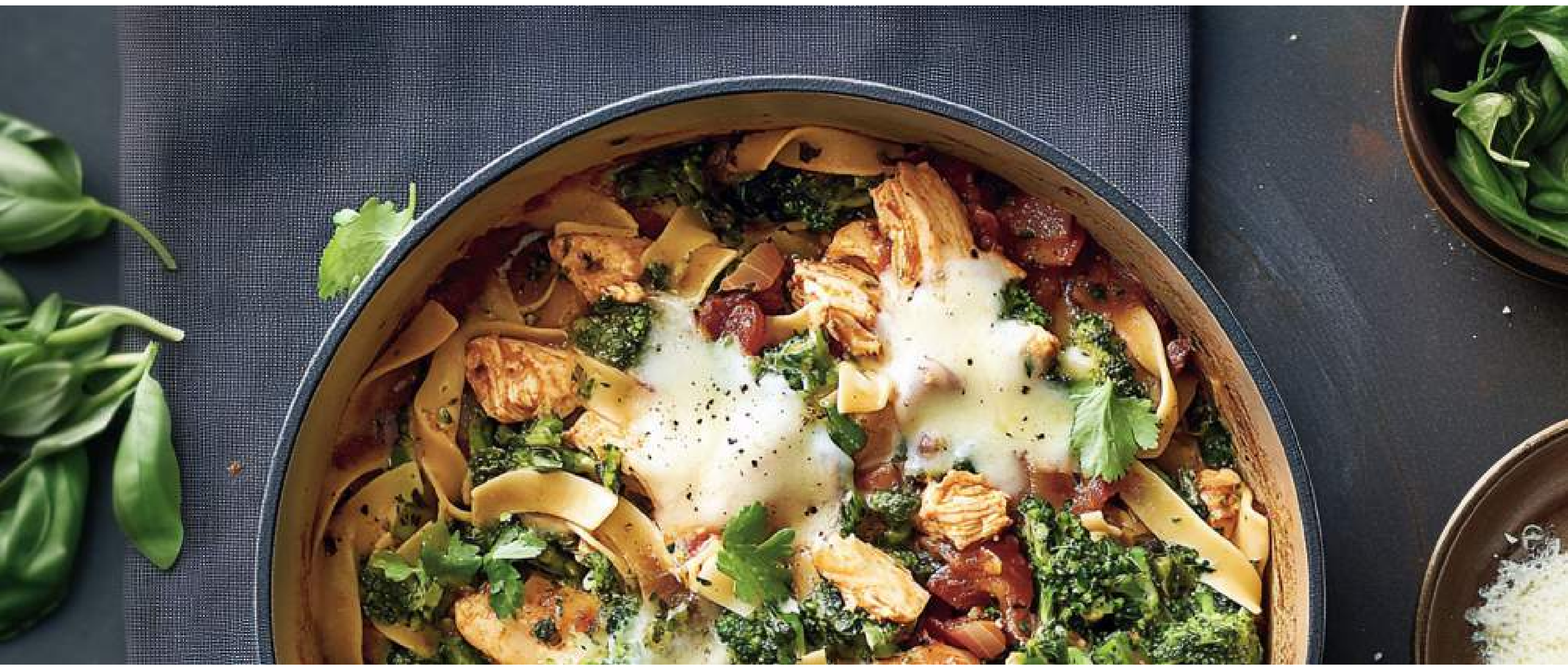
- Verbraucherrechte und weitere Informationen: Diese kommerzielle Garantie von Tefal berührt weder die gesetzlichen Rechte der Verbraucher, die weder ausgeschlossen noch beschränkt werden können, noch die gesetzlichen Rechte gegenüber Händlern, bei denen ein Produkt gekauft wurde. Diese Garantie gewährt dem Verbraucher bestimmte Rechte und der Verbraucher kann auch zusätzliche Rechte haben, die je nach Staat oder Land unterschiedlich sind. Der Verbraucher kann diese Rechte unabhängig geltend machen. Unter **www.tefal.com** finden Sie ausführliche Informationen zu Gebrauch und Pflege sowie die vollständigen Geschäftsbedingungen für die Herstellergarantie.



Tefal®

3 SICHERHEIT-SHINWEISE ZU TEFAL® / T-FAL®*

* TEFAL® Haushaltsgeräte werden in einigen Gebieten wie Amerika und Japan unter der Marke T-FAL® vertrieben. TEFAL® / T-FAL® sind eingetragene Marken der Groupe SEB.



Wichtig:

- Dieses Produkt wurde ausschließlich für den Privatgebrauch entwickelt.
- Lesen Sie zuerst die Sicherheitshinweise, bevor Sie das Produkt in Gebrauch nehmen.
- Bitte beachten Sie auch die Gebrauchshinweise auf dem Produkt sowie weitere Hinweise und Empfehlungen.

ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

- Dieses Produkt ist nicht dazu gedacht, von Personen (einschließlich Kindern) benutzt zu werden, deren körperliche, sensorische oder mentale Fähigkeiten eingeschränkt sind oder denen es an Erfahrung und Kenntnissen mangelt; es sei denn, sie wurden in der Benutzung des Produkts unterwiesen und werden von einer verantwortlichen Person beaufsichtigt. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Produkt spielen.

- Lassen Sie Kochgeschirr niemals trocken kochen oder leeres Kochgeschirr auf einem erhitzten Ring oder einer erhitzten Gasflamme stehen.

- Den Kochvorgang niemals unbeaufsichtigt lassen.

- Den Griff der Pfanne niemals über den Rand des Kochfelds oder in Randnähe einer Arbeitsfläche stehen lassen.

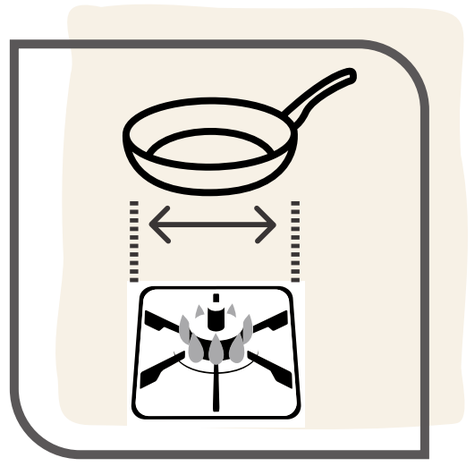
- Das Produkt niemals überhitzen.

- Den Griff nicht der Hitzequelle aussetzen, da dieser dadurch gelockert werden könnte.

- Es wird empfohlen, trockene Ofenhandschuhe, Topfhalter oder Tücher zum Halten von Griffen oder Knäufen zu verwenden, insbesondere nach langem Kochen und/oder beim Umgang mit Metallgriffen, um Verbrennungsgefahr zu vermeiden.

- Keine heißen Lebensmittel oder kochende Flüssigkeiten in der Nähe von oder über Personen oder Tieren halten oder tragen.

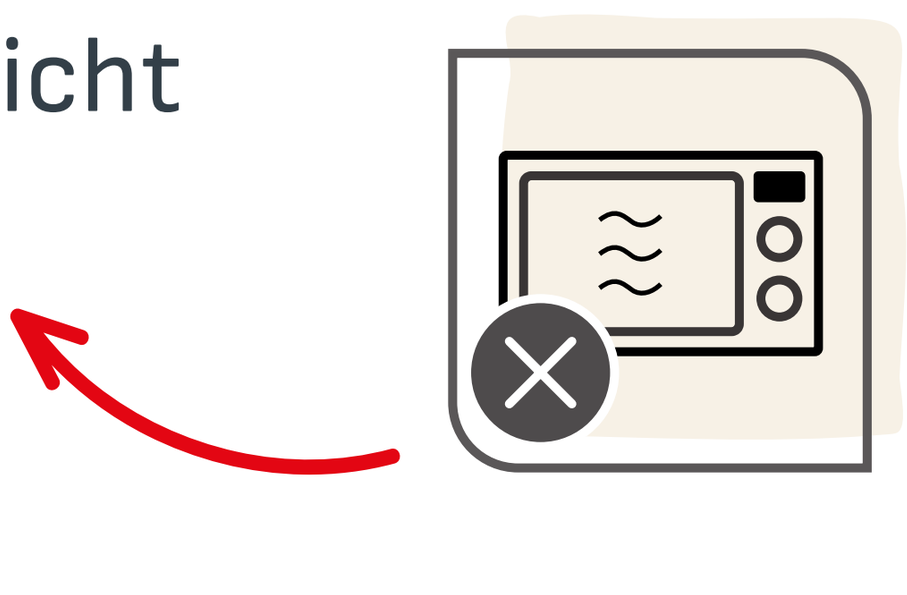
- Kleine Pfannen können vorsichtig auf den Stützbeinen von Gaskochfeldern mittig platziert werden. Die meisten Hersteller von Gasherden stellen dafür einen Topfrost bereit.



- Verwendung im Ofen: Bitte beachten Sie die Anleitung auf der Produktverpackung. Hohe Temperaturen können Kunststoffteile und Glasdeckel beschädigen.

- Reinigung in der Spülmaschine: Bitte beachten Sie die Anleitung auf der Produktverpackung. Bestimmte Teile können durch ätzende Reinigungsmittel beschädigt werden, was zu Schnittverletzungen und/oder Verbrennungen führen kann.

- Stellen Sie das Produkt nicht in die Mikrowelle.



- Es wird nicht empfohlen, die Pfannen zum Frittieren zu verwenden (z. B. Pommes frites, Teigtaschen). Beim Kochen mit Öl ist stets Vorsicht geboten: Die Pfanne darf nicht überfüllt oder zu stark erhitzt werden, da sich das Öl dadurch selbst entzünden könnte.

- Geben Sie kein kaltes Wasser, Eis oder vollständig gefrorene Lebensmittel direkt in eine heiße Pfanne, da dies einen Dampfausbruch auslösen kann, der bei den Benutzern oder umstehenden Personen zu Verbrennungen oder anderen Verletzungen führen kann. Seien Sie in dieser Hinsicht besonders vorsichtig, wenn die Pfanne heißes Öl zum Garen enthält: Wenn Elemente, die Wasser enthalten, mit heißem Öl in Berührung kommen, kann dies zu spritzendem heißem Öl führen.

- Kombinieren Sie Kochgeschirr nicht in einem Versuch, es als Doppelkessel zu nutzen. Diese Teile sind nicht für diesen Zweck ausgelegt. Eine solche Verwendung kann zu Instabilitätsrisiken und Dampfverbrennungen oder anderen Verletzungen führen.

- Wenn sich Griffe lösen, ziehen Sie sie vorsichtig wieder an, um bei wiederholter Handhabung Schäden und Unfälle zu vermeiden.

- Heißes Kochgeschirr sollte auf hitzebeständigen Oberflächen abgestellt werden, um Beschädigungen zu vermeiden.

- Erhitzen Sie Fett niemals bis zur Verkohlung. Die beim Garen freigesetzten Dämpfe können für Tiere mit empfindlichen Atemwegen gefährlich sein.

- Bei einem Lebensmitteloder Ölbrand in der Pfanne muss sofort die Hitzequelle ausgeschaltet und eine Feuerdecke oder ein feuchtes Handtuch über die Pfanne gelegt werden. Warten Sie 30 Minuten, bevor Sie die Abdeckung entfernen.

- Im Falle einer extremen Überhitzung (Erreichen des Aluminiumschmelzpunkts) sollte das Kochgeschirr nicht bewegt werden. Lassen Sie es in diesem Fall zunächst abkühlen, da die Gefahr besteht, dass sich im verkapselten Boden geschmolzenes flüssiges Aluminium befindet. Es wird davon abgeraten, das Kochgeschirr weiter zu verwenden, da sich dessen Beschaffenheit möglicherweise verändert hat.

- Wenden Sie sich im Falle eines Problems an den Kundendienst **(www.tefal.com)**.

Tefal®

INGENIO®:

GEBRAUCHSANLEITUNG UND GARANTIE

Tefal

INGENIO®

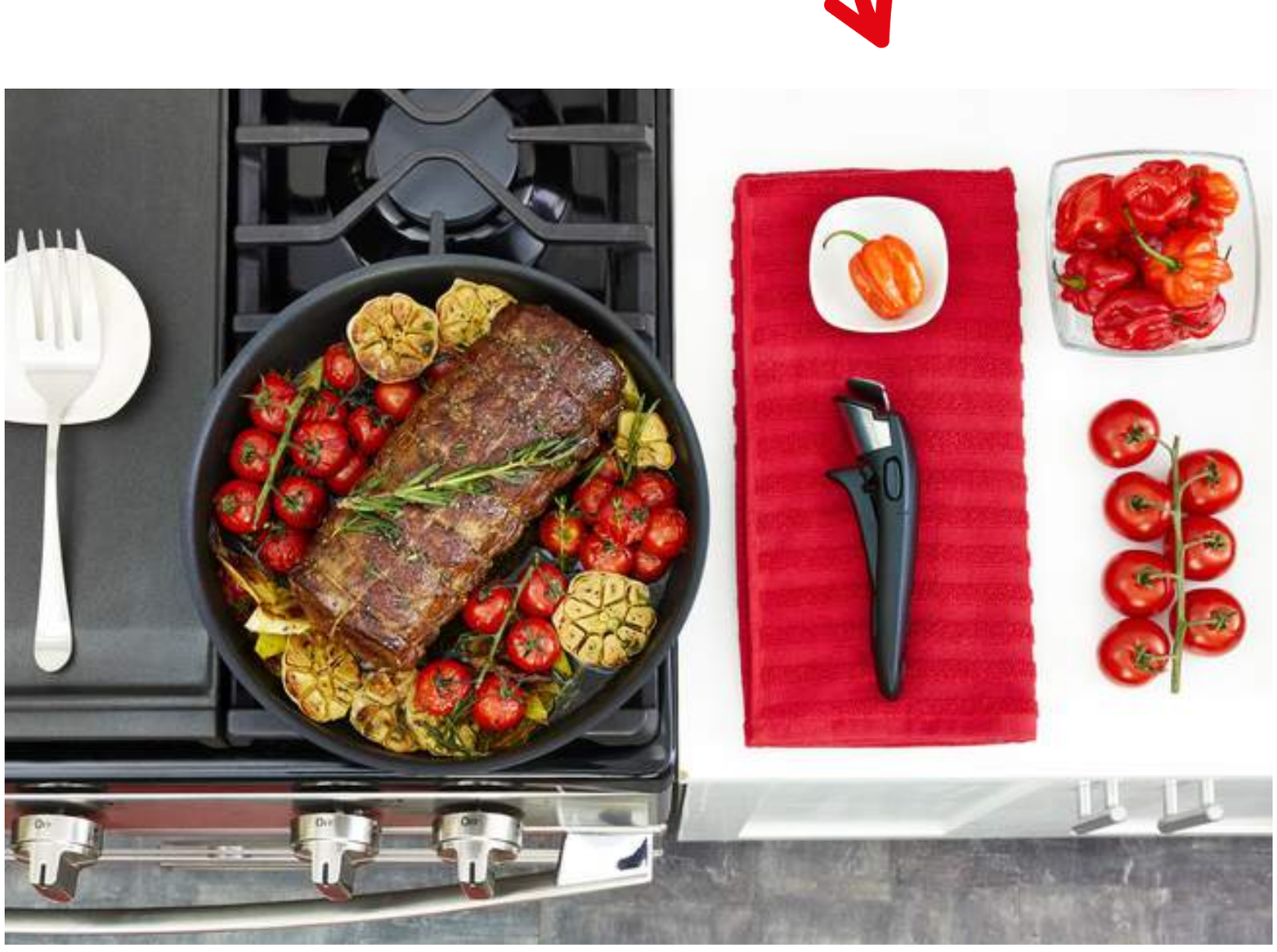
SICHERHEITSHINWEISE:

- Der Ingenio® Griff ist nur mit Ingenio® Artikeln kompatibel. Verwenden Sie den Griff niemals an Utensilien anderer Marken als Ingenio®.

- Ingenio® Produkte (Pfanne, Topf, Wok usw.) sind nur mit Ingenio® Griffen kompatibel. Verwenden Sie diese niemals mit Griffen anderer Marken als Ingenio®.

- Verwenden Sie den Griff bei speziell geformten Artikeln (Crêpe-Pfanne, Omelettepfanne usw.) nicht außerhalb der dafür vorgesehenen Griffbereiche, da dies die Stabilität des Griffs beeinträchtigen könnte.

- Lassen Sie den Griff während des Kochens nicht auf dem Produkt und setzen Sie ihn nicht Flammen aus: Wird er über längere Zeit hohen Temperaturen ausgesetzt, kann dies die Kunststoffteile beschädigen und den Griff lockern.



- Verwenden Sie den Griff nur zur Handhabung des Produkts, um Kippgefahr zu vermeiden, insbesondere bei Produkten mit geringem Durchmesser.

- Platzieren Sie den Griff nicht auf heißen Oberflächen, da dies den mechanischen Widerstand des Griffs beeinträchtigen und/oder Verbrennungen beim Anfassen verursachen könnte.

- Drücken Sie während des Gebrauchs, beim Entleeren oder beim sonstigen Handhaben niemals die Entriegelungstasten, da dies zu einem unerwarteten Öffnen des Verriegelungsmechanismus führen könnte.

- Reinigen Sie den Griff nicht im Geschirrspüler und tauchen Sie ihn nicht vollständig in Flüssigkeiten: Wasser und Reinigungsmittel könnten den Mechanismus und die internen Sicherheitsfunktionen des Griffs beeinträchtigen. Handreinigen Sie den Griff am besten mit einem feuchten, nicht scheuernden Schwamm oder Tuch, ohne die inneren Teile (übermäßig) zu befeuchten und ohne auf die beweglichen Teile allzu viel Kraft auszuüben.

- Mehr als 10 kg dürfen nicht eingefüllt werden, da der Griff ein solches Gewicht nicht tragen kann.

- Griff oder Deckel** sollen nicht im Ofen platziert werden, da sie beschädigt werden könnten.

** Es sei denn, in der Gebrauchsanleitung wird etwas anderes angegeben

- Ingenio® Artikel und Griffe dürfen nicht in die Mikrowelle gegeben werden.
- Bewahren Sie Lebensmittel nicht länger als 24 Stunden in der Pfanne auf. Lagern Sie keine säurehaltigen Lebensmittel in der Pfanne (Tomatensoße, Essig, Gerichte mit Zitronensaft, Sauerkraut usw.).

Bei einem Problem:

- Wenn Sie feststellen, dass der Griff nicht funktioniert, üben Sie keine Gewalt auf den Mechanismus aus und demontieren Sie den Griff niemals.
- Wenn Ihr Griff beschädigt ist (gebrochen, abgesplittert, überhitzt, geschmolzen, fallen gelassen), verwenden Sie ihn bitte nicht mehr.
- Wenn Ihr Produkt (Pfannen und Töpfe) verformt ist, weil es beispielsweise heruntergefallen ist oder einen Stoß bekommen hat, verwenden Sie es bitte nicht mehr.

Wenden Sie sich in jedem Fall an den Kundendienst (www.tefal.com).

INGENIO®: GEBRAUCHSANLEITUNG UND GARANTIE

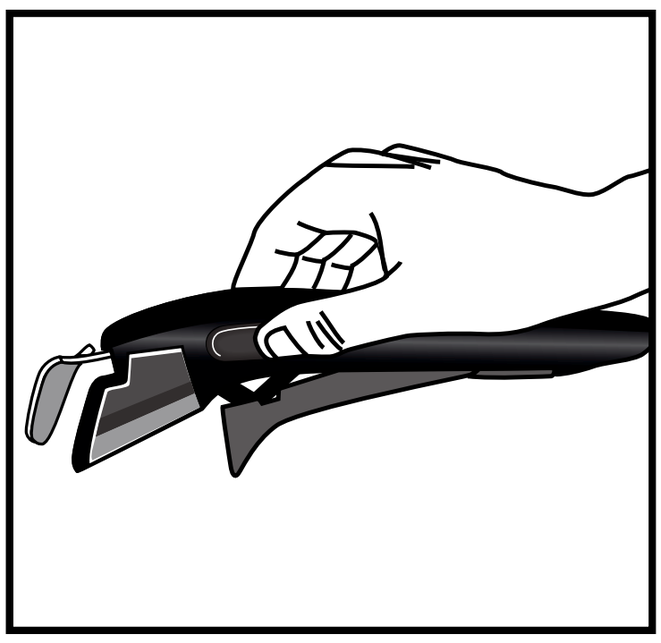
Vor dem Anbringen des Griffs

1 Öffnen des Griffs: Drücken Sie gleichzeitig mit Daumen und Zeigefinger auf die beiden seitlichen Entriegelungstasten. (Abb. 1)

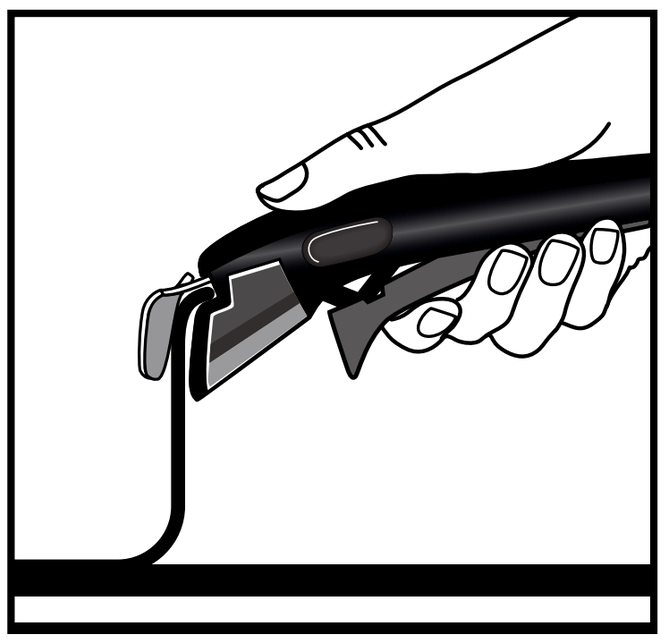
2 Befestigung des Griffs. Setzen Sie den geöffneten Griff auf den Rand der Ingenio Pfanne. Drücken Sie auf den Hebel an der Unterseite, um den Griff in seiner Position so zu verriegeln, dass er in den Rand der Pfanne greift (Abb. 2a). Der Griff ist jetzt verriegelt und Sie können Ihre Ingenio Pfanne in Gebrauch nehmen.

3 Empfohlene Position zum Halten des Griffs während des Gebrauchs. (Abb. 2b)

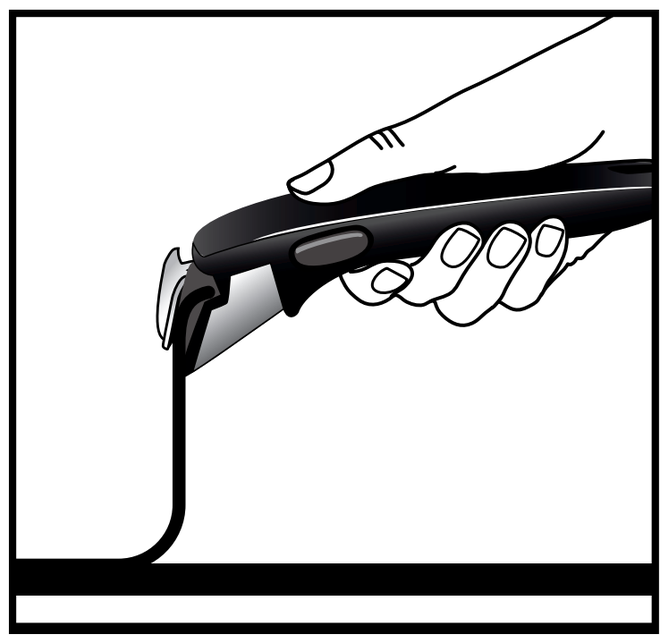
Vorsicht: Halten Sie den Hebel immer mit den Fingern geschlossen und drücken Sie niemals auf die Entriegelungstasten, während Sie die Pfanne handhaben.



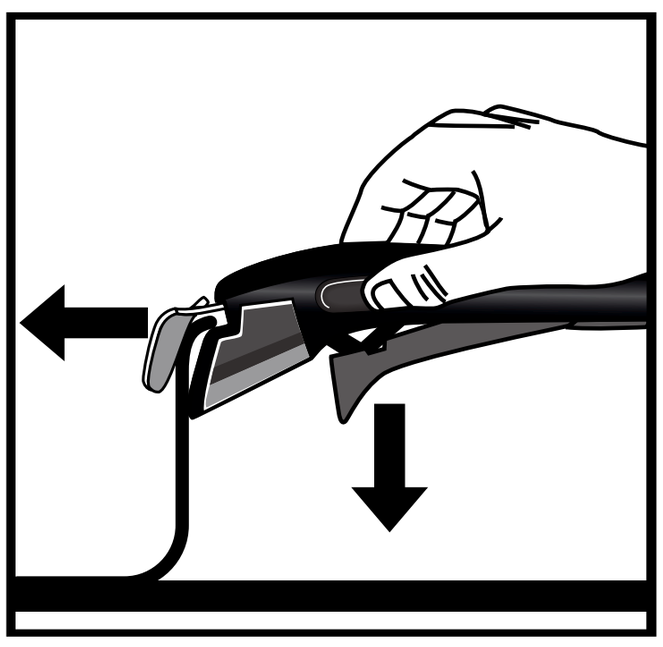
(Abb. 1)



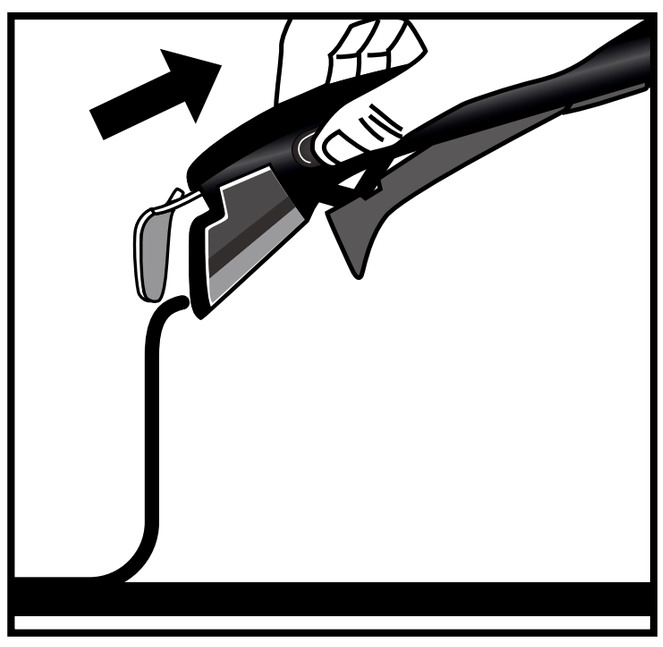
(Abb. 2a)



(Abb. 2b)



(Abb. 3)



(Abb. 4)

Entfernen des Griffs

1. Um den Griff zu entfernen, stellen Sie die Ingenio Pfanne auf eine flache, stabile und hitzebeständige Oberfläche. Drücken Sie die Entriegelungstasten mit Zeigefinger und Daumen und halten Sie Ihre Hand so, dass Sie den Hebel lösen können. (Abb. 3)

2. Der Griff ist entriegelt und kann jetzt von der Pfanne abgenommen werden. (Abb. 4)

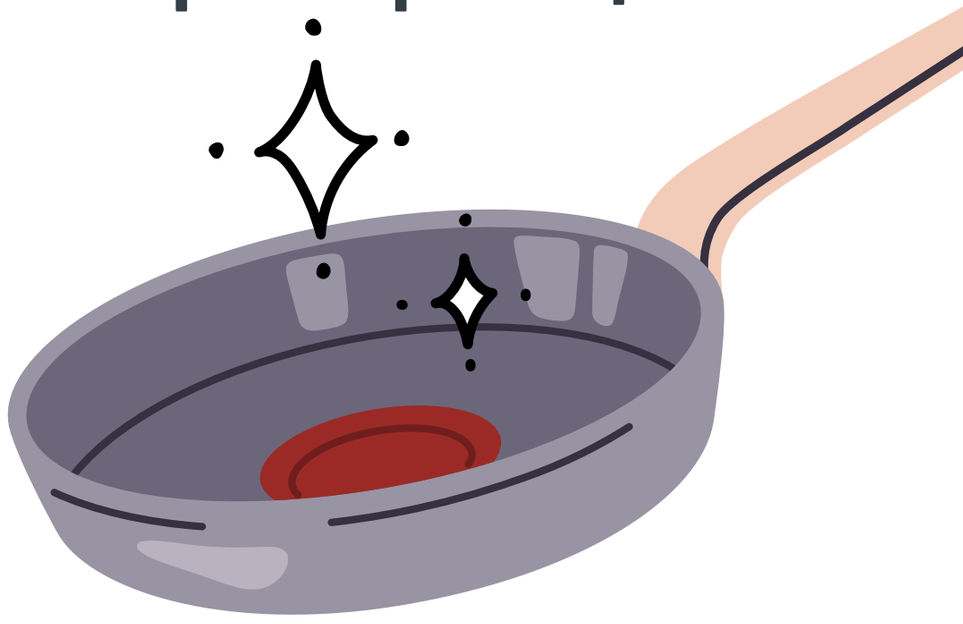
IHR INGENIO® GRIFF HAT EINE 10-JÄHRIGE GARANTIE

- Der abnehmbare Ingenio® Griff hat eine 10-jährige Garantie auf Herstellungsfehler, sofern im Land des Kaufs keine spezifischen gesetzlichen Bestimmungen oder Vereinbarungen gelten.
- Die Garantie deckt keine Schäden infolge einer unbefugten Abänderung oder Reparatur sowie keine Schäden aufgrund von Stößen, unsachgemäßer Verwendung, normalem Verschleiß, Nichtbeachtung der Gebrauchs- und Pflegeanleitung oder Schäden, die durch folgende Handhabung verursacht werden: Der Griff wird während des Kochens auf der Pfanne gelassen, während des Zubereitens Flammen ausgesetzt, in einen Ofen gestellt, in einem Geschirrspüler gereinigt, in Wasser untergetaucht, mit Fett, Staub, Soßen, usw. verstopft, zum Heben einer Last von mehr als 10 kg genutzt, für gewerbliche oder kommerzielle Zwecke genutzt, auf einer Pfanne verwendet, die nicht aus der Ingenio® Serie stammt.
- Diese Tefal Garantie berührt nicht die gesetzlichen Rechte des Verbrauchers. Für weitere Informationen zu den Bedingungen dieser Garantie besuchen Sie bitte www.tefal.com/ingenio.

Tefal®

Χρήση και φροντίδα των μαγειρικών σκευών σας

Σας ευχαριστούμε για την αγορά του σκεύους μαγειρικής TEFAL®/T-FAL®* με ανθεκτική αντικολλητική επίστρωση, ιδανικό για όλες τις γαστρονομικές σας περιπέτειες. Για εσάς και την αγάπη σας για το μαγείρεμα!



* Οι οικιακές συσκευές TEFAL® εμφανίζονται με την επωνυμία T-FAL® σε ορισμένες περιοχές, όπως η Αμερική και η Ιαπωνία. Οι ονομασίες TEFAL®/T-FAL® είναι καταχωρισμένα εμπορικά σήματα της Groupe SEB

Tefal®

ΣΥΝΟΨΗ

1 ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΤΟΥ ΣΚΕΥΟΥΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΣΑΣ

2 ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

3 ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

4 INGENIO®: ΟΔΗΓΙΕΣ ΚΑΙ ΕΓΓΥΗΣΗ

Tefal®

ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΤΟΥ ΣΚΕΥΟΥΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΣΑΣ

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΓΙΑ ΧΡΗΣΗ

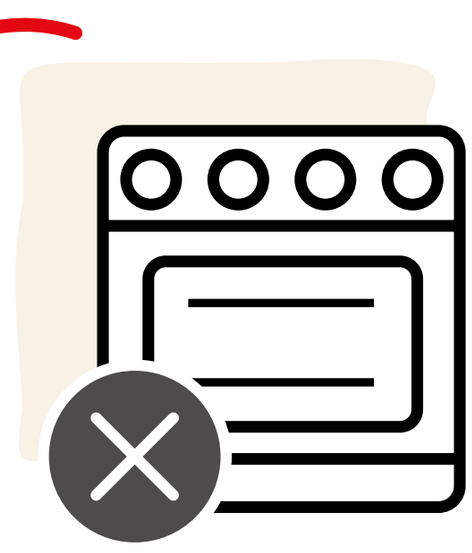
- Ορισμένα σκεύη μαγειρικής αποστέλλονται με προστατευτικά πλαστικά κομμάτια, ιδιαίτερα αυτά που βρίσκονται στη βάση της λαβής. Απορρίψτε τα πριν από τη χρήση, καθώς η μη αφαίρεση αυτών των τεμαχίων μπορεί να δημιουργήσει κίνδυνο πυρκαγιάς.

- Πριν από την πρώτη χρήση, πλύνετε στο χέρι την κατσαρόλα ή το τηγάνι με το συνηθισμένο σας υγρό πιάτων και ένα μαλακό σφουγγάρι. Ξεπλύνετε και στεγνώστε το καλά με ένα μαλακό πανί.

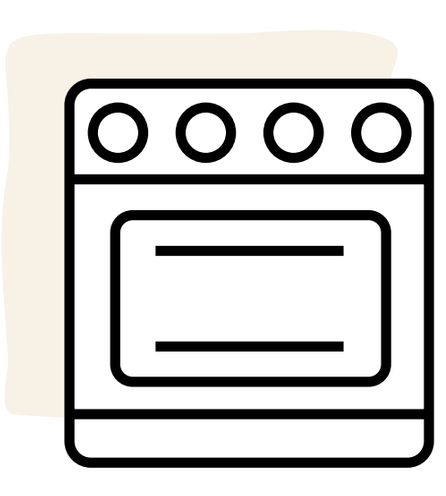
ΣΥΜΒΑΤΟΤΗΤΑ

Χρήση στον φούρνο:
Ανατρέξτε στις οδηγίες χρήσης του προϊόντος στη συσκευασία:

- Συγκολλημένη(-ες) λαβή(-ες) από βακελίτη:
  Μην τοποθετείτε στον φούρνο.

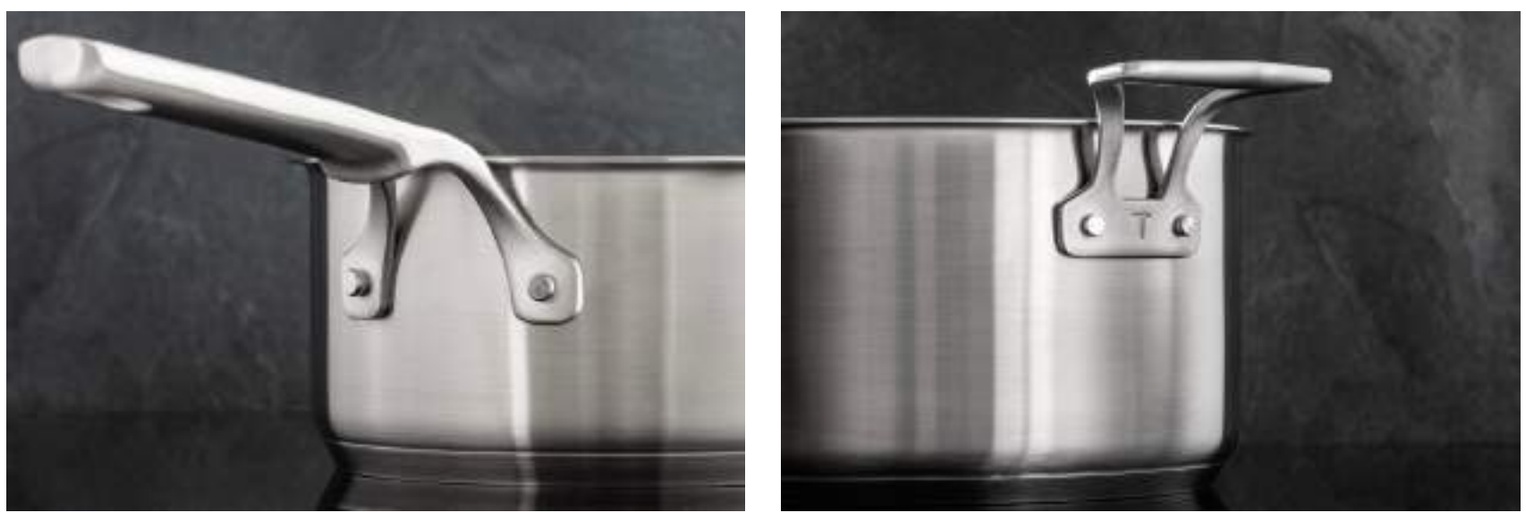


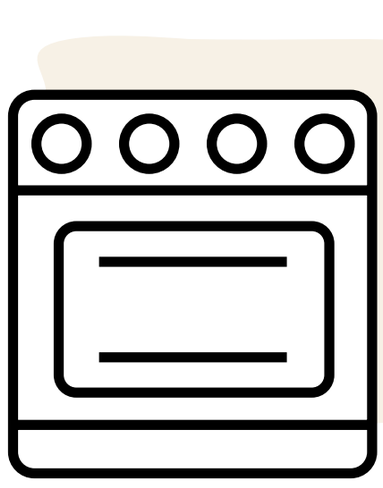
- Καρφωμένη(-ες) λαβή(-ες) από βακελίτη:
  Το κατσαρολάκι ή το τηγάνι είναι ασφαλή για χρήση στον φούρνο σε θερμοκρασία έως 175 °C/350 °F



< 175°C/350°F

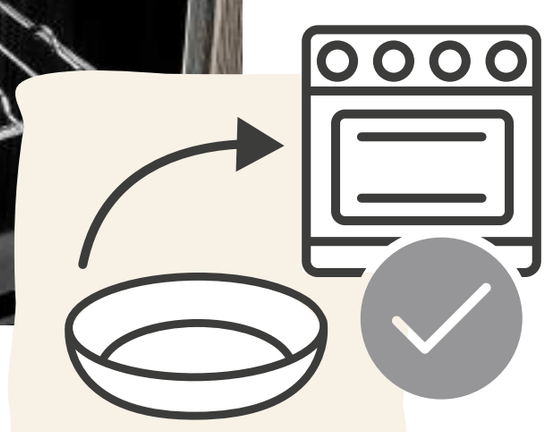
- Καρφωμένη(-ες) λαβή(-ες) από ανοξείδωτο ατσάλι:
  Το κατσαρολάκι ή το τηγάνι είναι ασφαλή για χρήση στον φούρνο σε θερμοκρασία έως 250 °C/482 °F





< 250°C/482°F

- Για το προϊόν Ingenio:
  Αφαιρέστε τη λαβή και το καπάκι αφού τοποθετήσετε το τηγάνι στον φούρνο.



< 250°C/482°F

ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΤΟΥ ΣΚΕΥΟΥΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΣΑΣ

- Με τακτική χρήση, μπορεί να εμφανιστούν ελαφρά σημάδια στο τηγάνι ή την κατσαρόλα σας, αλλά δεν επηρεάζουν την απόδοσή τους.
- Φροντίστε να είστε προσεκτικοί κατά τη διάρκεια της θέρμανσης των σκευών μαγειρικής σας, ώστε να αποφύγετε τυχόν υπερθέρμανση που θα μπορούσε να επηρεάσει την αντοχή των αντικολλητικών ιδιοτήτων τους. Για να αποφύγετε την υπερθέρμανση, αποφεύγετε τη χρήση της μέγιστης ρύθμισης ή της ρύθμισης ενίσχυσης

- Δεν συνιστάται η χρήση αντικολλητικών μαγειρικών σπρέι με αντικολλητικά σκεύη μαγειρικής. Η χρήση τέτοιων σπρέι ενδέχεται να δημιουργήσει αόρατη συσσώρευση στην επιφάνεια του τηγανιού, η οποία θα επηρεάσει τις αντικολλητικές ιδιότητες του τηγανιού.

- Χρησιμοποιείτε εργαλεία κουζίνας από πλαστικό, σιλικόνη, ξύλο ή μέταλλο. Αποφεύγετε τα αιχμηρά σκεύη, τους αυγοδάρτες, τα μαχαίρια, τα μεταλλικά/ηλεκτρικά πρες πουρέ, ραβδομπλέντερ και μην κόβετε απευθείας στα σκεύη μαγειρικής. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε πιρούνι σε σκεύη μαγειρικής με τεχνολογία Fusion Core. Μην καρφώνετε ή ξύνετε την αντικολλητική επιφάνεια. Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά ή ηλεκτρικά πρες πουρέ ή μπλέντερ στο τηγάνι. Συνεπώς, η εγγύηση δεν καλύπτει γρατσουνιές.

- Μην χρησιμοποιείτε αντικολλητικά τηγάνια για φλαμπέ.

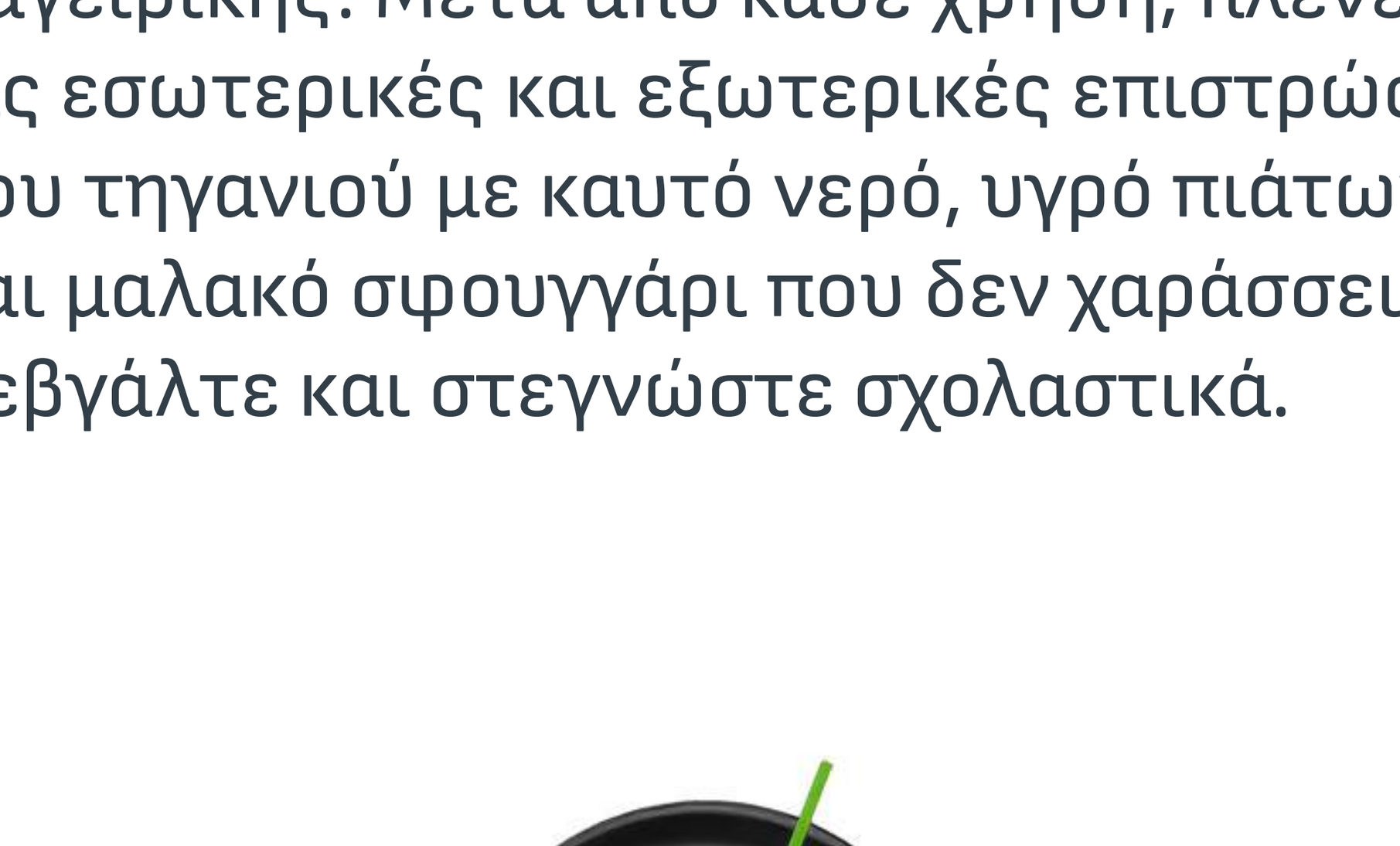
- Εάν η εξωτερική επίστρωση είναι από ανοξείδωτο ατσάλι: Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε πλυντήριο πιάτων. Είναι προτιμότερο να χρησιμοποιείτε ήπια απορρυπαντικά, όπως υγρό, τζελ ή σκόνη, όχι ταμπλέτες ή φακελάκια.

- Για να εξοικονομήσετε νερό κατά το πλύσιμο, μουλιάστε την κατσαρόλα ή το τηγάνι πριν από τον καθαρισμό.

- Αφήστε τα τηγάνια να κρυώσουν πριν τα καθαρίσετε, ώστε να αποφύγετε την πρόκληση στρέβλωσης λόγω απότομης αλλαγής της υψηλής θερμοκρασίας. Αποφύγετε τυχόν ακραίες αλλαγές θερμοκρασίας.

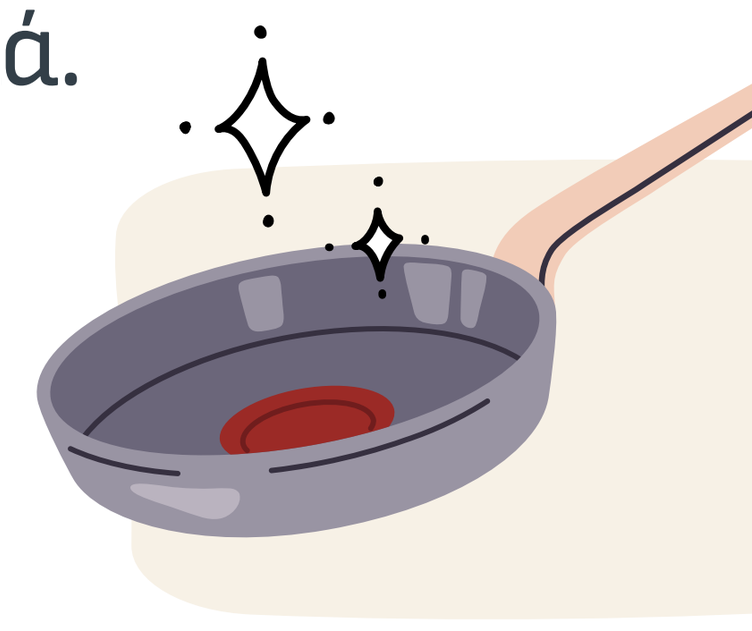
- Μην τοποθετείτε καυτά γυάλινα καπάκια μέσα ή κάτω από κρύο νερό ή απευθείας σε κρύα επιφάνεια εργασίας, καθώς μια ακραία αλλαγή της θερμοκρασίας μπορεί να σπάσει το γυαλί. Αυτό δεν καλύπτεται από την εγγύηση.

- Το πλύσιμο στο χέρι είναι απαραίτητο για την αποφυγή ζημιάς στο σκεύος μαγειρικής. Μετά από κάθε χρήση, πλένετε τις εσωτερικές και εξωτερικές επιστρώσεις του τηγανιού με καυτό νερό, υγρό πιάτων και μαλακό σφουγγάρι που δεν χαράσσει. Ξεβγάλτε και στεγνώστε σχολαστικά.



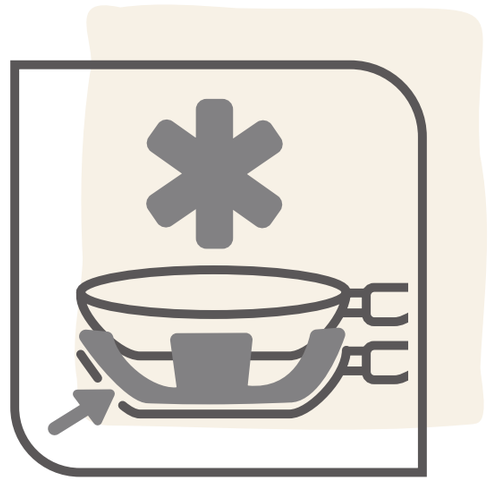
1. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΤΟΥ ΣΚΕΥΟΥΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΣΑΣ

- Ενδέχεται να σχηματιστεί συσσώρευση υπολειμμάτων ή αλάτων στην επίστρωση στο εσωτερικό του τηγανιού ή της κατσαρόλας. Αυτό συχνά παρατηρείται όταν η κατσαρόλα/το τηγάνι χρησιμοποιείται συνεχώς για βράσιμο λαχανικών και σκληρού νερού. Για να αφαιρέσετε αυτά τα ιζήματα, αραιώστε 1 μέρος κιτρικού οξέος σε 2 μέρη νερό, προσθέστε το στο τηγάνι και αφήστε το να μουλιάσει για μία ή δύο ώρες. Πλύνετε την κατσαρόλα/το τηγάνι σε καυτό νερό και υγρό πιάτων και στεγνώστε καλά.



- Φυλάσσετε το σκεύος μαγειρικής σε στεγνό μέρος.

- Χρησιμοποιήστε προστατευτικά τσόχας ή υφάσματος Tefal® κατά τη στοίβαξη των τηγανιών ή των κατσαρολών σας για την αποφυγή γρατσουνιών.



- Σας συνιστούμε να πλένετε την κεραμική κατσαρόλα ή το κεραμικό τηγάνι στο χέρι, με νερό, ήπιο απορρυπαντικό και μαλακό σφουγγάρι. Συνιστούμε να μην χρησιμοποιείτε σφουγγάρι που χαράσσει. Εάν το τηγάνι δεν είναι αρκετά καθαρό μετά το κανονικό πλύσιμο, μπορείτε να προσθέσετε λίγο ξύδι και νερό στο τηγάνι και να το ζεστάνετε. Το μείγμα νερού/ξυδιού θα καθαρίσει το τηγάνι. Στη συνέχεια, ξεπλύνετε καλά το τηγάνι, στεγνώστε και σκουπίστε το με λίγο μαγειρικό λάδι πάνω σε μια χαρτοπετσέτα. Το τηγάνι σας θα είναι σαν καινούργιο. Εάν υπάρχουν επίμονοι λεκέδες στη βάση, μουλιάστε πρώτα το τηγάνι σε καυτό νερό και χρησιμοποιήστε ένα καλό απορρυπαντικό υγρό πιάτων. Στη συνέχεια, εάν είναι απαραίτητο, μπορείτε να καθαρίσετε το τηγάνι με ένα πλαστικό συρμάτινο σφουγγαράκι και λίγο υγρό λειαντικό απορρυπαντικό.

- Αποφεύγετε να αποθηκεύετε άλλα βαριά αντικείμενα πάνω στα τηγάνια ή τις κατσαρόλες σας.

- Με τη χρήση, ενδέχεται να εμφανιστεί ελαφρύς αποχρωματισμός της αντικολλητικής επίστρωσης. Αυτό είναι απόλυτα φυσιολογικό και δεν θα επηρεάσει τις αντικολλητικές ιδιότητες του σκεύους μαγειρικής σας. Είναι φυσιολογικό να υπάρχουν τυχόν μικρά επιφανειακά σημάδια ή αμυχές και δεν επηρεάζουν την απόδοση της αντικολλητικής επίστρωσης. Τα σημάδια αυτά δεν καλύπτονται από την εγγύηση.

1. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΤΟΥ ΣΚΕΥΟΥΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΣΑΣ 591

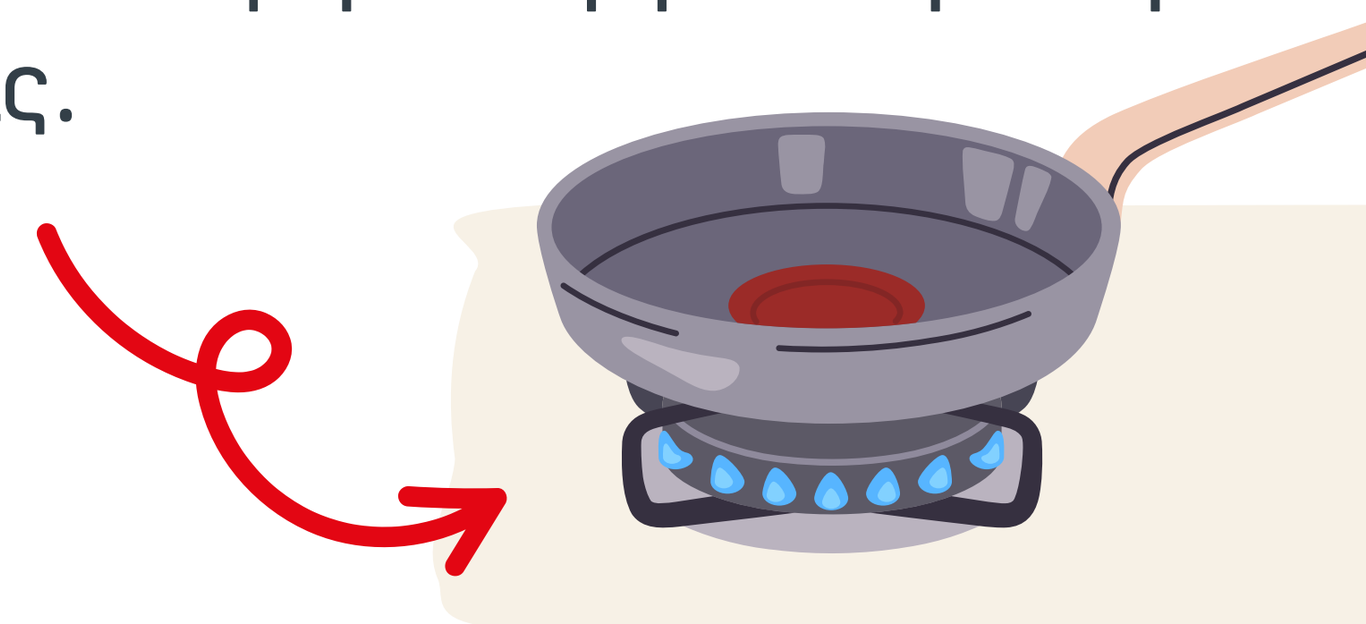
Tefal

2 ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

- Τεμαχίστε τα τρόφιμά σας σε μικρότερα κομμάτια για ταχύτερο μαγείρεμα, μειώνοντας τον χρόνο και την ενέργεια που καταναλώνεται.

- Στεγνώνετε πάντα τη βάση του σκεύους μαγειρικής πριν από το μαγείρεμα, ειδικά εάν το χρησιμοποιείτε σε κεραμικές εστίες, εστίες αλογόνου ή επαγωγικές εστίες, διαφορετικά το τηγάνι μπορεί να κολλήσει στην εστία.

- Τοποθετήστε το τηγάνι ή την κατσαρόλα σας πάνω σε μια εστία με κατάλληλη διάμετρο, για καλύτερη απόδοση θέρμανσης. Επιλέξτε μια εστία που ταιριάζει με τη διάμετρο του σκεύους μαγειρικής σας, ούτε πολύ μεγάλη ούτε πολύ μικρή, για να αποφύγετε τη σπατάλη ενέργειας. Εάν το σκεύος μαγειρικής είναι συμβατό με επαγωγική εστία, εάν το τηγάνι ή η κατσαρόλα σας είναι τοποθετημένα σε εστία με διάμετρο μεγαλύτερη από αυτή του σκεύους μαγειρικής, ενδέχεται να μην ενεργοποιηθεί η επαγωγική εστία σας.



- Για εξαιρετικά βραστά μαγειρεμένα σε φλόγες αερίου, αρχίστε να μαγειρεύετε σε μέτρια θερμότητα στην κανονική εστία και, στη συνέχεια, μετακινήστε την κατσαρόλα σας στη μικρότερη εστία, για να αφήσετε το φαγητό να μαγειρευτεί για μεγάλο χρονικό διάστημα σε μέτριες θερμοκρασίες.

  Ωστόσο, εάν πρέπει να μαγειρέψετε σε υψηλή θερμοκρασία, φροντίστε να φτάσετε σταδιακά στο μέγιστο επίπεδο θερμότητας και, στη συνέχεια, χαμηλώστε το.

Tefal

Για τέλειο μαγείρεμα, οι κατσαρόλες και τα τηγάνια σας είναι εξοπλισμένα με την αποκλειστική τεχνολογία μας Thermo-Signal®!

Η τεχνολογία Thermo-Signal® είναι η κόκκινη ένδειξη στο κέντρο του τηγανιού ή της κατσαρόλας σας. Σας ενημερώνει πότε πρέπει να ξεκινήσετε το μαγείρεμα για τέλεια υφή και χρώμα φαγητού!

1

Προθερμάνετε το τηγάνι ή την κατσαρόλα σε μέτρια θερμοκρασία.

2

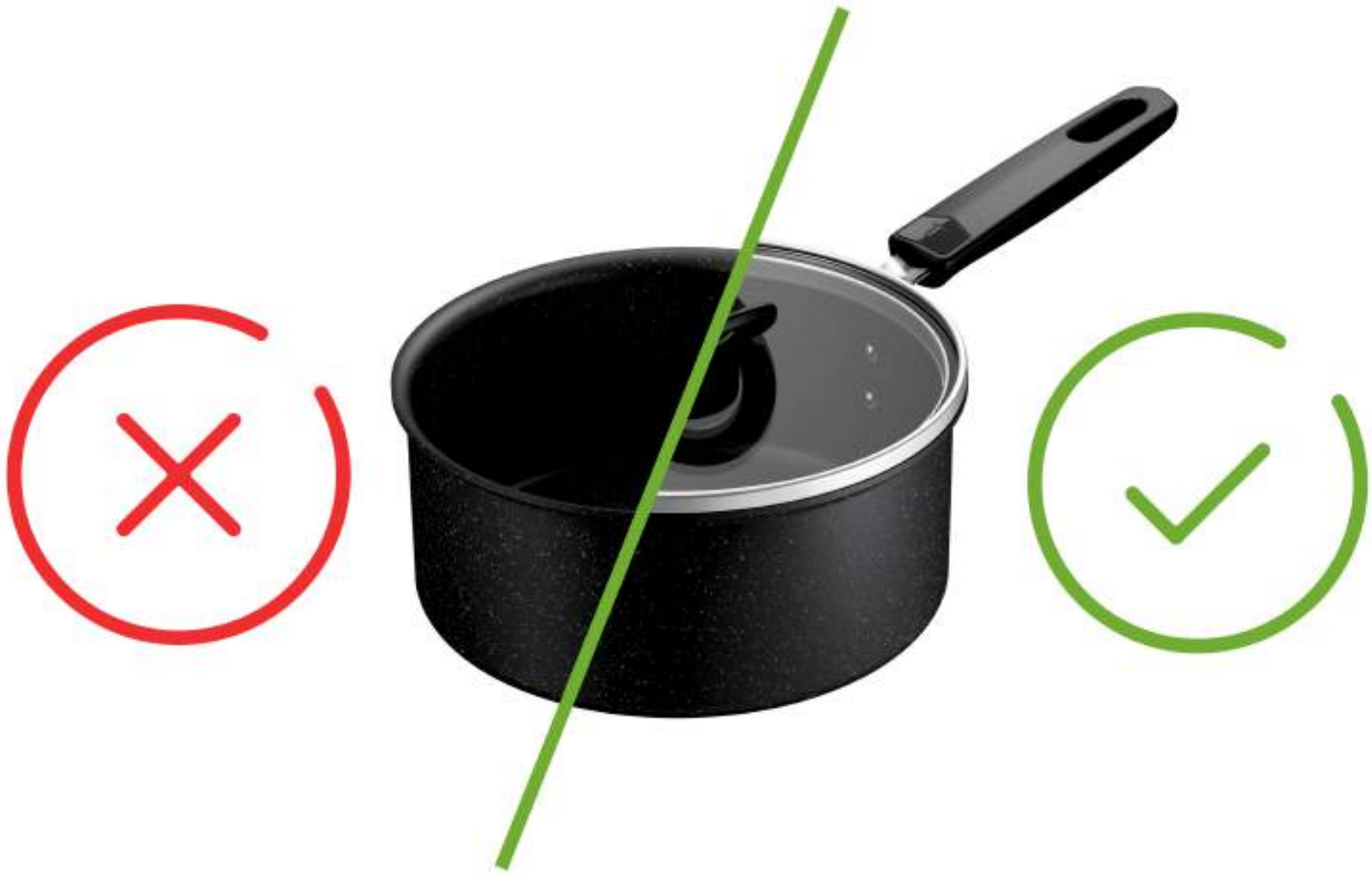
Τηρείτε τις οδηγίες Thermo-Signal®. Όταν το σήμα είναι ενιαία κόκκινο και το θερμόμετρο έχει εξαφανιστεί: Ξεκινήστε το μαγείρεμα!

3

Ρυθμίστε τη θερμαντική ισχύ σύμφωνα με το επιθυμητό επίπεδο μαγειρέματος.

Χρησιμοποιήστε το καπάκι για πιο ενεργειακά αποδοτικό μαγείρεμα:

- Διατηρεί τη θερμότητα κατά τον βρασμό
- Απαιτεί λιγότερη ενέργεια
- Ταχύτερο μαγείρεμα



- Συνιστάται η χρήση στεγνών γαντιών φούρνου, γαντιών κουζίνας ή πανιών για το κράτημα των λαβών ή των χερουλιών, ειδικά μετά από παρατεταμένο μαγείρεμα ή/και κατά τον χειρισμό μεταλλικών λαβών ή χερουλιών για την αποφυγή τυχόν κινδύνου εγκαυμάτων.
  Χρησιμοποιείτε πάντα γάντια φούρνου όταν αφαιρείτε το καπάκι κατά το μαγείρεμα, γείρετέ το για να κατευθύνετε τον ατμό μακριά από εσάς και κρατάτε τα χέρια και το πρόσωπο μακριά από τις οπές αερισμού.

- Δώστε στα τηγάνια και τις κατσαρόλες σας μια δεύτερη ευκαιρία, ανακυκλώνοντάς τα!
  Γνωρίζατε ότι το ανοξείδωτο ατσάλι και το αλουμίνιο ανακυκλώνονται απεριόριστα;
  Απορρίψτε τα σκεύη μαγειρικής σας σε σημεία συλλογής ή σε σημεία πώλησης συνεργατών!

ΕΓΓΥΗΣΗ TEFAL® / T-FAL®

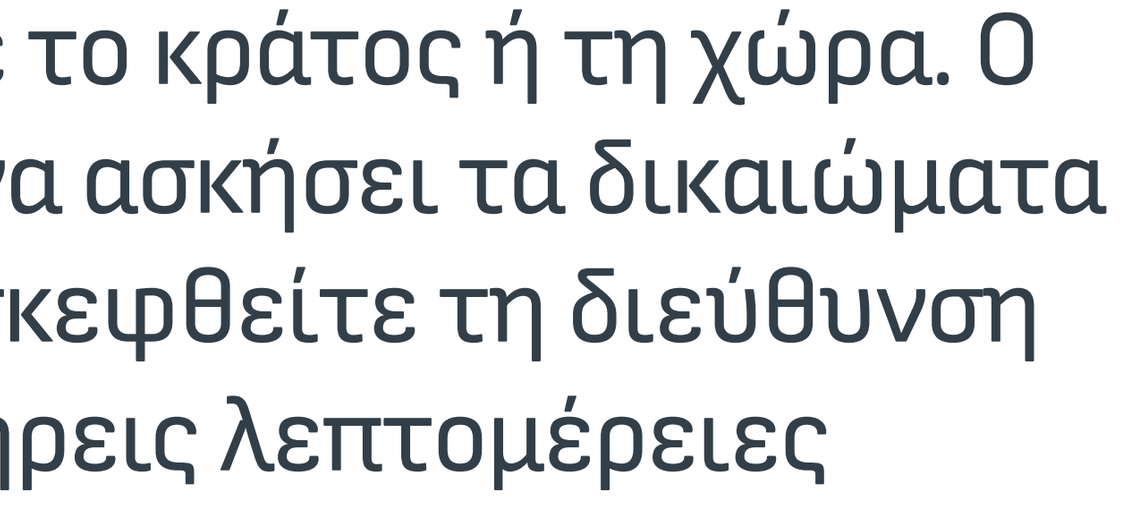
Αυτό το προϊόν καλύπτεται από εγγύηση για 2 έτη έναντι κατασκευαστικών ελαττωμάτων. Η εγγύηση αυτή δεν επηρεάζει τα νομικά δικαιώματα των καταναλωτών σε τοπικό επίπεδο. Δεν καλύπτει γρατσουνιές ή αποχρωματισμό λόγω παλαιότητας. Η Tefal εξασφαλίζει ότι η επιστρώση συμμορφώνεται με τους κανονισμούς σχετικά με τα υλικά που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα. Για περισσότερες πληροφορίες, επισκεφθείτε τη διεύθυνση www.tefal.com

- Εάν το προϊόν είναι από ανοξείδωτο ατσάλι, το προϊόν καλύπτεται από εγγύηση για 10 έτη έναντι κατασκευαστικών ελαττωμάτων. Η εγγύηση αυτή δεν επηρεάζει τα νομικά δικαιώματα των καταναλωτών σε τοπικό επίπεδο. Δεν καλύπτει γρατσουνιές ή αποχρωματισμό λόγω παλαιότητας.
Η Tefal εξασφαλίζει ότι η επίστρωση συμμορφώνεται με τους κανονισμούς σχετικά με τα υλικά που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα. Για περισσότερες πληροφορίες, επισκεφθείτε τη διεύθυνση www.tefal.com

Πρόσθετες ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ και γραμμή βοήθειας

- Για αναλυτικές πληροφορίες ή απαντήσεις στις ερωτήσεις σας, επικοινωνήστε με την εξυπηρέτηση πελατών μέσω της διεύθυνσης **www.tefal.com**

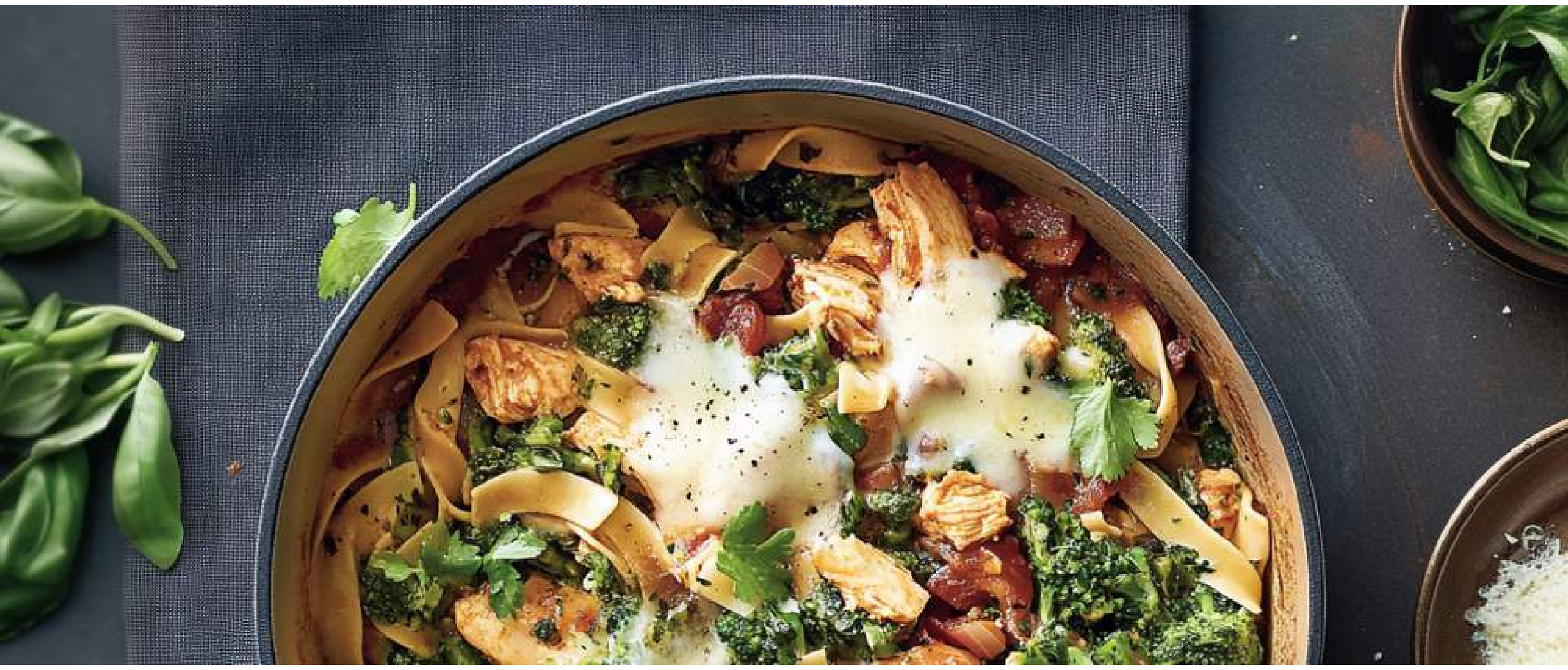
- Δικαιώματα καταναλωτών και πρόσθετες πληροφορίες: Η παρούσα εμπορική εγγύηση της Tefal δεν θίγει τα νομικά δικαιώματα των καταναλωτών, τα οποία δεν μπορούν να αποκλειστούν ή να περιοριστούν, ούτε τα νομικά δικαιώματα προς έναν διανομέα από τον οποίο αγοράστηκε ένα προϊόν. Η εγγύηση αυτή παρέχει στον καταναλωτή συγκεκριμένα δικαιώματα και ο καταναλωτής μπορεί επίσης να έχει πρόσθετα δικαιώματα που διαφέρουν ανάλογα με το κράτος ή τη χώρα. Ο καταναλωτής μπορεί να ασκήσει τα δικαιώματα αυτά ανεξάρτητα. Επισκεφθείτε τη διεύθυνση **www.tefal.com** για πλήρεις λεπτομέρειες σχετικά με τη χρήση και τη φροντίδα, καθώς και για τους πλήρεις όρους και τις προϋποθέσεις της εγγύησης του κατασκευαστή



Tefal®

3 ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΗΣ TEFAL®/T-FAL® *

* Οι οικιακές συσκευές TEFAL® εμφανίζονται με την επωνυμία T-FAL® σε ορισμένες περιοχές, όπως η Αμερική και η Ιαπωνία. Οι ονομασίες TEFAL®/T-FAL® είναι καταχωρισμένα εμπορικά σήματα της Groupe SEB



Σημαντικό:

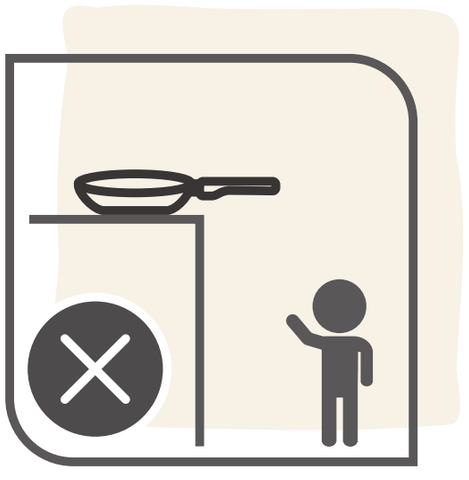
- Αυτό το προϊόν έχει σχεδιαστεί μόνο για οικιακή χρήση

- Διαβάστε πρώτα τις οδηγίες ασφαλείας πριν χρησιμοποιήσετε το προϊόν σας

- Ανατρέξτε επίσης στο προϊόν για οδηγίες χρήσης και περαιτέρω συμβουλές και συστάσεις.

ΓΕΝΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

- Αυτό το προϊόν δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με περιορισμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ούτε από άτομα που δεν έχουν την αναγκαία εμπειρία και τις απαραίτητες γνώσεις, εκτός εάν επιβλέπονται ή έχουν λάβει οδηγίες για τη χρήση της συσκευής από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους. Τα παιδιά θα πρέπει να επιβλέπονται, ώστε να μην παίζουν με το προϊόν.



- Μην αφήνετε ποτέ το σκεύος μαγειρικής να βράσει μέχρι να στεγνώσει και μην αφήνετε ένα άδειο σκεύος μαγειρικής επάνω σε θερμαινόμενο δακτύλιο ή φλόγα αερίου.

- Μην αφήνετε ποτέ το μαγείρεμα φαγητού χωρίς επίβλεψη.

- Μην αφήνετε ποτέ τη λαβή του τηγανιού σας να προεξέχει από την άκρη της εστίας ή κοντά στην άκρη της επιφάνειας της κουζίνας.

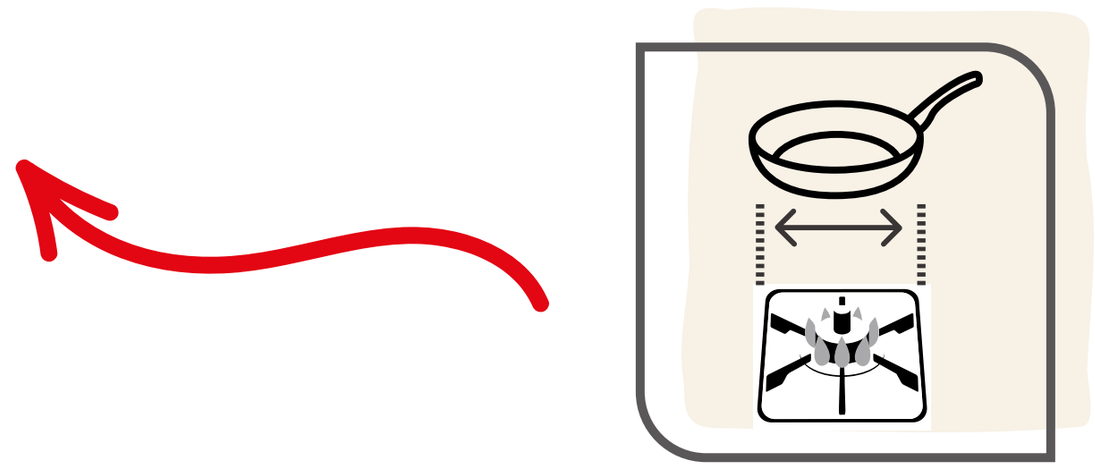
- Μην υπερθερμαίνετε το προϊόν σας.

- Μην εκθέτετε τη λαβή στη φλόγα, καθώς μπορεί να προκληθούν φθορές

- Συνιστάται η χρήση στεγνών γαντιών φούρνου, γαντιών κουζίνας ή πανιών για το κράτημα των λαβών ή των χερουλιών, ειδικά μετά από παρατεταμένο μαγείρεμα ή/και κατά τον χειρισμό μεταλλικών λαβών για την αποφυγή τυχόν κινδύνου εγκαυμάτων

- Μην μεταφέρετε καυτά τρόφιμα ή υγρά που βράζουν κοντά/πάνω από ανθρώπους ή ζώα

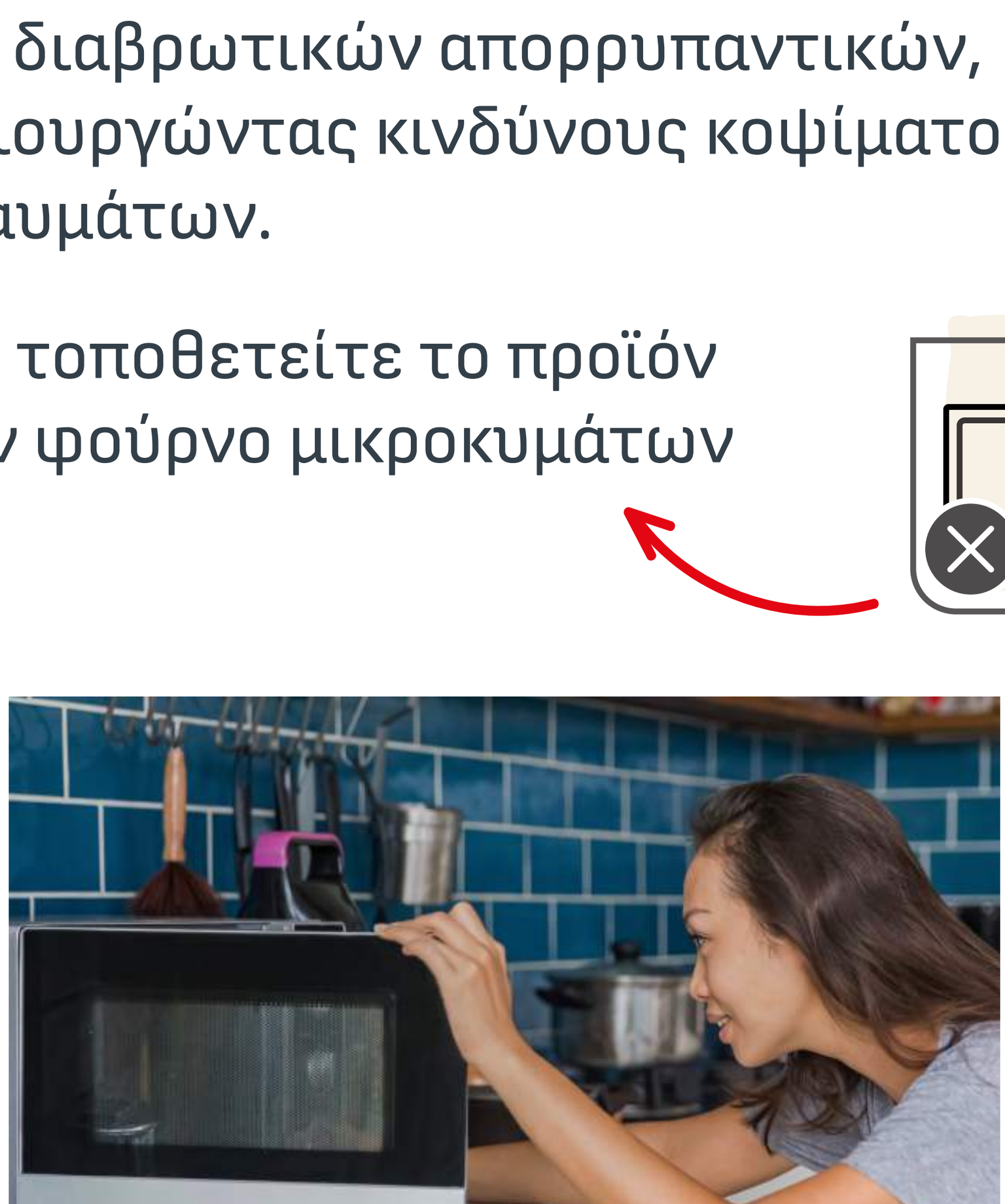
- Κεντράρετε προσεκτικά τα μικρά τηγάνια στα πόδια στήριξης των εστιών αερίου, για τις οποίες οι περισσότεροι κατασκευαστές εστιών αερίου παρέχουν μια σχάρα



- Χρήση στον φούρνο: Ανατρέξτε στις οδηγίες χρήσης του προϊόντος στη συσκευασία. Οι υψηλές θερμοκρασίες μπορεί να προκαλέσουν ζημιά στα πλαστικά μέρη και στα γυάλινα καπάκια.

- Χρήση σε πλυντήριο πιάτων: Ανατρέξτε στις οδηγίες χρήσης του προϊόντος στη συσκευασία. Ορισμένα εξαρτήματα μπορεί να καταστραφούν λόγω της δράσης των διαβρωτικών απορρυπαντικών, δημιουργώντας κινδύνους κοψίματος ή/και εγκαυμάτων.

- Μην τοποθετείτε το προϊόν στον φούρνο μικροκυμάτων



- Δεν συνιστάται να χρησιμοποιείτε τα τηγάνια σας ως φριτέζα (π.χ. τηγανητές πατάτες, σαμόσας κ.λπ.). Πρέπει να είστε πάντα προσεκτικοί κατά το μαγείρεμα με λάδι: Μην γεμίζετε υπερβολικά το τηγάνι και μην χρησιμοποιείτε πολύ υψηλή θερμοκρασία, καθώς αυτό μπορεί να προκαλέσει αυτανάφλεξη του λαδιού.

- Μην προσθέτετε κρύο νερό, πάγο ή πλήρως κατεψυγμένα τρόφιμα απευθείας σε καυτό τηγάνι, καθώς μπορεί να προκληθεί έκρηξη ατμού, που θα μπορούσε να προκαλέσει εγκαύματα ή άλλο τραυματισμό στους χρήστες ή παρευρισκόμενους. Πρέπει να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί σε αυτό το θέμα, όταν το τηγάνι περιέχει καυτά λάδια που χρησιμοποιούνται κατά το μαγείρεμα, καθώς μπορεί να τιναχτεί καυτό λάδι όταν τα στοιχεία που περιέχουν νερό έρθουν σε επαφή με καυτό λάδι.

- Μην συνδυάζετε σκεύη μαγειρικής για να δημιουργήσετε ένα διπλό μπόιλερ. Αυτά τα σκεύη δεν έχουν σχεδιαστεί για τον σκοπό αυτό. Η χρήση αυτή μπορεί να οδηγήσει σε κινδύνους αστάθειας και εγκαυμάτων που σχετίζονται με τον ατμό, ή άλλους τραυματισμούς.

- Εάν οι λαβές σας χαλαρώσουν, σφίξτε τις απαλά ξανά, ώστε να αποφευχθεί τυχόν ζημιά κατά τον επαναλαμβανόμενο χειρισμό.

- Τα καυτά σκεύη μαγειρικής θα πρέπει να τοποθετούνται πάνω σε επιφάνειες ανθεκτικές στη θερμότητα, για την αποφυγή τυχόν ζημιών.

- Μην θερμαίνετε ποτέ το λίπος έως το σημείο ανθρακοποίησης. Οι αναθυμιάσεις που εκλύονται κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος μπορεί να είναι επικίνδυνες για τα ζώα με ευαίσθητα αναπνευστικά συστήματα.

- Σε περίπτωση που το φαγητό ή το λάδι στο τηγάνι πιάσει φωτιά, απενεργοποιήστε την παροχή θερμότητας και τοποθετήστε μια κουβέρτα πυρόσβεσης ή μια ελαφρώς βρεγμένη πετσέτα πάνω στο τηγάνι και αφήστε τη για 30 λεπτά πριν την αφαιρέσετε.

- Σε περίπτωση ακραίας υπερθέρμανσης (έως το σημείο τήξης του αλουμινίου), το σκεύος μαγειρικής δεν θα πρέπει να μετακινείται, αλλά θα πρέπει να το αφήσετε πρώτα να κρυώσει, λόγω του κινδύνου από το δυνητικά τηγμένο αλουμίνιο εντός της ενσωματωμένης βάσης. Συνιστάται να μην χρησιμοποιήσετε πλέον το σκεύος μαγειρικής λόγω των πιθανών τροποποιήσεων των ιδιοτήτων του.

- Σε περίπτωση προβλήματος, επικοινωνήστε με το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών **(www.tefal.com)**.

Tefal

4 INGENIO®:

ΟΔΗΓΙΕΣ ΚΑΙ ΕΓΓΥΗΣΗ ΓΙΑ ΤΗ ΛΑΒΗ

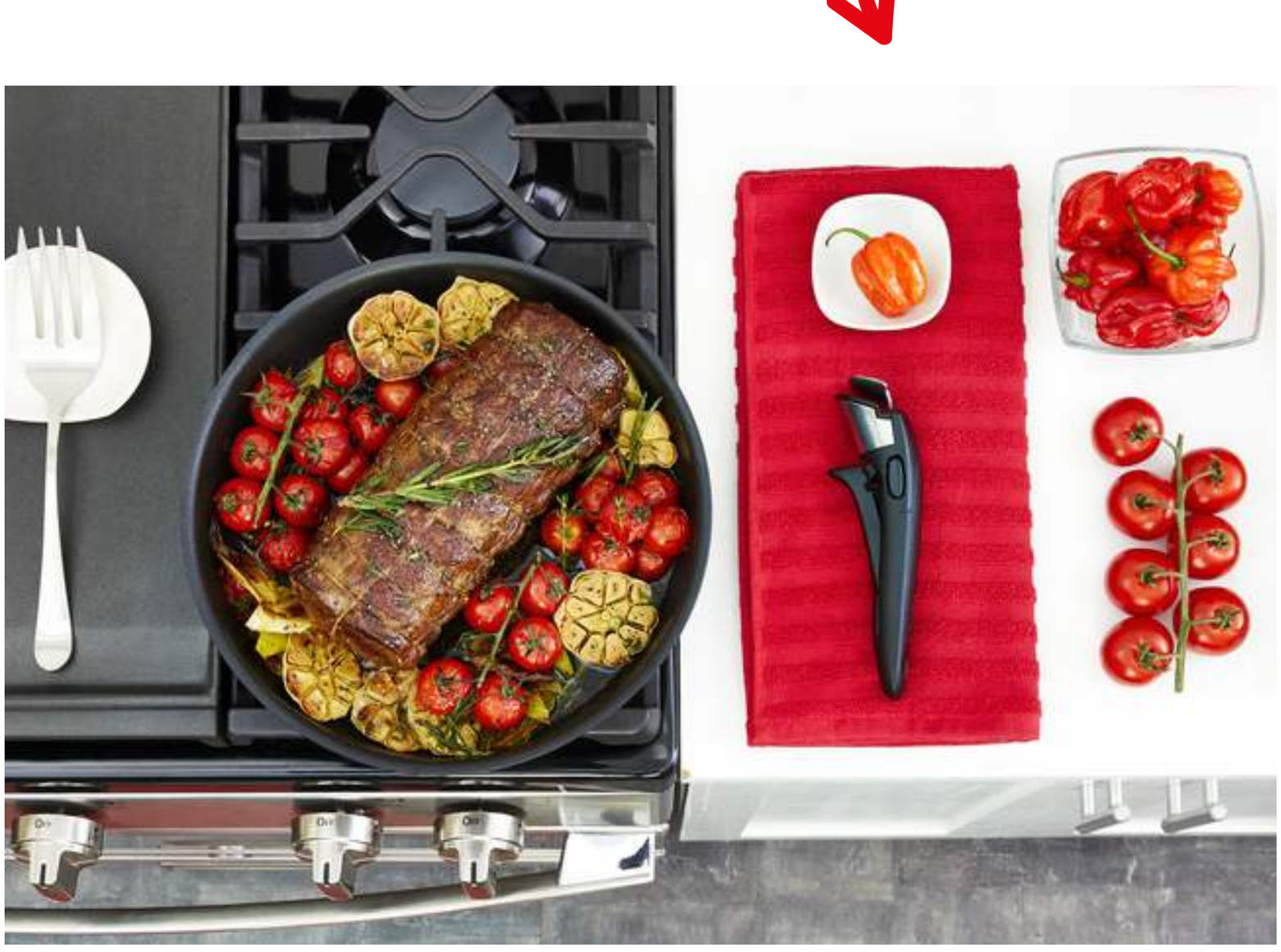
ΓΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ INGENIO®

- Η λαβή Ingenio® είναι συμβατή μόνο με προϊόντα Ingenio®. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη λαβή σε σκεύη άλλων επωνυμιών πέραν της Ingenio®.

- Τα προϊόντα Ingenio® (τηγάνι, κατσαρολάκι, γουόκ κ.λπ.) είναι συμβατά μόνο με τις λαβές Ingenio®. Μην τα χρησιμοποιείτε ποτέ με λαβές άλλων επωνυμιών πέραν της Ingenio®.

- Για ειδικά σχεδιασμένα προϊόντα (τηγάνι για κρέπες, τηγάνι για ομελέτα κ.λπ.), μην χρησιμοποιείτε τη λαβή εκτός των καθορισμένων περιοχών λαβής, καθώς κάτι τέτοιο θα μπορούσε να επηρεάσει τη σταθερότητα της λαβής.

- Μην αφήνετε τη λαβή πάνω στο σκεύος κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Μην εκθέτετε τη λαβή σε φλόγες: Η παρατεταμένη έκθεση σε υψηλές θερμοκρασίες μπορεί να υποβαθμίσει τα πλαστικά μέρη και να αποδυναμώσει τη λαβή.



- Χρησιμοποιείτε τη λαβή μόνο για χειρισμό, προκειμένου να αποφύγετε τυχόν κίνδυνο ανατροπής, ειδικά σε αντικείμενα μικρής διαμέτρου.

- Μην τοποθετείτε τη λαβή σε καυτές επιφάνειες, καθώς μπορεί να υποβαθμιστεί η μηχανική αντίσταση της λαβής ή/και να προκληθούν εγκαύματα κατά τη λαβή.

- Μην πατάτε ποτέ τα κουμπιά απασφάλισης κατά τη διάρκεια της χρήσης, του αδειάσματος ή του χειρισμού, καθώς αυτό μπορεί να προκαλέσει μη αναμενόμενο άνοιγμα του μηχανισμού ασφάλισης.

- Μην πλένετε τη λαβή στο πλυντήριο πιάτων, μην τη βυθίζετε πλήρως: Το νερό και τα απορρυπαντικά μπορεί να υποβαθμίσουν τον μηχανισμό της λαβής και τα εσωτερικά χαρακτηριστικά ασφαλείας. Συνιστούμε πλύσιμο στο χέρι με ένα υγρό σφουγγάρι που δεν χαράσσει ή ένα πανί, χωρίς να βρέχετε (υπερβολικά) τα εσωτερικά μέρη και χωρίς να ασκείτε πίεση στα κινούμενα μέρη.

- Μην μετακινείτε φορτία που υπερβαίνουν τα 10 kg, καθώς η λαβή δεν μπορεί να υποστηρίξει τέτοια βάρη.

- Μην τοποθετείτε τη λαβή ή τα καπάκια** στον φούρνο, καθώς μπορεί να καταστραφούν

** Εκτός εάν ορίζεται διαφορετικά στις οδηγίες χρήσης

- Μην τοποθετείτε σκεύη Ingenio® και τη λαβή στον φούρνο μικροκυμάτων.

- Μην αποθηκεύετε τρόφιμα στο τηγάνι για περισσότερες από 24 ώρες. Μην αποθηκεύετε όξινα τρόφιμα στο τηγάνι (σάλτσα ντομάτας, ξύδι, πιάτα με χυμό λεμονιού, ξινολάχανο κ.λπ.).

Σε περίπτωση προβλήματος:

- Εάν παρατηρήσετε δυσλειτουργία της λαβής, μην ασκείτε δύναμη στον μηχανισμό και μην αποσυναρμολογείτε ποτέ τη λαβή.

- Εάν η λαβή σας έχει υποστεί ζημιά (έχει σπάσει, ραγίσει, υπερθερμανθεί, λιώσει, πέσει κάτω), μην τη χρησιμοποιείτε πλέον.

- Εάν το σκεύος (τηγάνια και κατσαρόλες) έχει παραμορφωθεί, για παράδειγμα, μετά από πτώση ή χτύπημα, μην το χρησιμοποιείτε πλέον.

Σε κάθε περίπτωση, επικοινωνήστε με το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών (www.tefal.com).

INGENIO®: ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΚΑΙ ΕΓΓΥΗΣΗ

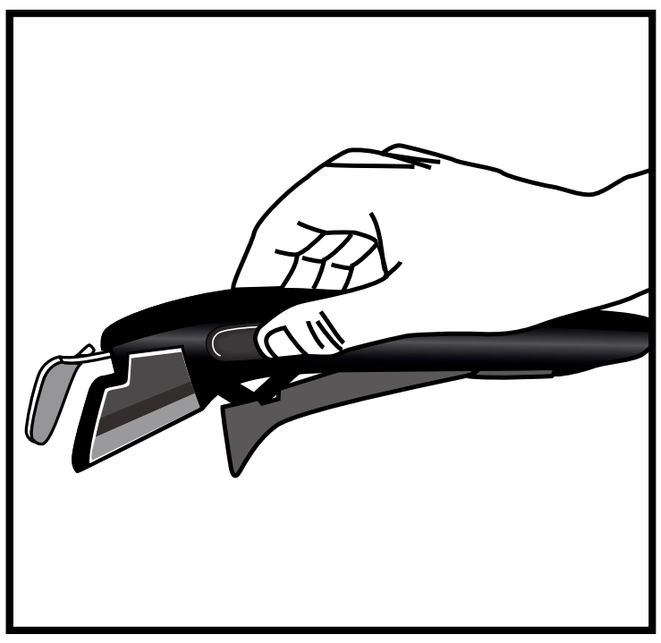
Πριν συνδέσετε τη λαβή

1. Άνοιγμα της λαβής: Πιέστε ταυτόχρονα με τον αντίχειρα και τον δείκτη στα δύο πλευρικά κουμπιά απασφάλισης. (Εικ.1)

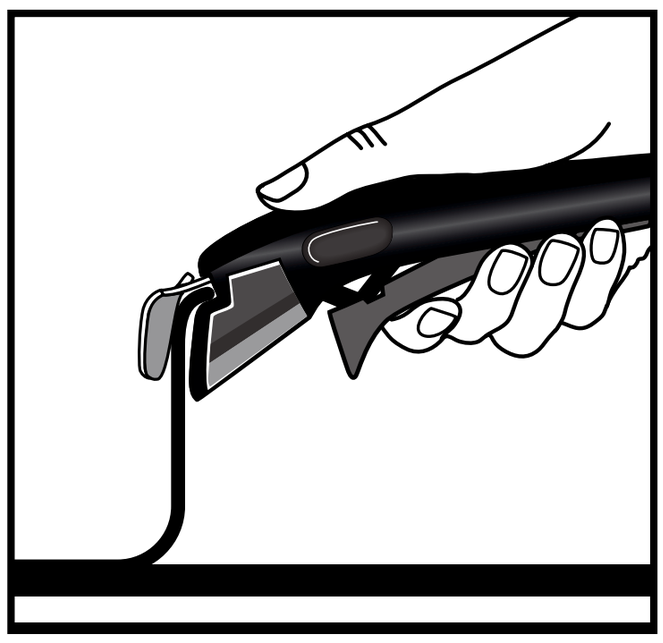
2. Στερέωση της λαβής. Τοποθετήστε την ανοικτή λαβή στο χείλος του τηγανιού Ingenio. Πιέστε τον μοχλό στο κάτω μέρος, για να ασφαλίσετε τη λαβή στη θέση της, έτσι ώστε η λαβή να πιάνει το άκρο του τηγανιού (Εικ. 2α). Η λαβή έχει πλέον ασφαλίσει στη θέση της και μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το τηγάνι Ingenio.

3. Συνιστώμενη θέση για τη συγκράτηση της λαβής κατά τη χρήση. (Εικ. 2β)

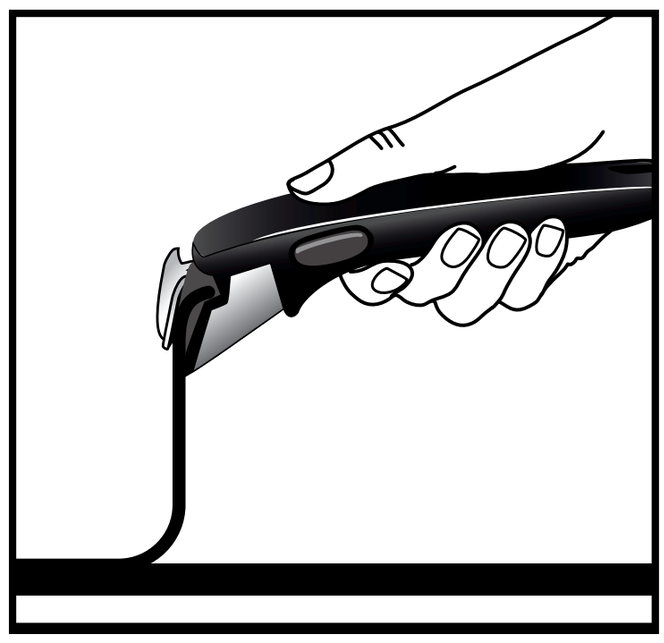
Προσοχή: Κρατάτε πάντα τον μοχλό κλειστό με τα δάχτυλά σας και μην πατάτε ποτέ τα κουμπιά απασφάλισης κατά τον χειρισμό του τηγανιού



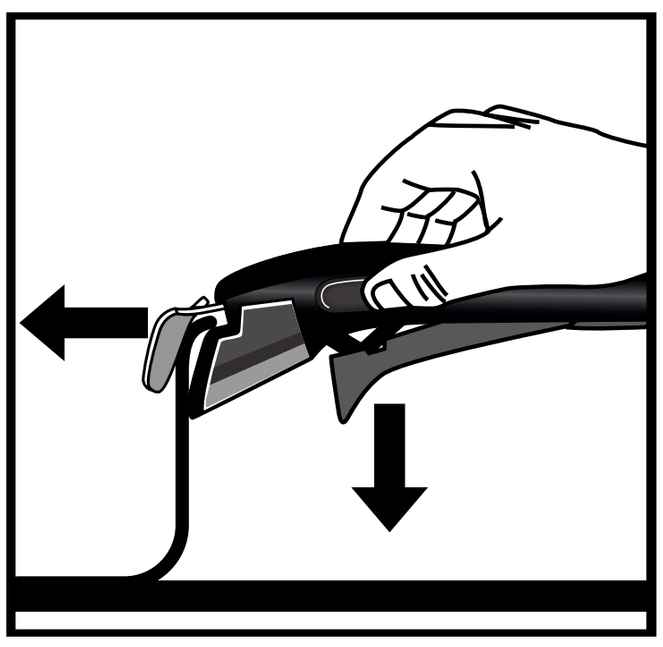
(Εικ.1)



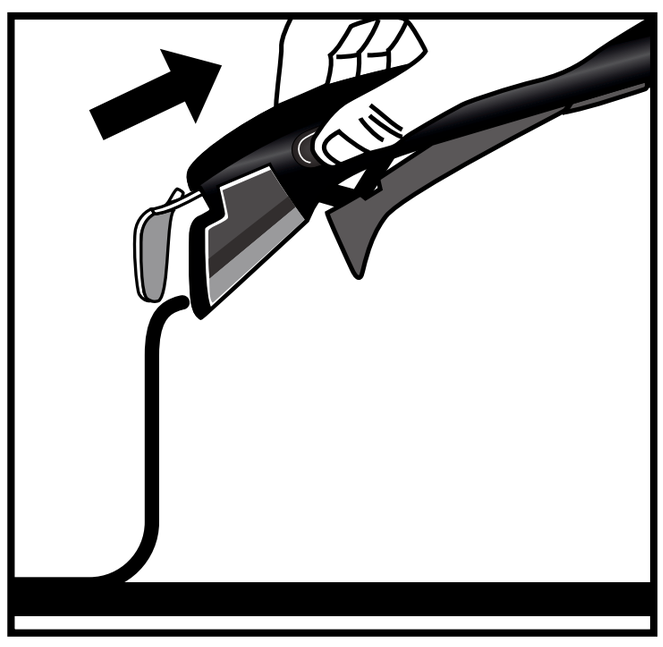
(Εικ.2a)



(Εικ.2b)



(Εικ.3)



(Εικ.4)

Αφαίρεση της λαβής

1

Για να αφαιρέσετε τη λαβή, τοποθετήστε το τηγάνι Ingenio σε μια επίπεδη, σταθερή και ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια. Πατήστε τα κουμπιά απασφάλισης με τον δείκτη και τον αντίχειρα, τοποθετώντας το χέρι σας για να ελευθερώσετε τον μοχλό. (Εικ.3)

2

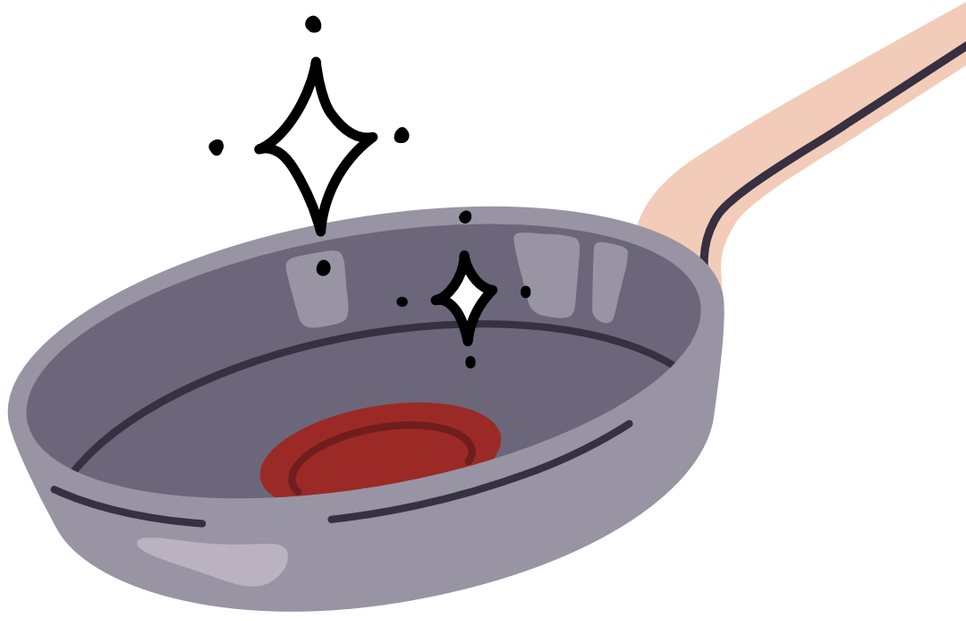
Η λαβή είναι απασφαλισμένη και τώρα μπορεί να αφαιρεθεί από το τηγάνι. (Εικ.4)

Η ΛΑΒΗ INGENIO® ΕΧΕΙ ΕΓΓΥΗΣΗ 10 ΕΤΩΝ

- Η αποσπώμενη λαβή Ingenio® καλύπτεται από την εγγύηση για 10 χρόνια όσον αφορά κατασκευαστικά ελαττώματα, εκτός εάν ισχύει ειδική νομοθεσία ή συμφωνίες στη χώρα αγοράς.
- Η εγγύηση δεν καλύπτει βλάβες που οφείλονται σε μη εξουσιοδοτημένη τροποποίηση ή επισκευή, ζημιές που προκύπτουν από συγκρούσεις, ακατάλληλη χρήση, φυσιολογική φθορά, μη τήρηση των οδηγιών χρήσης και συντήρησης, παραμονή στο σκεύος κατά το μαγείρεμα, έκθεση στη φλόγα κατά το μαγείρεμα, τοποθέτηση σε φούρνο, καθαρισμό σε πλυντήριο πιάτων, βύθιση σε νερό, έμφραξη με λίπος, σκόνη, σάλτσες κ.λπ., χρήση για ανύψωση φορτίου άνω των 10 kg, επαγγελματική ή εμπορική χρήση, χρήση σε τηγάνι που δεν ανήκει στη σειρά Ingenio®.
- Η παρούσα εγγύηση της Tefal δεν θίγει τα νόμιμα δικαιώματα του καταναλωτή. Για τις πλήρεις λεπτομέρειες των όρων και των προϋποθέσεων της εγγύησης, επισκεφθείτε τη διεύθυνση: www.tefal.com/ingenio

अपने बर्तनों का उपयोग और देखभाल

TEFAL® / T-FAL®* कुकवेयर की खरीद के लिए आपका धन्यवाद, जसिमें मजबूत नॉन-स्टकि कोटगि है, जो आपके सभी पाककला संबंधी रोमांचों के साथ आपके लिए और खाना पकाने के शौक के लिए आदर्श है !



* TEFAL® घरेलू उपकरण अमेरकिा और जापान जैसे कुछ क्षेत्रों में T-FAL® ब्रांड के अंतर्गत आते हैं.
TEFAL® / T-FAL® ग्रुप SEB के पंजीकृत ट्रेडमार्क हैं

Tefal®

सारांश

1 अपने कुकवेयर का ध्यान रखने का तरीका

2 खाना पकाने के टिप्स

3 सुरक्षा निर्देश

4 INGENIO® : निर्देश और गारंटी

Tefal

अपने कुकवेयर का ध्यान रखने का तरीका

अपने उत्पाद को उपयोग के लिए तैयार करना

- कुछ कुकवेयर सुरक्षात्मक प्लास्टकि में लपेट कर भेजे जाते हैं, वशिेष रूप से ऐसे कुकवेयर जसिमें हैंडल के नीचे भी प्लास्टकि होते हैं. कृपया उपयोग करने से पहले सुरक्षात्मक प्लास्टकि को हटा दें, क्योंकि इन टुकड़ों को नहीं हटाने से आग लगने का खतरा हो सकता है.

- पहली बार उपयोग करने से पहले, अपने बर्तन या पैन को अपने नयिमति वाशगि अप लकि्वडि और एक नरम स्पंज से हाथ से धोएं. इसे साफ करें और एक मुलायम कपड़े का उपयोग करके इसे अच्छी तरह से सुखाएं.

अनुकूलता

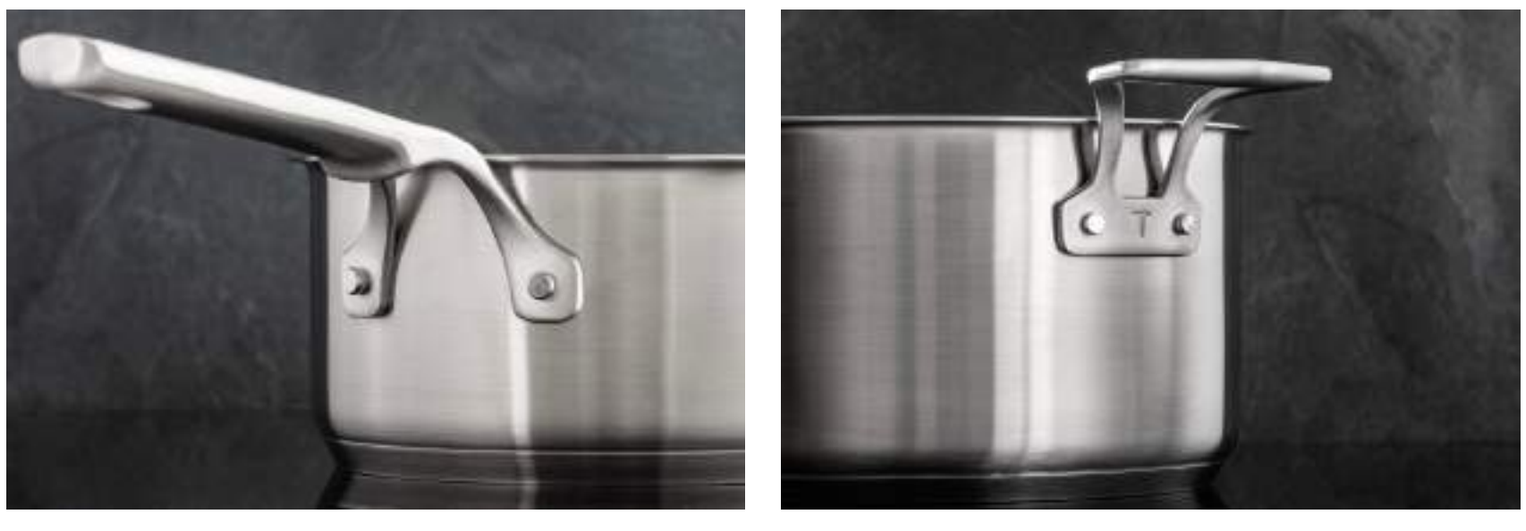
ओवन में उपयोग:
कृपया पैकेजगि पर अपने उत्पाद के उपयोग के नरि्देश देखें :

- वेल्डेड बेकेलाइट हैंडल:
  ओवन में न रखें.

- रविटेड बेकेलाइट हैंडल:
  सॉस पैन या फ्राइंग पैन 175°C / 350°F तक ओवन-सुरक्षति है

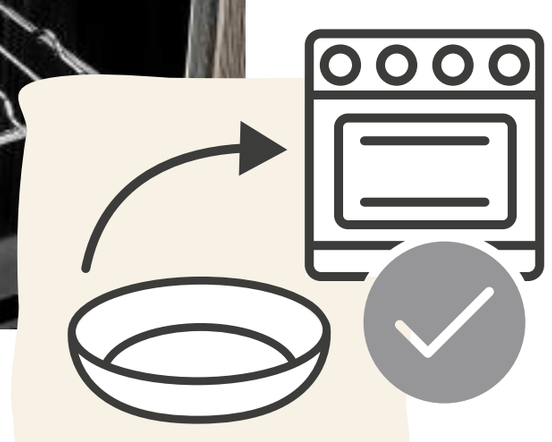
< 175°C/350°F

- रिवेटेड स्टेनलेस स्टील हैंडल:
  सॉस पैन या फ्राइंग पैन 250°C / 482°F तक ओवन-सुरक्षित है



< 250°C/482°F

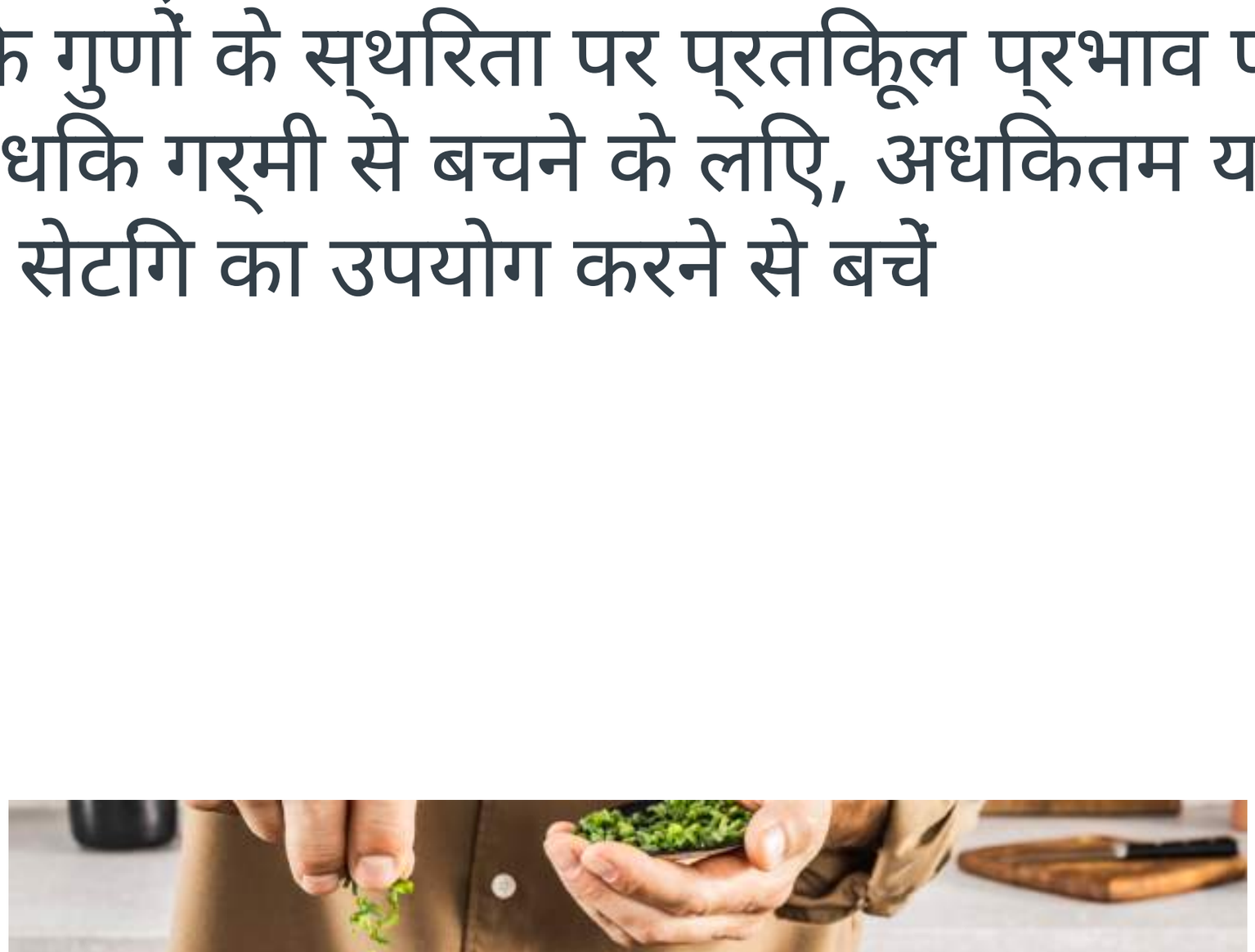
- Ingenio उत्पाद के लिए:
  पैन को ओवन में रखने के बाद हैंडल और ढक्कन हटा दें.



< 250°C/482°F

अपने कुकवेयर का ध्यान रखने का तरीका

- नियिमति उपयोग से आपके पैन या बर्तन के अंदर हल्के नशिान आ सकते हैं, लेकनि इनसे उनके प्रदर्शन पर कोई असर नहीं पड़ता है.
- अपने कुकवेयर को गर्म करते समय सतर्क रहें, ताकि अधकि गर्म होने से बचा जा सके, जसिसे उसके नॉन-स्टकि गुणों के स्थरिता पर प्रतकिूल प्रभाव पड़ सकता है. अधकि गर्मी से बचने के लएि, अधकितम या बूस्टर पावर सेटगि का उपयोग करने से बचें



- नॉन-स्टकि कुकवेयर के साथ नॉन-स्टकि कुकगि स्प्रे का उपयोग करने की सलाह नहीं दी जाती है. ऐसे स्प्रे के इस्तेमाल से पैन की सतह पर एक अदृश्य बलि्ड-अप बन सकता है जो पैन के नॉन-स्टकि गुणों को प्रभावति करेगा.

- प्लास्टकि, सलिकिॉन, लकड़ी या धातु से बने रसोई के बर्तनों का उपयोग करें. तेज धार वाले बर्तनों, व्हस्कि, चाकू, धातु/इलेक्ट्रकि मैशर से बचें और अपने कुकवेयर में सीधे न काटें. कांटा का उपयोग फ्यूजन कोर तकनीक वाले बर्तनों और पैन में कयिा जा सकता है. नॉन-स्टकि सतह पर छुरे का उपयोग न करें या उससे न काटें. पैन में धातु या इलेक्ट्रकि मैशर या ब्लेंडर का उपयोग न करें. उसके अनुसार, खरोंच को गारंटी द्वारा कवर नहीं कयिा जा सकता है.

- फ्लैम्बे बनाने के लिए नॉन-स्टकि कोटेड पैन का उपयोग न करें.

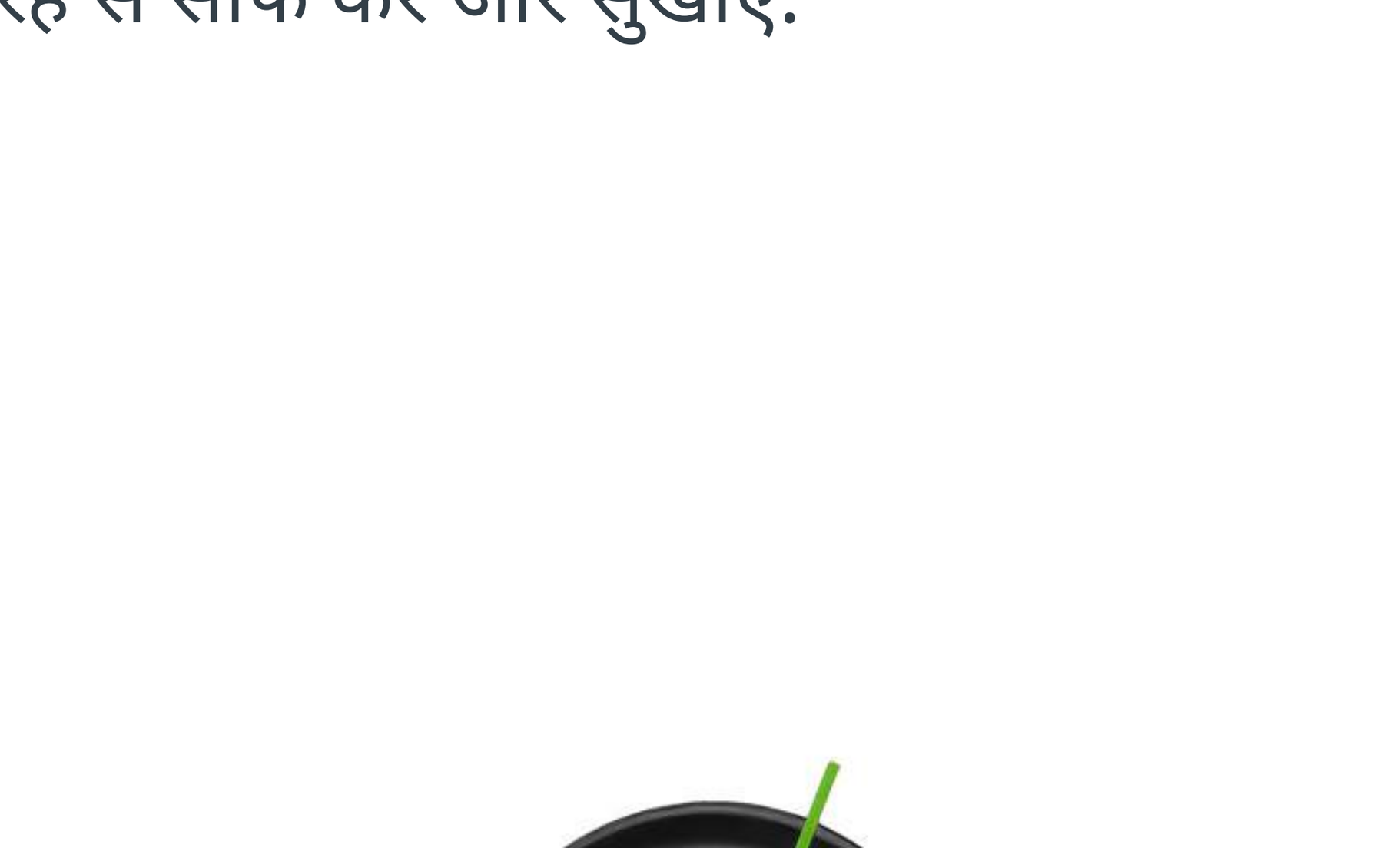
- यदि बाहरी कोटगि स्टेनलेस स्टील की है: डशिवॉशर का उपयोग ठीक है, लेकनि टैबलेट या पाउच के उपयोग करने की जगह पर तरल, जेल या पाउडर जैसे सौम्य डटिर्जेंट का उपयोग करना बेहतर होगा.

- धोते समय पानी बचाने के लिए, साफ करने से पहले अपने बर्तन या पैन को भगिो कर रखें.

- तापमान ज्यादा होने के कारण झटके से होने वाले टेढ़ेपन को रोकने के लिए सफाई से पहले पैन को ठंडा होने दें. कसिी भी अत्यधकि तापमान परविर्तन से बचें.

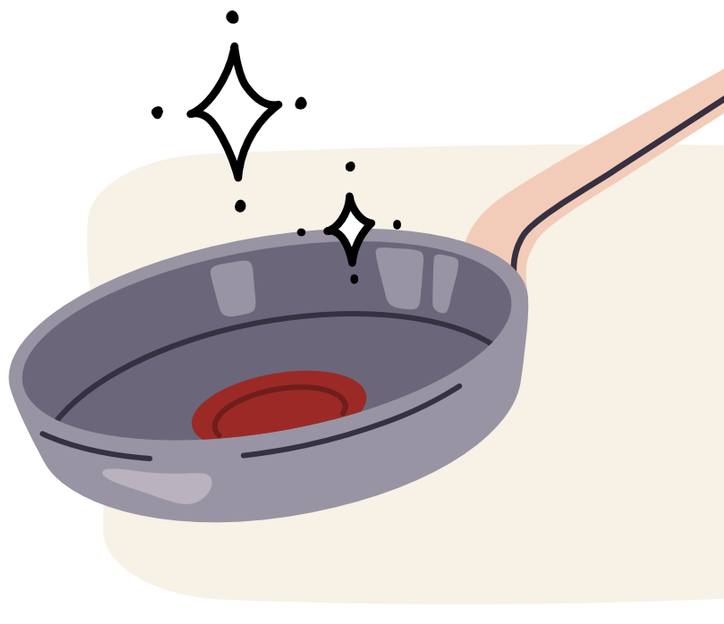
- गर्म कांच के ढक्कन को ठंडे पानी में या उसके नीचे या सीधे ठंडे काम की सतह पर न रखें क्योंकि अत्यधिक तापमान परविर्तन से कांच टूट सकता है. यह गारंटी के अंतर्गत कवर नहीं है.

- अपने कुकवेयर को नुकसान होने से बचाने के लिए इसे हाथों से धोना ज़रूरी है. हर बार उपयोग के बाद, अपने पैन की अंदरूनी और बाहरी परतों को गर्म पानी, वॉशिंग लिक्विडि और बिना घिसने वाले स्पॉन्ज से धोएं. अच्छी तरह से साफ करें और सुखाएं.

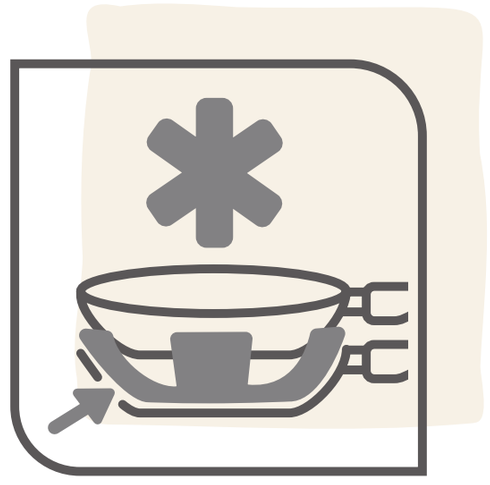


- बर्तन या पैन के अंदर कोटिंग पर अवशेष या स्केल का निर्माण हो सकता है. ऐसा अक्सर तब देखा जाता है जब बर्तन/पैन का उपयोग लगातार सब्ज़ियां उबालने के लिए किया जाता है और खारे पानी का उपयोग किया जाता है. इन जमावों को हटाने के लिए, 1 भाग साइट्रिक एसिड को 2 भाग पानी में घोलें और पैन में डालें और एक या दो घंटे के लिए भिगोने के लिए छोड़ दें. बर्तन/पैन को गर्म पानी और वाशिंग अप लिक्विड में धोएं और अच्छी तरह सुखाएं.

- अपने कुकवेयर को सूखी जगह पर रखें.

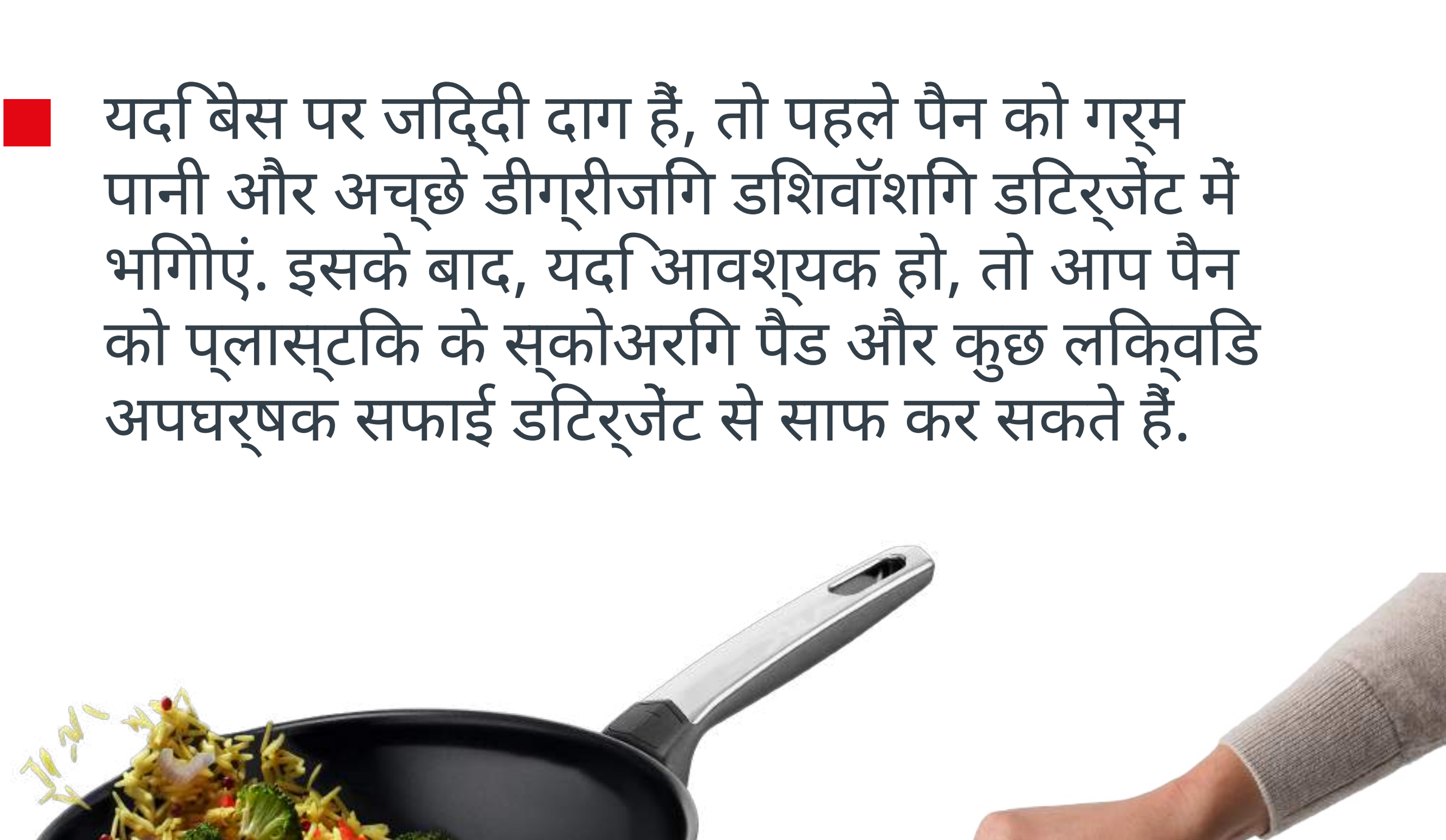


- खरोंच से बचने के लिए अपने पैन या बर्तनों को एक स्थान पर रखते समय Tefal® felt या फैब्रिक प्रोटेक्टर का उपयोग करें.



- हम सरिमकि पॉट या पैन को पानी, हल्के डटिर्जेंट और मुलायम स्पॉन्ज के साथ हाथ से धोने की सलाह देते हैं. हम घसिने वाले स्पॉन्ज का उपयोग न करने की सलाह देते हैं. यदि सामान्य धुलाई के बाद पैन पर्याप्त रूप से साफ नहीं होता है, तो आप पैन में सरिका और पानी की कुछ बूंदें डालकर उसे गर्म कर सकते हैं. पानी/सरिका मशि्रण पैन को साफ कर देगा. इसके बाद, पैन को अच्छी तरह से धोएं, सुखाएं और एक पेपर कचिन टॉवल पर थोड़ा सा कुकगि ऑयल लगाकर पोंछ लें। और आपका पैन बलि्कुल नया जैसा हो जाएगा.

- यदि बेस पर जदि्दी दाग हैं, तो पहले पैन को गर्म पानी और अच्छे डीग्रीजगि डशिवॉशगि डटिर्जेंट में भगिोएं. इसके बाद, यदि आवश्यक हो, तो आप पैन को प्लास्टकि के स्कोअरगि पैड और कुछ लकि्वडि अपघर्षक सफाई डटिर्जेंट से साफ कर सकते हैं.



- अपने बर्तनों या तवे के ऊपर अन्य भारी वस्तुएं रखने से बचें.
- उपयोग के साथ नॉन-स्टकि कोटगि का रंग थोड़ा फीका पड़ सकता है. यह बलिकुल सामान्य है और इससे आपके कुकवेयर के नॉन-स्टकि गुणों पर कोई असर नहीं पड़ेगा. सतह पर हल्के नशिान या घर्षण होना सामान्य है और इससे नॉन-स्टकि सतह के प्रदर्शन पर कोई असर नहीं पड़ेगा. उन नशिानों को गारंटी द्वारा कवर नहीं कयिा जाएगा.

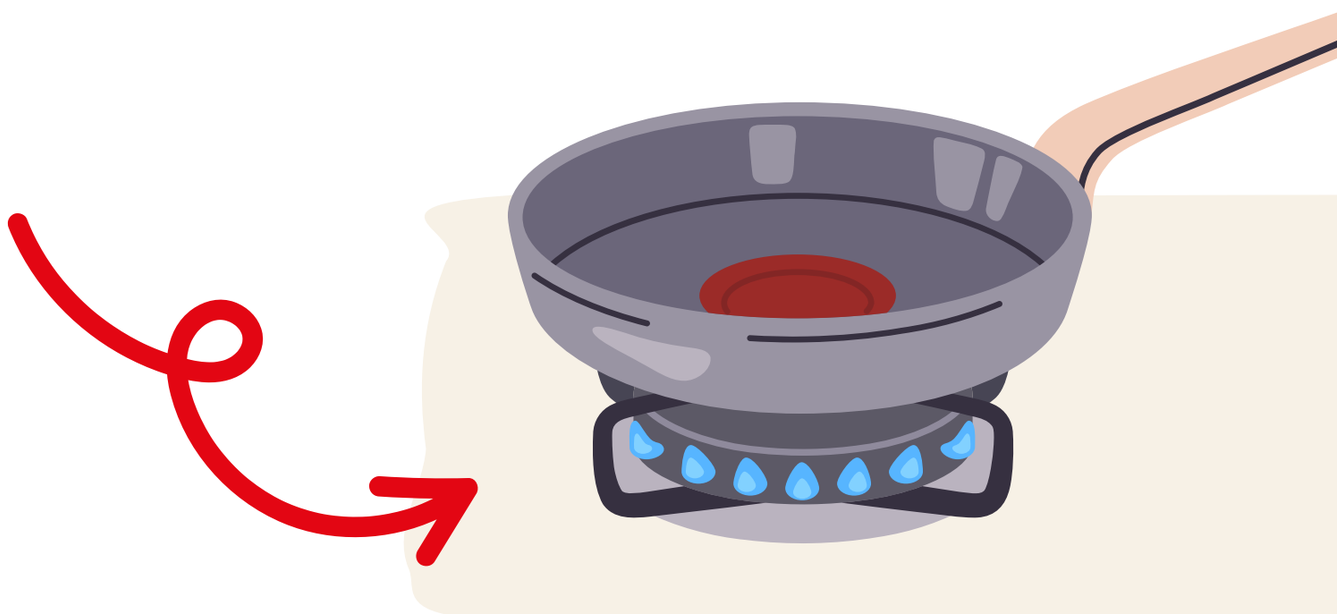
Tefal®

2 खाना पकाने के टिप्स

- जल्दी से खाना पकाने के लिए अपने खाने के समान को छोटे टुकड़ों में काटें, जसिसे समय और ऊर्जा की खपत कम होगी.

- खाना पकाने से पहले हमेशा अपने कुकवेयर के तल को सुखा लें, खासकर यदि आप इसे सरिमकि, हैलोजन या इंडक्शन हॉब पर उपयोग करते हैं, अन्यथा पैन हॉब से चपिक सकता है.

- बेहतर हीटिंग प्रदर्शन के लिए अपने पैन या बर्तन को उपयुक्त डायमीटर वाले बर्नर पर रखें. ऐसा बर्नर चुनें जो आपके कुकवेयर के डायमीटर से मेल खाता हो, न तो बहुत बड़ा और न ही बहुत छोटा, ताकि ऊर्जा की बर्बादी से बचा जा सके. अगर आपका कुकवेयर इंडक्शन हॉब के अनुकूल है, तो अगर आपका पॉट या पैन आपके कुकवेयर से बड़े डायमीटर वाले बर्नर पर रखा जाता है, तो यह आपके इंडक्शन हॉब को चालू नहीं कर सकता है.



- गैस की आंच पर पकाए गए बेहतरीन स्टू के लिए, अपने नियमित चूल्हे पर मध्यम आंच पर खाना पकाना शुरू करें और फिर अपने बर्तन को सबसे छोटे चूल्हे पर ले जाएं ताकि यह मध्यम तापमान पर लंबे समय तक पक सके.

  हालांकि, अगर आपको उच्च ताप पर खाना पकाने की आवश्यकता है, तो धीरे-धीरे अधिकतम ताप स्तर तक पहुंचना सुनिश्चित करें और फिर बाद में इसे कम करें.

बेहतरीन खाना पकाने के लिए, आपके पैन या बर्तन हमारी विशेष Thermo-Signal® तकनीक से बने हैं!

Thermo-Signal® आपके पैन या बर्तन के केंद्र में लाल संकेतक है; यह आपको बताता है कि बेहतरीन बनावट और रंग-बिरंगे खाने के लिए कब खाना पकाना शुरू करना है!

1

मध्यम आंच पर अपने पैन या बर्तन को पहले से गरम करें.

2

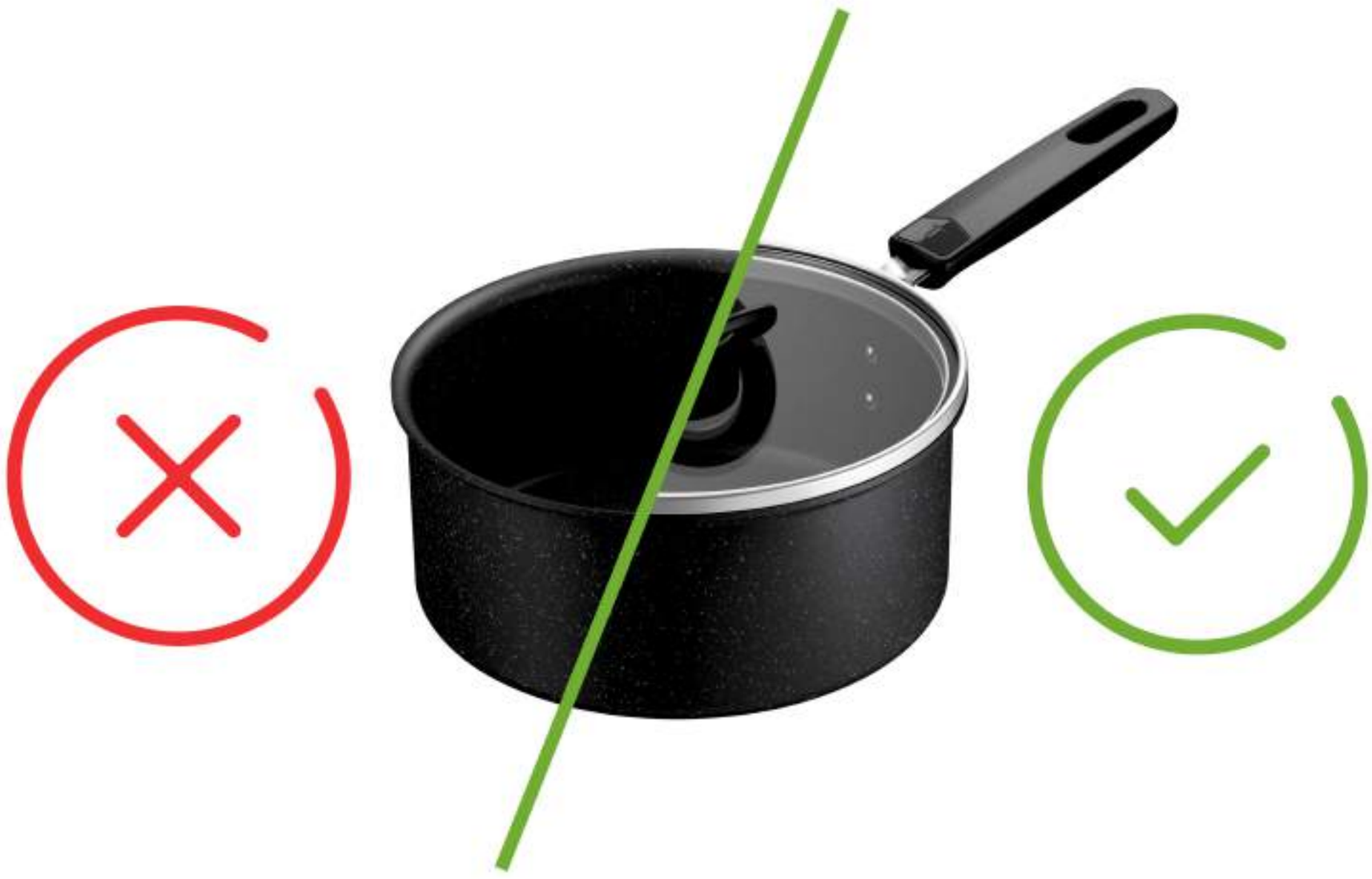
Thermo-Signal® का निरीक्षण करें. जब सिग्नल पूरी तरह से लाल हो जाए, और थर्मामीटर गायब हो जाए: खाना पकाना शुरू करें!

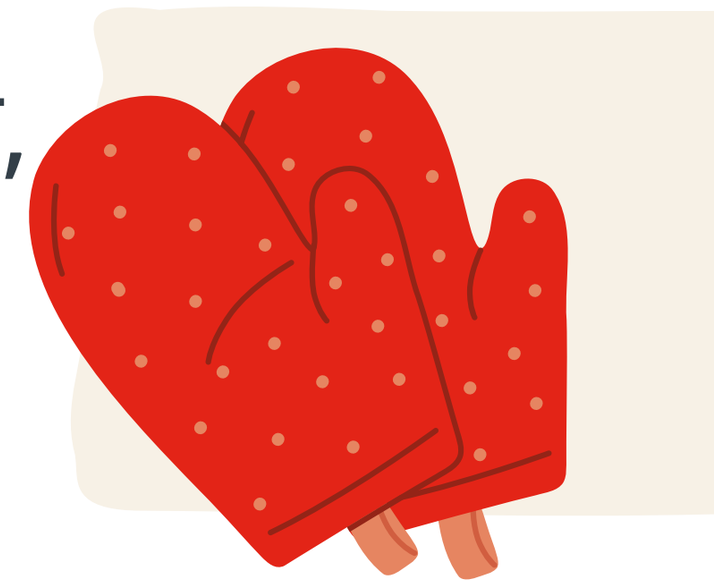
3

वांछित खाना पकाने के स्तर के अनुसार हीटिंग पावर को समायोजित करें.

- अधिक ऊर्जा के साथ कुशलतापूर्वक खाना पकाने के लिए ढक्कन का उपयोग करें :

- उबालने के दौरान गर्मी बरकरार रखता है
- कम ऊर्जा की आवश्यकता होती है
- जल्दी से खाना पकता है





- जलने के किसी भी जोखिम से बचने के लिए, विशेष रूप से लंबे समय तक खाना पकाने के बाद और/या धातु के हैंडल या नॉब को संभालते समय, हैंडल या नॉब को पकड़ने के लिए सूखे ओवन ग्लव्स, पॉट होल्डर या कपड़े का उपयोग करने का सुझाव दिया जाता है.

  खाना पकाने के दौरान ढक्कन हटाते समय हमेशा ओवन ग्लव्स का उपयोग करें, भाप को अपने से दूर रखने के लिए इसे झुकाएं और हाथों और चेहरे को वेंट से दूर रखें.

- अपने बर्तनों और पैन को रीसाइकिल करके उन्हें दूसरा जीवन दें!

  क्या आप जानते हैं कि स्टेनलेस स्टील और एल्युमीनियम को हमेशा रीसाइकिल किया जा सकता है?

  अपने रसोई के बर्तनों को कलेक्शन पॉइंट या पार्टनर पॉइंट ऑफ़ सेल पर छोड़ दें!

गारंटी TEFAL® / T-FAL®

इस उत्पाद पर नरि्माण दोषों के वरिुद्ध 2 वर्ष की गारंटी है. यह गारंटी स्थानीय स्तर पर उपभोक्ताओं के कानूनी अधकिारों को प्रभावति नहीं करती है. यह पुराना होने के कारण लगने वाली खरोंच या रंगहीनता को कवर नहीं करती है. Tefal सुनशि्चति करता है कि कोटगि खाने के संपर्क में आने वाली सामग्रयिों से संबंधति वनियिमों का अनुपालन करती है. अधकि जानकारी के लएि, www.tefal.com पर जाएं

- इस उत्पाद पर नरि्माण दोषों के वरिुद्ध 10 वर्ष की गारंटी है. यह गारंटी स्थानीय स्तर पर उपभोक्ताओं के कानूनी अधकिारों को प्रभावति नहीं करती है. यह पुराना होने के कारण लगने वाली खरोंच या रंगहीनता को कवर नहीं करती है. Tefal सुनशि्चति करता है कि कोटगि खाने के संपर्क में आने वाली सामग्रयिों से संबंधति वनियिमों का अनुपालन करती है। अधकि जानकारी के लएि, www.tefal.com पर जाएं

अतरिक्ति जानकारी और हेल्पलाइन

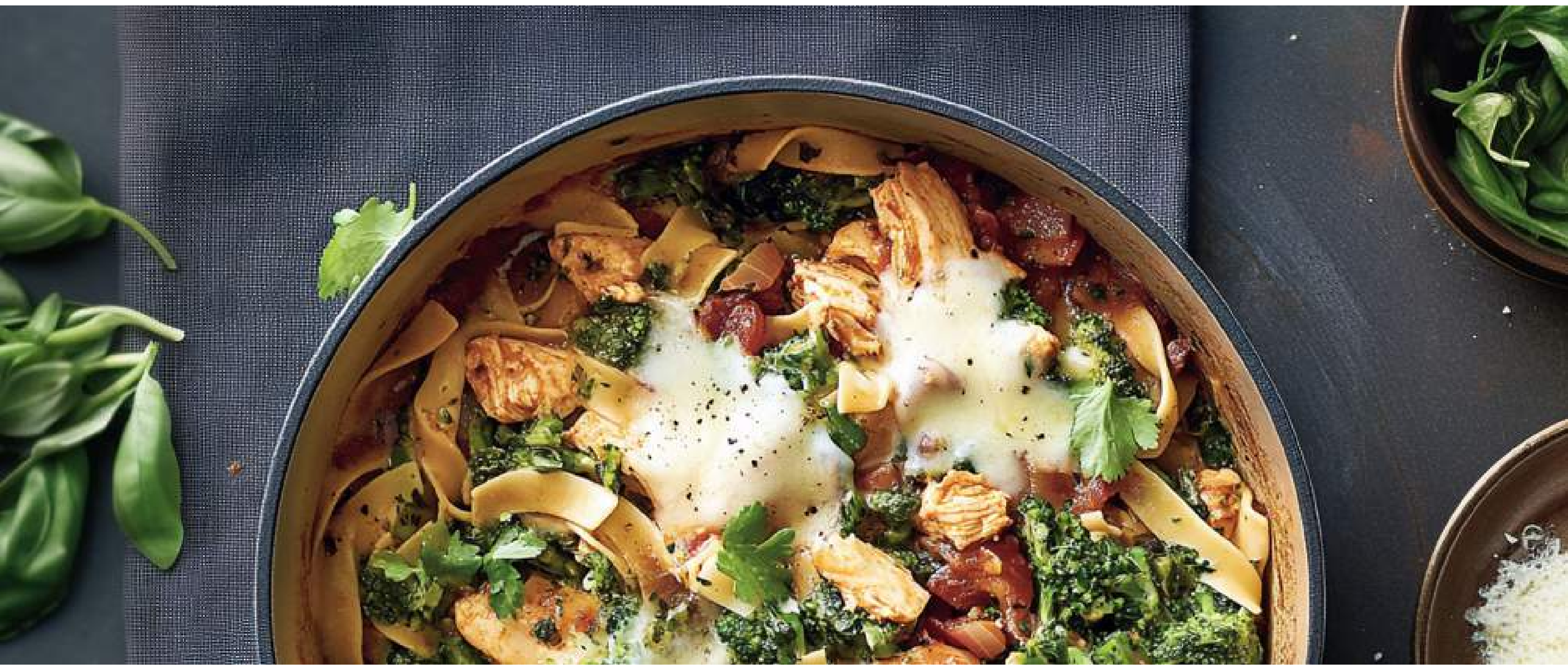
- व्यापक जानकारी या अपने प्रश्नों के उत्तर के लिए, कृपया **www.tefal.com** के माध्यम से हमारी ग्राहक सेवा से संपर्क करें

- उपभोक्ता अधकिार और अतरिक्ति जानकारी: यह Tefal वाणज्यकि गारंटी उपभोक्ताओं के कानूनी अधकिारों को प्रभावति नहीं करती है, जन्हिें बाहर नहीं कयिा जा सकता या सीमति नहीं कयिा जा सकता है, न ही कसिी वतिरक के प्रत कानूनी अधकिारों को प्रभावति करती है, जसिसे उत्पाद खरीदा गया था. यह गारंटी उपभोक्ता को वशिष्टि अधकिार प्रदान करती है, और उपभोक्ता के पास अतरिक्ति अधकिार भी हो सकते हैं जो राज्य या देश के आधार पर अलग-अलग होते हैं. उपभोक्ता इन अधकिारों का स्वतंत्र रूप से उपयोग कर सकता है. नर्मिाता की गारंटी के पूर्ण उपयोग और देखभाल ववरिण और पूर्ण नयिमों और शर्तों के लए कृपया **www.tefal.com** पर जाएं

TEFAL® / T-FAL®*

सुरक्षा निर्देश

* TEFAL® घरेलू उपकरण अमेरिका और जापान जैसे कुछ क्षेत्रों में T-FAL® ब्रांड के अंतर्गत आते हैं.
TEFAL® / T-FAL® ग्रुप SEB के पंजीकृत ट्रेडमार्क हैं



महत्वपूर्ण :

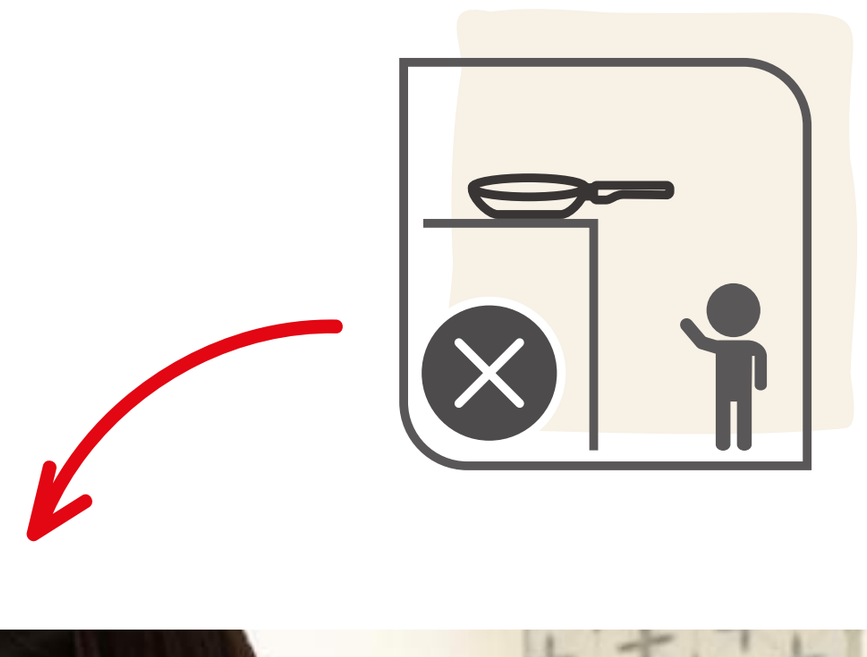
- यह उत्पाद केवल घरेलू उपयोग के लिए डिज़ाइन कयिा गया है

- अपने उत्पाद का उपयोग करने से पहले सुरक्षा सलाह पढ़ें

- कृपया उपयोग नर्दिेशों और आगे की सलाह और सफिारशिों के लिए उत्पाद को भी देखें.

सामान्य सुरक्षा के नरि्देश

- यह उत्पाद शारीरकि, संवेदी या मानसकि रूप से कमज़ोर या अनुभव और ज्ञान की कमी वाले व्यक्तयिों (बच्चों सहति) द्वारा उपयोग के लएि नहीं है, जब तक कि उन्हें उत्पाद के उपयोग के संबंध में कसिी जमि्मेदार व्यक्ति द्वारा पर्यवेक्षण या नरि्देश न दयिा गया हो. बच्चों की नगिरानी की जानी चाहएि ताकि यह सुनश्चिति हो सके कि वे उत्पाद के साथ न खेलें.



- कुकवेयर को कभी भी बहुत ज़्यादा गर्म न होने दें, या बर्तन के कसी खाली टुकड़े को गर्म रगि या गैस की आंच पर न छोड़ें.

- खाना पकाते समय हमेशा वहां मौजूद रहें.

- अपने पैन के हैंडल को कभी भी चूल्हे के कनिारे से बाहर या रसोई की सतह के कनिारे पर न छोड़ें.

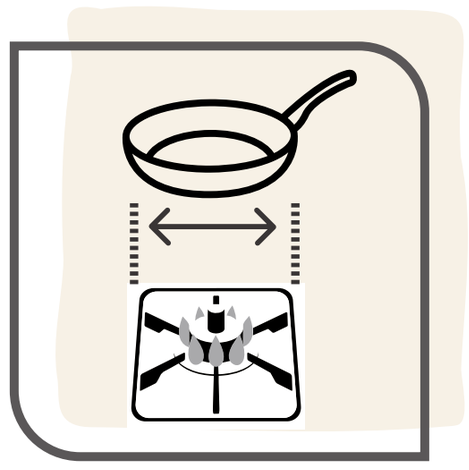
- अपने उत्पाद को अधकि गरम न करें.

- हैंडल को आग के सामने न रखें, इससे वह खराब हो सकता है

- जलने के कसिी भी जोखमि से बचने के लिए, वशिष रूप से लंबे समय तक खाना पकाने के बाद और/या धातु के हैंडल को संभालते समय, हैंडल या नॉब को पकड़ने के लिए सूखे ओवन ग्लव्स, पॉटहोल्डर या कपड़े का उपयोग करने का सुझाव दयिा जाता है

- लोगों या जानवरों के पास या ऊपर गर्म खाना या उबलता तरल पदार्थ न ले जाएं

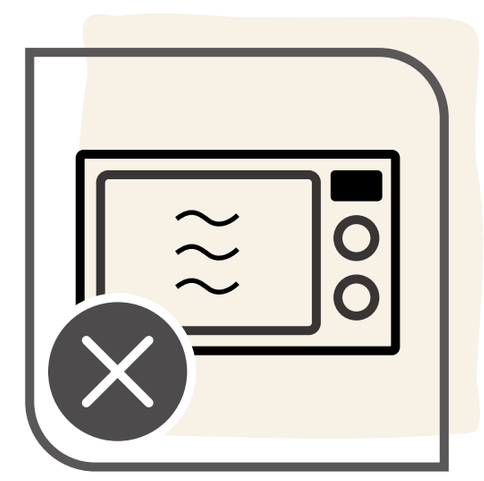
- छोटे पैन को गैस हॉब्स के सपोर्ट पैरों पर सावधानीपूर्वक केंद्रति कयिा जा सकता है, जसिके लएि अधकिांश गैस हॉब नरि्माता एक ट्राइवेट प्रदान करते हैं



- ओवन का उपयोग: कृपया पैकेजगि पर अपने उत्पाद के उपयोग के नरि्देश देखें. उच्च तापमान प्लास्टकि के हसि्सों और कांच के ढक्कनों को नुकसान पहुंचा सकता है.

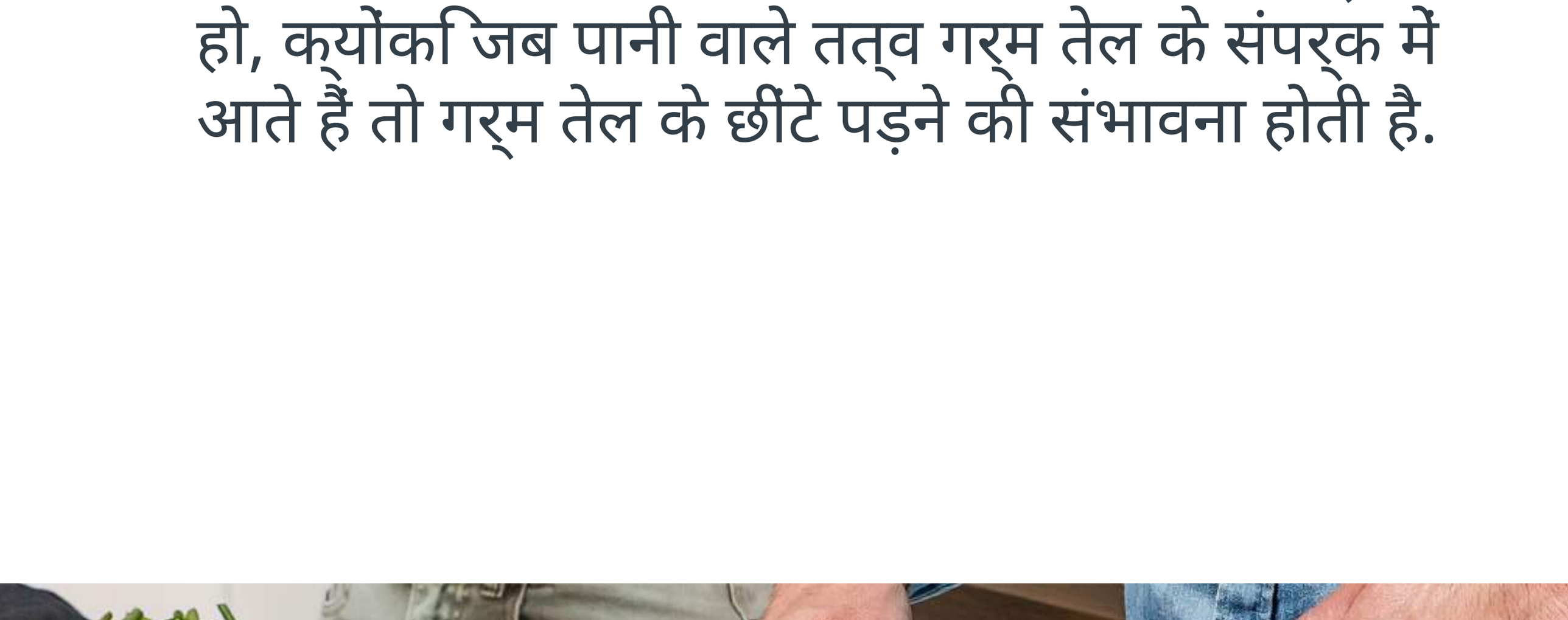
- डशिवॉशर का उपयोग: कृपया पैकेजगि पर अपने उत्पाद के उपयोग के नरि्देश देखें. संक्षारक डटिर्जेंट की क्रयिा के कारण कुछ हसि्से क्षतग्रिस्त हो सकते हैं जसिसे कटने और/या जलने का जोखमि होता है.

- अपने उत्पाद को माइक्रोवेव ओवन में न रखें



- अपने पैन का उपयोग डीप फ्राई करने (जैसे चप्स, समोसे, आदि) के लिए करना उचित नहीं है. तेल से खाना बनाते समय हमेशा सावधानी बरतनी चाहिए: पैन को ज़्यादा नहीं भरना चाहिए या बहुत ज़्यादा गर्म नहीं करना चाहिए, क्योंकि इससे तेल खुद-ब-खुद जल सकता है.

- गर्म तवे पर सीधे ठंडा पानी, बर्फ या पूरी तरह से जमे हुए खाद्य पदार्थ न डालें, क्योंकि भाप का विस्फोट हो सकता है जिससे उपयोगकर्ताओं या आस-पास खड़े लोगों को जलने या अन्य चोट लगने का खतरा हो सकता है. इस संबंध में विशेष रूप से सावधान रहें जब तवे में खाना पकाने के दौरान उपयोग किया जाने वाला गर्म तेल हो, क्योंकि जब पानी वाले तत्व गर्म तेल के संपर्क में आते हैं तो गर्म तेल के छींटे पड़ने की संभावना होती है.



- डबल बॉयलर बनाने के लिए कुकवेयर को एक साथ न जोड़ें. ये टुकड़े उस उद्देश्य के लिए डिज़ाइन नहीं किए गए हैं. इस तरह के उपयोग से अस्थिरता का जोखिम और भाप से संबंधित जलन या अन्य चोटें लग सकती हैं.

- अगर आपके हैंडल ढीले हो जाएं, तो उन्हें धीरे से कस लें ताकि बार-बार संभालने पर कोई नुकसान न हो.

- किसी भी क्षति से बचने के लिए गर्म कुकवेयर ऊष्मा प्रतिरोधी सतह पर रखा जाना चाहिए.

- वसा युक्त सामग्री को कभी भी कार्बनीकरण होने की हद तक गर्म न करें. खाना पकाने के दौरान निकलने वाला धुआं संवेदनशील श्वसन तंत्र वाले जानवरों के लिए खतरनाक हो सकता है.

- अगर पैन में खाने या तेल में आग लग जाए, तो ताप आपूर्ति बंद कर दें और पैन के ऊपर अग्निरोधी कम्बल या गीला तौलिया रख दें और उसे हटाने से पहले 30 मिनिट के लिए छोड़ दें.

- अत्यधिक गर्म होने (एल्यूमीनियम पिघलने बिंदु तक पहुंचने पर) की स्थिति में, कुकवेयर उत्पाद को हटाया नहीं जाना चाहिए, बल्कि पहले उसे ठंडा होने के लिए छोड़ देना चाहिए, क्योंकि कैप्सुलेटेड बेस के भीतर संभावित पिघले हुए एल्यूमिनियम का खतरा रहता है; इसके गुणों में संभावित परिवर्तन के कारण कुकवेयर उत्पाद का अब और उपयोग न करने का सुझाव दिया जाता है.

- किसी समस्या की स्थिति में, ग्राहक सेवा **(www.tefal.com)** से संपर्क करें.

Tefal

INGENIO® : हैंडल करने के नरि्देश और गारंटी

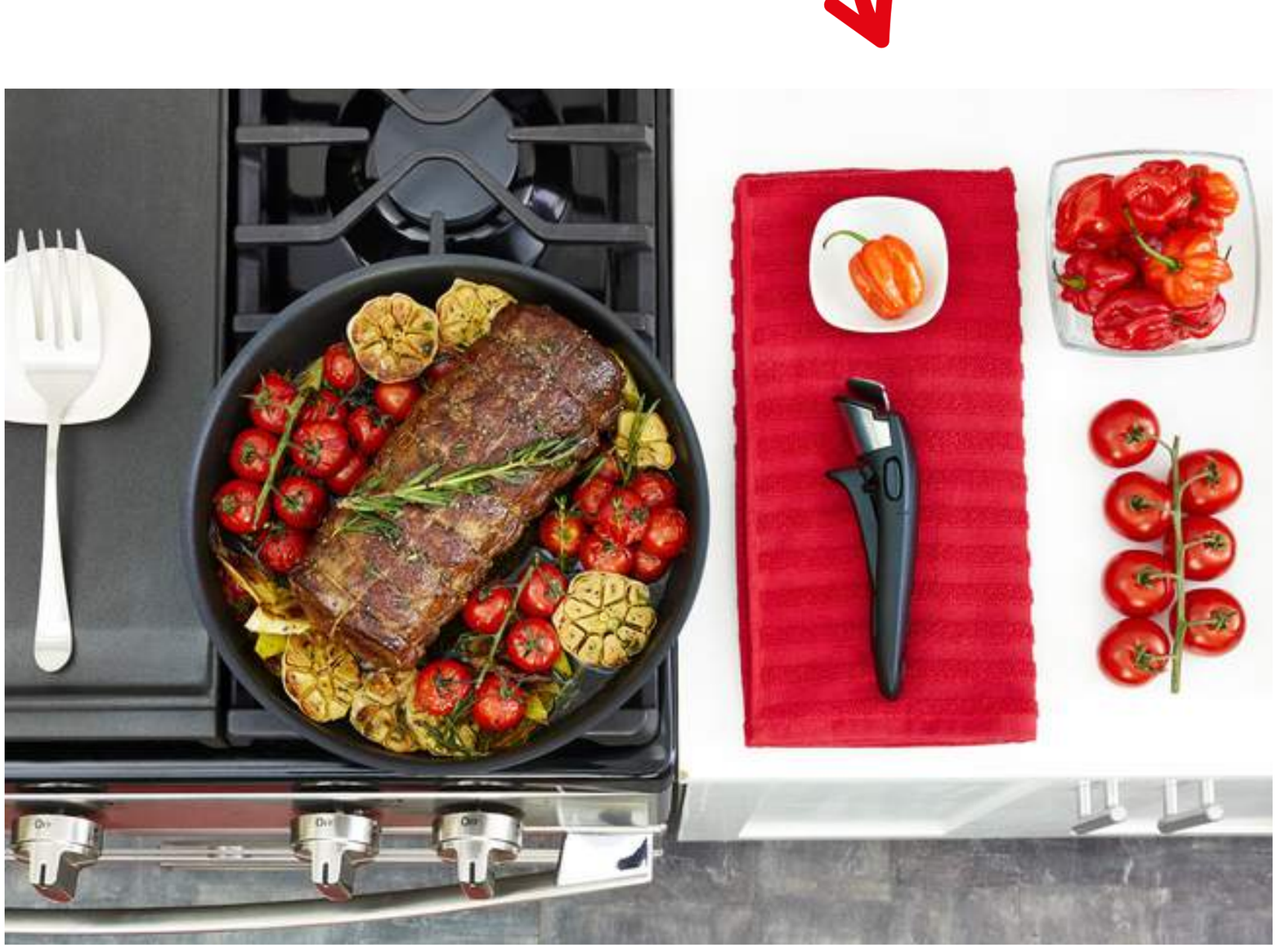
INGENIO® के सुरक्षा नरि्देश

- Ingenio® हैंडल केवल Ingenio® आइटम के साथ संगत है. Ingenio® के अलावा कसिी अन्य ब्रांड के बर्तनों पर हैंडल का उपयोग कभी न करें.

- Ingenio® आइटम (फ्राइंग पैन, सॉस पैन, वोक, आदि) केवल Ingenio® हैंडल के साथ संगत हैं. कभी भी Ingenio® के अलावा कसिी अन्य ब्रांड के हैंडल के साथ उनका उपयोग न करें.

- वशिेष आकार की वस्तुओं (क्रेप पैन, रोल्ड ऑमलेट पैन, आदि) के लिए, हैंडल का उपयोग नरि्दिष्टि पकड़ वाले क्षेत्र के बाहर न करें, क्योंकि इससे हैंडल की स्थरिता प्रभावति हो सकती है.

- खाना पकाते समय हैंडल को खुला न छोड़ें; हैंडल को आग के संपर्क में न आने दें: लंबे समय तक उच्च तापमान के संपर्क में रहने से प्लास्टिक के हिस्से खराब हो सकते हैं और हैंडल कमजोर हो सकता है.



- किसी भी प्रकार के खतरे से बचने के लिए केवल हैंडल का ही उपयोग करें, विशेष रूप से छोटे डायमीटर वाली वस्तुओं के मामले में.

- हैंडल को गर्म सतह पर न रखें, क्योंकि इससे हैंडल का मैकेनिकल प्रतिरोध कम हो सकता है और/या पकड़ते समय जलन हो सकती है.

- उपयोग, डालने या खाना चलाने के दौरान कभी भी अनलॉकिंग बटन न दबाएं, क्योंकि इससे लॉकिंग तंत्र अप्रत्याशित रूप से खुल सकता है.

- अपने हैंडल को डिशवॉशर में न धोएं, उसे पूरी तरह से न डुबोएं: पानी और डिटर्जेंट हैंडल के तंत्र और आंतरिक सुरक्षा सुविधाओं को ख़राब कर सकते हैं. हम नर्म बिना घिसने वाले स्पॉन्ज या कपड़े से हाथ धोने की सलाह देते हैं, आंतरिक भागों को (अत्यधिक) गीला किए बिना और चलने वाले भागों पर जोर डाले बिना साफ करें.

- 10 कलिोग्राम से अधकि भार न उठाएं, क्योंकि हैंडल इतना भार नहीं उठा सकता.

- हैंडल या ढक्कन** को ओवन में न रखें, क्योंकि वे क्षतग्रिस्त हो सकते हैं

** जब तक कि उपयोग नरि्देशों में अन्यथा नरि्दषि्ट न किया गया हो

- Ingenio® आइटम और हैंडल को माइक्रोवेव ओवन में न रखें.

- पैन में 24 घंटे से ज़्यादा खाना न रखें. पैन में एसडिकि खाने का सामान (टमाटर सॉस, सरिका, नींबू के रस वाले व्यंजन, सौकरकूट, आदि) न रखें.

कसिी समसया की सथति में:

- अगर आप देखते हैं कि आपका हैंडल खराब हो गया है, तो तंत्र पर बल न डालें, हैंडल को कभी भी अलग न करें.

- अगर आपका हैंडल क्षतग्रिस्त हो गया है (टूटा हुआ, सतह नकिली हुई, अधकि गर्म, पघिला हुआ, गरिा हुआ), तो उसका उपयोग न करें.

- अगर आपका आइटम (पैन और बर्तन) गरिने या झटके के कारण ख़राब हो गया है, तो उसका उपयोग न करें.

सभी मामलों में, ग्राहक सेवा (www.tefal.com) से संपर्क करें.

INGENIO® : उपयोग और गारंटी के लिए नरि्देश

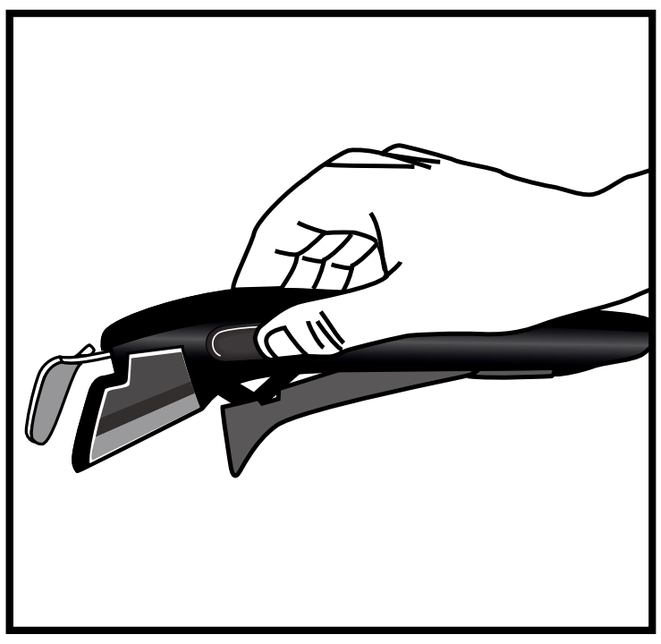
हैंडल जोड़ने से पहले

1. हैंडल खोलना: अपने अंगूठे और तर्जनी का उपयोग करके दोनों तरफ के अनलॉक बटनों को एक साथ दबाएं. (चत्रि 1)

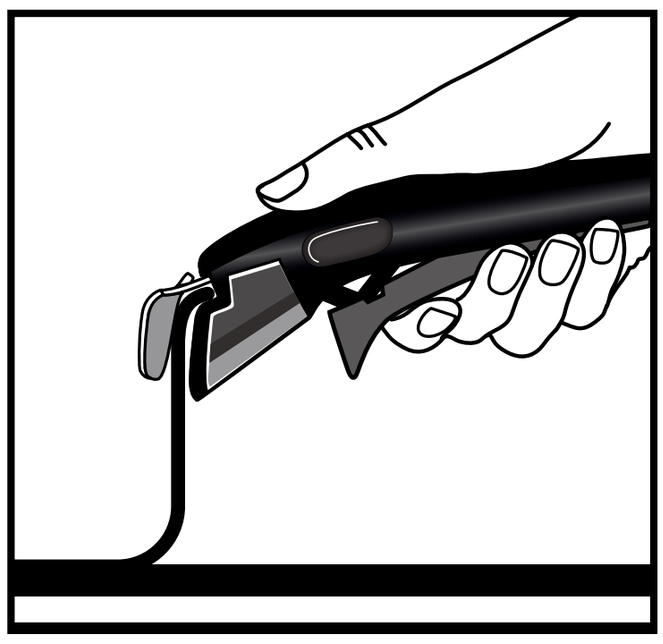
2. हैंडल को ठीक करना. खुले हैंडल को Ingenio पैन के रमि पर रखें. हैंडल को स्थतिमें लॉक करने के लिए नीचे के लीवर को दबाएं ताकि हैंडल पैन के कनिारे को पकड़ सके (चत्रि 2a). हैंडल अब स्थतिमें लॉक हो गया है और आप अपने Ingenio पैन का उपयोग कर सकते हैं.

3. उपयोग के दौरान हैंडल को पकड़ने के लिए सुझावति स्थति. (चत्रि 2b)

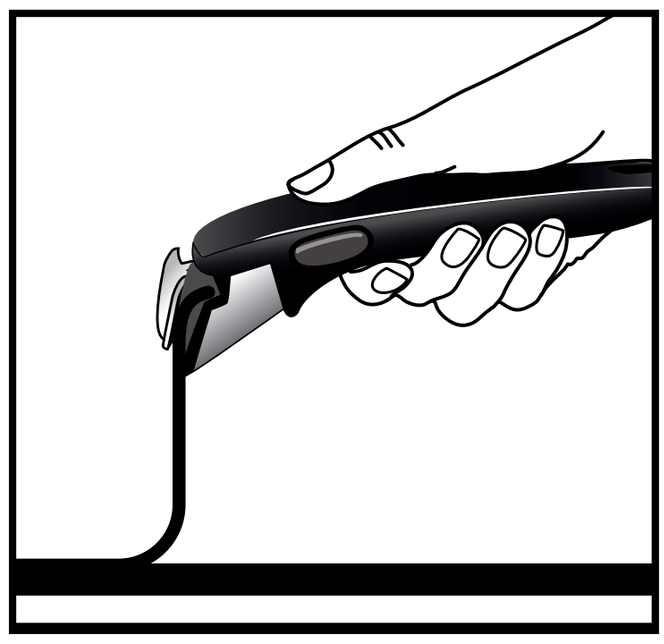
सावधानी: हमेशा लीवर को अपनी उंगलयिों से बंद रखें और पैन को संभालते समय कभी भी अनलॉककि बटन न दबाएं



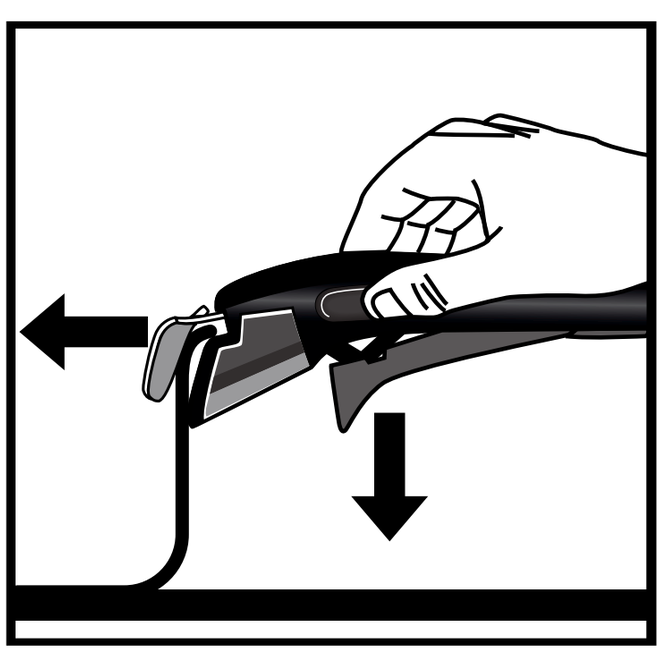
(चित्र 1)



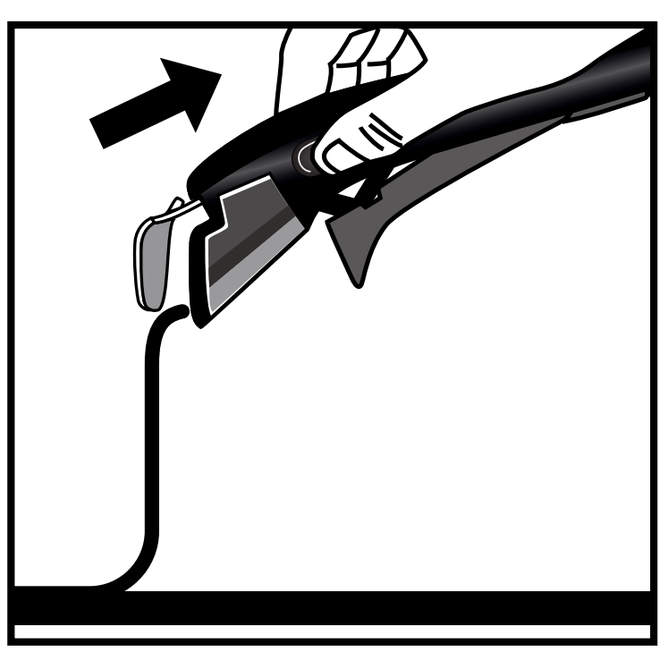
(चित्र 2a)



(चित्र 2b)



(चित्र 3)



(चित्र 4)

हैंडल हटाना

1. हैंडल हटाने के लिए, Ingenio पैन को समतल, स्थिर, गर्मी प्रतिरोधी सतह पर रखें. अपनी तर्जनी और अंगूठे का उपयोग करके अनलॉकिंग बटन दबाएं, अपने हाथ को लीवर को मुक्त करने के लिए रखें. (चित्र 3)

2. हैंडल अनलॉक हो गया है और अब इसे पैन से हटाया जा सकता है. (चित्र 4)

आपके INGENIO® हैंडल पर 10 साल की गारंटी है

- Ingenio® हटाने योग्य हैंडल की वनिर्मिाण दोषों के वरिुद्ध 10 वर्ष की गारंटी है, जब तक कि खरीद के देश में वशिष्टि कानून या समझौते लागू न हों.

- गारंटी अनधकिृत संशोधन या मरम्मत के परणिामस्वरूप होने वाली क्षतिृ प्रभावों से होने वाली क्षतिृ अनुचति उपयोग, सामान्य टूट-फूट, उपयोग और रखरखाव के नरि्देशों का पालन न करने, खाना पकाने के दौरान पैन को खुला छोड़ देने, खाना पकाने के दौरान आग के संपर्क में आने, ओवन में रखने, डशिवॉशर में साफ करने, पानी में डुबाने, तेल, धूल, सॉस आदि से बंद हो जाने, 10 कलिोग्राम से अधकि भार उठाने के लएि उपयोग कएि जाने, व्यावसायकि या वाणज्यकि उपयोग, ऐसे पैन पर उपयोग करने से होने वाली क्षतिृ को कवर नहीं करती है जो Ingenio® रेंज से नहीं है.

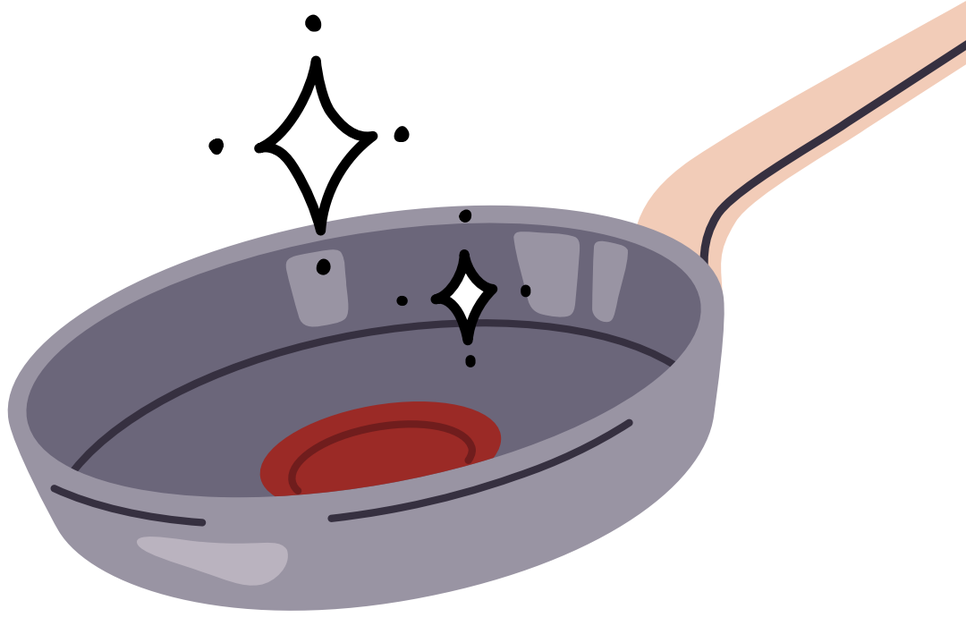
- यह Tefal गारंटी उपभोक्ता के वैधानकि अधकिारों को प्रभावति नहीं करती है. गारंटी के नयिमों और शर्तों की पूरी जानकारी के लएि कृपया यहां जाएं: www.tefal.com/ingenio

Tefal®

Az edények és serpenyők használata és ápolása

Tefal®

Köszönjük, hogy megvásárolta az erős tapadásmentes bevonatú TEFAL®/T-fal®* edényeket, amelyek minden kulináris kalandhoz ideálisak. Önnek terveztük — a főzés iránti szeretetből.



* A TEFAL® háztartási készülékek egyes területeken, például Amerikában és Japánban, a T-FAL® márkanév alatt jelennek meg. A TEFAL®/T-FAL® a Groupe SEB bejegyzett védjegye.

ÖSSZEFOGLALÁS

1 AZ EDÉNYEK ÓVÁSA

2 FŐZÉSI TIPPEK

3 BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

4 INGENIO®: UTASÍTÁSOK ÉS GARANCIA

Tefal®

AZ EDÉNYEK ÓVÁSA

A TERMÉK ELŐKÉSZÍTÉSE A HASZNÁLATRA

- Egyes edényeket műanyag — különösen a fogantyú alján található — védőelemekkel szállítunk. Használat előtt dobja ki, mert ha nem távolítja el, az tűzveszélyt okozhat.

- Az első használat előtt mossa le kézzel az edényt vagy serpenyőt normál mosogatószerrel és puha szivaccsal. Öblítse le, és puha ronggyal alaposan szárítsa meg.

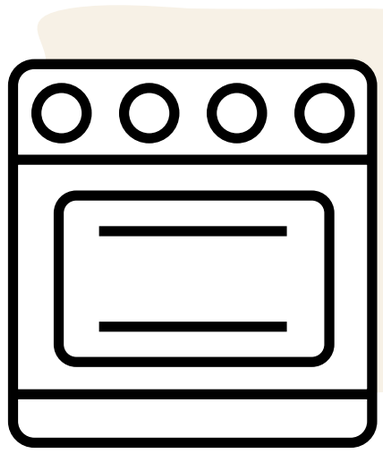
KOMPATIBILITÁS

Sütő használata:
Olvassa el a termék használati útmutatóját a csomagoláson:

- Hegesztett bakelit fogantyúk:
  Ne helyezze sütőbe.

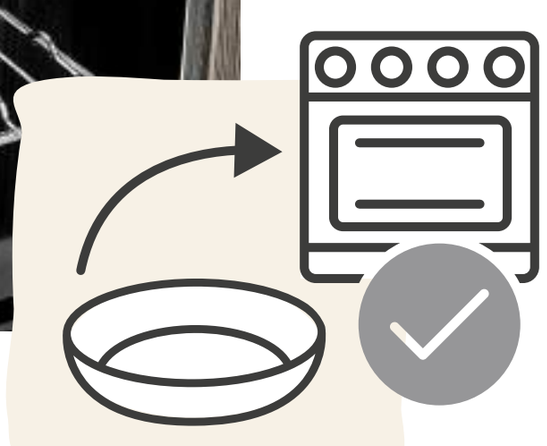
- Szegecselt bakelit fogantyúk:
  A serpenyő vagy serpenyő egészen 175 °C-ig sütőbe helyezhető.

- Szegecselt rozsdamentes acél fogantyúk:
  Az edény vagy a serpenyő sütőben is használható, legfeljebb 250 °C hőmérsékletig.



< 250°C/482°F

- Ingenio termék:
  Miután a sütőbe helyezte a sütőedényt, távolítsa el a fogantyút és a fedelet.



< 250°C/482°F

TÓVJA AZ EDÉNYEKET

- Rendszeres használat esetén a serpenyő vagy edény belsejében apró foltok jelenhetnek meg, de ezek nem befolyásolják a teljesítményüket.

- Az edény melegítése közben is figyeljen, hogy elkerülje az olyan túlmelegedést, amely veszélyeztetheti a tapadásmentes tulajdonságok tartósságát. A túlmelegedés elkerülése érdekében ne használja a maximális vagy a Booster (gyorsfelfűtés) fokozatot.

- Tapadásmentes edényekhez nem ajánlott főzőspray használata. Az ilyen spray-k láthatatlan réteget képezhetnek a serpenyő felületén, ami rontja annak tapadásmentes tulajdonságait.

- Használjon műanyagból, szilikonból, fából vagy fémből készült konyhai eszközöket. Kerülje az éles szélű eszközök, habverők, kések, fém vagy elektromos nyomók használatát, és ne vágjon közvetlenül az edényben. A villa használható Fusion Core technológiával ellátott edényekben és serpenyőkben. Ne szúrja be vagy kapargassa a tapadásmentes felületet. Ne használjon fém vagy elektromos krumplinyomót vagy turmixgépet a serpenyőben. Ennek megfelelően a karcolásra nem terjed ki a garancia.

- Ne használjon tapadásmentes bevonatú serpenyőt flambírozáshoz.

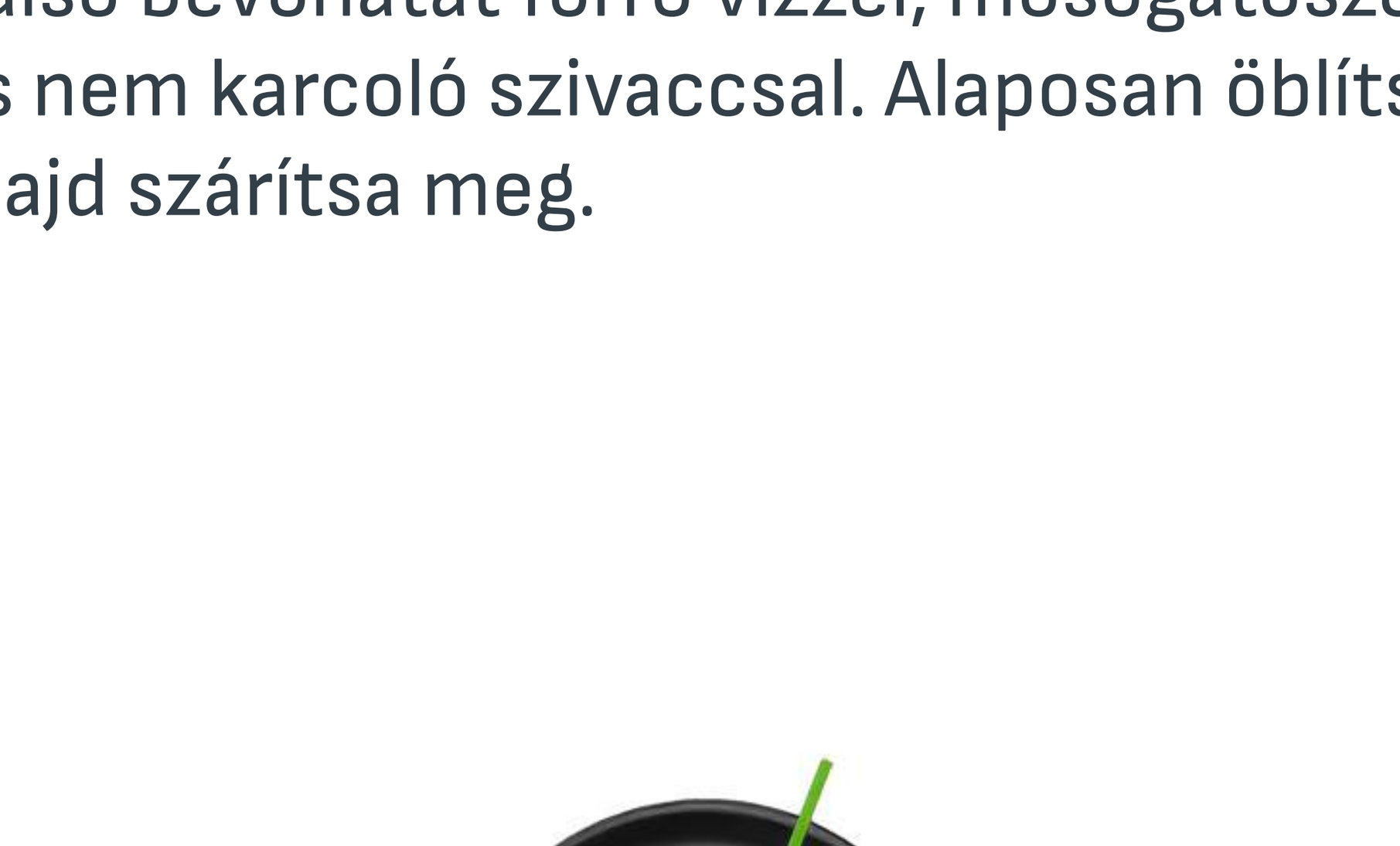
- Ha a külső bevonat rozsdamentes acélból készült: a mosogatógépben való használat lehetséges, de előnyösebb kímélő tisztítószereket használni, például folyékony, gél vagy por állagút, nem pedig tablettát vagy tasakot.

- A mosás közbeni víztakarékosság érdekében tisztítás előtt áztassa be az edényt vagy serpenyőt.

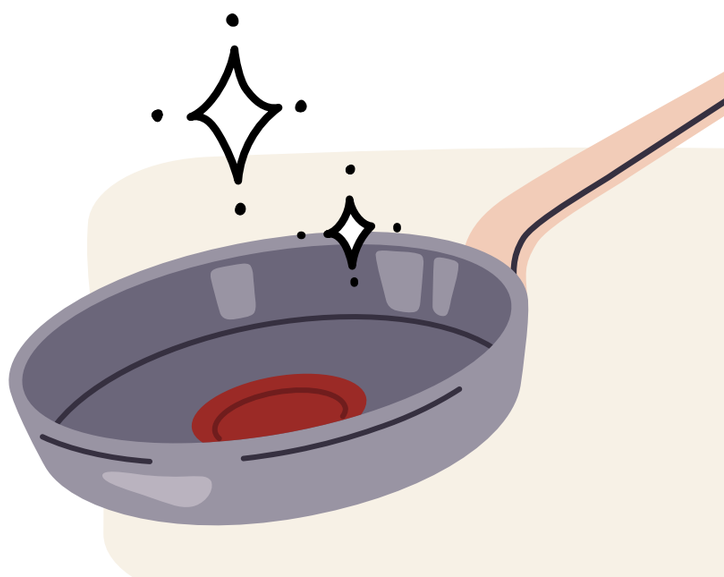
- Hagyja a serpenyőket kihűlni tisztítás előtt, hogy elkerülje a deformálódást az extrém hőmérséklet-ingadozás miatt. Kerülje a szélsőséges hőmérséklet-ingadozásokat.

- Ne helyezze a forró üvegfedeleket hideg vízbe vagy hideg víz alá, illetve közvetlenül hideg munkafelületre, mivel a szélsőséges hőmérséklet-ingadozás eltörheti az üveget. Erre nem terjed ki a garancia.

- A kézi mosás elengedhetetlen az edények sérülésének elkerülése érdekében. Minden használat után mossa át a serpenyő belső és külső bevonatát forró vízzel, mosogatószerrel és nem karcoló szivaccsal. Alaposan öblítse le, majd szárítsa meg.



- Az edény vagy serpenyő belsejében lévő bevonaton visszamaradt vagy vízkőlerakódás képződhet. Ez gyakran előfordul, amikor egy edényt/serpenyőt folyamatosan használnak zöldségek forralására és kemény vizet használnak. A lerakódások eltávolításához hígítson fel 1 rész citromsavat 2 rész vízzel, majd öntse a serpenyőbe, és hagyja ázni egy-két órán keresztül. Mossa el az edényt/serpenyőt forró vízzel és mosogatószerrel, majd alaposan törölje szárazra.



- Tárolja az edényeiket száraz helyen.

- A karcolások elkerülése érdekében használjon Tefal ® filcet vagy szövetvédőt, amikor egymásra helyezi a serpenyőket vagy edényeket.

- Javasoljuk, hogy a kerámia edényt vagy serpenyőt kézzel, vízzel, enyhe tisztítószerrel és puha szivaccsal mossa. Javasoljuk, hogy ne használjon súrolószivacsot. Ha a serpenyő nem elég tiszta a normál mosás után, öntsön egy kis ecetet és vizet a serpenyőbe, és melegítse fel. A víz/ecet keverék a hő hatására megtisztítja a serpenyőt. Ezután alaposan öblítse át a serpenyőt, törölje szárazra, majd egy kevés étolajjal itatott papírtörlővel törölje át. Így a serpenyője olyan lesz, mint újkorában.

- Ha makacs foltok vannak az alján, áztassa először a serpenyőt forró vízbe és egy jó zsíroldó mosogatószerbe. Ezután szükség esetén a sütőedényt megtisztíthatja egy műanyag súrolószivaccsal és némi folyékony súrolószerrel.

- Ne tároljon más nehéz tárgyakat a serpenyőin vagy edényein.

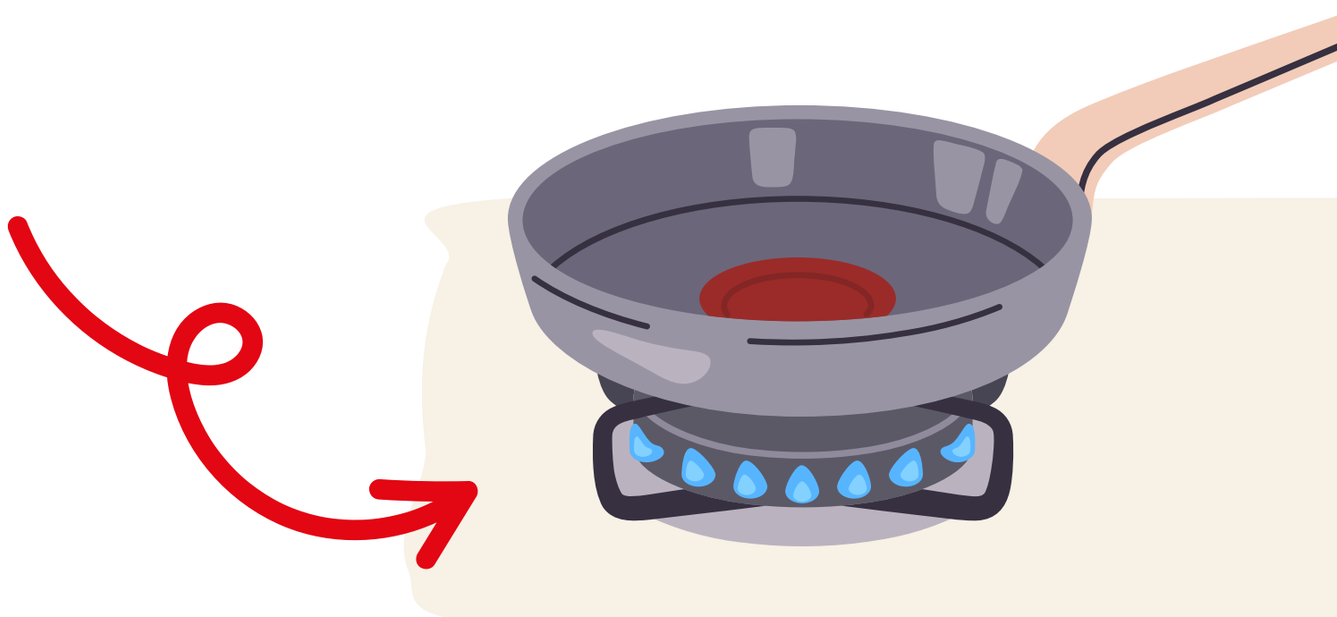
- A használat során a tapadásmentes bevonat némileg elszíneződhet. Ez teljesen normális jelenség, és nem befolyásolja az edény tapadásmentes tulajdonságait. Az enyhe felületi nyomok vagy horzsolások normálisak, és nem befolyásolják a tapadásmentes bevonat teljesítményét. Ezekre a nyomokra nem vonatkozik a garancia.

2 FŐZÉSI TIPPEK

- Aprítsa az ételt kisebb darabokra a gyorsabb főzés érdekében, csökkentve az időt és a felhasznált energiát.

- Főzés előtt mindig szárítsa meg az edény alját, különösen, ha kerámia-, halogénvagy indukciós főzőlapon használja, különben az edény rátapadhat a főzőlapra.

- A jobb felmelegedéshez helyezze a serpenyőt vagy edényt megfelelő átmérőjű égőre. Az energiapazarlás elkerülése érdekében válasszon olyan égőt, amely megfelel az edény átmérőjének, se nem túl nagy, se nem túl kicsi. Ha az edény kompatibilis az indukciós főzőlappal, akkor amennyiben az edényt vagy serpenyőt az edényénél nagyobb átmérőjű égőre helyezi, akkor előfordulhat, hogy az indukciós főzőlap nem aktiválódik.



- A gázlángon főzött nagyszerű pörköltekhez vagy ragukhoz kezdje a főzést közepes hőfokon a normál főzőlapon, majd helyezze át az edényt a legkisebb főzőlapra, hogy mérsékelt hőfokon sokáig párolódhasson.

  Ha azonban nagy hőfokon kell főznie, fokozatosan érje el a maximális hőfokot, majd ezt követően csökkentse.

A tökéletes főzéshez serpenyői és edényei exkluzív Thermo-Signal® technológiánkkal működnek!

A Thermo-Signal® a serpenyő vagy edény közepén található piros jelző; ez jelzi, hogy mikor kell elkezdeni a főzést a tökéletes állagú és színű ételek elkészítéséhez.

1

Melegítse elő a serpenyőt vagy edényt közepes hőfokon.

2

Figyelje a Thermo-Signal® jelzést. Ha a jel teljesen piros, és a hőmérő eltűnt: kezdje el a főzést!

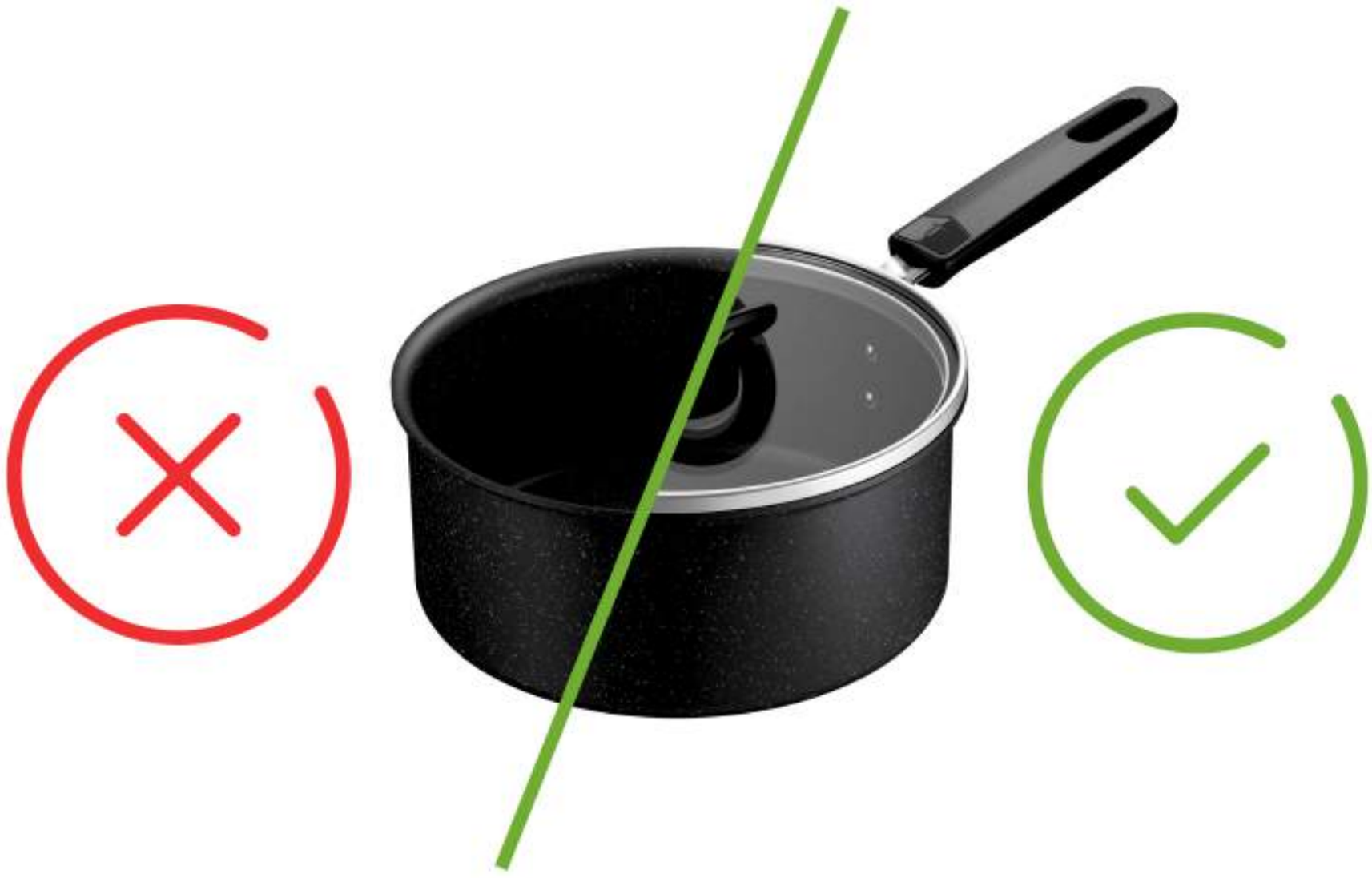
3

Állítsa be a fűtési teljesítményt a kívánt főzési szintnek megfelelően.

Tefal®

Használjon fedelet az energiatakarékosabb főzéshez:

- A forralás során megőrzi a hőt
- Kevesebb energiát igényel
- Gyorsabb a főzés



- Ajánlott száraz sütőkesztyűt, edényfogó ruhát vagy kendőt használni a fogantyúk vagy gombok megfogásához, különösen hosszú főzés után, illetve amikor fém fogantyúkhoz vagy gombokhoz ér, hogy elkerülje az égési sérülések veszélyét.

- Mindig használjon sütőkesztyűt, ha sütés közben leveszi a fedelet, döntse meg, hogy a gőz ne érje Önt, és tartsa távol a kezét és az arcát a szellőzőnyílásoktól.

- Adjon második életet edényeinek újrahasznosítással!

Tudta, hogy a rozsdamentes acél és az alumínium korlátlanul újrahasznosítható?

Adja le konyhai eszközeit a gyűjtőpontokon vagy a partner értékesítési pontokon!

GARANCIA TEFAL® / T-FAL®

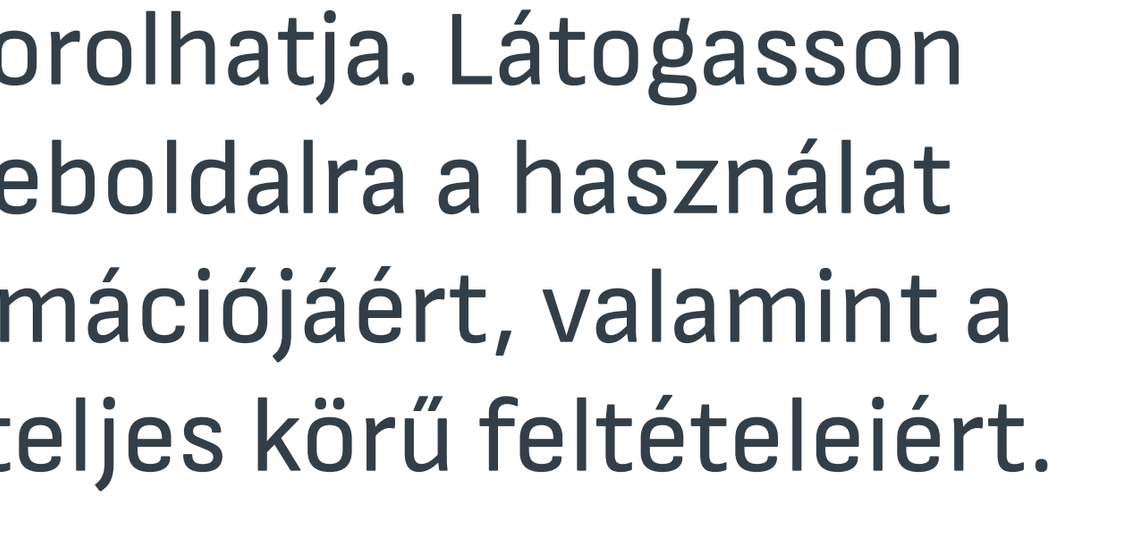
- Erre a termékre 2 éves garancia érvényes a gyártási hibák ellen. Ez a garancia nem érinti a fogyasztók helyi jogait. Nem fedi le az öregedés miatti karcolásokat vagy elszíneződéseket. A Tefal biztosítja, hogy a bevonat megfeleljen az élelmiszerrel érintkező anyagokra vonatkozó előírásoknak. További információkért látogasson el a www.tefal.com weboldalra.

- Ha a termék rozsdamentes acélból készült, a termékre 10 éves garancia érvényes a gyártási hibák ellen. Ez a garancia nem érinti a fogyasztók helyi jogait. Nem fedi le az öregedés miatti karcolásokat vagy elszíneződéseket. A Tefal biztosítja, hogy a bevonat megfeleljen az élelmiszerrel érintkező anyagokra vonatkozó előírásoknak. További információkért látogasson el a www.tefal.com weboldalra.

További INFORMÁCIÓK és segélyvonal

- Átfogó tájékoztatásért és válaszokért forduljon ügyfélszolgálatunkhoz a **www.tefal.com** e-mail címen.

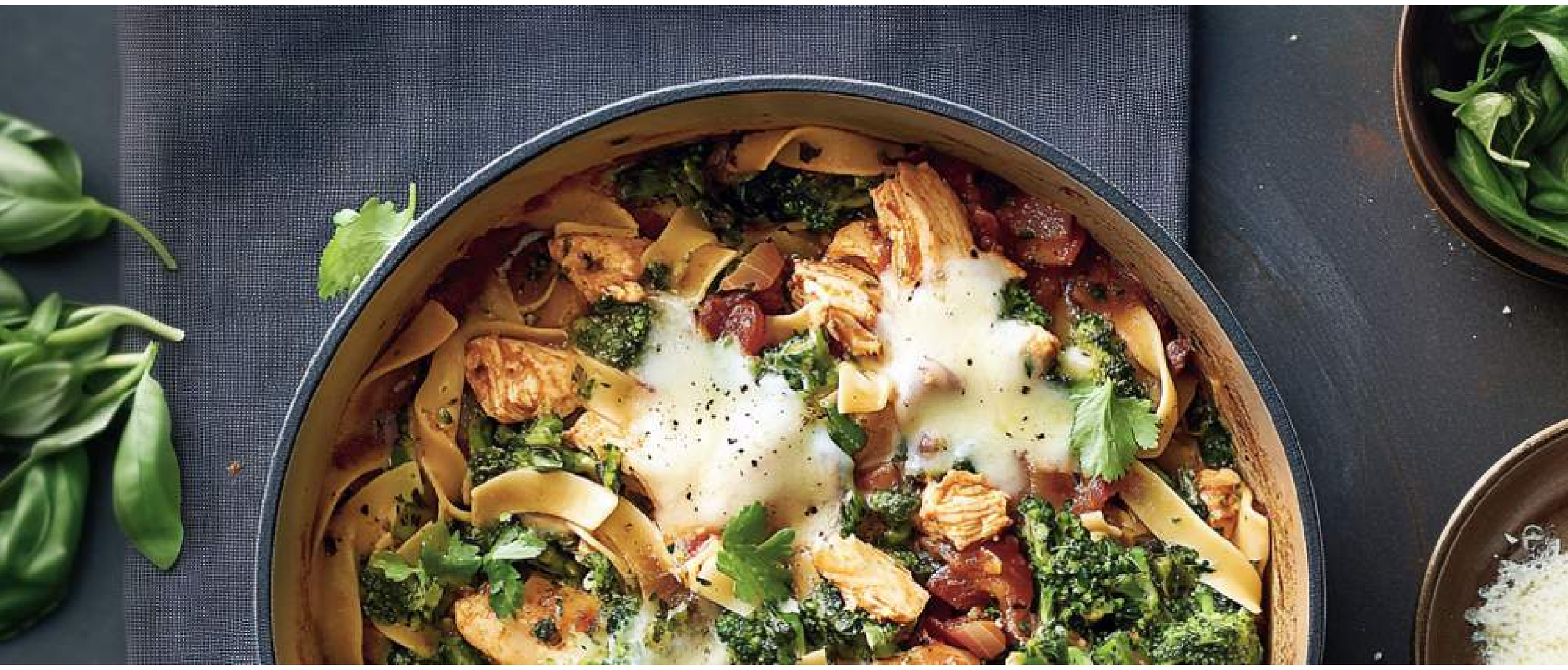
- Fogyasztói jogok és további információk: Ez a Tefal kereskedelmi garancia nem érinti a fogyasztók jogszabályban biztosított jogait, amelyek nem zárhatók ki vagy korlátozhatók, sem azon forgalmazóval szembeni jogokat, akitől a terméket vásárolták. Ez a garancia meghatározott jogokat biztosít a fogyasztó számára, és a fogyasztónak további jogai is lehetnek, amelyek az államtól vagy országtól függően eltérőek. A fogyasztó ezeket a jogokat önállóan gyakorolhatja. Látogasson el a **www.tefal.com** weboldalra a használat és ápolás összes információjáért, valamint a gyártó garanciájának teljes körű feltételeiért.



TEFAL®/T-FAL®*

BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

*A TEFAL® háztartási készülékek egyes területeken, például Amerikában és Japánban, a T-FAL® márkanév alatt jelennek meg. A TEFAL®/T-FAL® a Groupe SEB bejegyzett védjegye.



Fontos:

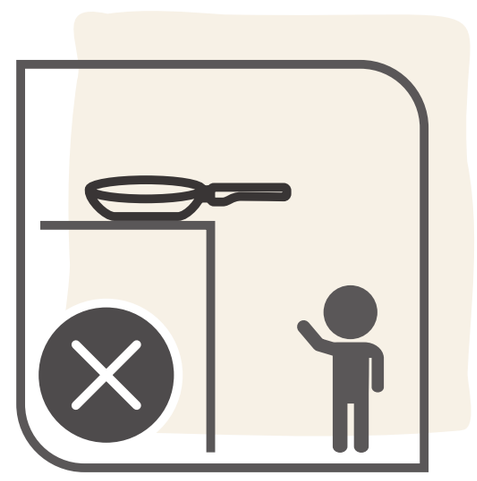
- Ezt a terméket kizárólag otthoni használatra tervezték.

- A termék használata előtt olvassa el a biztonsági tanácsokat.

- Olvassa el a termék használati útmutatóját, valamint a további tanácsokat és ajánlásokat.

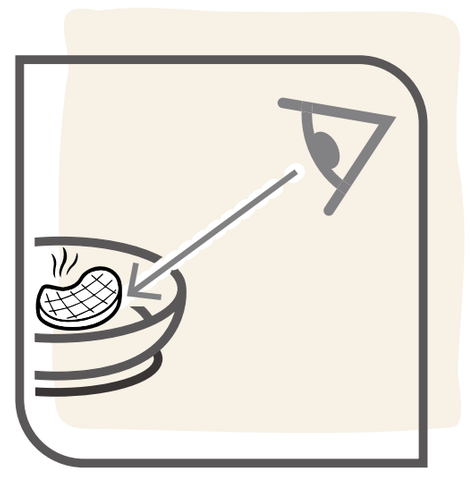
ÁLTALÁNOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

- Ezt a terméket nem használhatják olyan személyek (gyermekeket is beleértve), akik csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességekkel rendelkeznek, vagy nem rendelkeznek kellő belátással és tudással, kivéve, ha az említett személyek az értük felelős személy felügyelete alatt állnak, vagy ilyen személytől kaptak útmutatást a termék használatára. A gyermekeket szemmel kell tartani, hogy ne játsszanak a termékkel.



- Soha ne hagyja a főzőedényeket üresen a fűtött gyűrűn vagy gázlángon.

- Soha ne hagyja felügyelet nélkül az ételt.

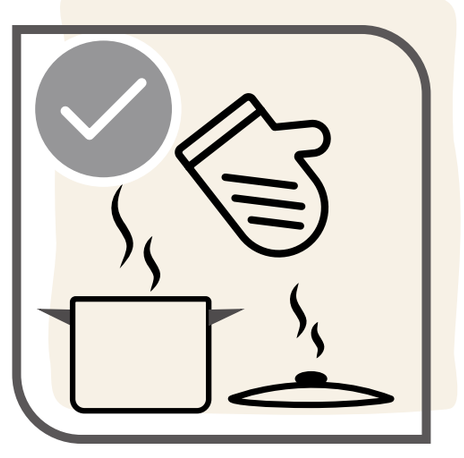


- Soha ne hagyja, hogy az edény fogantyúja a főzőlap szélén vagy a konyhafelület szélén túl lógjon.

- Ne melegítse túl a terméket.

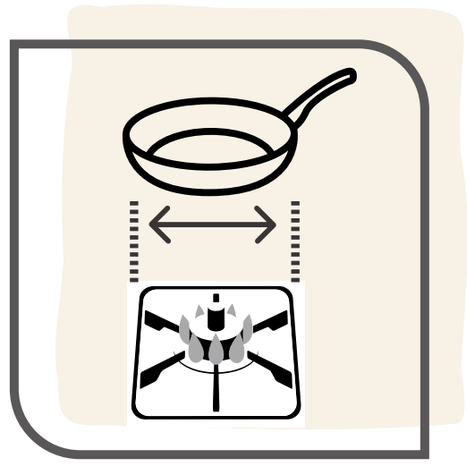
- Ne tegye ki a fogantyút hőnek és lángnak, mert meggyengíthetik azt.

- Ajánlott száraz sütőkesztyűt, edényfogó ruhát vagy kendőt használni a fogantyúk vagy gombok megfogásához, különösen a hosszú főzés után, illetve amikor fém fogantyúkhoz ér, hogy elkerülje az égési sérülések kockázatát.



- Ne hordozzon forró ételt vagy forró folyadékot emberek vagy állatok közelébe/ne emelje át felettük.

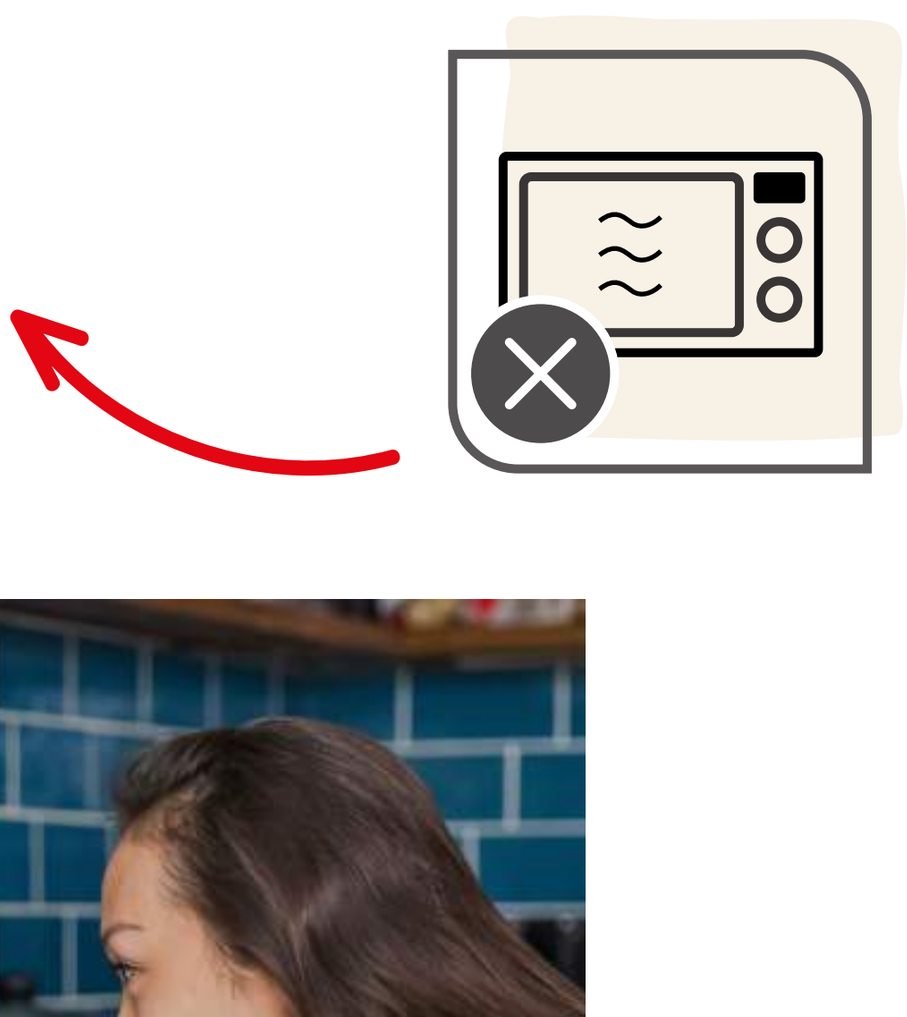
- A kis serpenyőket óvatosan a gázfőzőlapok támasztólábain középre lehet helyezni, amelyekhez a legtöbb gázfőzőlap-gyártó biztosít egy alátétet.



- Sütő használata: Olvassa el a termék csomagolásán található használati útmutatót. A magas hőmérséklet károsíthatja a műanyag alkatrészeket és az üvegfedeleket.

- Mosogatógépben mosható: Olvassa el a termék csomagolásán található használati útmutatót. Egyes alkatrészek károsodhatnak a maró hatású tisztítószerek hatása miatt, amelyek vágási és/vagy égési sérülést okozhatnak.

- Ne tegye a terméket mikrohullámú sütőbe.



- Nem ajánlott a serpenyőket bő olajban sütéshez használni (pl. sültkrumpli, töltött tésztabatyuk stb.). Mindig legyen óvatos, amikor olajjal főz: a serpenyőt ne töltse túl, ne használjon túl magas hőt, mert meggyulladhat az olaj.

- Ne adjon hideg vizet, jeget vagy teljesen fagyott élelmiszert közvetlenül a forró serpenyőbe, mert kitörhet a gőz, ami égési sérüléseket vagy más balesetet okozhat a használónak vagy a közelben tartózkodóknak. Különösen óvatosan járjon el, ha a sütőedényben forró olaj van főzés közben, mivel ha a vizet tartalmazó ételek érintkeznek vele, a forró olaj kifröccsenhet.

- Ne illessze össze az edényeket házi gőzfürdő (dupla fazék) készítésére. Ezeket a darabokat nem erre a célra tervezték. Az ilyen használat instabilitással, gőzzel okozta égéssel vagy egyéb sérüléssel járhat.

- Ha a nyél meglazul, óvatosan húzza meg újra, hogy elkerülje a sérülést az ismételt használat során.

- A forró edényeket hőálló felületre kell helyezni, hogy ne sérüljenek meg.

- Soha ne hevítse a zsiradékot a szenesedésig. A főzés során felszabaduló gőzök veszélyesek lehetnek az érzékeny légzőrendszerrel rendelkező állatokra.

- Ha ételvagy olajtűz keletkezik a serpenyőben, kapcsolja le a hőforrást, majd helyezzen egy tűzoltó takarót vagy benedvesített törölközőt a serpenyőre, és hagyja rajta 30 percig, mielőtt levenné.

- Extrém túlmelegedés esetén (az alumínium olvadáspontjának elérésekor) az edényt nem szabad mozgatni, hanem először hagyni kell teljesen kihűlni, mivel fennáll a veszélye annak, hogy az edény kapszulázott aljában az alumínium megolvadt. Ilyen esetben az edényt a továbbiakban nem ajánlott használni, mivel a tulajdonságai módosulhattak.

- Probléma esetén forduljon az ügyfélszolgálathoz **(www.tefal.com)**.

Tefal

INGENIO®:

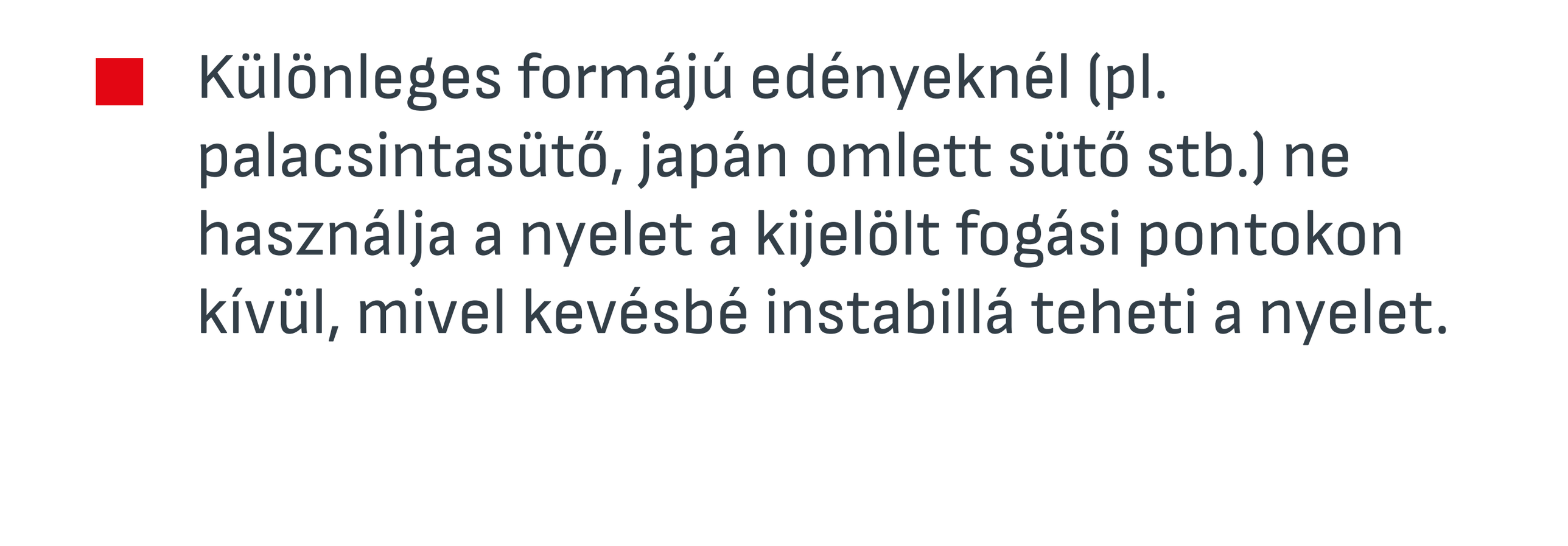
KEZELÉSI ÚTMUTATÓ ÉS GARANCIA

INGENIO® BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

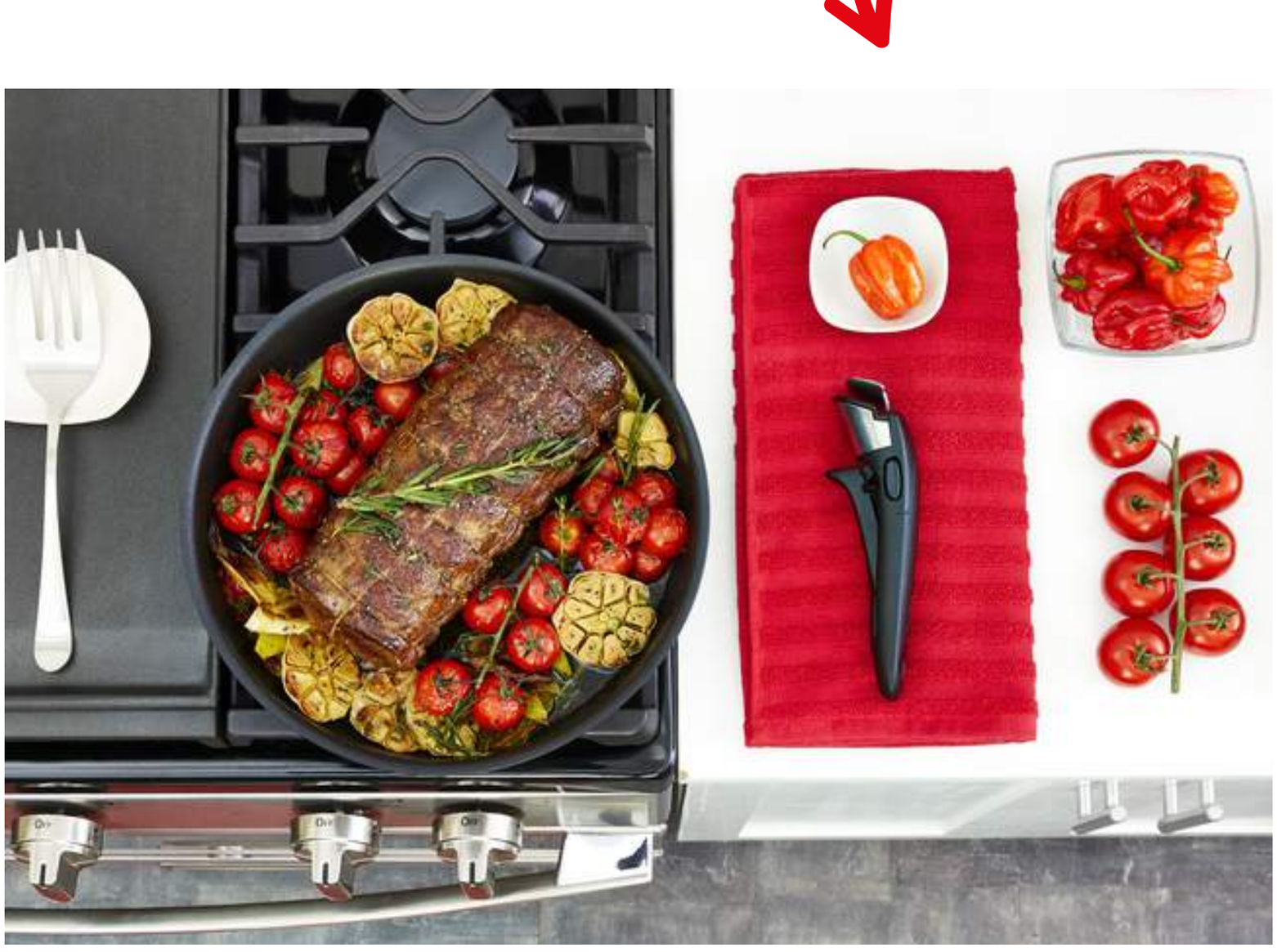
- Az Ingenio ® nyél csak az Ingenio® elemekkel kompatibilis. Soha ne használja a nyelet az Ingenio®–tól eltérő márkájú edényeken.

- Az Ingenio® termékek (serpenyő, lábas, wok stb.) csak az Ingenio® nyelekkel kompatibilisek. Soha ne használja őket az Ingenio® –tól eltérő márkájú nyelekkel.

- Különleges formájú edényeknél (pl. palacsintasütő, japán omlett sütő stb.) ne használja a nyelet a kijelölt fogási pontokon kívül, mivel kevésbé instabillá teheti a nyelet.



- Főzés közben ne hagyja a nyelet a készüléken. Ne tegye ki a nyelet lángnak: a magas hőmérsékletnek való tartós kitettség károsíthatja a műanyag alkatrészeket és gyengítheti a nyelet.



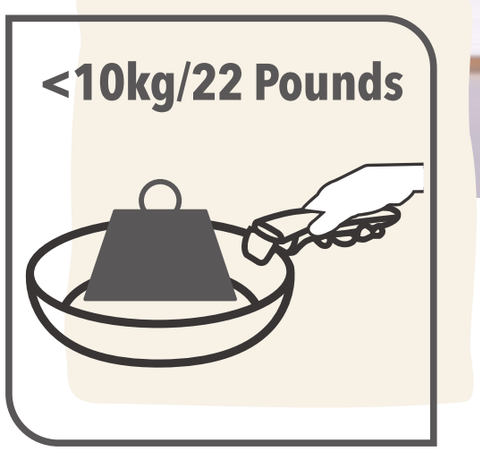
- Csak a nyelet használja az edény mozgatásához, hogy elkerülje az eldőlés veszélyét, különösen kis átmérőjű edények esetén.

- Ne helyezze a nyelet forró felületre, mert ez ronthatja a nyél mechanikai ellenállását, és/vagy égési sérülést okozhat a megfogáskor.

- Használat, öntés vagy fogás közben soha ne nyomja meg a kioldógombokat, mert az a zárómechanizmus váratlan kinyílását okozhatja.

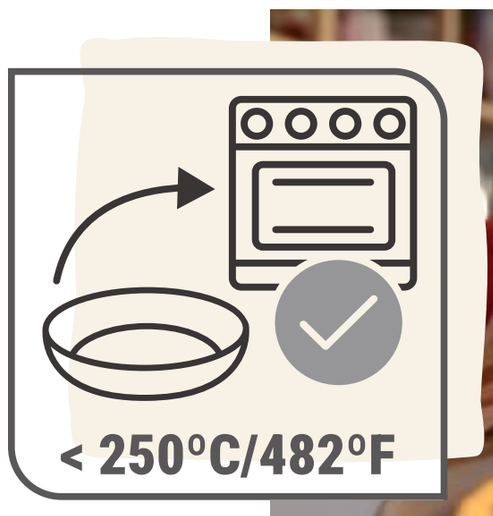
- Ne mossa a nyelet mosogatógépben. Ne merítse teljesen vízbe, mert a víz és a tisztítószerek károsíthatják a nyél mechanizmusát és a belső biztonsági funkciókat. Javasoljuk, hogy kézzel, nedves, nem karcoló szivaccsal vagy ronggyal mossa, a belső alkatrészek (túlzott) benedvesítése és a mozgó alkatrészek erőltetése nélkül.

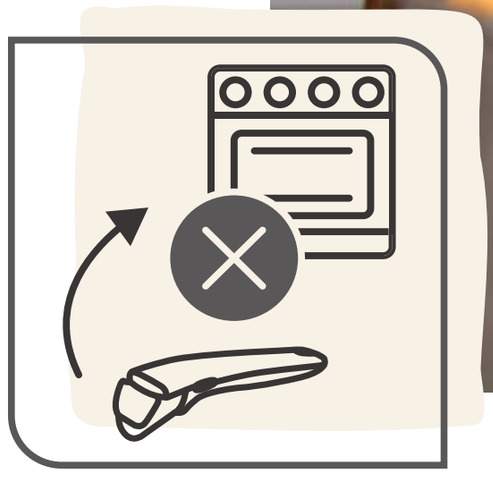
- Ne mozgasson 10 kg-nál nagyobb terhet, mert a nyél nem képes megtartani az ilyen súlyokat.



- Ne tegye a nyelet vagy a fedelet** a sütőbe, mivel azok megsérülhetnek.

**Ha a használati utasítás másként nem rendelkezik.





- Ne helyezzen Ingenio® tárgyakat és nyelet a mikrohullámú sütőbe.

- Ne tárolja az ételt 24 óránál tovább a serpenyőben. Ne tároljon savas ételeket a serpenyőben (paradicsomszósz, ecet, citromlevet tartalmazó ételek, savanyú káposzta stb.).

Probléma esetén:

- Ha a nyél meghibásodását észleli, ne erőltesse a mechanizmust, és ne szerelje szét a nyelet.

- Ha a nyél sérült (eltört, megcsorbult, túlmelegedett, megolvadt, leesett), ne használja többé.

- Ha a termék (serpenyők és edények) deformálódott – például leesés vagy ütés után – ne használja tovább.

Minden esetben forduljon az ügyfélszolgálathoz (www.tefal.com).

INGENIO®: HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ ÉS GARANCIA

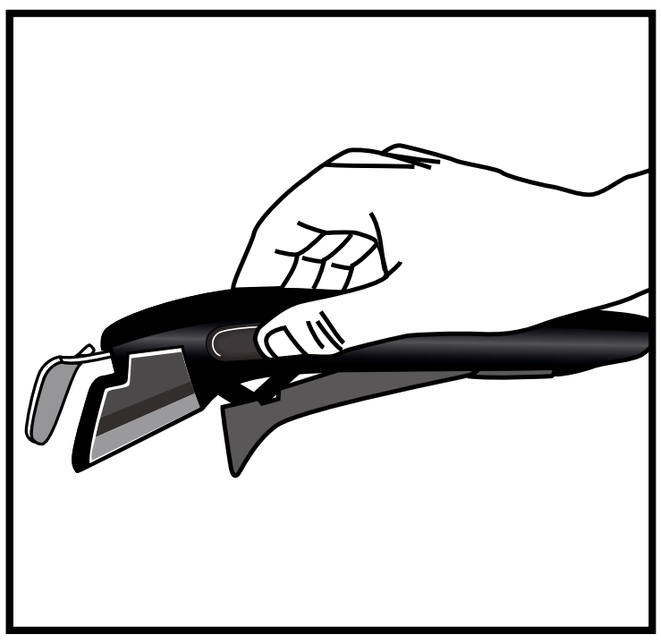
A nyél felszerelése előtt

1 A nyél kinyitása: a hüvelykujjával és a mutatóujjával nyomja meg egyszerre a két oldalsó kioldógombot. (1. ábra)

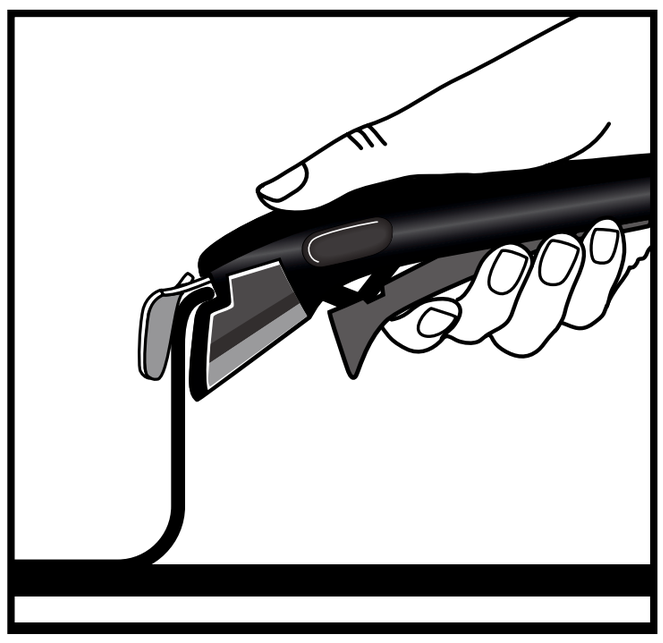
2 A nyél rögzítése. Helyezze a nyitott nyelet az Ingenio serpenyő peremére. Nyomja meg az alsó kart a nyél rögzítéséhez, hogy a nyél megfogja a serpenyő szélét (2a. ábra). A nyél ekkor rögzült, és használhatja az Ingenio serpenyőt.

3 Ajánlott fogás a nyél használata közben. (2b. ábra)

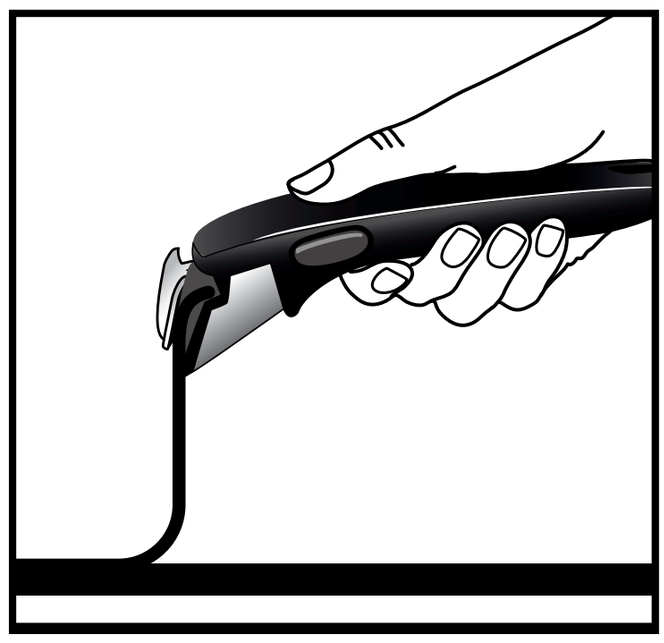
Figyelem: Mindig tartsa zárva a kart az ujjaival, és soha ne nyomja meg a kioldó gombokat a serpenyő kezelésekor



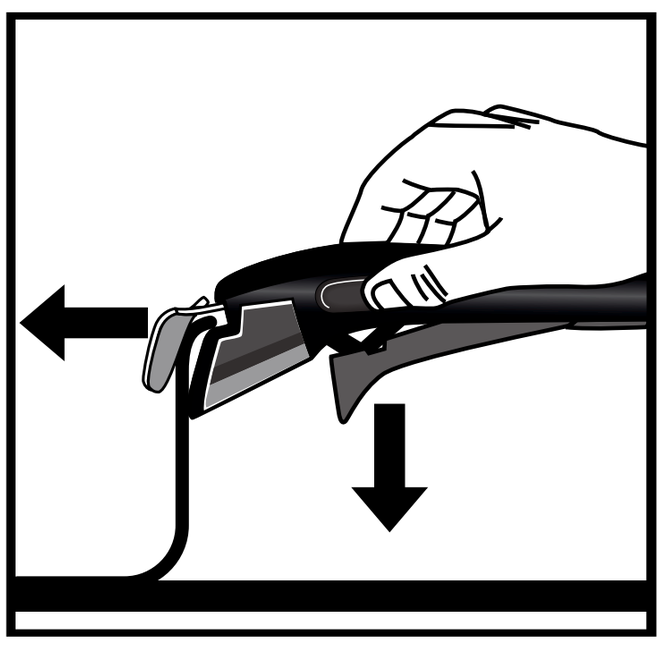
(1. ábra)



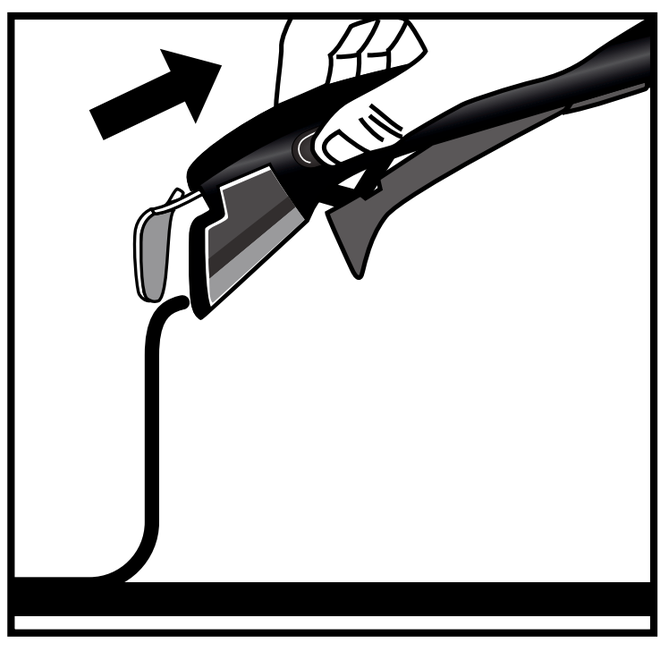
(2a. ábra)



(2b. ábra)



(3. ábra)



(4. ábra)

A nyél eltávolítása

1. A nyél eltávolításához helyezze az Ingenio serpenyőt egy lapos, stabil, hőálló felületre. Nyomja meg a kioldó gombokat mutatóujjával és hüvelykujjával úgy, hogy kezével el tudja engedni a kart. (3. ábra)

2. A nyél kioldott, és most már eltávolítható a serpenyőről. (4. ábra)

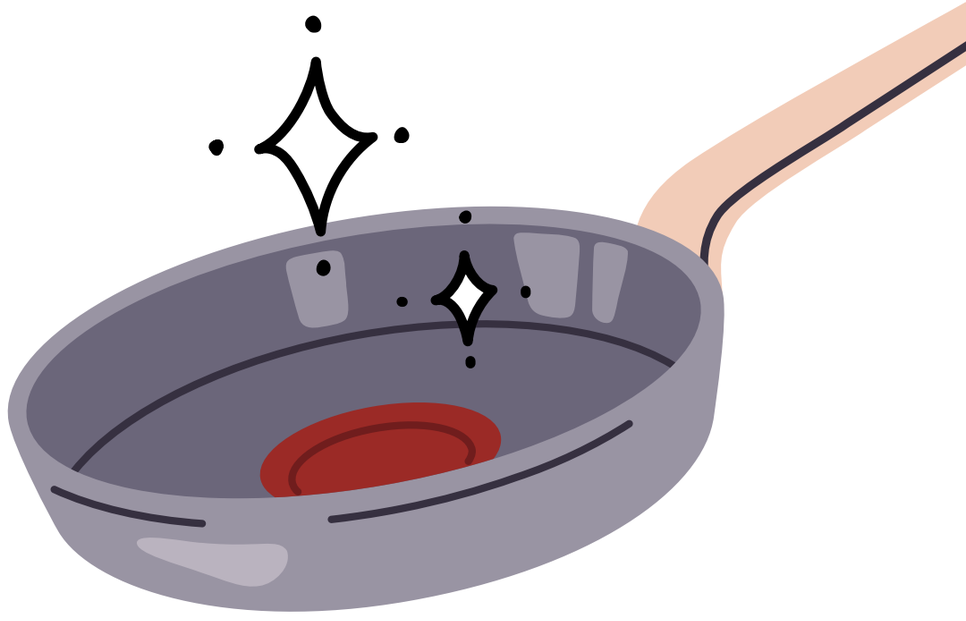
AZ ÖN INGENIO® NYELE 10 ÉVES GARANCIÁVAL RENDELKEZIK

- Az Ingenio® levehető nyélre 10 év garancia vonatkozik gyártási hibákra, kivéve, ha a vásárlás országában speciális jogszabályok vagy megállapodások érvényesek.
- A garancia nem terjed ki az alábbi károkra: jogosulatlan módosítás vagy javítás miatti károk, ütésből eredő sérülések, helytelen használat, normál kopás és elhasználódás, a használati és karbantartási utasítások be nem tartása, az edény tűzön tartása főzés közben; lángnak való kitettség főzés során, sütőben történő használat, mosogatógépben történő tisztítás, vízbe merítés, zsír, por, szószok stb. okozta eltömődés, 10 kg-nál nagyobb súly emelése, professzionális vagy kereskedelmi célú használat, valamint olyan edényen való használat, amely nem az Ingenio® termékcsaládhoz tartozik.
- Ez a Tefal garancia nem érinti a fogyasztó jogszabályban biztosított jogait. A garancia feltételeivel kapcsolatos részletes információkért látogasson el a www.tefal.com/ingenio weboldalra.

Tefal®

Penggunaan & perawatan panci dan wajan

Terima kasih telah memilih peralatan masak TEFAL®/T-FAL®* dengan lapisan anti-lengket yang andal, cocok untuk menjajal berbagai resep masakan. Selamat berkreasi di dapur!



* Peralatan rumah tangga TEFAL® dipasarkan dengan merek T-FAL® di beberapa wilayah, seperti Amerika dan Jepang. TEFAL®/T-FAL® adalah merek dagang terdaftar milik Groupe SEB.

Tefal®

RINGKASAN

1 MERAWAT PERALATAN MASAK

2 TIP MEMASAK

3 PETUNJUK KESELAMATAN

4 INGENIO®: PETUNJUK & GARANSI

Tefal

MERAWAT PERALATAN MASAK

MENYIAPKAN ALAT SEBELUM DIGUNAKAN

- Beberapa peralatan masak mungkin dibungkus lapisan plastik pelindung, khususnya di pangkal gagang. Pastikan melepas seluruh plastik ini sebelum menggunakan alat agar terhindar dari risiko kebakaran.

- Sebelum penggunaan perdana, cuci panci atau wajan secara manual menggunakan sabun cuci piring dan spons lembut, lalu keringkan dengan kain halus.

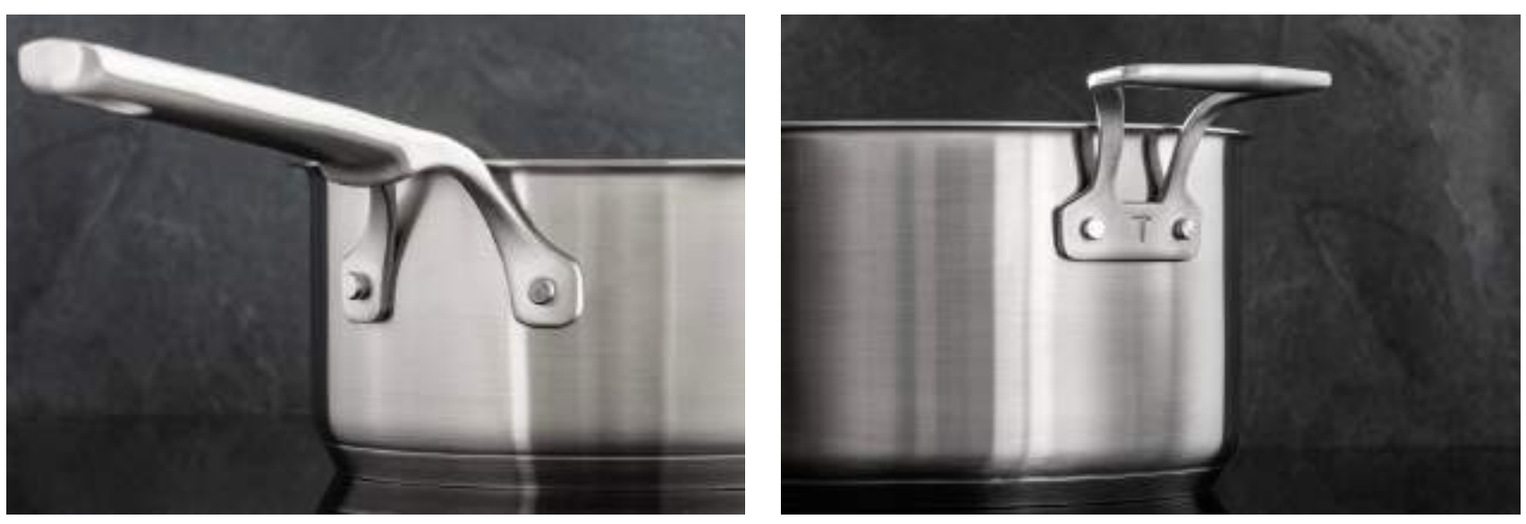
KOMPATIBILITAS

Penggunaan dalam oven: Baca petunjuk penggunaan produk pada kemasan:

- Gagang bakelit las: Jangan masukkan ke dalam oven.

- Gagang bakelit rivet: Panci atau wajan aman digunakan dalam oven hingga suhu 175°C/350°F.

- Gagang stainless steel rivet: Panci atau wajan aman digunakan dalam oven hingga suhu 250°C/482°F.



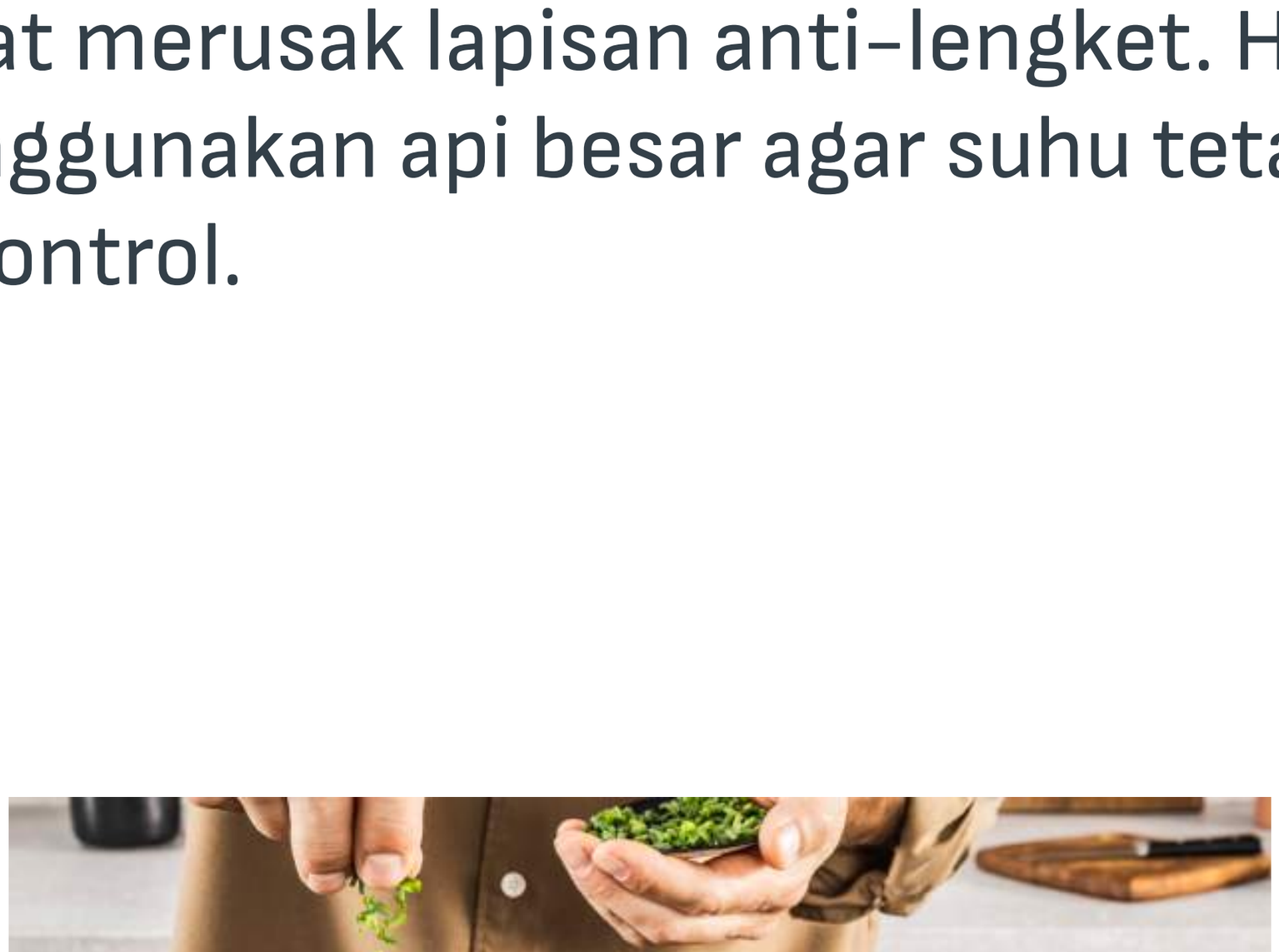
< 250°C/482°F

- Untuk produk Ingenio: Lepas gagang dan tutup setelah Anda memasukannya ke dalam oven.

< 250°C/482°F

MERAWAT PERALATAN MASAK

- Pada penggunaan wajar, goresan kecil pada panci atau wajan mungkin terjadi, tetapi hal ini tidak memengaruhi performa alat.
- Jangan tinggalkan alat masak saat dipanaskan untuk mencegah suhu berlebihan yang dapat merusak lapisan anti-lengket. Hindari menggunakan api besar agar suhu tetap terkontrol.



- Jangan gunakan semprotan masak anti-lengket pada peralatan masak anti-lengket. Semprotan ini bisa menyebabkan penumpukan residu pada permukaan dan merusak lapisan anti-lengket.

- Gunakan peralatan dapur berbahan plastik, silikon, kayu, atau logam. Hindari penggunaan alat dengan sisi tajam, pengocok, pisau, penumbuk logam/ elektrik, dan jangan memotong langsung di dalam alat masak. Garpu aman digunakan pada wajan dan panci dengan teknologi Fusion Core. Jaga permukaan anti-lengket dari tusukan dan goresan. Penumbuk logam/elektrik dan blender tidak boleh digunakan langsung pada wajan. Goresan akibat penggunaan alat-alat tersebut tidak termasuk dalam garansi.

- Jangan gunakan wajan anti-lengket untuk teknik masak flambé.

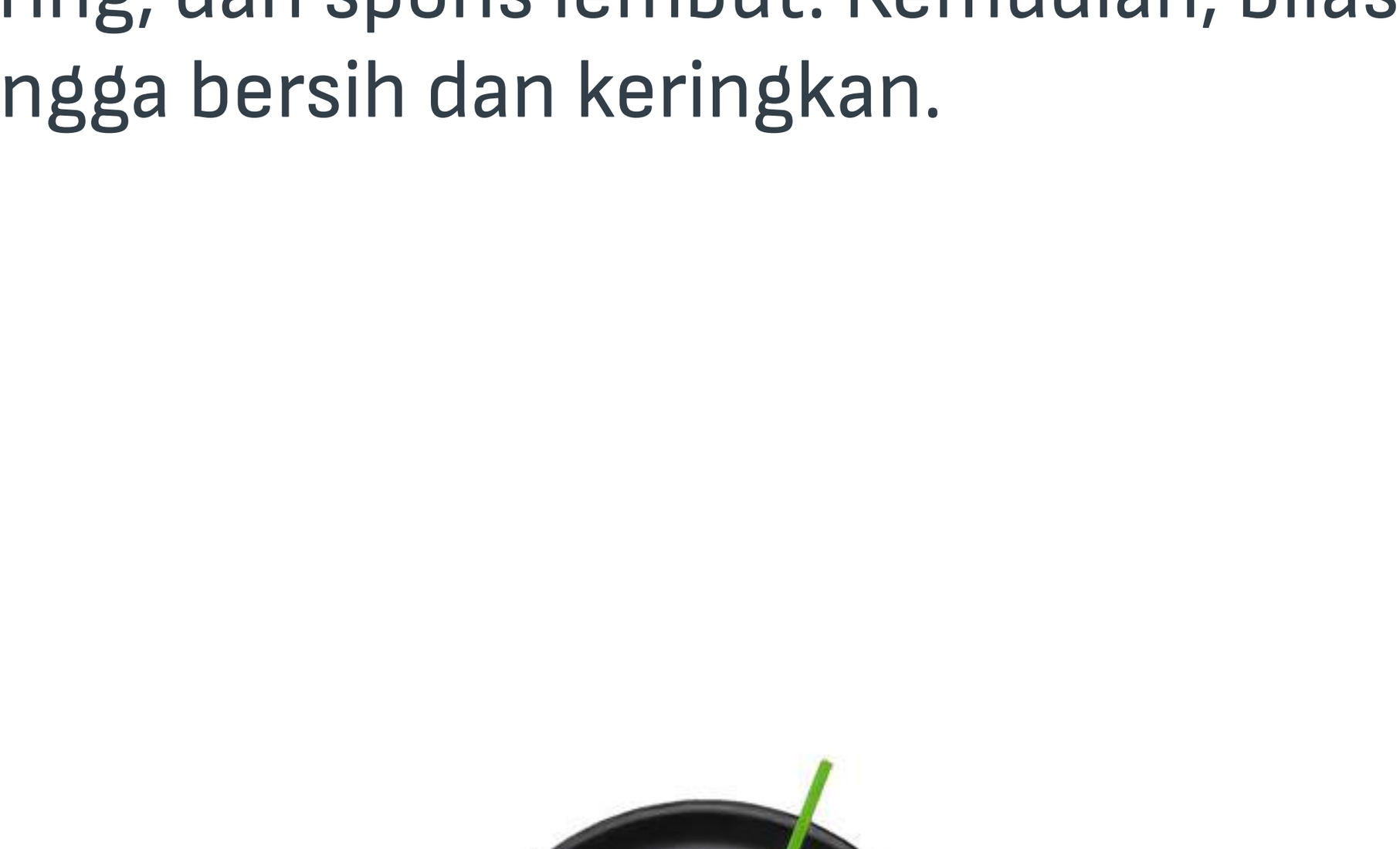
- Alat yang lapisan luarnya terbuat dari stainless steel aman dicuci menggunakan mesin pencuci piring. Namun, sebaiknya gunakan sabun cuci piring lembut berbentuk cairan, gel, atau bubuk, dan hindari penggunaan tablet atau sachet.

- Rendam wajan atau panci sebelum mencucinya untuk menghemat air.

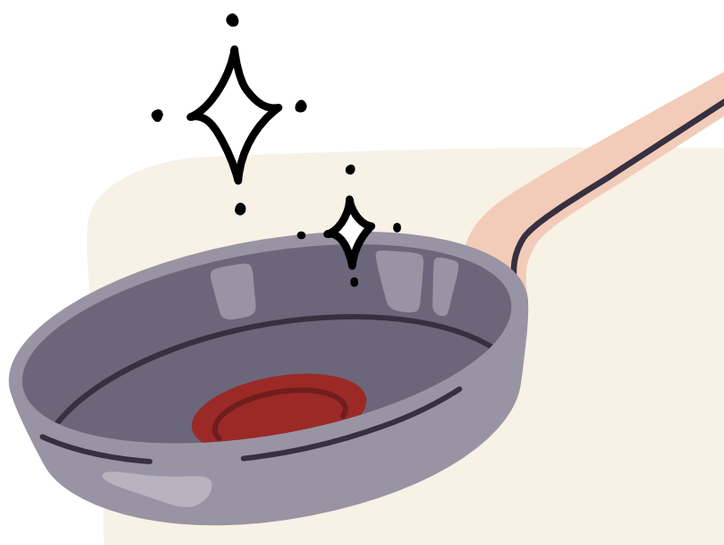
- Sebelum dicuci, pastikan wajan sudah dingin sepenuhnya untuk menghindari kerusakan akibat perubahan suhu yang drastis.

- Hindari merendam tutup kaca panas dalam air dingin atau meletakkannya langsung di permukaan yang dingin. Perubahan suhu yang drastis dapat menyebabkan kaca pecah dan kerusakan ini tidak ditanggung garansi.

- Cuci alat secara manual agar alat tetap awet. Setelah digunakan, cuci bagian dalam dan luar wajan menggunakan air hangat, sabun cuci piring, dan spons lembut. Kemudian, bilas hingga bersih dan keringkan.

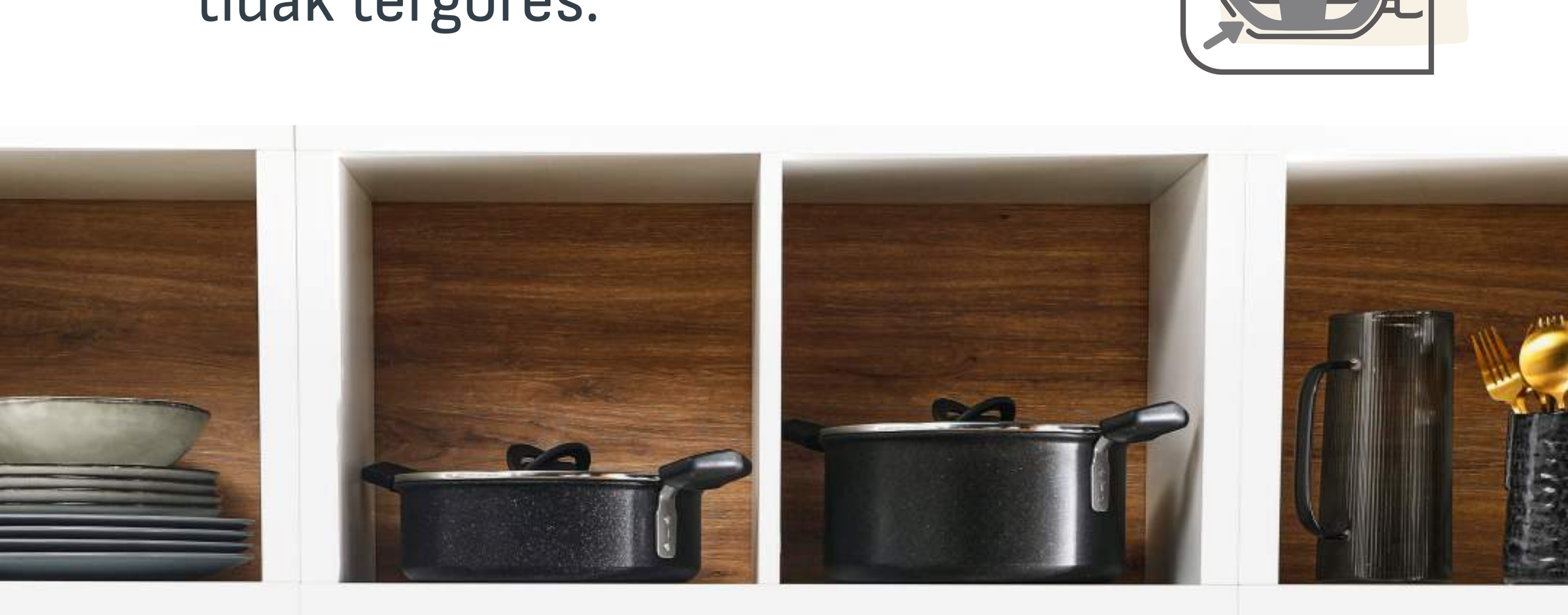


- Residu atau kerak yang menumpuk dapat membentuk lapisan pada bagian dalam wajan atau panci. Hal ini umumnya terjadi jika peralatan sering digunakan untuk merebus sayuran menggunakan air sadah. Cara membersihkannya yaitu dengan melarutkan asam sitrat dalam air dengan perbandingan 1:2, lalu menuangkannya ke wajan dan didiamkan selama 1—2 jam. Setelah itu, cuci peralatan dengan air hangat dan sabun cuci piring, lalu keringkan.



- Simpan peralatan masak Anda di tempat kering.

- Gunakan alas pelindung berbahan kain Tefal® saat menumpuk wajan atau panci agar permukaannya tidak tergores.



- Sebaiknya, panci atau wajan keramik dicuci secara manual menggunakan air, sabun lembut pencuci piring, dan spons halus. Jika wajan belum juga bersih setelah dicuci, tuang campuran air dan sedikit cuka ke dalam wajan, lalu panaskan. Larutan ini akan membantu membersihkan sisa noda. Setelah itu, cuci kembali wajan, keringkan, dan olesi dengan sedikit minyak goreng menggunakan tisu dapur. Cara ini akan membuat wajan tampak seperti baru.

- Jika terdapat noda membandel di bagian dasar wajan atau panci, rendam dalam air hangat yang telah dicampur sabun pencuci piring khusus untuk noda membandel. Bila perlu, bersihkan dengan spons gosok berbahan plastik dan sabun pencuci piring cair berbahan agak keras.

- Jangan meletakkan benda berat lainnya di atas wajan atau panci.

- Seiring penggunaan, permukaan anti-lengket bisa berubah warna atau tergores. Hal ini wajar terjadi dan tidak akan memengaruhi fitur anti-lengket dan performa peralatan masak. Perlu diketahui bahwa kondisi tersebut tidak termasuk dalam cakupan garansi.

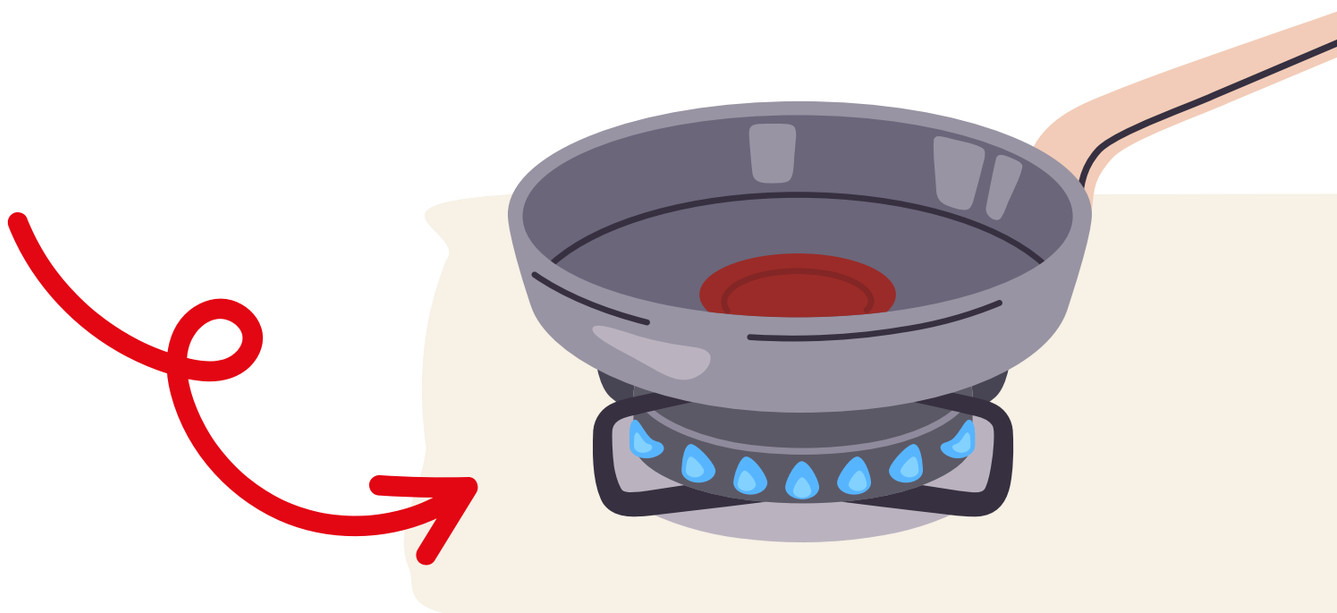
Tefal®

2 TIP MEMASAK

- Untuk menghemat waktu masak dan konsumsi energi, potong bahan makanan menjadi ukuran lebih kecil sebelum dimasak.

- Selalu keringkan bagian bawah peralatan masak sebelum digunakan, terutama untuk memasak dengan kompor keramik, halogen, atau induksi. Jika tidak, panci dapat menempel pada permukaan kompor.

- Tempatkan wajan atau panci Anda di atas kompor dengan diameter yang sesuai (jangan terlalu besar atau kecil) agar pemanasannya merata dan konsumsi energinya lebih efisien. Jika peralatan masak Anda bisa digunakan dengan kompor induksi dan diameternya lebih besar dari ukuran wajan atau panci, kompor induksi Anda mungkin tidak akan menyala.



- Untuk memasak secara perlahan di atas kompor gas, tempatkan wajan di tungku utama dengan api sedang, lalu pindahkan ke tungku terkecil untuk melanjutkan memasak dengan suhu sedang dalam waktu yang lebih lama.

  Namun, jika resep membutuhkan suhu tinggi, panaskan makanan terlebih dahulu dengan api besar hingga mencapai suhu maksimal, kemudian kecilkan api untuk menjaga kestabilan panas selama proses memasak.

Wajan atau panci Anda dilengkapi dengan teknologi eksklusif Thermo-Signal®, yaitu indikator panas berbentuk lingkaran merah di bagian tengah permukaan.

Indikator ini akan menunjukkan suhu yang ideal untuk mulai memasak agar hasil masakan memiliki tekstur dan warna yang sempurna!

1

Panaskan wajan atau panci di atas api sedang.

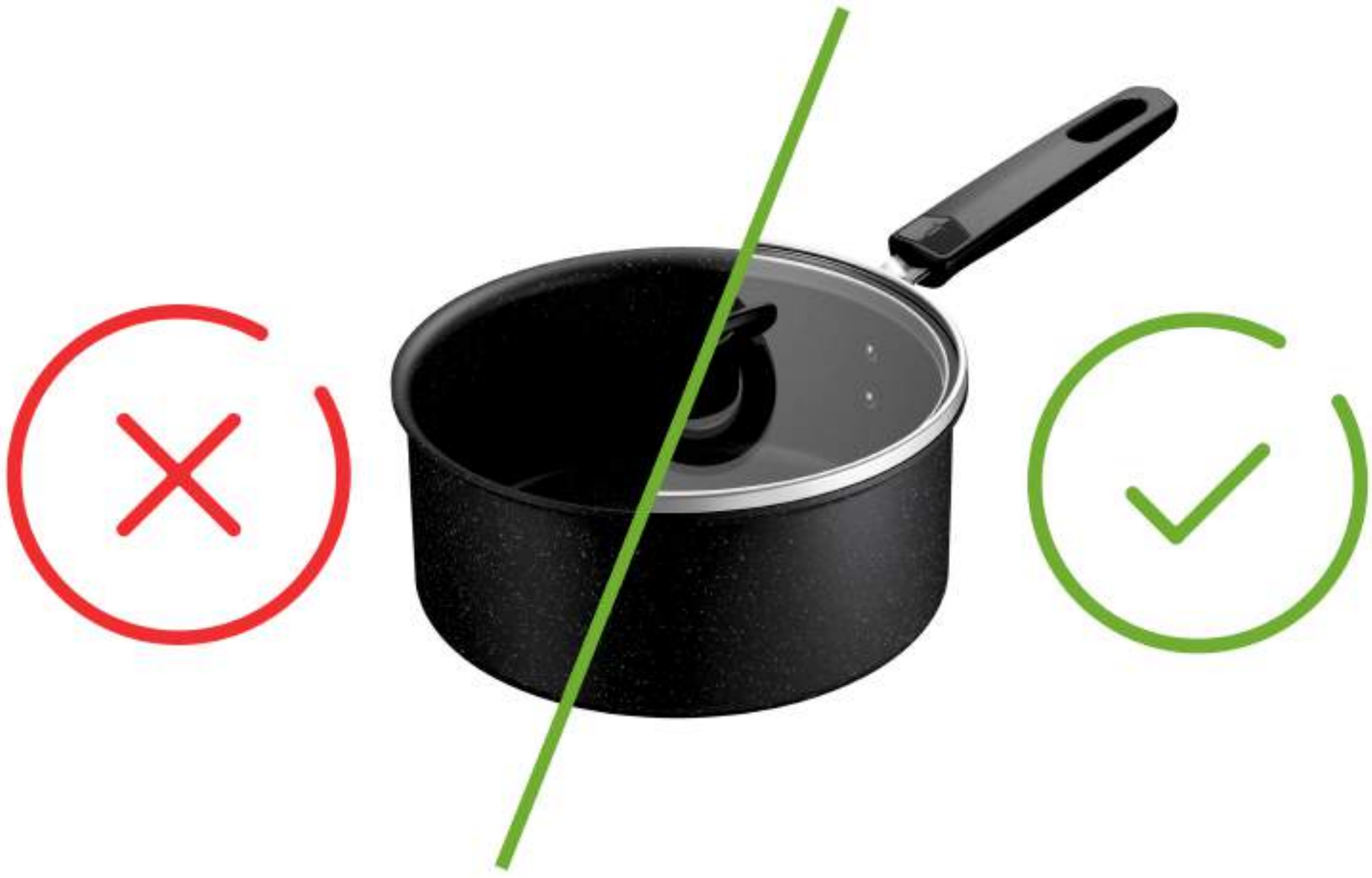
2

Perhatikan indikator Thermo-Signal® di tengah permukaan. Saat warna merahnya muncul sepenuhnya dan ikon termometer di tengah menghilang, artinya suhu sudah tepat dan Anda bisa mulai memasak!

3

Sesuaikan besar api sesuai kebutuhan memasak.

- Gunakan tutup agar konsumsi energi lebih efisien:
  - Menjaga suhu selama merebus masakan
  - Menghemat energi
  - Memasak lebih cepat



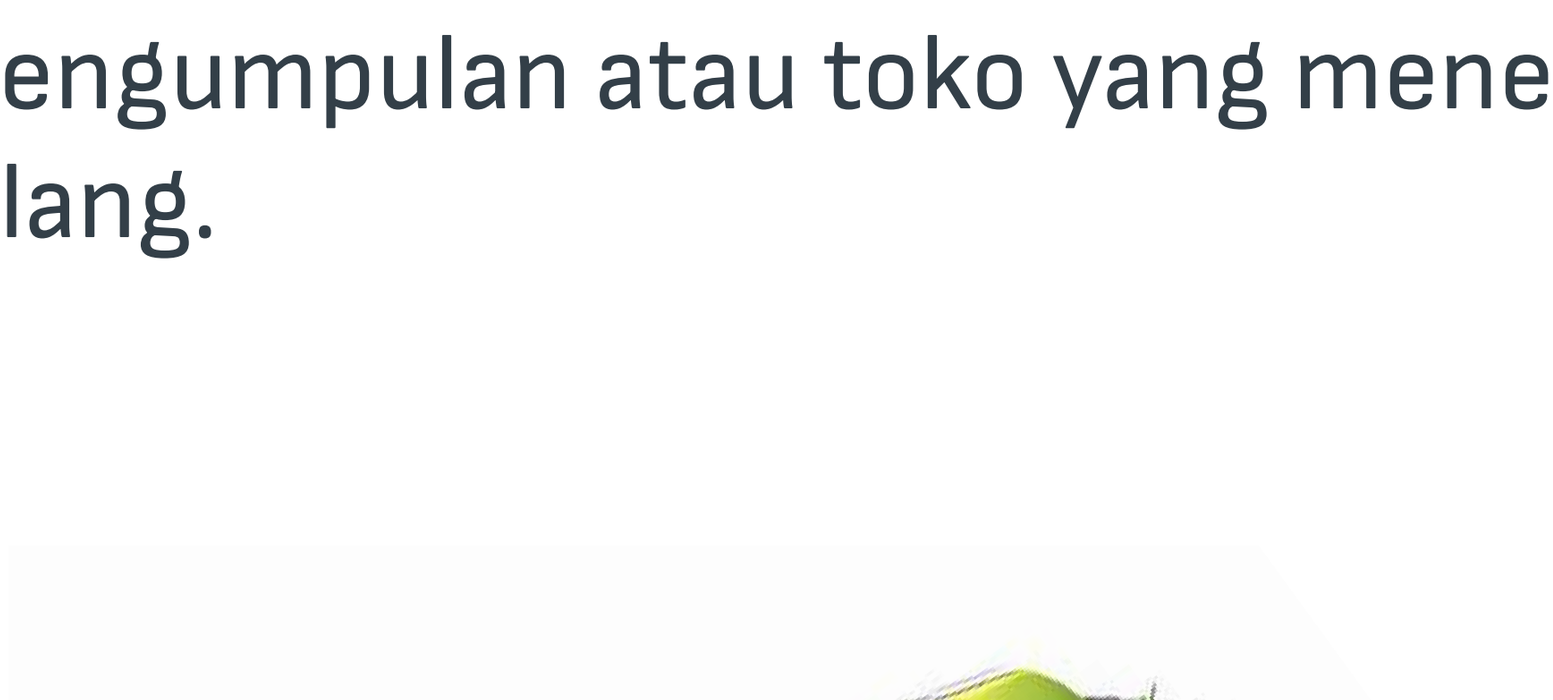
- Gunakan selalu sarung tangan oven, pegangan panci, lap kering untuk memegang gagang atau kenop berbahan logam, terutama setelah memasak dalam waktu lama untuk menghindari risiko luka bakar.

  Gunakan sarung tangan oven saat membuka tutup panci. Miringkan tutupnya untuk menghindari uap mengenai tubuh, tangan, atau wajah.

- Jangan buang panci atau wajan lama.

  Stainless steel dan aluminium dapat terus didaur ulang.

  Bawa peralatan dapur bekas ke titik pengumpulan atau toko yang menerima daur ulang.



GARANSI TEFAL® / T-FAL®

- Produk ini bergaransi 2 tahun untuk cacat produksi. Garansi ini tidak memengaruhi hak konsumen sesuai hukum setempat. Goresan atau perubahan warna akibat penggunaan tidak tercakup dalam garansi. Tefal menjamin lapisan produk aman digunakan untuk bahan makanan dan memenuhi standar yang berlaku. Untuk informasi lebih lanjut, kunjungi www.tefal.com.

- Produk stainless steel bergaransi 10 tahun untuk cacat produksi. Garansi ini tidak memengaruhi hak konsumen sesuai hukum setempat. Goresan atau perubahan warna akibat penggunaan tidak tercakup dalam garansi. Tefal menjamin lapisan produk aman digunakan untuk bahan makanan dan memenuhi standar yang berlaku. Untuk informasi lebih lanjut, kunjungi www.tefal.com.

INFORMASI Tambahan dan Layanan Pelanggan

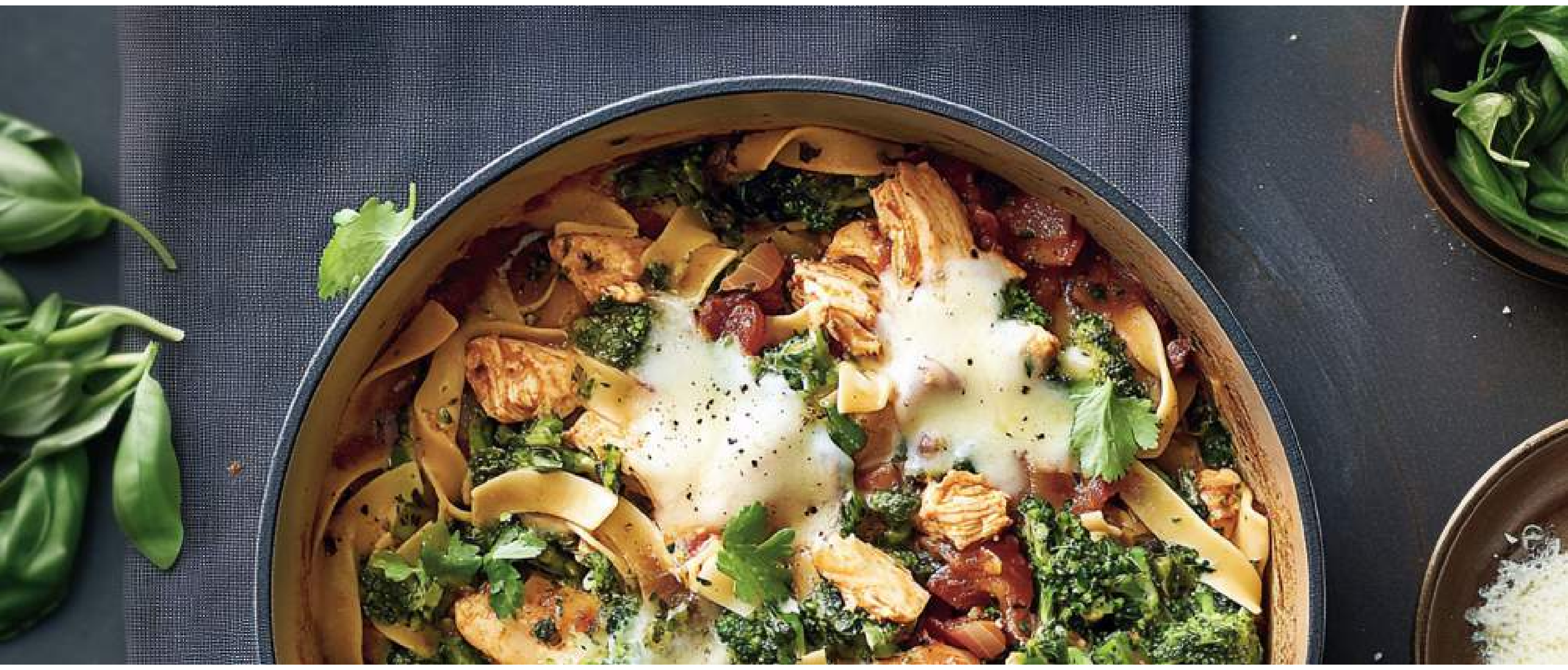
- Untuk informasi lengkap atau pertanyaan seputar produk, silakan hubungi layanan pelanggan kami melalui **www.tefal.com**

- Garansi komersial Tefal tidak memengaruhi hak hukum konsumen. Ini termasuk hak terhadap distributor tempat produk dibeli. Garansi ini memberikan hak tertentu kepada konsumen dengan hak tambahan yang berlaku di negaranya. Konsumen dapat menggunakan hak ini secara mandiri. Untuk informasi lebih lanjut tentang penggunaan, perawatan, serta syarat dan ketentuan garansi dari produsen, kunjungi **www.tefal.com**.

TEFAL®/T-FAL®*

PETUNJUK KESELAMATAN

* Peralatan rumah tangga TEFAL® dipasarkan dengan merek T-FAL® di beberapa wilayah, seperti Amerika dan Jepang. TEFAL®/T-FAL® adalah merek dagang terdaftar milik Groupe SEB.



Penting:

- Produk ini dirancang khusus untuk penggunaan rumah tangga.

- Baca terlebih dahulu petunjuk keselamatan sebelum menggunakannya.

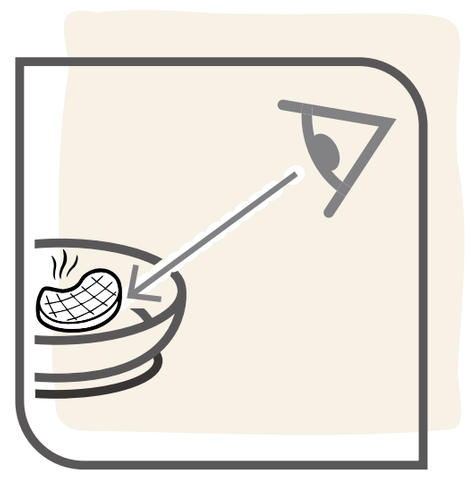
- Harap baca juga petunjuk penggunaan dan saran atau rekomendasi lainnya tentang produk.

PETUNJUK KESELAMATAN UMUM

- Produk ini tidak diperuntukkan bagi orang (termasuk anak-anak) dengan keterbatasan fisik, sensorik, atau mental, atau yang tidak memiliki pengalaman dan pengetahuan yang cukup, kecuali di bawah pengawasan atau instruksi orang yang bertanggung jawab. Pastikan untuk selalu mengawasi anak-anak agar tidak bermain dengan produk ini.

- Jangan panaskan wajan atau panci dalam keadaan kosong, tanpa makanan atau cairan di dalamnya.

- Jangan pernah meninggalkan makanan yang sedang dimasak tanpa pengawasan.

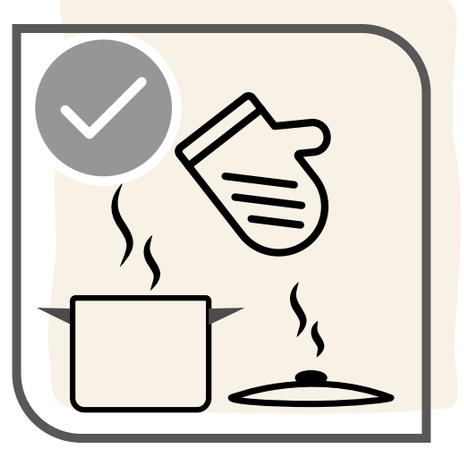


- Jangan biarkan gagang wajan menjorok keluar dari tepi kompor atau terlalu dekat dengan tepi meja dapur.

- Jangan panaskan alat secara berlebihan.

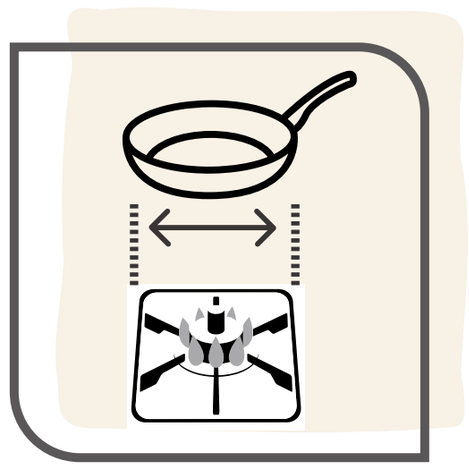
- Jauhkan gagang dari api karena bisa melemahkan struktur gagang.

- Sebaiknya gunakan sarung tangan oven, pegangan panci, atau lap kering untuk memegang gagang atau kenop berbahan logam, terutama setelah memasak dalam waktu lama untuk menghindari risiko luka bakar.



- Jangan membawa makanan panas atau cairan mendidih di dekat atau di atas orang lain atau hewan.

- Wajan berukuran kecil sebaiknya diletakkan tepat di tengah dudukan kompor gas. Produsen kompor gas biasanya menyertakan tatakan khusus untuk membantu menstabilkannya.



- Penggunaan dalam oven: Baca petunjuk penggunaan produk pada kemasan. Suhu tinggi dapat merusak bagian plastik dan tutup kaca.

- Penggunaan dalam mesin pencuci piring: Baca petunjuk penggunaan produk pada kemasan. Sabun cuci piring berbahan keras mungkin merusak beberapa bagian alat. Hal ini berisiko menimbulkan luka gores dan/atau bakar.

- Peralatan ini tidak dirancang untuk penggunaan di dalam oven microwave

- Sebaiknya jangan gunakan wajan ini untuk menggoreng dengan minyak dalam jumlah banyak (deep fry), seperti membuat keripik, samosa, dsb. Hati-hati: jangan mengisi minyak terlalu penuh atau menggunakan suhu yang terlalu tinggi, karena minyak bisa terbakar jika terlalu panas.
- Jangan memasukkan air dingin, es, atau bahan makanan beku langsung ke permukaan wajan yang panas. Hal ini dapat menyebabkan semburan uap panas yang berisiko menimbulkan luka bakar. Berhati-hatilah saat memasukkan bahan yang mengandung air ke dalam minyak panas karena dapat memicu percikan minyak.

- Peralatan ini tidak dirancang untuk teknik masak tim (double boiler). karena berisiko tidak stabil dan dapat mengeluarkan uap yang berisiko menimbulkan luka bakar atau cedera lainnya.

- Jika gagang mulai longgar, kencangkan dengan hati-hati agar tidak rusak ketika alat digunakan lagi.

- Letakkan peralatan masak yang masih panas di atas alas tahan panas untuk mencegah kerusakan pada permukaan meja atau dapur.

- Jangan panaskan lemak hingga gosong. Asap yang dihasilkan dapat berbahaya bagi hewan dengan sistem pernapasan yang sensitif.

- Jika minyak terbakar di dalam wajan, matikan kompor dan tutup wajan dengan lap atau handuk basah selama 30 menit sebelum memindahkannya.

- Jika terjadi pemanasan berlebihan secara ekstrem (hingga mencapai titik leleh aluminium), jangan pindahkan peralatan masak. Biarkan dingin sepenuhnya terlebih dahulu karena ada kemungkinan aluminium di lapisan dasarnya meleleh. Setelah itu, sebaiknya buang peralatan masak tersebut karena materialnya mungkin sudah rusak dan tidak aman digunakan.

- Jika terjadi masalah, silakan hubungi layanan pelanggan **(www.tefal.com)**.

Tefal

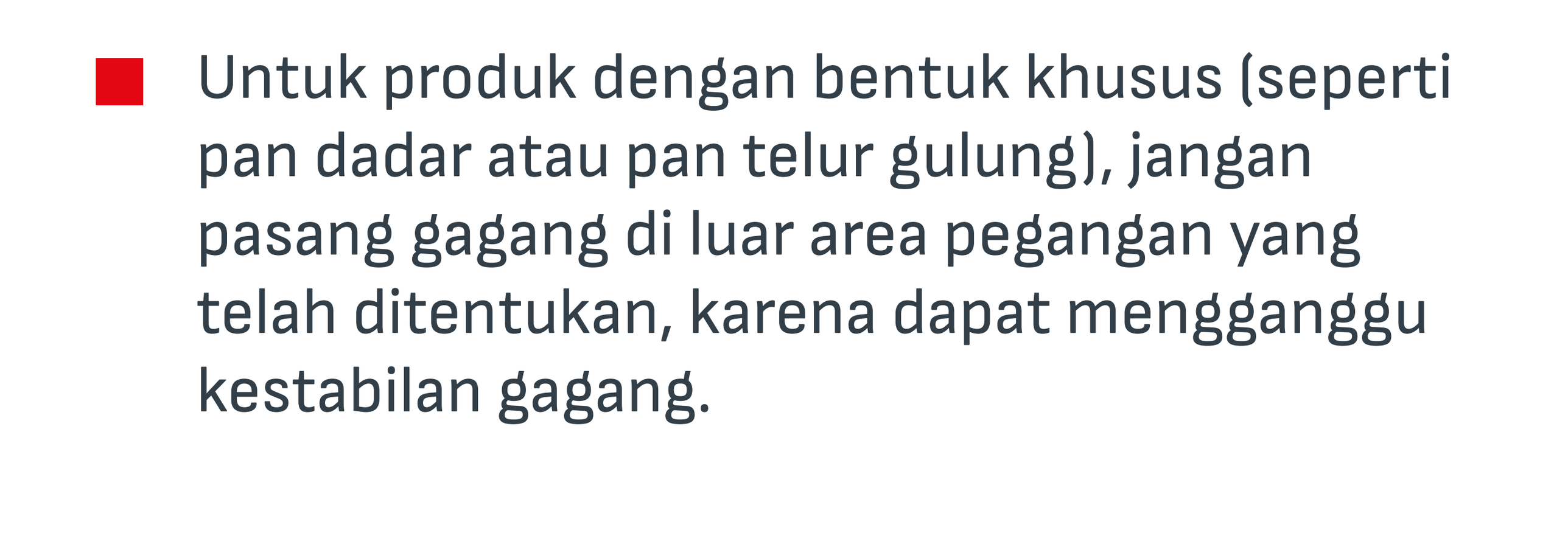
INGENIO®: PETUNJUK PENGGUNAAN & GARANSI GAGANG

PETUNJUK KESELAMATAN INGENIO®

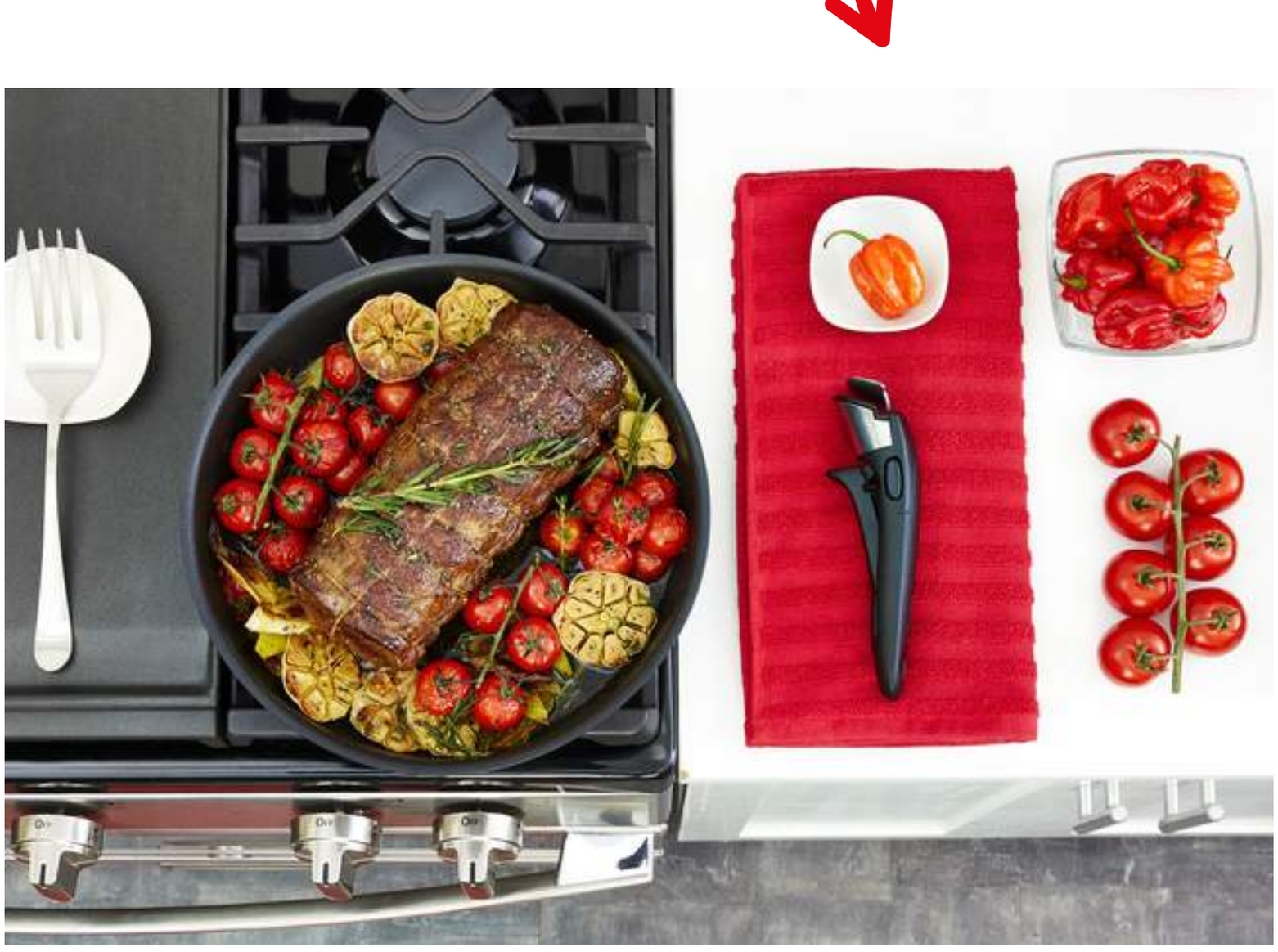
- Gagang Ingenio® hanya kompatibel dengan produk Ingenio®. Jangan gunakan gagang ini pada peralatan masak dari merek lain.

- Produk Ingenio® (seperti wajan, panci, wok, dsb.) hanya kompatibel dengan gagang Ingenio®. Jangan gunakan gagang dari merek lain.

- Untuk produk dengan bentuk khusus (seperti pan dadar atau pan telur gulung), jangan pasang gagang di luar area pegangan yang telah ditentukan, karena dapat mengganggu kestabilan gagang.



- Jangan biarkan gagang terpasang pada alat masak selama proses memasak. Jauhkan gagang dari api karena paparan suhu tinggi dalam waktu lama dapat merusak bagian plastik dan melemahkan struktur gagang.



- Gunakan gagang hanya saat memindahkan alat masak untuk menghindari risiko terguling, terutama pada alat dengan diameter kecil.

- Jangan letakkan gagang di permukaan yang panas karena dapat mengurangi kekuatan mekanis gagang dan/atau menyebabkan luka bakar saat disentuh.

- Jangan menekan tombol pelepas saat menggunakan, menuang, atau memindahkan alat karena mekanisme pengunci dapat mendadak terbuka.

- Jangan mencuci gagang di mesin pencuci piring atau merendamnya. Air dan sabun cuci piring dapat merusak mekanisme serta fitur keamanan internal pada gagang. Sebaiknya cuci gagang secara manual menggunakan kain atau spons lembut yang lembap, tanpa membasahi bagian dalam secara berlebihan dan tanpa memaksa bagian yang dapat digerakkan.

- Gagang tidak dirancang untuk mengangkat beban lebih dari 10 kg.

- Jangan memasukkan gagang atau tutup** ke dalam oven karena dapat menyebabkan kerusakan

** Kecuali jika disebutkan lain dalam petunjuk penggunaan

- Gagang Ingenio® tidak dirancang untuk digunakan dalam oven microwave.

- Jangan menyimpan makanan yang bersifat asam (seperti saus tomat, cuka, hidangan dengan air lemon, asinan, dan sejenisnya) di dalam wajan atau panci selama lebih dari 24 jam.

Jika terjadi masalah:

- Jika gagang tidak berfungsi dengan baik, jangan memaksa mekanismenya atau membongkar gagang tersebut.

- Jangan memakai gagang yang rusak (patah, retak, terbakar, meleleh, atau terjatuh).

- Jangan memakai wajan atau panci yang mengalami perubahan bentuk, misalnya akibat terjatuh atau terbentur.

Untuk kondisi lainnya, harap hubungi layanan pelanggan (www.tefal.com).

INGENIO®: PETUNJUK PENGGUNAAN & GARANSI

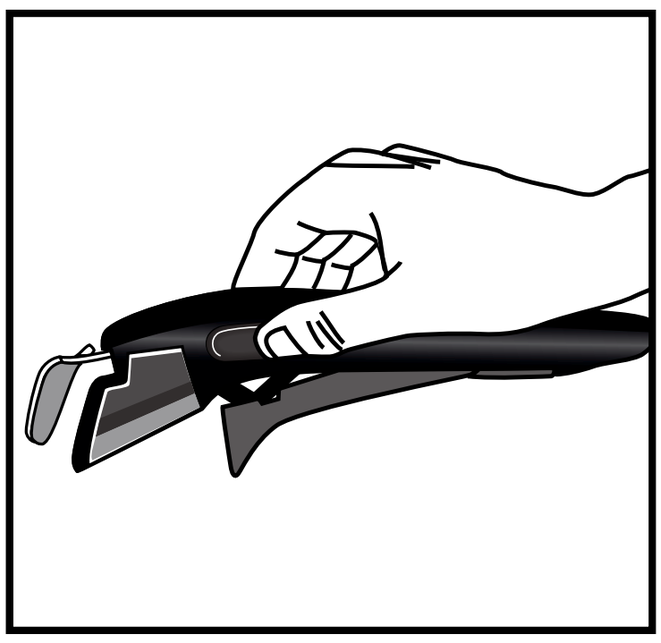
Sebelum memasang gagang

1 Membuka gagang: Tekan kedua tombol pelepas di sisi gagang secara bersamaan menggunakan jempol dan telunjuk (Gbr. 1).

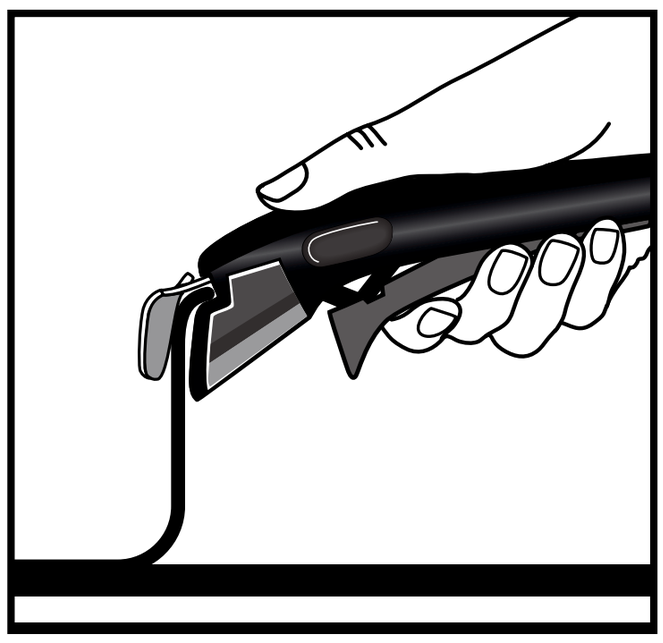
2 Memasang gagang: Renggangkan gagang, lalu posisikan pada tepi wajan Ingenio. Tekan tuas pengunci ke bawah hingga gagang terpasang kuat pada wajan (Gbr. 2a). Gagang kini terkunci dan siap digunakan.

3 Posisi Penggunaan: Pegang gagang seperti yang diilustrasikan selama memasak (Gbr. 2b).

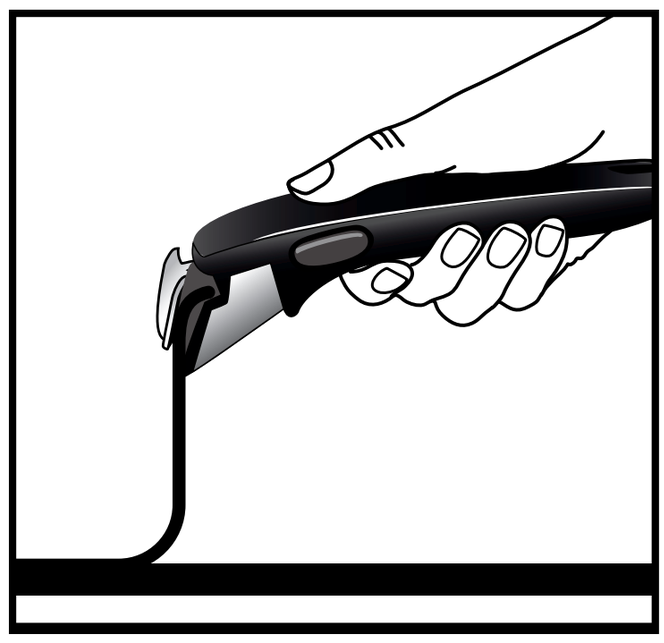
Perhatian: Pastikan tuas pengunci selalu tertutup saat digunakan. Jangan menekan tombol pelepas saat memindahkan wajan.



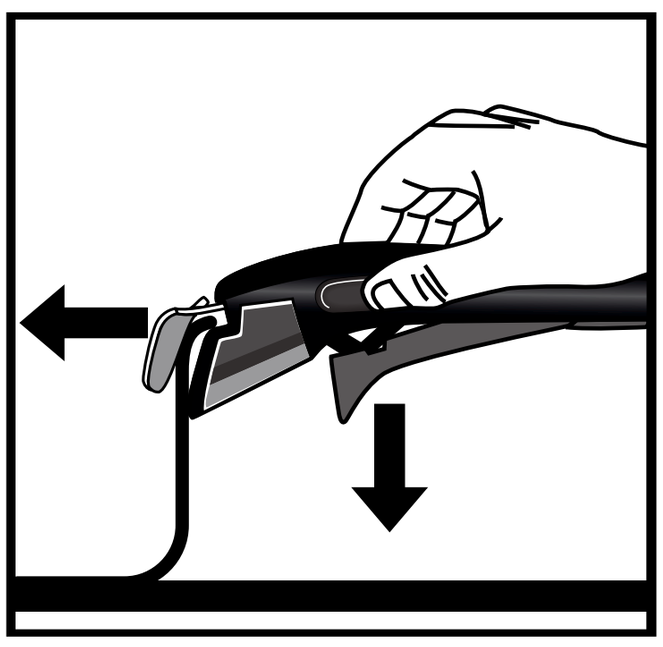
(Gbr. 1)



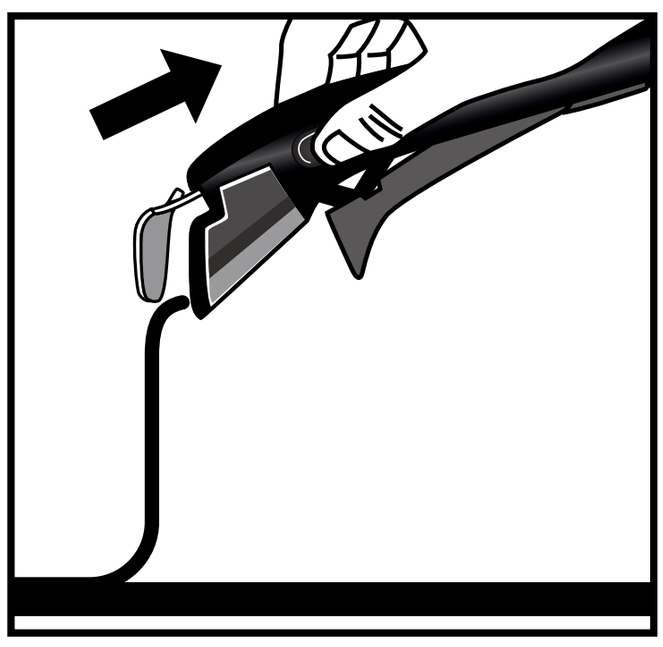
(Gbr. 2a)



(Gbr. 2b)



(Gbr. 3)



(Gbr. 4)

Melepas gagang

1 Letakkan wajan Ingenio di permukaan datar, stabil, dan tahan panas. Tekan kedua tombol pelepas dengan ibu jari dan telunjuk, sambil memastikan tuas pengunci tidak tertekan (Gbr. 3).

2 Setelah terlepas, angkat gagang dari wajan (Gbr. 4).

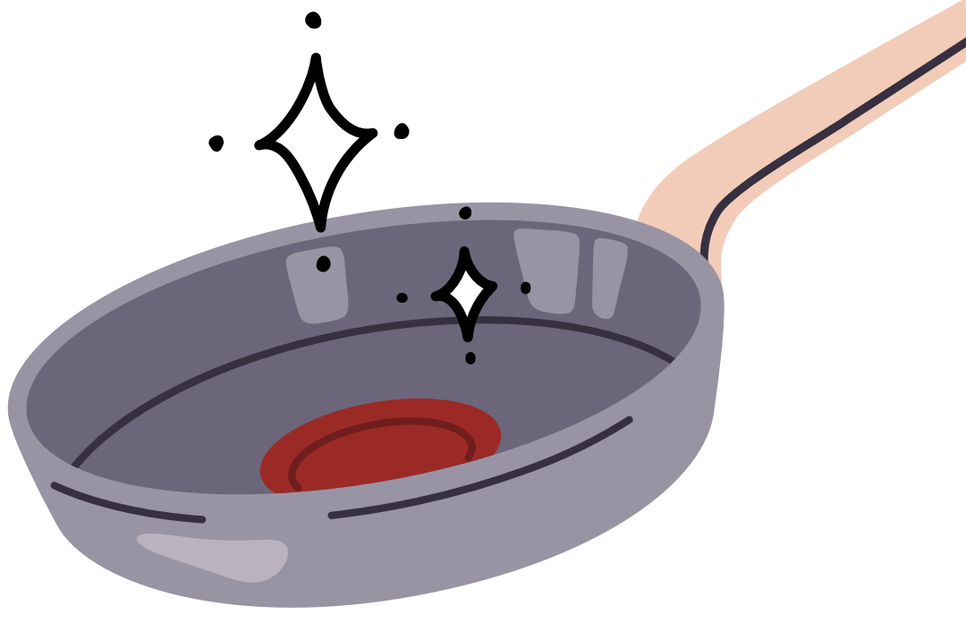
GAGANG INGENIO® BERGARANSI 10 TAHUN

- Gagang lepas-pasang Ingenio® bergaransi 10 tahun untuk cacat produksi, kecuali jika ada ketentuan hukum atau perjanjian khusus terkait yang berlaku di negara tempat pembelian.
- Garansi tidak mencakup kerusakan akibat modifikasi atau perbaikan tidak resmi, kerusakan karena benturan, penggunaan yang tidak tepat, keausan normal, kelalaian terhadap petunjuk penggunaan dan perawatan, membiarkan gagang terpasang dan terpapar api saat memasak, memasukkannya ke dalam oven, mencucinya dengan mesin pencuci piring, merendamnya di dalam air, tersumbat oleh minyak, debu, saus, dan sebagainya, digunakan untuk mengangkat beban lebih dari 10 kg, penggunaan profesional atau komersial, serta penggunaan pada alat masak yang bukan dari merek Ingenio®.
- Garansi Tefal ini tidak memengaruhi hak hukum konsumen. Untuk syarat dan ketentuan garansi selengkapnya, kunjungi: www.tefal.com/ingenio.

Tefal®

Қазандар мен табаларды пайдалану және күтім жасау

TEFAL®/T-FAL®* жабыспайтын берік қаптамасы бар асүй ыдысын сатып алғаныңыз үшін алғыс айтамыз. Бұл ыдыс – сіздің аспаздық шабыттарыңызға таптырмас көмекші. Сіз үшін және аспаздыққа деген сүйіспеншілік үшін!



* TEFAL® тұрмыстық құрылғылары Америка мен Жапония секілді кейбір елдерде T-FAL® брендімен белгілі. TEFAL®/T-FAL® – Groupe SEB компаниясының тіркелген сауда белгілері

Tefal®

МАЗМҰНЫ

1 АСҮЙ ЫДЫСТАРЫҢЫЗДЫ КҮТІП ҰСТАУ

2 ПІСІРУГЕ АРНАЛҒАН КЕҢЕСТЕР

3 ҚАУІПСІЗДІК НҰСҚАУЛАРЫ

4 INGENIO®: НҰСҚАУЛАР МЕН КЕПІЛДІК

Tefal

АСҮЙ ЫДЫСТАРЫҢЫЗДЫ КҮТІП ҰСТАУ

БҰЙЫМДЫ ПАЙДАЛАНУҒА ДАЙЫНДАУ

- Кейбір асүй ыдыстары, әсіресе тұтқасының түбінде орналасқан бөліктері, қорғаныс пластик бөлшектерімен жеткізілуі мүмкін. Пайдаланар алдында бұл бөлшектерді алып тастаңыз, себебі оларды қалдырсаңыз, өрт қаупін тудыруы мүмкін.

- Алғаш рет пайдаланар алдында қазанды немесе табаны қарапайым жуу құралы мен жұмсақ губка арқылы қолмен жуыңыз. Жақсылап шайып, жұмсақ шүберекпен толық құрғатыңыз.

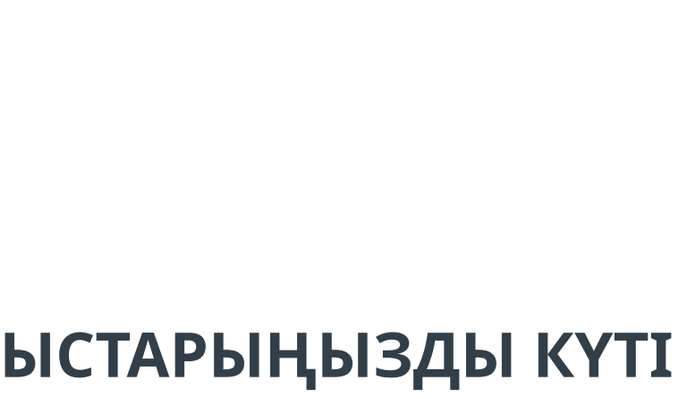
Tefal

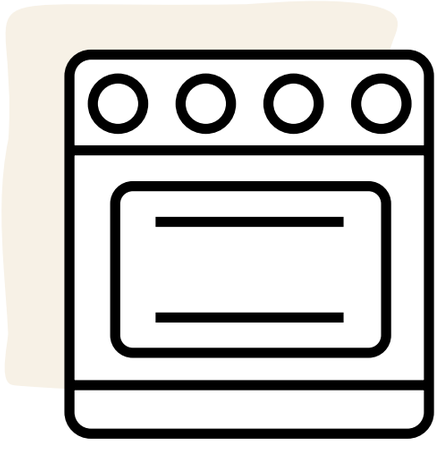
ҮЙЛЕСІМДІЛІК

Пеште пайдалану:
Бұйымның қаптамасындағы пайдалану нұсқаулығын қараңыз:

- Дәнекерленген бакелит тұтқа(лар):
  Пешке салмаңыз.

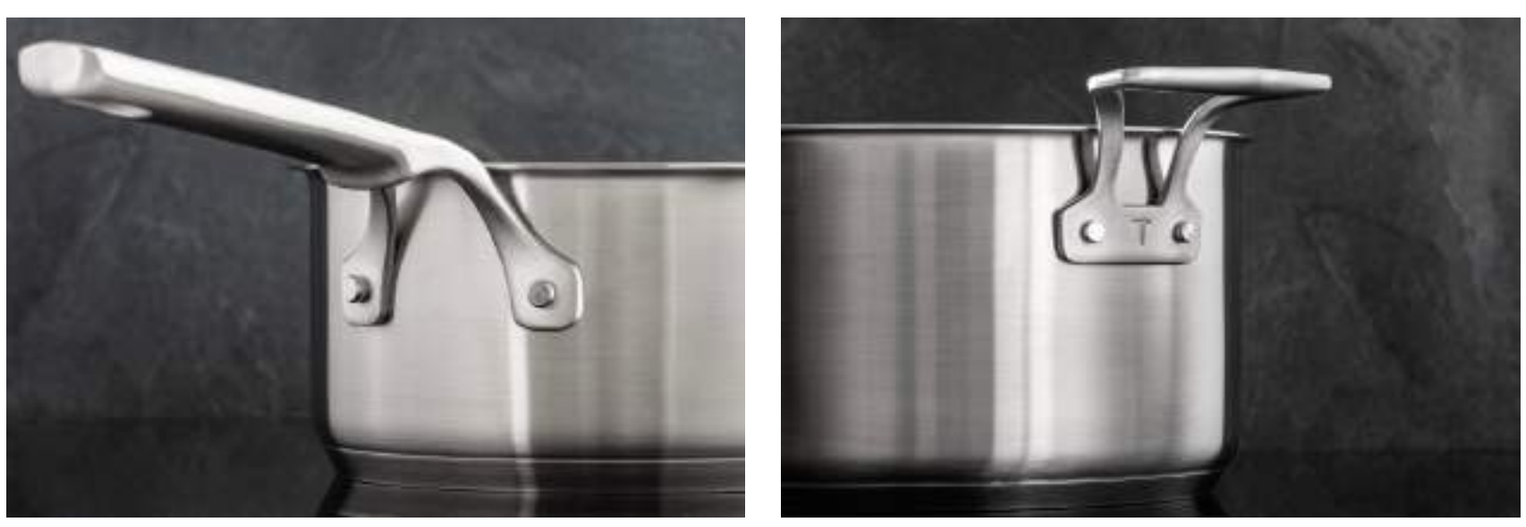
- Қағып бекітілген бакелит тұтқа(лар):
  Кастрөлде немесе таба пеште 175 °C/350 °F дейінгі температурада қауіпсіз пайдалануға болады.





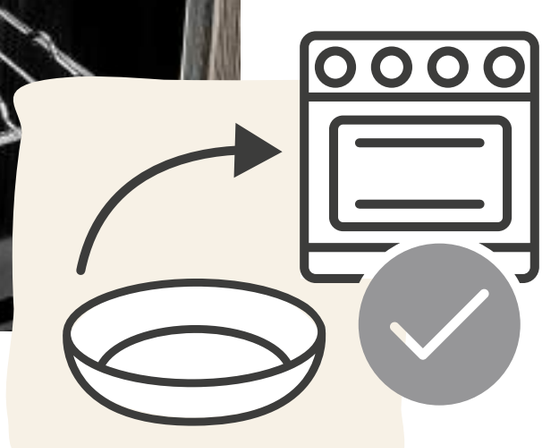
< 175°C/350°F

- Қағып бекітілген тот баспайтын болат тұтқа(лар):
Кастрөлде немесе таба пеште 250 °C/482 °F дейінгі температурада қауіпсіз пайдалануға болады.



< 250°C/482°F

- Ingenio бұйымы үшін:
Табаны пешке қойған соң, тұтқасы мен қақпағын алып тастаңыз.



< 250°C/482°F

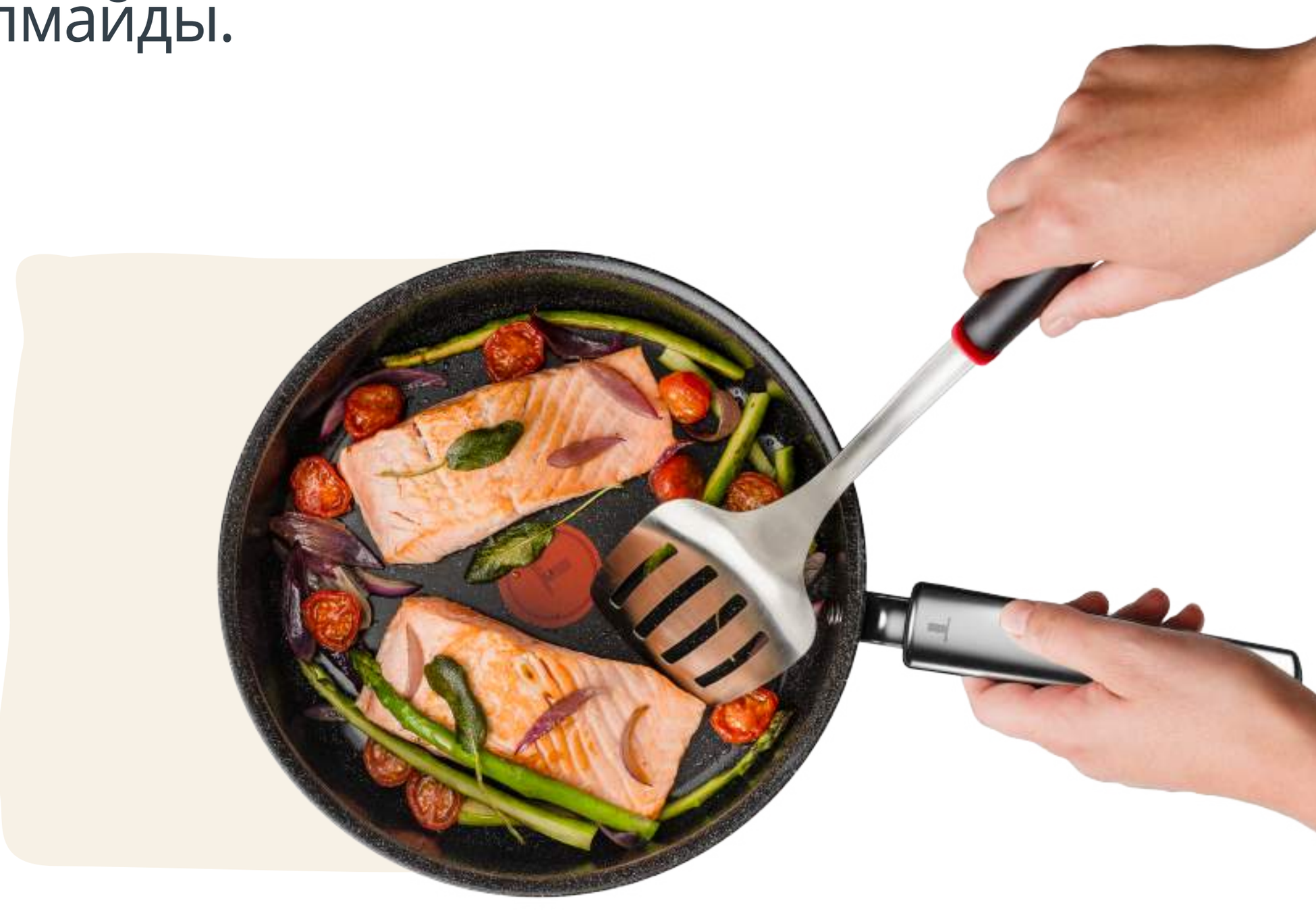
АСҮЙ ЫДЫСТАРЫҢЫЗДЫ КҮТІП ҰСТАУ

- Тұрақты пайдаланған кезде, табаның немесе қазанның ішінде аздаған іздер пайда болуы мүмкін, бірақ олар ыдыстың қызметіне әсер етпейді.

- Асүй ыдысының шамадан тыс қызып кетпеуін үнемі қадағалап отырыңыз. Бұл жабыспайтын қаптаманың ұзақ қызмет етуіне ықпал етеді. Шамадан тыс қызып кетуіне жол бермеу үшін ең жоғары немесе күшейтілген қуат деңгейін пайдаланбаңыз

- Жабыспайтын қаптамасы бар асүй ыдыстарымен жабыспайтын аспаздық бүріккіштерді қолданбаған жөн. Мұндай бүріккіштерді қолдансаңыз, табаның бетінде көзге көрінбейтін қабат түзілуі мүмкін, бұл жабыспайтын қасиетіне кері әсер етеді.

- Асүйге арналған пластик, силикон, ағаш немесе металл құралдарды пайдаланыңыз. Өткір жиекті құралдарды, бұлғағыштарды, пышақтарды, металл/электр езгіштерді қолданбаңыз және тікелей асүй ыдысының ішінде турамаңыз. Fusion Core технологиясы бар қазандар мен табаларда шанышқыны қолдануға болады. Жабыспайтын қаптаманы шаншып тесу немесе сырып алу әрекеттеріне жол бермеңіз. Таба ішінде металл немесе электр езгіштер мен блендерлерді қолданбаңыз. Сондықтан сызаттар кепілдікте қамтылмайды.

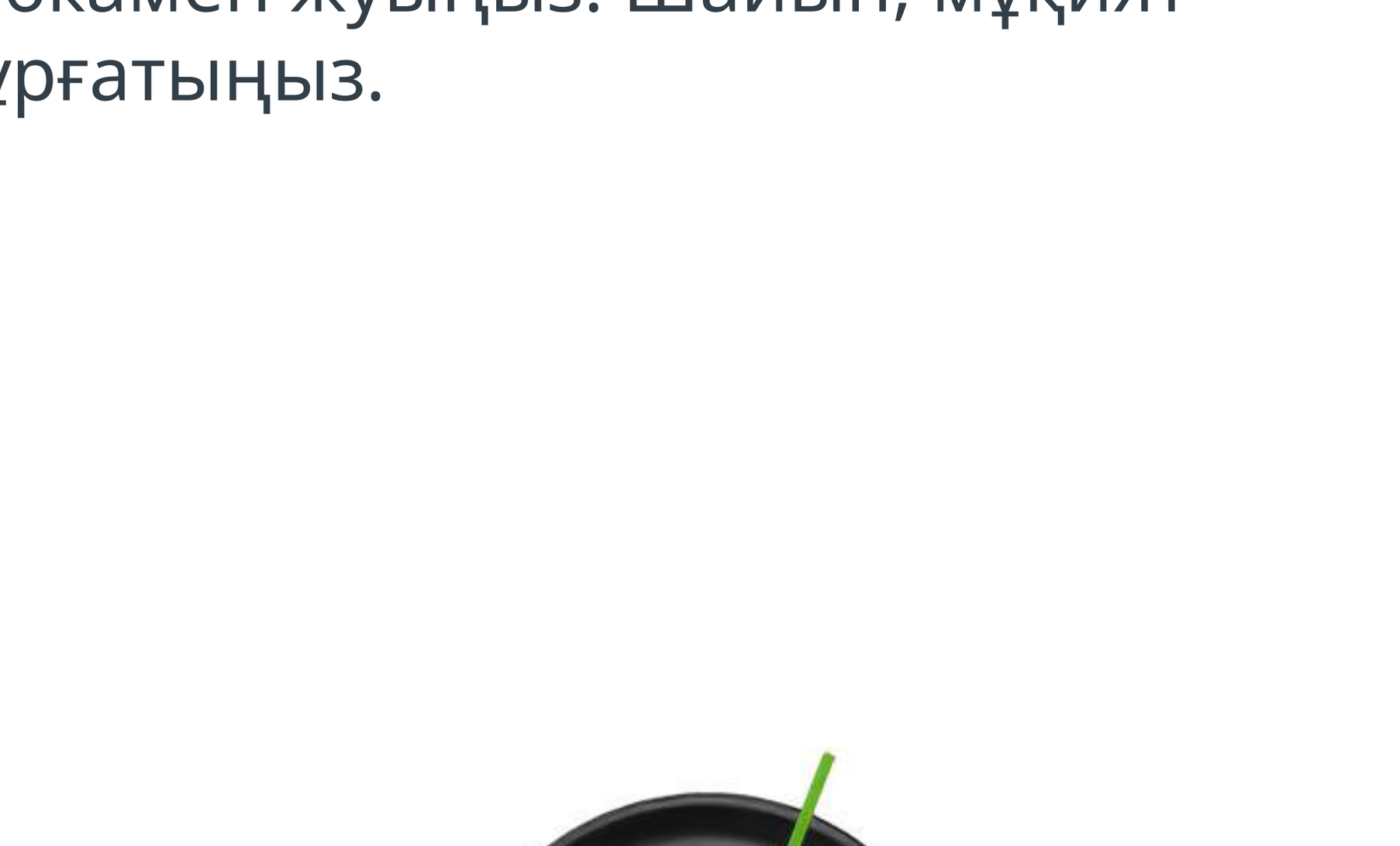


- Жабыспайтын қаптамасы бар табаларды фламбе жасау үшін қолданбаңыз.
- Сыртқы қаптамасы тот баспайтын болаттан жасалған болса, ыдыс жуғыш машинада жууға болады. Сұйық, гель немесе ұнтақ түріндегі жұмсақ жуғыш құралдарды қолданған жөн, таблеткалар мен сашелерді қолданбаңыз.

- Жуу кезінде суды үнемдеу үшін қазанды немесе табаны тазалар алдында суға салып қойыңыз.
- Табаларды жуар алдында суытып алыңыз. Температураның күрт ауытқуы олардың майысуына себеп болуы мүмкін. Қатты температуралық ауытқуларға жол бермеңіз.

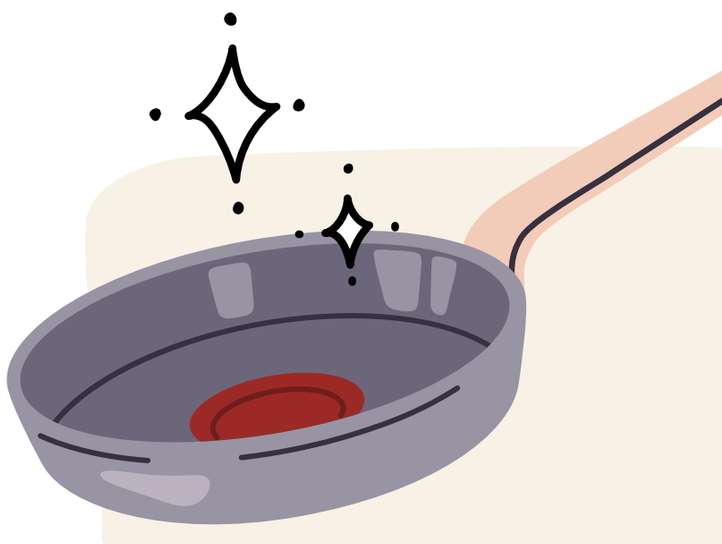
- Ыстық әйнек қақпақтарды суық суға салмаңыз немесе суық жұмыс бетіне тікелей қоймаңыз. Температураның күрт өзгеруі әйнекті жарып жіберуі мүмкін. Бұл кепілдікке кірмейді.

- Асүй ыдысының бүлінбеуі үшін қолмен жуу міндетті. Әр қолданғаннан кейін табаның ішкі және сыртқы қаптамаларын ыстық су, жууға арналған сұйықтық және қырмайтын губкамен жуыңыз. Шайып, мұқият құрғатыңыз.

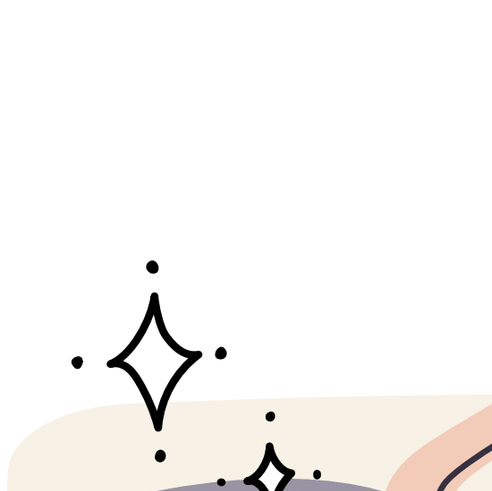


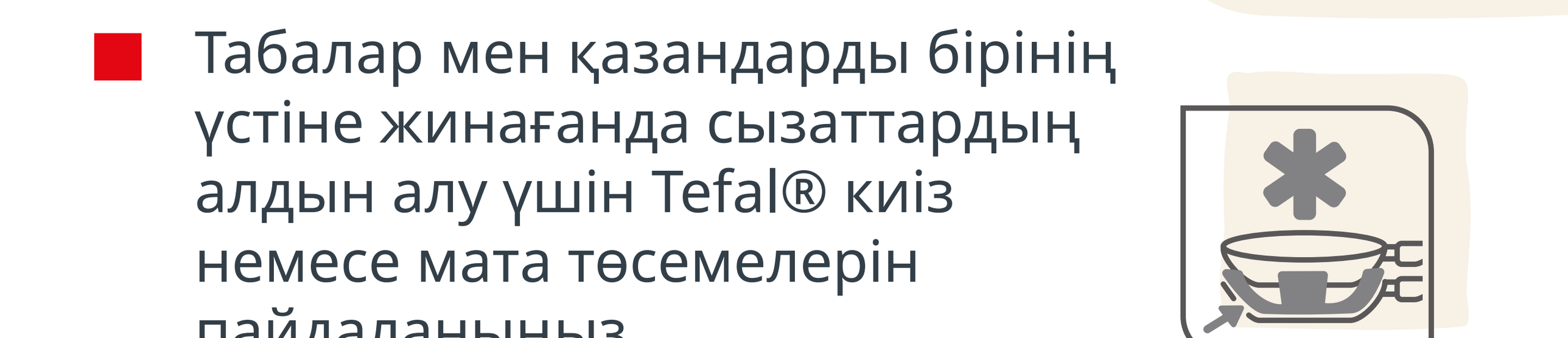
- Қазанның немесе табаның ішкі қаптамасында қалдық немесе қақ қабаты жиналуы мүмкін. Бұл көбінесе көкөністерді үнемі қайнатқанда және кермек су пайдаланылған жағдайда байқалады. Бұл шөгінділерді кетіру үшін 1 бөлік лимон қышқылын 2 бөлік сумен араластырып, табаға құйыңыз да, 1-2 сағат жібітіп қойыңыз. Қазанды немесе табаны ыстық су мен жууға арналған сұйықтықпен жуыңыз да, толық құрғатыңыз.

- Асүй ыдыстарыңызды құрғақ жерде сақтаңыз.



- Табалар мен қазандарды бірінің үстіне жинағанда сызаттардың алдын алу үшін Tefal® киіз немесе мата төсемелерін пайдаланыңыз.





- Керамика қазанды немесе табаны қолмен, су, жұмсақ жуғыш құрал және жұмсақ губкамен жуған жөн. Қырғыш губканы қолданбаған жөн. Таба әдеттегідей жуғаннан кейін толық тазармаса, оған сәл сірке суы мен су қосып, қыздыруға болады. Су/сірке суы қоспасы табаны өздігінен тазалап шығады. Осыдан кейін табаны жақсылап шайып, құрғатыңыз да, қағаз сүлгіге тамызылған аздаған өсімдік майымен сүртіңіз. Сонда табаңыз жаңа кездегідей жарқырап тұрады. Табаның түбінде кетпейтін дақтар болса, оны алдымен ыстық су мен жақсы май кетіргіш жуу құралына

- жібітіп қойыңыз. Кейін, қажет болған жағдайда, табаны пластик ысқышпен және аздаған сұйық абразивті тазартқыш құралмен жууға болады.

- Табаның немесе қазанның үстіне ауыр заттарды қоймауға тырысыңыз.

- Пайдалану барысында жабыспайтын қаптамада аздаған түс өзгерістері пайда болуы мүмкін. Бұл – қалыпты жағдай және ол асүй ыдысының жабыспайтын қасиетіне әсер етпейді. Бетінің сәл тырналуы немесе іздердің пайда болуы қалыпты құбылыс болып келеді және жабыспайтын қаптаманың қызметіне әсер етпейді. Мұндай іздер кепілдікке кірмейді.

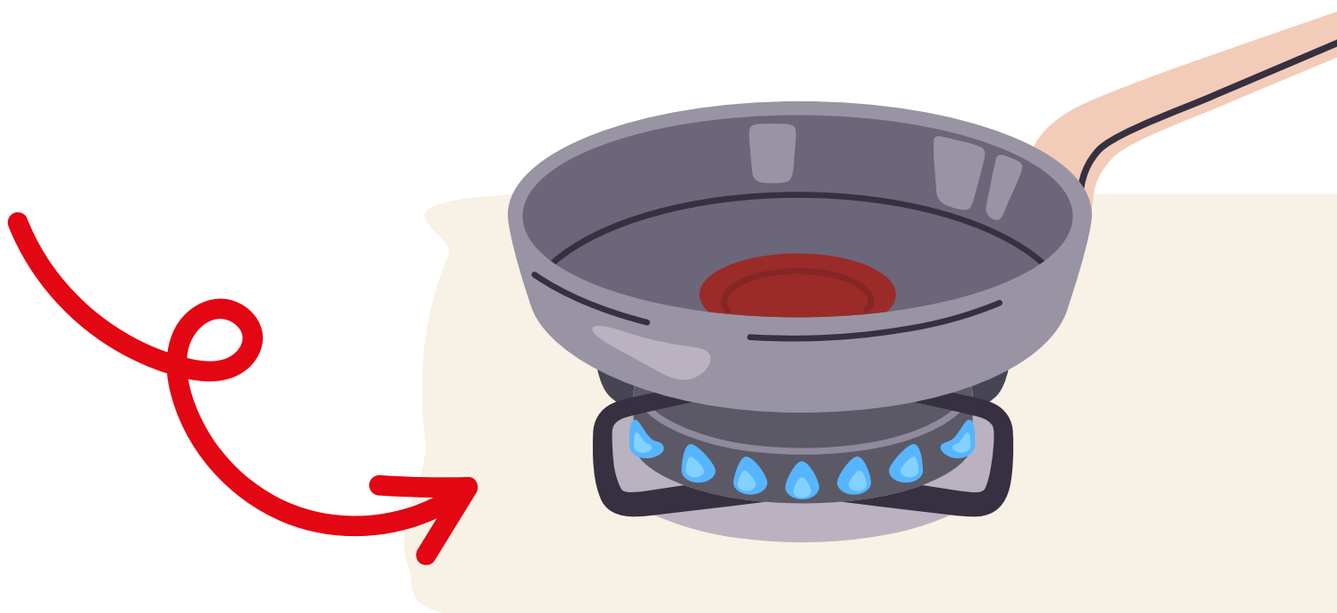
Tefal

2 ПІСІРУГЕ АРНАЛҒАН КЕҢЕСТЕР

- Тамақты ұсақ бөліктерге бөліңіз. Бұл пісіру уақытын және энергия шығынын азайтады.

- Пісіру алдында, әсіресе керамика, галогенді немесе индукциялық плитада қолданғанда, ыдыстың түбін міндетті түрде құрғатыңыз. Әйтпесе таба плитаға жабысып қалуы мүмкін.

- Жақсы қызу тиімділігі үшін табаны немесе қазанды өлшемі сәйкес келетін оттыққа қойыңыз. Энергияны ысырап етпеу үшін асүй ыдысының диаметріне сай келетін, тым үлкен де емес, тым кішкентай да емес оттықты таңдаңыз. Асүй ыдысыңыз индукциялық плитаға сай болса, бірақ оны ыдыс диаметрінен үлкен оттыққа қойсаңыз, плита іске қосылмауы мүмкін.



- Дәмді бұқтырма дайындау үшін алдымен қазанды кәдімгі орташа оттықта қыздырып бастаңыз, содан кейін ұзақ уақыт баяу пісіру үшін оны ең кіші оттыққа ауыстырыңыз.
- Алайда қатты отта пісіру қажет болса, алдымен жылуды біртіндеп ең жоғары деңгейге жеткізіп, кейін оны төмендетуді ұмытпаңыз.

Тамақты мінсіз пісіру үшін табаңызда немесе қазаныңызда айрықша Thermo-Signal® технологиясы бар!

Thermo-Signal® – табаның немесе қазанның ортасындағы қызыл индикатор. Ол тағамның құрылымы мен түсі мінсіз шығуы үшін қай кезде пісіруді бастау керек екенін білдіреді!

1

Табаны немесе қазанды алдын ала орташа отта қыздырыңыз.

2

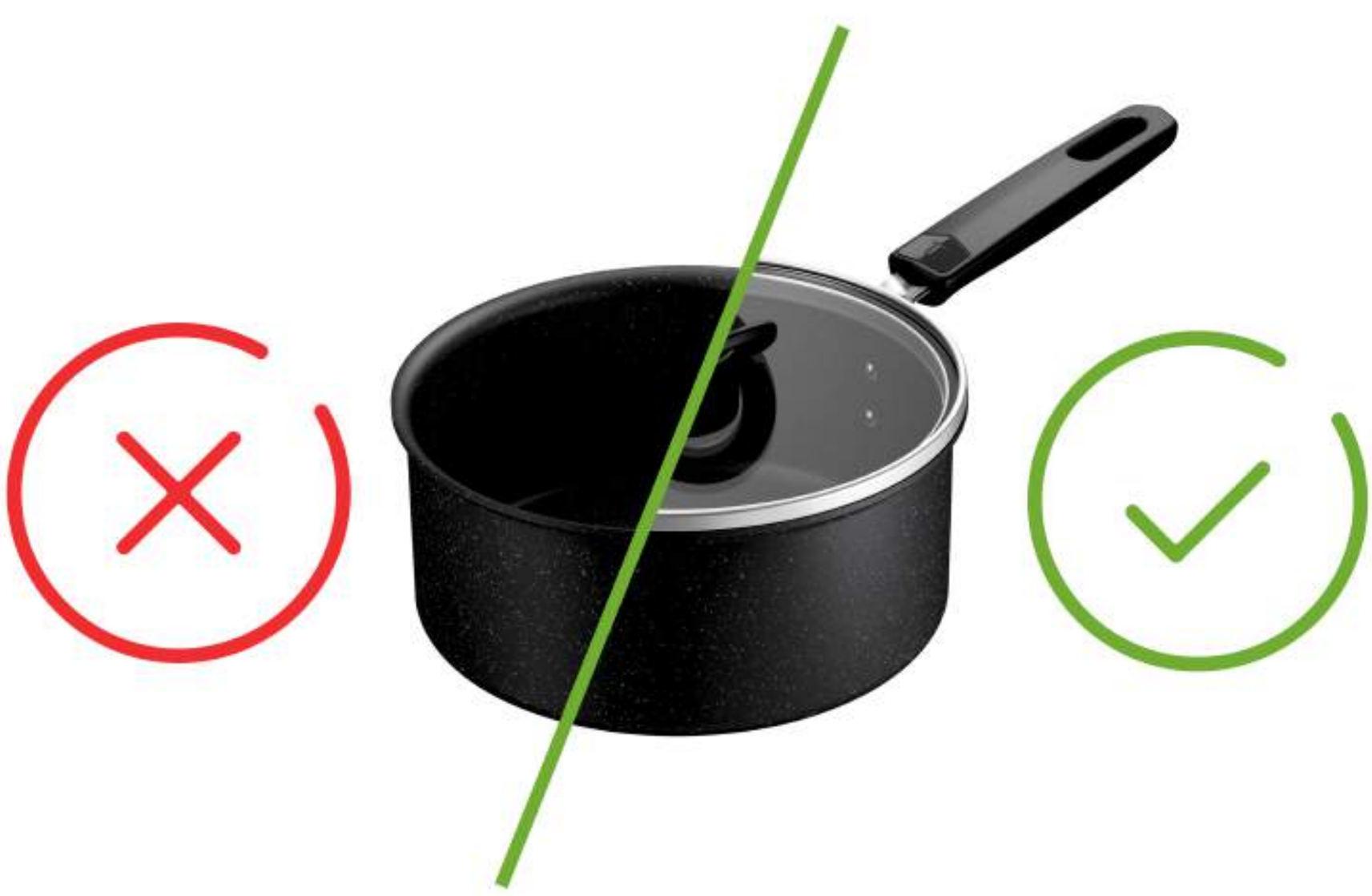
Thermo-signal® индикаторын бақылаңыз. Индикатор тұтастай қызыл түске боялып, термометр белгісі жоғалса, пісіруді бастауға болады!

3

Қажетті пісіру деңгейіне қарай от күшін реттеңіз.

- Пісіру кезінде қақпақ қолдану – энергияны үнемдеудің тиімді жолы:

- Қайнау кезінде жылуды сақтайды
- Энергияны аз жұмсайды
- Тамақты жылдам пісіреді



2. ПІСІРУГЕ АРНАЛҒАН КЕҢЕСТЕР

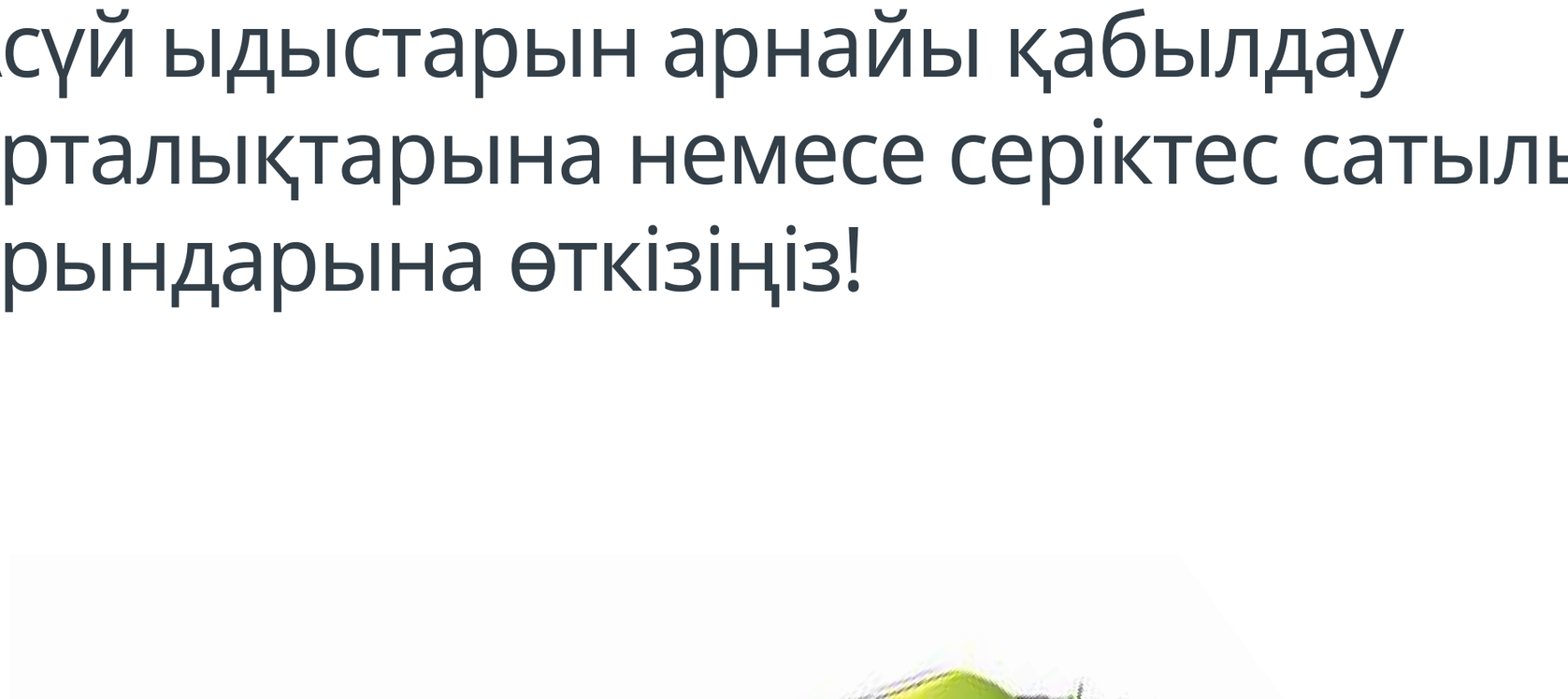
- Тұтқа немесе қақпақ ұстағыштарын ұстағанда, әсіресе ұзақ пісіруден кейін және металл тұтқа немесе қақпақ болса, күйіп қалу қаупінің алдын алу үшін құрғақ пеш қолғаптарын, ұстағыштарды немесе мата қолданыңыз.

  Пісіру барысында қақпақты алған кезде әрдайым пеш қолғаптарын қолданыңыз. Қақпақты өзіңізден әрі қарай еңкейтіп ашыңыз да, қолыңыз бен бетіңізді бу шығатын тесіктерден алыс ұстаңыз.

- Қазан мен табаларыңызға екінші өмір сыйлау үшін оларды қайта өңдеуге өткізіңіз!

  Тот баспайтын болат пен алюминийді шексіз қайта өңдеуге болатынын білесіз бе?

  Асүй ыдыстарын арнайы қабылдау орталықтарына немесе серіктес сатылым орындарына өткізіңіз!



КЕПІЛДІК TEFAL® / T-FAL®

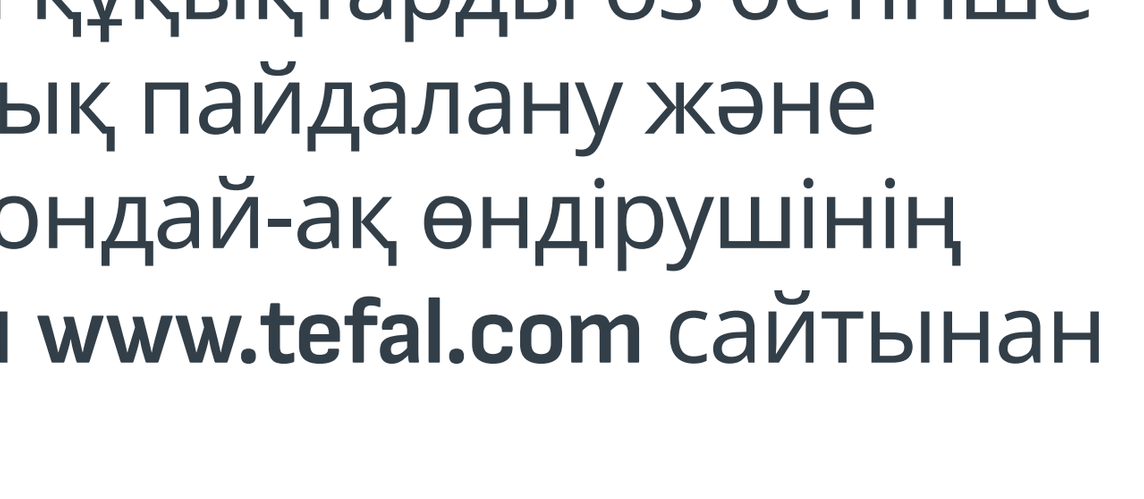
Бұл бұйымға өндірістік ақауларға қатысты 2 жылдық кепілдік берілген. Бұл кепілдік тұтынушылардың жергілікті заңмен белгіленген құқықтарына әсер етпейді. Бұл кепілдік уақыт өте пайда болатын сызаттар мен түс өзгерістерін қамтымайды. Tefal компаниясы қаптаманың тағаммен жанасатын материалдарға қойылатын талаптарға толық сәйкес келуін қамтамасыз етеді. Қосымша ақпарат алу үшін www.tefal.com сайтына кіріңіз.

Бұйым тот баспайтын болаттан жасалған болса, өндірістік ақауларға қатысты 10 жылдық кепілдік беріледі. Бұл кепілдік тұтынушылардың жергілікті заңмен белгіленген құқықтарына әсер етпейді. Бұл кепілдік уақыт өте пайда болатын сызаттар мен түс өзгерістерін қамтымайды. Tefal компаниясы қаптаманың тағаммен жанасатын материалдарға қойылатын талаптарға толық сәйкес келуін қамтамасыз етеді. Қосымша ақпарат алу үшін www.tefal.com сайтына кіріңіз.

Қосымша АҚПАРАТ және анықтама желісі

- Толық ақпарат алу немесе сұрақтарыңызға жауап табу үшін **www.tefal.com** сайты арқылы тұтынушыларға қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз

- Тұтынушылардың құқықтары мен қосымша мәліметтер: Бұл Tefal компаниясының коммерциялық кепілдігі тұтынушылардың заңмен қорғалатын құқықтарына (оларды алып тастауға немесе шектеуге болмайды), сондай-ақ бұйымды сатып алған дистрибьютор алдындағы заңды құқықтарына әсер етпейді. Бұл кепілдік тұтынушыға белгілі бір құқықтар береді, сонымен қатар тұтынушыға әр штатқа немесе елге байланысты қосымша құқықтар берілуі мүмкін. Тұтынушы бұл құқықтарды өз бетінше пайдалана алады. Толық пайдалану және күтім ережелерімен, сондай-ақ өндірушінің кепілдік шарттарымен **www.tefal.com** сайтынан таныса аласыз

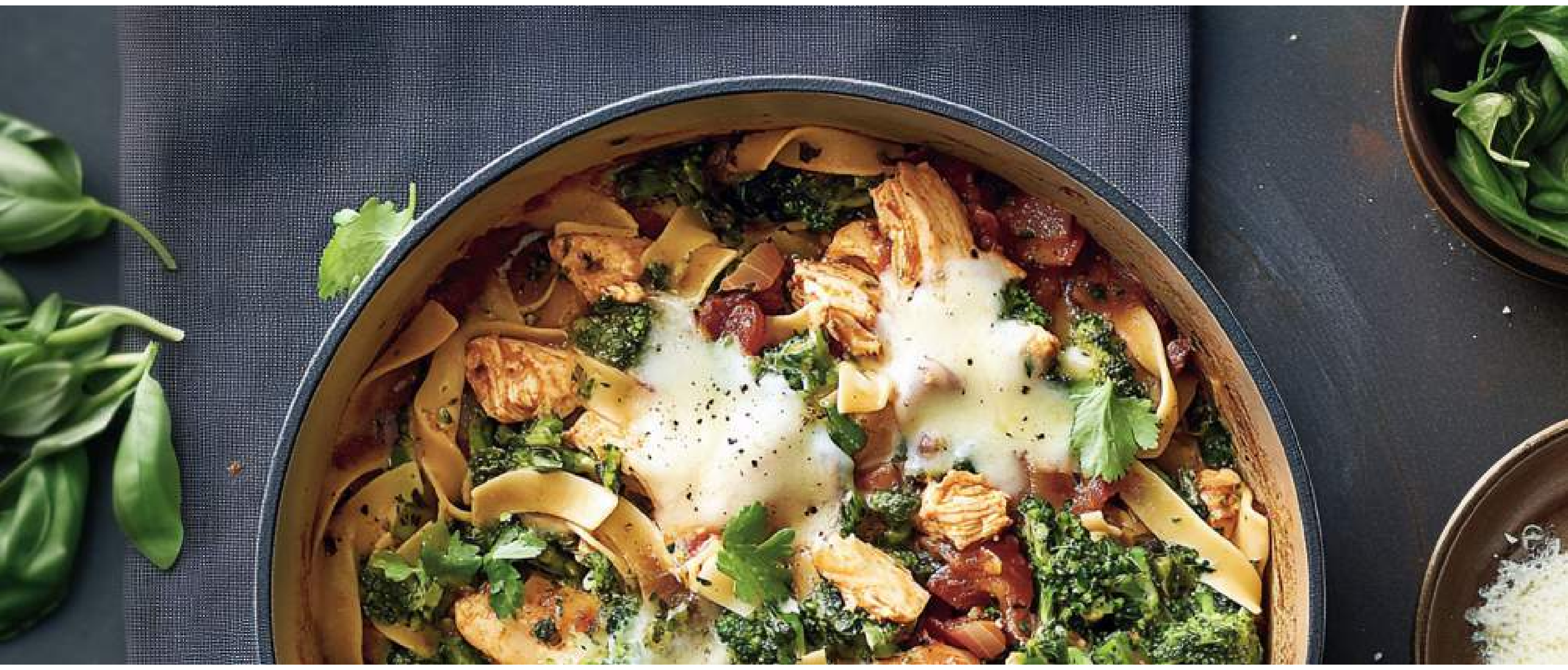


Tefal®

TEFAL®/T-FAL®*

ҚАУІПСІЗДІК НҰСҚАУЛАРЫ

* TEFAL® тұрмыстық құрылғылары Америка мен Жапония секілді кейбір елдерде T-FAL® брендімен белгілі. TEFAL®/T-FAL® – Groupe SEB компаниясының тіркелген сауда белгілері

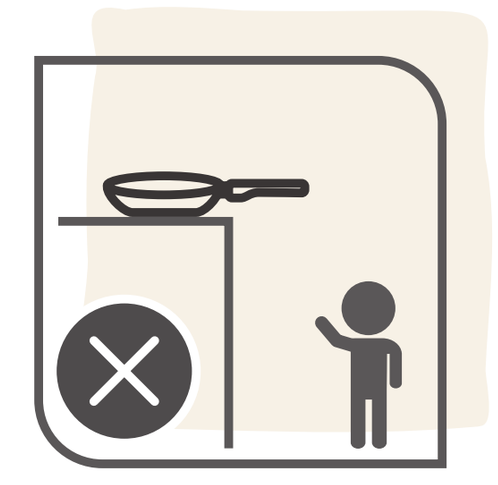


Маңызды:

- Бұл бұйым тек үйде қолдануға арналған
- Бұйымды пайдаланбай тұрып, алдымен қауіпсіздік жөніндегі кеңестерді оқып шығыңыз
- Пайдалану нұсқаулары, қосымша кеңестер мен ұсыныстарды да өнімнің өзіндегі ақпараттан қараңыз.

ҚАУІПСІЗДІК БОЙЫНША ЖАЛПЫ НҰСҚАУЛАР

- Бұл бұйымды физикалық, сенсорлық немесе ақыл-ой қабілеттері шектеулі немесе тәжірибесі мен білімі аз адамдар (оның ішінде, балалар), жауапты адамның бақылауында болған және одан осы өнімді пайдалануға қатысты нұсқау алған жағдайда пайдалана алады. Балалардың бұйыммен ойнамауын қадағалау керек.



- Асүй ыдысында су толық қайнап кетуіне жол бермеңіз немесе бос ыдысты қыздырылған плитаға/газ отына қойып кетпеңіз.

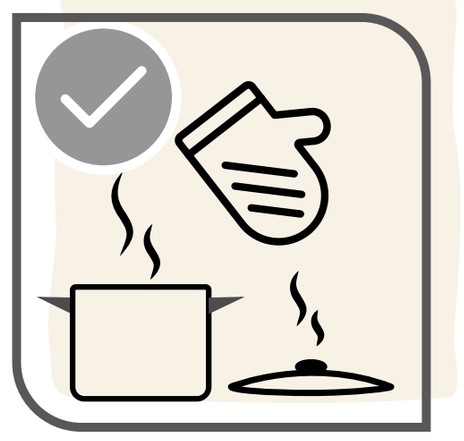
- Тамақ пісіп жатқанда оны қараусыз қалдырмаңыз.

- Табаның тұтқасы плитаның немесе асүй үстелінің шетіне шығып тұрмауын қадағалаңыз.

- Бұйымды шамадан тыс қыздырмаңыз.

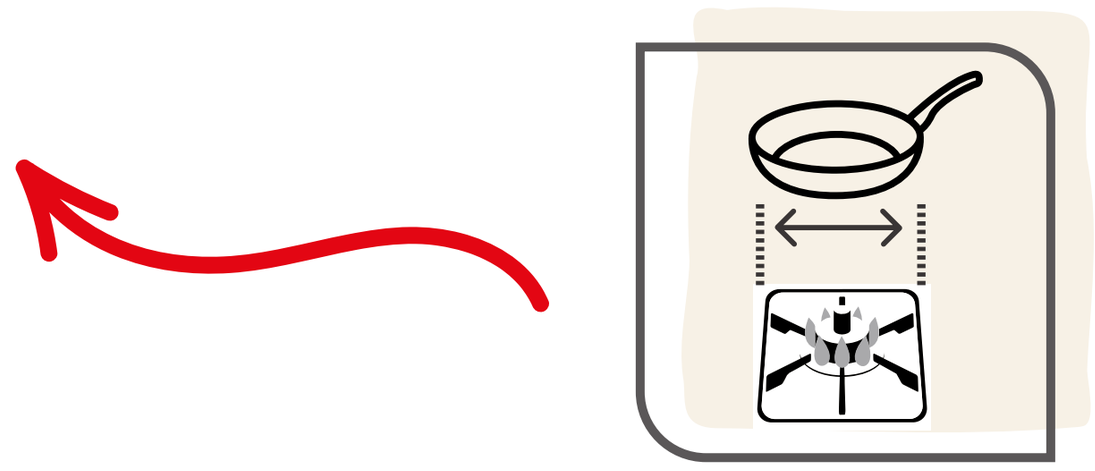
- Тұтқаны ашық отқа тигізбеңіз, әйтпесе ол босап, бүлінуі мүмкін

- Тұтқа немесе қақпақ ұстағыштарын ұстағанда, әсіресе ұзақ уақыт пісіргеннен кейін немесе металл тұтқаларды ұстағанда, күйіп қалу қаупінің алдын алу үшін құрғақ пеш қолғаптарын, ұстағыштарды немесе мата қолдануға кеңес беріледі



- Ыстық тағам мен қайнаған сұйықтықты адамдардың немесе жануарлардың үстінен немесе қасынан алып өтпеңіз

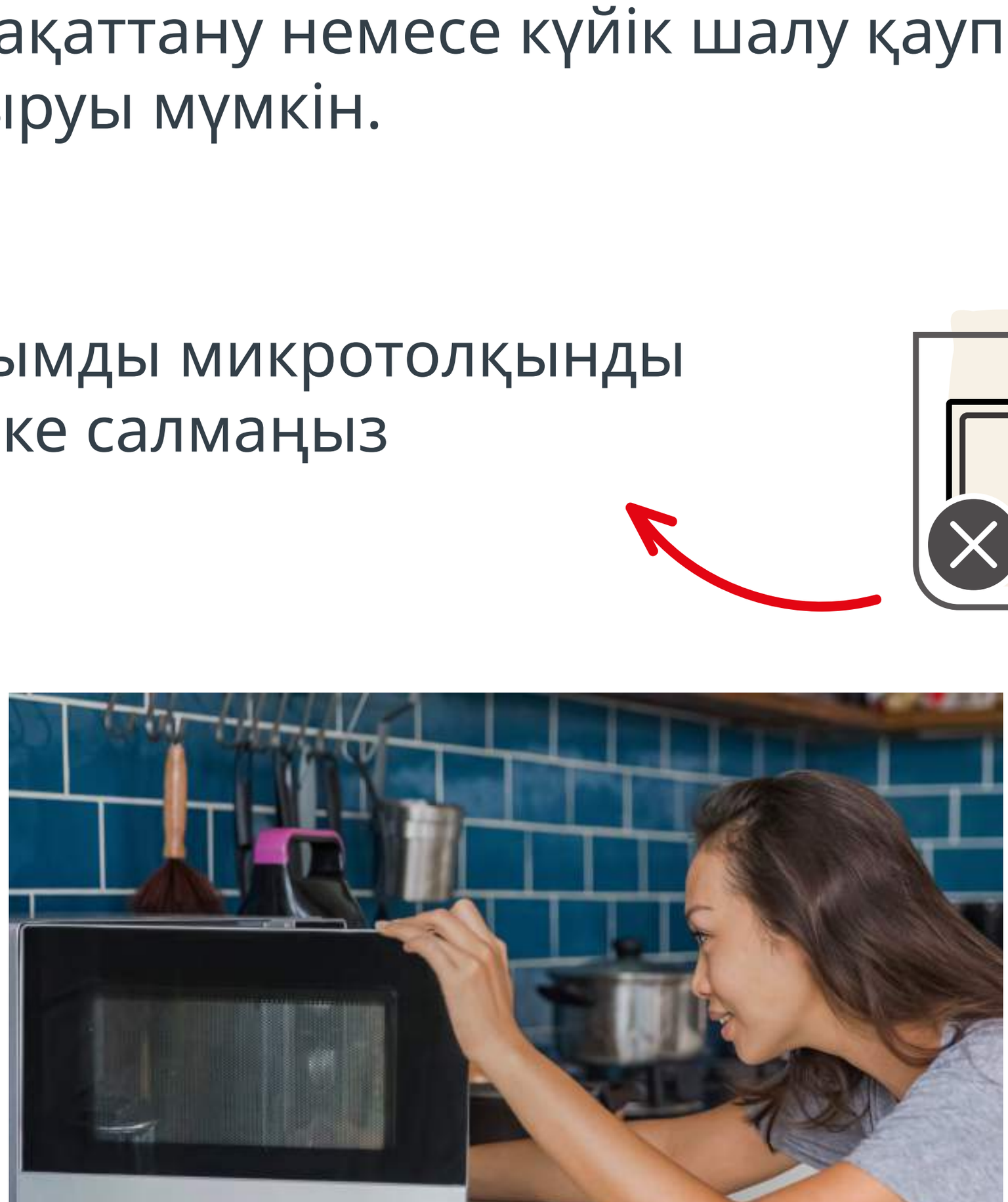
- Кішкентай табаларды газ плитасының тіреуіштеріне мұқият орналастыру керек. Көбіне газ плита өндірушілері бұл үшін арнайы тор ұсынады



- Пеште пайдалану: Бұйымның қаптамасындағы пайдалану нұсқаулығын қараңыз. Жоғары температура пластик бөлшектер мен әйнек қақпақтарға зақым келтіруі мүмкін.

- Ыдыс жуғыш машинада пайдалану: Бұйымның қаптамасындағы пайдалану нұсқаулығын қараңыз. Кейбір бөлшектерді агрессивті жуғыш заттар бүлдіріп, жарақаттану немесе күйік шалу қаупін тудыруы мүмкін.

- Бұйымды микротолқынды пешке салмаңыз



- Табаларды қатты қызып тұрған майға қуыру үшін (мысалы, фри картобы, самса және т.б.) қолданбаған жөн. Майға тағам пісіргенде абай болу керек: табаны тым қатты толтырмаңыз және қызу деңгейін тым жоғары қоймаңыз, өйткені май өздігінен тұтануы мүмкін.

- Ыстық табаға суық су, мұз немесе толық мұздатылған тағамды тікелей қоспаңыз, әйтпесе бу жарылысы болып, бұл пайдаланушыны немесе жанындағыларды күйдіруі немесе оларға басқа жарақат келтіруі мүмкін. Әсіресе табада қыздырылған май болғанда мұқият болыңыз, өйткені суы бар заттармен жанасқанда ыстық май шашырап, қауіпті болуы мүмкін.

- Асүй ыдыстарын біріктіріп сулы жылытқыш жасамаңыз. Бұл бұйымдар ондай мақсатқа арналмаған. Бұл мақсатта қолдану ыдыстың тұрақсыз болуына, сондай-ақ буға күйіп қалу немесе басқа да жарақаттарға себеп болуы мүмкін.

- Тұтқалары босап қалса, оларды абайлап қайта тартыңыз. Бұл бірнеше мәрте пайдаланғанда бұзылып қалуына жол бермейді.

- Ыстық асүй ыдысын зақым келтірмеу үшін жылуға төзімді бетке ғана қойыңыз.

- Майды қаракүйе болып кеткенше қыздырмаңыз. Пісіру кезінде бөлінетін түтін тыныс алу жүйесі сезімтал жануарлар үшін қауіпті болуы мүмкін.

- Табада тағам немесе май жанып кетсе, алдымен отты өшіріңіз де, табаны өрт сөндіретін көрпемен немесе дымқыл сүлгімен жабыңыз да, 30 минут өткен соң ғана ашыңыз.

- Аса қатты қызған (алюминийдің балқу температурасына жеткен) жағдайда ыдысты қозғамаңыз, алдымен толық суығанын күтіңіз, себебі герметикаланған түбінде балқыған алюминий болуы мүмкін. Мұндай жағдайда ыдысты әрі қарай пайдалануға болмайды, себебі оның қасиеттері өзгерген болуы мүмкін.

- Қандай да бір мәселе туындаса, тұтынушыларға қызмет көрсету орталығына (**www.tefal.com**) хабарласыңыз.

Tefal

INGENIO®: ТҰТҚАНЫ ПАЙДАЛАНУ НҰСҚАУЛАРЫ МЕН КЕПІЛДІК

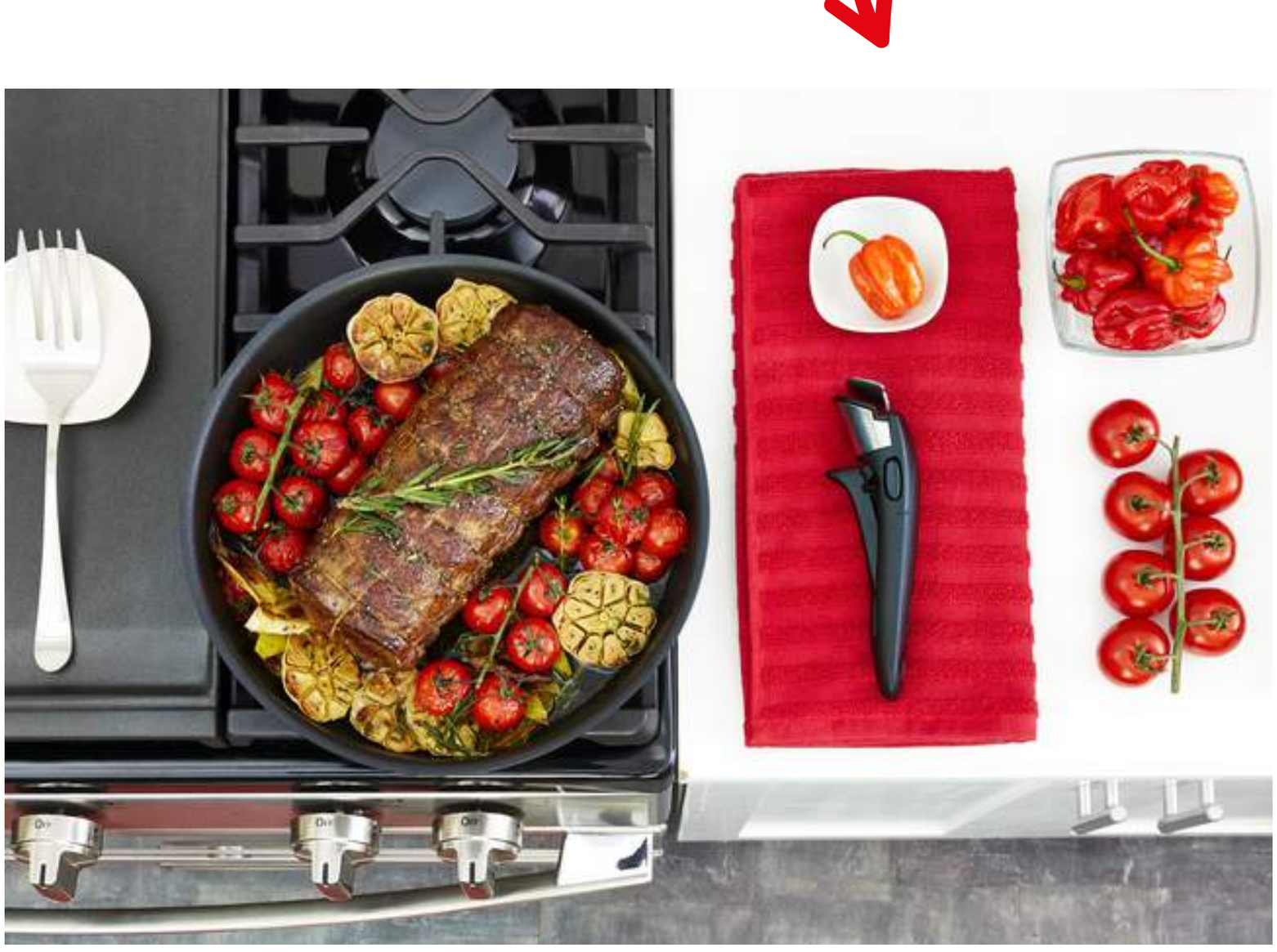
INGENIO® ҚАУІПСІЗДІК НҰСҚАУЛАРЫ:

- Ingenio® тұтқасы тек Ingenio® бұйымдарымен ғана үйлесімді. Тұтқаны Ingenio® маркасынан басқа ыдыстарға қолданбаңыз.

- Ingenio® бұйымдары (таба, кастрөл, вок және т.б.) тек Ingenio® тұтқаларымен үйлесімді. Бұл бұйымдарды Ingenio® маркасынан басқа тұтқалармен қолданбаңыз.

- Арнайы пішінді бұйымдарда (құймақ табасы, омлет табасы және т.б.) тұтқаны тек арнайы белгіленген ұстау аймақтарында қолданыңыз, әйтпесе тұтқаның тұрақтылығы төмендеуі мүмкін.

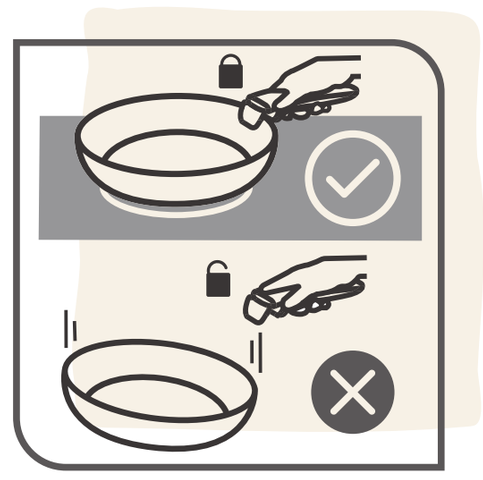
- Пісіру кезінде тұтқаны ыдыста қалдырмаңыз және оны отқа тигізбеңіз: ұзақ уақыт жоғары температураның әсер етуі пластик бөлшектердің бүлінуіне және тұтқаның әлсіреуіне себеп болуы мүмкін.



- Тұтқаны тек ыдысты ұстап қозғалысқа келтіру үшін пайдаланыңыз, әсіресе кішкентай диаметрлі ыдыстармен жұмыс істегенде аударылып кету қаупінің алдын алу үшін.

- Тұтқаны ыстық беттерге қоймаңыз, себебі бұл оның механикалық беріктігіне зиян келтіруі мүмкін және ұстағанда күйік алу қаупін тудырады.

- Пайдалану, құю немесе ыдысты қозғалту кезінде босату түймелерін баспаңыз. Бұл құлыптау механизмінің күтпеген уақытта ашылуына себеп болуы мүмкін.



- Тұтқаны ыдыс жуғыш машинада жумаңыз және толық суға батырып қоймаңыз, су мен жуғыш заттар тұтқаның механизмін және ішкі қауіпсіздік элементтерін бүлдіруі мүмкін. Тұтқаны қолмен жуған жөн. Дымқыл, бірақ қырмайтын губкамен немесе шүберекпен жуыңыз, ішкі бөлшектерді тым ылғалдандырмаңыз және қозғалатын бөліктерге күш түсірмеңіз.

- Тұтқа 10 кг-нан асатын салмақты көтеруге арналмаған, сондықтан мұндай ауыр жүктемелерді жылжытпаңыз.

- Тұтқаны және қақпақтарды пешке салмаңыз, әйтпесе бүлінуі мүмкін

** Егер пайдалану нұсқауларында басқаша көрсетілмесе

- Ingenio® бұйымдары мен тұтқасын микротолқынды пешке салмаңыз.
- Тағамды табада 24 сағаттан артық сақтамаңыз. Табаға қышқыл тағамдарды (қызанақ тұздығы, сірке суы, лимон шырыны қосылған тағамдар, қышқыл қырыққабат және т.б.) сақтамаңыз.

Мәселе туындаса:

- Егер тұтқаның жұмысында ақау байқасаңыз, механизмге күш түсірмеңіз және тұтқаны ешқашан бөлшектемеңіз.
- Егер тұтқа зақымдалған болса (сынып қалған, жарылған, шамадан тыс қызып кеткен, еріген, құлап қалған), оны әрі қарай пайдаланбаңыз.
- Егер ыдысыңыз (таба немесе қазан) майысқан болса, мысалы, құлағаннан немесе соққыдан кейін, оны әрі қарай қолданбаңыз.

Барлық жағдайда www.tefal.com сайты арқылы тұтынушыларға қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

INGENIO®: ПАЙДАЛАНУ НҰСҚАУЛЫҒЫ ЖӘНЕ КЕПІЛДІК

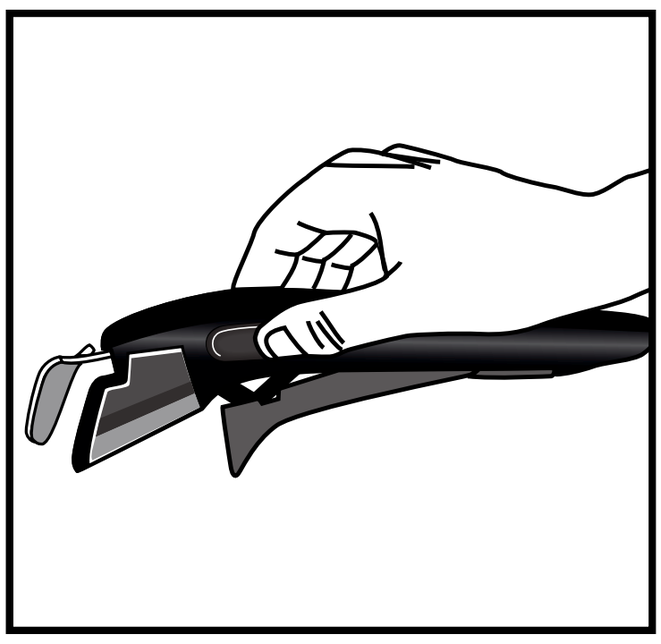
Тұтқаны бекітер алдында

1 Тұтқаны ашу: бас бармағыңызбен және сұқ саусағыңызбен екі бүйірдегі босату түймелерін бір уақытта басыңыз. (1-сурет)

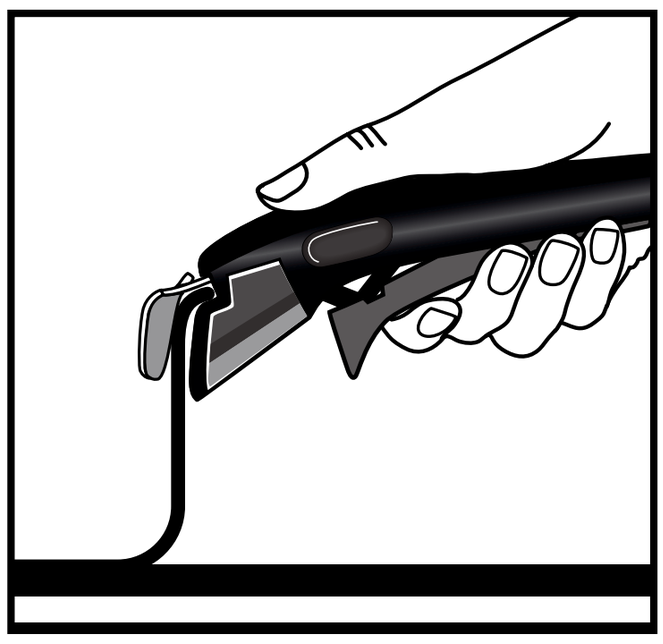
2 Тұтқаны бекіту. Ашық тұтқаны Ingenio табасының жиегіне орналастырыңыз. Тұтқаның төменгі жағындағы тетікті қысып, тұтқаны орнына бекітіңіз, сол арқылы тұтқа табаның жиегін мықтап ұстауы тиіс (2a суреті). Тұтқа орнына бекітілді, енді Ingenio табаңызды пайдалана аласыз.

3 Пайдалану кезінде тұтқаны ұстауға ұсынылатын орын. (2b суреті)

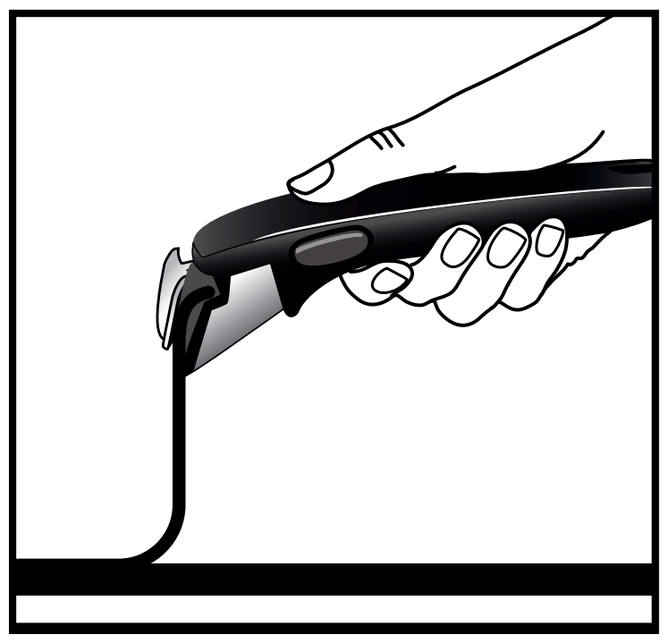
Ескерту: Тұтқаны ұстаған кезде тетікті әрдайым саусақтарыңызбен жабыңыз және табаны қозғалту кезінде босату түймелерін баспаңыз



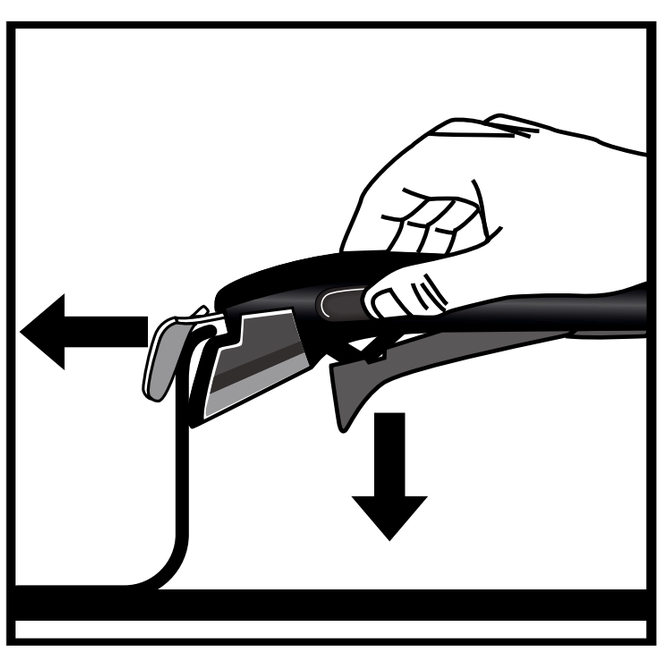
(1-сурет)



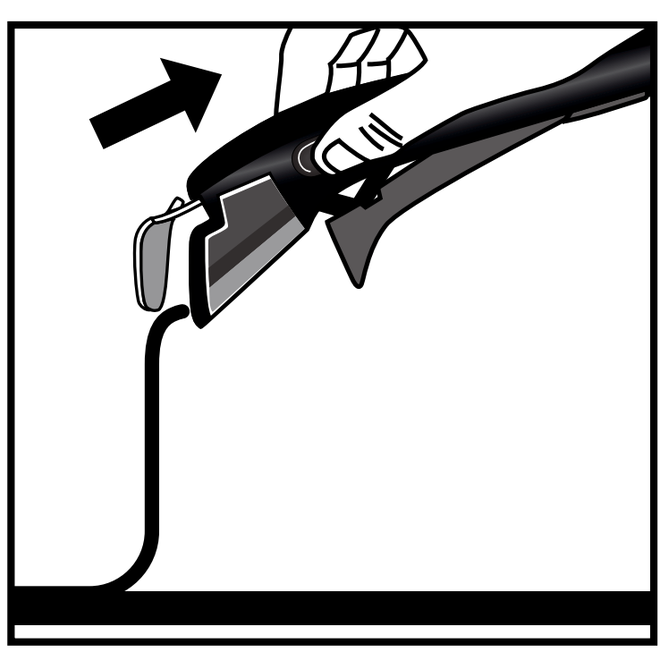
(2a-сурет)



(2b-сурет)



(3-сурет)



(4-сурет)

Тұтқаны алу

1. Тұтқаны алу үшін Ingenio табасын тегіс, тұрақты және жылуға төзімді бетке қойыңыз. Босату түймелерін бас бармағыңызбен және сұқ саусағыңызбен басып, тетікті босату үшін қолыңызды дұрыс қойыңыз. (3-сурет)

2. Тұтқа ашылып, оны енді табадан алуға болады. (4-сурет)

INGENIO® ТҰТҚАҢЫЗҒА 10 ЖЫЛДЫҚ КЕПІЛДІК БЕРІЛГЕН

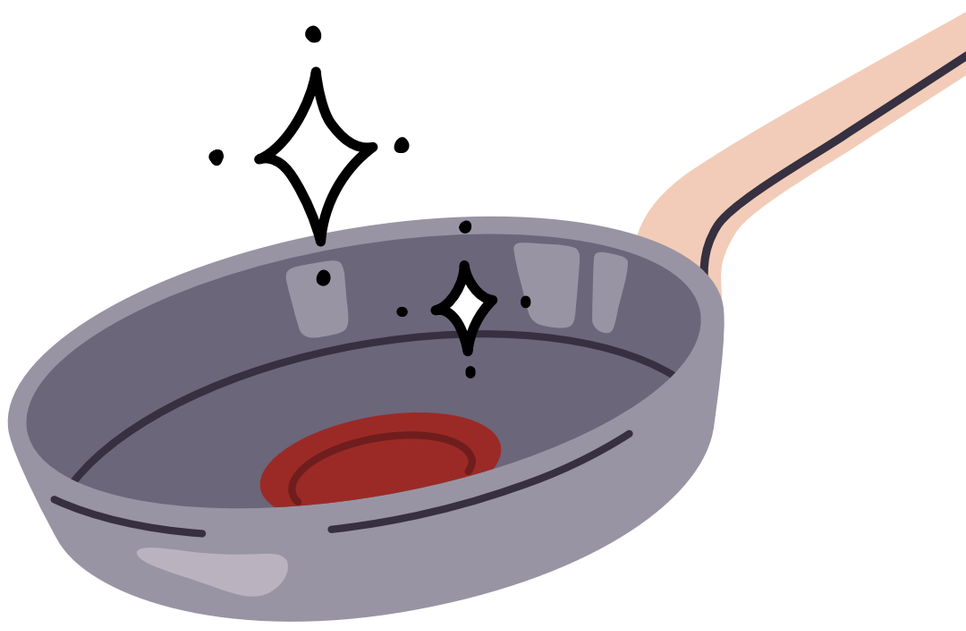
- Ingenio® алынбалы тұтқасына өндірістік ақауларға қатысты 10 жылдық кепілдік берілген (сатып алынған елде басқа заңдар немесе келісімдер қолданылмаса).
- Кепілдікте мына жағдайлар қамтылмайды: рұқсат етілмеген өзгерту немесе жөндеу салдарынан болған зақым, соққыдан туындаған бұзылыстар, дұрыс пайдаланбау, қалыпты тозу, пайдалану мен күтім нұсқауларын орындамау, пісіру кезінде тұтқаны ыдыста қалдыру; пісіру кезінде тұтқаға жалын тигізу, пеште пайдалану, ыдыс жуғыш машинада жуу, суға батыру, май, шаң, тұздықтармен бітелу, 10 кг-нан артық салмақ көтеру үшін қолдану, кәсіби немесе сауда мақсатында пайдалану, Ingenio® сериясына жатпайтын табада қолдану.
- Бұл Tefal кепілдігі тұтынушының заңды құқықтарына әсер етпейді. Кепілдік шарттары мен талаптарының толық мәтінін мына сайттан қараңыз: www.tefal.com/ingenio

Tefal®

냄비와 팬에 대한 관리와 사용

Tefal®

모든 요리 여정에 이상적인 내구성 높은 논스틱 코팅 처리된 TEFAL®/T-FAL®* 조리 기구를 구매해 주셔서 감사합니다. 여러분과 요리에 대한 애정을 위한 제품입니다!



* TEFAL® 가전제품은 미국과 일본과 같은 일부 지역에서 T-FAL® 브랜드로 표시됩니다. TEFAL®/T-FAL®은 Groupe SEB의 등록 상표입니다.

Tefal

요약

1 조리 도구 관리 >

2 요리 팁 >

3 안전 지침 >

4 INGENIO® : 지침 및 보증 >

Tefal®

조리 도구 관리

「제품 사용 준비」

- 일부 조리 기구에는 안전을 위한 플라스틱 부분이 있습니다. 특히 손잡이 하단에 보호를 위한 플라스틱이 포함되어 있습니다. 제품을 사용하기 전에 이 플라스틱 부분을 제거하지 않으면 조리 시 화재의 원인이 될 수 있습니다.

- 처음 사용할 때는 먼저 일반 세제와 부드러운 스펀지로 냄비나 팬을 직접 세척하십시오. 팬을 헹군 후 부드러운 천으로 물기를 완전히 제거하십시오.

「호환성」

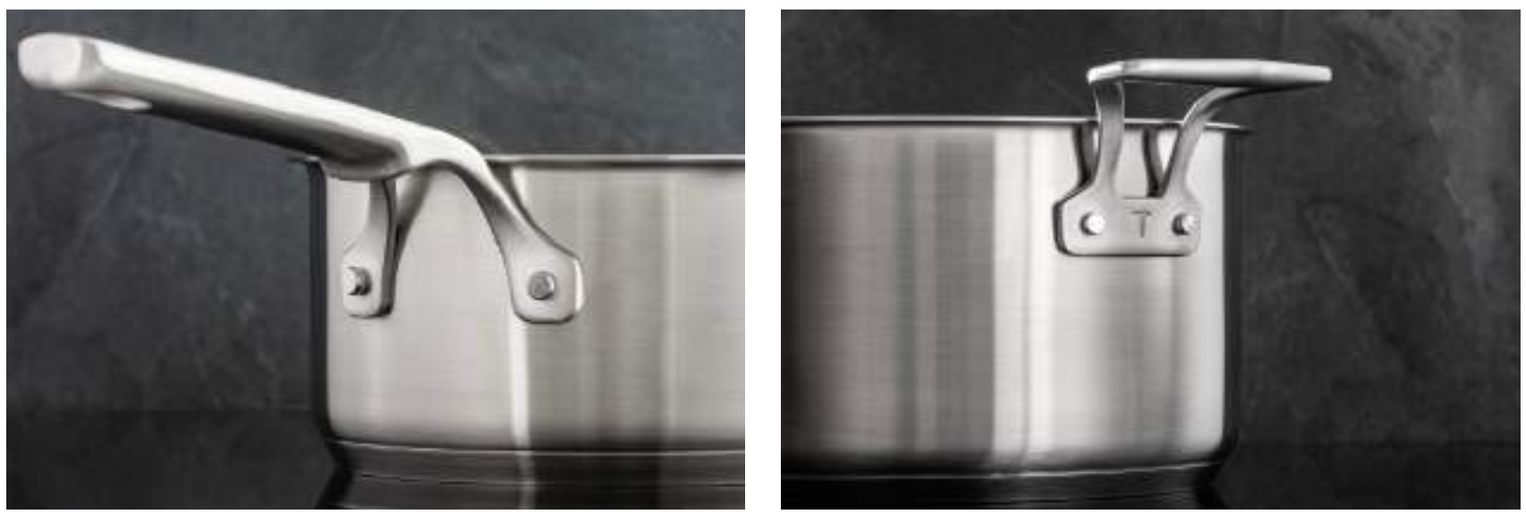
오븐 사용:
포장에 있는 제품의 사용 지침을 참조하십시오.

- 용접된 베이클라이트 손잡이:
  오븐에 넣지 마십시오.

- 리벳 베이클라이드 손잡이:
  소스팬 또는 프라이팬은 175°C(350°F)까지
  오븐에서 사용할 수 있습니다.

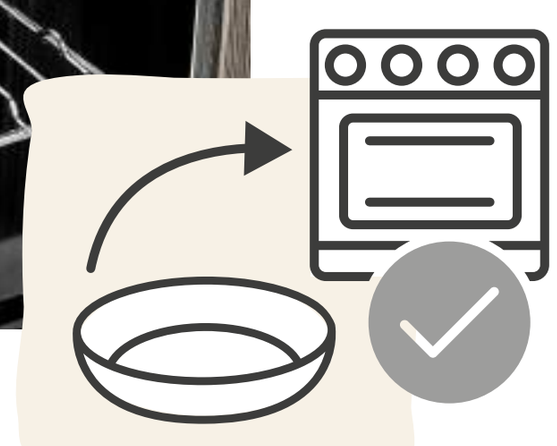
< 175°C/350°F

- 리벳 스테인리스 스틸 손잡이:
  소스팬 또는 프라이팬은 250°C(482°F)까지 오븐에서 사용할 수 있습니다.



< 250°C/482°F

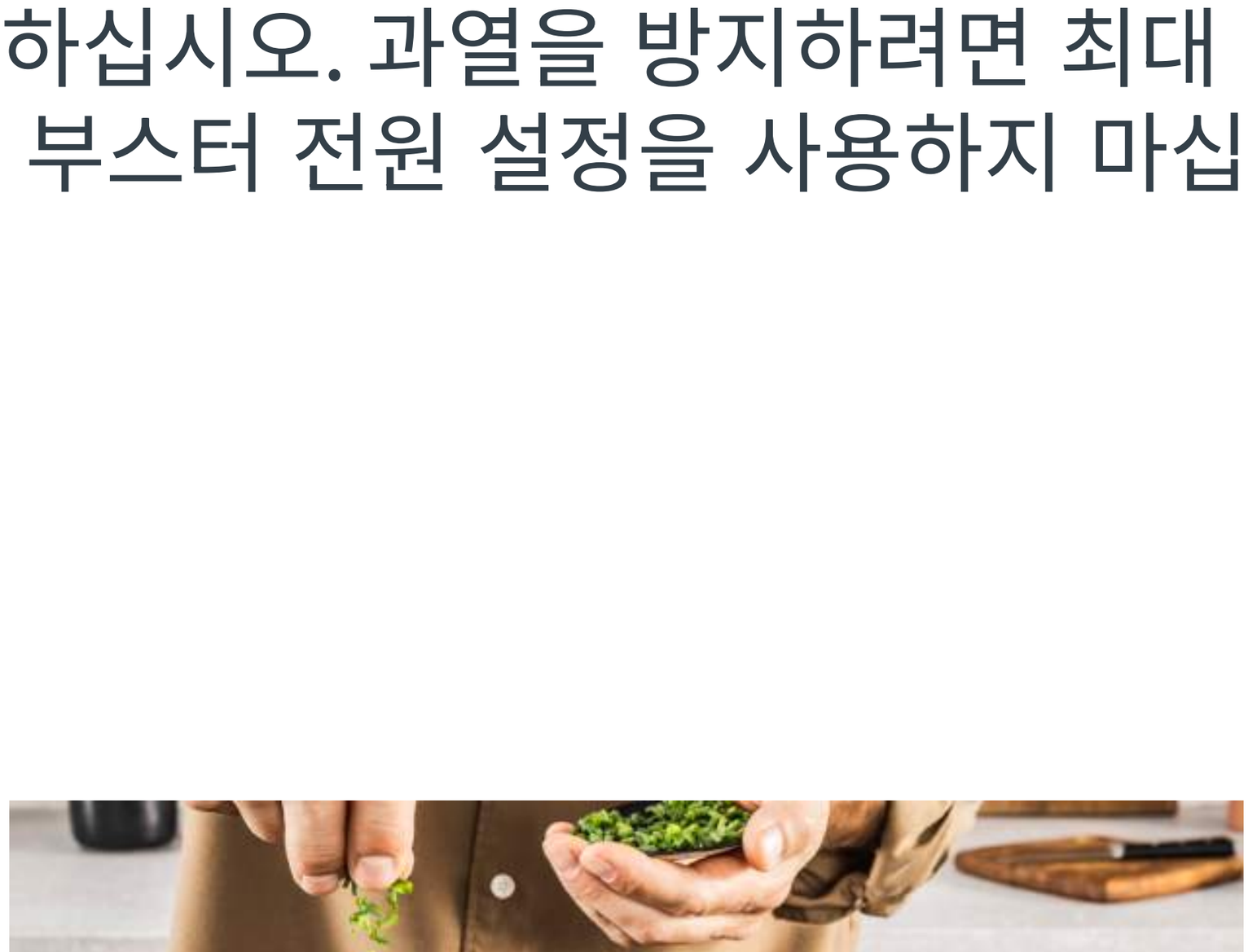
- Ingenio 제품의 경우:
  팬을 오븐에 넣은 후 손잡이와 뚜껑을 제거합니다.



< 250°C/482°F

「조리 도구 관리」

- 정기적으로 사용하면 팬이나 냄비 내부에 경미한 자국이 생길 수 있지만 제품의 성능에는 영향을 미치지 않습니다.
- 조리 기구를 가열하는 동안 항상 주의를 기울여 제품의 논스틱 성능에 영향을 줄 수 있는 과열을 방지하십시오. 과열을 방지하려면 최대 전원 또는 부스터 전원 설정을 사용하지 마십시오



- 논스틱 조리 스프레이는 논스틱 조리 기구에 사용하지 않는 것이 좋습니다. 이러한 스프레이를 사용하면 팬 표면에 눈에 보이지 않는 층이 누적되어 팬의 논스틱 성능에 영향을 줄 수 있습니다.

- 플라스틱, 실리콘, 목재, 금속 소재의 주방 도구를 사용하십시오. 날카로운 모서리가 있는 조리 도구와 거품기, 칼, 금속/전기식 으깨는 도구를 사용하지 말고 조리 기구 내부에서 재료를 직접 자르지 마십시오. 포크는 Fusion Core 기술을 사용한 냄비와 팬에서 사용할 수 있습니다. 논스틱 표면을 찌르거나 파지 마십시오. 팬에서 금속 또는 전기식 으깨는 도구 또는 블렌더를 사용하지 마십시오. 스크래치는 보증이 적용되지 않습니다.

- 플람베(flambé)에는 논스틱 코팅 팬을 사용하지 마십시오.

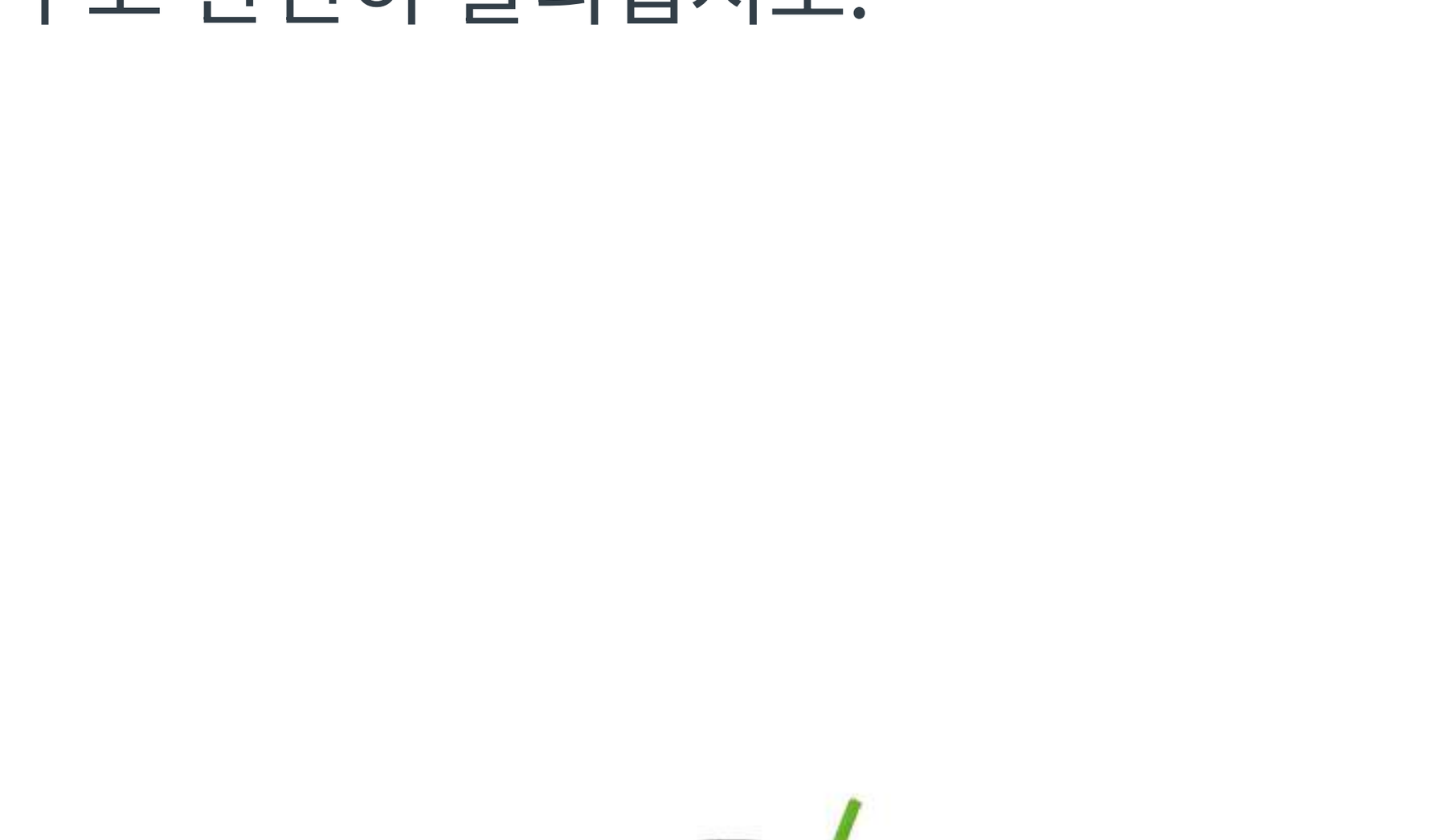
- 외부 코팅이 스테인리스 스틸 재질인 경우 식기세척기를 사용해도 됩니다. 정제나 주머니 타입이 아닌 액체, 젤 또는 분말과 같은 부드러운 세제를 사용하는 것이 좋습니다.

- 물을 절약하기 위해 세척하기 전에 냄비나 팬을 물에 담가 둡니다.

- 과도한 온도 충격으로 인한 뒤틀림 방지를 위해 세척 전에 팬을 식히십시오. 극도의 온도 변화를 피하십시오.

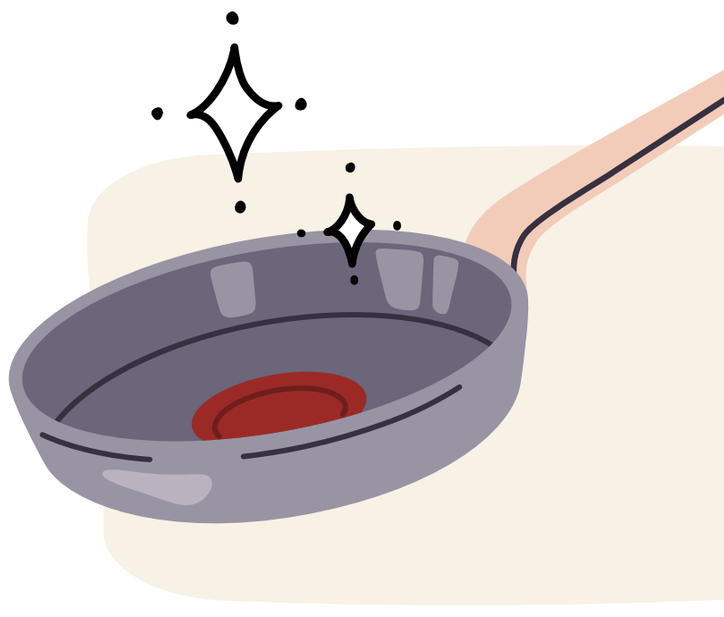
- 뜨거운 유리 뚜껑을 찬물 속에 넣거나 차가운 작업 표면에 바로 두지 마십시오. 급격한 온도 변화로 유리가 깨질 수 있습니다. 이런 경우 보증이 적용되지 않습니다.

- 조리 도구의 손상을 방지하기 위해 반드시 손으로 제품을 세척하십시오. 매번 사용한 후에는 항상 따뜻한 물과 세제 및 비연마성 스펀지로 팬의 내외부 코팅면을 씻으십시오. 헹구고 완전히 말리십시오.

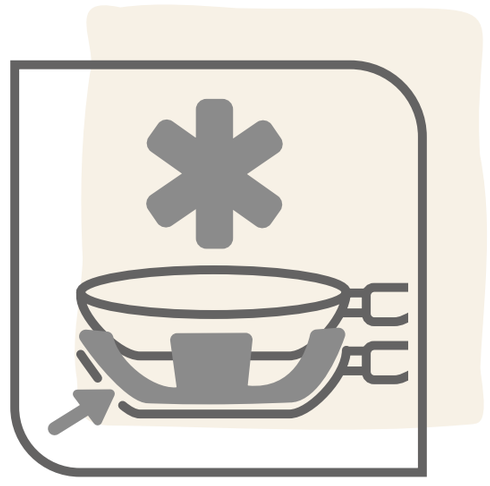


- 냄비나 팬의 코팅 내부에 잔류물 또는 석회질이 쌓일 수 있습니다. 냄비/팬을 사용하여 지속적으로 채소를 삶거나 경수를 사용하면 이런 현상이 자주 발생합니다. 이런 침전물을 제거하려면 물과 구연산을 2대1로 희석한 후 팬에 넣고 1시간 또는 2시간 동안 담가 둡니다. 냄비/팬을 뜨거운 물로 세척한 후 액체를 씻어내고 완전히 건조시킵니다.

- 조리 기구는 건조한 곳에 보관하십시오.

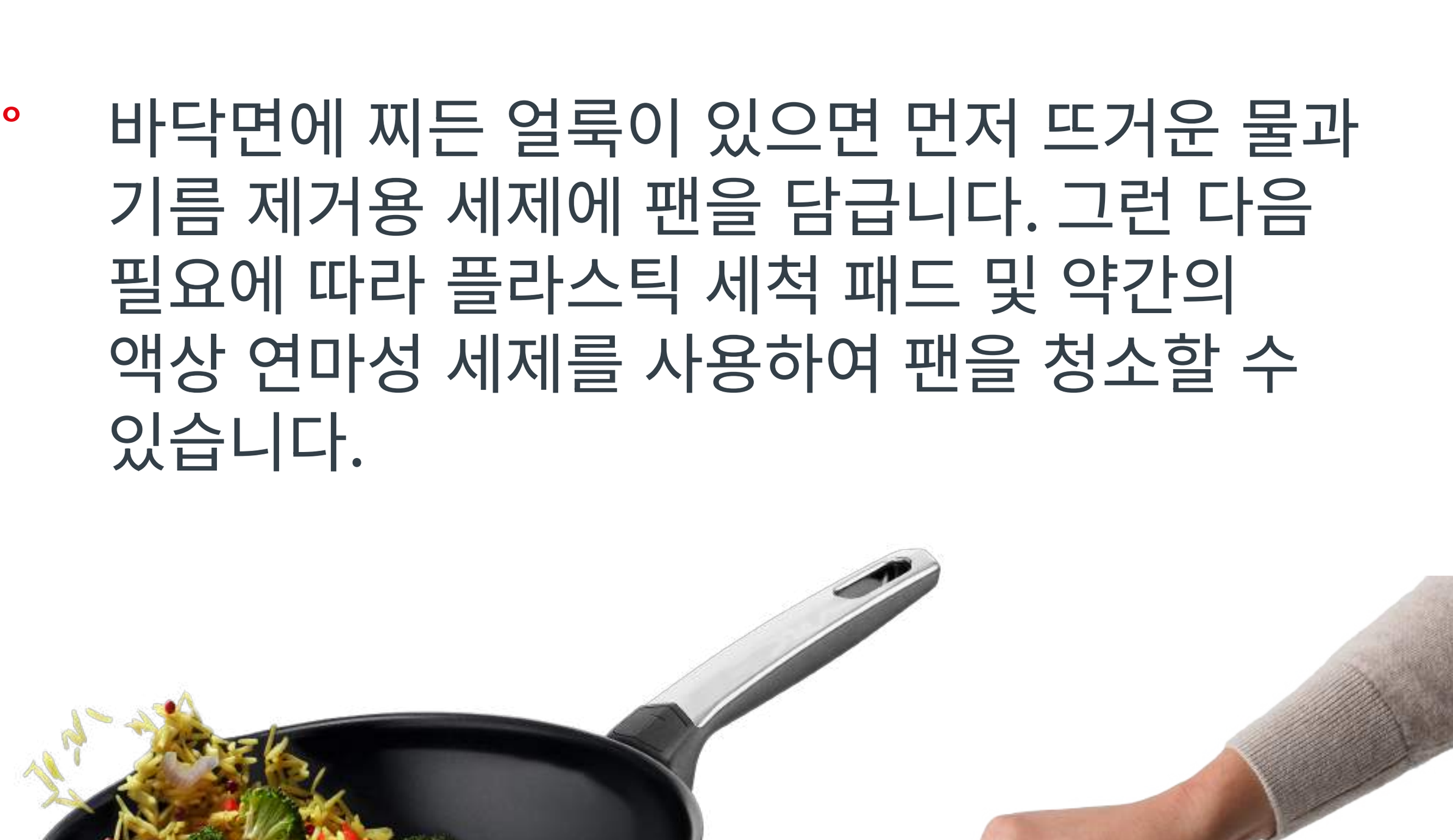


- 팬이나 냄비를 쌓아둘 때는 스크래치를 방지하기 위해 TEFAL® 펠트 또는 섬유 프로텍터를 사용하십시오.



- 세라믹 냄비나 팬을 물, 중성 세제 및 부드러운 스펀지로 직접 세척하는 것이 좋습니다. 연마성 스펀지는 사용하지 않는 것이 좋습니다. 일반적인 세척 후 팬이 충분히 깨끗하지 않으면 식초와 물을 팬에 넣고 가열합니다. 물/식초 혼합물이 팬을 깨끗하게 해줍니다. 그런 다음 팬을 잘 헹구고 건조시킨 후, 키친 타올에 조리용 기름을 발라 닦아냅니다. 그러면 팬이 새것처럼 바뀝니다.

- 바닥면에 찌든 얼룩이 있으면 먼저 뜨거운 물과 기름 제거용 세제에 팬을 담급니다. 그런 다음 필요에 따라 플라스틱 세척 패드 및 약간의 액상 연마성 세제를 사용하여 팬을 청소할 수 있습니다.



- 무거운 물건을 팬이나 냄비 위에 보관하지 마십시오.

- 논스틱 코팅이 약간 변색될 수 있습니다. 이는 정상적인 현상이며 조리 기구의 논스틱 성능에 영향을 주지 않습니다. 논스틱 표면의 약간의 자국이나 긁힘은 정상적인 현상이며 코팅 성능에는 영향을 미치지 않습니다. 이러한 자국은 품질보증에 포함되지 않습니다.

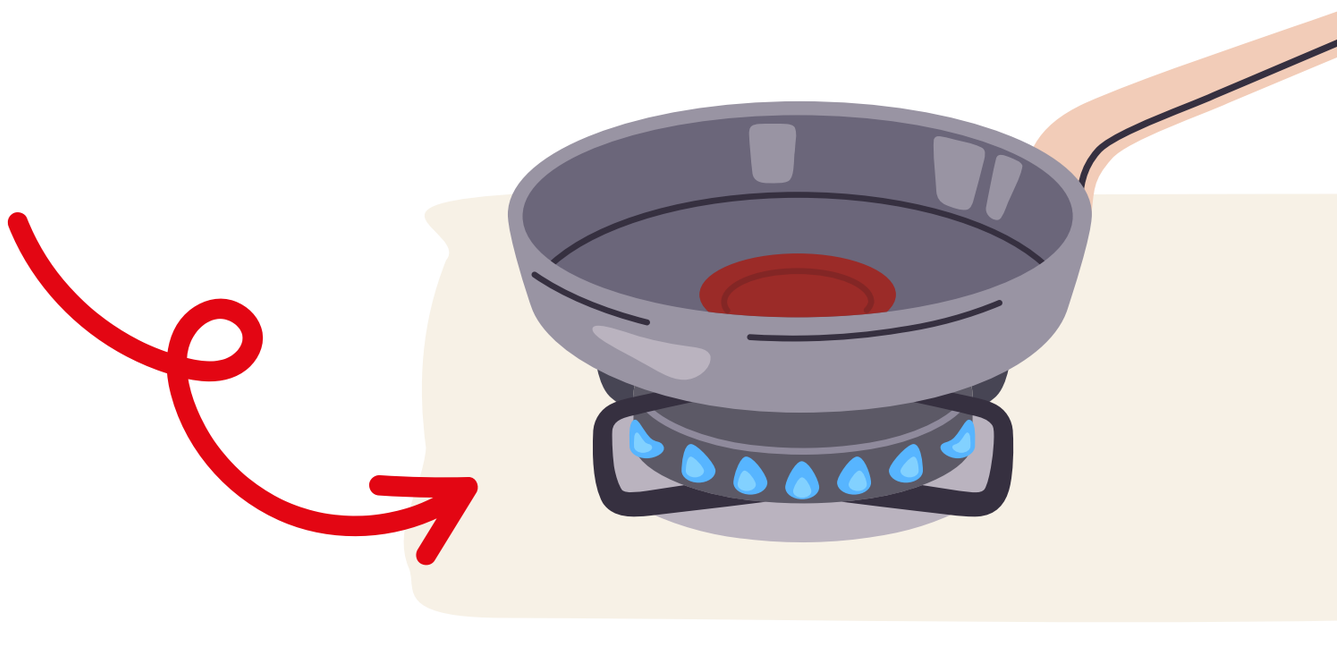
Tefal®

2 요리 팁

- 음식을 잘게 썰면 더욱 빠르게 조리하고 소비되는 시간과 에너지를 절약할 수 있습니다.

- 조리하기 전에 항상 조리 기구의 바닥을 건조시켜야 합니다. 특히 세라믹, 할로겐, 인덕션 레인지에서 사용할 경우 팬이 레인지에 들러붙을 수 있습니다.

- 가열 성능을 높이려면 적절한 지름의 버너에 팬 또는 냄비를 올려놓으십시오. 조리 기구의 지름에 맞는 버너를 선택하여 에너지를 낭비하지 않도록 하십시오. 너무 작거나 큰 지름도 에너지를 낭비할 수 있습니다. 조리 기구가 인덕션 레인지에 호환 가능할 때 냄비나 팬보다 지름이 더 큰 버너에 올려두면 인덕션 레인지가 작동하지 않을 수 있습니다.



- 국을 가스불에 올려 끓이려면 일반 레인지에서 중간 불로 요리한 다음, 냄비를 가장 작은 레인지로 옮겨 중불에서 오랜 시간 동안 끓입니다.

  센불에 조리해야 할 경우에는 서서히 최대 열까지 도달하도록 한 다음 그 후에 낮추십시오.

- 완벽한 요리를 위해 팬이나 냄비는 당사의 독보적인 Thermo-Signal® 기술이 적용되었습니다!

Thermo-Signal®은 팬이나 냄비 중앙에 있는 빨간색 표시기입니다. 완벽한 텍스처와 색상의 요리를 위해 언제 요리를 시작해야 할지 알려줍니다!

1

중간 불로 팬이나 냄비를 예열합니다.

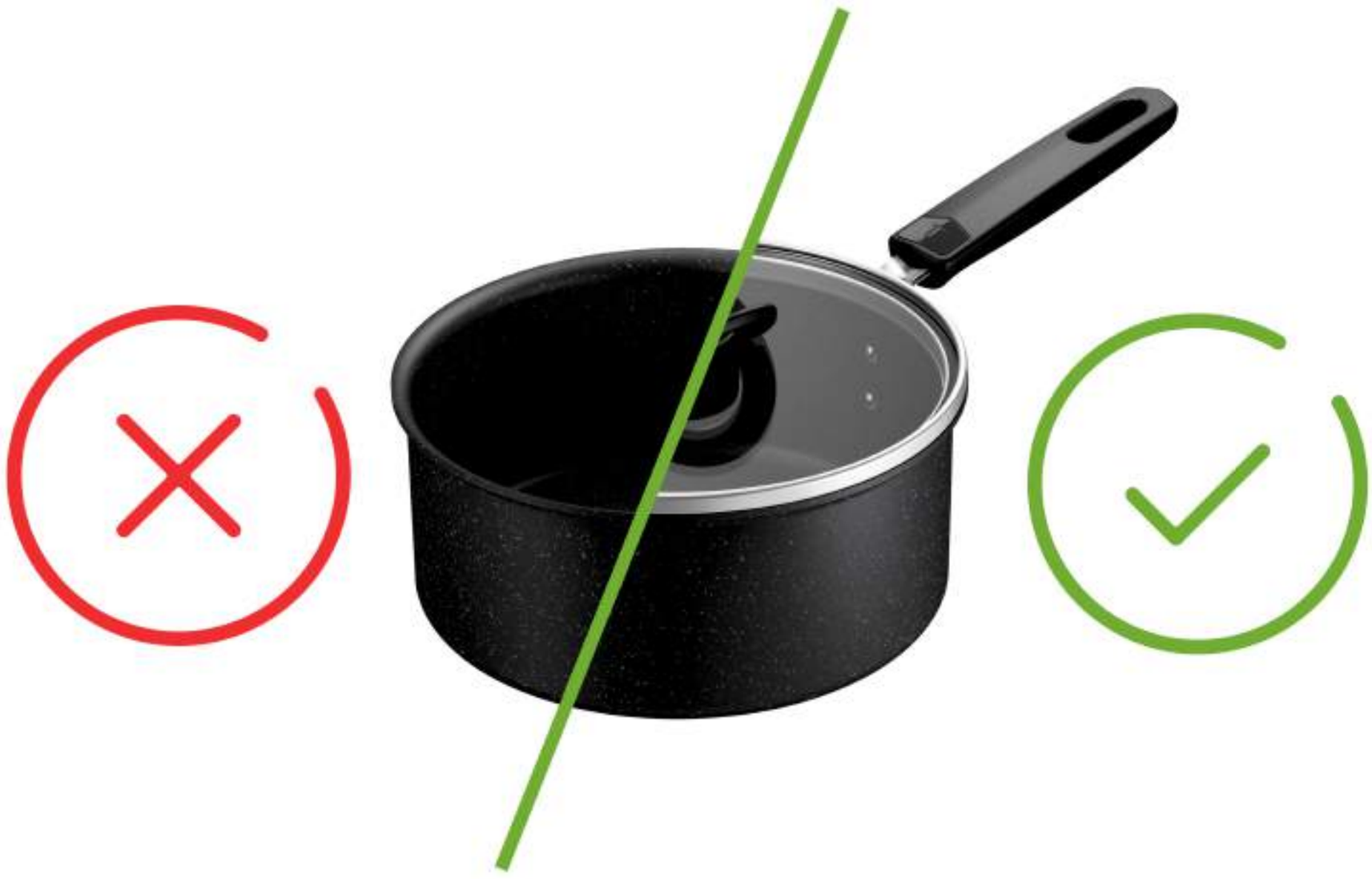
2

Thermo-signal®을 관찰합니다. 표시기가 완전히 빨간색이고 온도계가 사라지면 조리를 시작하십시오!

3

원하는 조리 수준에 따라 가열 전원을 조절합니다.

- 뚜껑을 사용하면 에너지를 더 많이 절약할 수 있습니다.
  - 끓는 동안 열 보존
  - 에너지 소비 감소
  - 빠른 조리



- 손잡이 또는 노브를 만질 때, 특히 오랫동안 요리하거나 금속 손잡이 또는 노브를 만질 때 화상의 위험을 방지하기 위해 마른 오븐 장갑, 냄비 홀더 또는 천을 사용하는 것이 좋습니다.

조리 중에는 뚜껑을 열 때 항상 오븐 장갑을 사용하고, 사용자의 반대 방향으로 증기가 빠져나오도록 뚜껑을 기울여 손과 얼굴이 증기에 닿지 않도록 하십시오.

- 냄비나 팬을 재활용하십시오!

  스테인리스 스틸과 알루미늄은 무한히 재사용할 수 있다는 사실을 알고 계셨나요?

  주방 조리도구를 수거 시설이나 판매점에 갖다주십시오!

- **보증 TEFAL® / T-FAL®**

  이 제품은 제조 하자에 대해 2년 동안 보장됩니다. 본 품질 보증은 지역 소비자의 법적 권리에 영향을 미치지 않습니다. 노후로 인한 긁힘, 변색 등은 보장되지 않습니다. Tefal은 코팅이 식품과 접촉하는 소재에 대한 규정을 준수하도록 보장합니다. 자세한 내용은 www.tefal.com을 참조하십시오.

- 스테인리스 스틸 제품일 경우 제조상 결함으로부터 10년 동안 보증이 적용됩니다. 본 품질 보증은 지역 소비자의 법적 권리에 영향을 미치지 않습니다. 노후로 인한 긁힘, 변색 등은 보장되지 않습니다. Tefal은 코팅이 식품과 접촉하는 소재에 대한 규정을 준수하도록 보장합니다. 자세한 내용은 www.tefal.com을 참조하십시오.

추가 정보 및 상담 전화

- 제품에 대한 종합적인 정보와 문의는 당사의 고객 서비스 센터 **www.tefal.com**으로 문의하십시오.

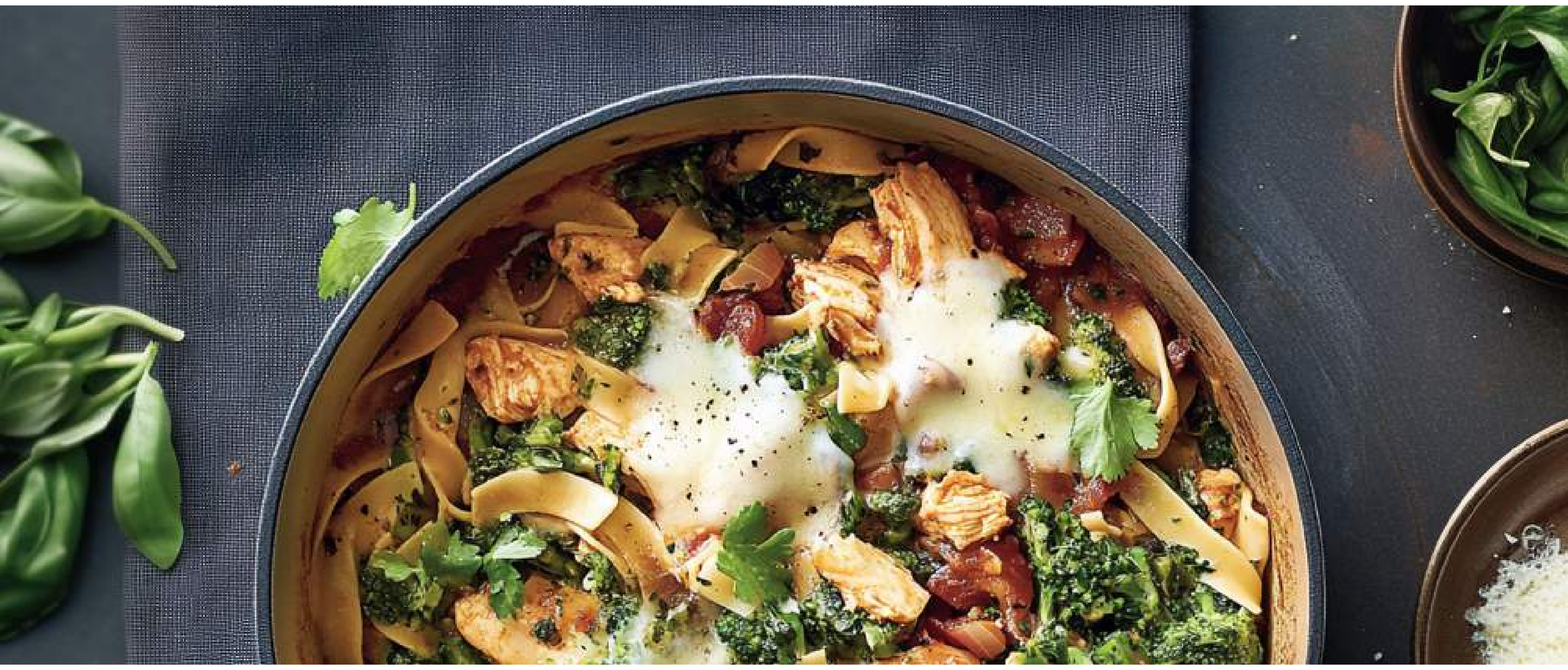
- 소비자 권리 및 추가 정보: 이 Tefal 상용 보증은 제외되거나 제한될 수 없는 소비자의 법적 권리 또는 제품을 구매한 유통업체에 대한 법적 권리에 영향을 미치지 않습니다. 고객은 본 품질보증에 의한 권리를 보유하며, 소비자는 또한 주나 국가에 따라 다른 추가 권리를 보유할 수 있습니다. 소비자는 이러한 권리를 독립적으로 행사할 수 있습니다. 자세한 사용 및 관리 정보는 **www.tefal.com**을 참조하고 제조업체의 보증 약관을 확인하십시오.

Tefal®

TEFAL®/T-FAL®*

안전 지침

* TEFAL® 가전제품은 미국과 일본과 같은 일부 지역에서 T-FAL® 브랜드로 표시됩니다. TEFAL®/T-FAL®은 Groupe SEB의 등록 상표입니다.



중요 사항:

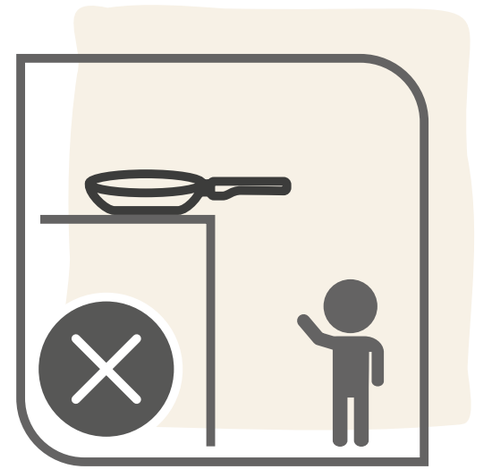
- 이 제품은 가정용으로만 사용할 수 있도록 설계되었습니다.

- 제품을 사용하기 전에 안전 지침을 먼저 읽으십시오

- 또한 제품에 사용 지침과 추가 조언 및 권장 사항이 나와 있습니다.

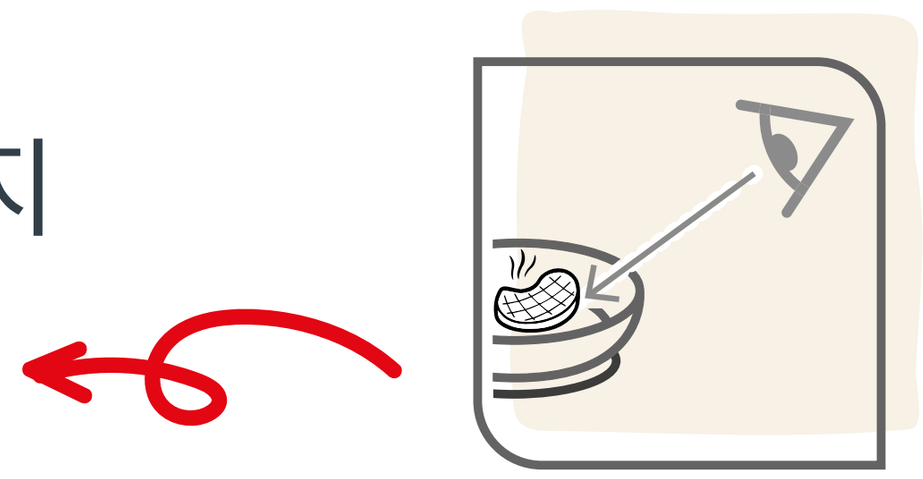
「일반 안전 지침」

- 책임을 질 수 있는 성인이 제품 사용을 감독하거나 지시하지 않는 한 신체적, 감각적, 정신적 능력이 저하되거나 경험 및 지식이 부족한 사람(어린이 포함)은 이 제품을 사용할 수 없습니다. 어린이가 제품을 가지고 장난치지 않도록 철저하게 감독해 주십시오.



- 비어 있는 조리 기구를 끓이거나 가열된 레인지나 가스불 위에 빈 조리 기구를 올려두지 마십시오.

- 음식 조리 중 제품을 방치하지 마십시오.



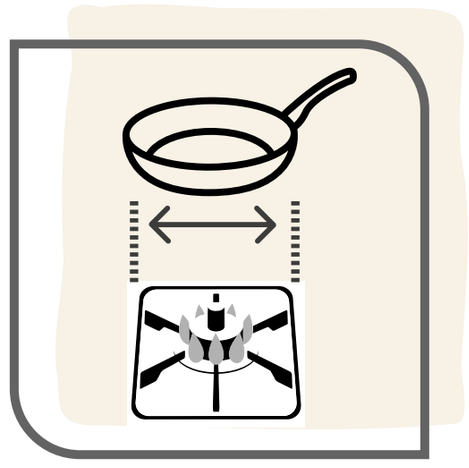
- 팬 손잡이가 가스레인지 가장자리 또는 주방 표면 가장자리 바깥으로 나와 있는 상태로 두지 마십시오.

- 제품을 과열시키지 마십시오.

- 손잡이가 불꽃에 노출되지 않도록 하십시오. 손잡이가 약해질 수 있습니다.

- 특히 장시간 조리 후 및/또는 금속 손잡이를 다룰 때 화상의 위험을 방지하기 위해 손잡이 또는 노브를 잡기 위해 마른 오븐 장갑, 냄비 손잡이 또는 천을 사용하는 것이 좋습니다.

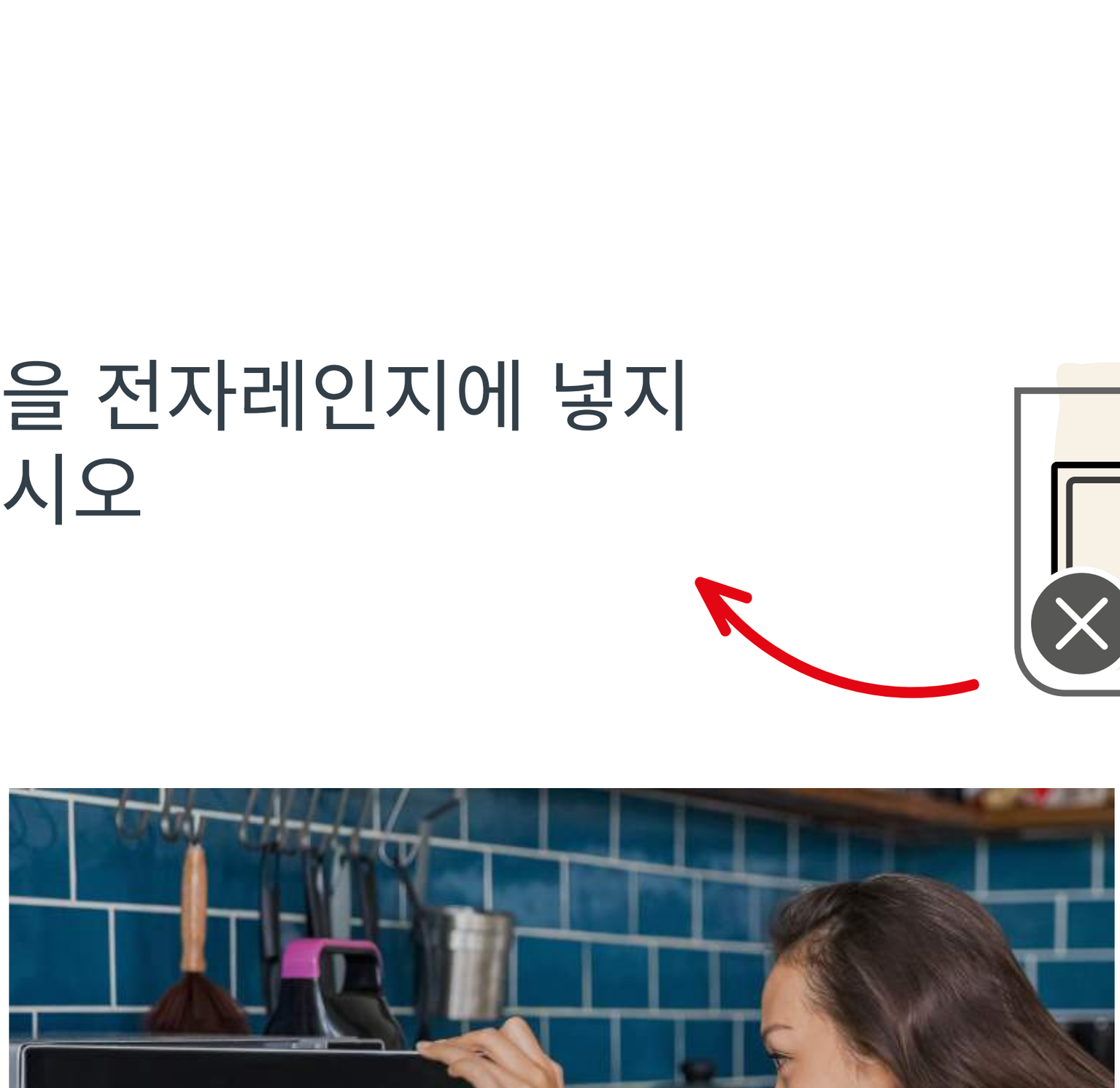
- 사람 또는 동물 근처 또는 위에서 뜨거운 음식이나 끓는 액체를 운반하지 마십시오.
- 소형 팬은 대부분의 가스레인지 제조업체가 받침을 제공하는 가스레인지의 보조 다리 중앙에 조심스럽게 놓으십시오.



- 오븐 사용: 포장에 있는 제품의 사용 지침을 참조하십시오. 고온으로 인해 플라스틱 부품과 유리 뚜껑이 손상될 수 있습니다.

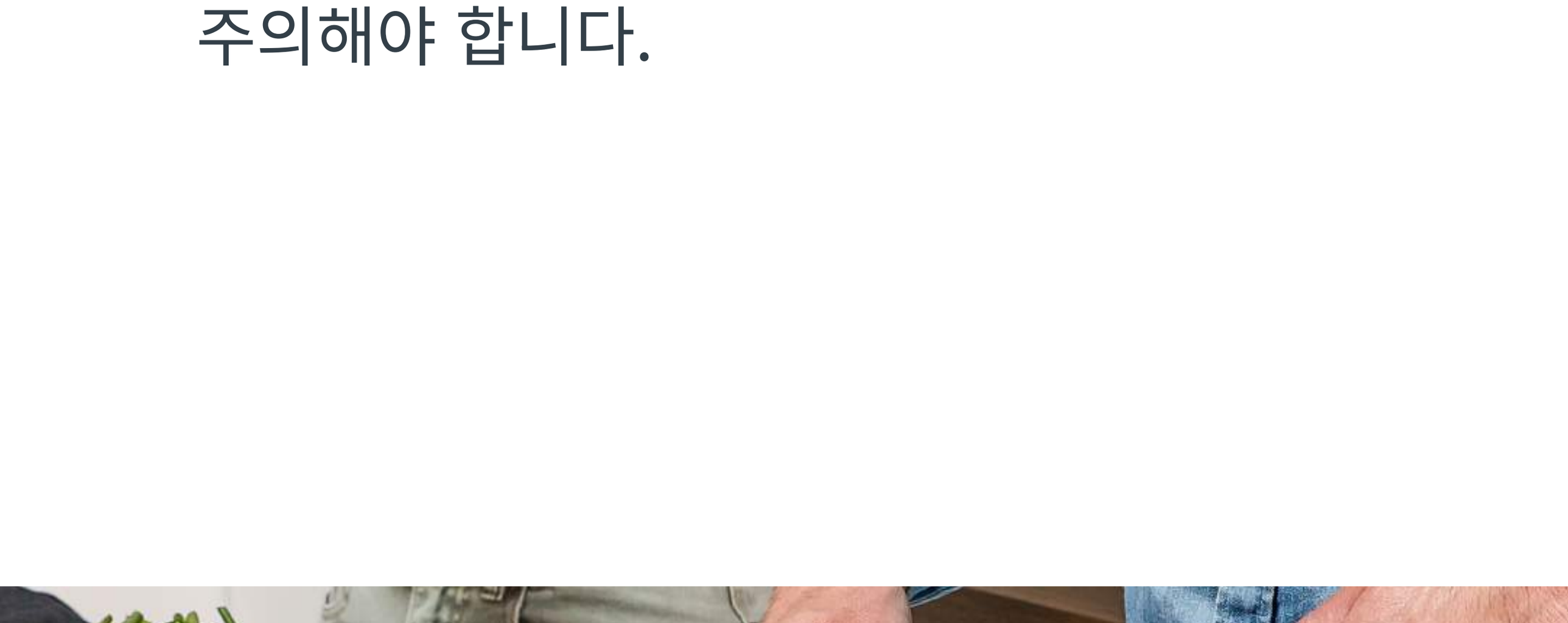
- 식기세척기 사용: 포장에 있는 제품의 사용 지침을 참조하십시오. 부식성 세제로 제품이 불에 타거나 절단될 수 있어 특정 부품이 손상될 수 있습니다.

- 제품을 전자레인지에 넣지 마십시오



- 튀김용(예: 칩, 사모사 등) 사용은 권장되지 않습니다. 오일로 조리할 때는 항상 주의를 기울여야 합니다. 팬에 오일을 너무 많이 넣거나 너무 높은 열을 사용하면 오일에 이 붙을 수 있습니다.

- 뜨거운 팬에 차가운 물, 얼음 또는 완전히 동결된 음식물을 바로 집어넣으면 증기가 배출되어 사용자나 주변인에게 화상이나 다른 부상을 초래할 수 있습니다. 조리 중 팬에 뜨거운 기름이 있을 때 물이 포함된 재료가 뜨거운 기름과 닿으면 뜨거운 기름이 튈 수 있으므로 특히 주의해야 합니다.



- 조리 기구를 결합하여 이중 보일러를 만들어서는 안 됩니다. 이 제품은 그러한 목적으로 설계되지 않았습니다. 이렇게 사용하면 불안정성을 초래하고 증기와 관련된 화상 또는 기타 부상을 일으킬 수 있습니다.

- 손잡이가 느슨해지면 조심스럽게 조여 반복적으로 사용하면서 손상되지 않도록 합니다.

- 뜨거운 조리 기구는 내열면 위에 두어야 제품이 손상되지 않습니다.

- 지방을 탄화 지점까지 가열하지 마십시오. 조리 중 배출되는 연기는 민감한 호흡기 시스템을 가진 동물에게 위험할 수 있습니다.

- 팬에 음식물 또는 기름이 남아 있는 경우 열 공급장치를 끄고 팬 위에 방화용 담요나 젖은 수건을 놓고 30분 동안 기다린 다음 제거합니다.

- 지나치게 과열된 경우(알루미늄 녹는점에 도달), 조리 기구를 옮기지 마십시오. 하지만 캡슐 처리된 바닥 내부에 알루미늄이 녹았을 수 있기 때문에 먼저 조리 기구를 식혀야 합니다. 또한 제품의 속성이 변성되었을 수 있으므로 조리 기구를 더 이상 사용하지 않는 것이 좋습니다.

- 문제가 발생하면 고객 서비스 **(www.tefal.com)**에 연락하십시오.

Tefal

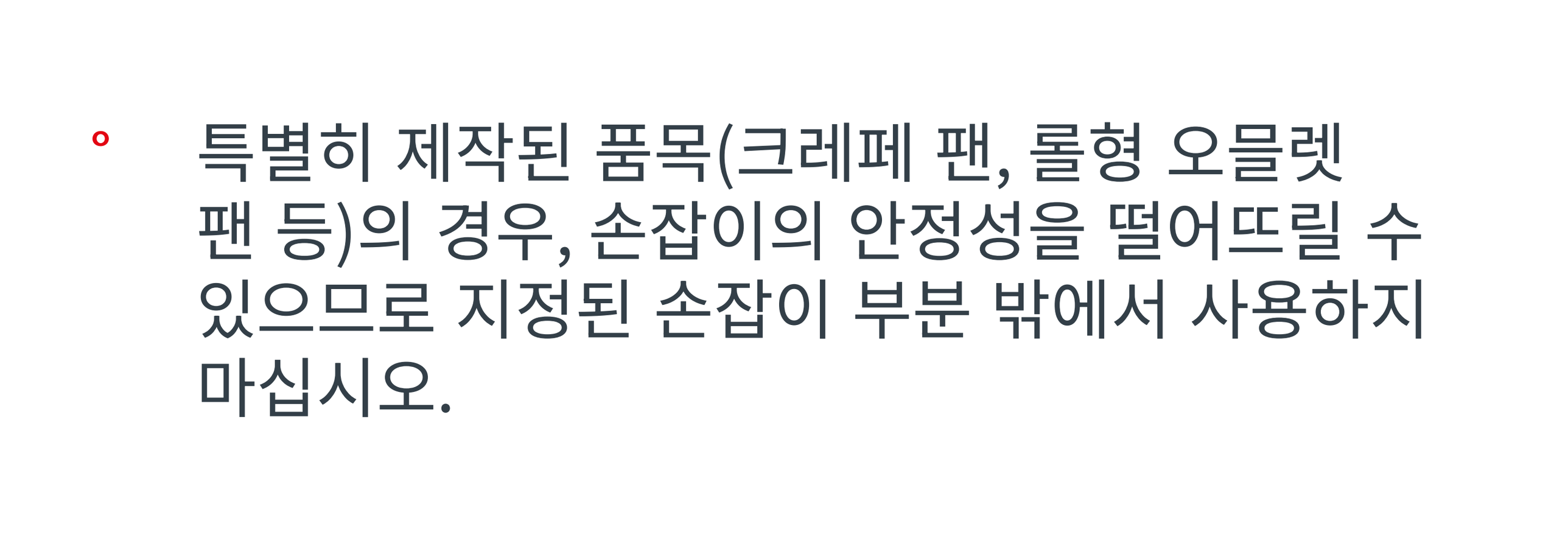
INGENIO® : 손잡이 사용 설명서 및 보증

INGENIO®
안전 지침

- Ingenio® 손잡이는 Ingenio® 품목과만 호환됩니다. Ingenio® 이외의 브랜드 조리 기구에서 본 제품의 손잡이를 사용하지 마십시오.

- Ingenio® 품목(프라이팬, 소스팬, 웍 등)은 Ingenio® 손잡이만 사용할 수 있습니다. Ingenio®가 아닌 다른 브랜드의 손잡이와 함께 사용하지 마십시오.

- 특별히 제작된 품목(크레페 팬, 롤형 오믈렛 팬 등)의 경우, 손잡이의 안정성을 떨어뜨릴 수 있으므로 지정된 손잡이 부분 밖에서 사용하지 마십시오.

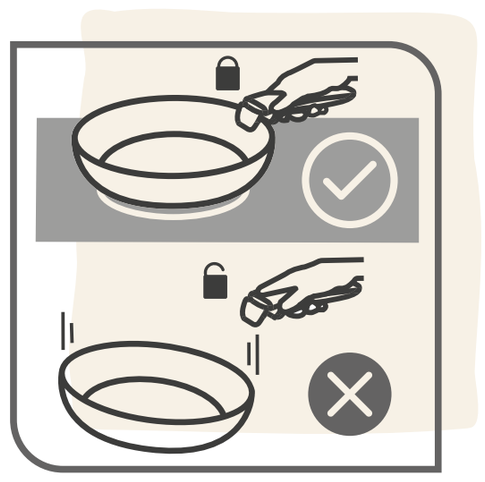


- 조리 중에는 항상 손잡이를 제품에서 분리합니다. 장시간 고온에 노출하면 손잡이의 플라스틱 부분이 훼손되고 손잡이가 약화될 수 있습니다.

- 특히 지름이 작은 제품은 기울어질 위험이 있으므로 조작에만 손잡이를 사용하십시오.

- 뜨거운 표면에 손잡이를 놓지 마십시오. 이렇게 하면 손잡이의 기계적 저항이 저하되거나 손잡이를 잡을 때 화상을 입을 수 있습니다.

- 제품의 사용 중이나 내용물을 따를 때 또는 조작 중에는 잠금 해제 버튼을 누르지 마십시오. 잠금장치가 예기치 않게 열릴 수 있습니다.



- 손잡이를 식기세척기로 세척하지 마십시오. 물에 완전히 담그지 마십시오. 물과 세제로 인해 손잡이의 메커니즘 및 내부 안전 기능이 저하될 수 있습니다. 젖은 비마모성 스펀지나 천을 사용하여 직접 씻는 것이 좋습니다. 이때, 내부 부품을 물에 너무 많이 적시거나 이동성 부품에 힘을 주지 않도록 하십시오.

- 손잡이는 지나친 하중을 지탱할 수 없으므로 10kg을 초과하는 내용물을 실어 나르지 마십시오.

- ** 사용 지침에 달리 명시되지 않는 한 손잡이 또는 뚜껑

**을 오븐 안에 넣지 마십시오.

- Ingenio® 제품과 손잡이를 전자레인지에 넣지 마십시오.

- 24시간 이상 팬에 음식을 보관하지 마십시오. 팬에 산성 음식(토마토소스, 식초, 레몬즙이 들어간 접시, 사우어크라우트 등)을 보관하지 마십시오.

문제가 있는 경우:

- 손잡이에 이상이 있는 경우에는 강제로 작동하지 말고 절대로 손잡이를 분해하지 마십시오.

- 손잡이가 손상된 경우(깨지거나 부서지거나 과열되거나 녹거나 떨어뜨림), 더 이상 사용하지 마십시오.

- 제품(팬 및 냄비)이 변형된 경우(예: 떨어지거나 타격을 받음) 더 이상 사용하지 마십시오.

모든 문제는 고객 서비스(www.tefal.com)에 문의하십시오.

INGENIO® : 사용 지침 및 보증

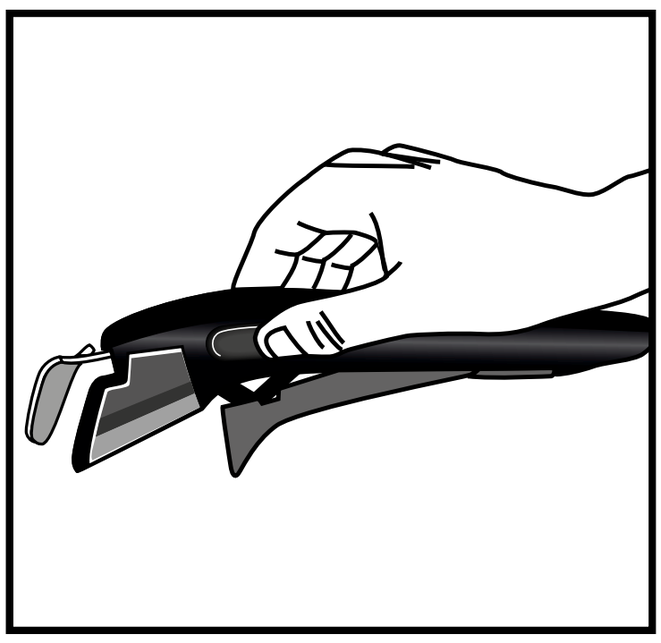
◦ 손잡이를 부착하기 전

1. 손잡이를 열려면 엄지와 검지를 함께 두 측면의 잠금 해제 버튼을 눌러야 합니다. (그림 1)

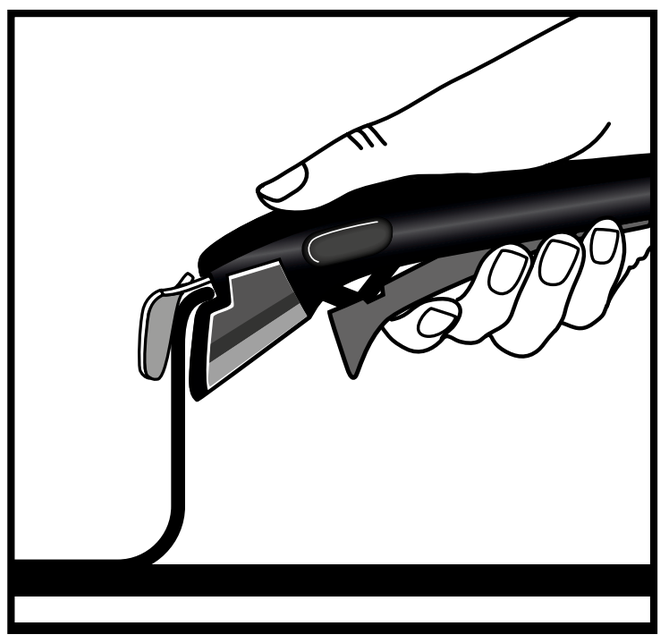
2. 손잡이 고정 열린 손잡이를 Ingenio 팬 가장자리에 놓습니다. 아래쪽 레버를 눌러 손잡이를 제 위치에 고정시키면 손잡이가 팬의 가장자리에 부착됩니다(그림 2a). 그러면 손잡이가 제자리에 고정되고 Ingenio 팬을 사용할 수 있습니다.

3. 사용 중에 손잡이 고정을 위한 권장 위치 (그림 2b)

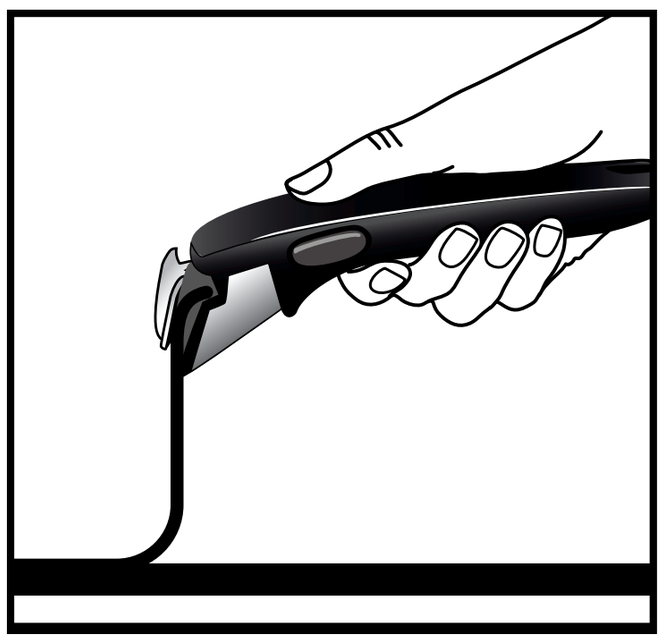
주의: 팬을 다룰 때는 항상 레버를 손가락으로 닫은 상태로 잠금 해제 버튼을 누르지 마십시오.



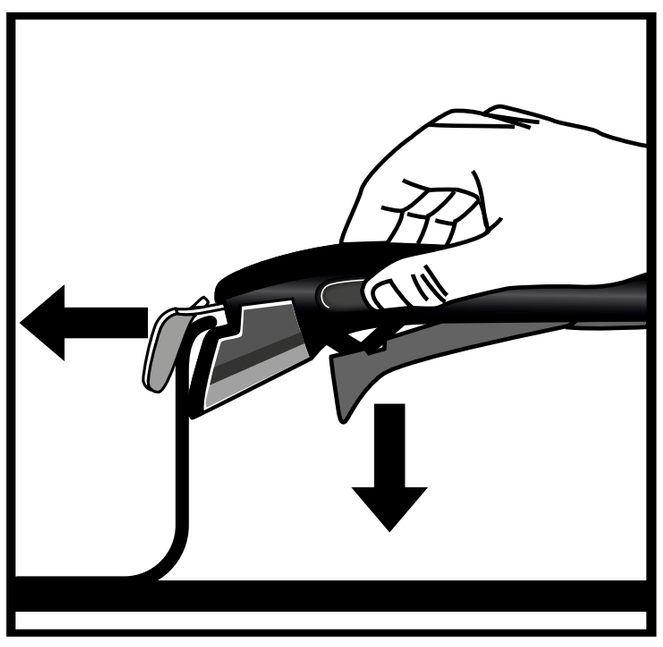
(그림 1)



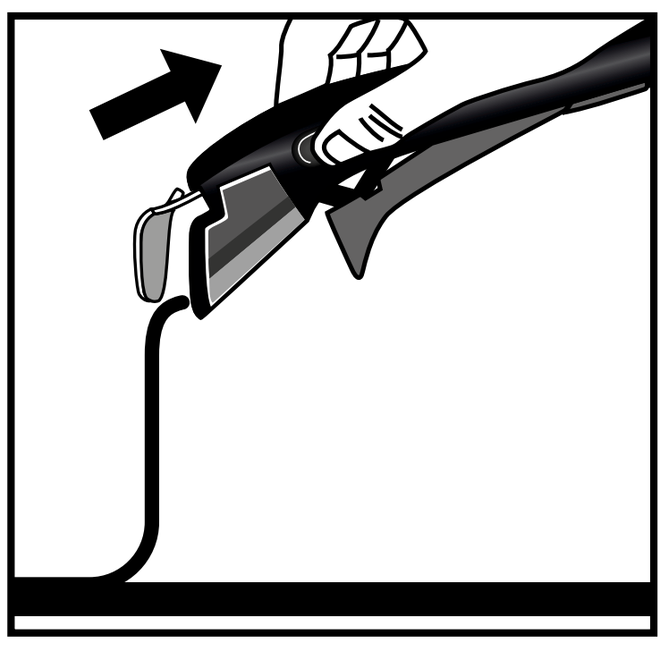
(그림 2a)



(그림 2b)



(그림 3)



(그림 4)

◦ 손잡이 제거

1. Ingenio 팬을 평평하고 안정적인 내열성 표면에 놓고 손잡이를 제거합니다. 집게손가락과 엄지손가락으로 잠금 해제 버튼을 눌러 손으로 레버를 풉니다. (그림 3)

2. 손잡이가 잠금 해제되어 이제 팬에서 분리할 수 있습니다. (그림 4)

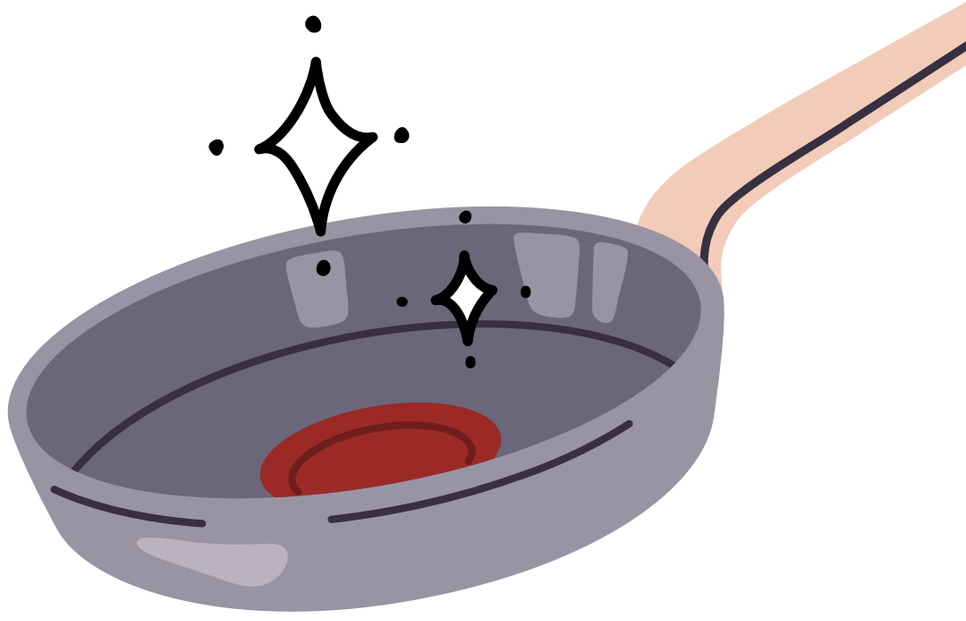
Ingenio® 핸들의 10년 보증

- Ingenio® 탈착식 손잡이는 구매한 국가에서 특정 법률 또는 협약으로 규정하지 않는 한 제조 결함에 대해 10년간 보증됩니다.
- 허가받지 않은 변경이나 수리로 인한 손상, 충격, 부적절한 사용, 정상적인 마모와 손상, 사용 및 유지관리 지침을 따르지 않음, 조리 중 팬의 방치, 조리 중 화염에 노출, 오븐에 넣기, 식기세척기에서 세척, 물에 담그기, 지방, 먼지, 소스로 막힘, 10kg 이상의 하중을 드는 데 사용, 전문적 또는 상업적 사용, Ingenio® 제품군이 아닌 팬에서 사용 등으로 발생한 손상에는 품질보증이 적용되지 않습니다.
- 이 Tefal 보증은 소비자의 법적 권리에 영향을 미치지 않습니다. 보증 약관에 대한 자세한 내용은 www.tefal.com/ingenio에서 확인하십시오.

Tefal®

Utilizzo e cura di pentole e padelle

Grazie per aver acquistato le pentole TEFAL® / T-FAL®* con robusto rivestimento antiaderente, ideale per tutte le tue avventure culinarie. Per tutti quelli che amano cucinare.



*Gli elettrodomestici TEFAL® appaiono sotto il marchio T-FAL® in alcuni territori come America e Giappone. TEFAL® / T-FAL® sono marchi registrati di Groupe SEB.

Tefal®

INDICE

1 CURA DELLE PENTOLE ›

2 SUGGERIMENTI DI COTTURA ›

3 AVVERTENZE DI SICUREZZA ›

4 INGENIO®: ISTRUZIONI E GARANZIA ›

Tefal®

CURA DELLE PENTOLE

PREPARAZIONE DEL PRODOTTO PER L'USO

- Alcune pentole e padelle vengono fornite con pezzi di plastica protettivi, in particolare quelli posizionati alla base del manico. Smaltire prima dell'uso, poiché la mancata rimozione di questi pezzi potrebbe costituire un pericolo di incendio.

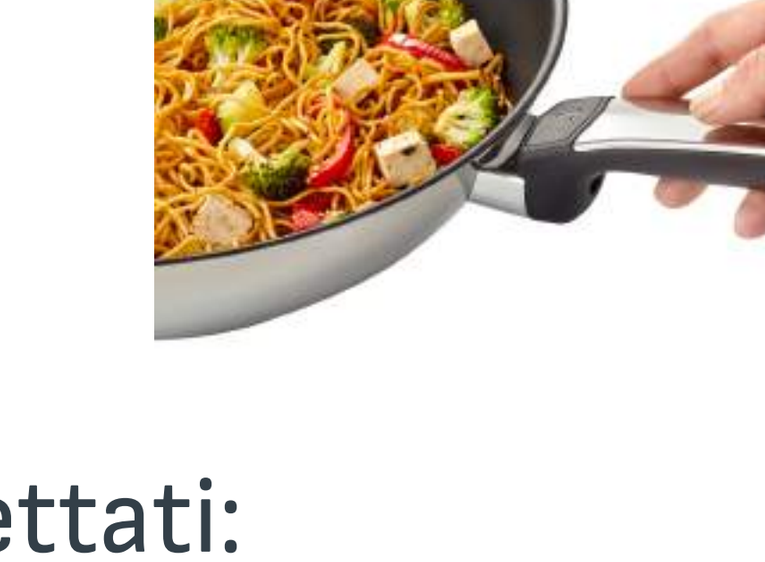
- Prima del primo utilizzo, lavare a mano la pentola o la padella con un normale detersivo per piatti e una spugna morbida. Risciacquare e asciugare accuratamente con un panno morbido.

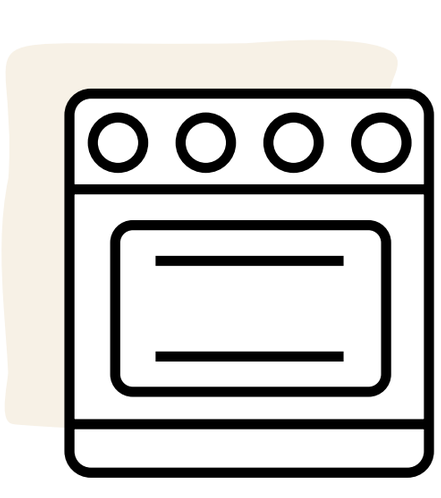
COMPATIBILITÀ

Uso in forno:
fare riferimento alle istruzioni per l'uso del prodotto riportate sulla confezione.

- Manici in bakelite saldati:
  non mettere in forno.

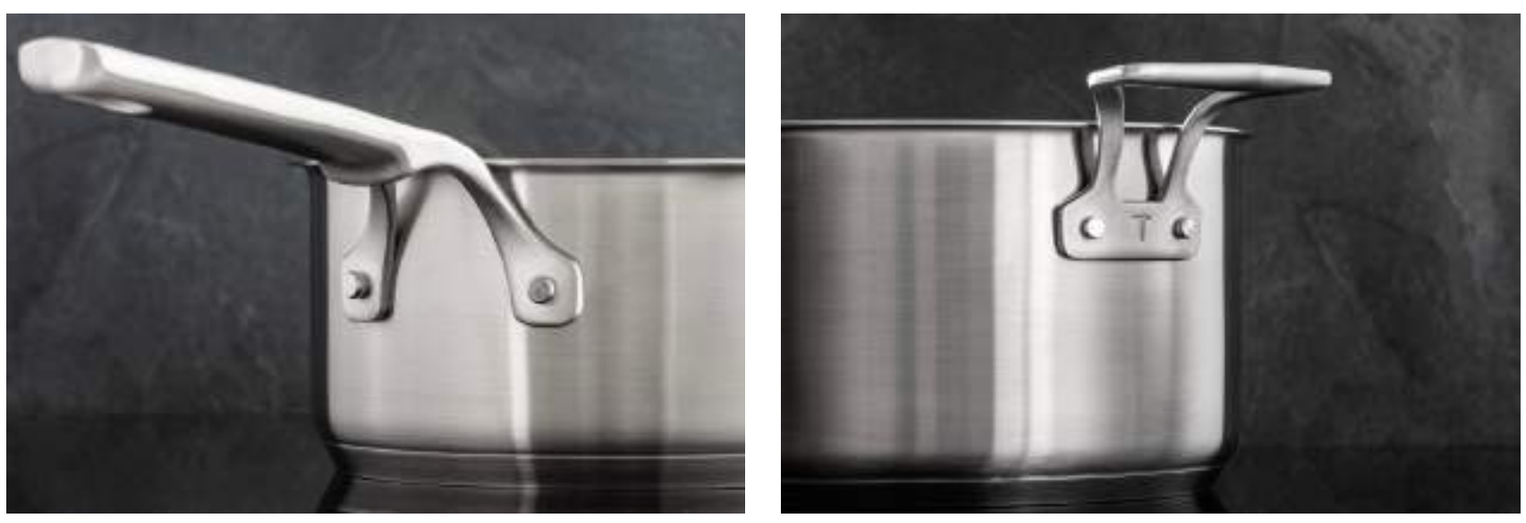
- Manici in bakelite rivettati:
  la padella o la casseruola è resistente a temperature fino a 175°C / 350°F.





< 175°C/350°F

- Manici in acciaio inox rivettati: la padella o la casseruola è resistente a temperature fino a 250°C / 482°F.



< 250°C/482°F

- Per il prodotto Ingenio: rimuovere il manico e il coperchio dopo aver posizionato la padella nel forno.

< 250°C/482°F

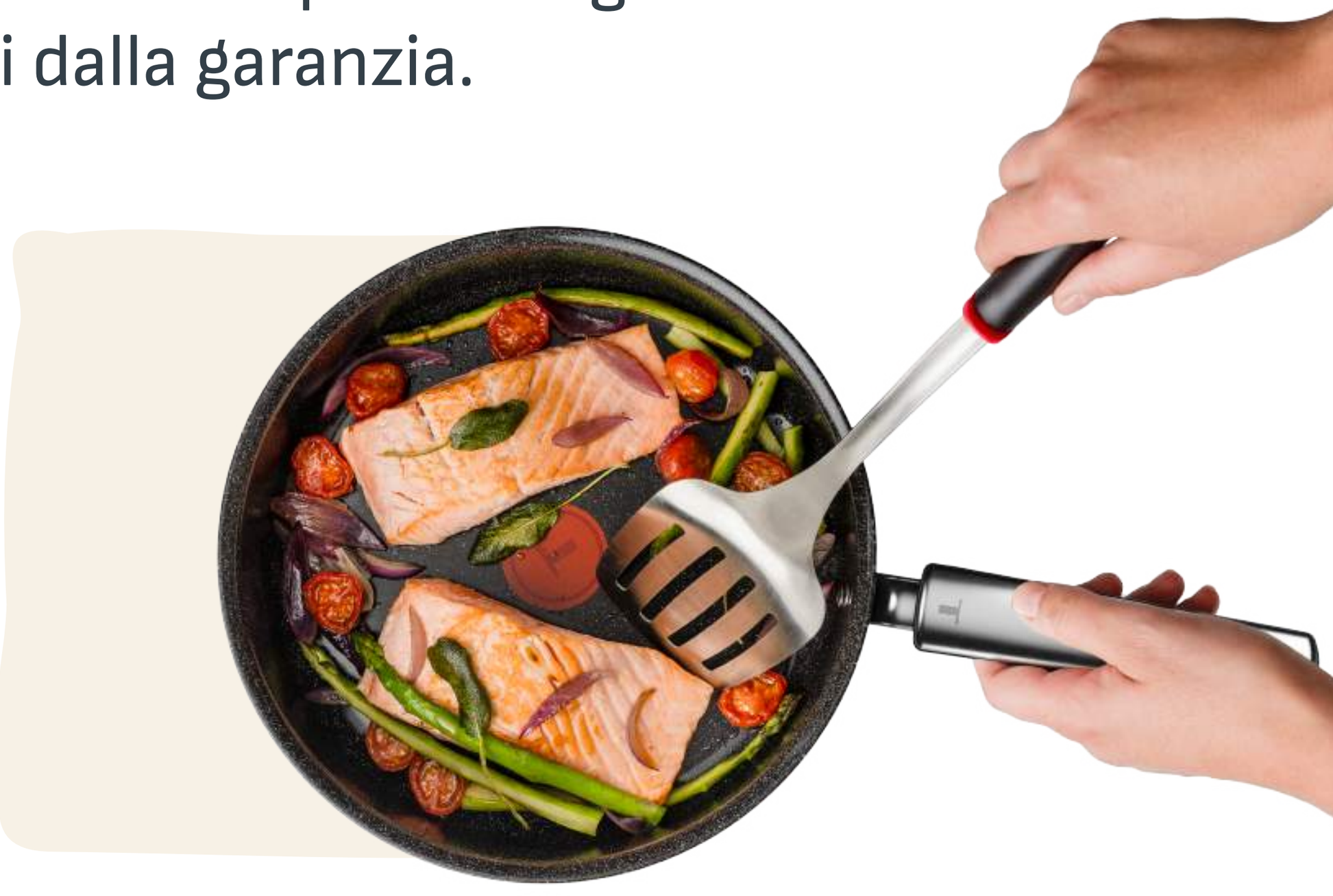
CURA DEGLI UTENSILI DA CUCINA

- Con un uso regolare, possono comparire dei piccoli segni all'interno della padella o della pentola, che però non influiscono sulle prestazioni.

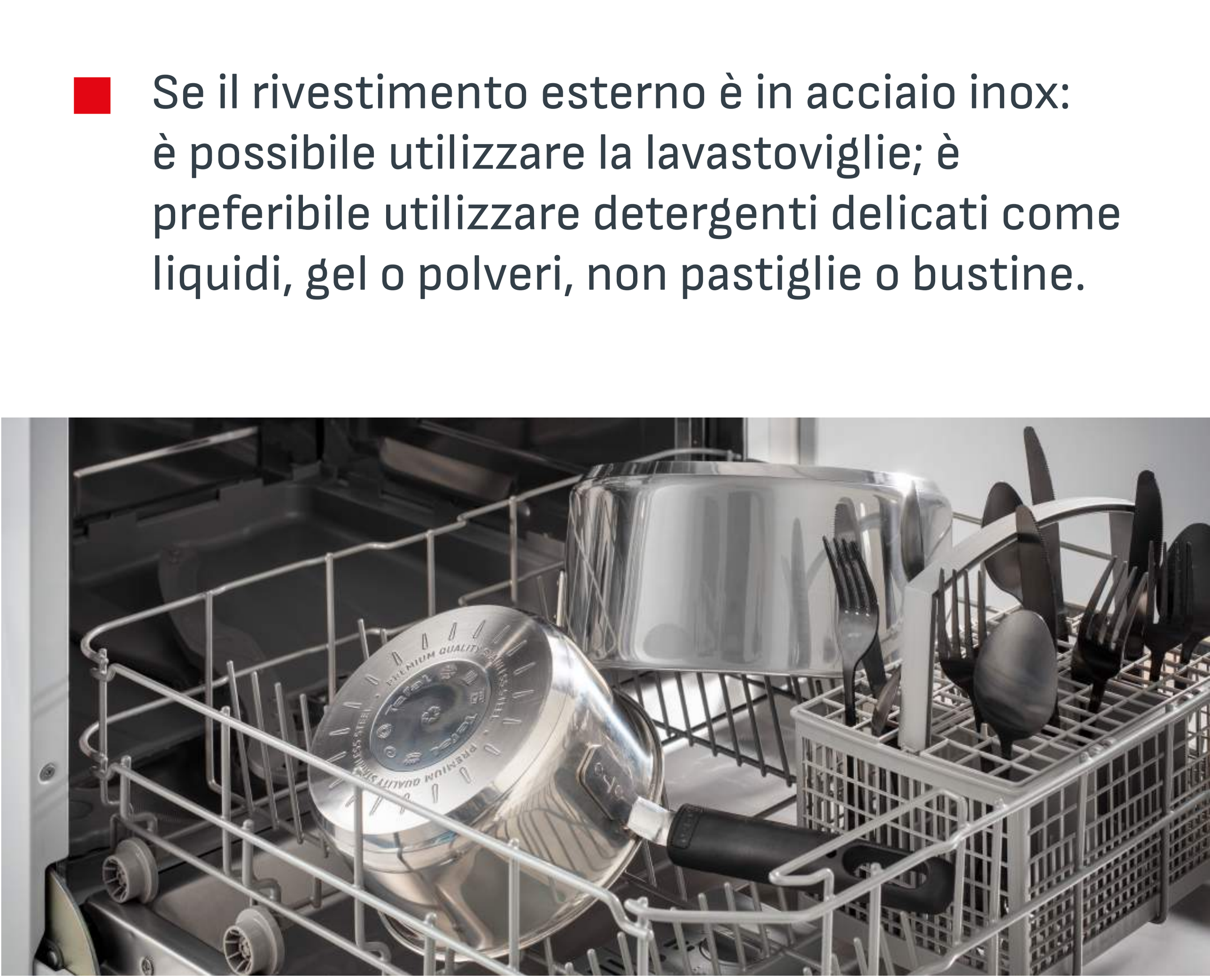
- Prestare attenzione durante il riscaldamento della pentola o della pentola per evitare il surriscaldamento che potrebbe compromettere la durata delle proprietà antiaderenti. Per evitare il surriscaldamento, evitare di utilizzare l'impostazione di potenza massima o booster.

- L’utilizzo di spray di cottura antiaderenti con la pentola o la pentola antiaderente è sconsigliato. L’uso di tali spray può creare un accumulo invisibile sulla superficie della padella o della pentola che influirà sulle sue proprietà antiaderenti.

- Utilizzare utensili da cucina in plastica, silicone, legno o metallo. Evitare di usare utensili appuntiti, sbattitori, coltelli, schiacciapatate elettrici/metallici e di tagliare direttamente nella pentola. È possibile utilizzare la forchetta in pentole e padelle con la tecnologia Fusion Core. Non impilare o sfregare la superficie antiaderente. Non utilizzare frullatori o schiacciapatate elettrici o metallici nella padella. I graffi non sono coperti dalla garanzia.



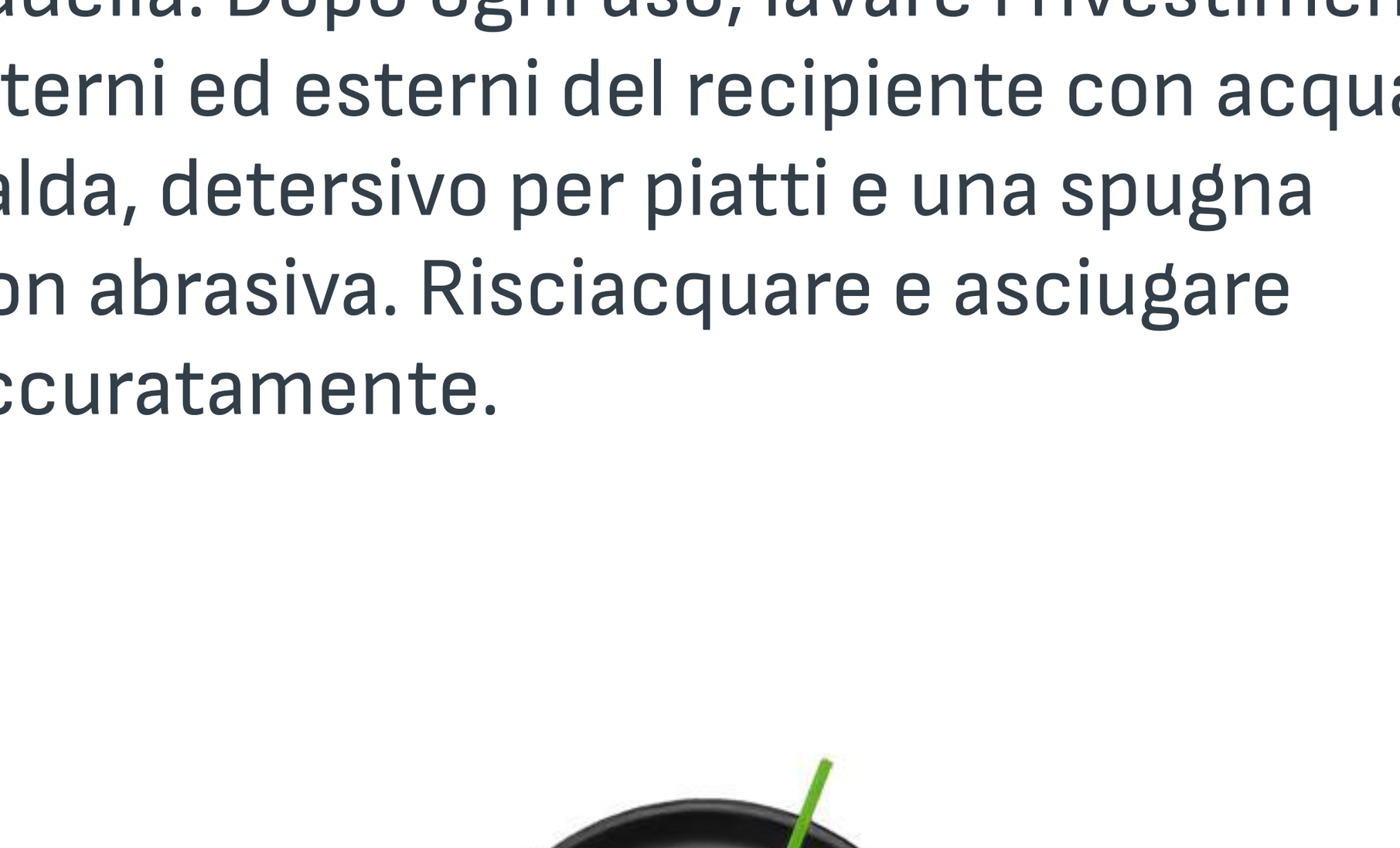
- Non utilizzare teglie antiaderenti per flambé.
- Se il rivestimento esterno è in acciaio inox: è possibile utilizzare la lavastoviglie; è preferibile utilizzare detergenti delicati come liquidi, gel o polveri, non pastiglie o bustine.



- Per risparmiare acqua durante il lavaggio, immergere la pentola o la padella prima della pulizia.
- Lasciare raffreddare le padelle prima di pulirle per evitare deformazioni causate da sbalzi di temperatura estremi. Evitare variazioni estreme di temperatura.

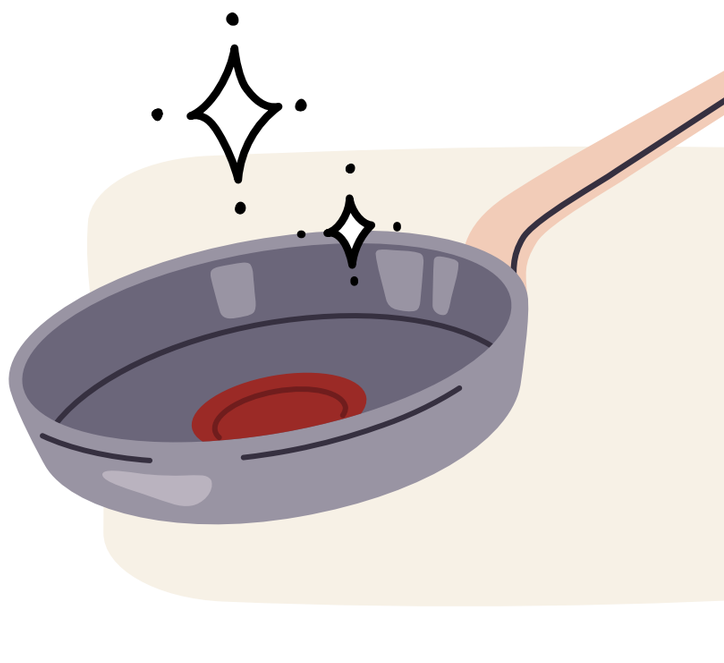
- Non collocare coperchi di vetro caldi all’interno o sotto l’acqua fredda o direttamente su una superficie di lavoro fredda, poiché una variazione di temperatura eccessiva può rompere il vetro. Tali casi non sono coperti dalla garanzia.

- Il lavaggio delle mani è essenziale per evitare di danneggiare la pentola o la padella. Dopo ogni uso, lavare i rivestimenti interni ed esterni del recipiente con acqua calda, detersivo per piatti e una spugna non abrasiva. Risciacquare e asciugare accuratamente.

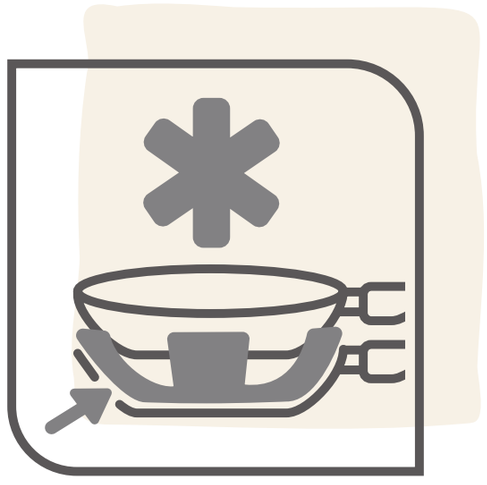


- Sulla vernice all’interno della pentola o della padella può formarsi un accumulo di residui o di scaglie. Questo si verifica spesso quando si utilizza continuamente la pentola/padella per bollire le verdure e viene utilizzata acqua dura. Per rimuovere questi depositi, diluire 1 parte di acido citrico in 2 parti di acqua, versarli nella padella e lasciarli a bagno per un’ora o due. Lavare la pentola/padella in acqua calda e detersivo liquido, quindi asciugare accuratamente.

- Riporre il recipiente in un luogo asciutto.

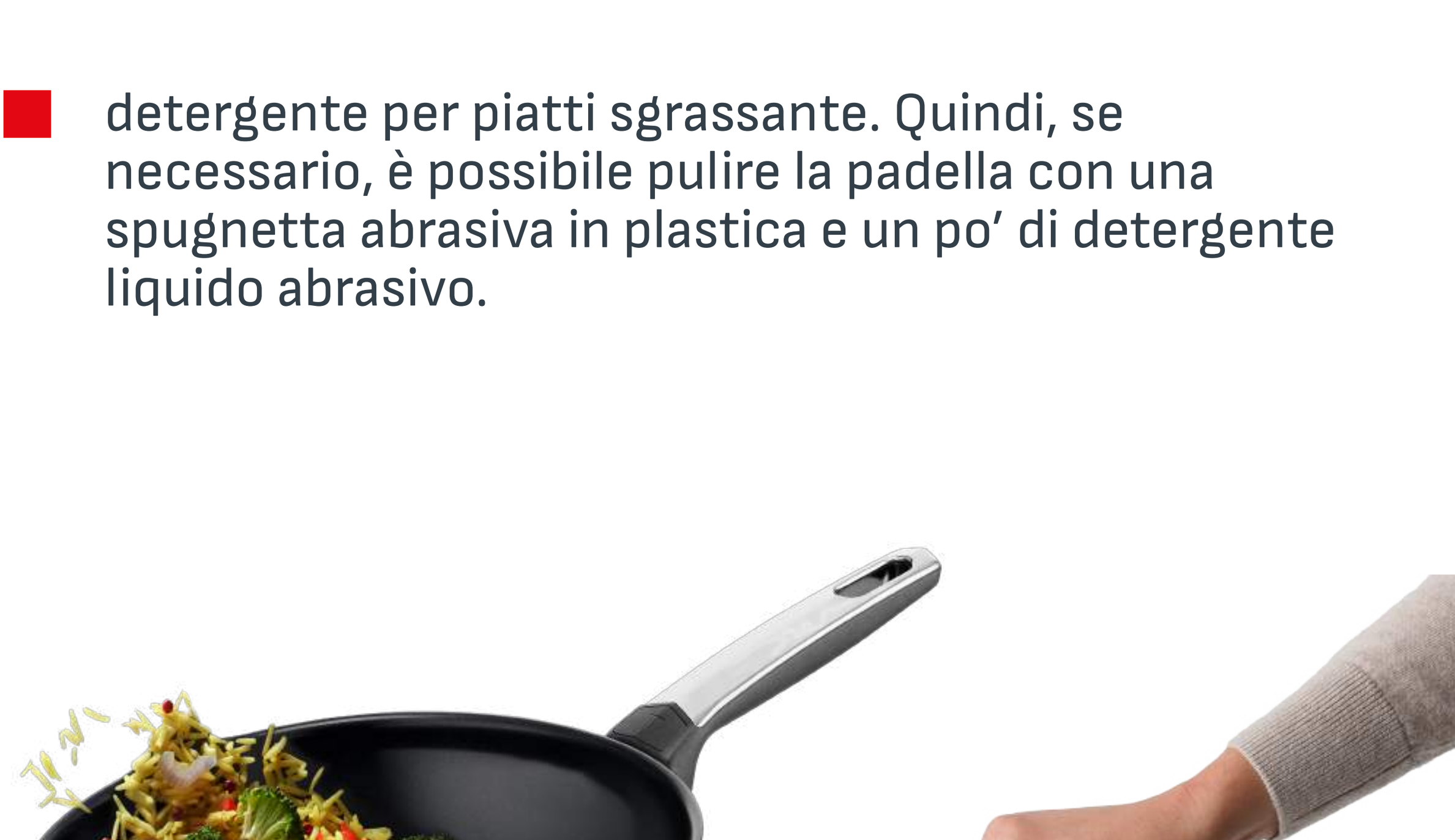


- Per evitare graffi, utilizzare protezioni in feltro o tessuto Tefal® quando si impilano le padelle o le pentole una sull’altra.



- Si consiglia di lavare la pentola o la padella in ceramica manualmente con acqua, un detergente delicato e una spugna morbida. Si consiglia di non utilizzare una spugna abrasiva. Se il fondo della padella non è sufficientemente pulito dopo il lavaggio normale, si potrebbe aggiungere una goccia di aceto e acqua nella padella e riscaldarla. La miscela di acqua/aceto consente di pulire la padella. Successivamente, risciacquare bene la padella, asciugare e strofinale con un po' di olio da cucina su un panno di carta da cucina. La padella sarà come nuova. Se sulla base sono presenti macchie ostinate, immergere prima la padella in acqua calda e un buon

- detergente per piatti sgrassante. Quindi, se necessario, è possibile pulire la padella con una spugnetta abrasiva in plastica e un po' di detergente liquido abrasivo.



- Evitare di riporre oggetti pesanti sopra le padelle o le pentole.

- Con l’uso, può verificarsi un lieve scolorimento del rivestimento antiaderente. Si tratta di un fenomeno del tutto normale e non influisce sulle proprietà antiaderenti della pentola. Lievi segni o abrasioni sulla superficie sono normali e non compromettono le prestazioni della superficie antiaderente. Tali segni non saranno coperti dalla garanzia.

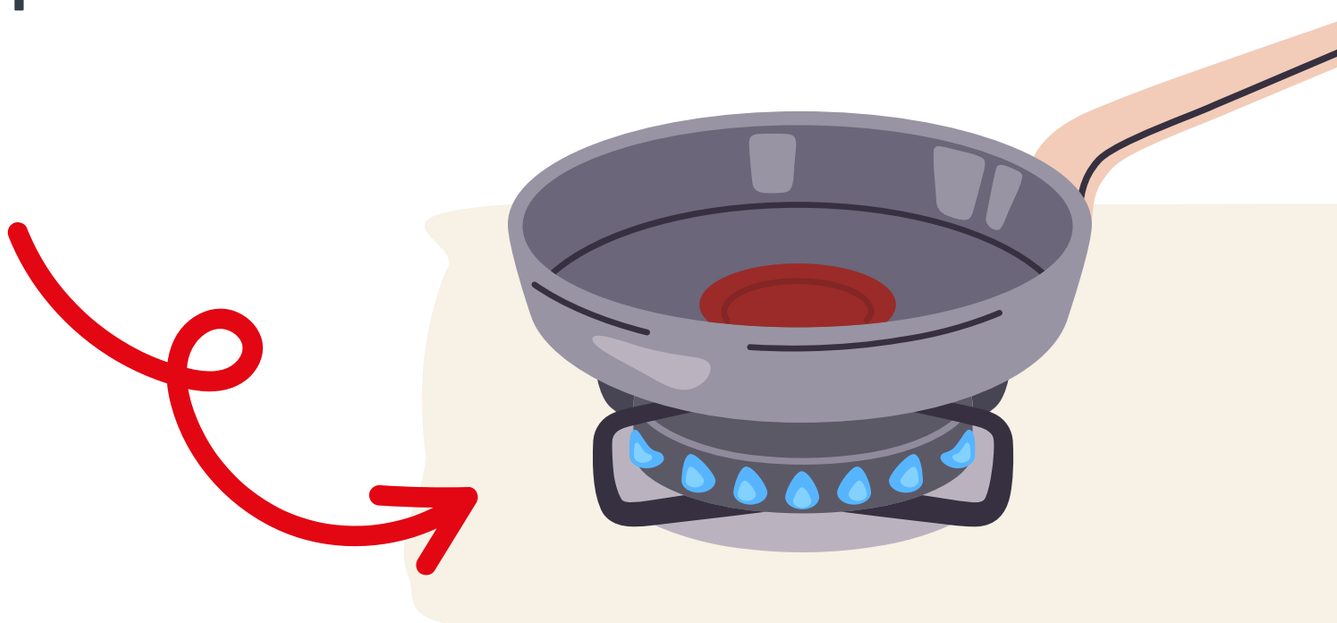
Tefal®

2 SUGGERIMENTI DI COTTURA

- Tagliare gli alimenti in pezzi più piccoli per una cottura più rapida, in modo da ridurre i tempi e l'energia consumata.

- Asciugare sempre la base della pentola prima della cottura, soprattutto se viene utilizzata su un piano cottura in ceramica, alogeno o a induzione, altrimenti la padella potrebbe attaccarsi al piano.

- Posizionare la padella o la pentola su un bruciatore con un diametro adeguato per una migliore prestazione di riscaldamento. Scegliere un bruciatore che corrisponda al diametro della pentola, né troppo grande né troppo piccolo, per evitare di sprecare energia. Se la pentola o la padella sono compatibili con il piano a induzione, ma vengono posizionate su un bruciatore con un diametro superiore a quello dell'utensile, il fornello a induzione potrebbe non attivarsi.



- Per ottimi stufati cotti su fiamma, iniziare a cuocere a temperatura media sul fornello normale, quindi spostare la pentola sul fornello più piccolo per farlo cuocere a lungo a temperature moderate.

  Tuttavia, se è necessario cuocere a temperature elevate, assicurarsi di raggiungere gradualmente il livello massimo e poi abbassarlo.

Per una cottura perfetta, le padelle o pentole sono dotate dell’esclusiva tecnologia Thermo-Signal®.

Thermo-Signal® è l’indicatore rosso al centro della pentola o della pentola e consente di sapere quando è il momento di iniziare a cuocere, in modo da ottenere cibi dalla consistenza e dai colori perfetti.

1

Preriscaldare la padella o la pentola utilizzando una temperatura media.

2

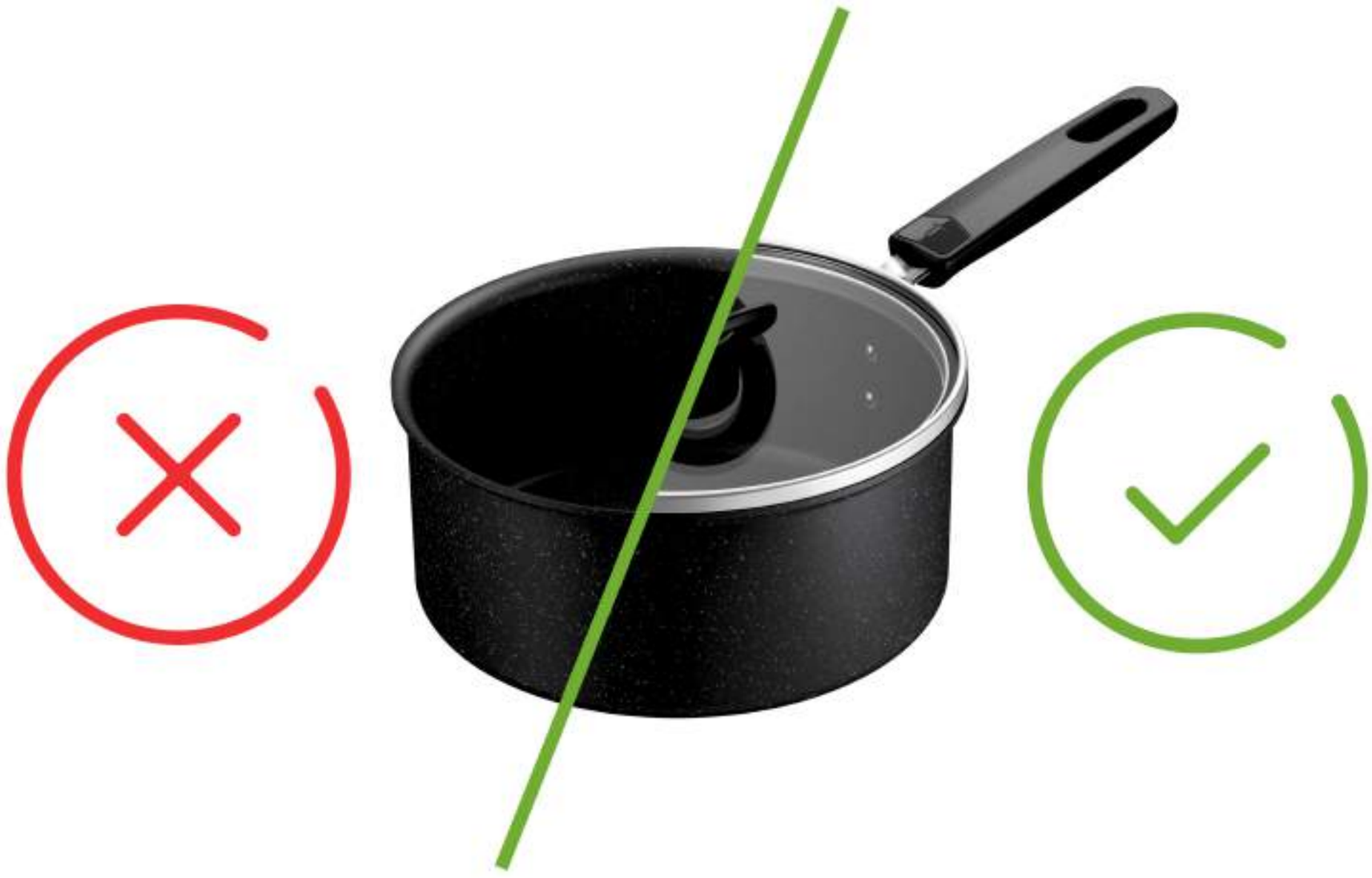
Osservare il segnale Thermo-Signal®. Quando il segnale è completamente rosso e il termometro è scomparso, avviare la cottura.

3

Regolare la potenza di riscaldamento in base al livello di cottura desiderato.

Usare un coperchio per una cottura più efficiente dal punto di vista energetico.

- Mantiene il calore durante l'ebollizione
- Richiede meno energia
- Cottura più veloce



- Si consiglia di utilizzare guanti da forno, presine o panni per tenere manici o manopole, in particolare dopo lunghi periodi di cottura e/o quando si maneggiano manici o manopole metallici per evitare il rischio di ustioni.

  Utilizzare sempre guanti da forno quando si rimuove il coperchio durante la cottura, inclinarlo per dirigere il vapore lontano da sé e tenere le mani e il viso lontano dai fori di ventilazione.

- È possibile dare una seconda vita a pentole e padelle riciclandole.

  Sapevi che l'acciaio inox e l'alluminio sono completamente riciclabili?

  Lascia gli utensili da cucina nei punti di raccolta o nei punti vendita partner.

GARANZIA TEFAL® / T-FAL®

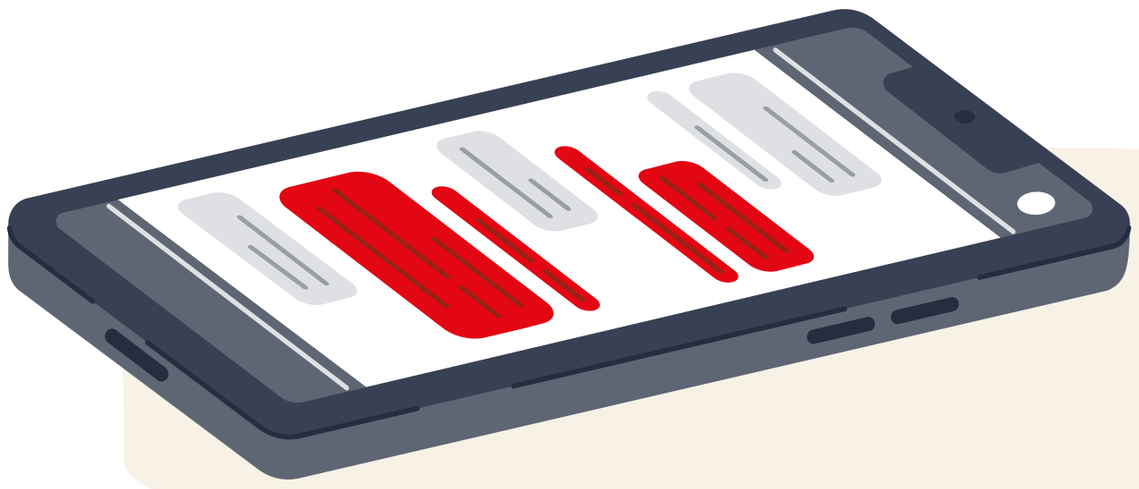
- Questo prodotto è garantito per 2 anni contro i difetti di fabbricazione. Questa garanzia non influisce sui diritti legali dei consumatori a livello locale. Non copre i graffi o lo scolorimento dovuti all'invecchiamento. Tefal garantisce che il rivestimento sia conforme alle normative relative ai materiali a contatto con gli alimenti. Per ulteriori informazioni, visitare il sito Web all'indirizzo www.tefal.com

- Se il prodotto è in acciaio inox, è garantito per 10 anni contro i difetti di fabbricazione. Questa garanzia non influisce sui diritti legali dei consumatori a livello locale. Non copre i graffi o lo scolorimento dovuti all'invecchiamento. Tefal garantisce che il rivestimento sia conforme alle normative relative ai materiali a contatto con gli alimenti. Per ulteriori informazioni, visitare il sito Web all'indirizzo www.tefal.com

INFORMAZIONI aggiuntive e linea di assistenza

- Per informazioni complete o risposte alle domande, contattare il nostro servizio clienti all'indirizzo **www.tefal.com**

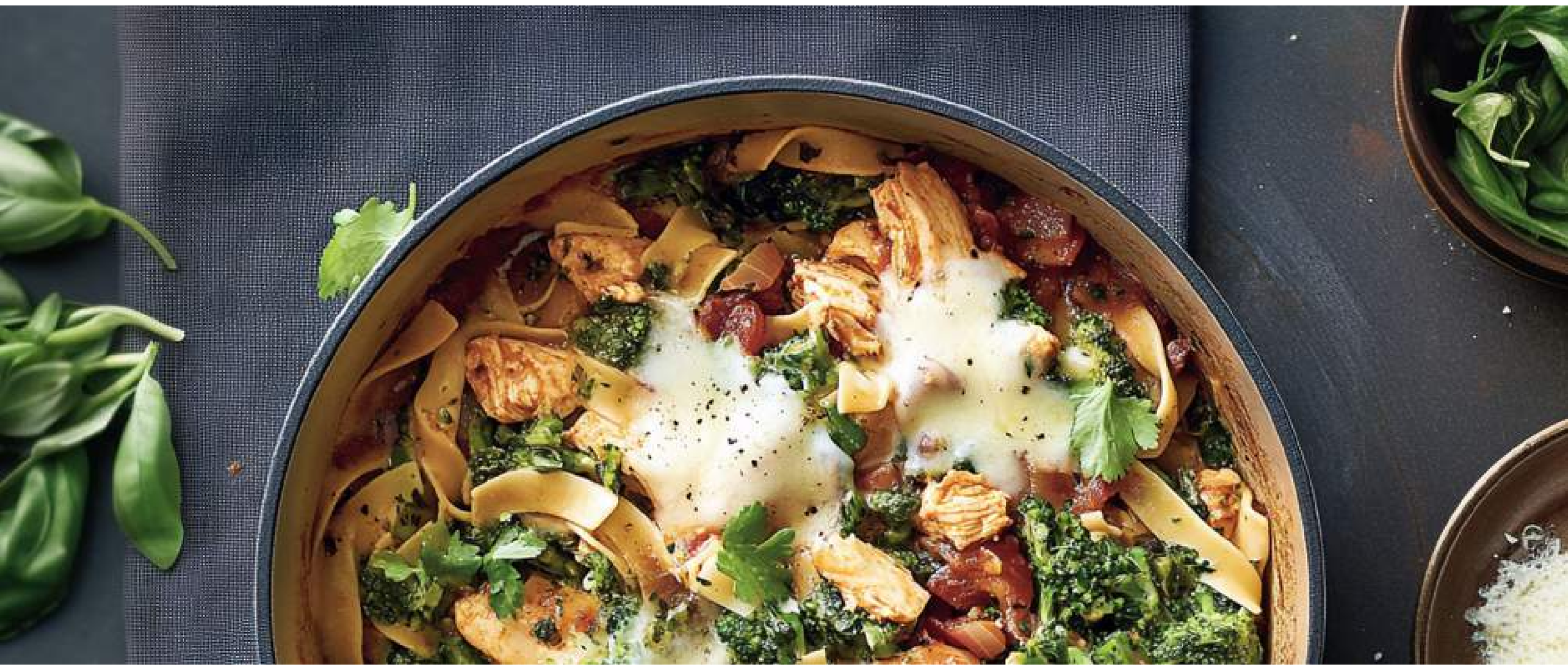
- Diritti dei consumatori e informazioni aggiuntive: La presente garanzia commerciale Tefal non influisce sui diritti legali dei consumatori, che non possono essere esclusi o limitati, né sui diritti legali nei confronti di un distributore da cui è stato acquistato un prodotto. Questa garanzia fornisce al cliente diritti specifici e il consumatore potrebbe avere diritti aggiuntivi che variano a seconda dello stato o del Paese. Il cliente può esercitare questi diritti in modo indipendente. Visitare il sito Web **www.tefal.com** per i dettagli completi sull'uso e sulla manutenzione e per i termini e le condizioni completi della garanzia del produttore



Tefal®

ISTRUZIONI DI SICUREZZA TEFAL® / T-FAL®*

*Gli elettrodomestici TEFAL® appaiono sotto il marchio T-FAL® in alcuni territori come America e Giappone. TEFAL® / T-FAL® sono marchi registrati di Groupe SEB.



Importante:

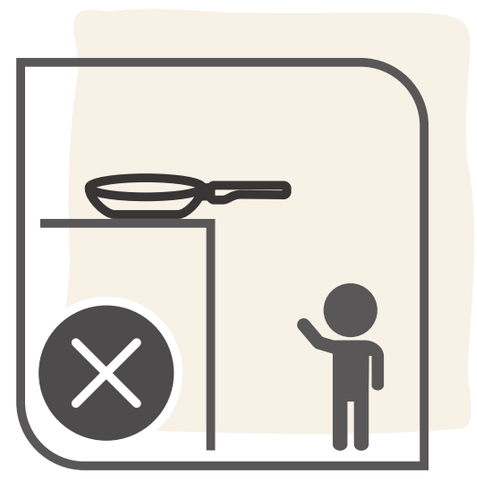
- Questo prodotto è stato progettato per il solo uso domestico

- Leggere i consigli sulla sicurezza prima di utilizzare il prodotto

- Per le istruzioni per l'uso e per ulteriori consigli e raccomandazioni, fare riferimento anche al prodotto.

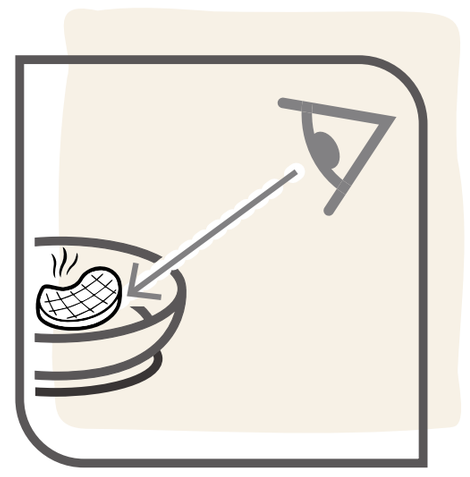
AVVERTENZE GENERALI DI SICUREZZA

- Questo prodotto non deve essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza o conoscenza, a meno che non siano sorvegliate o siano state istruite sull'uso del prodotto da una persona responsabile. Sorvegliare i bambini per accertarsi che non giochino con il prodotto.



- Non lasciare mai che il contenuto della pentola evapori completamente né lasciare una pentola vuota su un fornello riscaldato o sulla fiamma.

- Non lasciare mai incustodito il cibo in cottura.

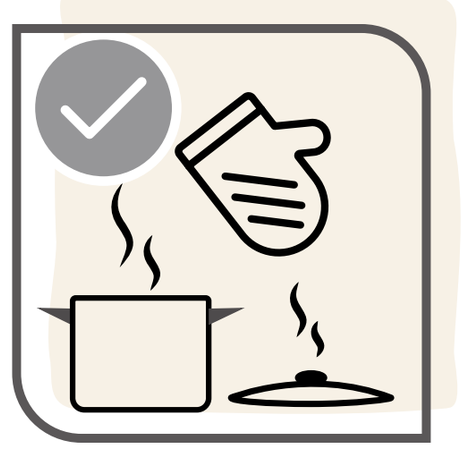


- Non lasciare mai il manico della padella o della pentola che sporge oltre il bordo del piano cottura o vicino al bordo del piano della cucina.

- Non surriscaldare il prodotto.

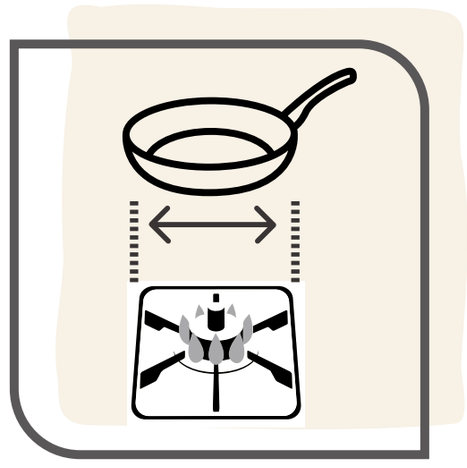
- Non esporre il manico alla fiamma, poiché potrebbe indebolirsi.

- Si consiglia di utilizzare guanti da forno, presine o panni per tenere manici o manopole, in particolare dopo lunghi periodi di cottura e/o quando si maneggiano manici metallici per evitare il rischio di ustioni.



- Non portare alimenti caldi o liquidi bollenti sopra/vicino a persone o animali.

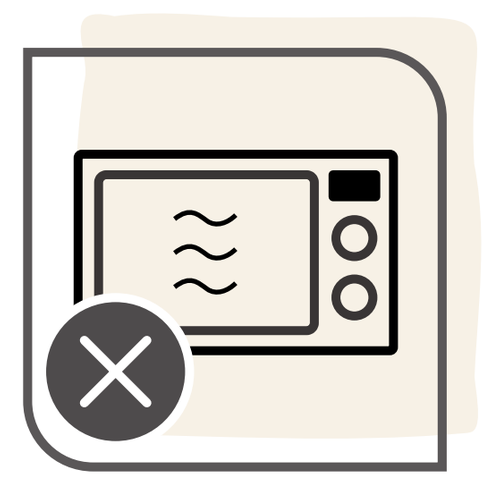
- I recipienti di piccole dimensioni devono essere centrati con attenzione sulle gambe di supporto dei piani di cottura a gas per i quali la maggior parte dei produttori di fornelli a gas fornisce un sottopentola.



- Uso in forno: fare riferimento alle istruzioni per l’uso del prodotto riportate sulla confezione. Le temperature elevate possono danneggiare le parti in plastica e i coperchi in vetro.

- Uso in lavastoviglie: fare riferimento alle istruzioni per l’uso del prodotto riportate sulla confezione. Alcune parti possono essere danneggiate a causa dell’azione di detergenti corrosivi che generano rischi di tagli e/o ustioni.

- Non posizionare il prodotto nel forno a microonde.



- Si sconsiglia di utilizzare le padelle per friggere in immersione (ad esempio patatine, samosa, ecc.). Prestare sempre attenzione durante la cottura con l'olio: la padella non deve essere riempita eccessivamente né usata troppo a caldo, poiché l'olio potrebbe auto-incendiarsi.

- Non aggiungere acqua fredda, ghiaccio o alimenti completamente congelati direttamente in una padella bollente, poiché si potrebbe verificare un'eruzione di vapore con conseguenti potenziali ustioni o lesioni a utenti o astanti. Prestare particolare attenzione quando la padella contiene olio bollente durante la cottura: quando alimenti contenenti acqua vengono portati a contatto con l'olio bollente, possono generarsi schizzi di olio bollente.

- Non combinare utensili da cucina per cucinare a bagnomaria. Questi articoli non sono progettati per questo scopo. Tale uso potrebbe comportare rischi di instabilità e ustioni da vapore o altre lesioni.

- Se i manici si allentano, serrarli di nuovo delicatamente per evitare danni durante la manipolazione ripetuta.

- Il recipiente caldo deve essere posizionato su superfici termoresistenti per evitare danni.

- Non riscaldare mai il grasso fino al punto di carbonizzazione. I fumi rilasciati durante la cottura possono essere pericolosi per gli animali con sistemi respiratori sensibili.

- Nel caso in cui un alimento o l'olio nella padella prenda fuoco, interrompere l'erogazione di calore e posizionare una coperta antincendio o un panno umido sulla padella e lasciarlo così per 30 minuti prima di rimuoverlo.

- In caso di surriscaldamento estremo (raggiungimento del punto di fusione dell'alluminio), la pentola o la padella non deve essere spostata ma deve essere prima lasciata raffreddare, poiché vi è il rischio che l'alluminio possa essersi fuso all'interno della base incapsulata; si consiglia di non utilizzare più il prodotto per evitare possibili modifiche delle sue proprietà.

- In caso di problemi, contattare l'assistenza clienti **(www.tefal.com)**.

Tefal®

INGENIO®:

ISTRUZIONI E GARANZIA RELATIVI AI MANICI

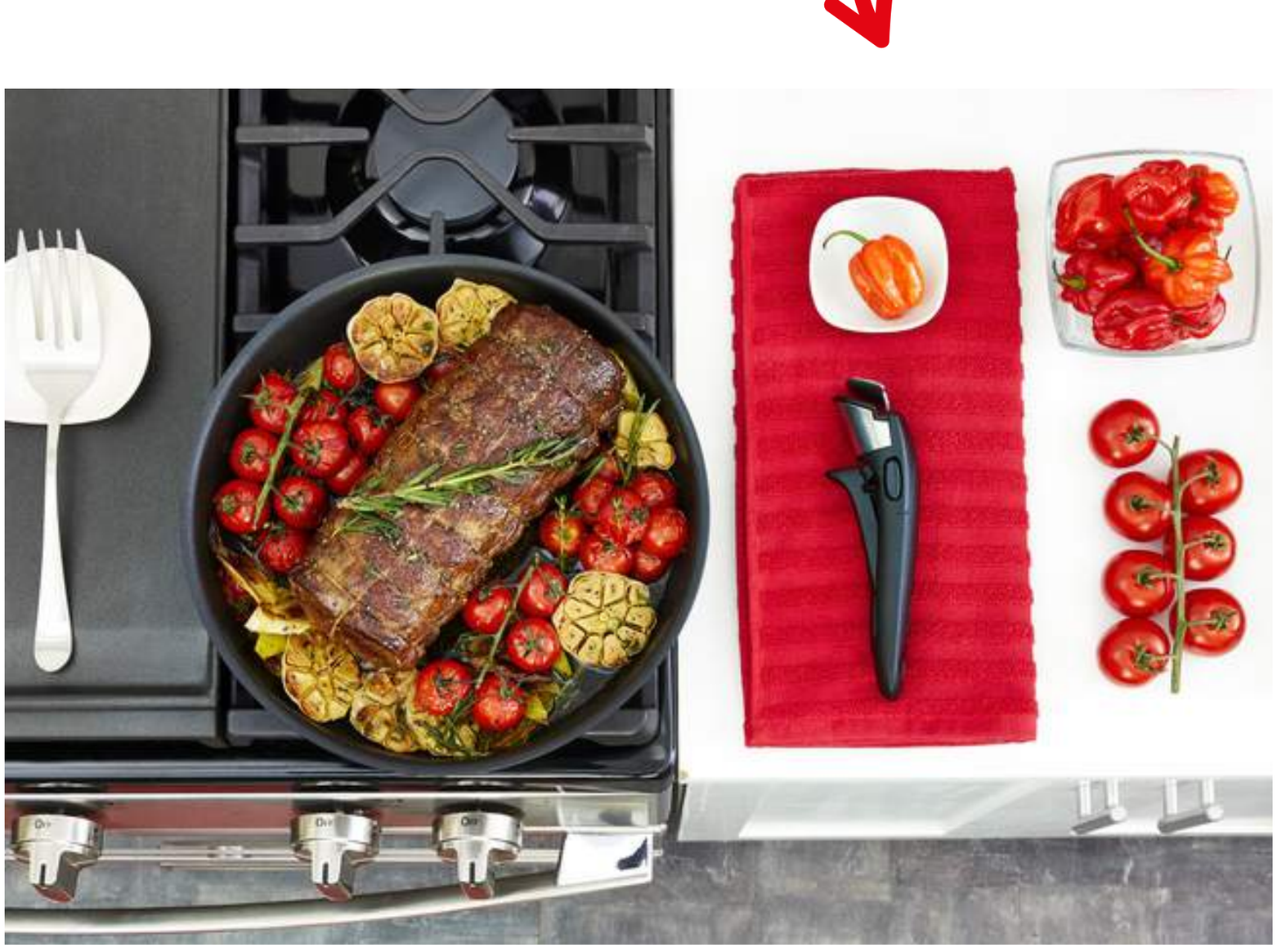
ISTRUZIONI DI SICUREZZA DI INGENIO®:

- Il manico Ingenio® è compatibile solo con gli articoli Ingenio®. Non utilizzare mai il manico su utensili di marche diverse da Ingenio®.

- Gli articoli Ingenio® (padella, pentolino, wok, ecc.) sono compatibili solo con i manici Ingenio®. Non utilizzare mai questi prodotti con manici di marche diverse da Ingenio®.

- Per gli articoli di forma specifica (padella per crêpe, padella per omelette, ecc.), non utilizzare il manico al di fuori delle aree di presa designate, poiché ciò potrebbe compromettere la stabilità del manico stesso.

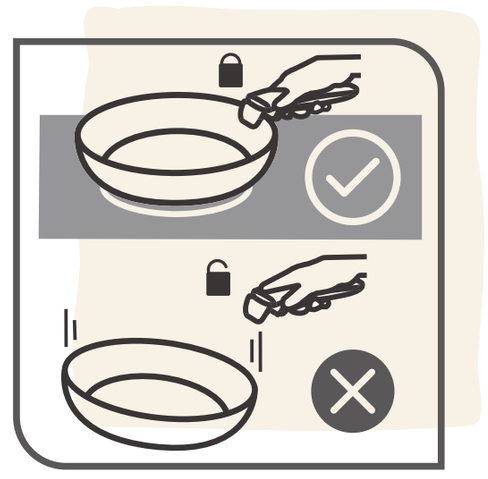
- Non lasciare il manico sui prodotti durante la cottura; non esporre il manico a fiamme: l’esposizione prolungata alle alte temperature potrebbe danneggiare le parti in plastica e indebolire il manico.



- Utilizzare il manico esclusivamente per la manipolazione al fine di evitare qualsiasi rischio di ribaltamento, soprattutto con oggetti di piccolo diametro.

- Non posizionare il manico su superfici calde, poiché ciò potrebbe ridurre la resistenza meccanica del manico e/o causare ustioni durante la presa.

- Non premere mai i pulsanti di sblocco durante l'uso, il versamento o la manipolazione, poiché ciò potrebbe causare un'apertura imprevista del meccanismo di bloccaggio.



- Non lavare il manico nella lavastoviglie, non immergerlo completamente: acqua e detergenti potrebbero degradare il meccanismo del manico e le caratteristiche di sicurezza interne. Si consiglia di lavare a mano con una spugna non abrasiva inumidita o con un panno, senza bagnare eccessivamente le parti interne e senza forzare le parti mobili.

- Non spostare carichi superiori a 10 kg, in quanto il manico non è in grado di sostenere tali pesi.

- Non mettete il manico o i coperchi** nel forno per evitare danni

** A meno che non sia specificato diversamente nelle istruzioni per l'uso

- Non collocare gli articoli e il manico Ingenio® nel forno a microonde.

- Non conservare gli alimenti nella padella per più di 24 ore. Non conservare gli alimenti acidi (salsa di pomodoro, aceto, piatti con succo di limone, crauti, ecc.). nella padella.

In caso di problemi:

- Se si nota un malfunzionamento del manico, non forzare il meccanismo e non smontare mai il manico.

- Se il manico è danneggiato (rotto, scheggiato, surriscaldato, fuso), non utilizzarlo più.

- Se l'articolo (padelle e pentole) è deformato, ad esempio dopo una caduta o un urto, non utilizzarlo più.

In ogni caso, contattare il servizio clienti (www.tefal.com).

INGENIO®: ISTRUZIONI PER L'USO E GARANZIA

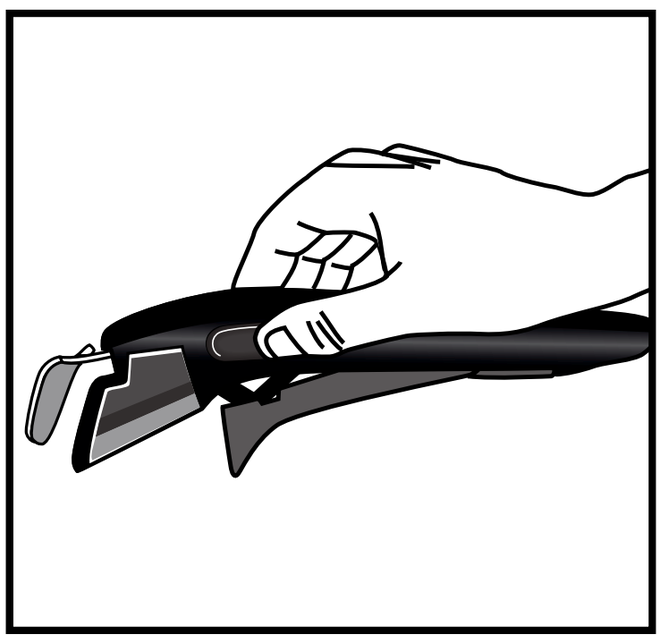
Prima di fissare il manico

1 Apertura dell'impugnatura: premere simultaneamente i due pulsanti di sblocco laterali con il pollice e l'indice. (Fig.1)

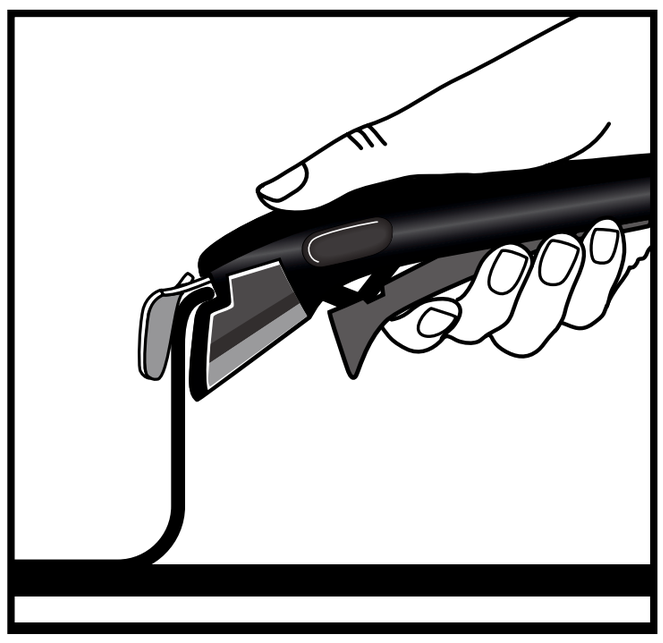
2 Fissaggio del manico. Posizionare il manico aperto sul bordo della padella Ingenio. Premere la leva inferiore per bloccare il manico in posizione in modo che il manico si agganci al bordo della padella (Fig.2a). Il manico è ora bloccato in posizione ed è possibile utilizzare la padella Ingenio.

3 Posizione consigliata per tenere il manico durante l'uso. (Fig.2b)

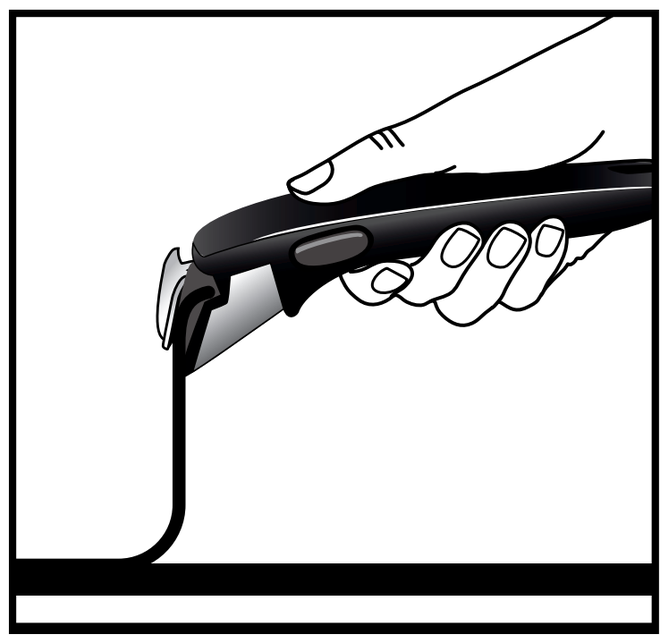
Attenzione: Tenere sempre la leva chiusa con le dita e non premere mai i pulsanti di sblocco mentre si maneggia il recipiente



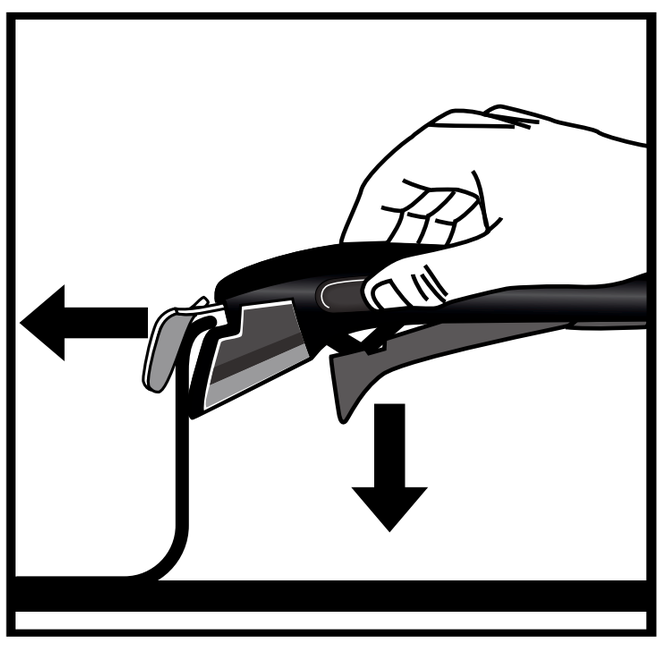
(Fig.1)



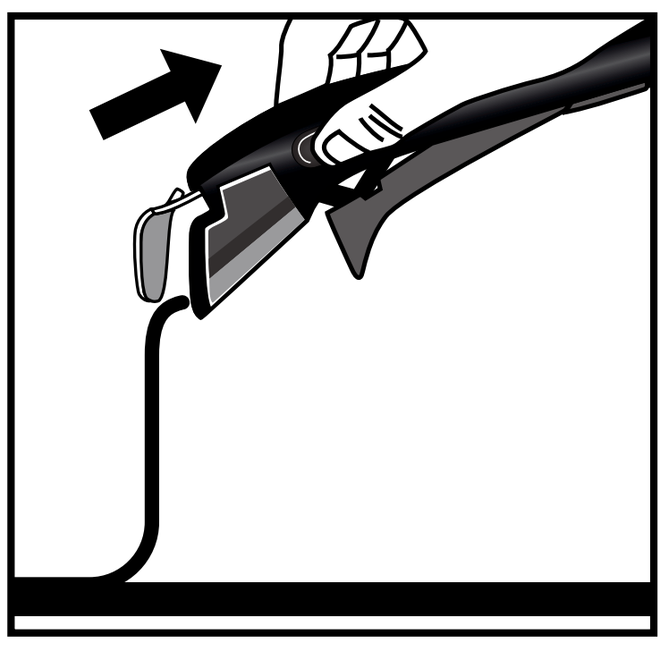
(Fig.2a)



(Fig.2b)



(Fig.3)



(Fig.4)

Rimozione del manico

1. Per rimuovere il manico, posizionare il recipiente Ingenio su una superficie piana, stabile e termoresistente. Premere i pulsanti di sblocco con l’indice e il pollice, posizionando la mano per liberare la leva. (Fig.3)

2. Il manico è stato sbloccato e può essere rimosso dal recipiente. (Fig.4)

IL MANICO INGENIO® HA UNA GARANZIA DI 10 ANNI

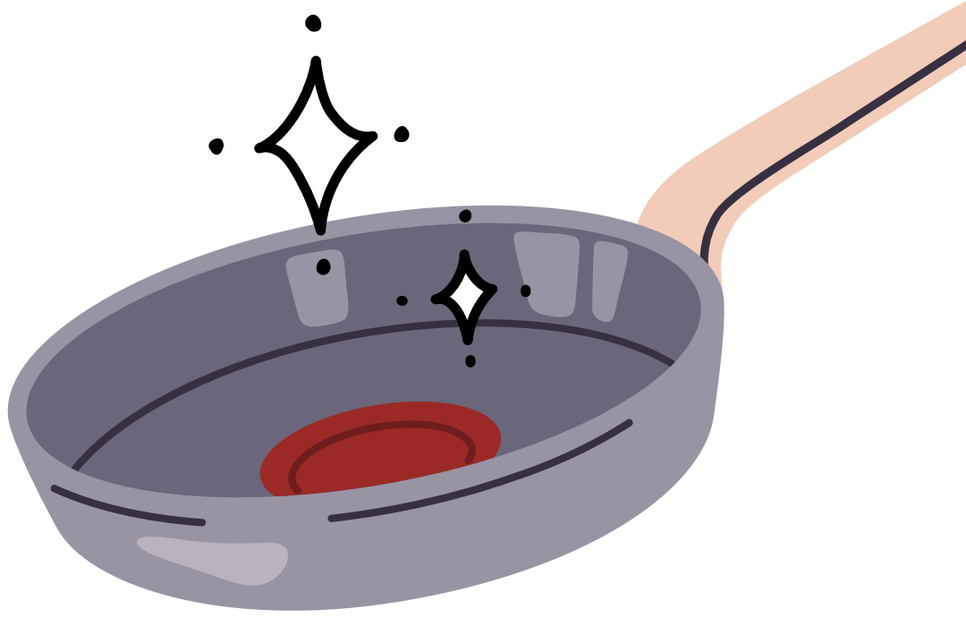
- Il manico rimovibile Ingenio® è garantito per 10 anni contro i difetti di produzione, a meno che nel Paese di acquisto non siano in vigore leggi o accordi specifici.
- La garanzia non copre i danni derivanti da modifiche o riparazioni non autorizzate, danni derivanti da urti, uso improprio, normale usura, mancato rispetto delle istruzioni per l'uso e la manutenzione, utilizzo durante la cottura; esposizione alla fiamma durante la cottura, posizionamento in forno, pulizia in lavastoviglie, immersione in acqua, ostruzione con grasso, polvere, salse, ecc., utilizzo per sollevare un carico superiore a 10 kg, uso professionale o commerciale, uso su una padella che non fa parte della gamma Ingenio®.
- La presente garanzia Tefal non influisce sui diritti legali del consumatore. Per i dettagli completi dei termini e delle condizioni della garanzia, visitare il sito: www.tefal.com/ingenio

Tefal®

Katlu un pannu lietošana un kopšana

Tefal®

Pateicamies, ka iegādājāties TEFAL® / T-FAL®* virtuves traukus ar izturīgu nepiedegošu pārklājumu, kas ir ideāli piemēroti visiem jūsu kulinārajiem piedzīvojumiem. Jums un mīlestībai pret ēdiena gatavošanu!



* Noteiktās teritorijās, piemēram, Amerikā un Japānā, TEFAL® produkti ir pieejami ar zīmolu T-FAL®. TEFAL® / T-FAL® ir Groupe SEB reģistrētas preču zīmes.

Tefal

KOPSAVILKUMS

1 VIRTUVES TRAUKU KOPŠANA

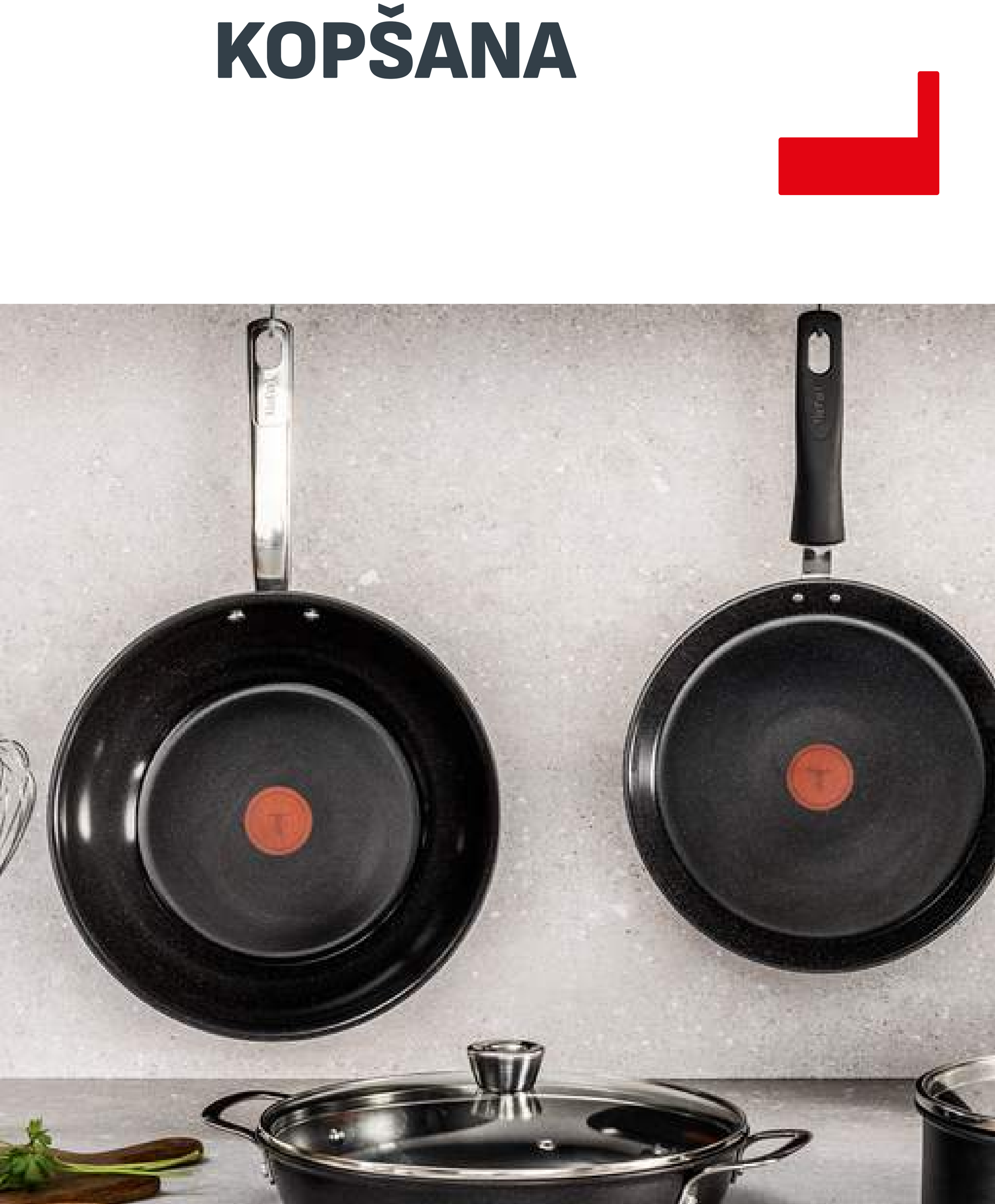
2 GATAVOŠANAS PADOMI

3 DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

4 INGENIO®: NORĀDĪJUMI UN GARANTIJA

Tefal

VIRTUVES TRAUKU KOPŠANA



Tefal

PRODUKTA SAGATAVOŠANA

- Daži virtuves trauki tiek piegādāti ar aizsargājošiem plastmasas elementiem, it īpaši roktura pamatnē. Lūdzu, pirms lietošanas izmetiet šos elementus, jo to nenoņemšana var izraisīt ugunsbīstamību.

- Pirms pirmās lietošanas reizes ar rokām nomazgājiet katlu vai pannu, izmantojot parasto mazgāšanas līdzekli un mīkstu sūkli. Noskalojiet un rūpīgi nosusiniet ar mīkstu drānu.

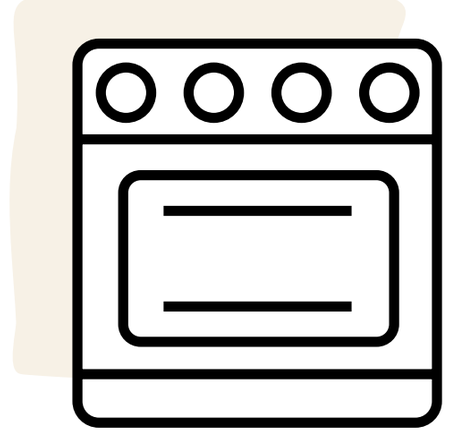
Tefal

SADERĪBA

Lietošana cepeškrāsnī: lūdzu, skatiet uz iepakojuma norādīto produkta lietošanas instrukciju:

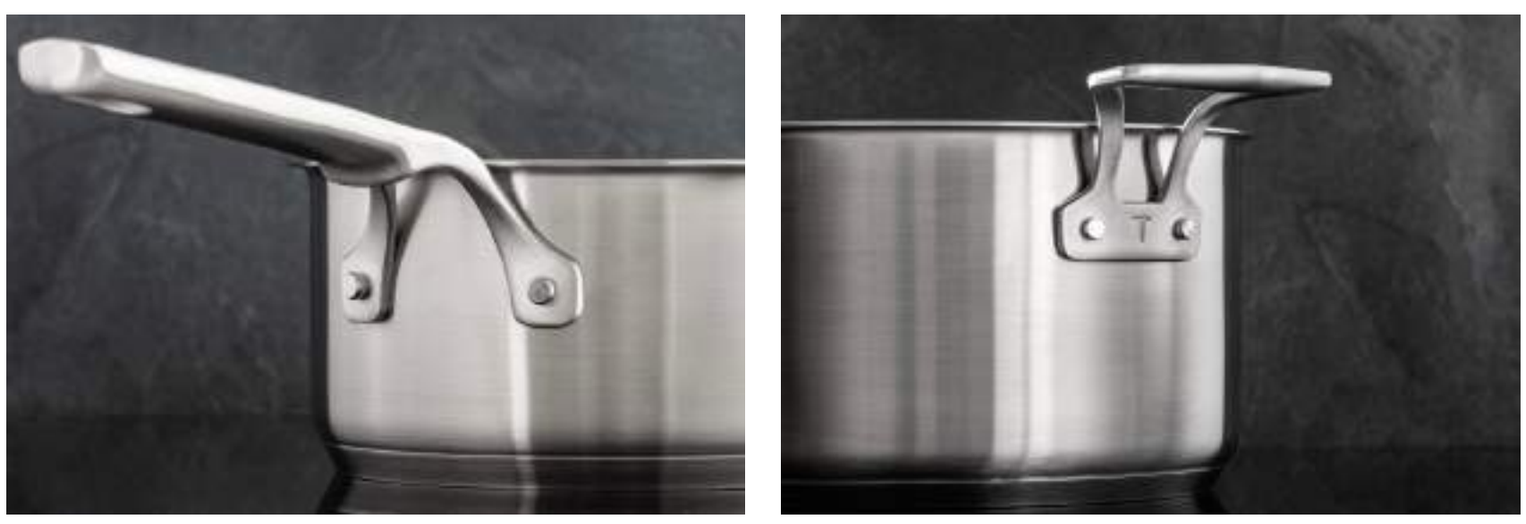
- Metināti bakelīta rokturi: nelikt cepeškrāsnī.

- Kniedēti bakelīta rokturi: katliņu vai pannu drīkst izmantot cepeškrāsnī līdz 175°C / 350°F



Tefal

Kniedēti nerūsējošā tērauda rokturi:
katliņu vai pannu drīkst izmantot cepeškrāsnī līdz 250°C / 482°F



< 250°C/482°F

Ingenio produktam:
pēc pannas ievietošanas cepeškrāsnī noņemiet rokturi un vāku.

< 250°C/482°F

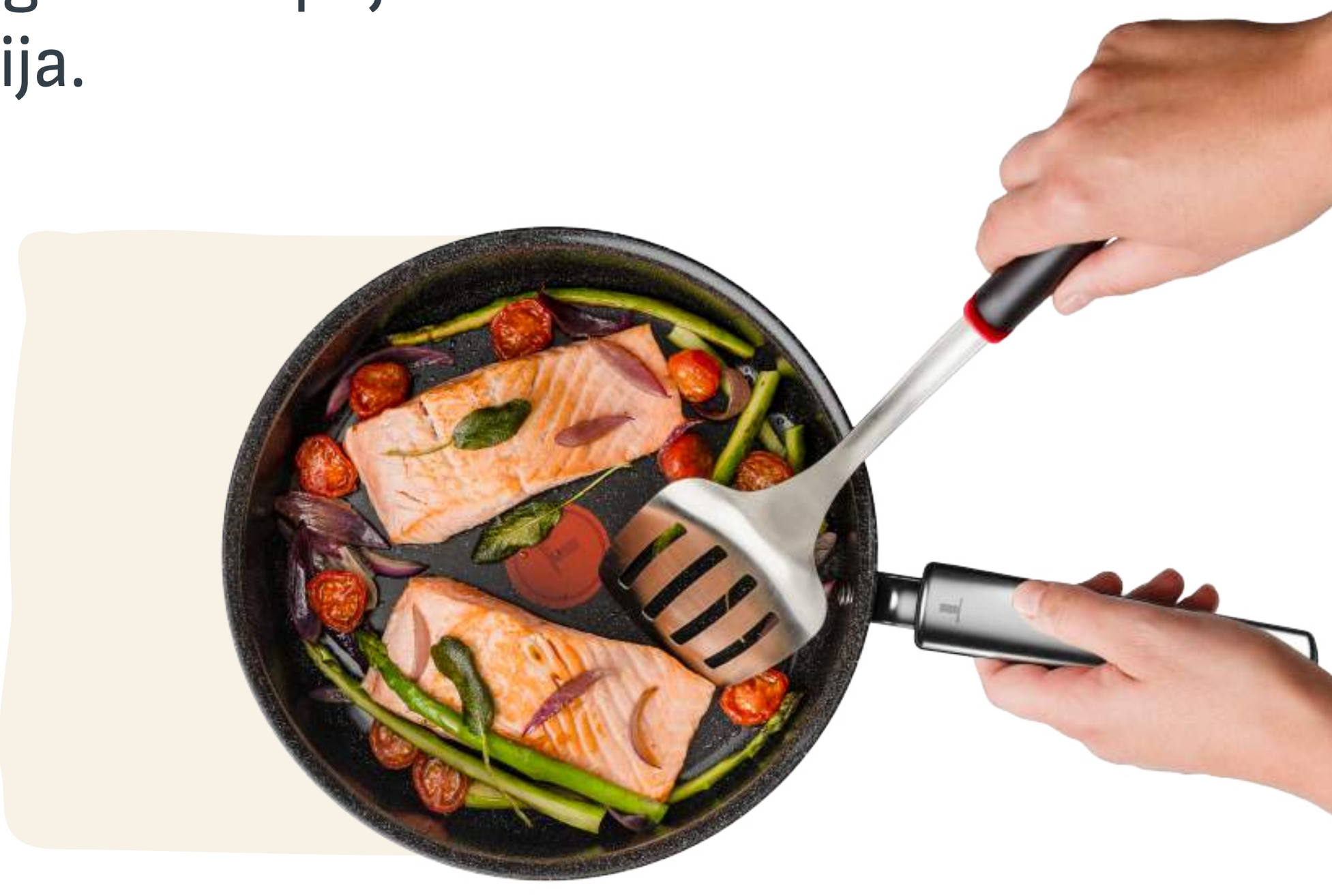
1. VIRTUVES TRAUKU KOPŠANA 871

VIRTUVES TRAUKU KOPSANA

- Regulāras lietošanas rezultātā pannā vai katlā var rasties nelieli defekti, bet tie neietekmē veiktspēju.
- Ievērojiet modrību, karsējot virtuves traukus, lai tos nepārkarsētu, kas var samazināt nepiedegošā pārklājuma noturību. Lai izvairītos no pārkaršanas, neizmantojiet maksimālās vai papildu jaudas iestatījumu

- Nepiedegošiem virtuves traukiem nav ieteicams izmantot nepiedegošas izsmidzināmās eļļas. Šādu izsmidzināmo eļļu lietošana var radīt neredzamu kārtiņu uz pannas virsmas, kas ietekmēs pannas nepiedegošā pārklājuma īpašības.

- Izmantojiet plastmasas, silikona, koka vai metāla virtuves piederumus. Neizmantojiet virtuves piederumus, putošanas slotiņas, nažus, metāla/elektriskas stampas ar asām malām un negrieziet virtuves traukos. Dakšu var izmantot katlos un pannās ar Fusion Core tehnoloģiju. Neduriet un neskrāpējiet nepiedegošo virsmu. Neizmantojiet pannā metāla vai elektriskas stampas vai blenderus. Attiecīgi uz skrāpējumiem neattiecas garantija.



- Neizmantojiet pannas bez nepiedegoša pārklājuma flambē recepšu gatavošanai.

- Ja ārējais pārklājums ir no nerūsējošā tērauda: drīkst mazgāt trauku mazgājamā mašīnā, ieteicams izmantot maigus mazgāšanas līdzekļus, piemēram, šķidros, želejveida vai pulverveida līdzekļus, nevis tabletes vai maisiņus.

- Lai mazgājot ietaupītu ūdeni, pirms tīrīšanas atmiekšķējiet katlu vai pannu.

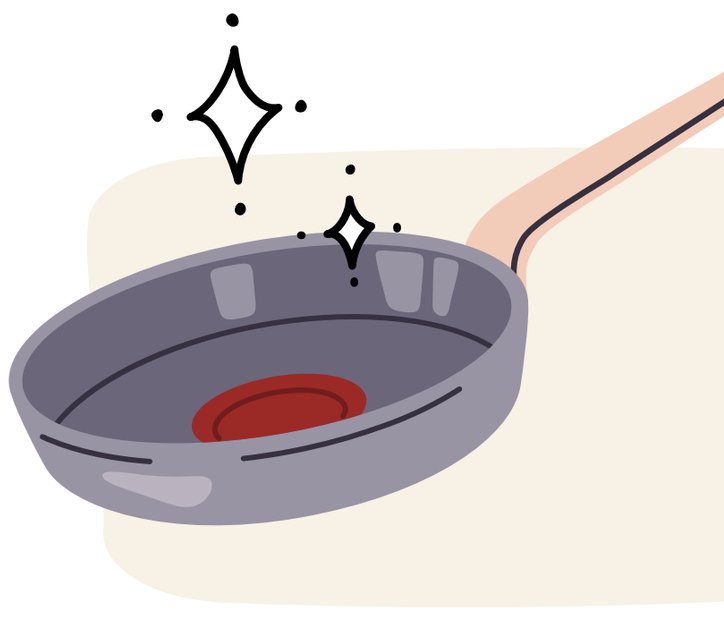
- Pirms tīrīšanas ļaujiet pannām atdzist, lai novērstu deformāciju, ko izraisa strauja temperatūras maiņa. Nepieļaujiet strauju temperatūras maiņu.

- Neievietojiet karstus stikla vākus aukstā ūdenī vai zem tā vai tieši uz aukstas darba virsmas, jo straujas temperatūras maiņas dēļ stikls var saplīst. Uz to neattiecas garantija.

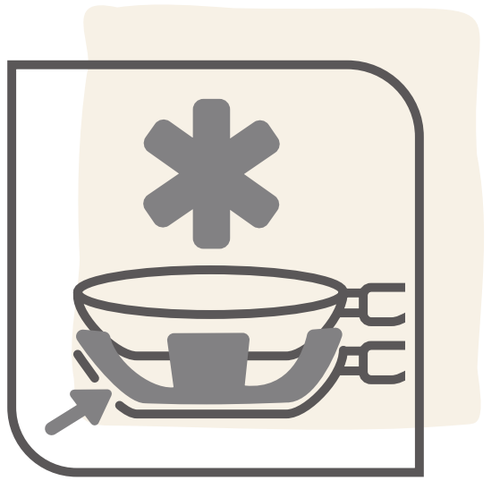
- Lai nesabojātu virtuves traukus, ir svarīgi tos mazgāt ar rokām. Pēc katras lietošanas reizes nomazgājiet pannas iekšējo un ārējo pārklājumu ar karstu ūdeni, mazgāšanas līdzekli un neabrazīvu sūkli. Kārtīgi noskalojiet un nožāvējiet.

- Uz pārklājuma katla vai pannas iekšpusē var rasties ēdiena atlieku kārtiņa vai kaļķakmens. Tas bieži notiek, ja katlu/pannu pastāvīgi izmanto dārzeņu vārīšanai un tiek izmantots ciets ūdens. Lai likvidētu šīs nogulsnes, izšķīdiniet 1 daļu citronskābes 2 daļās ūdens, ielejiet pannā un ļaujiet vienu vai divas stundas atmiekšķēties. Nomazgājiet katlu/pannu karstā ūdenī ar mazgāšanas līdzekli un rūpīgi nosusiniet.

- Glabājiet virtuves traukus sausā vietā.



- Novietojot pannas vai katlus citu virs cita, izmantojiet Tefal® filcu vai auduma aizsargus, lai novērstu skrāpējumus.



- Iesakām mazgāt keramisko katlu vai pannu ar rokām, ūdenī, ar maigu mazgāšanas līdzekli un mīkstu sūkli. Iesakām neizmantot abrazīvu sūkli. Ja panna pēc parastās mazgāšanas nav pietiekami tīra, varat pannā iepilināt nedaudz etiķa un ūdens un uzkarsēt to. Ūdens un etiķa maisījums attīrīs pannu. Pēc tam kārtīgi noskalojiet pannu, nožāvējiet to un ar papīra virtuves dvieli iezīmējiet ar nelielu daudzumu pārtikas eļļas. Jūsu panna būs gluži kā jauna.

- Ja uz pamatnes ir noturīgi traipi, vispirms atmiekšķējiet pannu karstā ūdenī un izmantojiet efektīvu attaukojošu trauku mazgāšanas līdzekli. Pēc tam, ja nepieciešams, varat notīrīt pannu ar plastmasas beržamo sūkli un nelielu daudzumu abrazīva šķidrā tīrīšanas līdzekļa.

- Neglabājiet uz pannām vai katliem citus smagus priekšmetus.

- Lietošanas gaitā nepiedegošais pārklājums var nedaudz mainīt krāsu. Tas ir normāli un neietekmē virtuves trauku pretpiedeguma pārklājuma īpašības. Nelieli defekti vai skrāpējumi ir normāli un neietekmē nepiedegošās virsmas veiktspēju. Uz šiem defektiem neattiecas garantija.

1. VIRTUVES TRAUKU KOPŠANA 878

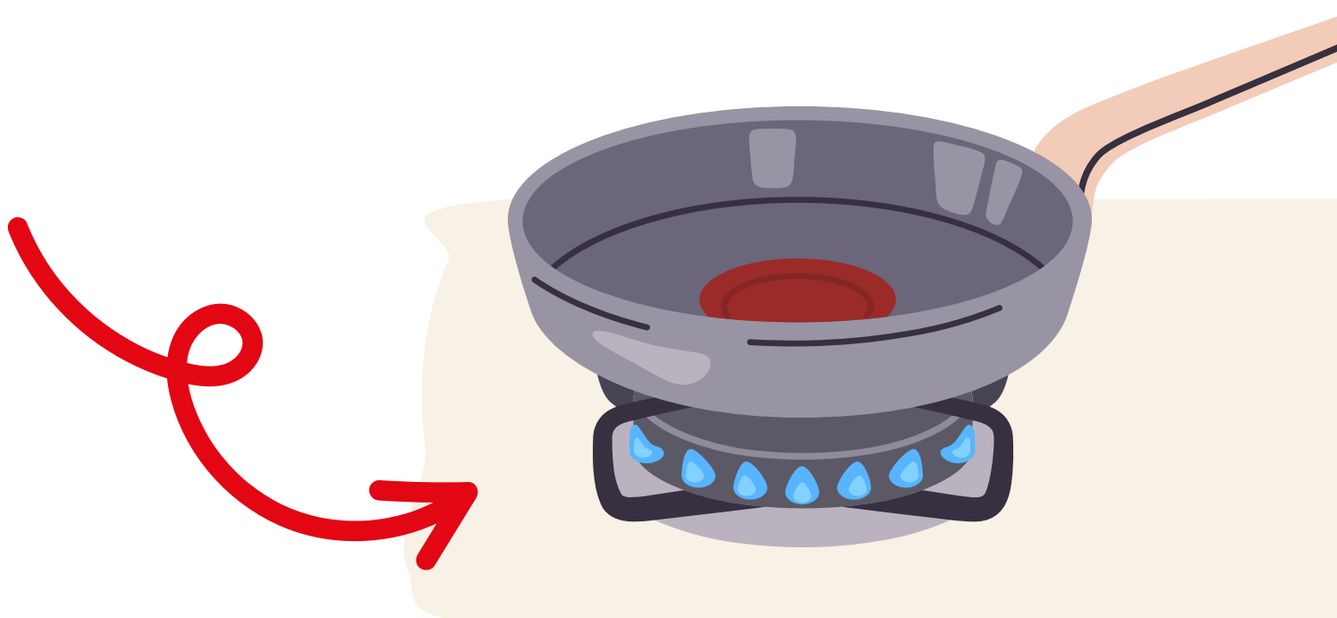
Tefal

2 GATAVOŠANAS PADOMI

- Lai ātrāk pagatavotu ēdienu, sasmalciniet pārtikas produktus mazākos gabaliņos, samazinot laika un enerģijas patēriņu.

- Vienmēr pirms gatavošanas nosusiniet virtuves trauku pamatni, it īpaši, ja izmantojat tos uz keramiskās, halogēnās vai indukcijas plīts. Pretējā gadījumā panna var pielipt pie plīts virsmas.

- Novietojiet pannu vai katlu uz degļa ar piemērotu diametru, lai karsēšana būtu vienmērīga. Izvēlieties degli, kas atbilst virtuves trauku diametram — ne pārāk lielu un ne pārāk mazu —, lai lieki netērētu enerģiju. Ja jūsu virtuves traukus drīkst lietot uz indukcijas plīts vai ja katls vai panna tiks novietota uz degļa ar lielāku diametru nekā virtuves traukam, indukcijas plīts var neieslēgties.



- Lai pagatavotu lieliskus sautējumus, izmantojot gāzi, sāciet gatavot vidēja karstuma režīmā uz ierastā plīts riņķa un tad pārvietojiet katlu uz mazāku riņķi, lai ēdiens ilgi sautētos mērenā temperatūrā.

  Tomēr, ja jums jāgatavo liela karstuma režīmā, pakāpeniski sasniedziet maksimālo karstuma līmeni un tad to samaziniet.

Perfektam gatavošanas rezultātam jūsu pannām un katliem tiek izmantota mūsu ekskluzīvā Thermo-Signal® tehnoloģija!

Thermo-Signal® ir sarkans indikators pannas vai katla centrā, kas jūs informē, kad sākt gatavošanu, lai pagatavotu ēdienu ar perfektu tekstūru un krāsu!

1

Uzkarsējiet pannu vai katlu vidēja karstuma režīmā.

2

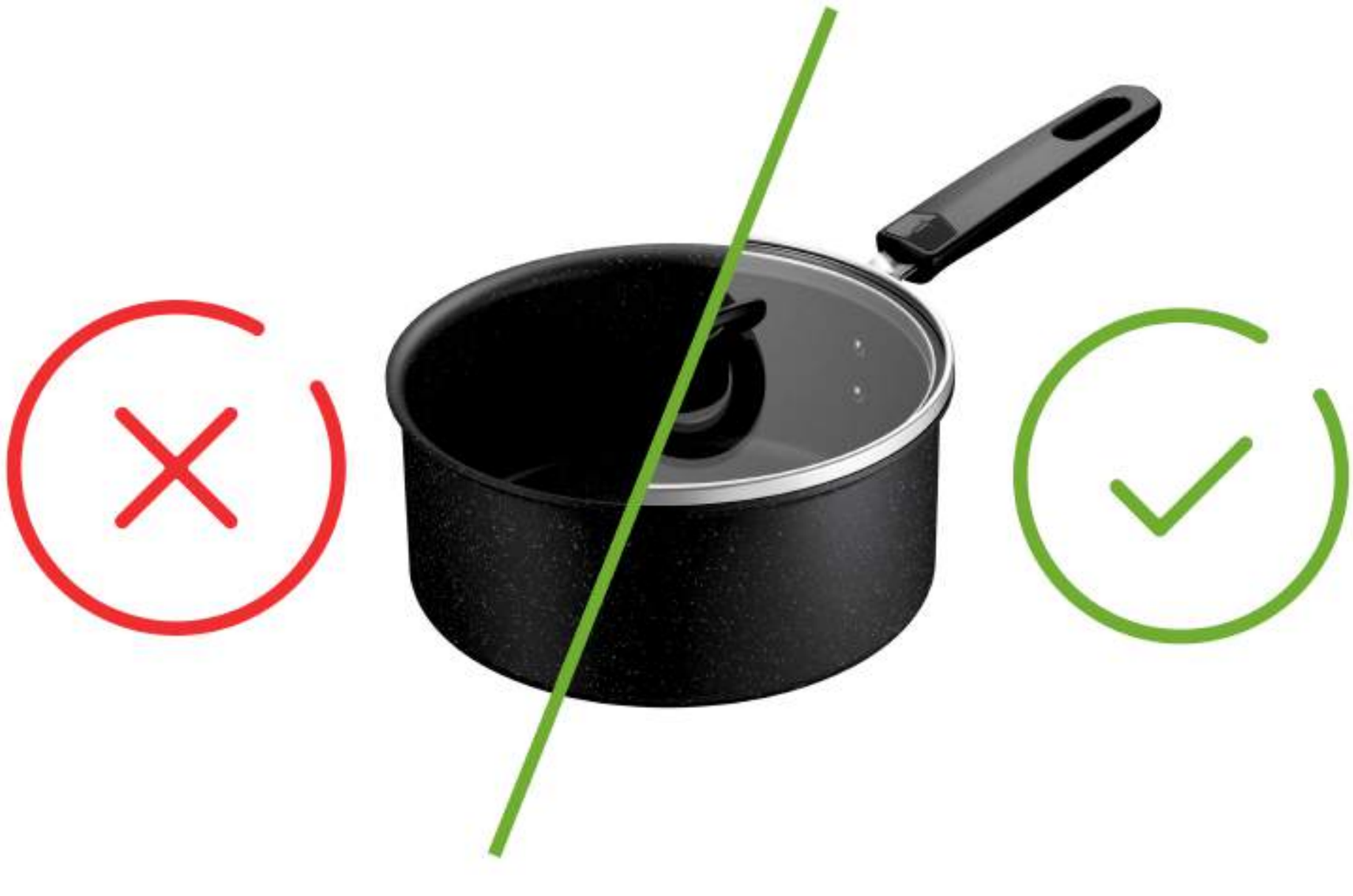
Vērojiet Thermo-signal® indikatoru. Kad indikators ir pilnībā sarkans un nav redzams termometrs, sāciet gatavot!

3

Pielāgojiet karsēšanas jaudu atbilstoši vēlamajai gatavības pakāpei.

Izmantojiet vāku energoefektīvākai gatavošanai:

- Uztur siltumu vāroties
- Nepieciešams mazāk enerģijas
- Ātrāka gatavošana



- Rokturu turēšanai ieteicams izmantot sausus krāsns cimdus, katlu turētājus vai drānas, it īpaši pēc ilgstošas gatavošanas un/ vai pieskaroties metāliskiem rokturiem, lai novērstu apdegumu risku.

  Vienmēr lietojiet cimdus, gatavošanas laikā noņemot vāku, novietojiet to slīpi, lai tvaiki neplūstu jūsu virzienā, un sargājiet no atverēm rokas un seju.

- Dodiet katliem un pannām otro dzīvi, nododot tos pārstrādei!

  Vai zinājāt, ka nerūsējošo tēraudu un alumīniju var pārstrādāt bezgalīgi daudz reižu?

  Nododiet savus virtuves piederumus savākšanas punktos vai partneru tirdzniecības vietās!

GARANTIJA TEFAL® / T-FAL®

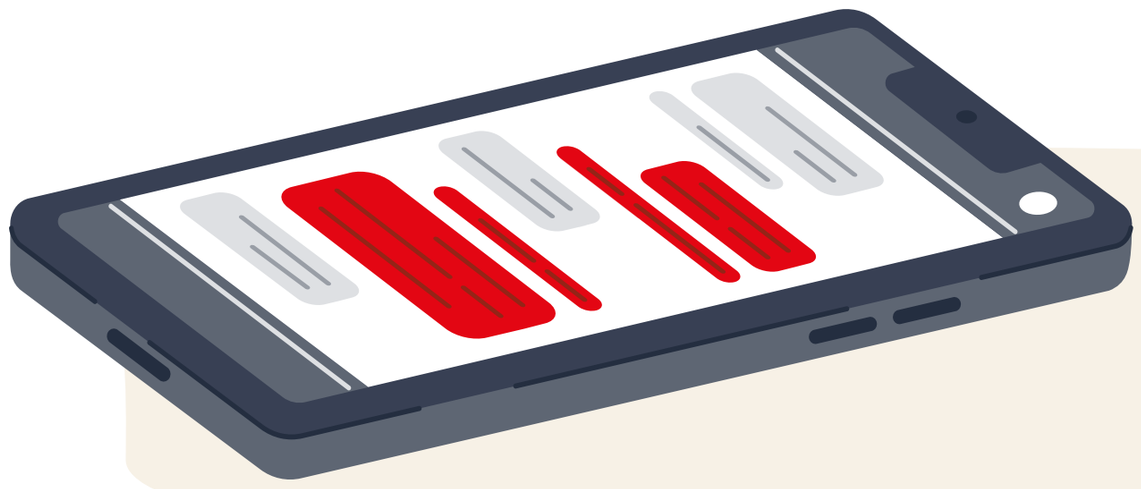
- Šim produktam ir 2 gadu garantija attiecībā uz ražošanas defektiem. Šī garantija neietekmē patērētāju juridiskās tiesības vietējā mērogā. Tā neietver skrāpējumus vai krāsas maiņu nolietošanās dēļ. Tefal apliecina, ka pārklājums atbilst noteikumiem attiecībā uz materiāliem, kas saskaras ar pārtikas produktiem. Plašāku informāciju skatiet vietnē www.tefal.com

- Ja produkts ir izgatavots no nerūsējošā tērauda, tam ir 10 gadu garantija attiecībā uz ražošanas defektiem. Šī garantija neietekmē patērētāju juridiskās tiesības vietējā mērogā. Tā neietver skrāpējumus vai krāsas maiņu nolietošanās dēļ. Tefal apliecina, ka pārklājums atbilst noteikumiem attiecībā uz materiāliem, kas saskaras ar pārtikas produktiem. Plašāku informāciju skatiet vietnē www.tefal.com

PAPILDU INFORMĀCIJA UN PALĪDZĪBAS DIENESTS

- Lai iegūtu vispusīgu informāciju vai atbildes uz jautājumiem, lūdzu, sazinieties ar mūsu klientu apkalpošanas dienestu vietnē **www.tefal.com**

- Patērētāju tiesības un papildu informācija: šī Tefal komerciālā garantija neietekmē ne patērētāju juridiskās tiesības, kuras nevar izslēgt vai ierobežot, ne juridiskās tiesības attiecībā uz izplatītāju, no kura produkts tika iegādāts. Šī garantija piešķir patērētājam konkrētas tiesības, un patērētājam var būt arī papildu tiesības, kas atšķiras atkarībā no štata vai valsts. Patērētājs var neatkarīgi izmantot šīs tiesības. Lūdzu, apmeklējiet vietni **www.tefal.com**, lai iegūtu pilnīgu informāciju par lietošanu un kopšanu, kā arī pilnīgus ražotāja garantijas noteikumus un nosacījumus

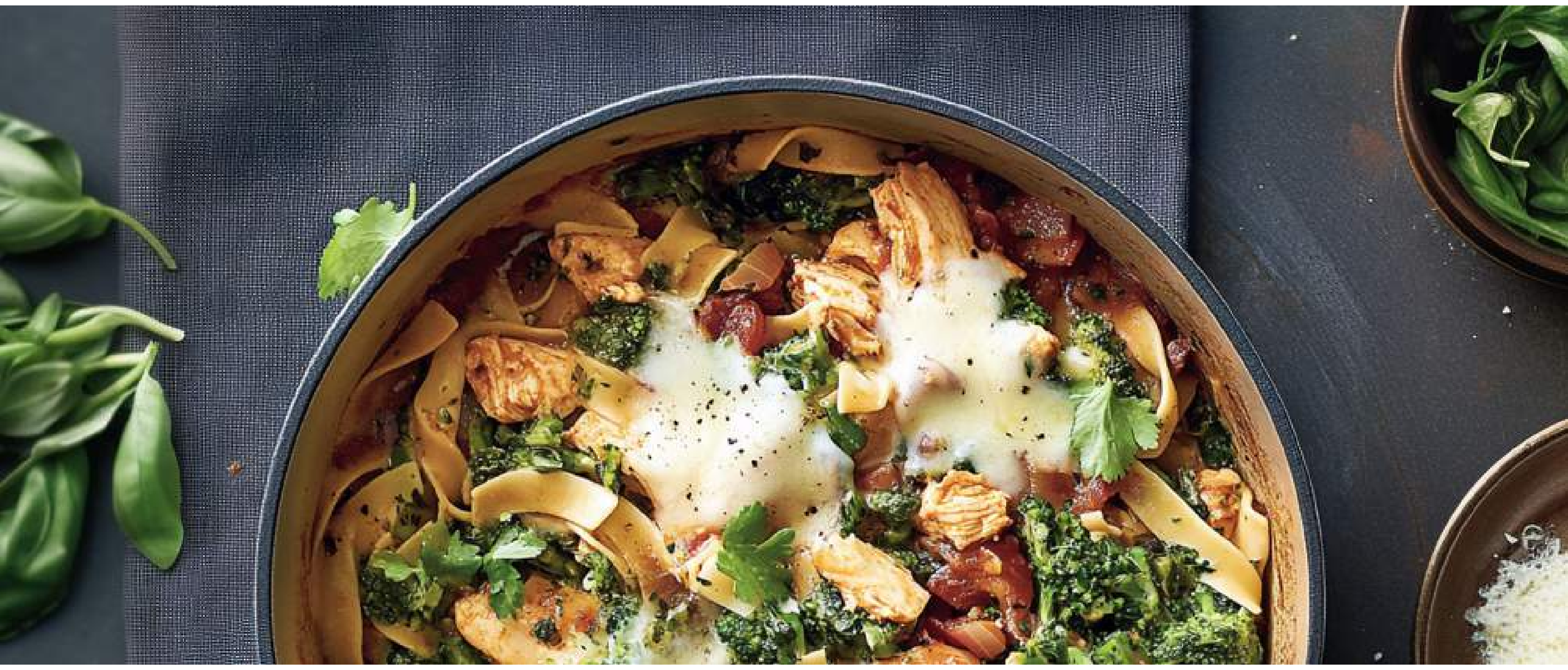


Tefal®

TEFAL® / T-FAL®*

DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

* Noteiktās teritorijās, piemēram, Amerikā un Japānā, TEFAL® produkti ir pieejami ar zīmolu T-FAL®. TEFAL® / T-FAL® ir Groupe SEB reģistrētas preču zīmes.



Svarīgi!

- Šis produkts ir paredzēts lietošanai vienīgi mājsaimniecības vajadzībām

- Pirms produkta lietošanas vispirms izlasiet drošības ieteikumus

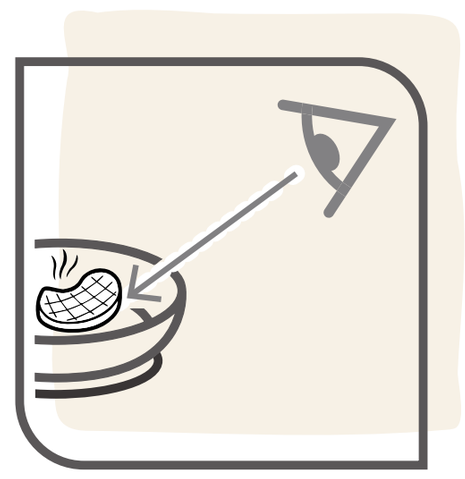
- Lai iegūtu lietošanas instrukcijas, papildu padomus un ieteikumus, lūdzu, skatiet arī produkta informāciju.

VISPĀRĪGI NORĀDĪJUMI PAR DROŠĪBU

- Personas (tai skaitā bērni), kas ierobežotu fizisko, uztveres un garīgo spēju vai pieredzes trūkuma un nezināšanas dēļ nespēj droši lietot šo produktu, nedrīkst darboties ar to, ja blakus nav atbildīgās personas, kas uzrauga situāciju vai sniedz norādījumus par produkta lietošanu. Uzraugiet bērnus, lai viņi nerotaļājas ar produktu.

- Nekādā gadījumā nepieļaujiet, ka no virtuves traukiem vāroties izgaro viss šķidrums, un neatstājiet tukšus virtuves traukus uz karsta riņķa vai gāzes liesmas.

- Nekādā gadījumā neatstājiet ēdienu gatavoties bez uzraudzības.

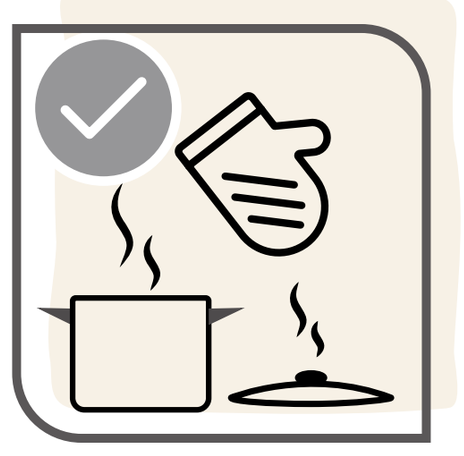


- Nekādā gadījumā neatstājiet pannas rokturi izvirzītu pāri plīts virsmai vai virtuves virsmas malas tuvumā.

- Nepārkarsējiet produktu.

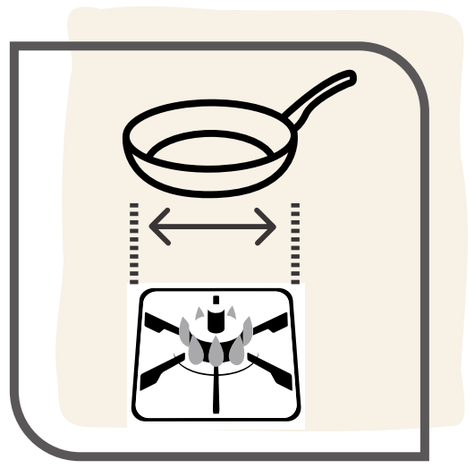
- Nepakļaujiet rokturi liesmām, jo tas var deformēties

- Rokturu turēšanai ieteicams izmantot sausus krāsns cimdus, katlu turētājus vai drānas, it īpaši pēc ilgstošas gatavošanas un/vai pieskaroties metāliskiem rokturiem, lai novērstu apdegumu risku



- Nenesiet karstu ēdienu vai vārošu šķidrumu cilvēku vai dzīvnieku tuvumā/virs tiem

- Mazas pannas ir uzmanīgi jānovieto centrā uz gāzes riņķu atbalsta kājiņām, kurām vairums gāzes plīšu ražotāju nodrošina paliktni



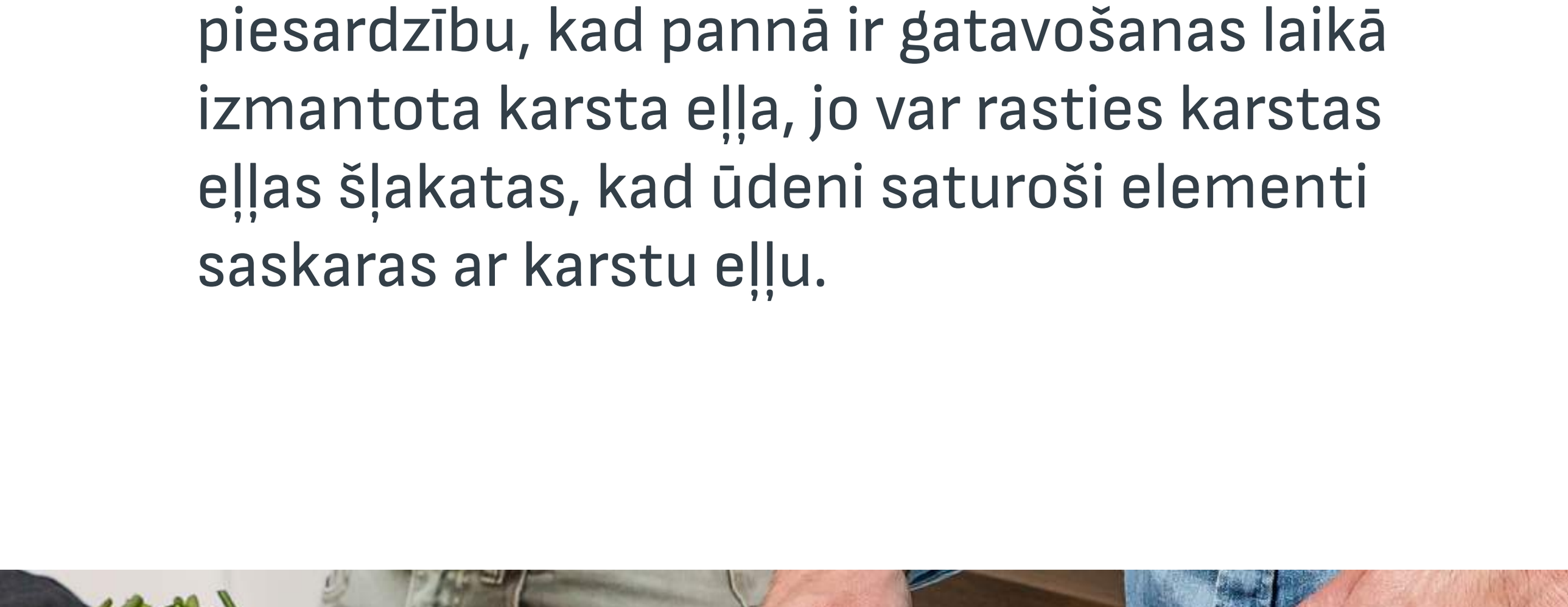
- Lietošana cepeškrāsnī: skatiet uz iepakojuma norādītās produkta lietošanas instrukcijas. Augsta temperatūra var sabojāt plastmasas daļas un stikla vākus.

- Mazgāšana trauku mazgājamā mašīnā: skatiet uz iepakojuma norādītās produkta lietošanas instrukcijas. Dažas daļas var tikt sabojātas korozīvu mazgāšanas līdzekļu iedarbības dēļ, radot sagriešanās un/vai apdegumu risku.

- Neievietojiet produktu mikroviļņu krāsnī

- Pannas nav ieteicams izmantot fritēšanai (piem., čipsu, samosu utt. pagatavošanai). Gatavojot ar eļļu, vienmēr jāievēro piesardzība: pannu nedrīkst pārpildīt vai izmantot pārāk lielu karstumu, jo tas var izraisīt eļļas aizdegšanos.

- Nepievienojiet karstā pannā aukstu ūdeni, ledu vai pilnībā sasaldētus pārtikas produktus, jo var izplūst tvaiks, kas var izraisīt apdegumus vai citas traumas lietotājiem vai tuvumā esošām personām. Ievērojiet īpašu piesardzību, kad pannā ir gatavošanas laikā izmantota karsta eļļa, jo var rasties karstas eļļas šļakatas, kad ūdeni saturoši elementi saskaras ar karstu eļļu.



- Nekombinējiet virtuves traukus, lai izveidotu tvaika katlu. Šie trauki nav paredzēti šādam mērķim. Šāda lietošana var radīt nestabilitātes risku un ar tvaiku saistītus apdegumus vai citas traumas.

- Ja rokturi kļūst vaļīgi, saudzīgi pievelciet tos, lai izvairītos no bojājumiem atkārtotas lietošanas laikā.

- Karsti virtuves trauki ir jānovieto uz karstumizturīgām virsmām, lai novērstu bojājumus.

- Nekādā gadījumā nekarsējiet taukvielas tik ilgi, līdz tās pārogļojas. Gatavošanas laikā izplūdušie dūmi var būt bīstami dzīvniekiem ar jutīgu elpošanas orgānu sistēmu.

- Ja pannā aizdegas ēdiens vai eļļa, izslēdziet karstuma padevi un novietojiet uz pannas ugunsdzēšanas segu vai mitru dvieli. Atstājiet to 30 minūtes, tad noņemiet.

- Ekstremālas pārkaršanas gadījumā (kad tiek sasniegts alumīnija kušanas punkts), virtuves trauku nedrīkst pārvietot. Tam vispirms jāļauj atdzist, jo iekapsulētajā pamatnē izkusušais alumīnijs rada apdraudējumu. Virtuves trauku ieteicams vairs neizmantot, jo tā īpašības var būt mainījušās.

- Problēmu gadījumā sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu **(www.tefal.com)**.

Tefal

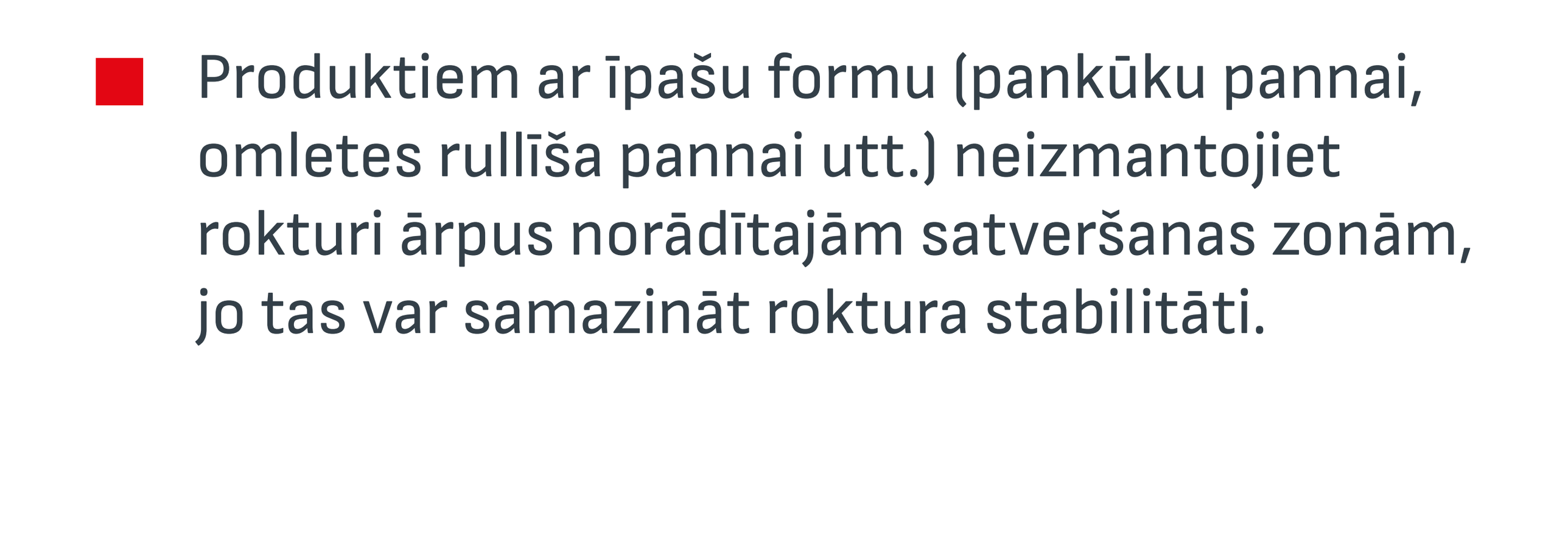
INGENIO®: ROKTURA INSTRUKCIJAS UN GARANTIJA

INGENIO® DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI:

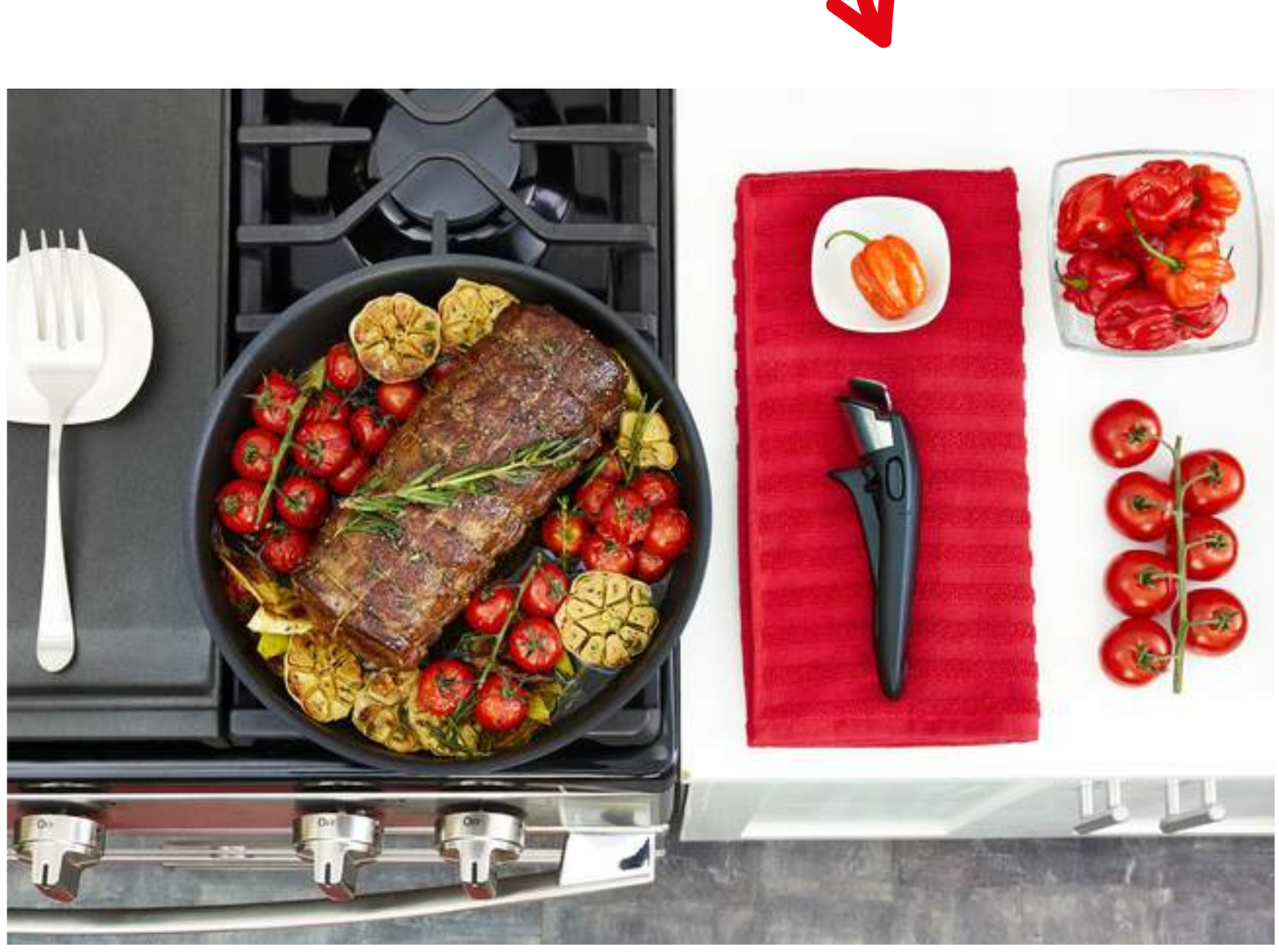
- Ingenio® rokturis ir saderīgs tikai ar Ingenio® produktiem. Nekādā gadījumā neizmantojiet rokturi citu zīmolu virtuves piederumiem.

- Ingenio® produkti (panna, katliņš, wok panna utt.) ir saderīgi tikai ar Ingenio® rokturiem. Nekādā gadījumā neizmantojiet tos ar citu zīmolu rokturiem.

- Produktiem ar īpašu formu (pankūku pannai, omletes rullīša pannai utt.) neizmantojiet rokturi ārpus norādītajām satveršanas zonām, jo tas var samazināt roktura stabilitāti.



- Gatavošanas laikā neatstājiet rokturi uz produkta; nepakļaujiet rokturi liesmām: ilgstoša augstas temperatūras iedarbība var deformēt plastmasas daļas un rokturi.



- Veiciet darbības ar rokturi tikai, lai novērstu apgāšanās risku, it īpaši produktiem ar mazu diametru.

- Nenovietojiet rokturi uz karstām virsmām, jo tas var samazināt roktura mehānisko pretestību un/vai satverot izraisīt apdegumus.

- Nekādā gadījumā nespiediet atbrīvošanas pogas lietošanas, liešanas vai citu darbību laikā, jo bloķēšanas mehānisms var negaidīti atvērties.

- Nemazgājiet rokturi trauku mazgājamā mašīnā, pilnībā neiegremdējiet to: ūdens un mazgāšanas līdzekļi var sabojāt roktura mehānismu un iekšējās drošības funkcijas. Iesakām to mazgāt ar rokām, izmantojot neabrazīvu sūkli vai drānu, (pārmērīgi) nemitrinot iekšējās daļas un nespiežot kustīgās daļas.

- Nepārvietojiet smagumus, kuru svars pārsniedz 10 kg, jo rokturis nevar noturēt šādu svaru.

- Neievietojiet rokturi vai vākus** cepeškrāsnī, jo tos var sabojāt

** Ja vien lietošanas instrukcijā nav norādīts citādi

- Neievietojiet Ingenio® produktus un rokturi mikrovilnu krāsnī.

- Neglabājiet ēdienu pannā ilgāk kā 24 stundas. Neglabājiet pannā skābus ēdienus (tomātu mērci, etiķi, ēdienus ar citronu sulu, skābus kāpostus utt.).

Problēmu gadījumā:

- Ja konstatējat, ka rokturis nedarbojas pareizi, nespiediet mehānismu ar spēku; nekādā gadījumā neizjauciet rokturi.

- Ja rokturis ir bojāts (saplīsis, ar nolūzušu gabalu, pārkarsēts, izkusis, nomests zemē), vairs nelietojiet to.

- Ja produkts (panna vai katls) ir deformējies, piemēram, pēc nokrišanas vai trieciena, vairs nelietojiet to.

Visos gadījumos sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu (www.tefal.com).

INGENIO®: LIETOŠANAS INSTRUKCIJA UN GARANTIJA

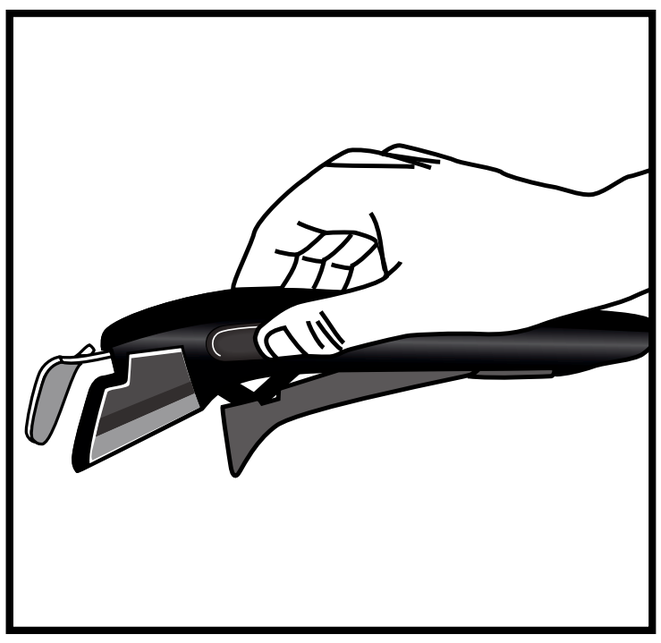
Pirms roktura pievienošanas

1. Roktura atvēršana. Ar īkšķi un rādītājpirkstu vienlaicīgi spiediet abas atbloķēšanas pogas sānos. (1. att.)

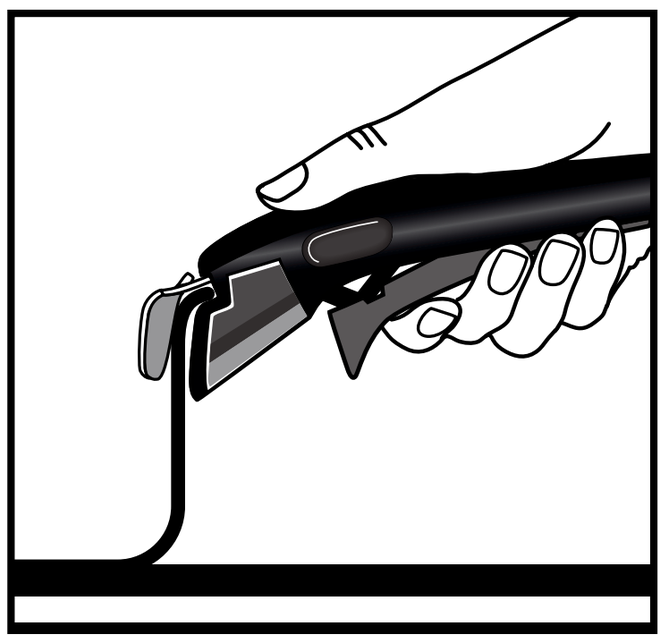
2. Roktura nostiprināšana. Novietojiet atvērto rokturi uz Ingenio pannas malas. Saspiediet sviras apakšu, lai nofiksētu rokturi tā, ka tas satver pannas malu (2.a att.). Tagad rokturis ir nofiksēts, un jūs varat lietot Ingenio pannu.

3. Ieteicamā roktura turēšanas pozīcija lietošanas laikā. (2.b att.)

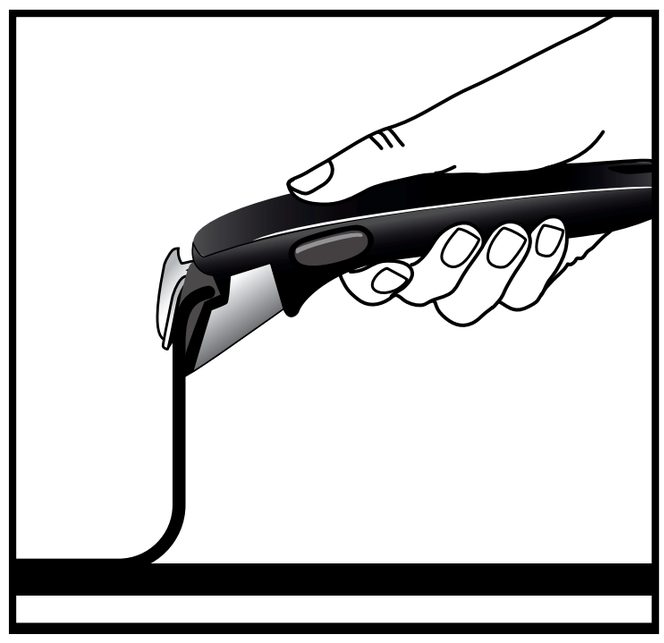
Uzmanību! Vienmēr ar pirkstiem turiet sviru aizvērtu un nekādā gadījumā nespiediet atbloķēšanas pogas, kamēr lietojat pannu



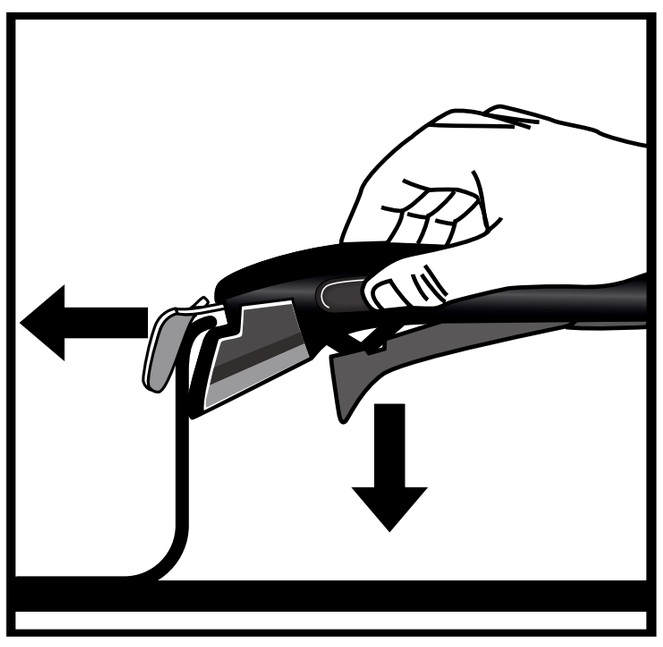
(1. att.)



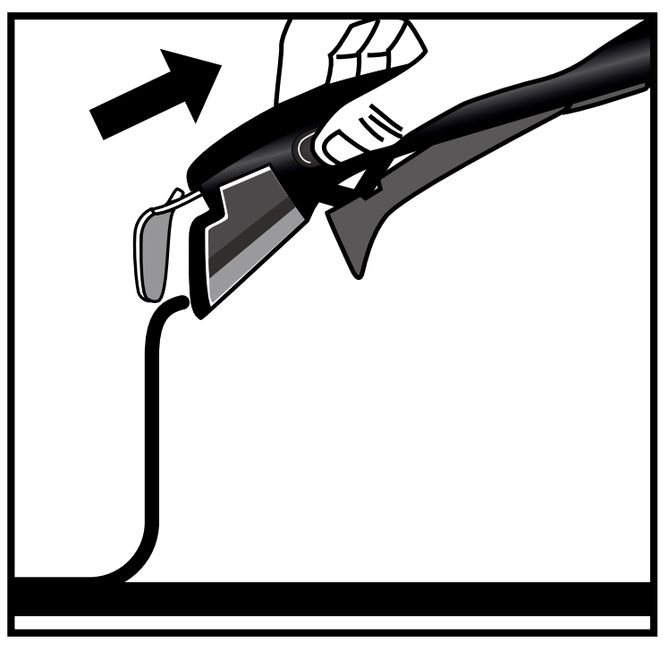
(2.a att.)



(2.b att.)



(3. att.)



(4. att.)

Roktura noņemšana

1

Lai noņemtu rokturi, novietojiet Ingenio pannu uz plakanas, stabilas, karstumizturīgas virsmas. Ar rādītājpirkstu un īkšķi nospiediet atbloķēšanas pogas, novietojot roku tā, lai atbrīvotu sviru. (3. att.)

2

Rokturis ir atbloķēts, un to var noņemt no pannas. (4. att.)

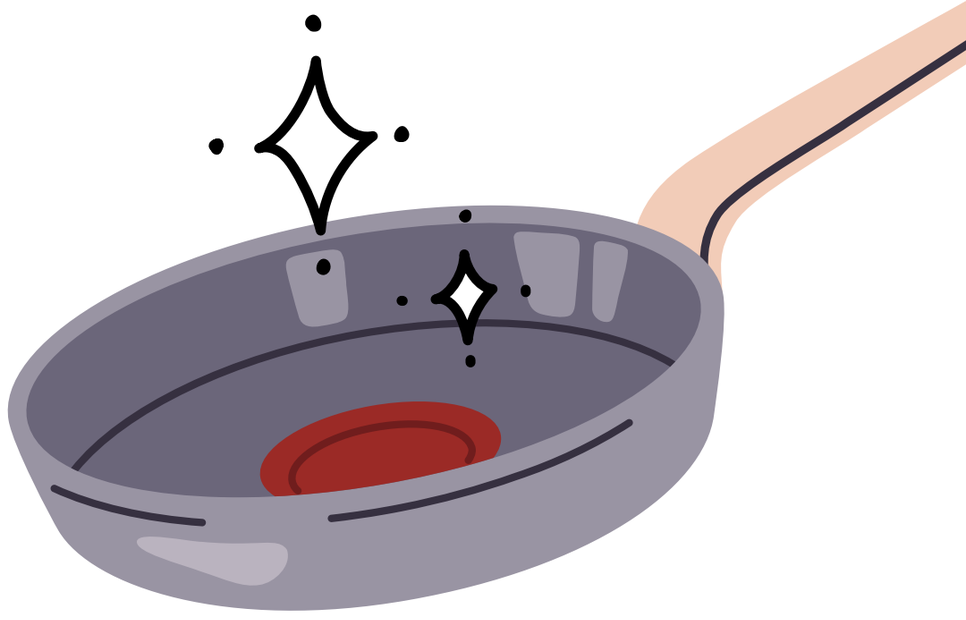
INGENIO® ROKTURIM IR 10 GADU GARANTIJA

- Ingenio® noņemamajam rokturim ir 10 gadu garantija attiecībā uz ražošanas defektiem, ja vien iegādes valstī nav spēkā konkrēti tiesību akti vai līgumi.
- Garantija neattiecas uz bojājumiem, kas radušies neatļautu modifikāciju vai labošanas rezultātā, uz bojājumiem, kas radušies triecienu, nepareizas lietošanas, normāla nolietojuma dēļ, neievērojot lietošanas un kopšanas instrukcijas, atstājot pannu gatavošanas laikā; pakļaujot pannu liesmai gatavošanas laikā, ievietojot cepeškrāsnī, tīrot trauku mazgājamā mašīnā, iegremdējot ūdenī, nosprostojot ar taukiem, putekļiem utt., izmantojot pannu tādu smagumu celšanai, kuru svars pārsniedz 10 kg, profesionālas vai komerciālas lietošanas rezultātā, izmantojot pannu, kura nav no Ingenio® produktu klāsta.
- Šī Tefal garantija neietekmē patērētāja likumā noteiktās tiesības. Lai iegūtu pilnīgu informāciju par garantijas noteikumiem un nosacījumiem, lūdzu, apmeklējiet vietni www.tefal.com/ingenio

Tefal®

Puodų ir keptuvių naudojimas ir priežiūra

Dėkojame, kad įsigijote TEFAL® / T-FAL®* indus su tvirta nelimpančia danga, puikiai tinkančia visiems jūsų kulinariniams nuotykiams. Jums ir jūsų maisto ruošimo aistrai!



*TEFAL® buitiniai prietaisai kai kuriose šalyse, pvz., Amerikoje ir Japonijoje, siūlomi kaip T-FAL® prekės ženklo gaminiai. TEFAL® / T-FAL® yra „Groupe SEB“ registruotieji prekės ženklai

Tefal®

SANTRAUKA

1 INDŲ PRIEŽIŪRA ›

2 MAISTO RUOŠIMO PATARIMAI ›

3 SAUGOS NURODYMAI ›

4 „INGENIO®“: INSTRUKCIJA IR GARANTIJA ›

Tefal®

INDŲ PRIEŽIŪRA

GAMINIO PARUOŠIMAS NAUDOTI

- Kai kurie indai pristatomi su apsauginėmis plastikinėmis dalimis, ypač tomis, kurios yra prie rankenos pagrindo. Pašalinkite jas prieš naudojimą, nes nepašalinus šių dalių gali kilti gaisro pavojus.

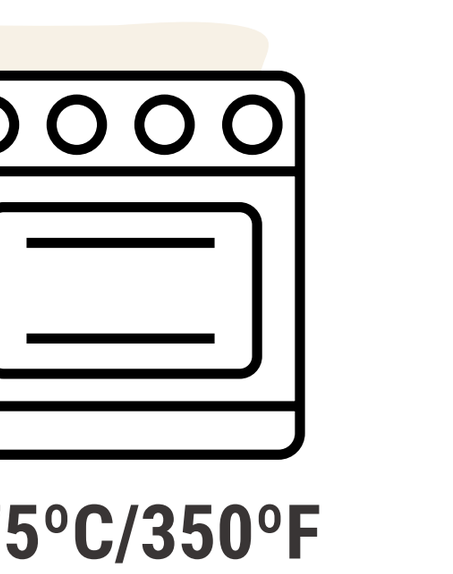
- Prieš pirmą naudojimą rankomis nuplaukite puodą arba keptuvę įprastu indų plovikliu ir minkšta kempine. Nuskalaukite ir gerai nusausinkite minkštu audiniu.

SUDERINAMUMAS

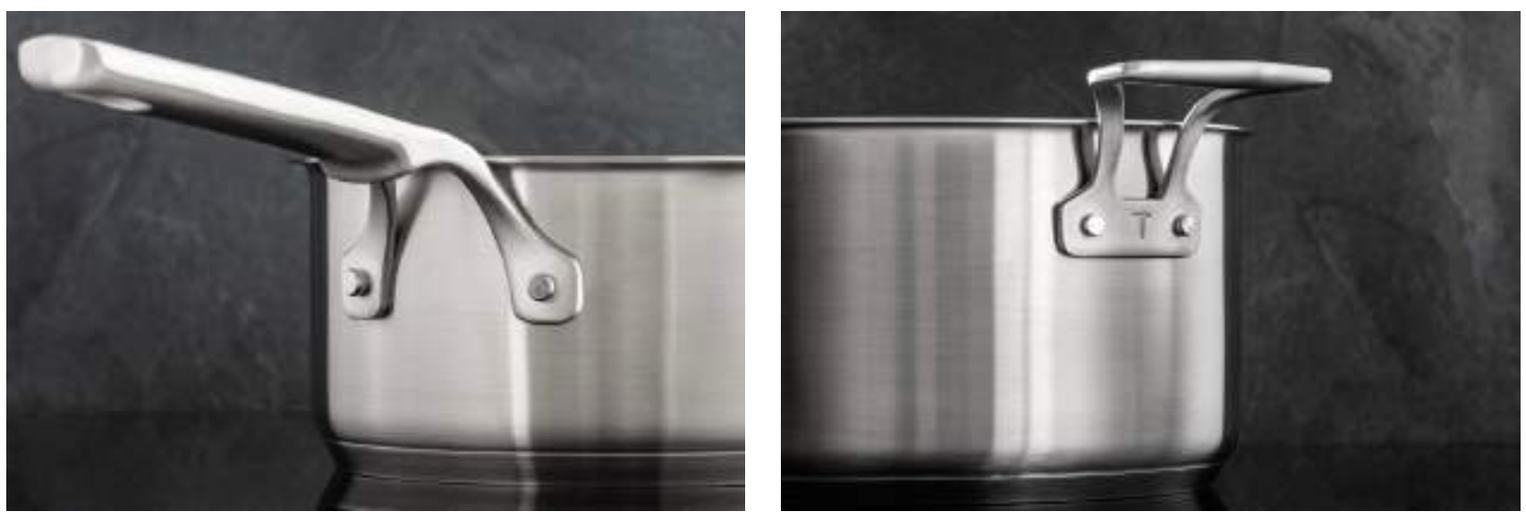
Naudojimas orkaitėje:
žr. gaminio naudojimo instrukcijas ant pakuotės:

- Privirinta (-os) bakelito rankena (-os): nedėkite į orkaitę.

- Prikniedyta (-os) bakelito rankena (-os): puodą arba keptuvę galima naudoti orkaitėje iki 175°C / 350°F



- Prikniedyta (-os) nerūdijančiojo plieno rankena (-os):
puodą arba keptuvę galima naudoti orkaitėje iki 250°C / 482°F



- „Ingenio“ gaminiai:
įdėję keptuvę į orkaitę, nuimkite rankeną ir dangtį.

INDŲ PRIEŽIŪRA

- Reguliariai naudojant, puode ar keptuvėje gali atsirasti nedidelių žymių, tačiau jos neturi įtakos veikimui.

- Būtinai išlikite budrūs kaitindami indus, kad išvengtumėte perkaitinimo, kuris gali neigiamai paveikti nelipnumo savybes. Norėdami išvengti perkaitinimo, nenaudokite didžiausio arba galios stiprinimo nustatymo

- Nelimpantiems indams nerekomenduojama naudoti nelimpančių kepimo purškiklių. Naudojant tokius purškiklius gali susidaryti nematomos nuosėdos ant keptuvės paviršiaus, kurios gali neigiamai paveikti keptuvės nelipnumo savybes.

- Naudokite iš plastiko, silikono, medžio ar metalo pagamintus virtuvės reikmenis. Venkite reikmenų aštriais kraštais, plakiklių, peilių, metalinių / elektrinių trintuvų ir nepjaustykite tiesiogiai induose. Dėl „Fusion Core“ technologijos puoduose ir keptuvėse galima naudoti šakutę. Nebadykite ir nekalkite nelimpančio paviršiaus. Keptuvėje nenaudokite metalinių arba elektrinių trintuvų. Dėl to įbrėžimams netaikoma garantija.

- Nenaudokite nelimpančių keptuvių uždegamiems patiekalams.

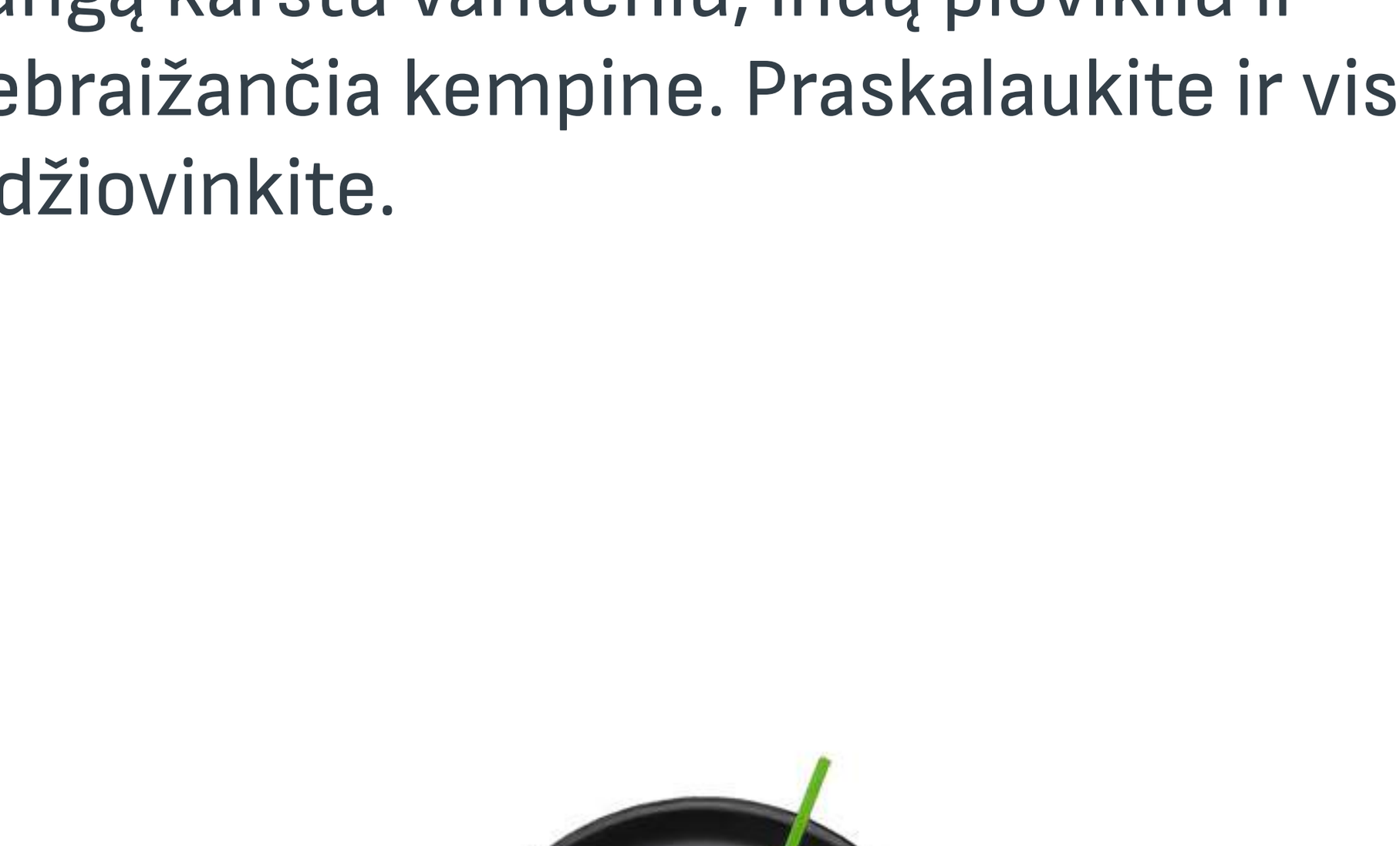
- Jei išorinė danga yra nerūdijantysis plienas: galima naudoti indaplovėje, pageidautina naudoti švelnius ploviklius, tokius kaip skystis, gelis arba milteliai, bet ne tabletės ar maišeliai.

- Norėdami sutaupyti vandens plovimo metu, prieš valydami pamirkykite puodą ar keptuvę.

- Leiskite keptuvėms atvėsti, kad nesideformuotų dėl ekstremalių temperatūros svyravimų. Venkite ekstremalių temperatūros pokyčių.

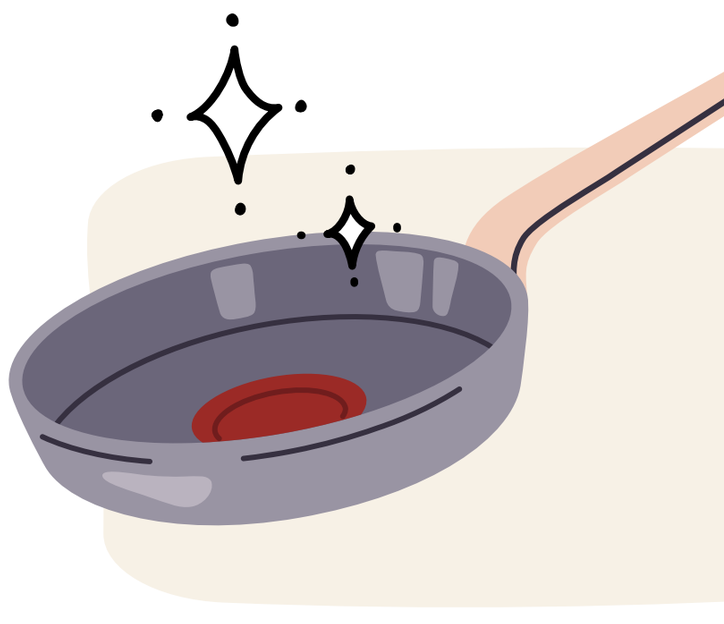
- Nedėkite karštų stiklinių dangčių į šaltą vandenį, po jo srove arba tiesiai ant šalto darbinio paviršiaus, nes dėl ekstremalaus temperatūros pokyčio gali sudužti stiklas. Šiais atvejais garantija netaikoma.

- Siekiant išvengti žalos indams, būtina plauti rankas. Po kiekvieno naudojimo nuplaukite keptuvės vidinę ir išorinę dangą karštu vandeniu, indų plovikliu ir nebraižančia kempine. Praskalaukite ir visiškai išdžiovinkite.

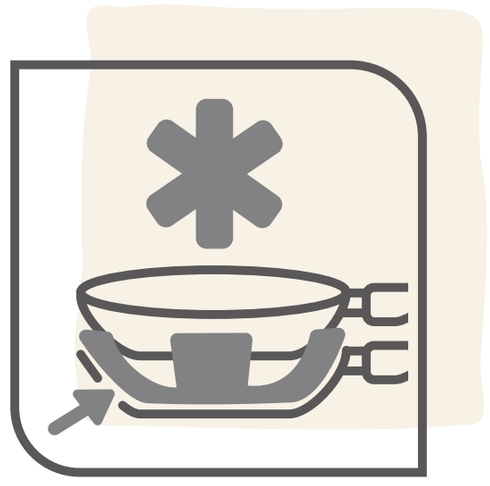


- Ant puodo ar keptuvės dangos gali susikaupti nuosėdų ar kalkių. Tai dažnai pastebima, kai puodas / keptuvė naudojami ilgą laiką daržovėms virti ir naudojant kietą vandenį. Norėdami pašalinti šias nuosėdas, praskieskite 1 dalį citrinų rūgšties 2 dalimis vandens ir įpilkite į keptuvę. Palikite pamirkti vienai ar dviem valandoms. Nuplaukite puodą / keptuvę karštame vandenyje ir indų ploviklyje. Gerai išdžiovinkite.

- Laikykite indus sausoje vietoje.



- Padėdami puodus ir keptuves naudokite „Tefal®“ fetro ar audinio apsaugas, kad išvengtumėte įbrėžimų.



- Rekomenduojame keraminį puodą ar keptuvę plauti rankomis vandeniu, švelniu plovikliu ir minkšta kempinėle. Rekomenduojame nenaudoti braižančios kempinės. Jei po įprasto plovimo keptuvė nėra pakankamai švari, galite į keptuvę įlašinti šiek tiek acto ir vandens ir pakaitinti. Kaitinamas vandens ir acto mišinys išvalys keptuvę. Po to gerai nuskalaukite keptuvę, nusausinkite ir patepkite kepimo aliejumi suvilgytu popieriniu virtuviniu rankšluosčiu. Jūsų keptuvė bus kaip nauja.

- Jei ant pagrindo yra įsisenėjusių dėmių, pirmiausia pamirkykite keptuvę karštame vandenyje ir gerai riebalus šalinančiame indų ploviklyje. Tada, jei reikia, galite išvalyti keptuvę plastikine šveičiamąja pagalvėle ir skystu abrazyviniu valikliu.

- Stenkitės nedėti kitų sunkių objektų ant keptuvių arba puodų.

- Laikui bėgant, nelimpanti danga gali šiek tiek pakeisti spalvą. Tai gana normalu ir neturi įtakos jūsų indų nelipnumo savybėms. Nedidelės paviršiaus žymės ar įbrėžimai yra normalu ir neturi įtakos nelimpančios dangos paviršiui. Šioms žymėms netaikoma garantija.

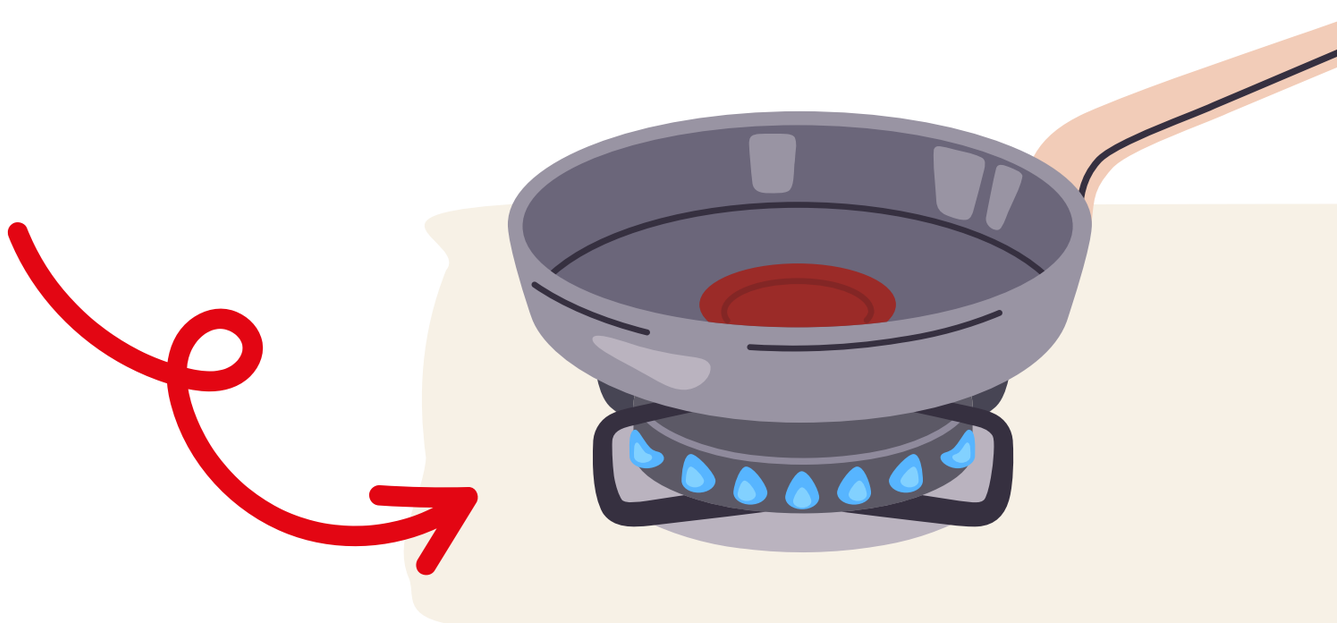
Tefal

2 MAISTO RUOŠIMO PATARIMAI

- Susmulkinkite maistą į mažesnius gabalėlius, kad gaminti galėtumėte greičiau, reikėtų mažiau laiko ir energijos.

- Prieš gamindami visada išdžiovinkite indų pagrindą, ypač jei naudojate keraminę, halogeno arba indukcinę kaitlentę. Kitu atveju keptuvė gali lipti prie kaitlentės.

- Keptuvę ar puodą padėkite ant tinkamo skersmens degiklio, taip užtikrindami gerą kaitinimą. Rinkitės indo skersmenį atitinkantį degiklį – nei per didelį, nei per mažą, kad nešvaistytumėte energijos. Jei indas suderinamas su indukcine kaitlente ir puodas ar keptuvė padedami ant didesnio nei indas skersmens degiklio, indukcinė kaitlentė gali neįsijungti.



- Dideliems troškiniams, gaminamiems ant dujinės viryklės, pradėkite nuo vidutinės ugnies ant įprastos kaitlentės, o tada perkelkite puodą ant mažiausios kaitlentės, kad jis troškintųsi ilgą laiką vidutinėje temperatūroje.

  Tačiau jei norite gaminti ant didelės ugnies, didžiausią kaitinimo lygį pasiekite palaipsniui, o tada jį sumažinkite.

Jūsų puodai arba keptuvės turi mūsų išskirtinę „Thermo-Signal®“ technologiją, kuri užtikrins puikų maisto ruošimą!

„Thermo-Signal®“ yra raudonas indikatorius keptuvės arba puodo viduryje; jis nurodo, kada pradėti ruošti norint gauti puikios tekstūros ir spalvų patiekalą!

1

Pakaitinkite keptuvę arba puodą ant vidutinės kaitros.

2

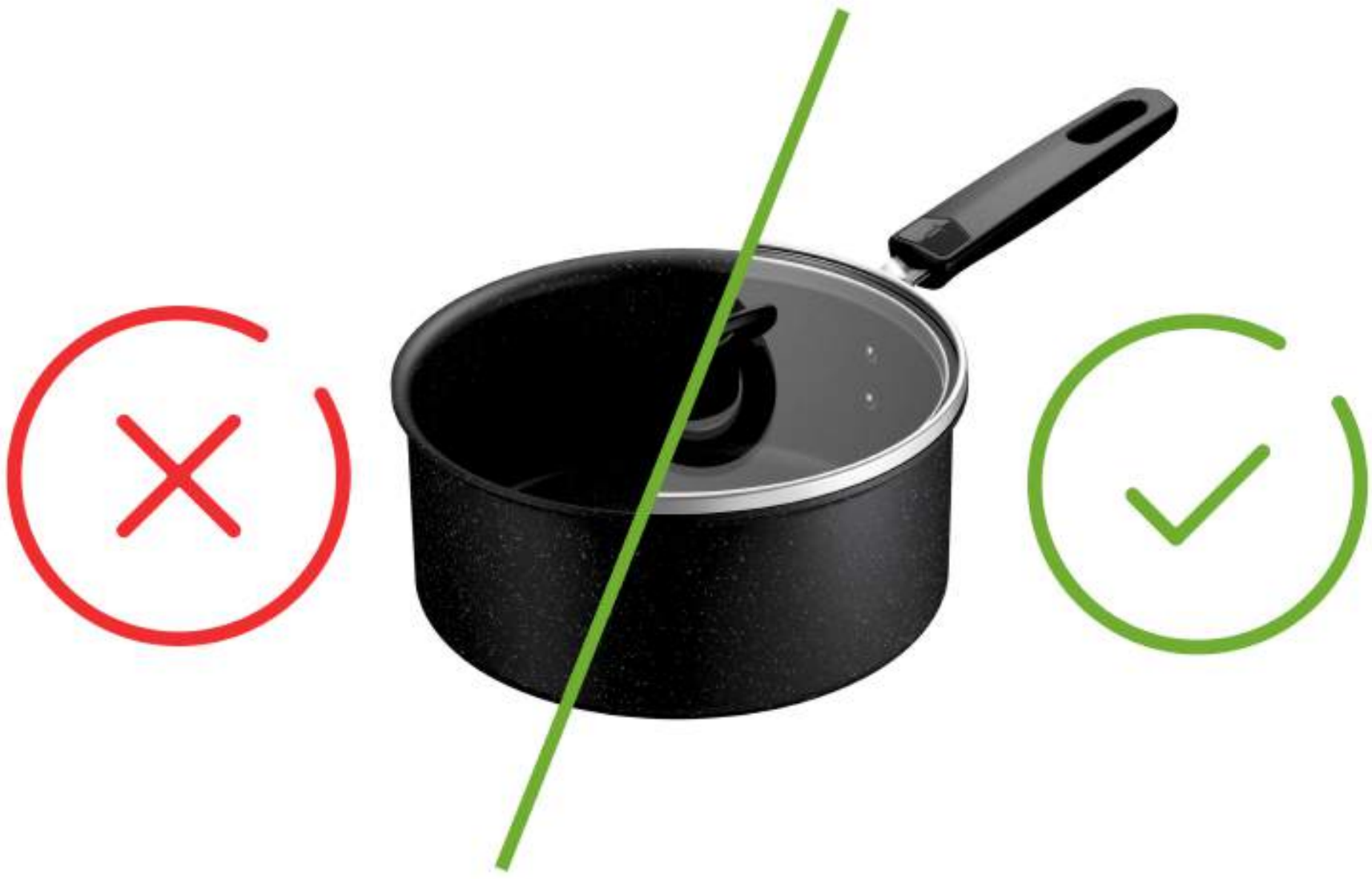
Stebėkite „Thermo-signal®“. Kai signalas pasidaro raudonas, o termometras dingsta, pradėkite ruošti!

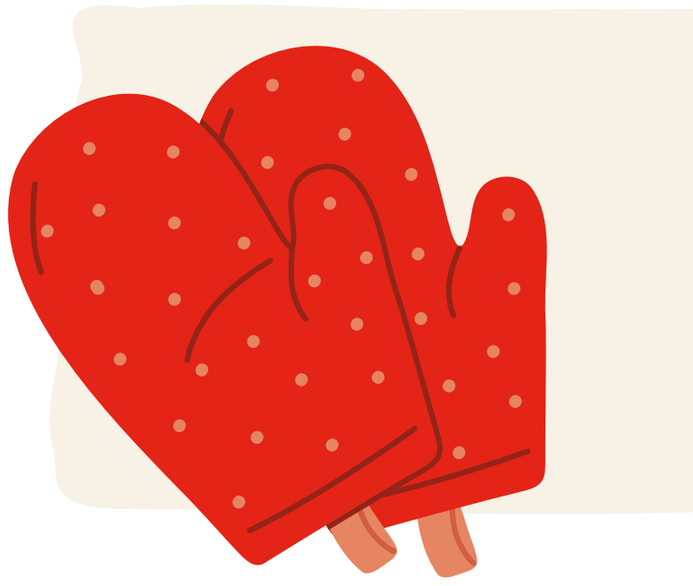
3

Reguliuokite kaitinimo galią pagal pageidaujamą ruošimo lygį.

Naudokite dangtį, kad galėtumėte ruošti taupiau:

- sulaiko kaitrą verdant;
- reikia mažiau energijos;
- maistas ruošiamas greičiau.





- Siekiant išvengti nudegimų rizikos, rekomenduojama naudoti sausas karščiui atsparias pirštines, puodų laikiklius arba imti už rankenų ar rankenėlių naudojant audinį, ypač ilgai gaminant ir (arba) kai rankenos ir rankenėlės yra metalinės.

  Visada naudokite karščiui atsparias pirštines gaminimo metu nuimdami dangtį, pasukite jį, kad nukreiptumėte garus nuo savęs, ir laikykite rankas ir veidą toliau nuo ventiliacinių angų.

- Suteikite antrą šansą savo puodams ir keptuvėms – perdirbkite!

  Ar žinojote, kad nerūdijantysis plienas ir aliuminis yra perdirbami?

  Palikite virtuvės reikmenis surinkimo taškuose arba partnerių pardavimo vietose!

GARANTIJA TEFAL® / T-FAL®

- Garantuojama, kad 2 metus šis gaminys neturės jokių gamybos defektų. Garantija neturi poveikio vietos klientų teisėms. Ji neapima dėl senėjimo atsiradusių įbrėžimų ar spalvų pakitimų. „Tefal“ užtikrina, kad danga atitinka reglamentus, susijusius su medžiagomis, kurios turi sąlytį su maistu. Daugiau informacijos rasite apsilankę www.tefal.com

- Jei gaminys yra nerūdijančiojo plieno, garantuojama, kad 10 metų jis neturės gamybos defektų. Garantija neturi poveikio vietos klientų teisėms. Ji neapima dėl senėjimo atsiradusių įbrėžimų ar spalvų pakitimų. „Tefal“ užtikrina, kad danga atitinka reglamentus, susijusius su medžiagomis, kurios turi sąlytį su maistu. Daugiau informacijos rasite apsilankę www.tefal.com

Papildoma INFORMACIJA ir pagalbos linija

- Norėdami gauti išsamią informaciją arba atsakymus į savo klausimus, susisiekite su klientų aptarnavimo tarnyba per **www.tefal.com**

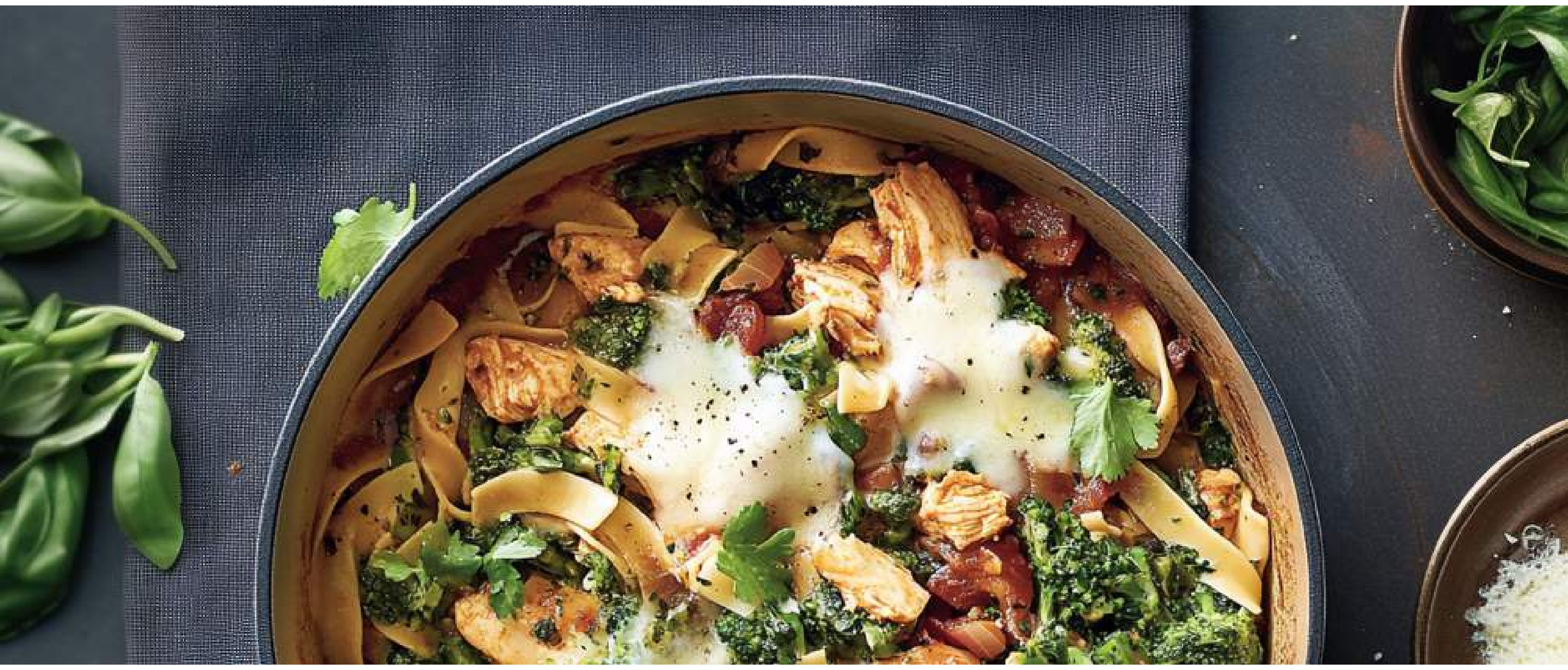
- Klientų teisės ir papildoma informacija: ši „Tefal“ komercinė garantija neturi poveikio klientų teisėms, kurių negalima atmesti ar apriboti, ir teisėms platintojo, iš kurio įsigytas gaminys, atžvilgiu. Garantija suteikia klientui tam tikras teises, o klientas taip pat gali turėti papildomų teisių, kurios skiriasi priklausomai nuo valstijos ar šalies. Klientas gali savarankiškai pasinaudoti šiomis teisėmis. Apsilankykite **www.tefal.com**, ten rasite visą naudojimo ir priežiūros informaciją bei visas gamintojo garantijos sąlygas.

Tefal®

„TEFAL®" / „T-FAL®"*

SAUGOS INSTRUKCIJA

*TEFAL® buitiniai prietaisai kai kuriose šalyse, pvz., Amerikoje ir Japonijoje, siūlomi kaip T-FAL® prekės ženklo gaminiai. TEFAL® / T-FAL® yra „Groupe SEB“ registruotieji prekės ženklai

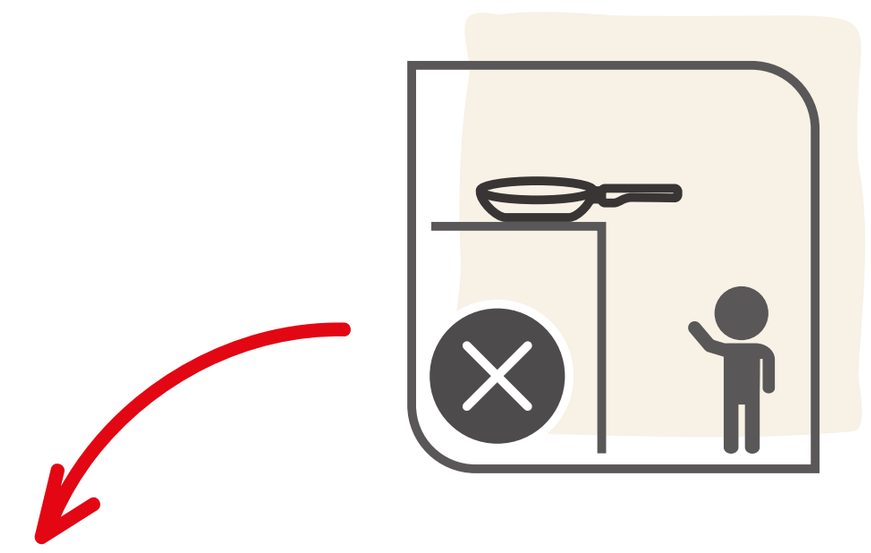


Svarbu:

- šis gaminys buvo suprojektuotas naudoti tik buityje;
- prieš naudodami gaminį, perskaitykite saugos patarimus;
- taip pat žr. su gaminiu pateikiamas naudojimo instrukcijas, papildomus patarimus ir rekomendacijas.

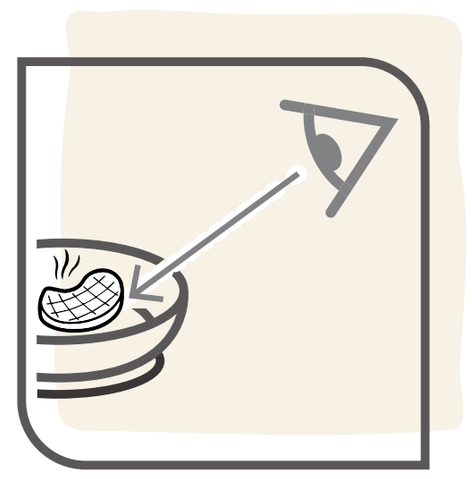
BENDROSIOS SAUGOS INSTRUKCIJOS

- Šis prietaisas neskirtas naudoti asmenims (taip pat vaikams) su ribotais fiziniais, sensoriniais ar protiniais gebėjimais arba asmenims, neturintiems pakankamai žinių ir įgūdžių, nebent už jų saugą atsakingi asmenys juos prižiūri ir suteikia naudojimosi prietaisu instrukcijas. Prižiūrėkite vaikus, kad jie nežaistų su šiuo prietaisu.



- Niekada neleiskite indams virti tuštiems ir niekada nepalikite tuščio indo ant įkaitinto kaitlentės žiedo arba degiklio.

- Niekada nepalikite ruošiamo maisto be priežiūros.



- Niekada nepalikite keptuvės rankenos išsikišusios už kaitlentės krašto arba šalia virtuvės paviršiaus.

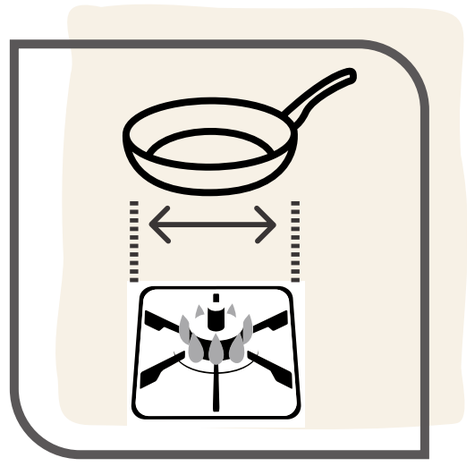
- Neperkaitinkite gaminio.

- Užtikrinkite, kad rankena nebūtų virš liepsnos, nes ji gali šią sumažinti

- Siekiant išvengti nudegimų rizikos, rekomenduojama naudoti sausas karščiui atsparias pirštines, puodų laikiklius arba imti už rankenų ar rankenėlių naudojant audinį, ypač ilgai gaminant ir (arba) kai rankenos ir rankenėlės yra metalinės

- Neneškite karšto maisto arba verdančio vandens šalia (virš) žmonių ar gyvūnų

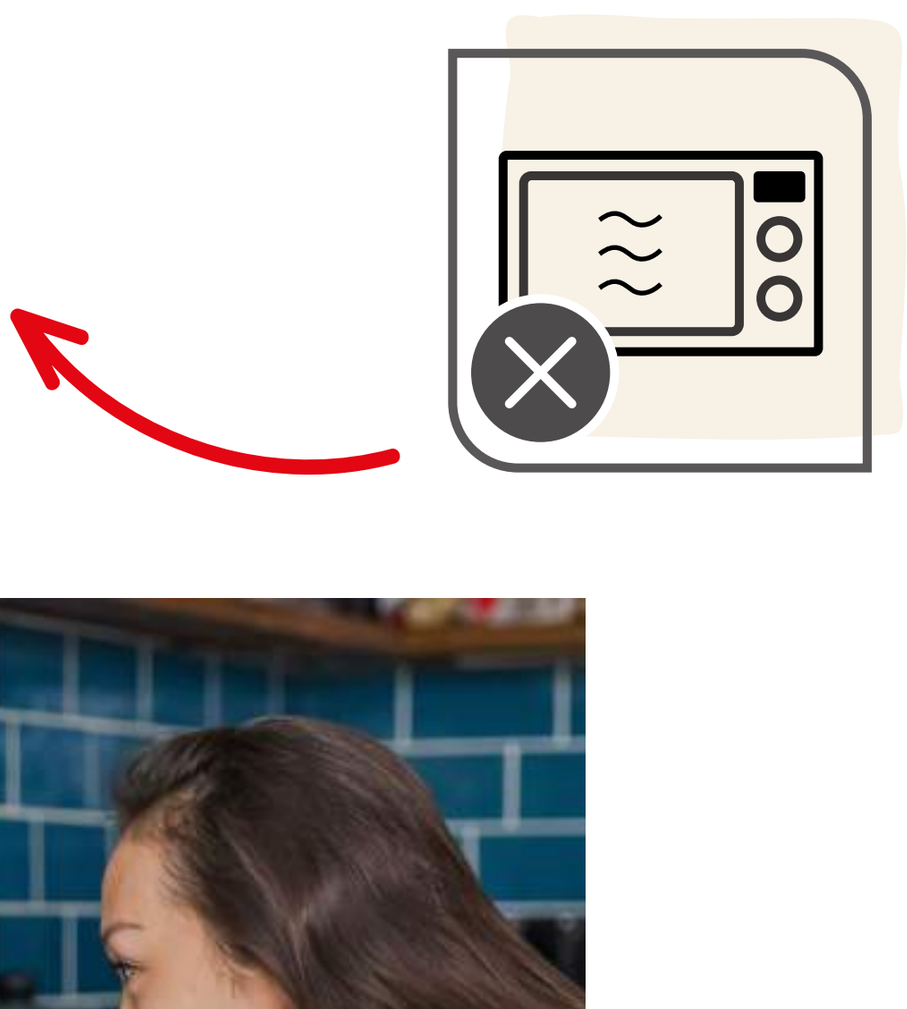
- Mažos keptuvės gali būti atsargiai sucentruotos ant atraminių dujinių kaitlenčių kojelių, kurioms daugelis dujinių kaitlenčių gamintojų prideda trikojį padėklą



- Naudojimas orkaitėje: žr. gaminio naudojimo instrukcijas ant pakuotės. Aukšta temperatūra gali pažeisti plastikines dalis ir stiklinius dangčius.

- Naudojimas indaplovėje: žr. gaminio naudojimo instrukcijas ant pakuotės. Tam tikros dalys gali būti pažeistos dėl ėsdinančių valiklių poveikio ir sukelti įpjovimų ir (arba) nudegimų riziką.

- Nedėkite gaminio į mikrobangų krosnelę



- Keptuvių nerekomenduojama naudoti norint gruzdinti (pvz., traškučius, samosas ir t. t.). Ruošiant maistą su aliejumi visada reikia būti atsargiems: keptuvė neturi būti per daug pilna ir neturi būti naudojama per didelė kaitra, nes dėl to aliejus gali užsidegti.

- Nepripilkite šalto vandens, nepridėkite ledo ar šaldyto maisto produktų tiesiai į keptuvę, nes gali susidaryti garai, dėl kurių gali nudegti ar kitaip susižaloti naudotojai ir pašaliniai žmonės. Būkite ypač atsargūs šiuo atžvilgiu, kai keptuvėje yra ruošiant naudojamo karšto aliejaus, nes karštas aliejus gali taškytis, kai su juo susiliečia vandens turintys elementai.

- Nederinkite indų norėdami sudaryti puodą garais virti. Jie nesukurti šiam tikslui. Toks naudojimas gali lemti nestabilumo rizikų arba su garais susijusių nudegimų ar kitų sužalojimų.

- Jei rankenos atsilaisvina, švelniai jas pritvirtinkite, kad išvengtumėte žalos naudojimo metu.

- Karšti indai turi būti dedami ant karščiui atsparių paviršių, kad išvengtumėte žalos.

- Niekada nekaitinkite aliejaus iki karbonizacijos. Gaminimo metu išleidžiami garai gali būti pavojingi gyvūnams, turintiems jautrią kvėpavimo sistemą.

- Jei maistas arba aliejus užsidega keptuvėje, išjunkite kaitinimą, padėkite gaisro paklodę arba šlapią rankšluostį virš keptuvės ir palikite 30 minučių.

- Ekstremalaus perkaitinimo atveju (pasiekus aliuminio lydymosi temperatūrą), indai neturi būti patraukiami – jie turi būti paliekami atvėsti dėl galimai išsilydžiusio aliuminio hermetiškame pagrinde pavojaus; rekomenduojama nenaudoti indo ilgiau dėl galimų savybių pokyčių.

- Iškilus problemai, kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą **(www.tefal.com)**.

Tefal®

4 INGENIO®:

RANKENOS INSTRUKCIJOS IR GARANTIJA

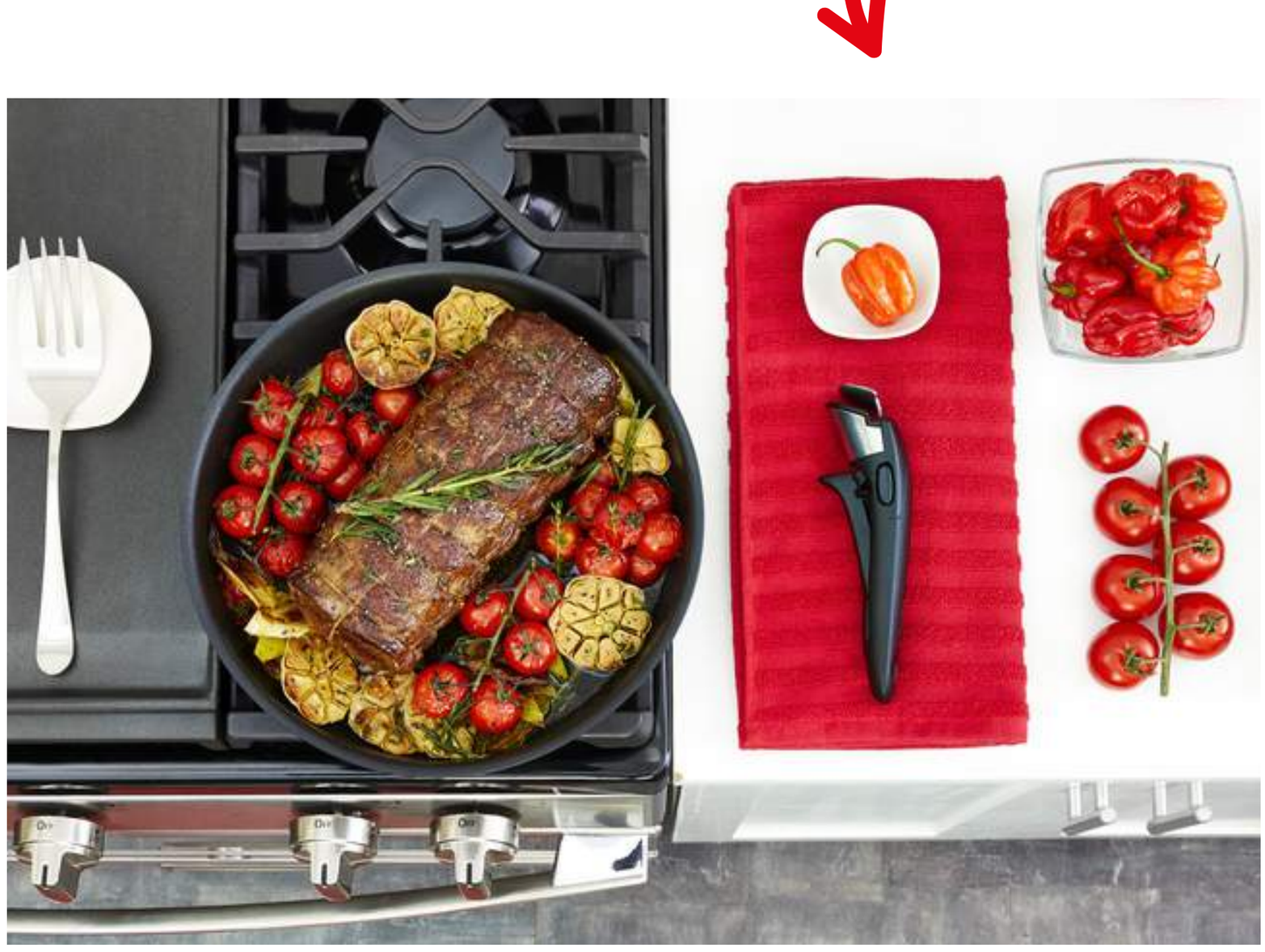
„INGENIO®“ SAUGOS INSTRUKCIJOS:

- „Ingenio®“ rankena suderinama tik su „Ingenio®“ gaminiais. Niekada nenaudokite rankenos su kitų nei „Ingenio®“ prekės ženklų reikmenimis.

- „Ingenio®“ gaminiai (keptuvė, puodas, kiniška keptuvė ir t. t.) suderinami tik su „Ingenio®“ rankenomis. Niekada nenaudokite jų su kitų nei „Ingenio®“ prekės ženklų rankenomis.

- Specialios formos gaminiams (blynelių keptuvė, suktų omletų keptuvė ir t. t.) nenaudokite rankenos už nustatytų suėmimo sričių, nes tai gali turėti neigiamos įtakos rankenos stabilumui.

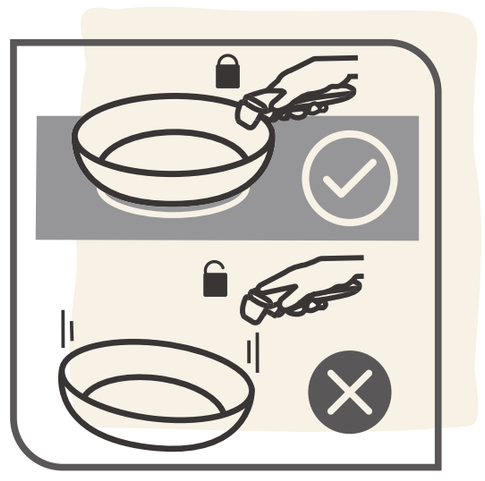
- Nepalikite rankenos ant gaminio gaminimo metu; neleiskite rankenos paveikti liepsnai: ilgas aukštų temperatūrų poveikis gali sugadinti plastikines dalis ir susilpninti rankeną.



- Naudokite rankeną tik stengdamiesi išvengti apvirtimo rizikos, ypač su mažo skersmens gaminiais.

- Nedėkite rankenos ant karštų paviršių, nes tai gali neigiamai paveikti rankenos mechaninį pasipriešinimą ir (arba) sukelti nudegimus suimant.

- Niekada nespauskite atrakinimo mygtuko naudodami, pildami ar atlikdami kitus veiksmus, nes tai gali lemti netikėtą užrakinimo mechanizmo atsirakinimą.



- Neplaukite rankenos indaplovėje, jos visiškai nepanardinkite: vanduo ir plovikliai gali pažeisti rankenos mechanizmą ir vidines saugos funkcijas. Rekomenduojame plauti rankomis šlapia nebraižančia kempine ar audiniu, (per daug) nešlapinant vidinių dalių ir per prievartą netraukiant judančių dalių.

- Netaikykite didesnės kaip 10 kg apkrovos, nes rankena nepalaiko tokio svorio.

- Nedėkite rankenos ar dangčių** į orkaitę nes jie gali būti pažeisti

** Nebent naudojimo instrukcijose nurodyta kitaip

- Nedėkite „Ingenio®“ gaminių ir rankenos į mikrobangų krosnelę.

- Nelaikykite maisto keptuvėje ilgiau kaip 24 valandas. Nelaikykite rūgštinių maisto produktų keptuvėje (pomidorų padažo, acto, patiekalų su citrinų sultimis, raugintų kopūstų ir t. t.).

Atsiradus problemai:

- Jei pastebite, kad rankena neveikia, per prievartą mechanizmo netraukite, niekada neišardykite rankenos.

- Jei rankena pažeista (sugadinta, subraižyta, perkaitinta, išlydyta, numesta), jos nebenaudokite.

- Jei gaminys (puodai ir keptuvės) deformuotas, pavyzdžiui, po kritimo ar smūgio, jo nebenaudokite.

Visais atvejais susisiekite su klientų aptarnavimo centru (www.tefal.com).

„INGENIO®“: NAUDOJIMO INSTRUKCIJOS IR GARANTIJA

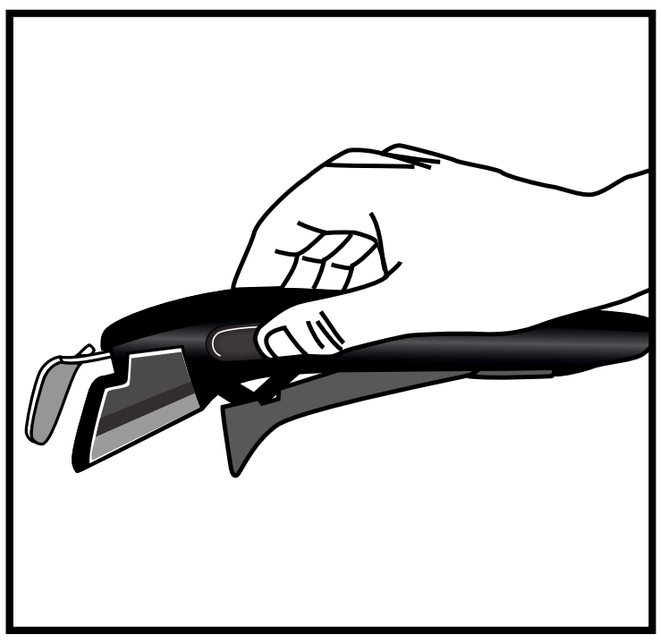
Prieš pritvirtinant rankeną

1 Rankenos atidarymas: naudodami nykštį ir smilių vienu metu spauskite du šoninius atrakinimo mygtukus. (1 pav.)

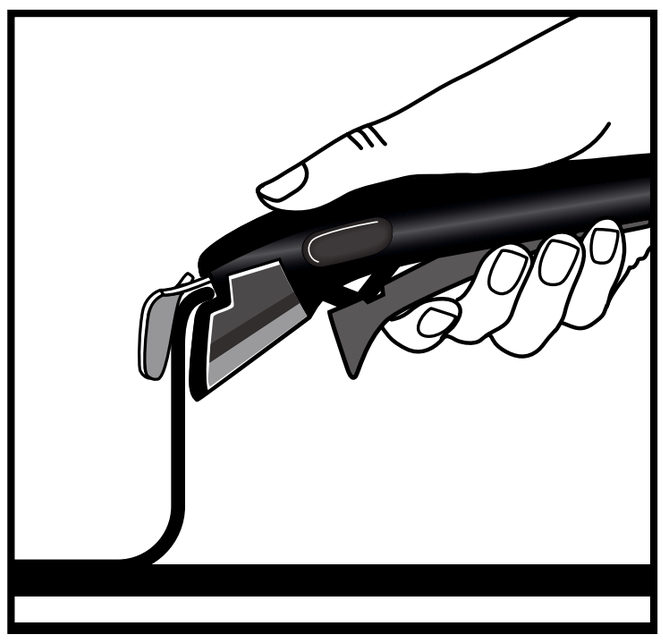
2 Rankenos pritvirtinimas. Atidarytą rankeną pridėkite prie „Ingenio“ keptuvės krašto. Paspauskite apatinę svirtį, kad užfiksuotumėte rankeną taip, kad ji laikytųsi prie keptuvės krašto (2a pav.). Rankena dabar pritvirtinta. Galite naudoti savo „Ingenio“ keptuvę.

3 Rekomenduojama rankenos laikymo padėtis naudojimo metu. (2b pav.)

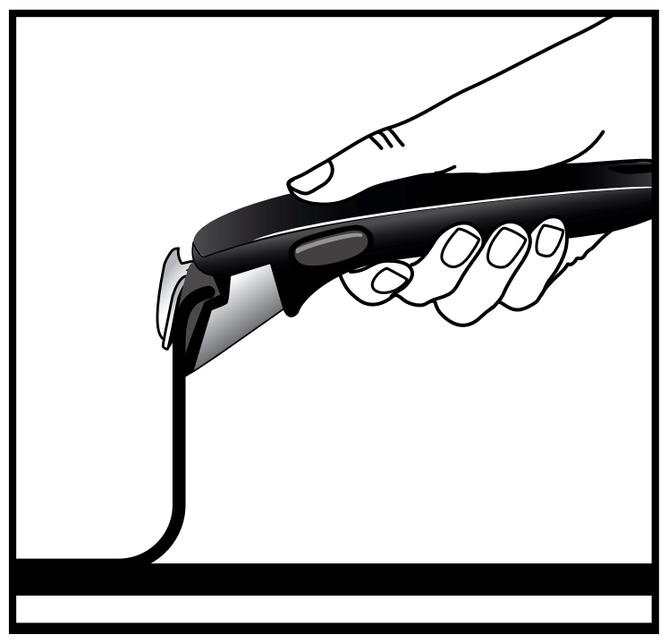
Įspėjimas: visada laikykite svirtį uždarytą pirštais ir niekada nespauskite atrakinimo mygtukų naudodami keptuvę



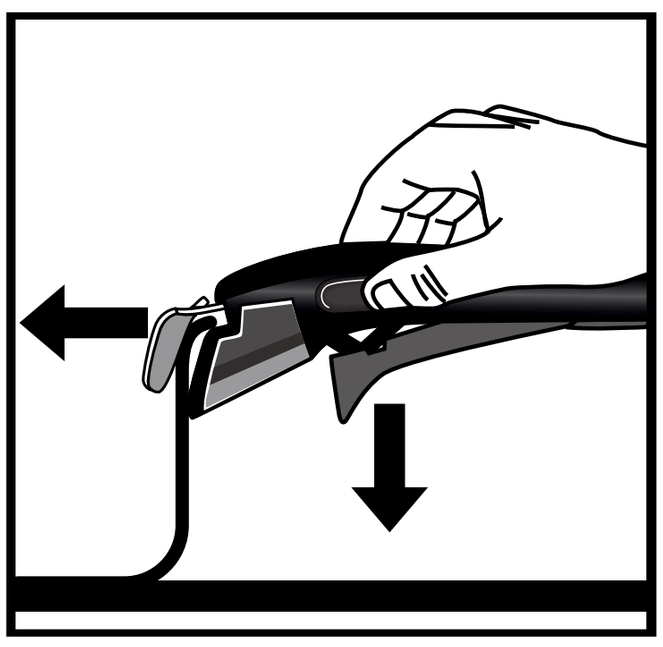
(1 pav.)



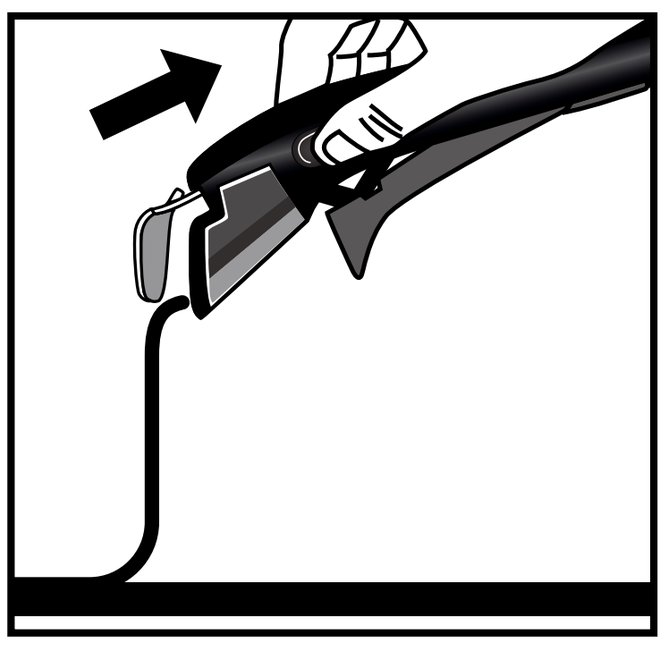
(2a pav.)



(2b pav.)



(3 pav.)



(4 pav.)

Rankenos nuėmimas

1. Norėdami nuimti rankeną, padėkite „Ingenio“ ant plokščio, stabilaus, karščiui atsparaus paviršiaus. Paspauskite atrakinimo mygtukus smiliumi ir nykščiu, nukreipdami ranką taip, kad atlaisvintumėte svirtį. (3 pav.)

2. Rankena atlaisvinta ir ją galima nuimti nuo keptuvės. (4 pav.)

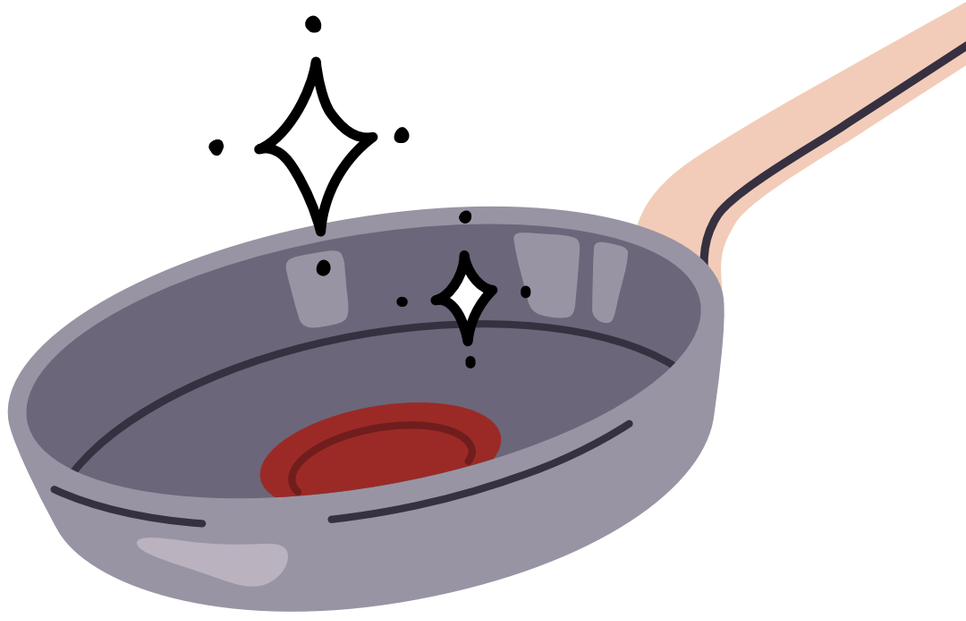
JŪSŲ „INGENIO®“ RANKENAI TAIKOMA 10 METŲ GARANTIJA

- Garantuojama, kad „Ingenio®“ nuimama rankena 10 metų neturės gamybos defektų, išskyrus tuomet, jei įsigijimo šalyje taikomi specifiniai įstatymai ar susitarimai.
- Garantija neapima žalos dėl neleistinos modifikacijos ir remonto, žalos dėl smūgių, netinkamo naudojimo, įprasto nusidėvėjimo, naudojimo ir techninės priežiūros instrukcijų nesilaikymo, keptuvės palikimo naudojimo metu; liepsnos poveikio gaminimo metu, įdėjimo į orkaitę, plovimo indaplovėje, panardinimo į vandenį, užkimšimo riebalais, dulkėmis, padažais ir t. t., naudojimo didesnei nei 10 kg apkrovai, profesinio ar komercinio naudojimo, naudojimo ne „Ingenio®“ asortimento keptuvei.
- Ši „Tefal“ garantija neturi poveikio kliento įstatymais apibrėžtoms teisėms. Visas garantijos sąlygas rasite: www.tefal.com/ingenio

Tefal®

Penggunaan & Penjagaan periuk dan kuali anda

Terima kasih atas pembelian peralatan memasak TEFAL® / T-FAL®* anda dengan salutan tidak melekat yang teguh, sesuai untuk semua pengembaraan masakan anda. Untuk anda dan demi minat memasak!



* Perkakas rumah TEFAL® dipaparkan di bawah jenama T-FAL® di sesetengah negara seperti Amerika dan Jepun. TEFAL® / T-FAL® ialah tanda dagangan Groupe SEB

Tefal®

RINGKASAN

1 PENJAGAAN PERALATAN MEMASAK ANDA ›

2 PETUA MEMASAK ›

3 ARAHAN KESELAMATAN ›

4 INGENIO®: ARAHAN & JAMINAN ›

Tefal®

PENJAGAAN PERALATAN MEMASAK ANDA

MENYEDIAKAN PRODUK ANDA UNTUK DIGUNAKAN

- Sesetengah peralatan memasak dihantar dengan kepingan plastik pelindung, khususnya yang terletak di pangkal pemegang. Sila buang sebelum penggunaan, kerana kegagalan untuk mengeluarkan kepingan ini boleh menyebabkan bahaya kebakaran.

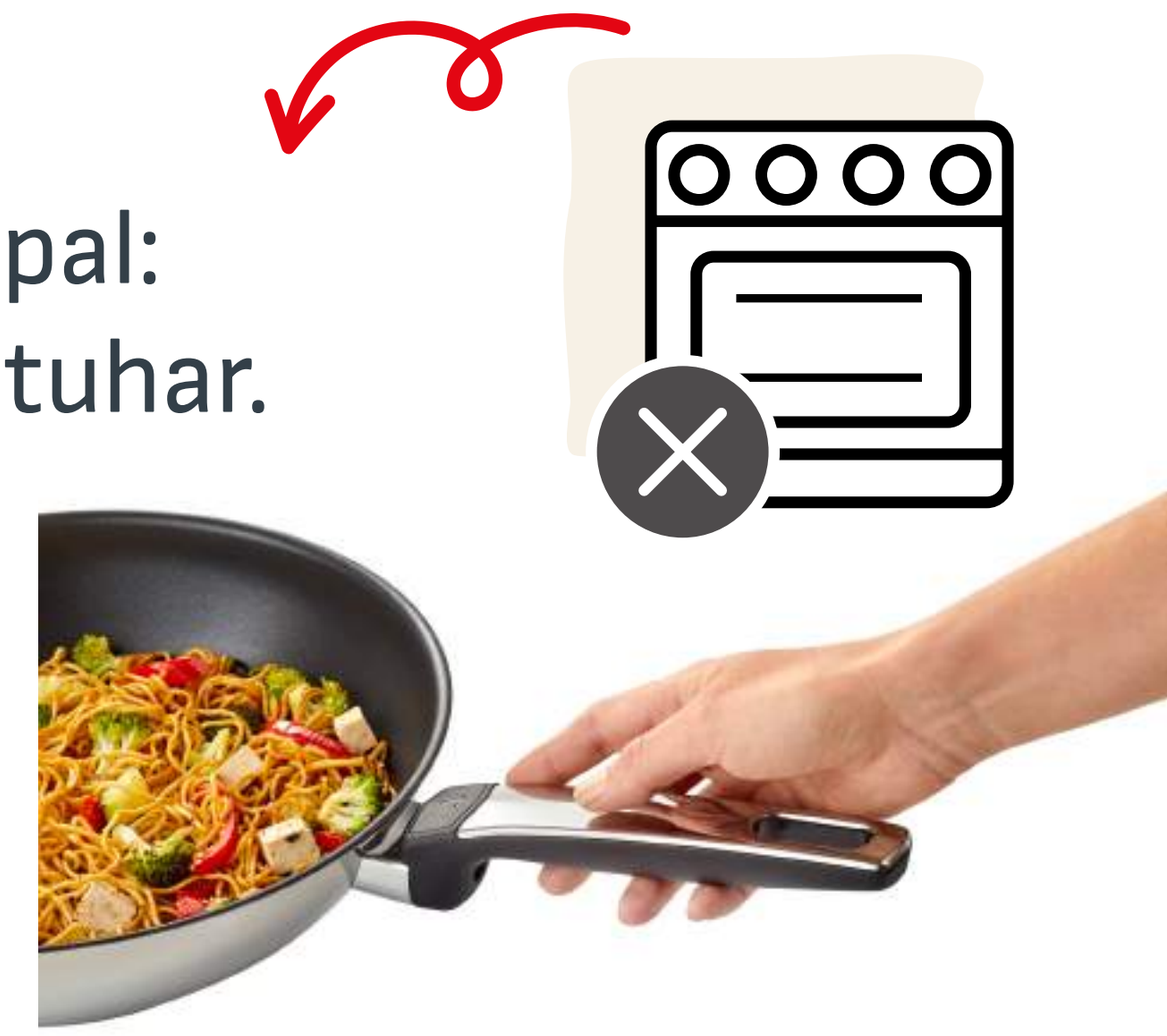
- Sebelum penggunaan pertama, basuh periuk atau kuali anda menggunakan tangan dengan cecair pencuci biasa anda dan span lembut. Bilas dan keringkan dengan teliti menggunakan kain lembut.

Tefal

KESERASIAN

Penggunaan ketuhar:
Sila rujuk kepada arahan penggunaan produk anda pada pembungkusan :

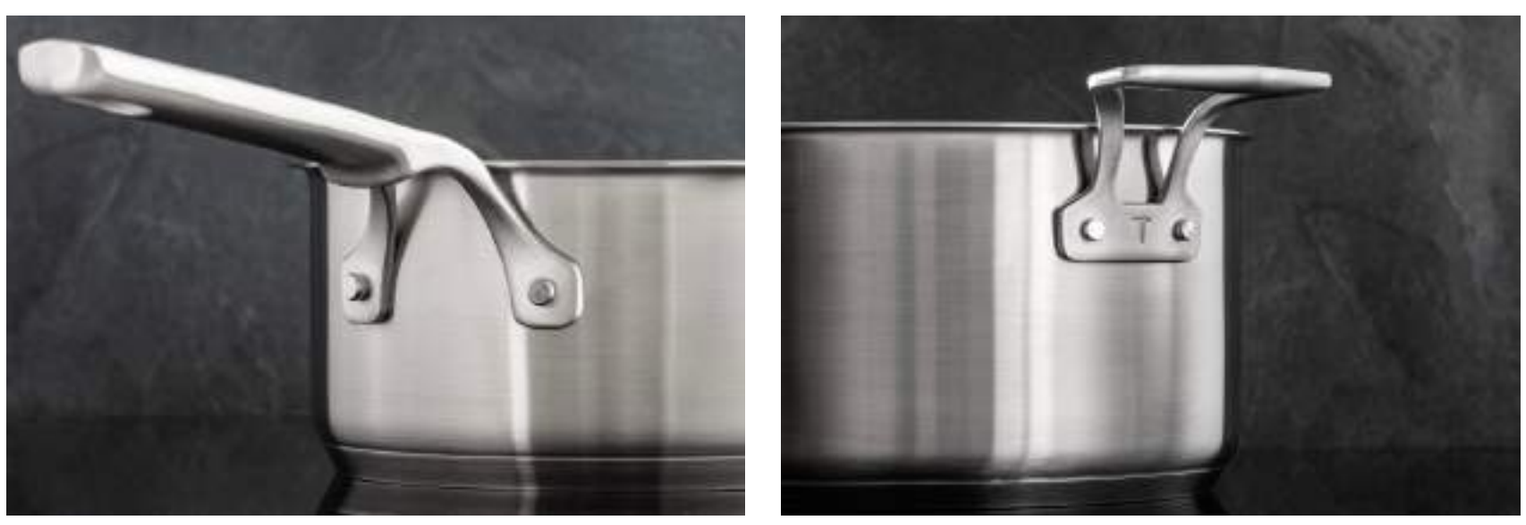
- Pemegang bakelit dikimpal:
  Jangan letak di dalam ketuhar.



- Pemegang bakelit berivet:
  Periuk atau kuali leper adalah selamat untuk ketuhar hingga 175°C / 350°F

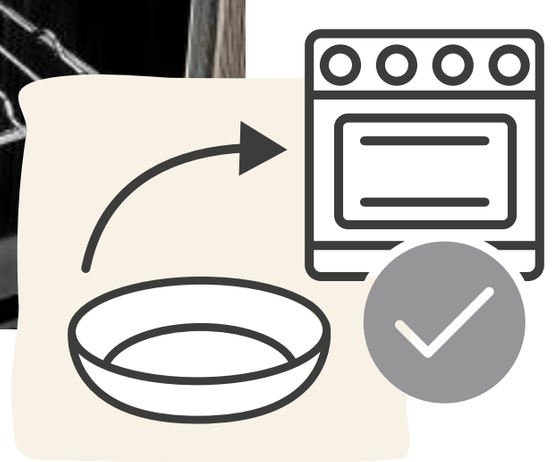
< 175°C/350°F

- Pemegang keluli tahan karat berivet:
  Periuk atau kuali leper adalah selamat untuk ketuhar hingga 250°C / 482°F



< 250°C/482°F

- Untuk produk Ingenio:
  Keluarkan pemegang dan penutup selepas anda meletakkan kuali di dalam ketuhar.



< 250°C/482°F

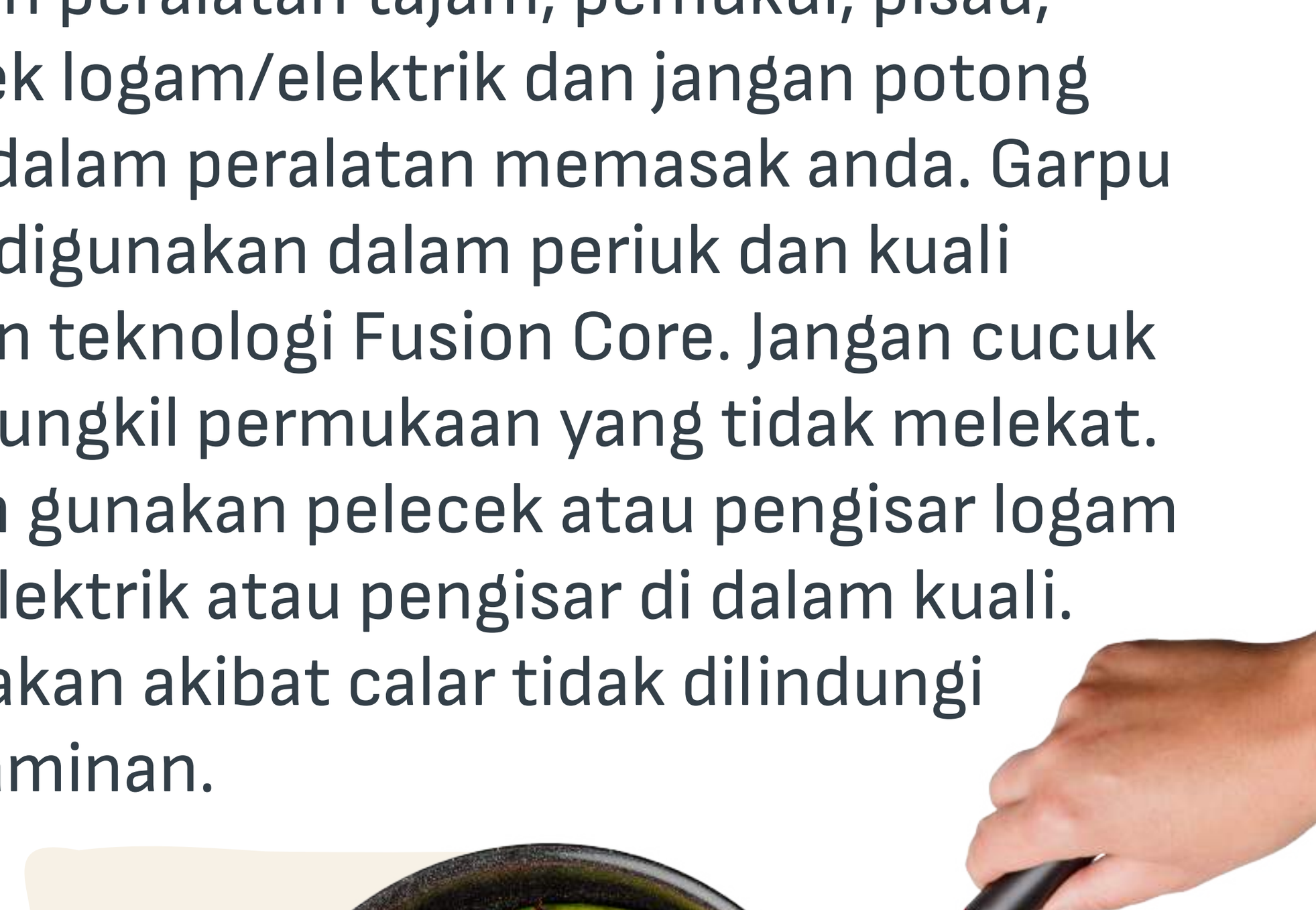
PENJAGAAN PERALATAN MEMASAK ANDA

- Dengan penggunaan biasa, tanda kecil mungkin muncul di dalam kuali atau periuk anda tetapi tanda kecil ini tidak menjejaskan prestasi.

- Pastikan anda sentiasa berhati-hati semasa memanaskan alat memasak anda untuk mengelakkan sebarang pemanasan melampau yang boleh menjejaskan ketahanan sifat tidak melekat. Untuk mengelakkan pemanasan melampau, elakkan daripada menggunakan tetapan kuasa maksimum atau penggalak

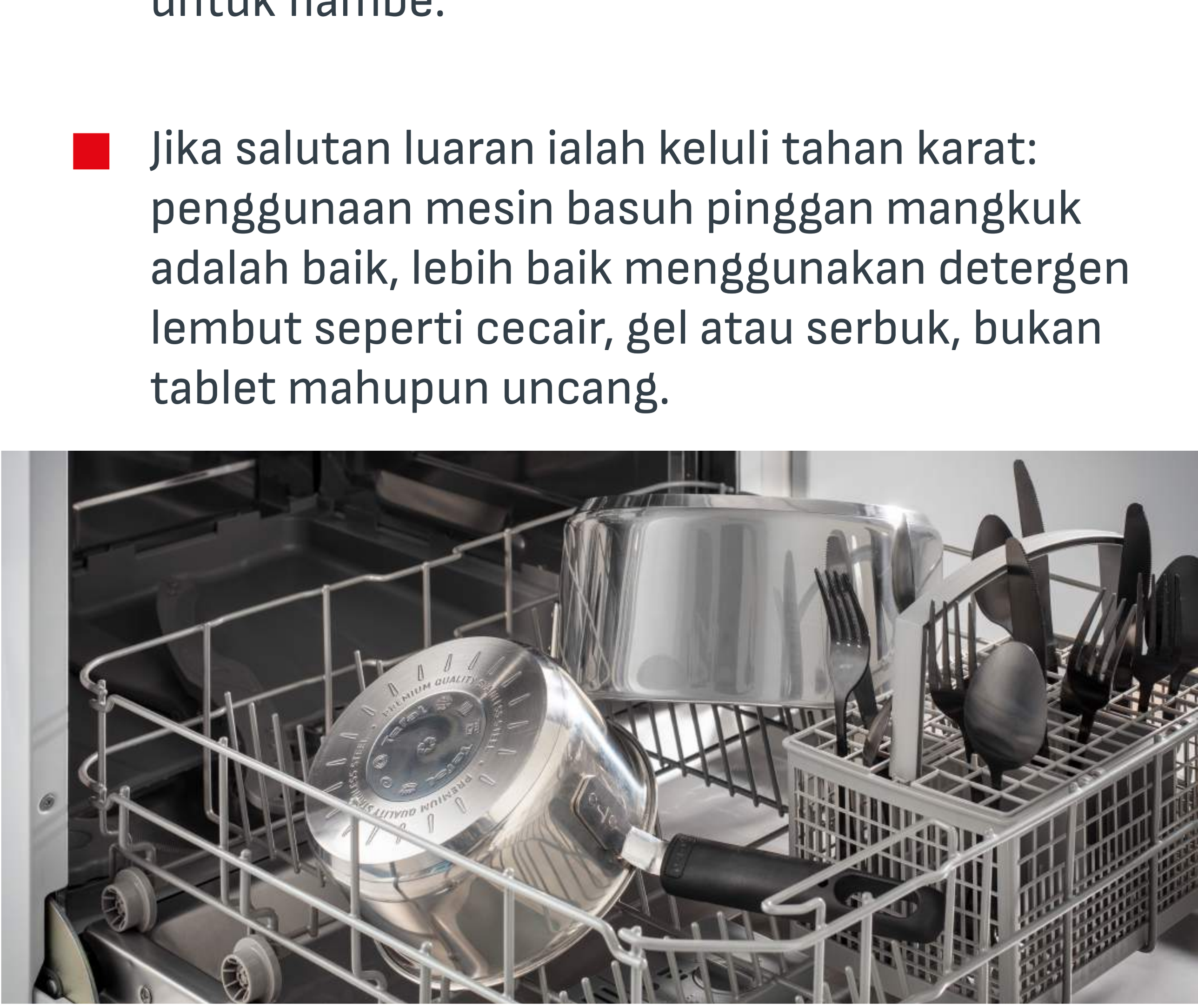
- Penggunaan semburan memasak tidak melekat tidak disyorkan dengan alat memasak tidak melekat. Penggunaan semburan sedemikian boleh membuat binaan yang tidak kelihatan di permukaan kuali yang akan menjejaskan sifat tidak melekat kuali.

- Gunakan peralatan dapur yang diperbuat daripada plastik, silikon, kayu, atau logam. Elakkan peralatan tajam, pemukul, pisau, pelecek logam/elektrik dan jangan potong terus dalam peralatan memasak anda. Garpu boleh digunakan dalam periuk dan kuali dengan teknologi Fusion Core. Jangan cucuk atau cungkil permukaan yang tidak melekat. Jangan gunakan pelecek atau pengisar logam atau elektrik atau pengisar di dalam kuali. Kerosakan akibat calar tidak dilindungi oleh jaminan.



- Jangan gunakan kuali bersalut tidak melekat untuk flambé.

- Jika salutan luaran ialah keluli tahan karat: penggunaan mesin basuh pinggan mangkuk adalah baik, lebih baik menggunakan detergen lembut seperti cecair, gel atau serbuk, bukan tablet mahupun uncang.

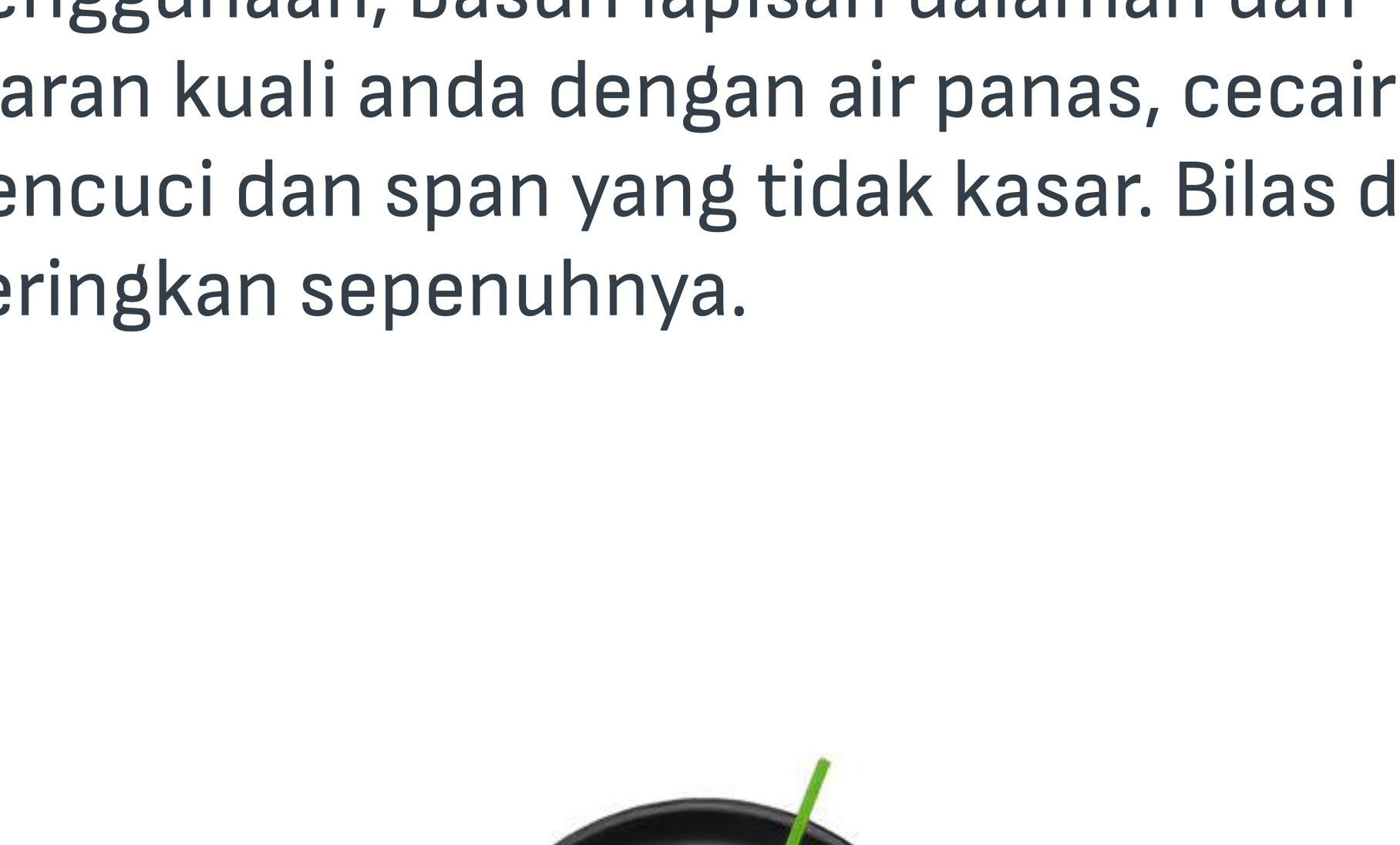


- Untuk menjimatkan air semasa mencuci, rendam periuk atau kuali anda sebelum membersihkan peralatan memasak.

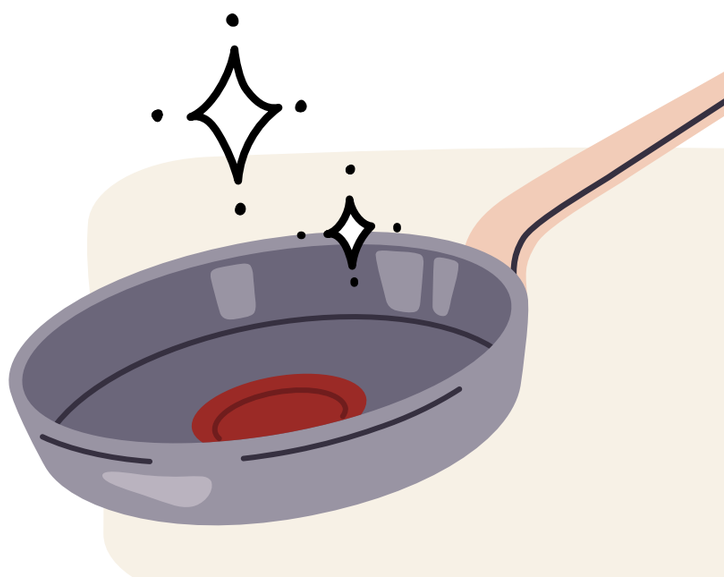
- Biarkan kuali sejuk sebelum pembersihan untuk mengelakkan pengeledingan yang disebabkan oleh kejutan suhu yang melampau. Elakkan sebarang perubahan suhu yang melampau.

- Jangan letakkan penutup kaca panas ke dalam atau di bawah air sejuk atau terus ke permukaan kerja sejuk kerana perubahan suhu yang melampau boleh memecahkan kaca. Ini tidak dilindungi di bawah jaminan.

- Pencucian menggunakan tangan adalah penting untuk mengelakkan kerosakan pada alat memasak anda. Selepas setiap penggunaan, basuh lapisan dalaman dan luaran kuali anda dengan air panas, cecair pencuci dan span yang tidak kasar. Bilas dan keringkan sepenuhnya.

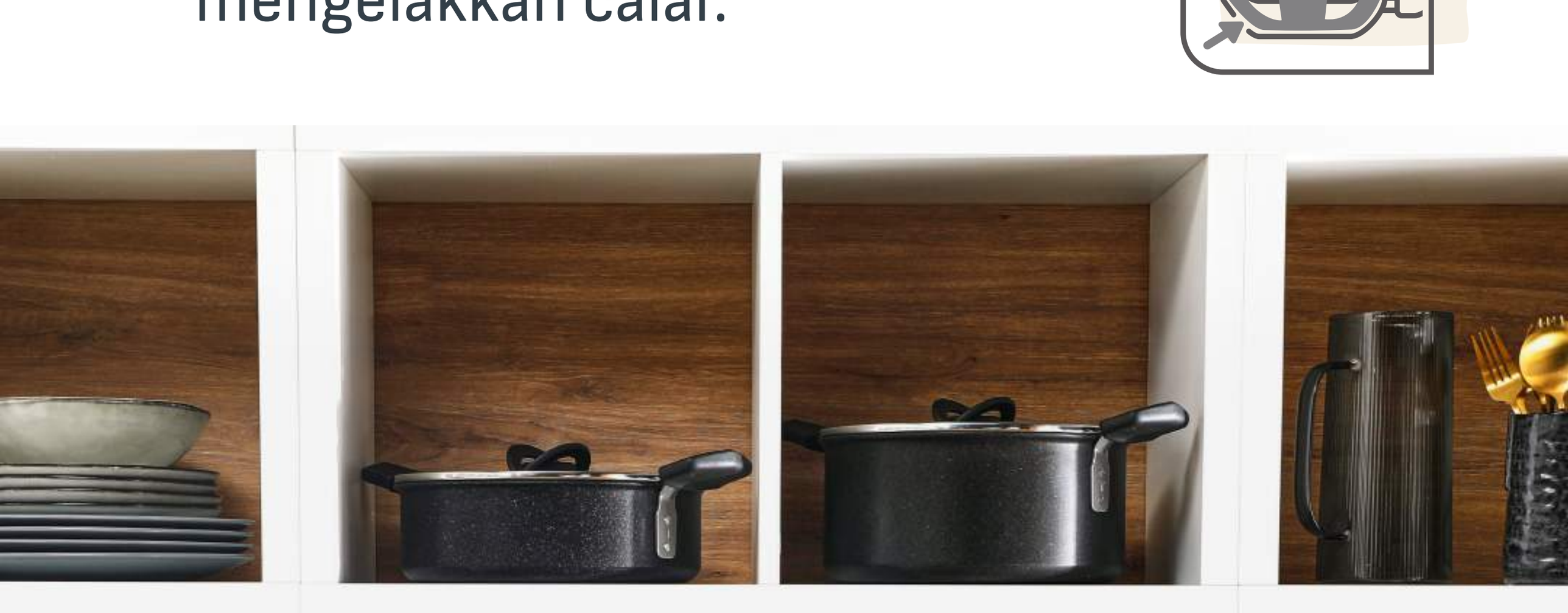


- Pengumpulan sisa atau kerak boleh terbentuk pada salutan di dalam periuk atau kuali. Ini sering dilihat apabila periuk/kuali digunakan secara berterusan untuk mendidih sayur-sayuran dan air liat digunakan. Untuk mengeluarkan mendapan ini, cairkan 1 bahagian asid sitrik kepada 2 bahagian air dan masukkan ke dalam kuali dan biarkan terendam selama satu atau dua jam. Basuh periuk/kuali dalam air panas dan cecair pencuci serta keringkan sepenuhnya.



- Simpan peralatan memasak anda di tempat yang kering.

- Gunakan pelindung felt atau fabrik Tefal® apabila menyusun kuali atau periuk anda untuk mengelakkan calar.



- Kami mengesyorkan untuk mencuci periuk atau kuali seramik secara manual, dengan air, detergen ringan dan span lembut. Kami mengesyorkan agar anda tidak menggunakan span kasar. Jika kuali tidak cukup bersih selepas pencucian biasa, anda boleh menambahkan percikan cuka dan air ke dalam kuali dan memanaskannya. Campuran air / cuka akan memasak bersih kuali. Selepas ini, bilas kuali dengan elok, keringkan dan lap dengan sedikit minyak masak pada tisu dapur kertas. Dan kuali anda akan kelihatan seperti baharu.

- Sekiranya terdapat kotoran degil pada dasar, rendam kuali terlebih dahulu ke dalam air panas dan detergen nyahgris pinggan mangkuk yang baik. Seterusnya, jika perlu, anda boleh membersihkan kuali dengan pad penyental plastik dan sedikit detergen melelas cecair.

- Elakkan menyimpan objek berat lain di atas kuali atau periuk anda.

- Selepas penggunaan, beberapa perubahan kecil warna pada salutan tidak melekat boleh berlaku. Ini agak normal dan tidak akan menjejaskan sifat tidak melekat alat memasak anda. Tanda calar atau gores ringan adalah normal dan tidak akan menjejaskan prestasi salutan. Tanda tersebut tidak dilindungi oleh jaminan.

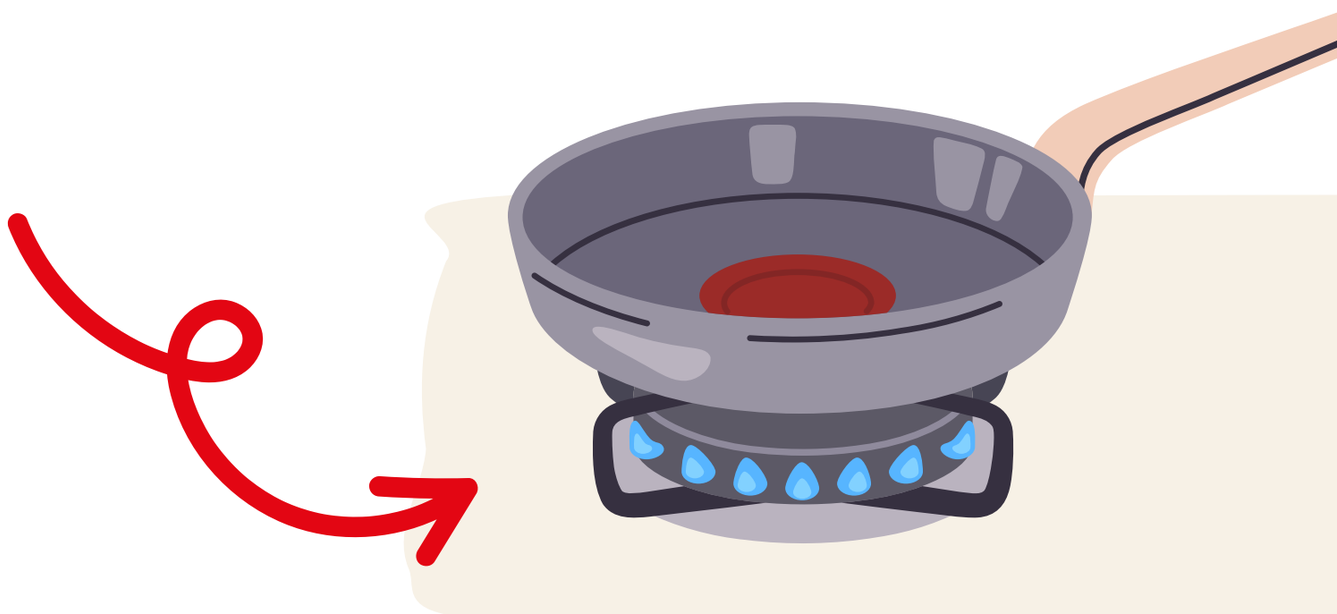
Tefal

2 PETUA MEMASAK

- Potong makanan anda kepada kepingan yang lebih kecil untuk memasak dengan lebih cepat, mengurangkan masa dan tenaga yang digunakan.

- Sentiasa keringkan dasar peralatan memasak anda sebelum memasak, terutamanya jika anda menggunakan peralatan pada hob seramik, halogen atau induksi, atau sebaliknya kuali boleh melekat pada hob.

- Letakkan kuali atau periuk anda pada penunu dengan diameter yang sesuai untuk prestasi pemanasan yang lebih baik. Pilih penunu yang sepadan dengan diameter peralatan memasak anda, tidak terlalu besar atau terlalu kecil, untuk mengelakkan pembaziran tenaga. Jika peralatan memasak anda serasi dengan hob induksi, jika periuk atau kuali anda diletakkan pada penunu dengan diameter yang lebih besar daripada peralatan memasak anda, hob induksi anda tidak boleh dicetuskan.



- Untuk stu enak yang dimasak di atas api gas, mula memasak pada haba sederhana pada hob biasa anda dan gerakkan periuk anda ke hob terkecil untuk membiarkan makanan direbus untuk masa yang lama pada suhu sederhana.

  Walau bagaimanapun, jika anda perlu memasak pada haba yang tinggi, pastikan anda secara beransur-ansur mencapai tahap haba maksimum & mengurangkan haba selepas itu.

Untuk masakan yang sempurna, kuali atau periuk anda dilengkapi dengan teknologi Thermo-Signal® kami!

Thermo-Signal® ialah penunjuk merah di tengah kuali atau periuk anda yang membolehkan anda tahu waktu untuk mula memasak bagi makanan bertekstur dan berwarna yang tepat!

1

Panaskan kuali atau periuk anda menggunakan haba sederhana.

2

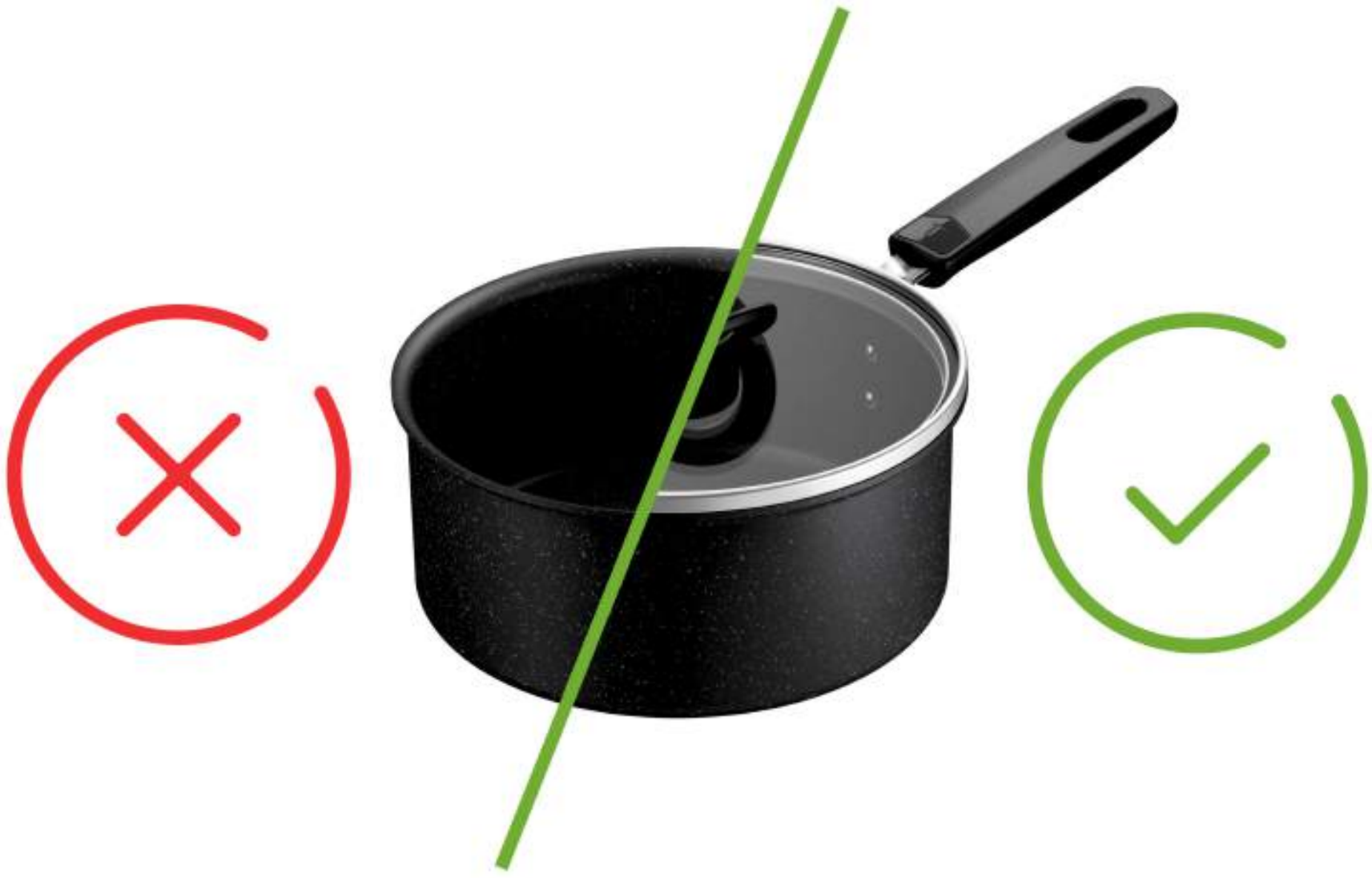
Perhatikan isyarat Thermo-signal®. Apabila isyarat berwarna merah sepenuhnya dan termometer telah hilang: mula memasak!

3

Laraskan kuasa pemanasan mengikut tahap memasak yang dikehendaki.

- Gunakan penutup untuk masakan yang lebih cekap tenaga:

- Mengekalkan haba semasa mendidih
- Memerlukan sedikit tenaga
- Memasak dengan lebih cepat



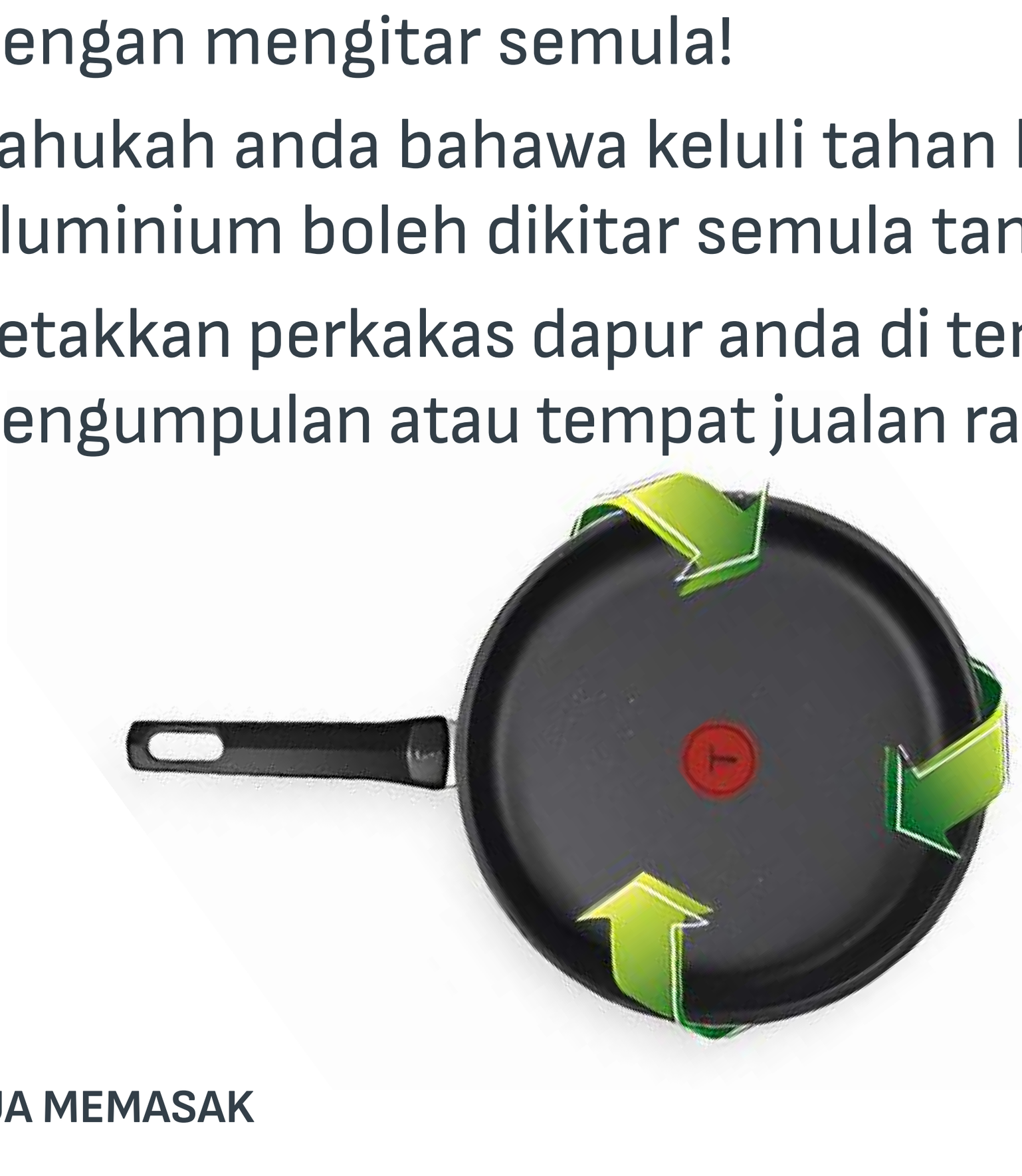
- Penggunaan sarung tangan ketuhar kering, pemegang periuk, atau kain disyorkan untuk memegang pemegang atau tombol, terutamanya selepas memasak lama dan/atau apabila mengendalikan pemegang logam atau tombol bagi mengelakkan sebarang risiko terbakar.

- Sentiasa gunakan sarung tangan ketuhar apabila mengalihkan penutup semasa memasak, condongkan penutup untuk mengarahkan stim jauh daripada anda dan jauhkan tangan dan muka anda dari lubang.

- Berikan periuk dan kuali anda peluang kedua dengan mengitar semula!

  Tahukah anda bahawa keluli tahan karat dan aluminium boleh dikitar semula tanpa had?

  Letakkan perkakas dapur anda di tempat pengumpulan atau tempat jualan rakan kongsi!



JAMINAN TEFAL® / T-FAL®

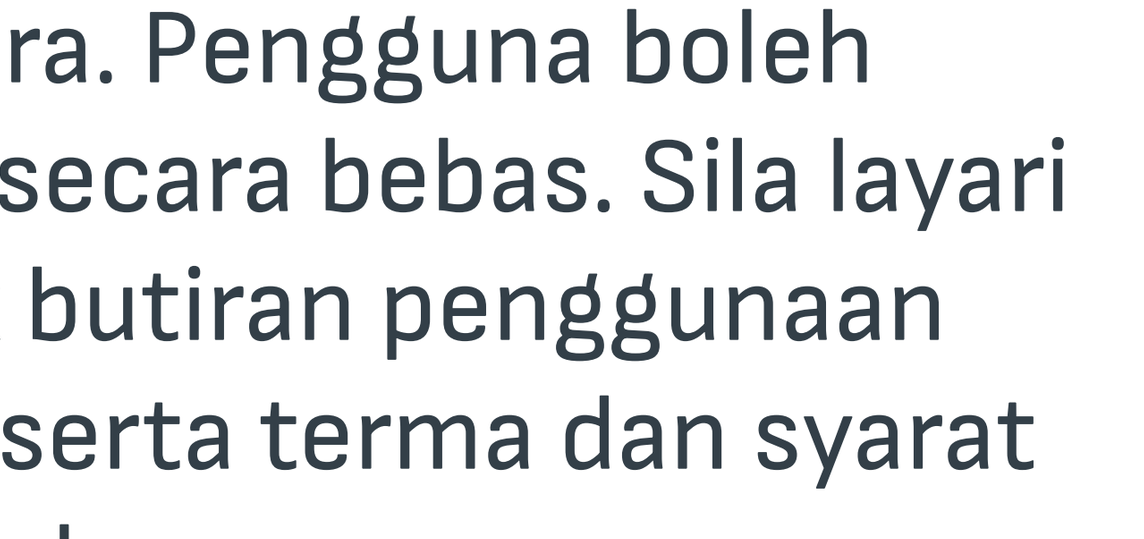
- Produk ini dijamin selama 2 tahun daripada kerosakan pembuatan. Jaminan ini tidak menjejaskan hak undang-undang pengguna secara tempatan. Jaminan tidak meliputi calar atau perubahan warna disebabkan penuaan. Tefal memastikan bahawa salutan mematuhi peraturan berkenaan bahan yang bersentuhan dengan makanan. Untuk maklumat lanjut, layari www.tefal.com

- Jika produk dalam keluli tahan karat, produk dijamin selama 10 tahun daripada kecacatan pembuatan. Jaminan ini tidak menjejaskan hak undang-undang pengguna secara tempatan. Jaminan tidak meliputi calar atau perubahan warna disebabkan penuaan. Tefal memastikan bahawa salutan mematuhi peraturan berkenaan bahan yang bersentuhan dengan makanan. Untuk maklumat lanjut, layari www.tefal.com

MAKLUMAT tambahan dan Talian Bantuan

- Untuk maklumat yang komprehensif atau jawapan kepada soalan anda, sila hubungi perkhidmatan pelanggan kami melalui **www.tefal.com**

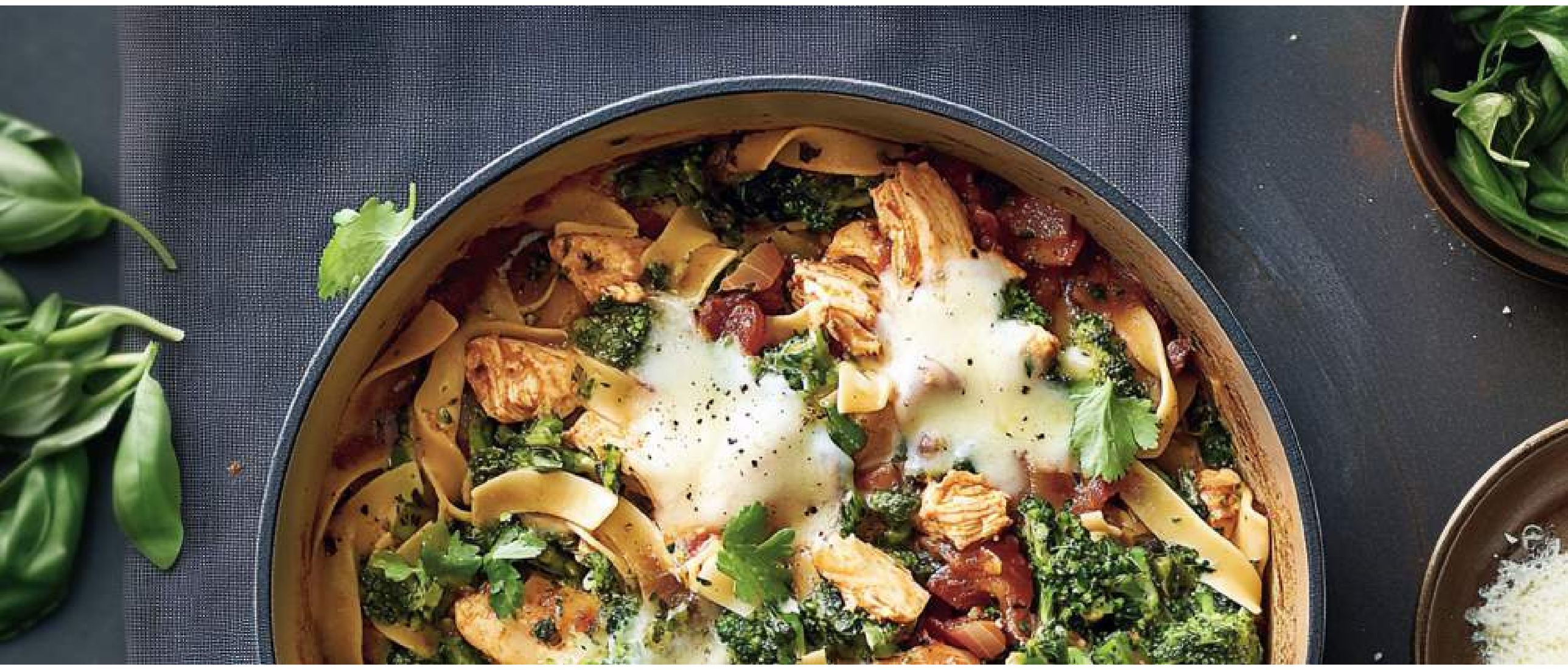
- Hak pengguna dan maklumat tambahan: Jaminan komersial Tefal ini tidak menjejaskan hak undang-undang pengguna, yang tidak boleh dikecualikan atau dihadkan, atau hak undang-undang terhadap pengedar tempat produk tersebut dibeli. Jaminan ini menyediakan pengguna dengan hak tertentu, dan pengguna juga mungkin mempunyai hak tambahan yang berbeza-beza bergantung pada negeri atau negara. Pengguna boleh menggunakan hak ini secara bebas. Sila layari **www.tefal.com** untuk butiran penggunaan dan penjagaan penuh serta terma dan syarat lengkap jaminan pengeluar



Tefal®

3 ARAHAN KESELAMATAN TEFAL® / T-FAL®*

* Perkakas rumah TEFAL® dipaparkan di bawah jenama T-FAL® di sesetengah negara seperti Amerika dan Jepun. TEFAL® / T-FAL® ialah tanda dagangan Groupe SEB



Penting:

- Produk ini direka bentuk untuk kegunaan domestik sahaja

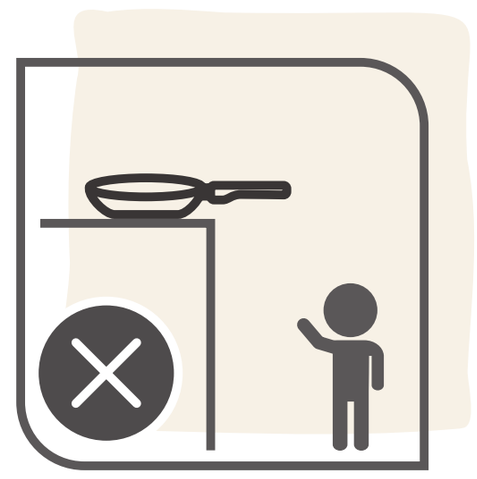
- Baca nasihat keselamatan terlebih dahulu sebelum menggunakan produk anda

- Sila rujuk juga kepada arahan penggunaan produk untuk nasihat dan cadangan lanjut.

TARAHAN

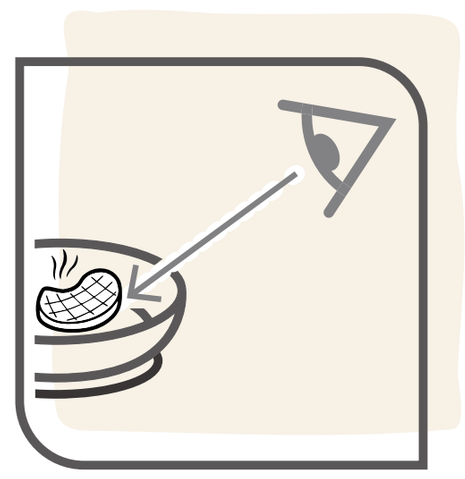
KESELAMATAN UMUM

- Produk ini tidak dimaksudkan untuk digunakan oleh orang (termasuk kanak-kanak) yang kurang upaya dari segi fizikal, deria atau mental, atau kurang berpengalaman dan pengetahuan, melainkan jika mereka diawasi atau diberi arahan berkenaan dengan penggunaan produk ini oleh orang yang bertanggungjawab atas keselamatan mereka. Kanak-kanak mestilah diawasi untuk memastikan bahawa mereka tidak bermain dengan produk ini.



- Jangan sekali-kali biarkan alat memasak mendidih kering atau biarkan alat memasak kosong pada gelung pemanas atau api gas.

- Jangan sekali-kali meninggalkan masakan tanpa pengawasan.

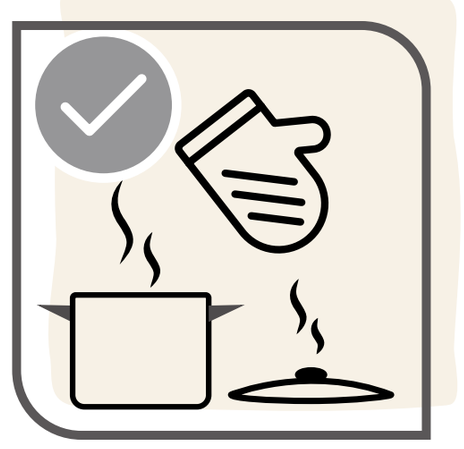


- Jangan sekali-kali meninggalkan pemegang kuali anda di pinggir hob atau berhampiran pinggir permukaan dapur.

- Jangan terlalu panaskan produk anda.

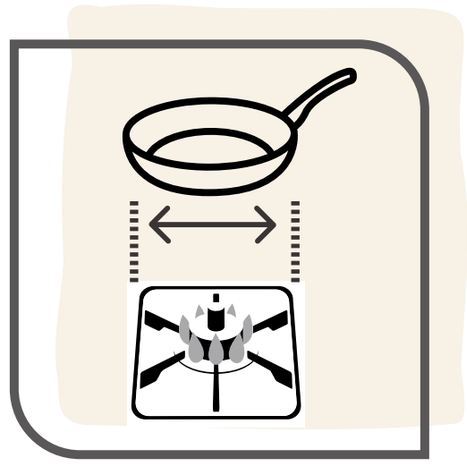
- Jangan dedahkan pemegang kepada api kerana api boleh merosakkan pemegang

- Penggunaan sarung tangan ketuhar kering, pemegang periuk, atau kain disyorkan untuk memegang pemegang atau tombol, terutamanya selepas tempoh memasak yang panjang dan/atau apabila mengendalikan pemegang logam untuk mengelakkan sebarang risiko terbakar



- Jangan bawa makanan panas atau cecair mendidih berhampiran/di atas orang atau haiwan

- Kuali kecil boleh dipusatkan secara berhati-hati pada kaki sokongan hob gas yang kebanyakan pengeluar hob gas menyediakan trivet



- Penggunaan ketuhar: Sila rujuk kepada arahan penggunaan produk anda pada pembungkusan. Suhu tinggi boleh merosakkan bahagian plastik dan penutup kaca.

- Penggunaan mesin basuh pinggan mangkuk: Sila rujuk kepada arahan penggunaan produk anda pada pembungkusan. Bahagian tertentu mungkin rosak disebabkan oleh tindakan detergen yang mengakis yang menghasilkan risiko luka dan/atau terbakar.

- Jangan letakkan produk anda di dalam ketuhar gelombang mikro

- Penggunaan kuali anda untuk menggoreng jeluk tidak disyorkan (cth. Kerepek, samosa, dll). Sentiasa berjaga-jaga apabila memasak dengan minyak: kuali tidak boleh terlalu penuh atau menggunakan haba yang terlalu tinggi kerana ini boleh menyebabkan minyak menyala sendiri.

- Jangan tambah air sejuk, ais atau makanan beku sepenuhnya terus ke kuali panas kerana letusan wap boleh berlaku yang boleh menyebabkan luka bakar atau kecederaan lain kepada pengguna atau orang awam. Berhati-hati dalam hal ini apabila kuali mengandungi minyak panas yang digunakan semasa memasak kerana percikan minyak panas boleh terjadi apabila elemen yang mengandungi air bersentuh dengan minyak panas.

- Jangan gabungkan alat memasak untuk membuat dandang berganda. Bahagian ini tidak direka untuk tujuan ini. Penggunaan sedemikian boleh menyebabkan risiko ketidakstabilan dan luka bakar yang berkaitan dengan stim atau kecederaan lain.

- Jika pemegang anda longgar, ketatkan semula dengan lembut untuk mengelakkan sebarang kerosakan semasa pengendalian berulang.

- Peralatan memasak panas perlu diletakkan pada permukaan tahan panas untuk mengelakkan sebarang kerosakan.

- Jangan sekali-kali memanaskan lemak ke titik pengkarbonan. Asap yang dibebaskan semasa memasak boleh menjadi bahaya bagi haiwan dengan sistem pernafasan yang sensitif.

- Sekiranya berlaku kebakaran makanan atau minyak di dalam kuali, matikan bekalan haba dan letakkan selimut api atau tuala lembap di atas kuali dan biarkan selama 30 minit sebelum dialihkan.

- Sekiranya berlaku pemanasan melampau (mencapai titik lebur aluminium), produk alat memasak tidak boleh dipindahkan tetapi harus dibiarkan sejuk terlebih dahulu, kerana bahaya aluminium yang berpotensi lebur dalam asas yang terkandung mengakibatkan penggunaan produk alat memasak tidak disyorkan lagi disebabkan oleh potensi pengubahsuaian sifatnya.

- Sekiranya terdapat masalah, hubungi perkhidmatan pelanggan (**www.tefal.com**).

Tefal®

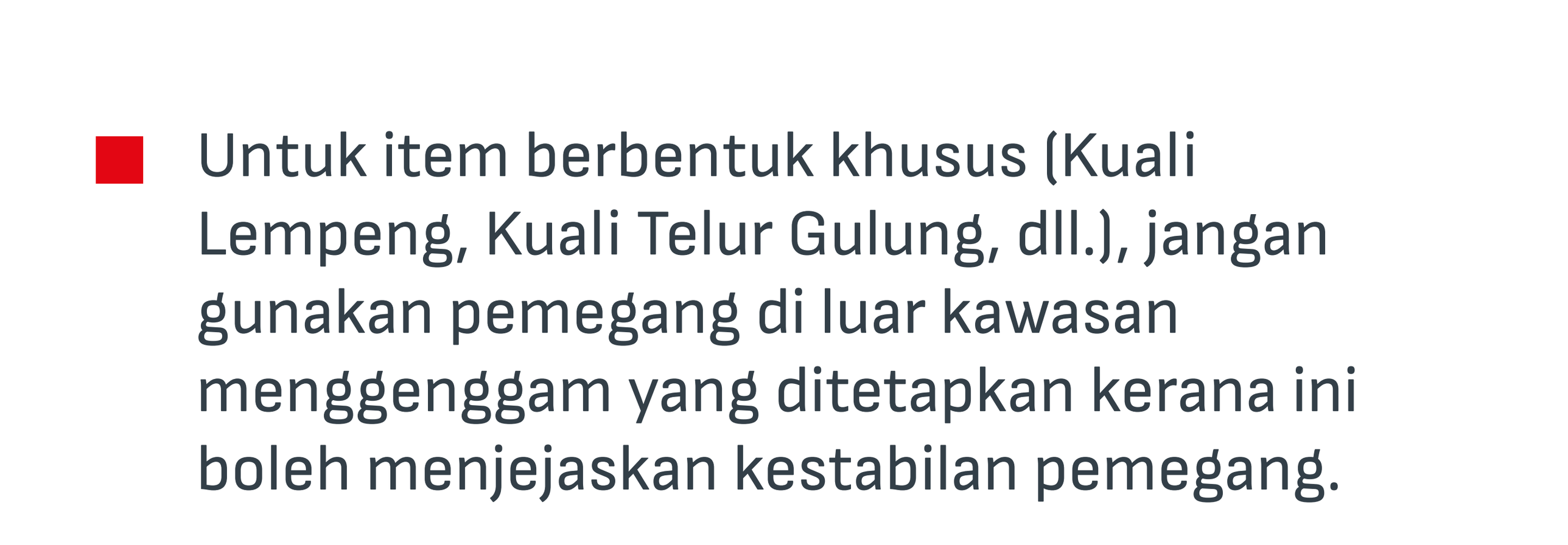
4 INGENIO®: ARAHAN PENGENDALIAN & JAMINAN

ARAHAN KESELAMATAN INGENIO®:

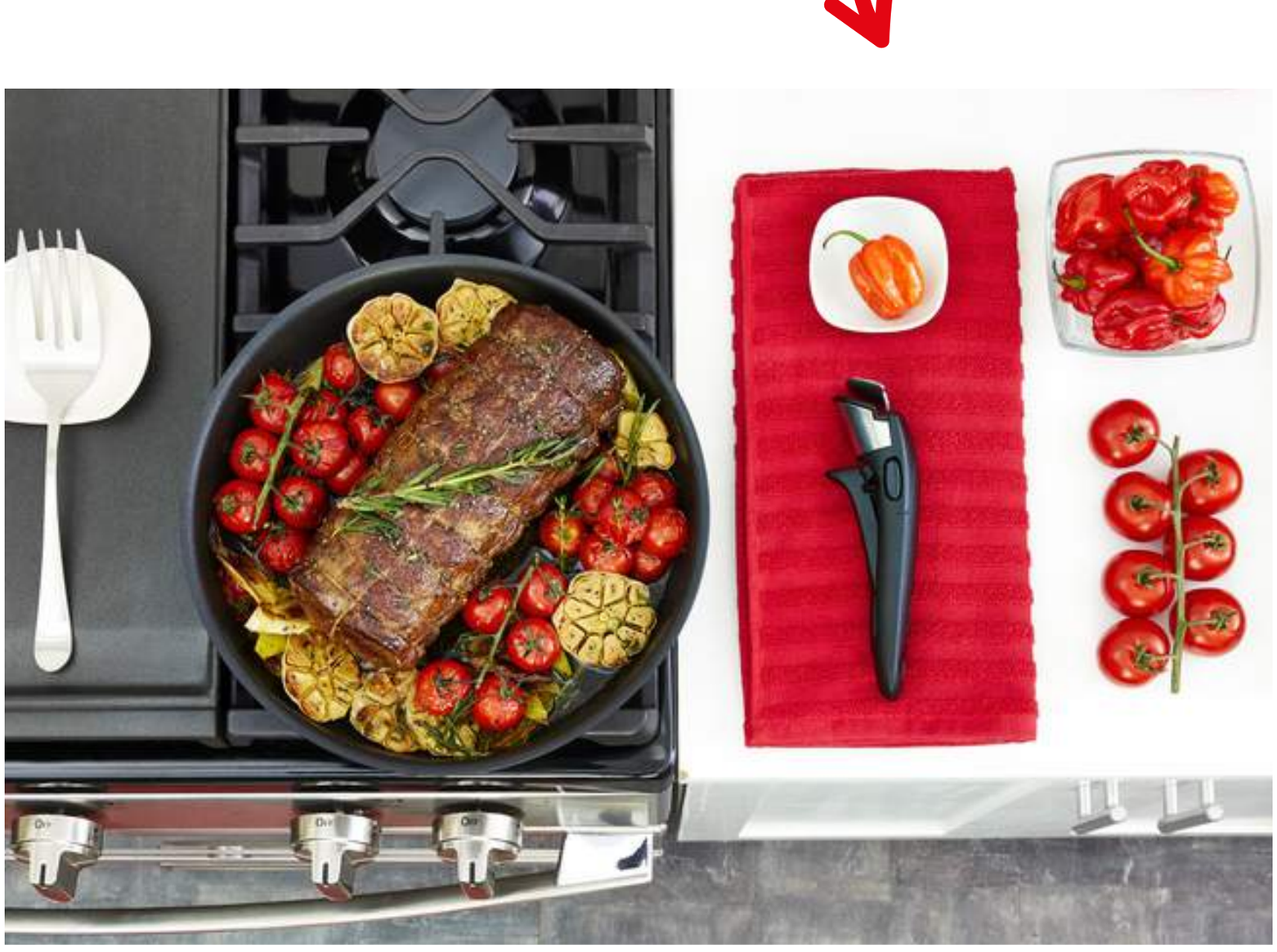
- Pemegang Ingenio® serasi dengan item Ingenio® sahaja. Jangan sekali-kali menggunakan pemegang pada perkakas selain jenama Ingenio®.

- Item Ingenio® (kuali goreng, periuk, kuali, dll.) hanya serasi dengan pemegang Ingenio®. Jangan sekali-kali menggunakannya dengan pemegang selain jenama Ingenio®.

- Untuk item berbentuk khusus (Kuali Lempeng, Kuali Telur Gulung, dll.), jangan gunakan pemegang di luar kawasan menggenggam yang ditetapkan kerana ini boleh menjejaskan kestabilan pemegang.



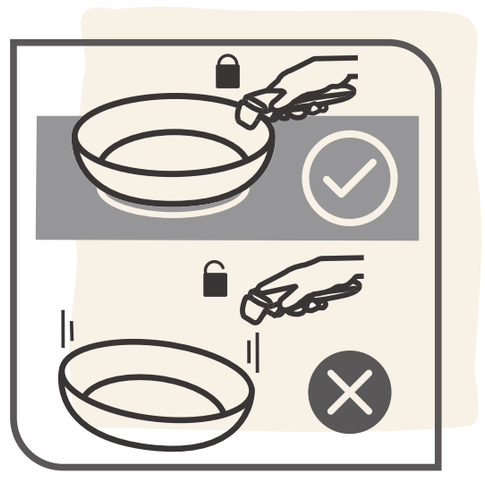
- Jangan biarkan pemegang di barang semasa memasak; jangan dedahkan pemegang kepada api: pendedahan yang berpanjangan kepada suhu tinggi boleh merendahkan mutu bahagian plastik dan melemahkan pemegang.



- Hanya gunakan pemegang untuk manipulasi bagi mengelakkan sebarang risiko terjongket, terutamanya dengan item diameter kecil.

- Jangan letakkan pemegang pada permukaan yang panas kerana ini boleh merendahkan rintangan mekanikal pemegang dan/ atau menyebabkan luka bakar apabila menggenggam.

- Jangan sekali-kali tekan butang buka kunci semasa mengguna, menuang atau manipulasi, kerana ini boleh mencetuskan pembukaan mekanisme pengunci yang tidak dijangka.



- Jangan basuh pemegang anda di dalam mesin basuh pinggan mangkuk, jangan rendam sepenuhnya: air dan detergen boleh merendahkan mutu mekanisme pemegang dan ciri keselamatan dalaman. Kami mengesyorkan mencuci menggunakan tangan dengan span yang tidak kasar atau kain lembap, tanpa membasahkan bahagian dalaman (secara berlebihan) dan tanpa memaksa bahagian bergerak.

- Jangan pindahkan beban melebihi 10 kg, kerana pemegang tidak boleh menyokong berat tersebut.

- Jangan letakkan pemegang atau penutup** di dalam ketuhar, kerana pemegang atau penutup boleh rosak

** Kecuali dinyatakan sebaliknya dalam arahan penggunaan

- Jangan letakkan item dan pemegang Ingenio® dalam ketuhar gelombang mikro.

- Jangan simpan makanan di dalam kuali selama lebih daripada 24 jam. Jangan simpan makanan berasid di dalam kuali (sos tomato, cuka, hidangan dengan jus lemon, sauerkraut, dll).

Sekiranya terdapat sebarang masalah:

- Jika anda mendapati bahawa pemegang anda tidak berfungsi, jangan paksa mekanisme, jangan tanggalkan pemegang.

- Jika pemegang anda rosak (patah, pecah, terlampau dipanaskan, cair, jatuh), jangan gunakan lagi.

- Jika item anda (kuali dan periuk) berubah bentuk, sebagai contoh, selepas terjatuh atau terkena hentakan, jangan gunakan item lagi.

Dalam semua kes, hubungi perkhidmatan pelanggan (www.tefal.com).

INGENIO®: ARAHAN UNTUK PENGGUNAAN & JAMINAN

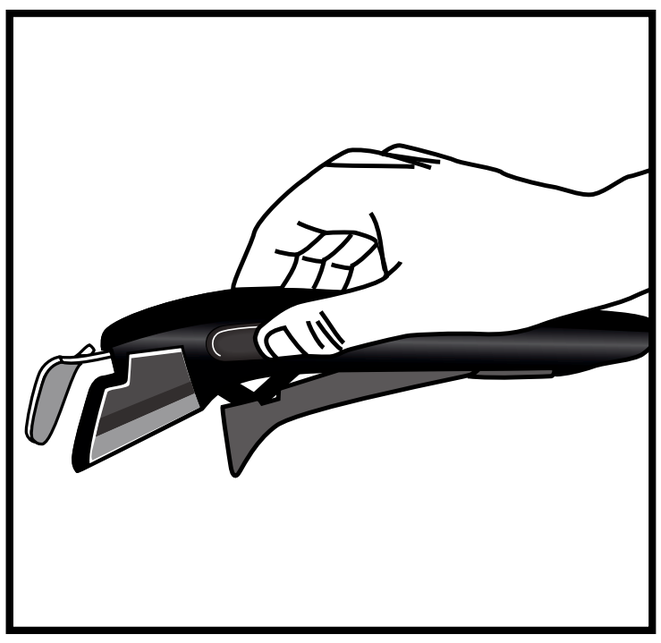
Sebelum memasang pemegang

1 Membuka pemegang: menggunakan ibu jari dan jari telunjuk anda, tekan secara serentak pada dua butang bagi membuka kunci sisi. (Raj.1)

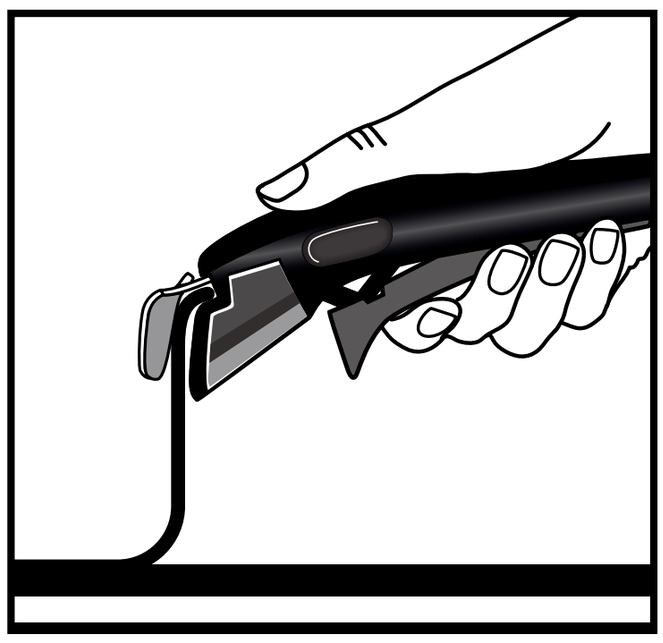
2 Memasang pemegang. Letakkan pemegang terbuka pada rim kuali Ingenio. Tekan pada tuil bawah untuk mengunci pemegang dalam kedudukan supaya pemegang menggenggam pinggir kuali (Rajah 2a). Pemegang kini dikunci dalam kedudukan dan anda boleh menggunakan kuali Ingenio anda.

3 Kedudukan yang disyorkan untuk memegang pemegang semasa penggunaan. (Raj.2b)

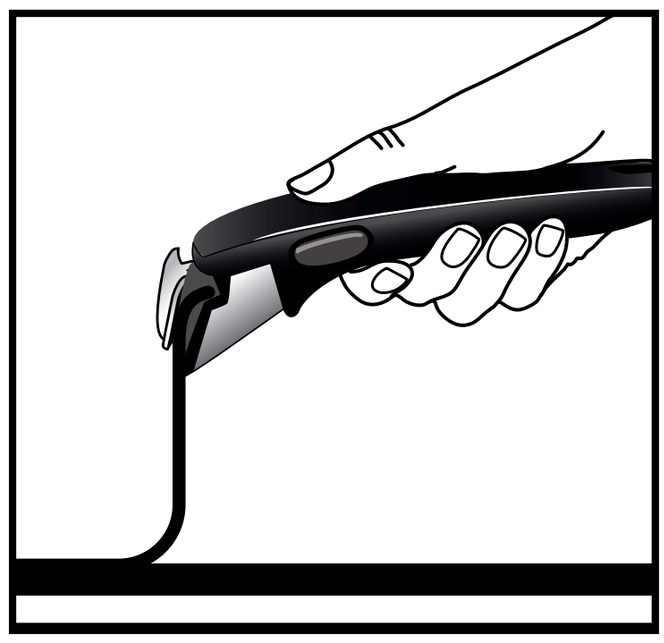
Amaran: Pastikan tuil ditutup dengan jari anda dan jangan sekali-kali menekan butang buka kunci semasa mengendalikan kuali



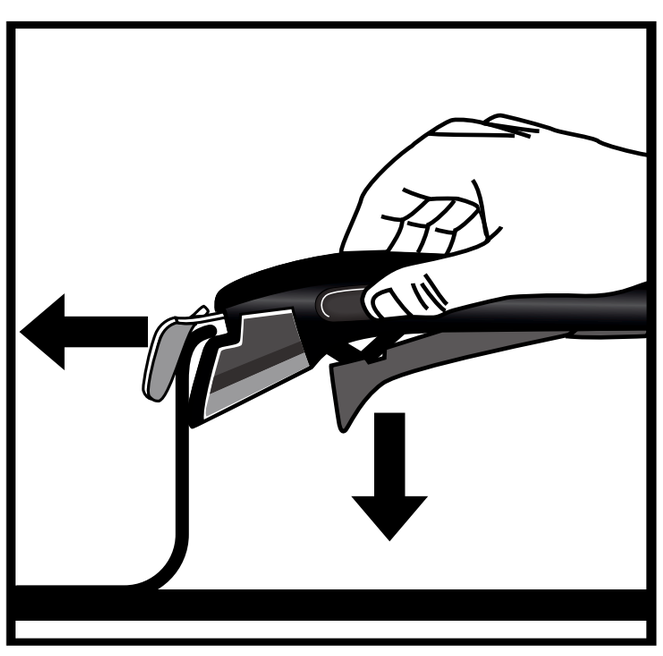
(Raj.1)



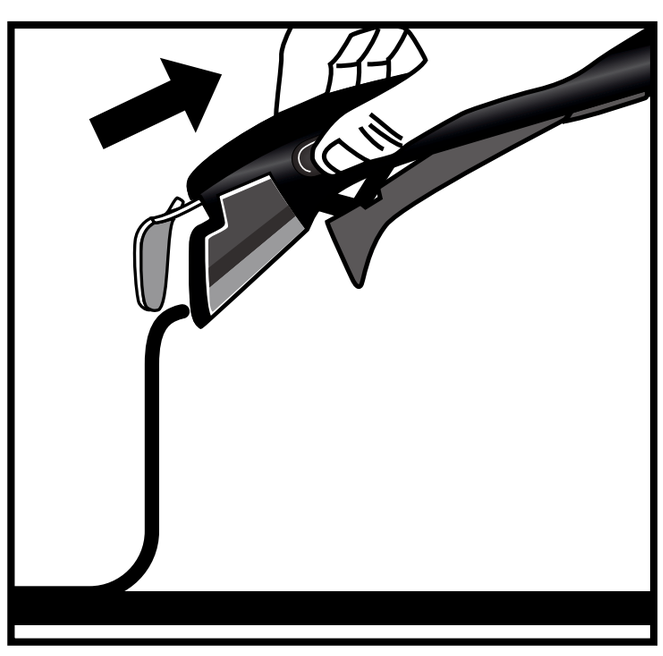
(Raj.2a)



(Raj.2b)



(Raj.3)



(Raj.4)

Mengeluarkan pemegang

1. Untuk mengeluarkan pemegang, letakkan kuali Ingenio pada permukaan rata, stabil dan tahan panas. Tekan butang buka kunci menggunakan jari telunjuk dan ibu jari anda, letakkan tangan anda untuk membebaskan tuil. (Raj.3)

2. Pemegang dibuka kunci dan kini boleh dikeluarkan daripada kuali. (Raj.4)

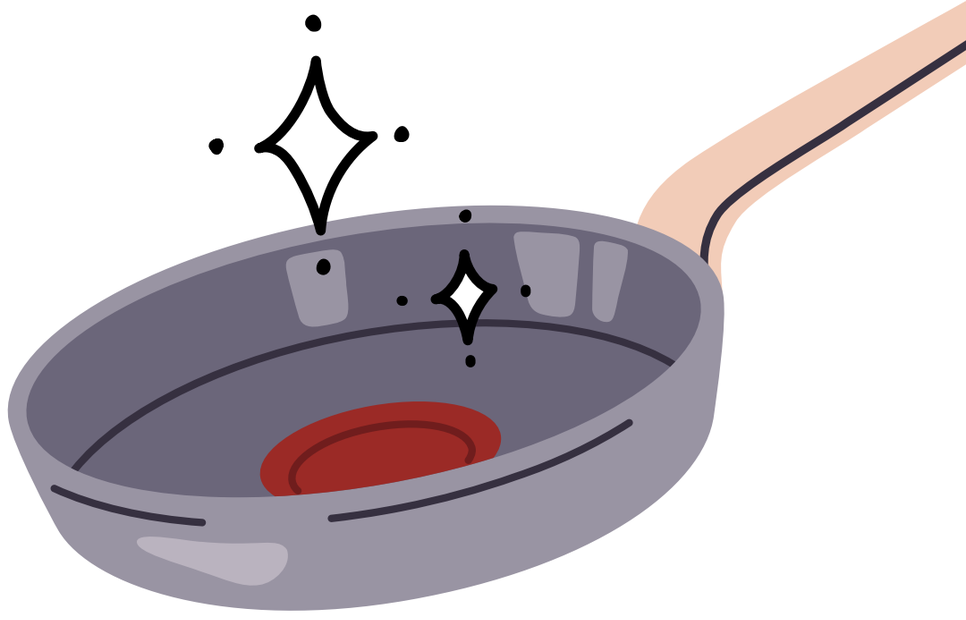
PEMEGANG INGENIO® ANDA MEMPUNYAI JAMINAN 10 TAHUN

- Pemegang boleh alih keluar Ingenio® dijamin selama 10 tahun terhadap kerosakan pembuatan, kecuali undang-undang atau perjanjian tertentu yang berkuat kuasa di negara pembelian.
- Jaminan tidak meliputi kerosakan akibat pengubahsuaian atau pembaikan yang tidak dibenarkan, kerosakan yang timbul daripada kesan, penggunaan yang tidak betul, haus dan lusuh biasa, kegagalan untuk mengikuti arahan untuk penggunaan dan penyelenggaraan, meninggalkan kuali semasa memasak; pendedahan kepada api semasa memasak, meletakkan di dalam ketuhar, membersihkan ke dalam mesin basuh pinggan mangkuk, menenggelamkan ke dalam air, tersumbat dengan gris, habuk, sos dll., digunakan untuk mengangkat beban yang lebih besar daripada 10 kg, penggunaan profesional atau komersial, digunakan pada kuali yang bukan dari julat Ingenio®.
- Jaminan ini tidak menjejaskan hak berkanun pengguna. Untuk butiran penuh terma dan syarat jaminan, sila layari: www.tefal.com/ingenio

Tefal®

Bruk og vedlikehold av gryter og panner

Takk for at du kjøpte kokekar fra TEFAL® / T-FAL®* med robust slippbelegg – ideelt for alle kulinariske opplevelser. Til deg og kjærligheten til matlaging!



* TEFAL®-husholdningsapparater har T-FAL®-merket i noen områder, deriblant Amerika og Japan. TEFAL® / T-FAL® er registrerte varemerker for Groupe SEB

Tefal®

SAMMENDRAG

1 VEDLIKEHOLD AV KOKEKARET ›

2 MATLAGINGSTIPS ›

3 SIKKERHETSINSTRUKSJONER ›

4 INGENIO®: INSTRUKSJONER OG GARANTI ›

Tefal®

VEDLIKEHOLD AV KOKEKARET

KLARGJØR PRODUKTET FØR BRUK

- Noen kokekar leveres med beskyttende plastdeler, spesielt på håndtaket. Kast disse før bruk, for hvis du ikke fjerner disse delene, kan det utgjøre en brannfare.

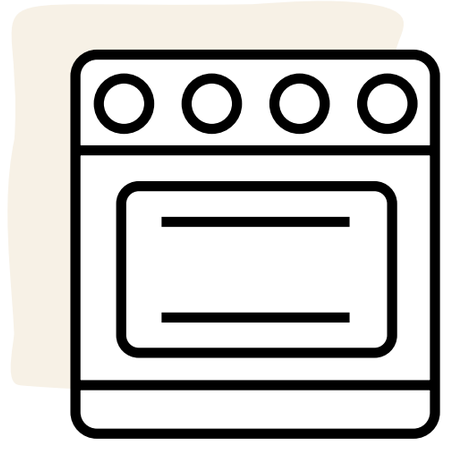
- Før første gangs bruk, må du håndvaske gryten eller pannen med et vanlig oppvaskmiddel og en myk svamp. Skyll dem og tørk dem grundig med en myk klut.

KOMPATIBILITET

Bruk av ovn:
Se produktets bruksanvisning på emballasjen:

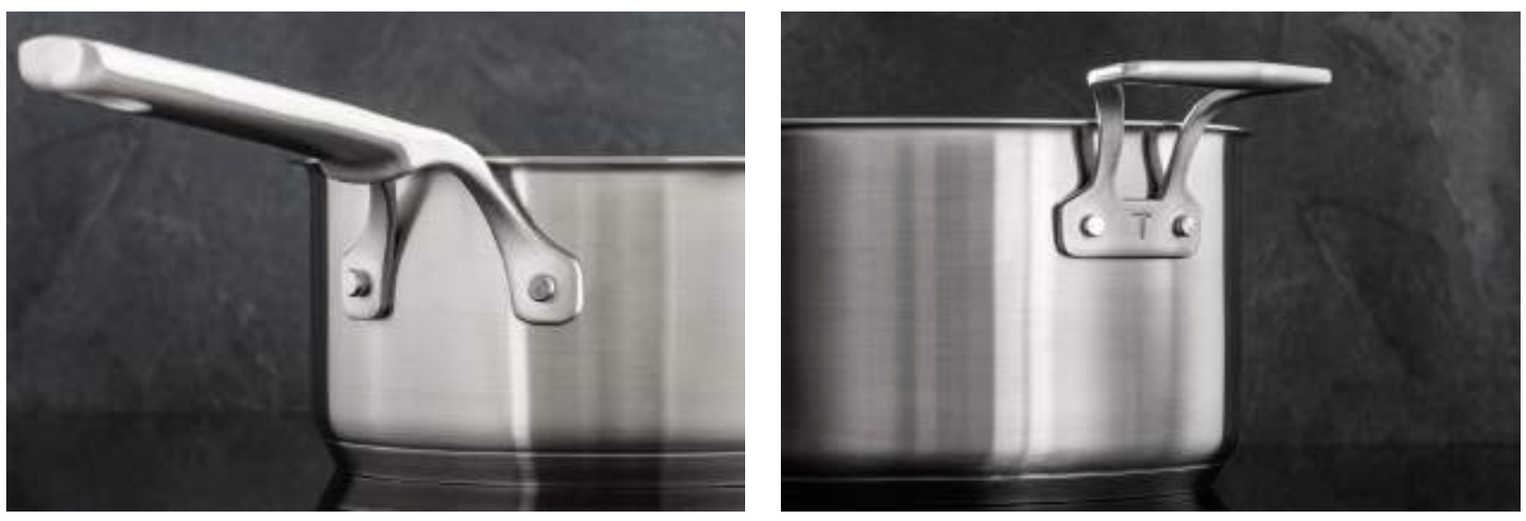
- Sveiset bakelitthåndtak:
  Ikke sett i ovnen.

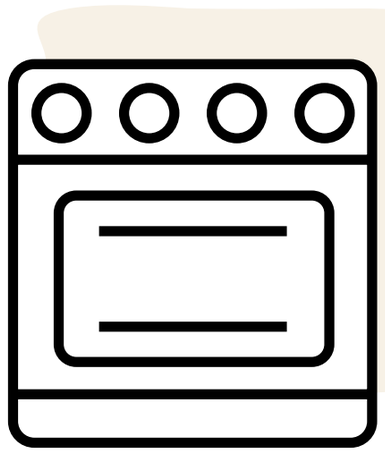
- Naglet bakelitthåndtak:
  Kasserollen eller stekepannen tåler opptil 175°C i ovnen.



< 175°C/350°F

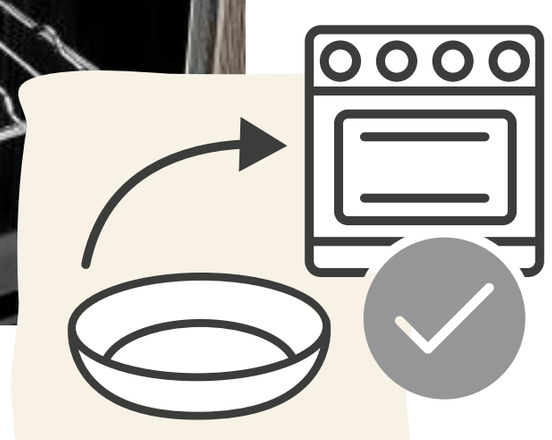
- Naglet håndtak i rustfritt stål:
  Kasserollen eller stekepannen tåler opptil 250°C i ovnen.





< 250°C/482°F

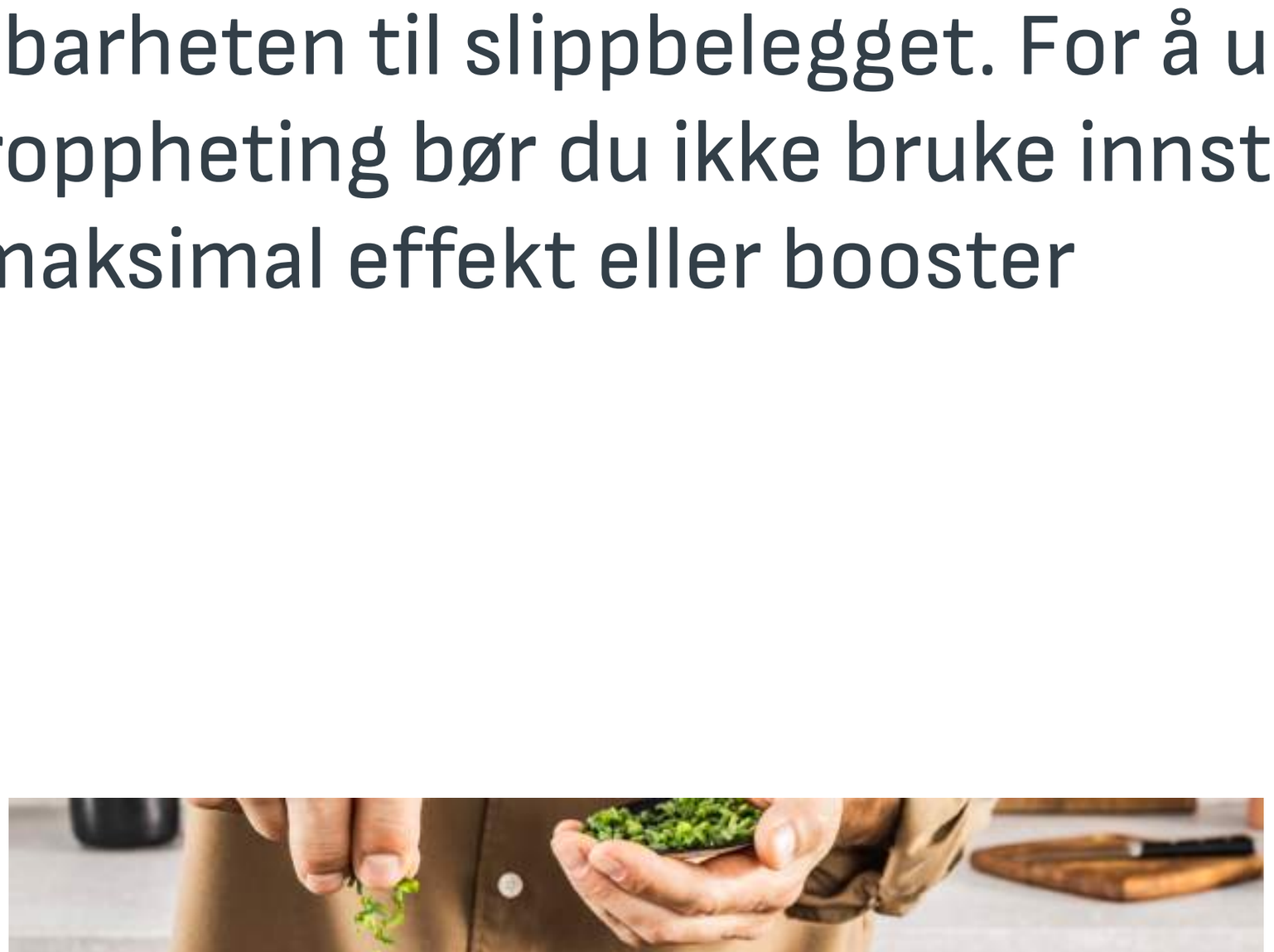
- For Ingenio-produkt:
  Ta av håndtaket og lokket etter at du har satt pannen i ovnen.



< 250°C/482°F

VEDLIKEHOLD AV KOKEKARET

- Ved regelmessig bruk kan det bli små merker i pannen eller gryten, men dette påvirker ikke ytelsen.
- Følg godt med ved oppvarming av kokekaret for å unngå overoppheting som kan svekke holdbarheten til slippbelegget. For å unngå overoppheting bør du ikke bruke innstillingen for maksimal effekt eller booster



- Non-stick-stekespray anbefales ikke til kokekar med slippbelegg. Bruken av slike sprayer kan danne usynlige avleiringer på overflaten av pannen som påvirker pannens slippegenskaper.

- Bruk kjøkkenredskaper laget av plast, silikon, tre eller metall. Unngå redskaper med skarp kant, visper, kniver og metalliske/elektriske mosere, og ikke skjær direkte på et kokekar. Gaffel kan brukes i gryter og panner med Fusion Core-teknologi. Ikke stikk på slippbelegget. Ikke bruk metalliske eller elektriske mosere eller miksere i pannen. Riper dekkes nemlig ikke av garantien.

- Ikke bruk panner med slippbelegg til flambering.

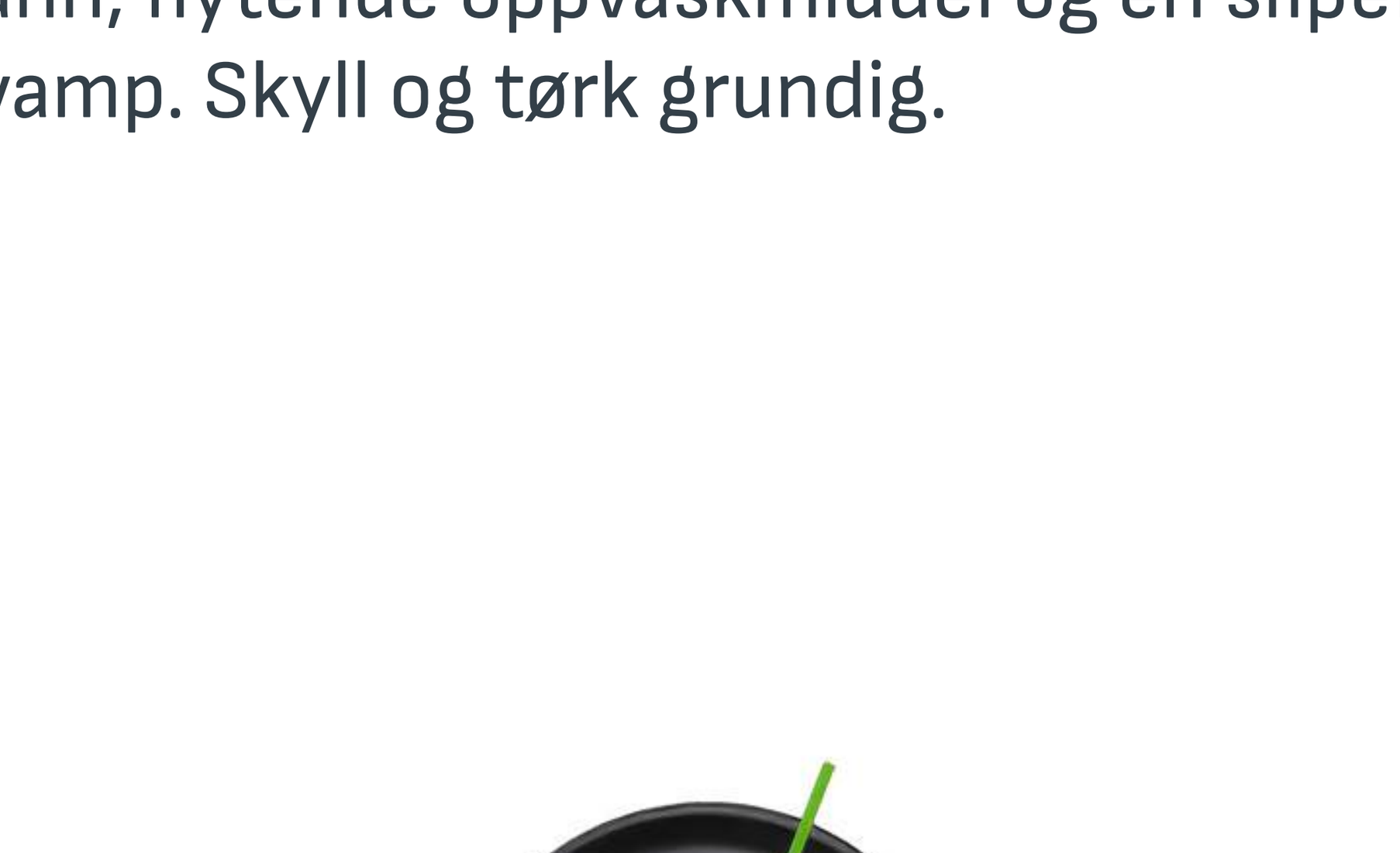
- Hvis det ytre belegget er av rustfritt stål: Det er greit å bruke oppvaskmaskin, men det anbefales å bruke milde vaskemidler, som flytende middel, gel eller pulver, ikke tabletter eller poser.

- For å spare vann når du skal vaske opp, la gryten eller pannen stå i vann før rengjøring.

- La pannene avkjøle seg før rengjøring for å unngå deformasjon forårsaket av ekstreme temperaturendringer. Unngå ekstreme temperaturendringer.

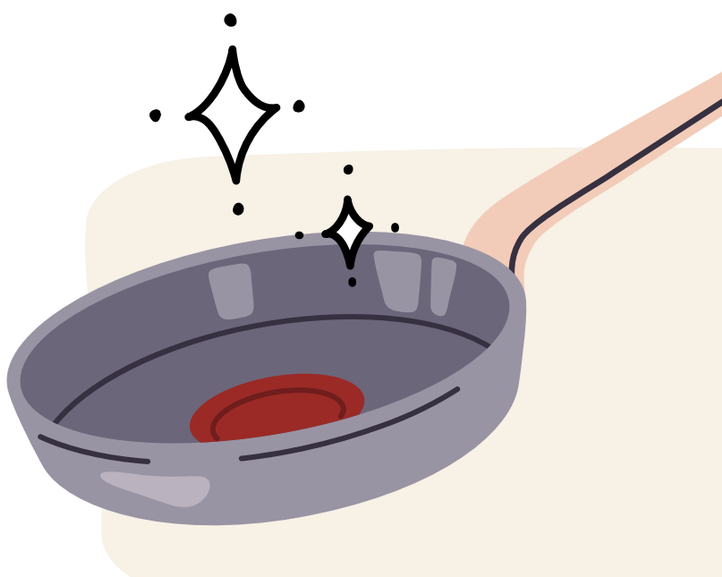
- Ikke plasser varme glasslokk i eller under kaldt vann eller direkte på en kald arbeidsflate, ettersom ekstreme temperaturendringer kan ødelegge glasset. Dette dekkes ikke av garantien.

- Håndvask er viktig for å unngå skade på kokekaret. Etter hver bruk må du vaske både innerog yttersiden av pannen med varmt vann, flytende oppvaskmiddel og en slipefri svamp. Skyll og tørk grundig.



- Det kan dannes rester eller kalk på belegget inni gryten eller pannen. Dette skjer som oftest når en gryte/panne brukes mye til koking av grønnsaker i hardt vann. For å fjerne slike avleiringer kan du blande 1 del sitronsyre i 2 deler vann. Ha det i pannen og la det stå i en time eller to. Vask gryten/pannen i varmt vann med flytende oppvaskmiddel og tørk grundig.

- Oppbevar kokekaret på et tørt sted.



- Bruk filteller tekstilbeskyttere fra Tefal® når du stabler panner eller gryter, for å unngå riper.

- Vi anbefaler å vaske keramiske gryter og panner for hånd og med vann, et mildt vaskemiddel og en myk svamp. Vi anbefaler ikke bruk av en slipende svamp. Hvis pannen ikke er ren nok etter normal vask, kan du tilsette litt eddik og vann i pannen og varme den opp. Vann- og eddikblandingen koker pannen ren. Etter dette må du skylle pannen godt, la den tørke og gni den inn med litt matolje med et tørkepapir. Da blir pannen som ny.

- Hvis det er vanskelige flekker på den, må du først sette pannen i varmt vann tilsatt et godt fettløsende oppvaskmiddel. Deretter kan du om nødvendig rengjøre pannen med en plastskuresvamp og litt slipende rengjøringsmiddel.

- Ikke oppbevar andre tunge gjenstander oppå panner eller gryter.

- Ved bruk kan det forekomme mindre misfarging av slippbelegget. Dette er helt normalt og påvirker ikke slippegenskapene til kokekaret. Små overflatemerker eller slitasje er normalt og påvirker ikke slippbeleggets ytelse. Slike merker omfattes ikke av garantien.

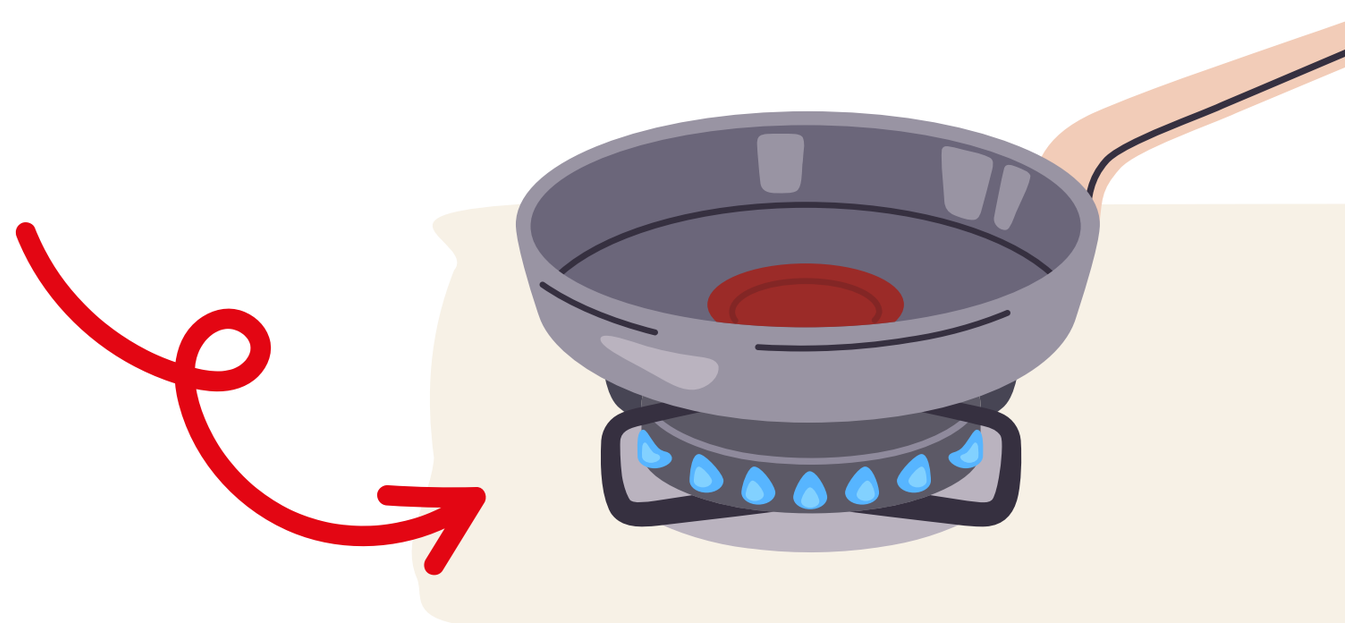
Tefal®

2 MATLAGINGSTIPS

- Hakk maten i mindre biter for raskere tilberedning, noe som reduserer både tidsog energiforbruket.

- Tørk alltid bunnen av kokekaret før bruk, spesielt hvis du har en keramisk platetopp, halogenbasert platetopp eller induksjonsplatetopp, ellers kan pannen feste seg til platetoppen.

- Plasser pannen eller gryten på en kokeplate med passende diameter for bedre varmefordeling. Velg en kokeplate som passer til diameteren på kokekaret, verken for stor eller for liten, for å unngå å sløse energi. Hvis kokekaret er kompatibelt med induksjonsplatetopper, kan det kan det hende at induksjonsplatetoppen ikke aktiveres hvis gryten eller pannen settes på en kokeplate med en diameter som er større enn kokekaret,



- For store gryteretter som tilberedes over gassflammer, kan du begynne tilberedningen på middels varme på den vanlige kokeplaten og deretter flytte gryten til den minste kokeplaten for å la den småkoke lenge ved moderat temperatur.

  Men hvis du trenger å lage mat på høy varme, bør du gradvis justere opp til maksimalt varmenivå og deretter senke temperaturen.

For perfekt matlaging er pannene og grytene dine utstyrt med den eksklusive Thermo-Signal®-teknologien vår!

Thermo-Signal® er den røde indikatoren i midten av pannen eller gryten. Den forteller deg når du skal begynne tilberedningen for å få perfekt tekstur og farge på maten!

1

Forvarm pannen eller gryten på middels varme.

2

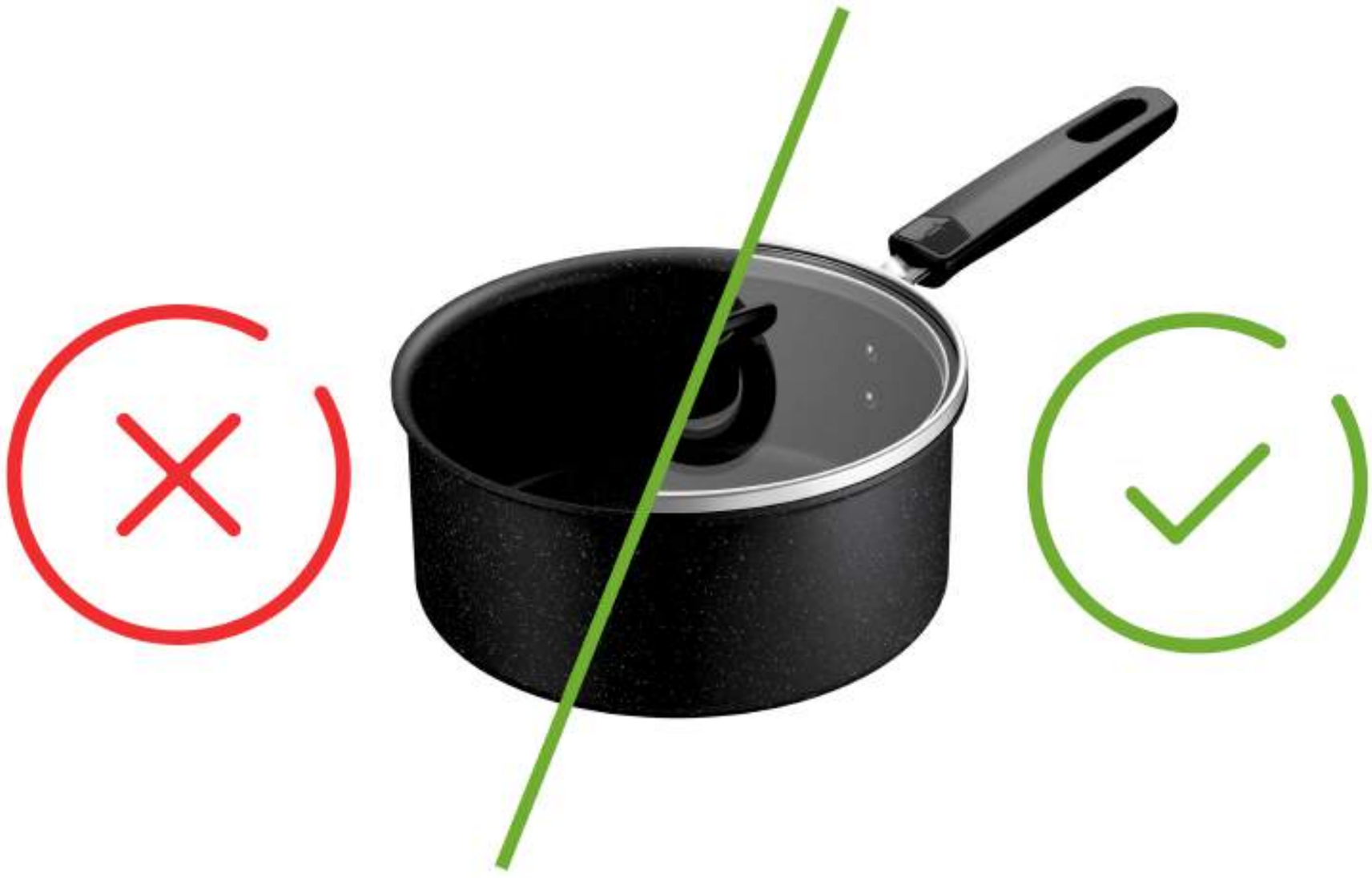
Følg med på Thermo-Signal®. Når signalet er helt rødt og termometeret er borte: Begynn matlagingen!

3

Juster varmeeffekten i henhold til ønsket steke-/kokenivå.

Bruk et lokk for mer energieffektiv matlaging:

- Beholder varmen ved koking
- Bruk mindre energi
- Raskere tilberedning



- Det anbefales å bruke tørre grytevotter, grytekluter eller kluter til å holde i håndtak eller knotter, spesielt etter langvarig koking/steking og/eller ved håndtering av metallhåndtak eller -knotter, for å unngå fare for brannskader.

  Bruk alltid grytevotter når du tar av lokket underveis i matlagingen, vipp på det for å lede dampen bort fra deg, og hold hendene og ansiktet borte fra luftehullene.

- Gi grytene og pannene et nytt liv ved å resirkulere dem!

  Visste du at rustfritt stål og aluminium kan resirkuleres i det uendelige?

  Lever kjøkkenutstyret ditt til et gjenvinningsanlegg eller en partnerbutikk!

GARANTI TEFAL® / T-FAL®

- Dette produktet har 2 års garanti mot produksjonsfeil. Denne garantien påvirker ikke forbrukerens juridiske rettigheter lokalt. Den dekker ikke riper eller misfarging på grunn av aldring. Tefal sikrer at belegget overholder regler for materialer som kommer i kontakt med mat. For mer informasjon kan du se www.tefal.com

- Hvis produktet er i rustfritt stål, har produktet 10 års garanti mot produksjonsfeil. Denne garantien påvirker ikke forbrukerens juridiske rettigheter lokalt. Den dekker ikke riper eller misfarging på grunn av aldring. Tefal sikrer at belegget overholder regler for materialer som kommer i kontakt med mat. For mer informasjon kan du se www.tefal.com

Mer INFORMASJON og hjelpelinje

- For utfyllende informasjon eller svar på spørsmålene dine kan du kontakte kundeservice via **www.tefal.com**

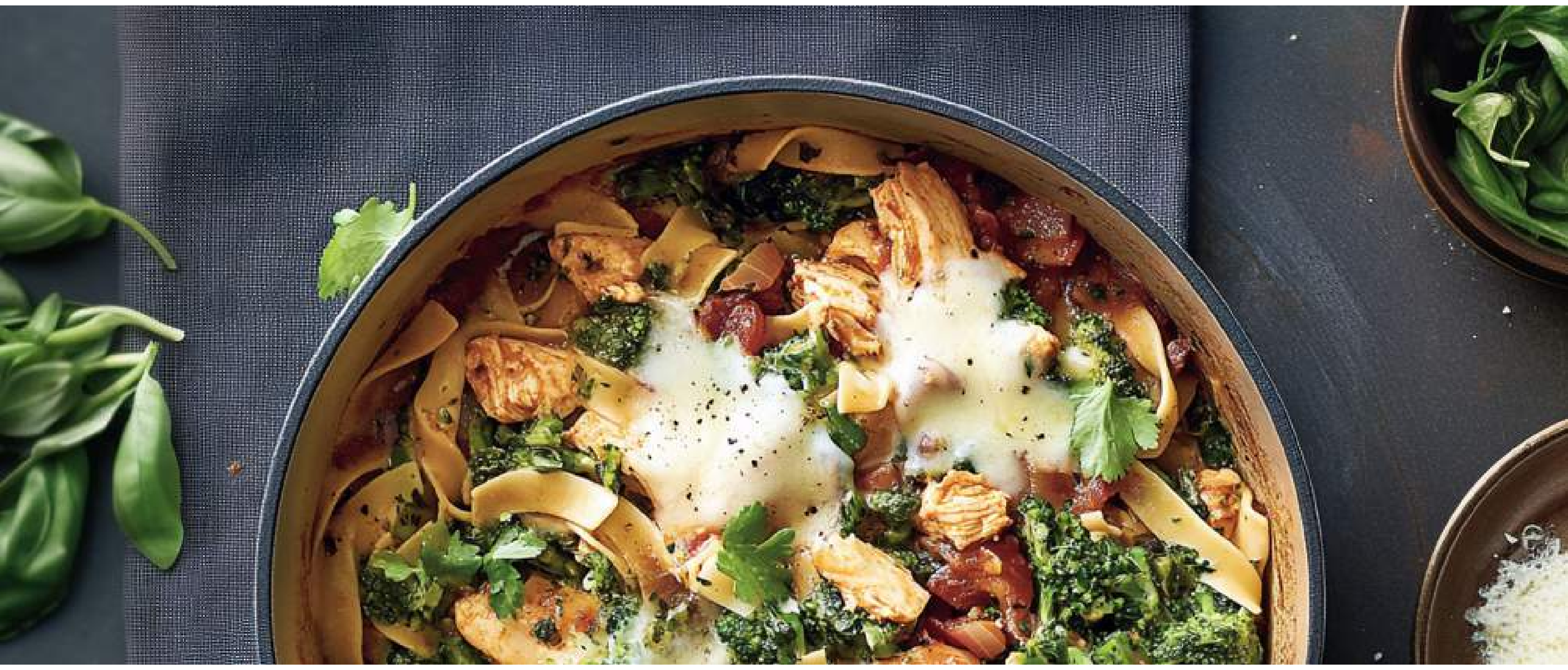
- Forbrukerrettigheter og mer informasjon: Denne kommersielle garantien fra Tefal påvirker ikke forbrukernes juridiske rettigheter, som ikke kan utelukkes eller begrenses, og heller ikke de juridiske rettighetene overfor forhandleren som produktet ble kjøpt fra. Denne garantien gir forbrukeren spesifikke rettigheter, og forbrukeren kan også ha flere rettigheter, avhengig av stat eller land. Forbrukeren kan utøve disse rettighetene uavhengig av garantien. Se **www.tefal.com** for detaljert informasjon om bruk og vedlikehold og fullstendige vilkår for produsentens garanti

Tefal®

TEFAL® / T-FAL®*

SIKKERHETSIN-STRUKSJONER

* TEFAL®-husholdningsapparater har T-FAL®-merket i noen områder, deriblant Amerika og Japan. TEFAL® / T-FAL® er registrerte varemerker for Groupe SEB



Viktig:

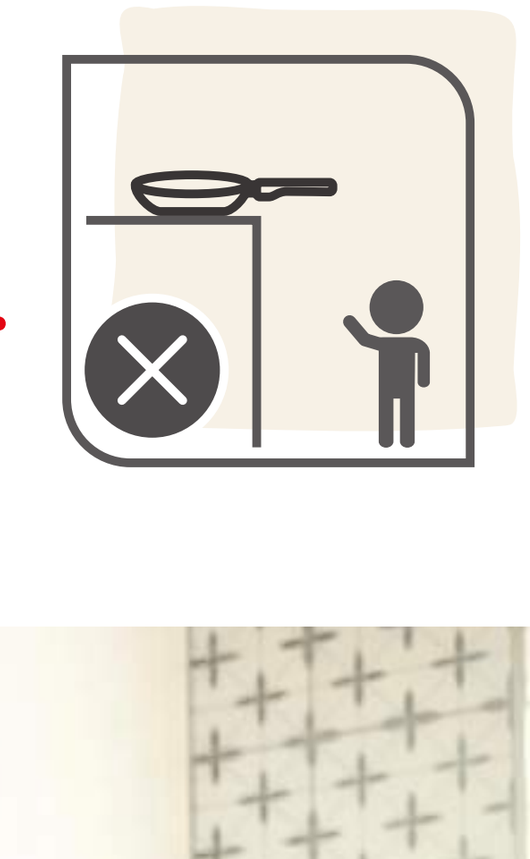
- Dette produktet er kun beregnet for hjemmebruk

- Les sikkerhetsrådene først før du bruker produktet

- Se også produktet for instruksjoner om bruk og ytterligere råd og anbefalinger.

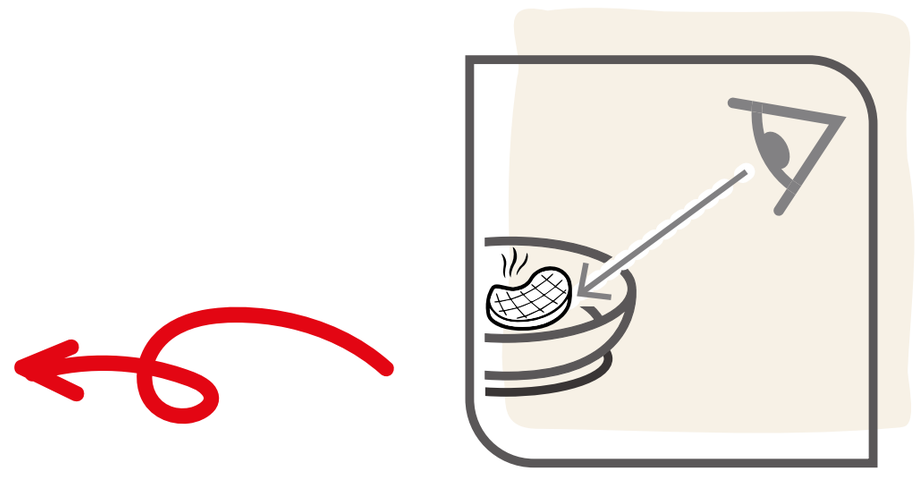
GENERELLE SIKKERHETSINSTRUKSJONER

- Dette produktet skal ikke brukes av personer (inkludert barn) med nedsatt sanseevne eller fysisk eller psykisk funksjonsevne, eller personer som mangler nødvendig erfaring eller kunnskap, med mindre de er under tilsyn eller får instruksjoner om bruk av produktet av en person som er ansvarlig. Barn må overvåkes for å sikre at de ikke leker med produktet.



- La aldri kokekaret koke tørt, og gå aldri fra et tomt kokekar på en varm kokeplate eller gassflamme.

- La aldri mat koke/steke uten tilsyn.

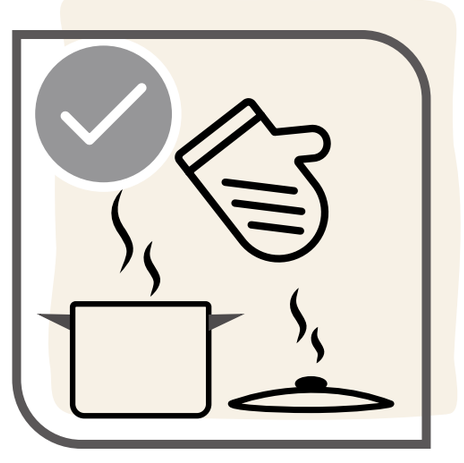


- Gå aldri fra håndtaket på pannen stikkende ut over kanten av platetoppen eller nær kanten av en kjøkkenoverflate.

- Ikke la produktet overopphetes.

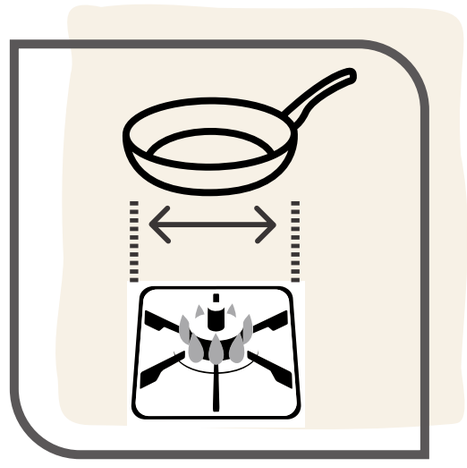
- Ikke utsett håndtaket for flammer, det kan svekke det

- Det anbefales å bruke tørre grytevotter, grytekluter eller kluter til å holde i håndtak eller knotter, spesielt etter langvarig koking/steking og/eller ved håndtering av metallhåndtak, for å unngå fare for brannskader



- Ikke bær varm mat eller kokende væske nær/ over mennesker eller dyr

- Små panner kan plasseres forsiktig midt på støttebena til gassplatetopper, og de fleste produsenter leverer et kokestativ til dette



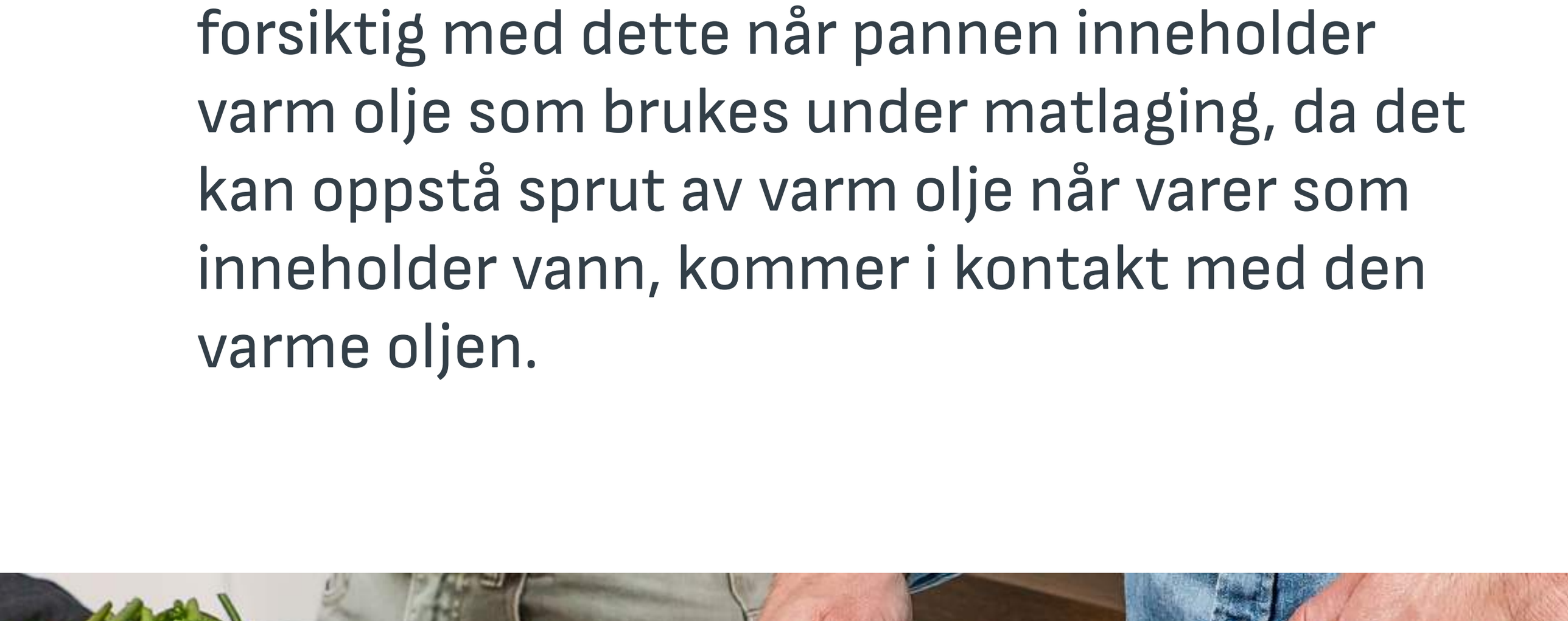
- Bruk av ovn: Se produktets bruksanvisning på emballasjen. Høye temperaturer kan skade plastdeler og glasslokk.

- Bruk i oppvaskmaskin: Se produktets bruksanvisning på emballasjen. Noen deler kan bli skadet av etsende vaskemidler, noe som kan medføre fare for kutt og/eller brannskader.

- Ikke sett produktet i en mikrobølgeovn

- Det anbefales ikke å bruke panner til fritering (f.eks. pommes frites, samosa). Vær alltid forsiktig ved tilberedning med olje: Pannen skal ikke fylles opp for mye, og det må ikke brukes for høy varme, for dette kan føre til at oljen selvantenner.

- Ikke tilsett kaldt vann, is eller helt frosne matvarer direkte i en varm panne, da det kan oppstå en dampeksplosjon som kan forårsake brannskader eller andre skader på brukeren eller personer i nærheten. Vær spesielt forsiktig med dette når pannen inneholder varm olje som brukes under matlaging, da det kan oppstå sprut av varm olje når varer som inneholder vann, kommer i kontakt med den varme oljen.



- Ikke kombiner kokekar for å lage en dobbel kjele. Dette utstyret er ikke laget for det. Slik bruk kan føre til risiko, ustabilitet og damprelaterte brannskader eller andre skader.

- Hvis håndtakene løsner, må du forsiktig stramme dem igjen for å unngå skader ved gjentatt håndtering.

- Varme kokekar bør plasseres på varmebestandige overflater for å hindre skade.

- Varm aldri opp fett til det karboniserer. Dampene som frigjøres under matlaging, kan være farlige for dyr med følsomme luftveier.

- Ved matbrann eller oljebrann i pannen må du slå av varmetilførselen og legge et brannteppe eller fuktig håndkle over pannen og la det ligge i 30 minutter før du fjerner det.

- Ved ekstrem overoppheting (ved smeltepunktet for aluminium) skal ikke kokekaret flyttes, men bør avkjøles først på grunn av faren for potensielt smeltet aluminium i den innkapslede bunnen. Det anbefales å ikke bruke dette produktet lenger på grunn av mulige endringer av egenskapene.

- Hvis det oppstår et problem, kontakter du kundeservice **(www.tefal.com)**.

Tefal

4

INGENIO®:

INSTRUKSJONER OG GARANTI FOR HÅNDTAKET

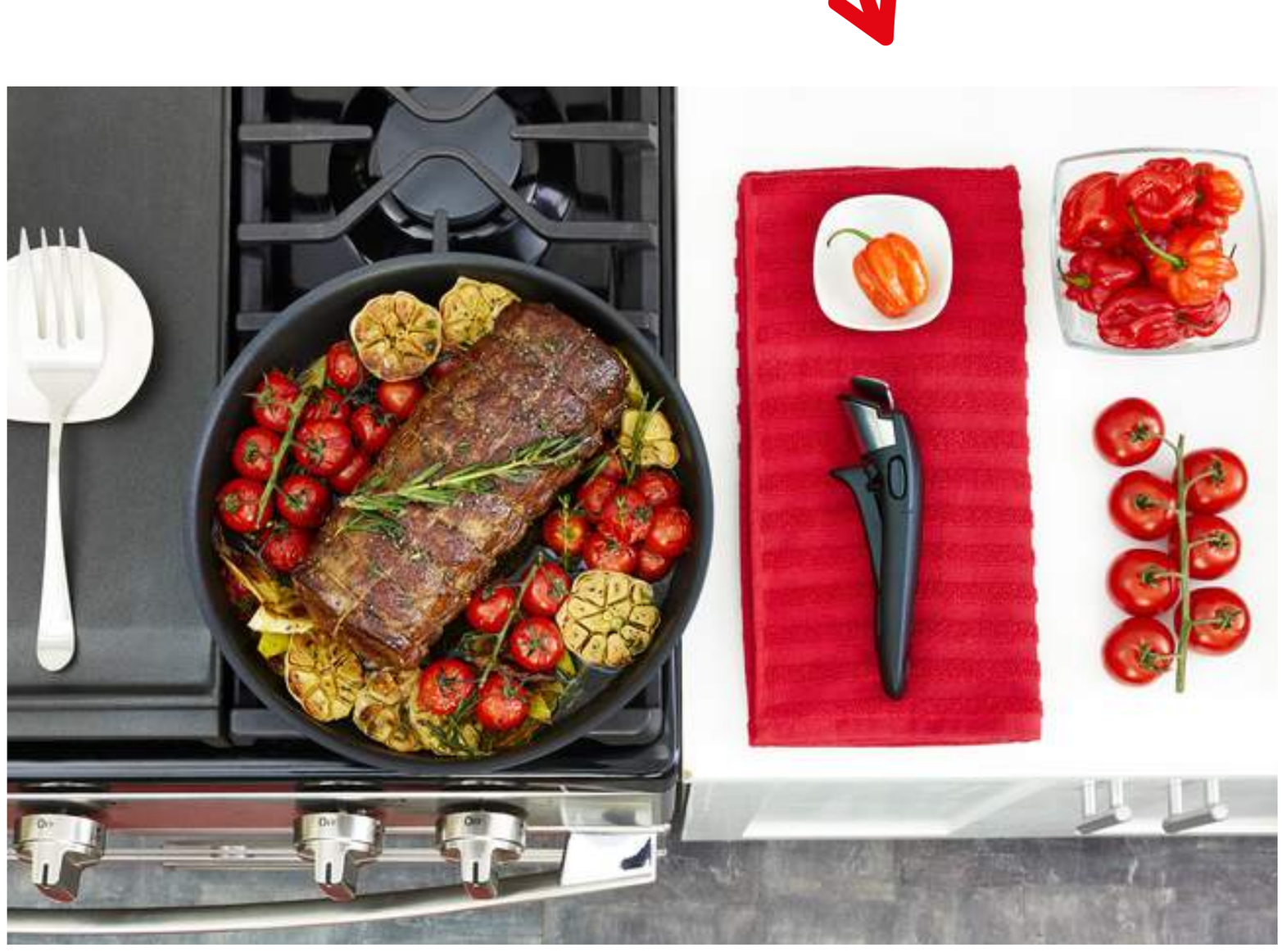
INGENIO® – SIKKERHETSINSTRUKSJONER:

- Ingenio®-håndtaket er bare kompatibelt med Ingenio®-produkter. Bruk aldri håndtaket på redskaper fra andre merker enn Ingenio®.

- Ingenio®-produkter (stekepanne, kasserolle, wok osv.) er bare kompatible med Ingenio®-håndtak. Bruk dem aldri sammen med håndtak fra andre merker enn Ingenio®.

- For spesialformede produkter (crepe-panne, rulleomelettpanne osv.) må du ikke bruke håndtaket utenfor de angitte gripeområdene, for dette kan svekke håndtakets stabilitet.

- Ikke la håndtaket være på produktet mens du lager maten. Ikke utsett håndtaket for flammer: Langvarig eksponering for høy temperatur kan ødelegge plastdelene og svekke håndtaket.



- Bruk bare håndtaket til håndtering for å unngå fare for velting, spesielt med produkter med liten diameter.

- Ikke legg håndtaket på varme overflater, da dette kan svekke håndtakets mekaniske styrke og/eller forårsake brannskader ved berøring.

- Trykk aldri på opplåsingsknappene ved bruk, helling eller håndtering, da dette kan utløse en uventet åpning av låsemekanismen.

- Ikke vask håndtaket i oppvaskmaskinen, ikke senk det helt ned i vann: Vann og vaskemidler kan svekke håndtakets mekanisme og de innvendige sikkerhetsfunksjonene. Vi anbefaler håndvask med en slipefri fuktig svamp eller klut, uten å fukte de indre delene (for mye) og uten å bruke mye kraft på de bevegelige delene.

- Ikke flytt last på over 10 kg, håndtaket tåler ikke denne vekten.

- Ikke sett håndtaket eller lokkene** i ovnen, for de kan bli skadet

** Med mindre annet er angitt i bruksanvisningen

4. INGENIO: INSTRUKSJONER OG GARANTI FOR HÅNDTAKET 1024

- Ikke ha Ingenio®-produkter og -håndtaket i mikrobølgeovnen.

- Ikke oppbevar mat i pannen i mer enn 24 timer. Ikke oppbevar syreholdige matvarer i pannen (tomatsaus, eddik, retter med sitronsaft, surkål osv.).

Ved et problem:

- Hvis du oppdager at håndtaket ikke fungerer som det skal, må du ikke tvinge mekanismen og aldri demontere håndtaket.

- Hvis håndtaket er skadet (ødelagt, sprukket, overopphetet, smeltet, falt ned), må du ikke bruke det lenger.

- Hvis produktet (panner og gryter) er deformert, for eksempel etter et fall eller et slag, må du ikke bruke det lenger.

I alle tilfeller bør du kontakte kundeservice (www.tefal.com).

INGENIO®: BRUKSANVISNING OG GARANTI

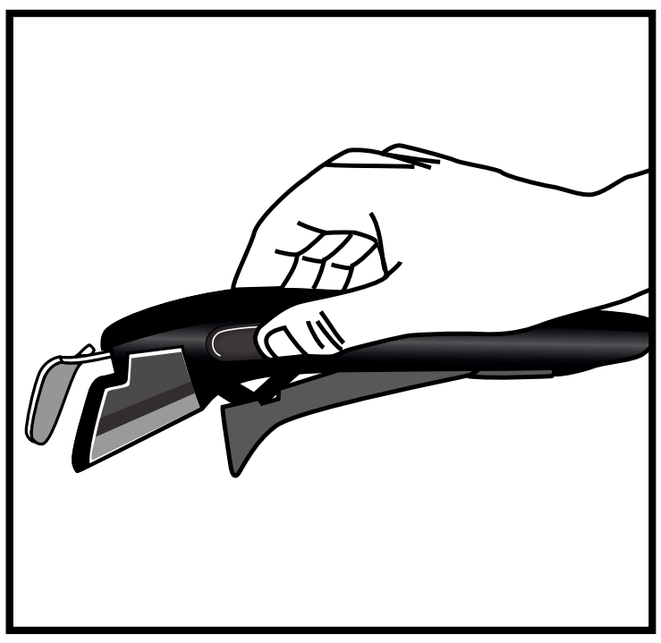
Før du fester håndtaket

1. Åpning av håndtaket: Bruk tommelen og pekefingeren samtidig på de to opplåsingsknappene på sidene. (Fig. 1)

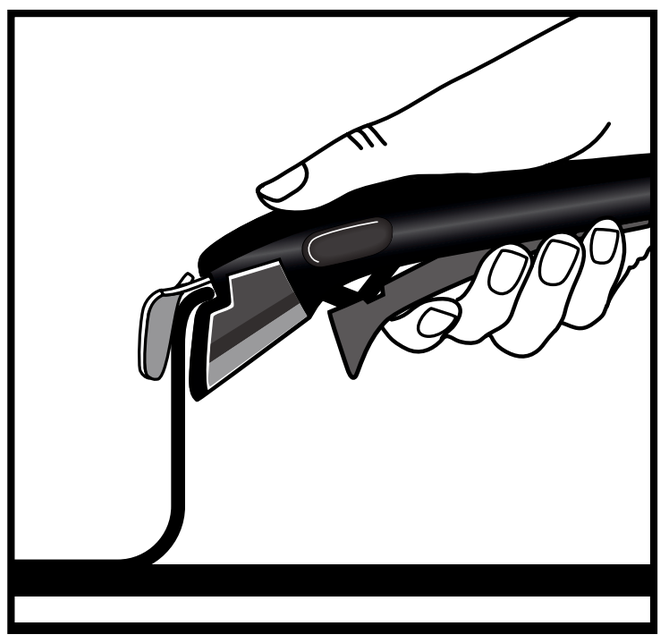
2. Festing av håndtaket. Plasser det åpne håndtaket på kanten av Ingenio-pannen. Klem på spaken på undersiden for å låse håndtaket på plass, slik at håndtaket griper i kanten av pannen (fig. 2a). Håndtaket er nå låst i posisjon, og du kan bruke Ingenio-pannen.

3. Anbefalt posisjon for å holde håndtaket mens det er i bruk. (Fig. 2b)

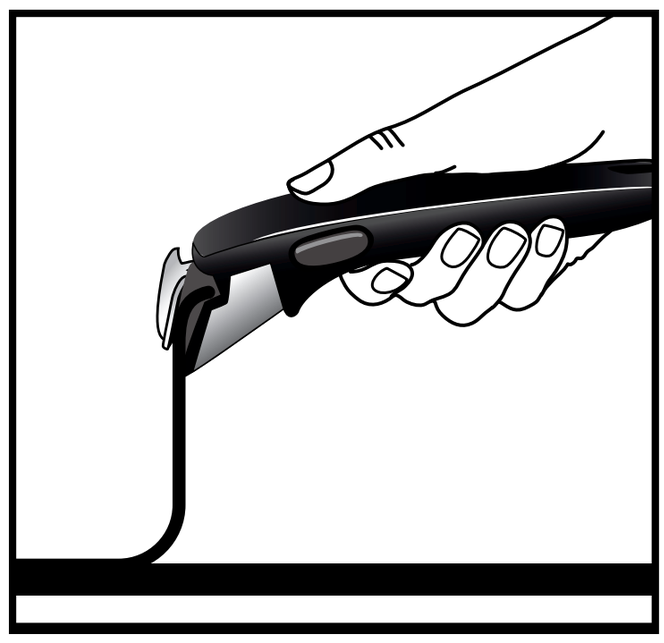
Forsiktig: Hold alltid spaken lukket med fingrene, og trykk aldri på opplåsingsknappene mens du håndterer pannen



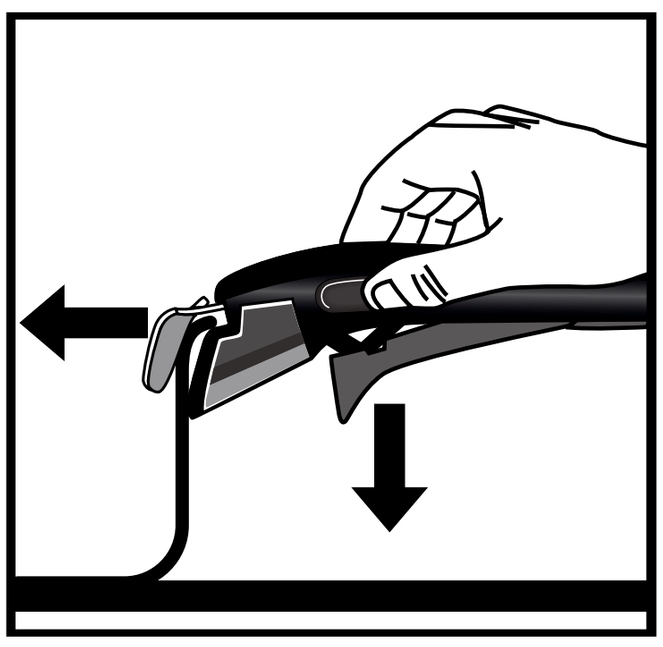
(Fig. 1)



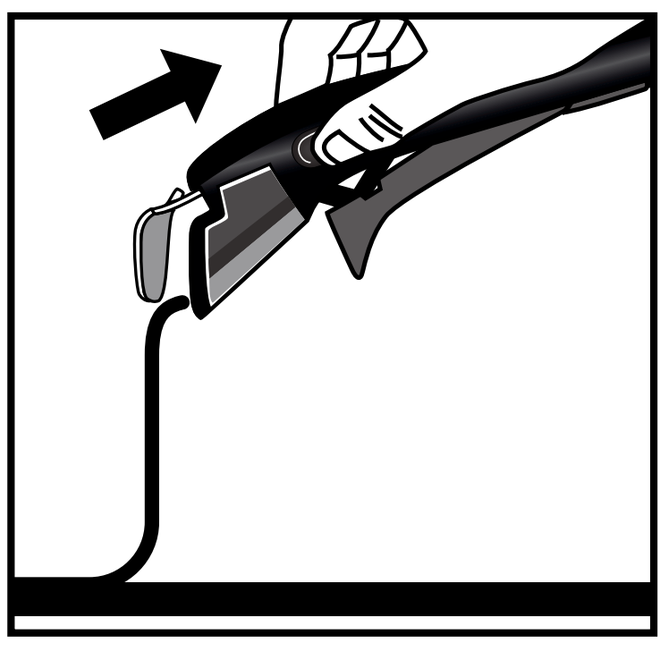
(Fig. 2a)



(Fig. 2b)



(Fig. 3)



(Fig. 4)

Slik tar du av håndtaket

1. Når du skal ta av håndtaket, må du plassere Ingenio-pannen på en flat, stabil og varmebestandig overflate. Trykk på opplåsingsknappene med pekefingeren og tommelen, og plasser hånden slik at spaken frigjøres. (Fig.3)

2. Håndtaket er låst opp og kan nå fjernes fra pannen. (Fig. 4)

INGENIO®-HÅNDTAKET HAR 10-ÅRS GARANTI

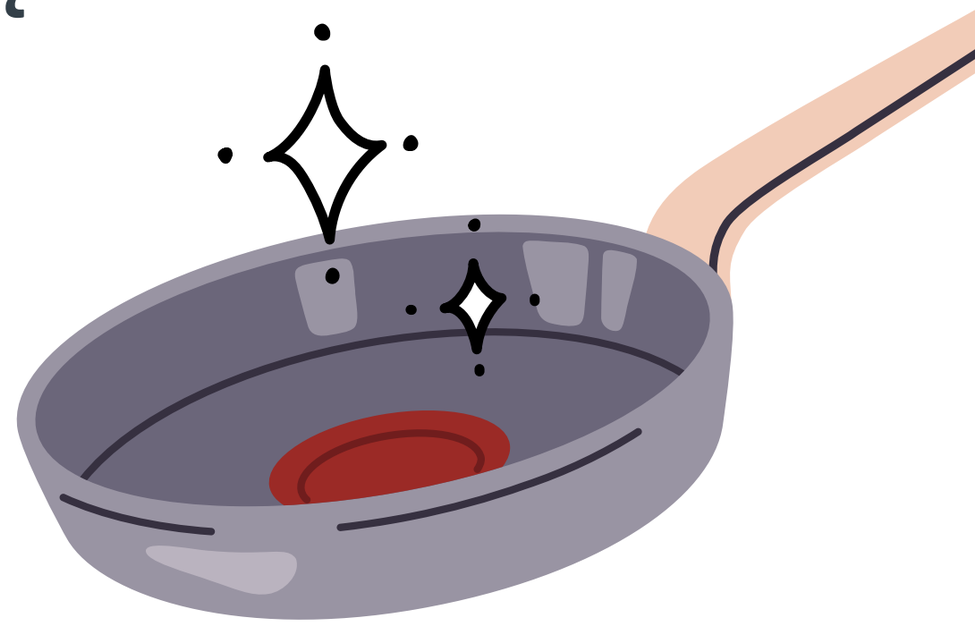
- Ingenio® avtakbart håndtak har 10 års garanti mot produksjonsfeil, med mindre det finnes spesifikke lover eller avtaler som gjelder i kjøpslandet.
- Garantien dekker ikke skader som følge av uautorisert endring eller reparasjon, skader som oppstår som følge av slag, feil bruk, normal slitasje, manglende overholdelse av bruks- og vedlikeholdsanvisningen, at det blir stående på ved matlaging, eksponering for flammer ved matlaging, plassering i ovn, rengjøring i oppvaskmaskin, nedsenking i vann, tilstopping med fett, støv, sauser osv., bruk til å løfte mer enn 10 kg, profesjonell eller kommersiell bruk, bruk på en panne som ikke er fra Ingenio®-serien.
- Denne Tefal-garantien påvirker ikke forbrukerens lovbestemte rettigheter. For fullstendig informasjon om vilkårene for garantien kan du se: www.tefal.com/ingenio

Tefal®

Korzystanie z garnków i patelni oraz ich konserwacja

Tefal®

Dziękujemy za zakup sprzętu kuchennego TEFAL® / T-FAL®* z wytrzymałą powłoką zapobiegającą przywieraniu, która idealnie sprawdzi się podczas wszystkich kulinarnych przygód. Z myślą o Tobie i Twojej miłości do gotowania!



* Urządzenia gospodarstwa domowego TEFAL® pojawiają się pod marką T-FAL® w niektórych regionach, np. Ameryce i Japonii. TEFAL® / T-FAL® są zastrzeżonymi znakami towarowymi firmy Groupe SEB

Tefal®

PODSUMOWANIE

1 DBANIE O NACZYNIA

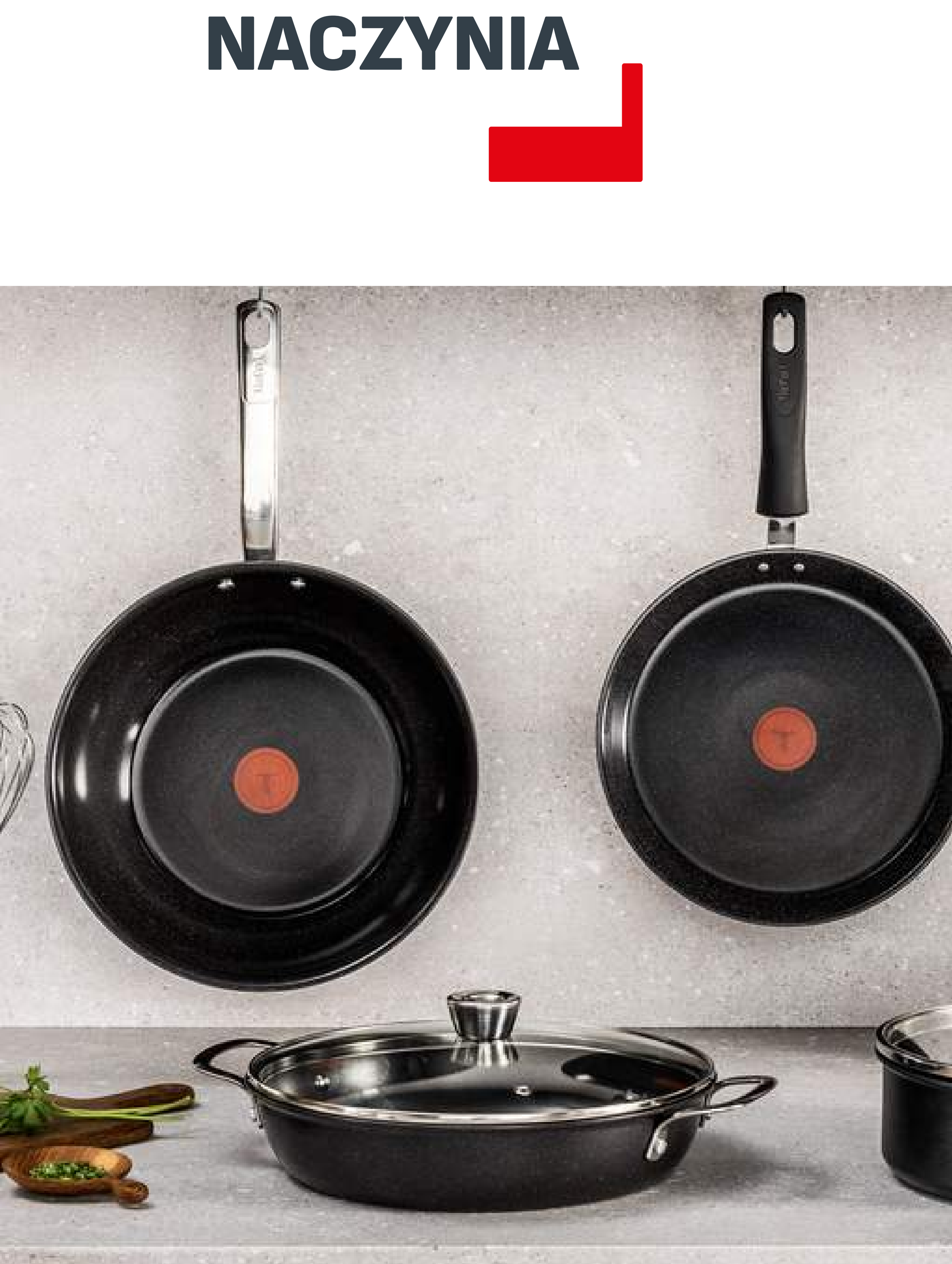
2 WSKAZKÓWKI DOTYCZĄCE GOTOWANIA

3 INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

4 INGENIO®: INSTRUKCJE I GWARANCJA

Tefal®

DBANIE O NACZYNIA



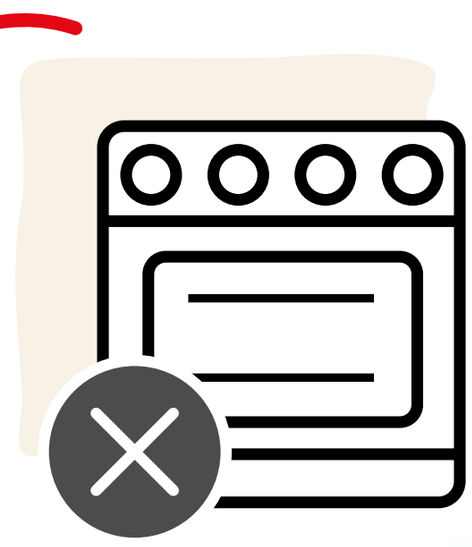
PRZYGOTOWANIE PRODUKTU DO UŻYCIA

- Niektóre naczynia są dostarczane z plastikowymi elementami ochronnymi, w szczególności tymi, które znajdują się u podstawy uchwytu. Wyrzuć je przed użyciem. W przeciwnym razie takie elementy mogą stwarzać zagrożenie pożarowe.

- Przed pierwszym użyciem umyj garnek lub patelnię ręcznie zwykłym płynem do mycia naczyń i miękką gąbką. Opłucz i dokładnie osusz miękką szmatką.

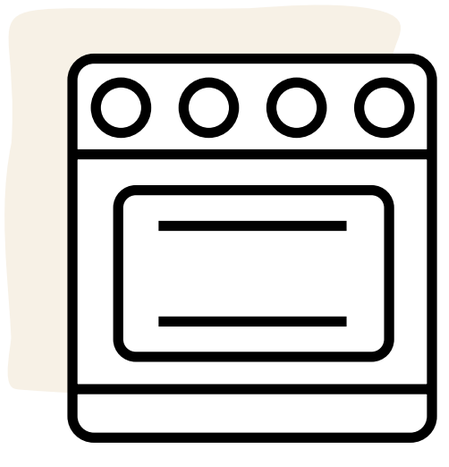
ZGODNOŚĆ

Korzystanie z naczyń w piekarniku:
Należy zapoznać się z instrukcją użytkowania produktu na opakowaniu:



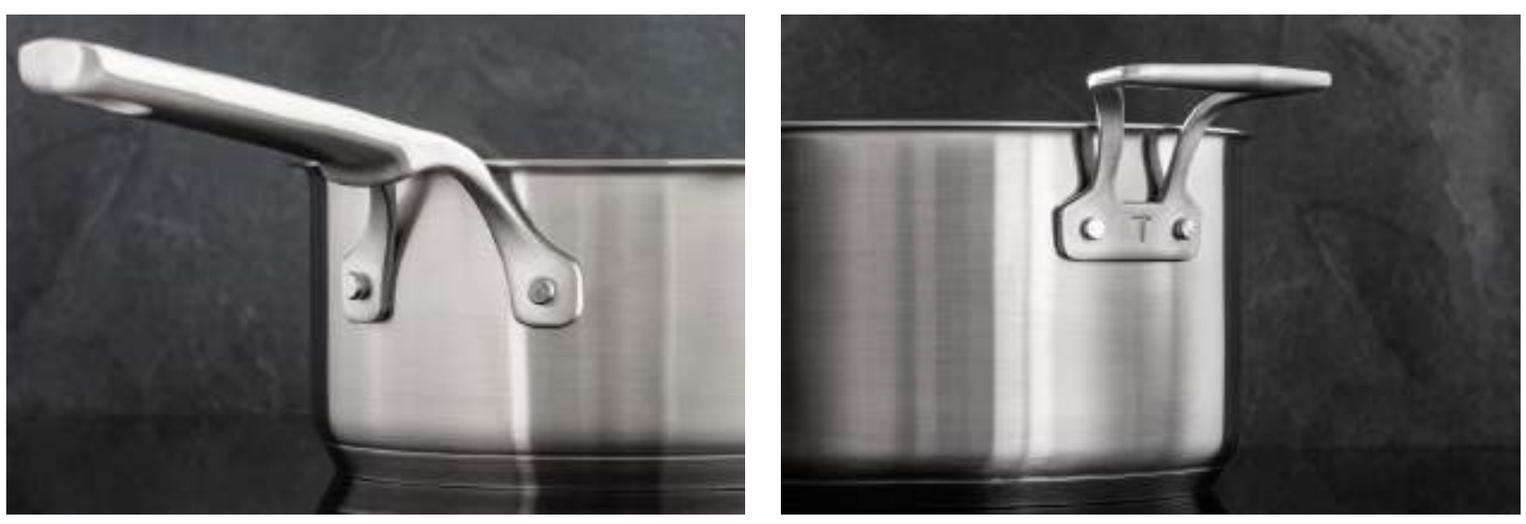
- Spawane klamki bakelitowe:
  Nie umieszczać w piekarniku.

- Nitowane klamki bakelitowe:
  Rondel lub patelnia są bezpieczne do pieczenia w piekarniku do 175°C / 350°F.



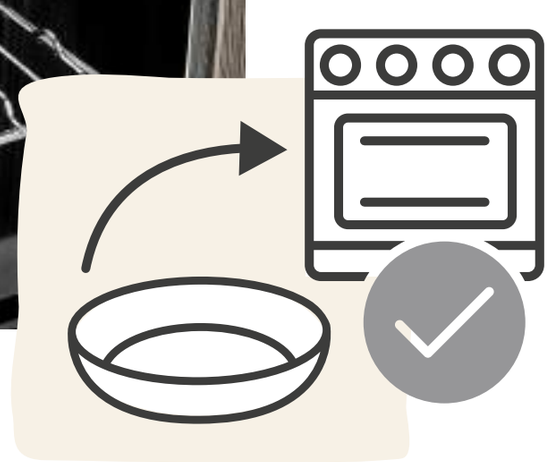
< 175°C/350°F

- Nitowane uchwyty ze stali nierdzewnej: Rondel lub patelnia są bezpieczne do pieczenia w piekarniku do 250°C / 482°F.



< 250°C/482°F

- W przypadku produktu Ingenio: Po umieszczeniu naczynia w piekarniku zdejmij uchwyt i pokrywkę.



< 250°C/482°F

DBANIE O NACZYNIA

- W przypadku regularnego użytkowania wewnątrz garnka lub patelni mogą pojawić się niewielkie ślady, które nie wpływają na ich wydajność.

- Należy zachować czujność podczas podgrzewania naczynia, aby uniknąć przegrzania, które mogłoby obniżyć trwałość jego właściwości zapobiegających przywieraniu. Aby zapobiec przegrzaniu, należy unikać korzystania z ustawienia maksymalnej lub zwiększonej mocy

- Nie zaleca się stosowania nieprzywierających sprayów do gotowania w połączeniu z nieprzywierającym naczyniem. Użycie takich sprayów może powodować gromadzenie się niewidocznej warstwy na powierzchni patelni, które wpłynie na właściwości patelni zapobiegającej przywieraniu.

- Należy używać przyborów kuchennych wykonanych z plastiku, silikonu, drewna lub metalu. Należy unikać przyborów kuchennych o ostrych krawędziach, trzepaczek, noży oraz ubijaków metalowych/elektrycznych. Nie wolno kroić bezpośrednio w naczyniu. Widelce mogą być używane w garnkach i patelniach z technologią Fusion Core. Nie należy nakłuwać ani dłubać w powierzchni nieprzywierającej. Nie wolno używać metalowych ani elektrycznych ubijaków ani blenderów w naczyniu. Zarysowania nie mogą być objęte gwarancją.

- Do flambé nie należy używać patelni z powłoką zapobiegającą przywieraniu.

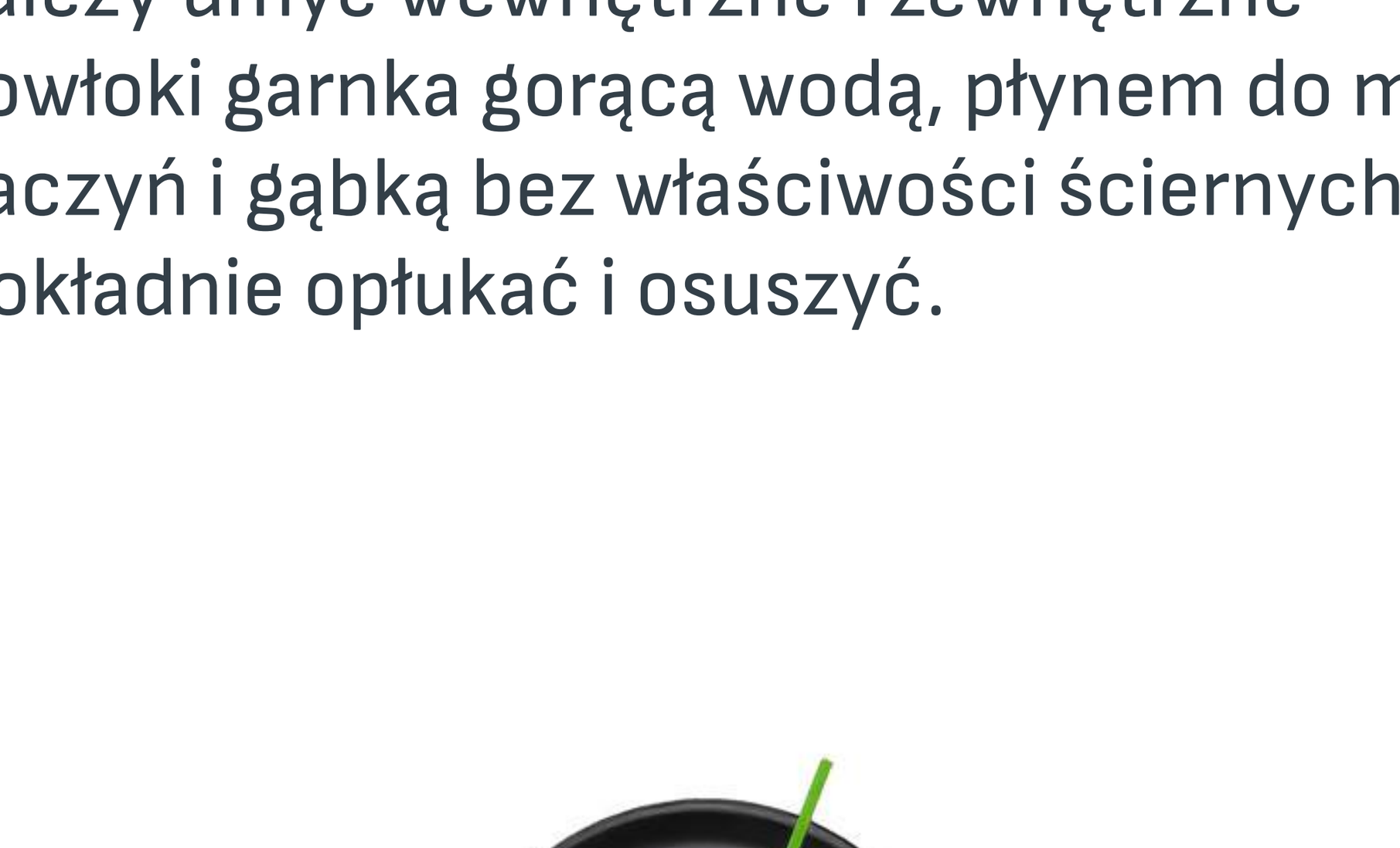
- Jeśli powłoka zewnętrzna jest wykonana ze stali nierdzewnej: można myć w zmywarce, zaleca się stosowanie delikatnych detergentów, takich jak płyn, żel czy proszek, a nie tabletki czy saszetki.

- Aby zaoszczędzić wodę podczas mycia, należy namoczyć garnek lub patelnię przed czyszczeniem.

- Przed czyszczeniem należy poczekać, aż naczynia ostygną, aby zapobiec odkształcaniu spowodowanemu przez nagłe zmiany temperatury. Należy unikać ekstremalnych zmian temperatury.

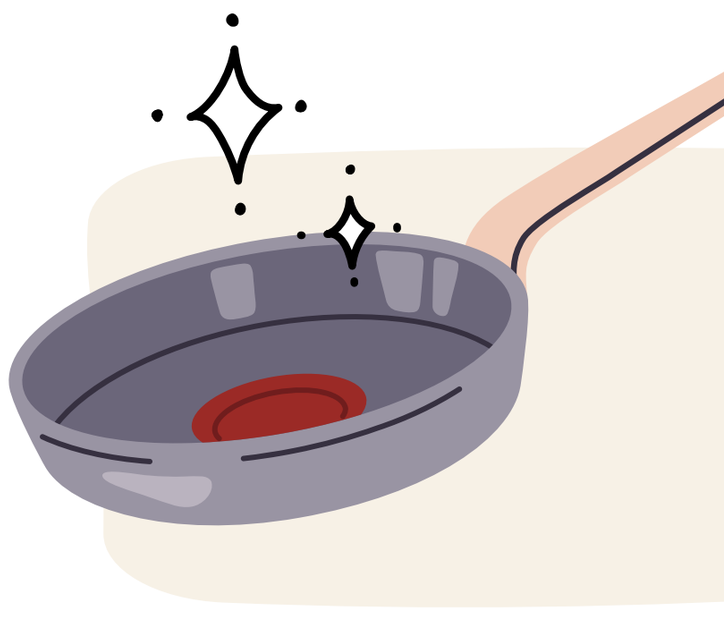
- Nie należy umieszczać gorących pokrywek ze szkła w zimnej wodzie ani bezpośrednio na zimnej powierzchni roboczej, ponieważ ekstremalna zmiana temperatury może spowodować uszkodzenie szyby. Nie jest to objęte gwarancją.

- Mycie ręczne jest niezbędne, aby uniknąć uszkodzenia naczynia. Po każdym użyciu należy umyć wewnętrzne i zewnętrzne powłoki garnka gorącą wodą, płynem do mycia naczyń i gąbką bez właściwości ściernych. Dokładnie opłukać i osuszyć.

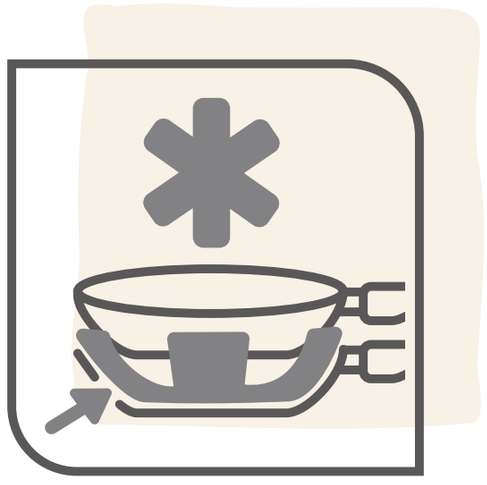


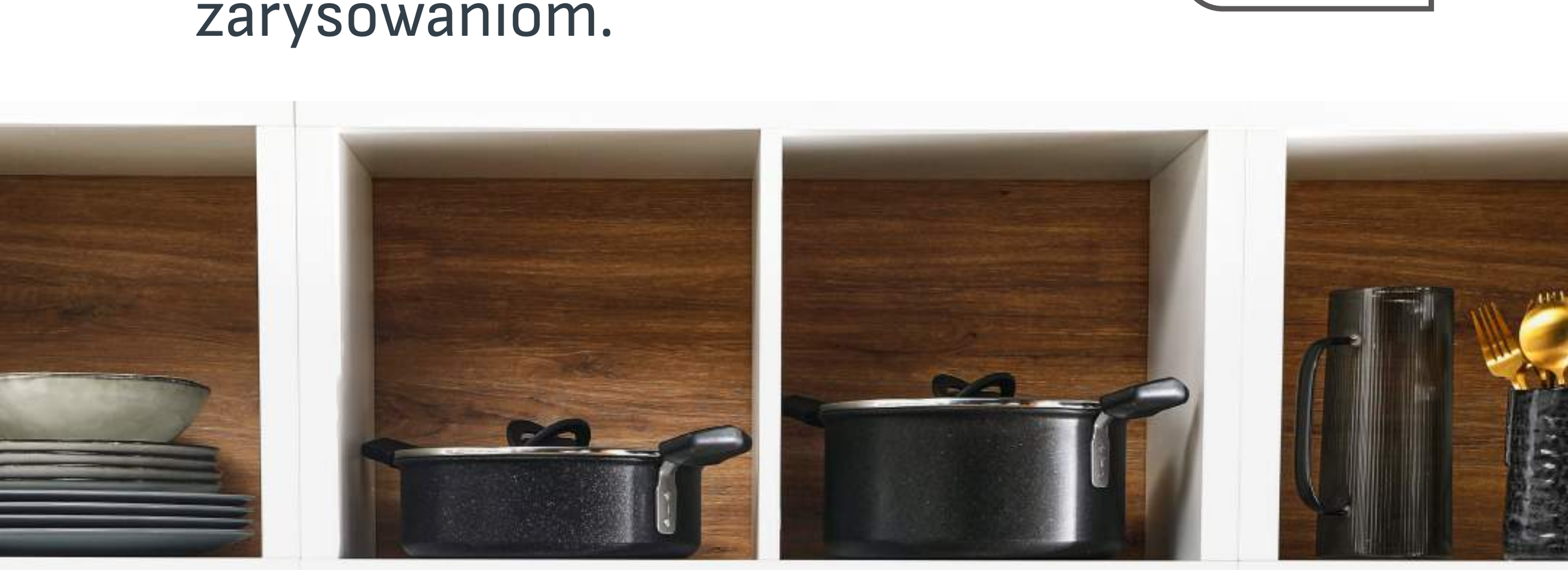
- Na powłoce wewnątrz garnka lub patelni może powstawać osad lub kamień. Jest to często widoczne, gdy garnek czy patelnia są stale używane do gotowania warzyw i twardej wody. Aby usunąć te osady, należy rozcieńczyć 1 część kwasu cytrynowego w 2 częściach wody i dodać do garnka, a następnie pozostawić do namoczenia na godzinę lub dwie. Umyć garnek/patelnię w gorącej wodzie z płynem do mycia naczyń, a następnie dokładnie osuszyć.

- Naczynia należy przechowywać w suchym miejscu.



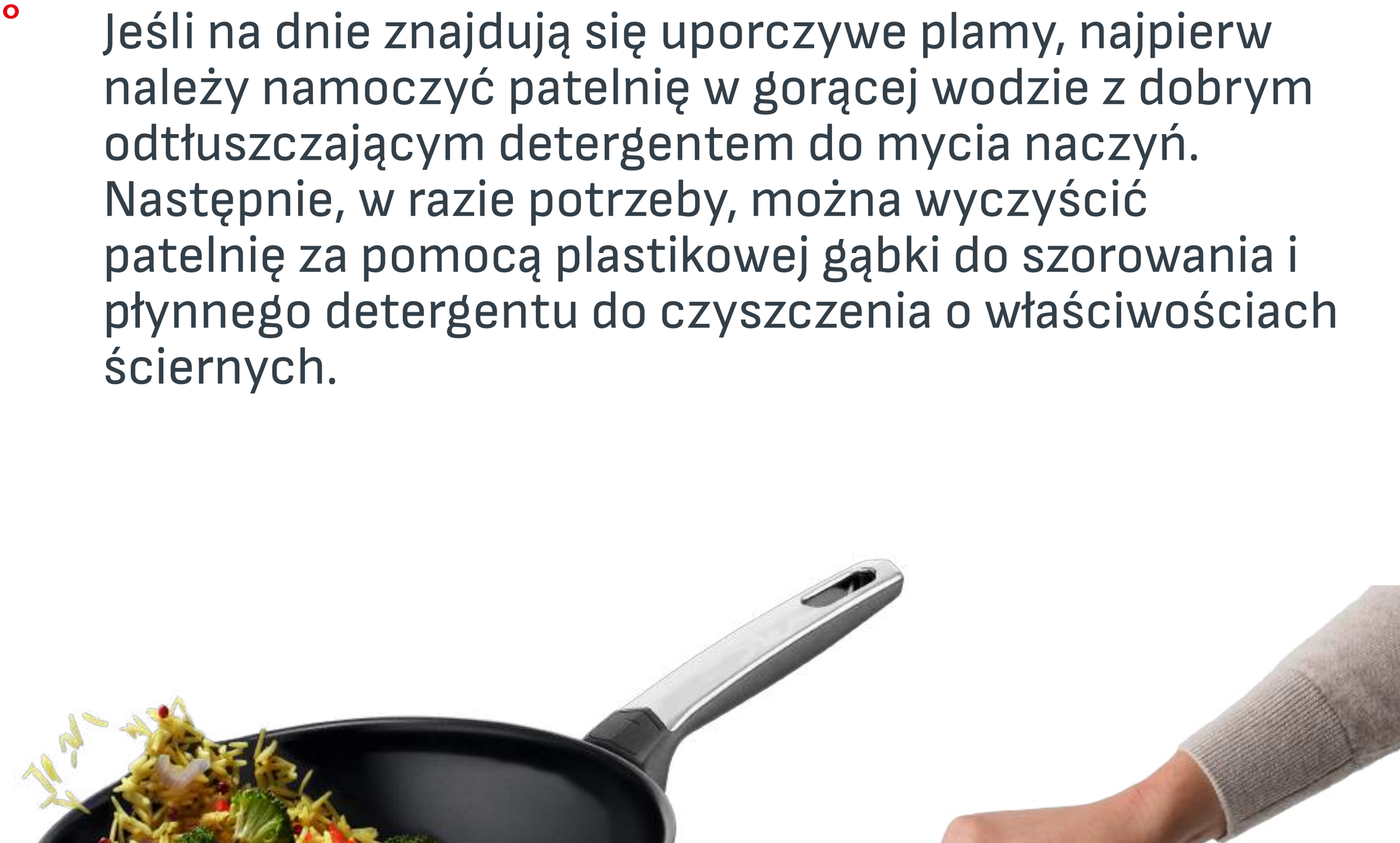
- Podczas układania patelni lub garnków w stosie należy używać filcowych lub materiałowych ochraniaczy Tefal®, aby zapobiec zarysowaniom.





- Zalecamy ręczne umycie ceramicznego garnka lub patelni wodą, łagodnym detergentem i miękką gąbką. Nie zaleca się używania gąbki z właściwościami ściernymi. Jeśli po normalnym umyciu patelnia nie jest wystarczająco czysta, można dodać do niej odrobinę octu i wody, a następnie ją podgrzać. Patelnię można oczyścić, gotując w niej wodę z octem. Następnie należy dokładnie opłukać patelnię, osuszyć ją i przetrzeć niewielką ilością oleju kuchennego na papierowym ręczniku kuchennym. Po takim zabiegu patelnia będzie jak nowa.

- Jeśli na dnie znajdują się uporczywe plamy, najpierw należy namoczyć patelnię w gorącej wodzie z dobrym odtłuszczającym detergentem do mycia naczyń. Następnie, w razie potrzeby, można wyczyścić patelnię za pomocą plastikowej gąbki do szorowania i płynnego detergentu do czyszczenia o właściwościach ściernych.



- Należy unikać przechowywania innych ciężkich przedmiotów na patelniach lub garnkach.

- Podczas korzystania na powłoce zapobiegającej przywieraniu może wystąpić niewielkie odbarwienie. Jest to normalne i nie wpływa na właściwości nieprzywierające naczynia. Nieznaczne ślady lub otarcia powierzchni są normalne i nie wpływają na wydajność powierzchni nieprzywierającej. Taki ślady nie będą objęte gwarancją.

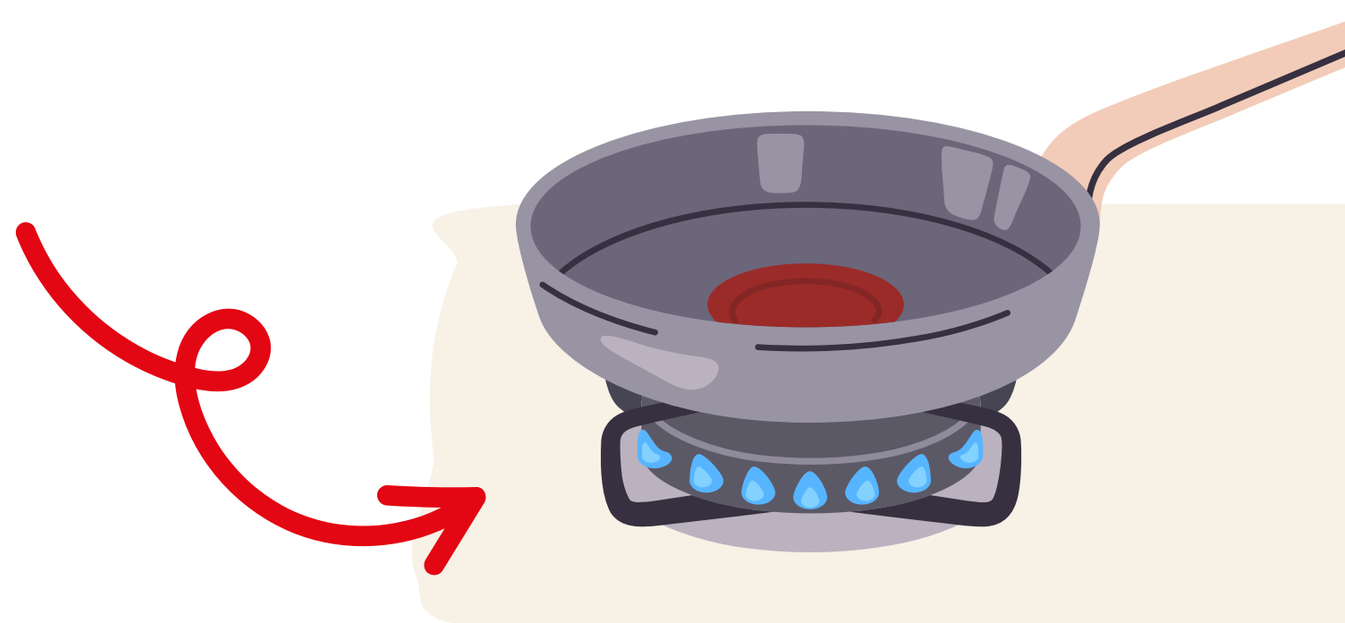
Tefal®

2 WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE GOTOWANIA

- Należy kroić jedzenie na mniejsze kawałki, aby przyspieszyć gotowanie, co skraca czas i zmniejsza zużycie energii.

- Przed rozpoczęciem gotowania należy zawsze wysuszyć podstawę naczynia, zwłaszcza jeśli używane jest na płycie ceramicznej, halogenowej lub indukcyjnej. W przeciwnym razie patelnia może się przykleić do płyty grzejnej.

- Umieścić patelnię lub garnek na palniku o odpowiedniej średnicy, aby uzyskać lepszą wydajność ogrzewania. Aby unikać marnowania energii, należy wybierać palnik, który pasuje do średnicy naczynia, ani zbyt duży, ani zbyt mały. Jeśli naczynia są zgodne z płytą indukcyjną, ale garnek lub patelnia zostaną umieszczone na palniku o średnicy większej niż średnica naczynia, może to spowodować, że płyta indukcyjna nie zostanie włączona.



- Aby przygotować wspaniałe potrawy na kuchni gazowej, należy rozpocząć gotowanie na zwykłej płycie grzejnej z użyciem umiarkowanej mocy, a następnie przenieść garnek na najmniejszą płytę grzejną, aby dusić potrawę przez długi czas w umiarkowanych temperaturach. Jeśli jednak konieczne jest gotowanie na wysokiej temperaturze, należy stopniowo osiągnąć maksymalny poziom ciepła, a następnie go obniżyć.

Aby zapewnić idealne gotowanie, patelnie lub garnki są wyposażone w naszą wyjątkową technologię Thermo-Signal®!

Thermo-Signal® to czerwony wskaźnik na środku patelni lub garnka. Informuje o tym, kiedy rozpocząć gotowanie, aby uzyskać kolorową potrawę o idealnej teksturze!

1

Rozgrzać patelnię lub garnek, używając średniej mocy palnika.

2

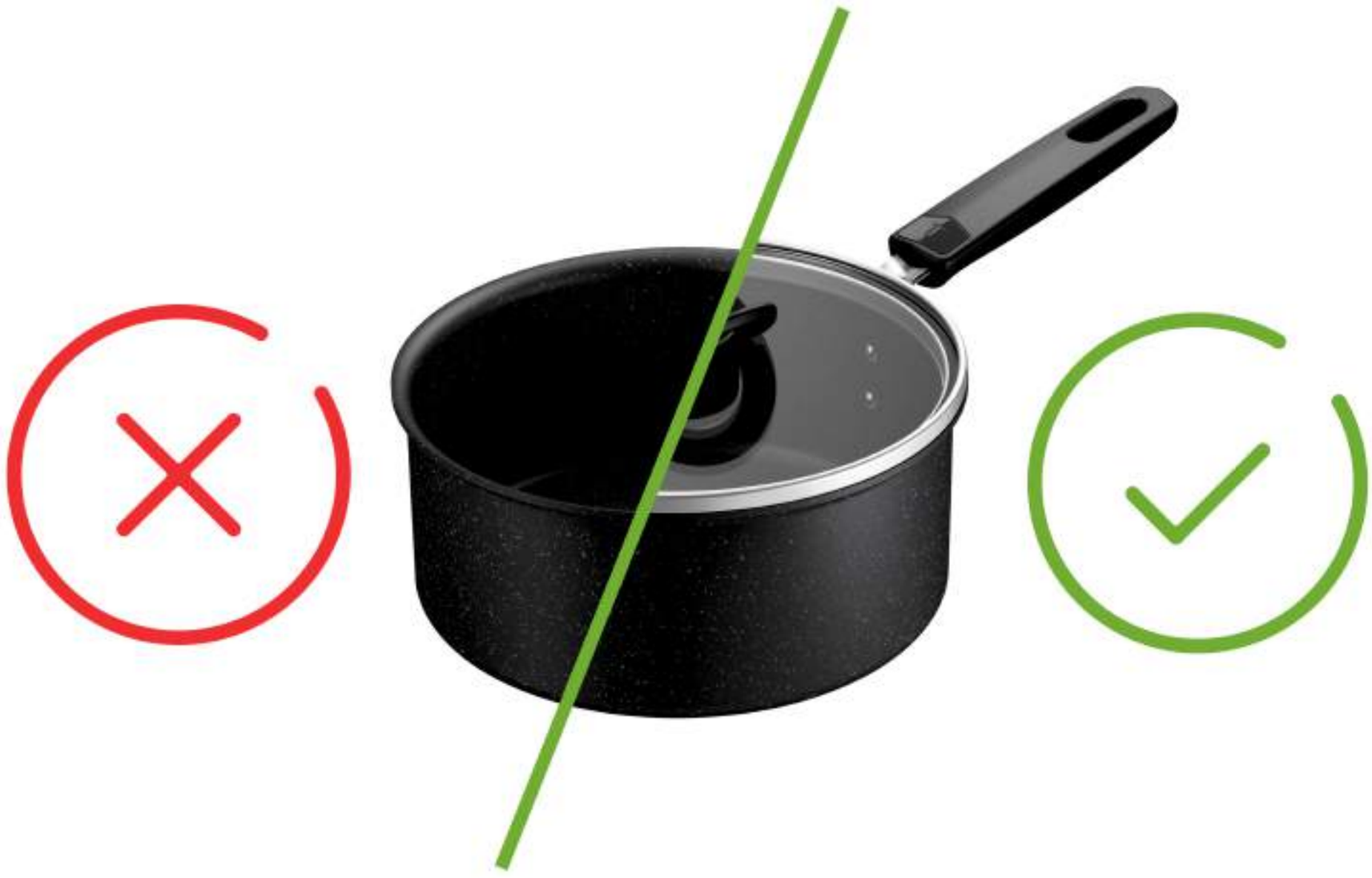
Obserwować wskaźnik Thermo-Signal®. Gdy wskaźnik jest całkowicie czerwony, a termometr zniknie, można rozpocząć gotowanie!

3

Ustawić moc grzania zgodnie z żądanym poziomem gotowania.

Pokrywki warto używać, aby uzyskać bardziej energooszczędne gotowanie:

- Zatrzymuje ciepło podczas gotowania
- Wymaga mniej energii
- Szybsze gotowanie



- Do przytrzymywania uchwytów lub pokręteł zaleca się stosowanie suchych rękawic kuchennych, uchwytów lub ściereczek, zwłaszcza po długim czasie pieczenia i/lub podczas pracy z metalowymi uchwytami lub pokrętłami, aby zapobiec poparzeniom.

- Podczas zdejmowania pokrywki należy zawsze używać rękawic kuchennych. Należy je przechylić, aby skierować strumień pary z dala od siebie, i trzymać ręce i twarz z dala od otworów wentylacyjnych.

- Powtórne wykorzystanie garnków i patelni dzięki recyklingowi!

  Czy wiesz, że stal nierdzewna i aluminium nadają się do recyklingu w nieskończoność?

  Oddawaj swoje przybory kuchenne w punktach zbiórki lub punktach sprzedaży!

GWARANCJA TEFAL® / T-FAL®

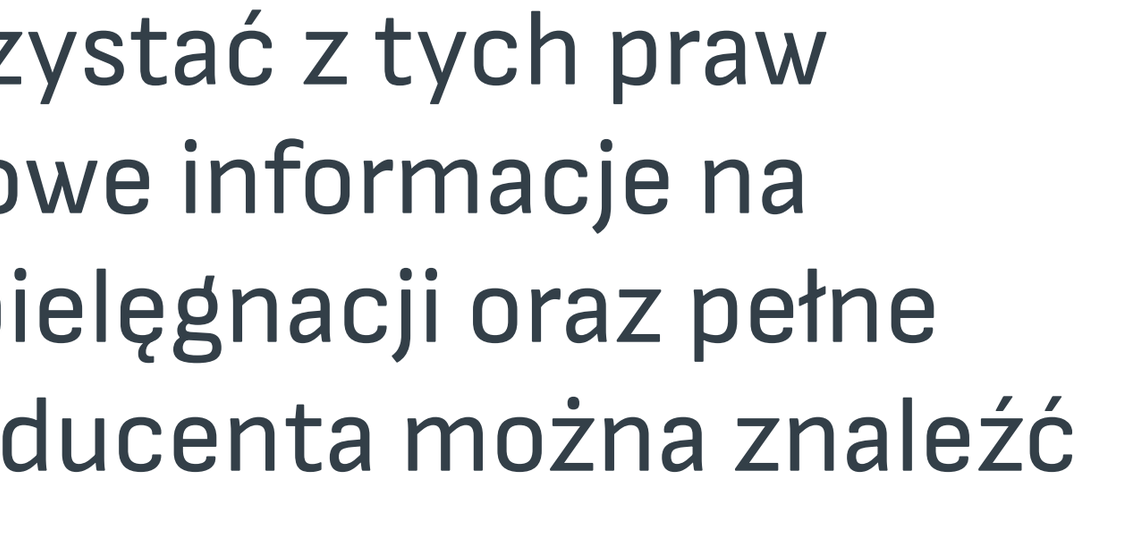
- Ten produkt jest objęty 2-letnią gwarancją od wad produkcyjnych. Gwarancja ta nie wpływa na prawa konsumentów na poziomie lokalnym. Nie pokrywa zarysowań ani przebarwień spowodowanych starzeniem. Firma Tefal zapewnia, że powłoka jest zgodna z przepisami dotyczącymi materiałów mających kontakt z żywnością. Więcej informacji można znaleźć w witrynie www.tefal.com

- Jeśli produkt jest wykonany ze stali nierdzewnej, jest objęty 10-letnią gwarancją na wady produkcyjne. Gwarancja ta nie wpływa na prawa konsumentów na poziomie lokalnym. Nie pokrywa zarysowań ani przebarwień spowodowanych starzeniem. Firma Tefal zapewnia, że powłoka jest zgodna z przepisami dotyczącymi materiałów mających kontakt z żywnością. Więcej informacji można znaleźć w witrynie www.tefal.com

INFORMACJE dodatkowe i infolinia

- Aby uzyskać wyczerpujące informacje lub odpowiedzi na pytania, prosimy o kontakt z działem obsługi klienta pod adresem **www.tefal.com**

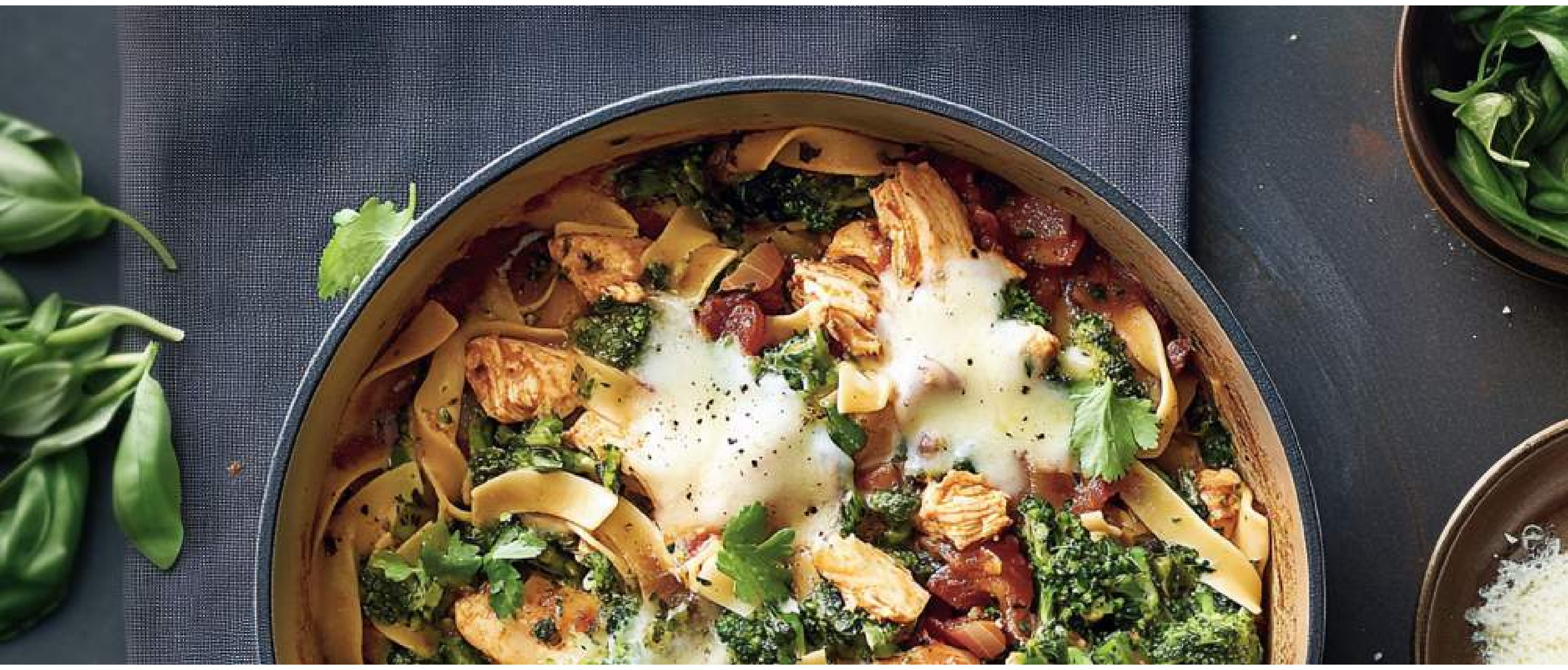
- Prawa konsumentów i dodatkowe informacje: Niniejsza gwarancja handlowa Tefal nie wpływa na prawa konsumentów, których nie można wykluczyć ani ograniczyć, ani na prawa do dystrybutora, od którego zakupiono produkt. Gwarancja ta zapewnia konsumentowi określone prawa, a konsument może mieć również dodatkowe prawa, które różnią się w zależności od stanu lub kraju. Konsument może korzystać z tych praw niezależnie. Szczegółowe informacje na temat użytkowania i pielęgnacji oraz pełne warunki gwarancji producenta można znaleźć w witrynie **www.tefal.com**



Tefal®

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA TEFAL® / T-FAL®*

* Urządzenia gospodarstwa domowego TEFAL® pojawiają się pod marką T-FAL® w niektórych regionach, np. Ameryce i Japonii. TEFAL® / T-FAL® są zastrzeżonymi znakami towarowymi firmy Groupe SEB



Ważne:

- Urządzenie zaprojektowano tylko do użytku domowego

- Przed użyciem produktu należy zapoznać się z zaleceniami dotyczącymi bezpieczeństwa

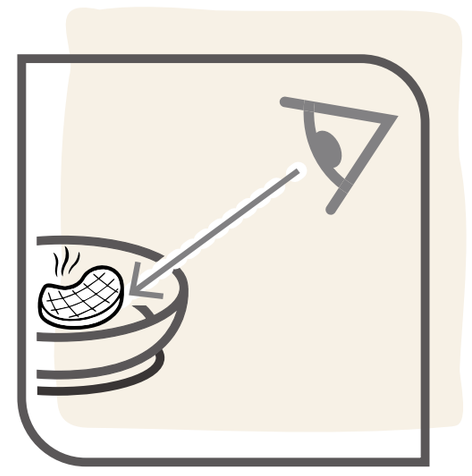
- Instrukcje użytkowania oraz dalsze porady i zalecenia można znaleźć również w produkcie.

OGÓLNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

- Produkt nie powinien być używany przez osoby (w tym dzieci) o ograniczeniach fizycznych, czuciowych lub psychicznych, ani osoby bez odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy, chyba że opiekun odpowiedzialny za ich bezpieczeństwo nadzoruje wykonywane przez nie czynności lub poinstruował je wcześniej na temat obsługi produktu. Aby nie dopuścić do zabawy produktem, dzieci powinny pozostawać pod opieką osób dorosłych.

- Nigdy nie gotować naczynia na sucho ani nie pozostawiać pustego naczynia na podgrzewanym polu lub płomieniu gazowym.

- Nigdy nie należy pozostawiać potraw bez nadzoru.



- Nigdy nie należy pozostawiać uchwytu patelni tak, aby wystawał nad krawędź płyty grzejnej bądź znajdował się w pobliżu krawędzi powierzchni kuchennej.

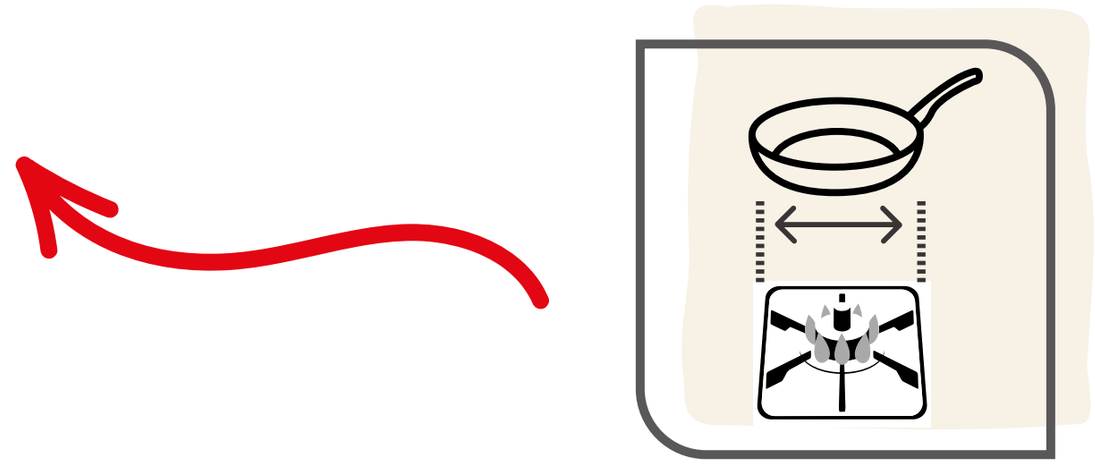
- Nie przegrzewać urządzenia.

- Nie wystawiać uchwytu na działanie płomieni, ponieważ może to spowodować jego osłabienie

- Zaleca się stosowanie suchych rękawic kuchennych, uchwytów lub ściereczek do przytrzymywania albo uchwytów, zwłaszcza po długim okresie pieczenia i/lub podczas pracy z metalowymi uchwytami, aby zapobiec oparzeniom

- Nie wolno przenosić gorących potraw ani wrzących płynów w pobliżu ludzi ani zwierząt, ani nad nimi

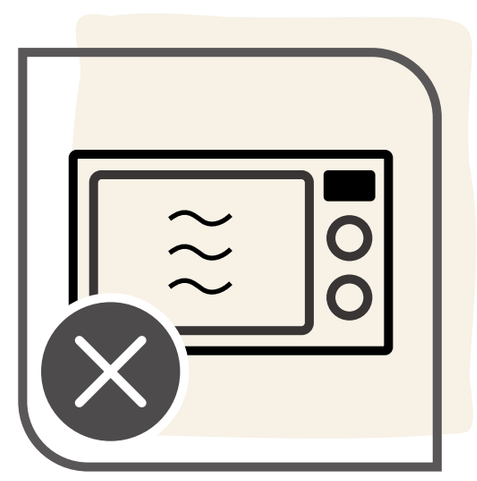
- Małe patelnie mogą być starannie wyśrodkowane na podporach płyt gazowych, do których większość producentów płyt gazowych dostarcza trójnóg



- Korzystanie z naczyń w piekarniku: Należy zapoznać się z instrukcją użytkowania produktu umieszczoną na opakowaniu. Wysokie temperatury mogą uszkodzić części plastikowe i szklane pokrywy.

- Mycie w zmywarce: Należy zapoznać się z instrukcją użytkowania produktu umieszczoną na opakowaniu. Niektóre części mogą ulec uszkodzeniu z powodu działania żrących detergentów, co może spowodować skaleczenia i/lub oparzenia.

- Nie wolno wkładać produktu do kuchenki mikrofalowej



- Nie zaleca się używania patelni do głębokiego smażenia (np. frytek, samos itp.). Podczas gotowania z użyciem oleju należy zawsze zachować ostrożność: nie należy przepełniać garnka ani używać zbyt wysokiej temperatury, ponieważ może to spowodować samozapłon oleju.

- Nie wolno dodawać zimnej wody, lodu ani całkowicie zamrożonych produktów bezpośrednio do gorącej patelni, ponieważ może to wytworzyć parę, która może spowodować oparzenia lub inne obrażenia ciała użytkownika lub osób postronnych. Należy zachować szczególną ostrożność w tym względzie, gdy patelnia zawiera gorące oleje używane podczas gotowania, ponieważ gorące rozpryski oleju są możliwe, gdy elementy zawierające wodę wchodzą w kontakt z gorącym olejem.

- Nie należy łączyć naczyń w celu wykonania podwójnego naczynia. Elementy te nie są przeznaczone do tego celu. Takie użycie może spowodować niestabilność, oparzenia lub inne obrażenia związane z parą.

- Jeśli uchwyty się poluzują, należy je delikatnie dokręcić, aby uniknąć uszkodzenia podczas wielokrotnego przenoszenia.

- Aby zapobiec uszkodzeniom, gorące naczynia należy umieszczać na powierzchniach odpornych na wysoką temperaturę.

- Nigdy nie podgrzewać tłuszczu do momentu karbonizacji. Opary wydostające się podczas gotowania mogą być niebezpieczne dla zwierząt z wrażliwymi układami oddechowymi.

- W przypadku pożaru żywności lub oleju w patelni należy wyłączyć palnik i umieścić na patelni koc przeciwpożarowy lub zwilżony ręcznik i pozostawić na 30 minut.

- W przypadku nadmiernego przegrzania (osiągania temperatury topnienia aluminium) nie należy przenosić naczynia, ale należy je pozostawić do ostygnięcia w pierwszej kolejności ze względu na ryzyko potencjalnie stopionego aluminium w zamkniętej podstawie; zaleca się, aby nie używać już dłużej naczynia ze względu na potencjalne modyfikacje jego właściwości.

- W przypadku wystąpienia problemu należy skontaktować się z działem obsługi klienta **(www.tefal.com)**.

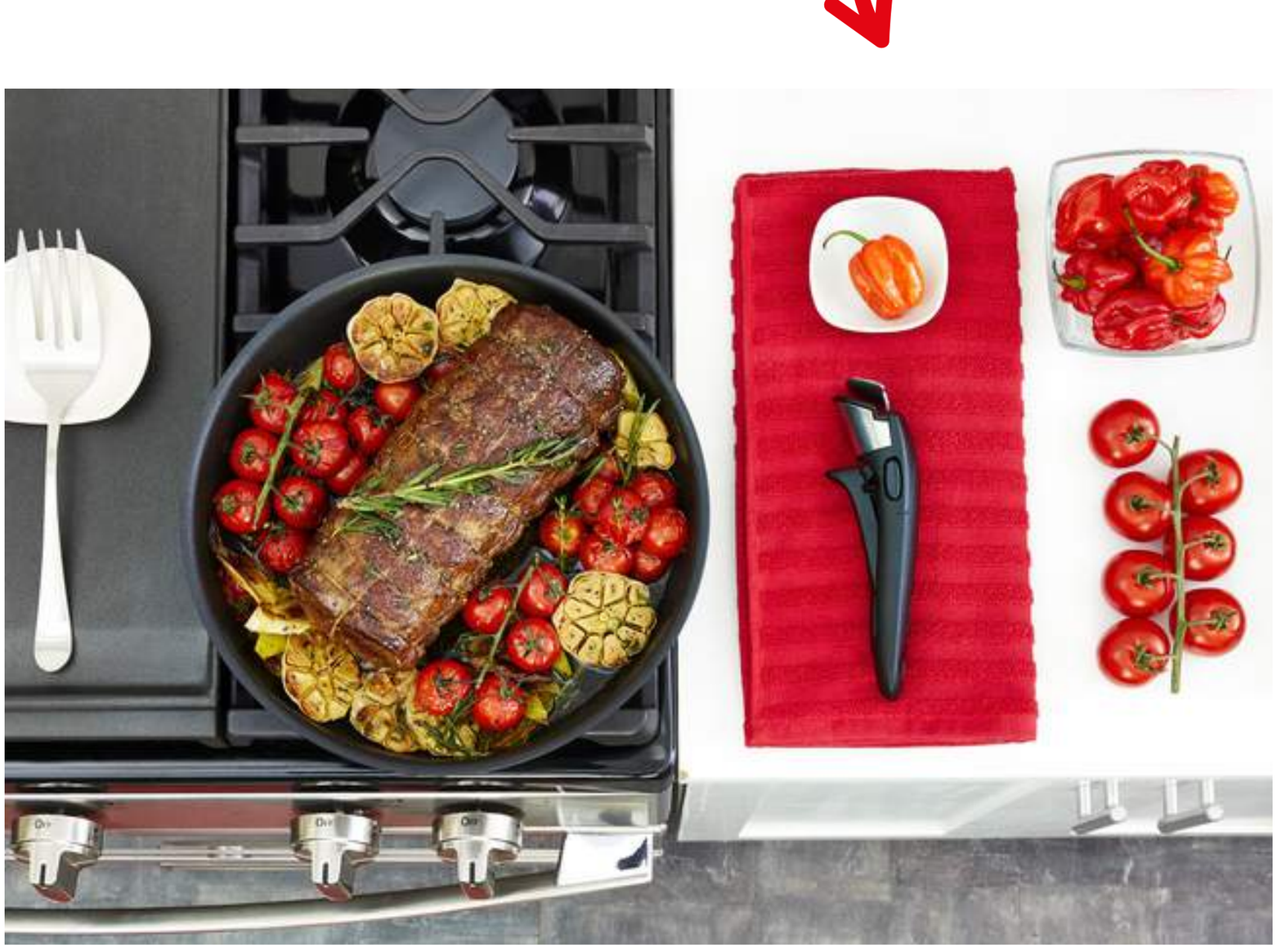
Tefal

INGENIO®: INSTRUKCJE I GWARANCJA

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA INGENIO®

- Uchwyt Ingenio® jest zgodny wyłącznie z elementami Ingenio®. Nigdy nie należy używać uchwytu do przyborów kuchennych innych marek niż Ingenio®.
- Produkty Ingenio® (patelnia, rondel, wok itp.) są zgodne wyłącznie z uchwytami Ingenio®. Nigdy nie należy używać ich z uchwytami innych marek niż Ingenio®.
- W przypadku przedmiotów o określonych kształtach (patelnia do naleśników, patelnia do rolowanych omletów itp.) nie należy używać uchwytu poza wyznaczonymi obszarami chwytania, ponieważ może to spowodować utratę stabilności uchwytu.

- Nie pozostawiać uchwytu na urządzeniu podczas gotowania. Nie wystawiać uchwytu na działanie płomieni: długotrwałe wystawianie na działanie wysokich temperatur może spowodować zniszczenie elementów plastikowych i osłabienie uchwytu.



- Uchwytu należy używać wyłącznie do manipulacji, aby uniknąć ryzyka przewrócenia, zwłaszcza w przypadku przedmiotów o małej średnicy.

- Nie należy umieszczać uchwytu na gorących powierzchniach, ponieważ może to zmniejszyć opór mechaniczny uchwytu i/lub spowodować oparzenia podczas chwytania.

- Nigdy nie naciskać przycisków odblokowujących podczas używania, nalewania lub manipulowania, ponieważ może to spowodować nieoczekiwane otwarcie mechanizmu blokującego.

- Nie myć uchwytu w zmywarce, nie zanurzać go całkowicie: woda i detergenty mogą uszkodzić mechanizm uchwytu i wewnętrzne elementy zabezpieczające. Zaleca się mycie ręczne wilgotną gąbką lub szmatką, bez (nadmiernego) zwilżania wewnętrznych części i bez wywierania nacisku na ruchome części.

- Nie wolno przenosić ładunków o masie przekraczającej 10 kg, ponieważ uchwyt nie podtrzyma takich ciężarów.

- Nie wolno wkładać uchwytu ani pokrywek** do piekarnika, ponieważ mogą one ulec uszkodzeniu

** O ile nie określono inaczej w instrukcji obsługi

- Nie należy wkładać przedmiotów Ingenio® do kuchenki mikrofalowej ani ich w niej używać.
- Nie wolno przechowywać żywności na patelni dłużej niż 24 godziny. Nie przechowywać kwaśnych potraw w patelni (sos pomidorowy, ocet, potrawy z sokiem z cytryny, kapusta kiszona itp.).

W przypadku wystąpienia problemu:

- W przypadku zauważenia, że uchwyt działa nieprawidłowo, nie należy używać siły i nigdy nie wolno rozmontowywać uchwytu.
- Jeśli uchwyt jest uszkodzony (pęknięty, wyszczerbiony, przegrzany, stopiony, upuszczony), nie należy go już używać.
- Jeśli element (patelnie i garnki) zostanie zdeformowany, na przykład po upadku lub uderzeniu, nie należy go już używać.

We wszystkich przypadkach należy skontaktować się z działem obsługi klienta (www.tefal.com).

INGENIO®: INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA I GWARANCJA

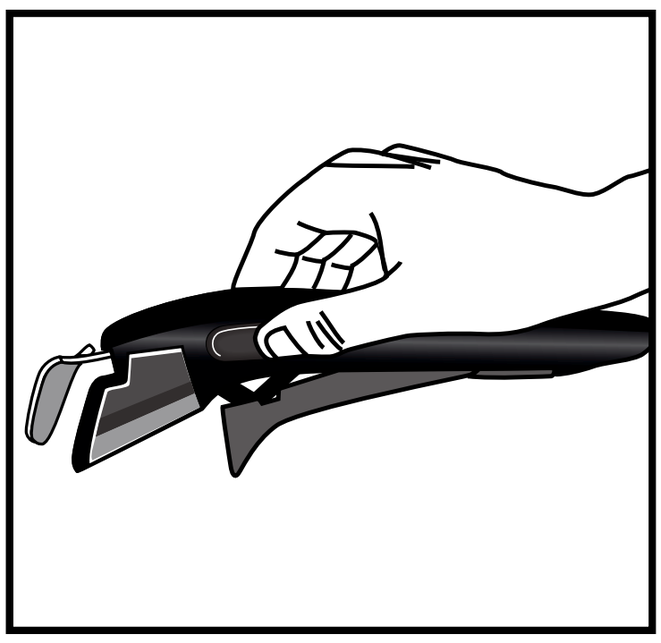
Przed zamocowaniem uchwytu

1 Otwieranie uchwytu: kciukiem i palcem wskazującym nacisnąć jednocześnie dwa boczne przyciski odblokowujące. (Rys. 1)

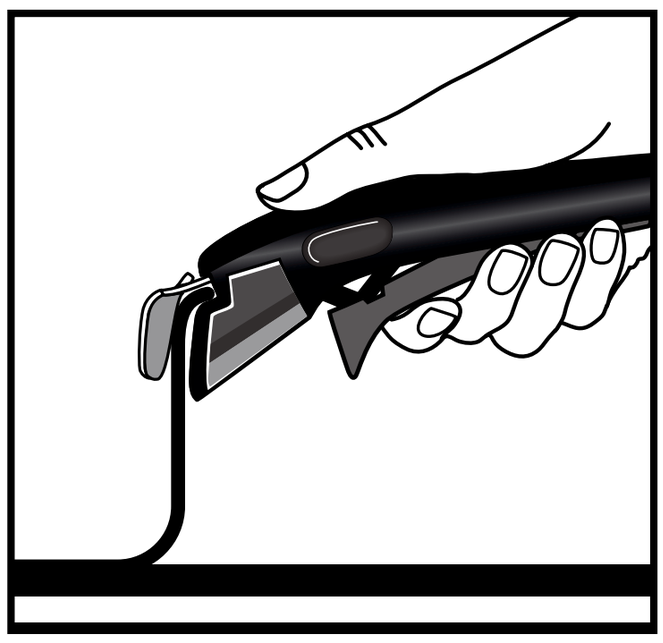
2 Mocowanie uchwytu. Umieścić otwarty uchwyt na krawędzi naczynia Ingenio. Ścisnąć dolną dźwignię w celu zablokowania uchwytu w tym położeniu, tak aby uchwyt chwycił krawędź naczynia (rys. 2a). Uchwyt jest teraz zablokowany w pozycji i można korzystać z naczynia Ingenio.

3 Zalecana pozycja do trzymania uchwytu podczas użytkowania. (Rys. 2b)

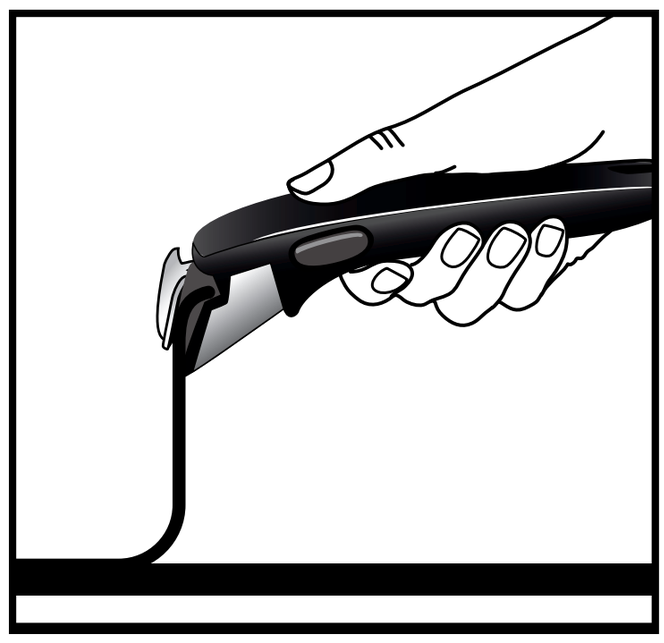
Przestroga: Należy zawsze przytrzymywać dźwignię w pozycji zamkniętej za pomocą palców i nigdy nie naciskać przycisków odblokowujących podczas obsługi patelni



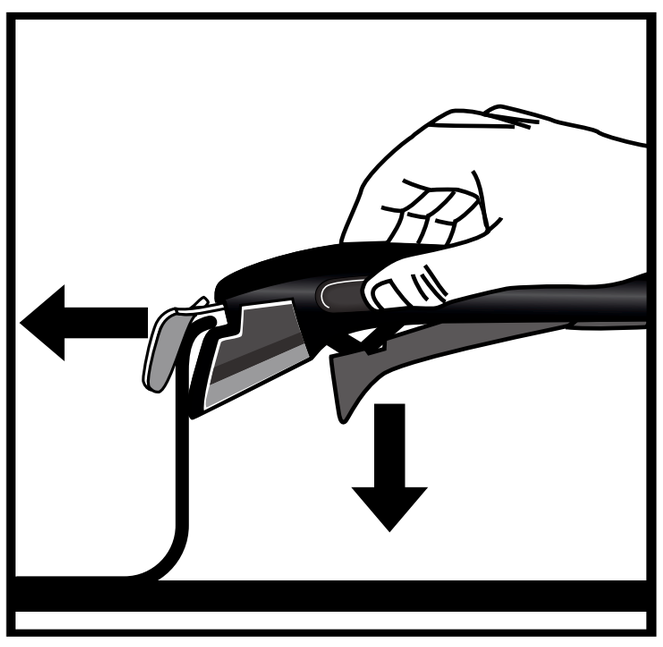
(Rys. 1)



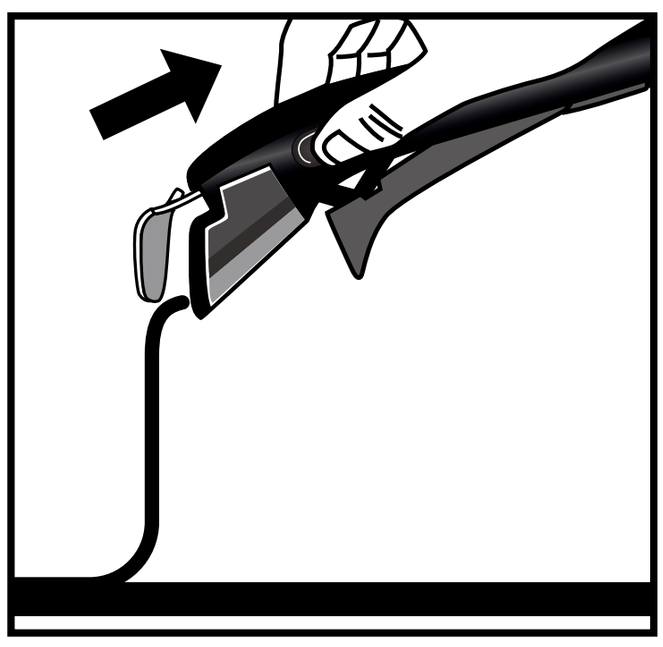
(Rys. 2a)



(Rys. 2b)



(Rys. 3)



(Rys. 4)

Wymontowywanie uchwytu

1

Aby zdjąć uchwyt, należy umieścić patelnię Ingenio na płaskiej, stabilnej i odpornej na wysoką temperaturę powierzchni. Nacisnąć przyciski odblokowujące za pomocą palca wskazującego i kciuka, ustawiając dłoń w celu zwolnienia dźwigni. (Rys. 3)

2

Uchwyt jest odblokowany i można go teraz wyjąć z naczynia. Rys. 4

UCHWYT INGENIO® JEST OBJĘTY 10-LETNIĄ GWARANCJĄ

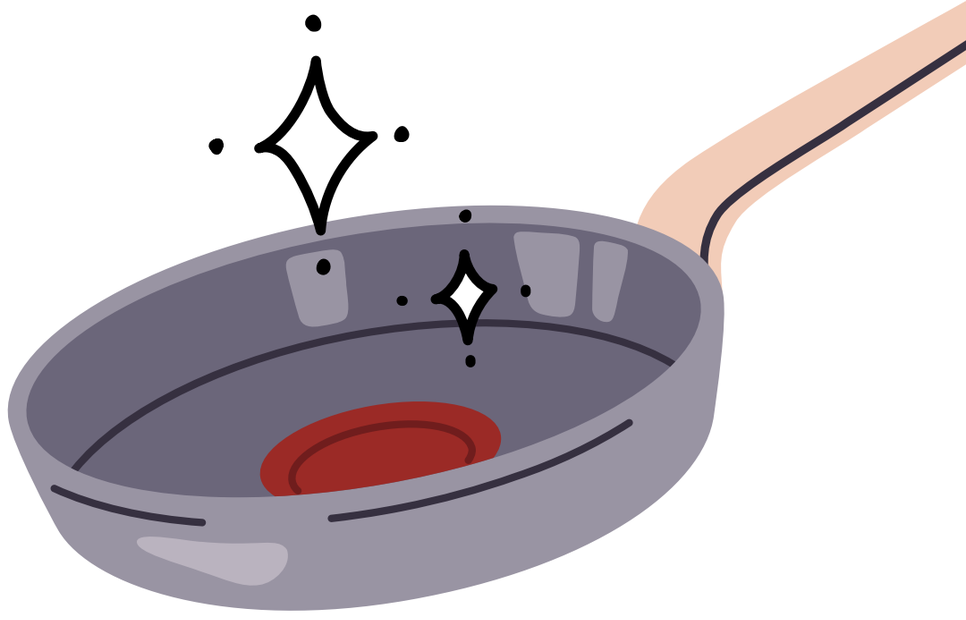
- Gwarancja stanowi, że zdejmowany uchwyt Ingenio® będzie przez 10 lat wolny od wad produkcyjnych, chyba że w kraju zakupu obowiązują określone przepisy lub umowy.
- Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń wynikających z nieuprawnionej modyfikacji lub naprawy, uszkodzeń wynikających z uderzeń, niewłaściwego użytkowania, normalnego zużycia, nieprzestrzegania instrukcji użytkowania i konserwacji, pozostawienia patelni bez nadzoru podczas gotowania, narażenia na płomień podczas gotowania, umieszczania w piekarniku, czyszczenia w zmywarce, zanurzania w wodzie, zatkania tłuszczem, kurzem, sosami, itp., używania do podnoszenia ciężarów o wadze przekraczającej 10 kg, korzystania do użytku profesjonalnego lub komercyjnego, a także używania w połączeniu z patelniami niepochodzącymi z serii Ingenio®.
- Niniejsza gwarancja Tefal nie wpływa na ustawowe prawa konsumenta. Szczegółowe informacje na temat warunków gwarancji można znaleźć na stronie www.tefal.com/ingenio

Tefal®

Utilização e manutenção das suas panelas e frigideiras

Tefal®

Obrigado por adquirir as loiças de fogão TEFAL®/T-FAL®* com um revestimento antiaderente resistente, ideal para todas as suas aventuras culinárias. Por si e pelo amor à cozinha!



* Os eletrodomésticos da TEFAL® estão disponíveis com a marca T-FAL® em alguns territórios, como a América e o Japão. TEFAL®/T-FAL® são marcas comerciais registadas do Groupe SEB

Tefal

RESUMO

1 CUIDAR DAS SUAS LOIÇAS DE FOGÃO

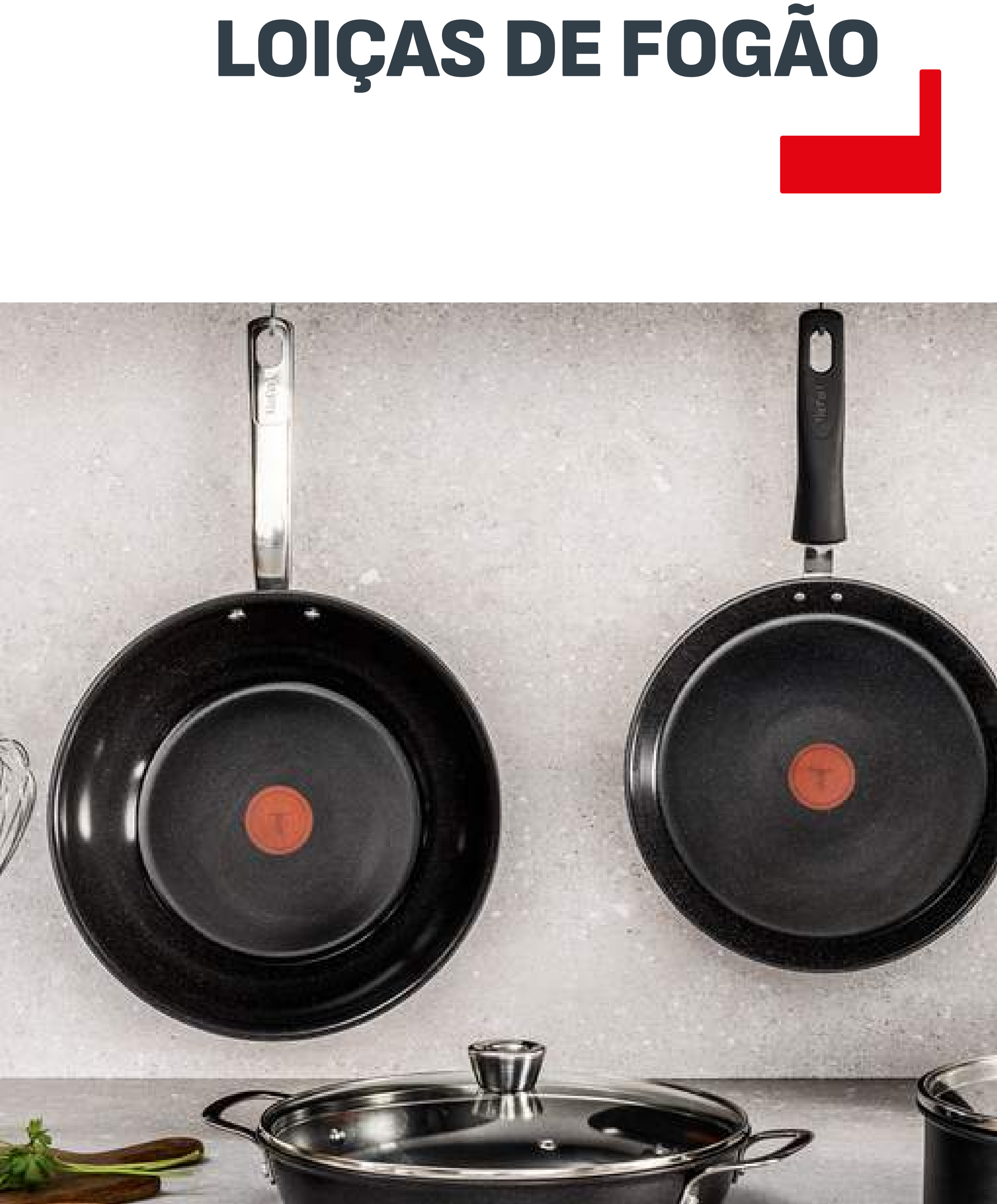
2 DICAS DE CULINÁRIA

3 INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

4 INGENIO®: INSTRUÇÕES E GARANTIA

Tefal®

CUIDAR DAS SUAS LOIÇAS DE FOGÃO



PREPARAÇÃO DA SUA LOIÇA DE FOGÃO PARA UTILIZAÇÃO

- Algumas loiças de fogão são enviadas com peças de plástico de proteção, em particular as que se encontram na base da pega. Retire antes de utilizar, uma vez que a não remoção destas peças pode representar um risco de incêndio.

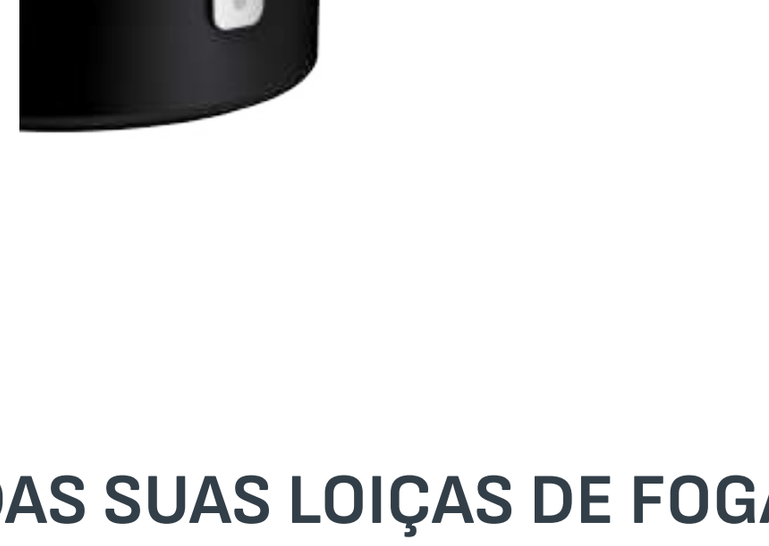
- Antes da primeira utilização, lave a frigideira ou a panela à mão com o seu detergente líquido habitual e uma esponja macia. Enxague e seque cuidadosamente com um pano macio.

COMPATIBILIDADE

Utilização no forno:
consulte as instruções de utilização do utensílio de cozinha na embalagem:

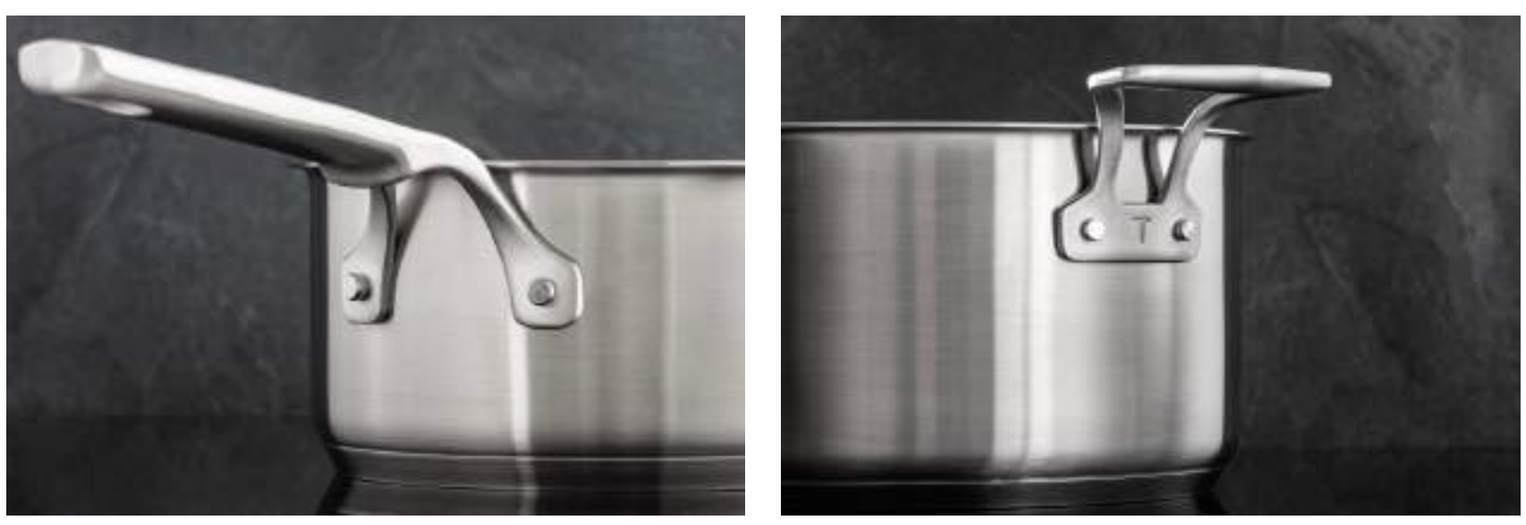
- Pega(s) em baquelite soldada(s):
  não colocar no forno.

- Pega(s) em baquelite rebitada(s):
  a caçarola ou frigideira podem ser utilizadas no forno até 175 °C/350 °F



< 175°C/350°F

- Pega(s) rebitada(s) em aço inoxidável: a caçarola ou frigideira podem ser utilizadas no forno até 250°C/482°F



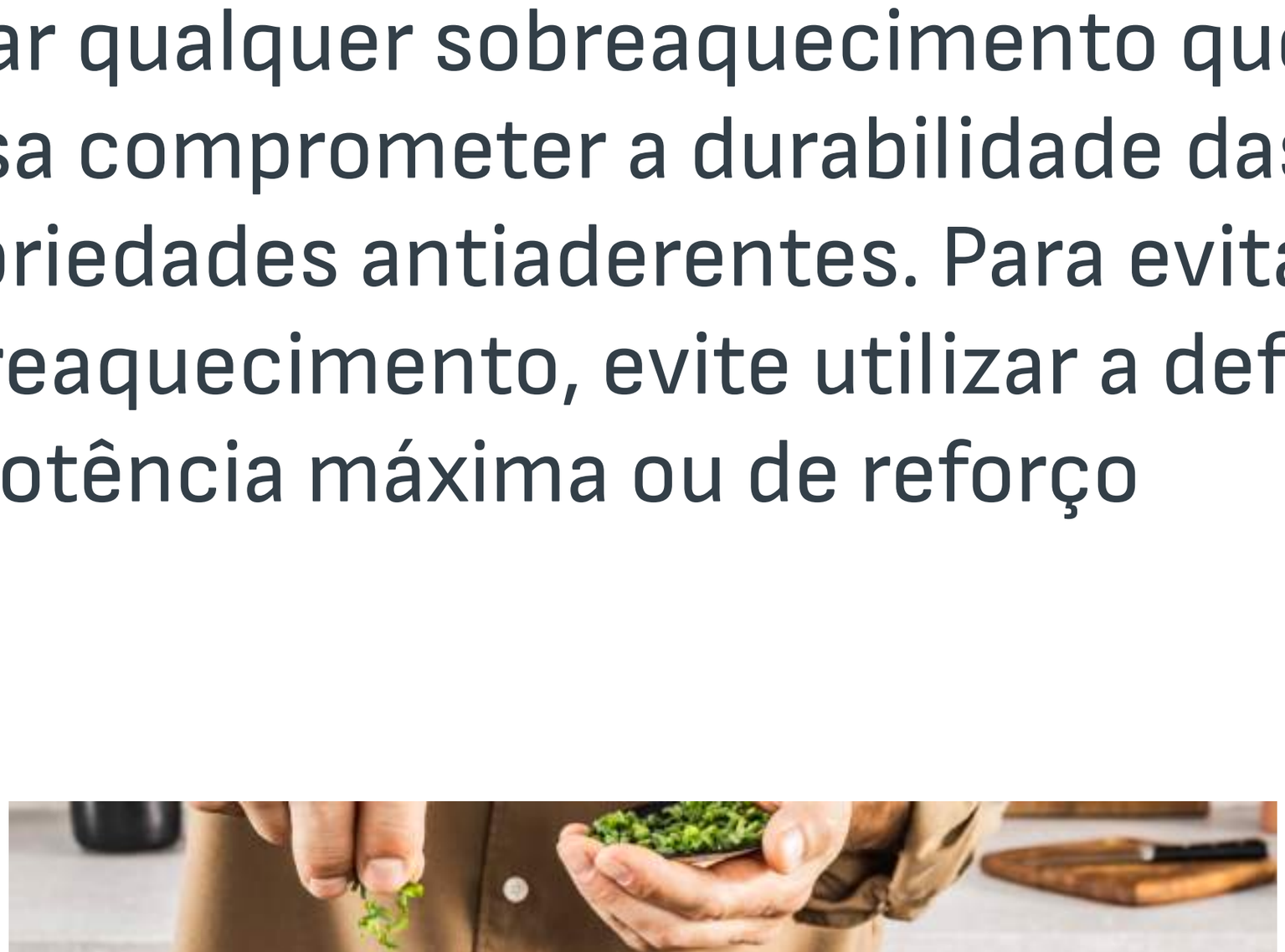
< 250°C/482°F

- Para o utensílio de cozinha Ingenio: retire a pega e a tampa depois de colocar a frigideira no forno.

< 250°C/482°F

CUIDAR DAS SUAS LOIÇAS DE FOGÃO

- Com a utilização regular, podem surgir ligeiras marcas no interior da panela ou frigideira. No entanto, estas não afetam o desempenho.
- Certifique-se de que presta atenção durante o aquecimento das loiças de fogão para evitar qualquer sobreaquecimento que possa comprometer a durabilidade das propriedades antiaderentes. Para evitar o sobreaquecimento, evite utilizar a definição de potência máxima ou de reforço



- Os sprays para cozinhar não aderentes não são recomendados para utilização com loiças de fogão antiaderentes. O uso desses sprays pode criar uma camada invisível na superfície da frigideira que afetará as respetivas propriedades antiaderentes.

- Use utensílios de cozinha feitos de plástico, silicone, madeira ou metal. Evite utensílios afiados, batedores, facas e passe-vites de metal/elétricos e não corte diretamente sobre as loiças de fogão. O garfo pode ser utilizado em panelas e frigideiras com tecnologia Fusion Core. Não espete nem arranhe a superfície antiaderente. Não utilize passe-vites de metal ou elétricos nem liquidificadoras na frigideira. Os riscos não são cobertos pela garantia.

- Não utilize frigideiras com revestimento antiaderente para fazer flambé.

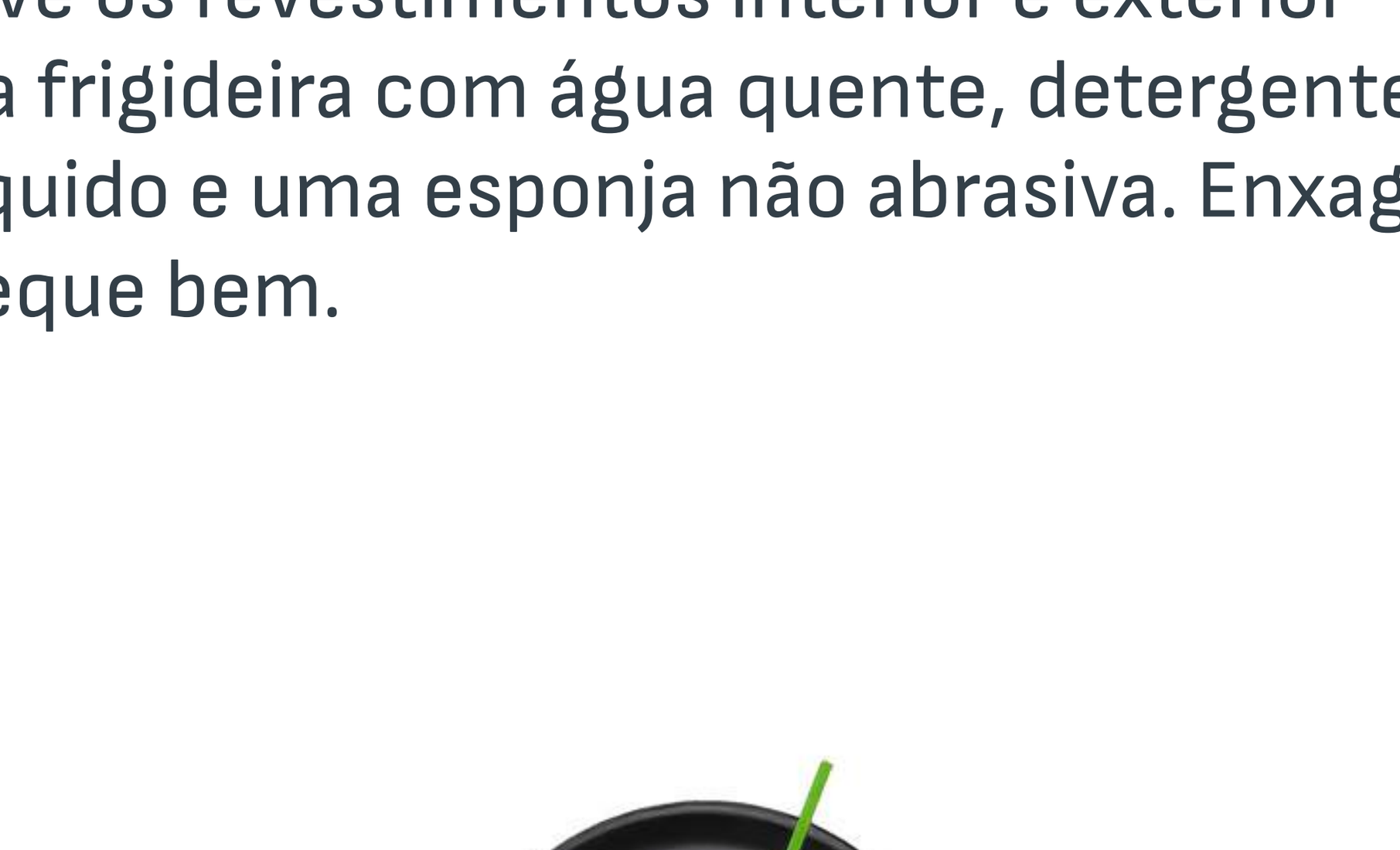
- Se o revestimento exterior for de aço inoxidável: pode colocar na máquina de lavar loiça; é preferível utilizar um detergente delicado, como líquido, gel ou pó, em vez de pastilhas ou saquetas.

- Para poupar água durante a lavagem, demolhe a panela ou a frigideira antes de limpar.

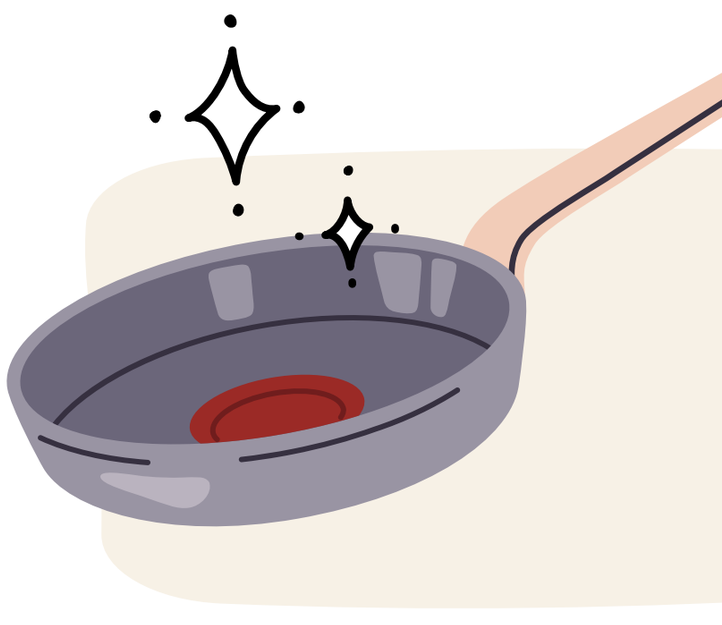
- Deixe as frigideiras arrefecer antes de proceder à limpeza para evitar deformações causadas por choques de temperatura. Evite quaisquer alterações extremas de temperatura.

- Não coloque tampas de vidro quentes em água fria ou diretamente sobre uma superfície de trabalho fria, uma vez que uma alteração extrema da temperatura pode partir o vidro. Estas situações não são abrangidas pela garantia.

- A lavagem à mão é essencial para evitar danos nas loiças de fogão. Após cada utilização, lave os revestimentos interior e exterior da frigideira com água quente, detergente líquido e uma esponja não abrasiva. Enxague e seque bem.



- Pode formar-se uma camada de resíduos ou calcário no revestimento no interior da panela ou frigideira. Isto acontece frequentemente quando uma panela/frigideira é usada continuamente para cozer vegetais e é usada água dura. Para remover estes depósitos, dilua 1 parte de ácido cítrico em 2 partes de água, adicione-a solução à frigideira e deixe repousar durante uma ou duas horas. Lave a panela/frigideira com água quente e detergente líquido e seque-a.



- Guarde as loiças de fogão num local seco.

- Utilize protetores de feltro ou de tecido Tefal® ao empilhar as suas frigideiras ou panelas para evitar riscos.

- Recomendamos que lave a panela ou frigideira de cerâmica manualmente, com água, detergente suave e uma esponja macia. Recomendamos que não utilize uma esponja abrasiva. Se a frigideira não estiver limpa o suficiente após a lavagem normal, pode adicionar um pouco de vinagre e água à frigideira e aquecê-la. A mistura de água/vinagre irá ferver e limpar a frigideira. Depois, enxague bem a frigideira, seque e limpe com um pouco de óleo de cozinha em papel de cozinha. A sua frigideira ficará como nova.

- Se existirem manchas mais difíceis na base, demolhe primeiro a frigideira em água quente e com detergente líquido desengordurante para a loiça. Em seguida, se necessário, pode limpar a frigideira com um esfregão de plástico e um pouco de detergente líquido de limpeza abrasivo.

- Evite guardar outros objetos pesados sobre as suas frigideiras ou panelas.

- Com o uso, pode ocorrer uma pequena descoloração do revestimento antiaderente. Isto é completamente normal e não afeta as propriedades antiaderentes das suas loiças de fogão. Os pequenos riscos ou desgaste decorrentes da utilização são normais e não alteram as qualidades da superfície antiaderente. Essas marcas não são cobertas pela garantia.

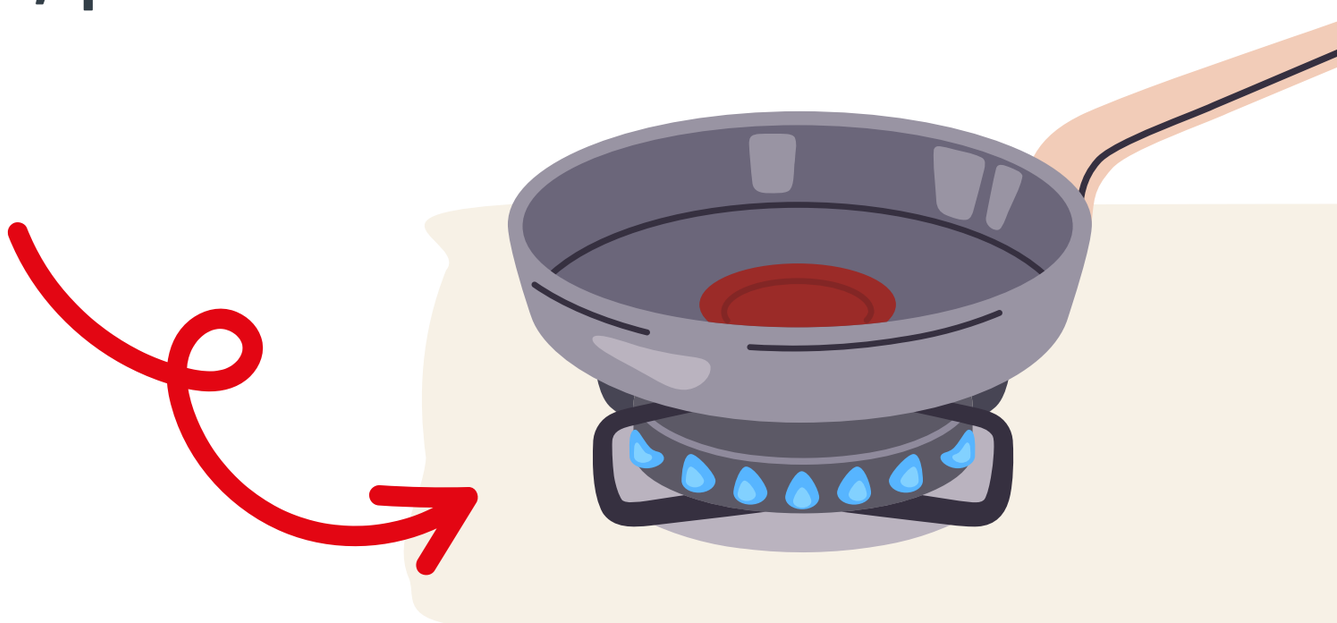
Tefal®

2 DICAS DE CULINÁRIA

- Corte os alimentos em pedaços mais pequenos para uma preparação mais rápida, reduzindo o tempo e a energia consumidos.

- Seque sempre a base das suas loiças de fogão antes de cozinhar, especialmente se as utilizar numa placa de cerâmica, halogéneo ou indução. Caso contrário, a panela ou frigideiras pode ficar colada à placa.

- Coloque a panela ou frigideira numa fonte de calor com um diâmetro adequado para um melhor desempenho de aquecimento. Escolha uma fonte de calor que corresponda ao diâmetro das suas loiças de fogão, nem demasiado grande nem demasiado pequeno, para evitar desperdiçar energia. Se as suas loiças de fogão forem compatíveis com placa de indução, se a panela ou frigideira for colocada numa fonte de calor com um diâmetro superior ao das loiças de fogão, poderá não acionar a placa de indução.



- Para ótimos guisados cozinhados num fogão a gás, comece por cozinhar em lume médio na sua fonte de calor habitual e, em seguida, mova a panela para a fonte de calor mais pequena para deixar cozinhar durante um longo período de tempo a temperaturas moderadas. No entanto, se precisar de cozinhar a altas temperaturas, certifique-se de que atinge gradualmente o nível máximo de calor e, depois, o reduz.

Para uma preparação perfeita, as suas panelas ou frigideiras estão equipadas com a nossa tecnologia exclusiva Thermo-Signal®!

O Thermo-Signal® é o indicador vermelho no centro da panela ou frigideira; permite-lhe saber quando começar a cozinhar para obter alimentos com textura e cor perfeitas!

1

Pré-aqueça a panela ou frigideira a uma temperatura média.

2

Observe o Thermo-signal®. Quando o sinal estiver totalmente vermelho e o termómetro tiver desaparecido: comece a cozinhar!

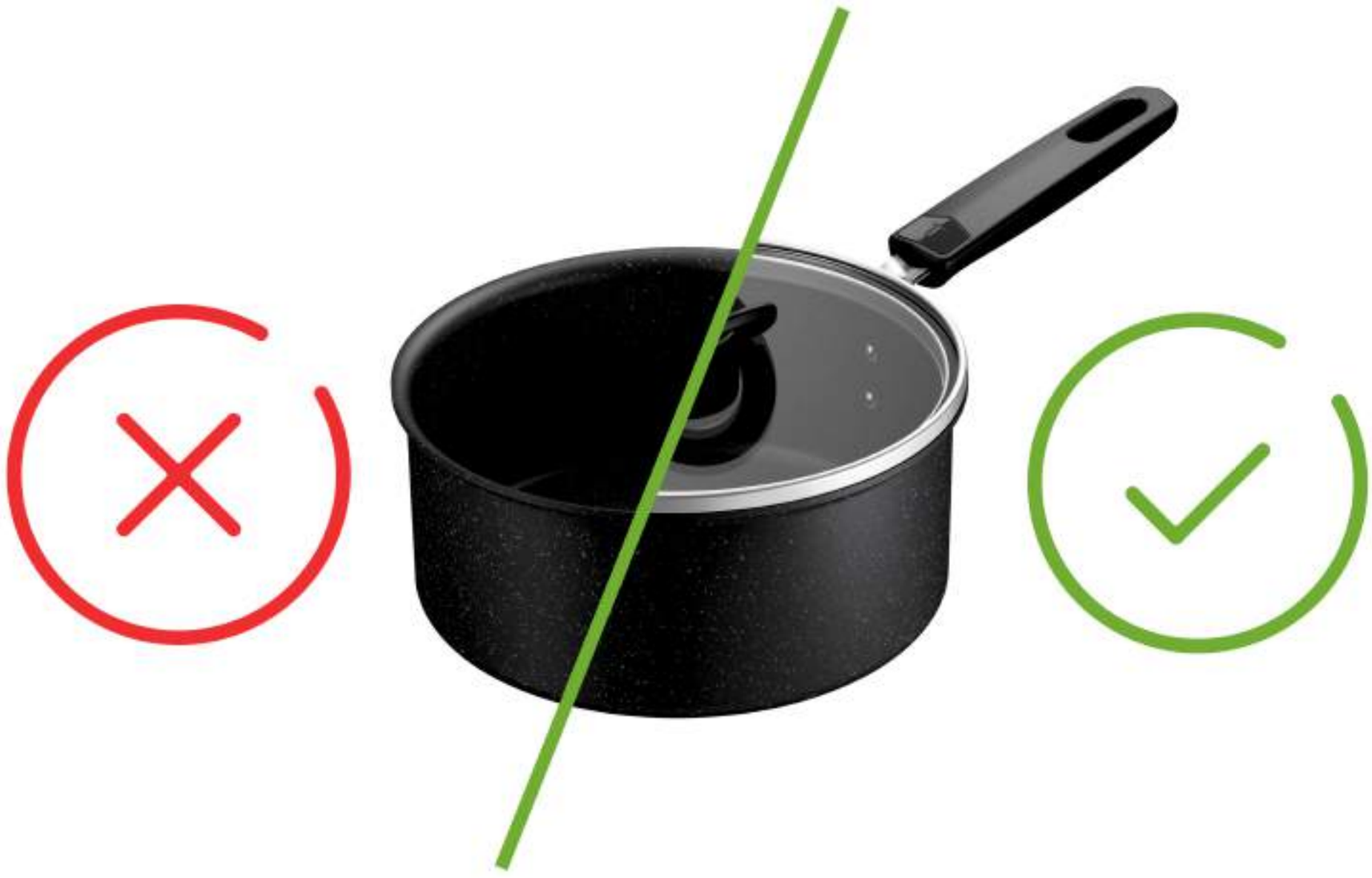
3

Ajuste a potência de aquecimento de acordo com o nível de cozedura pretendido.

Tefal

Utilize uma tampa para uma cozedura mais eficiente em termos energéticos:

- Retém o calor durante a ebulição
- Requer menos energia
- Cozedura mais rápida



- Recomenda-se a utilização de luvas de forno secas, pegas de cozinha ou panos para segurar pegas ou botões, especialmente após longos tempos de cozedura e/ou ao manusear pegas ou botões metálicos para evitar qualquer risco de queimaduras.

  Utilize sempre luvas de forno quando remover uma tampa durante a cozedura, incline-a para afastar o vapor de si e mantenha as mãos e o rosto afastados das aberturas de ventilação.

- Dê uma segunda vida às suas panelas e frigideiras reciclando-as!

  Sabia que o aço inoxidável e o alumínio são infinitamente recicláveis?

  Deixe os seus utensílios de cozinha em pontos de recolha ou pontos de venda parceiros!

GARANTIA TEFAL® / T-FAL®

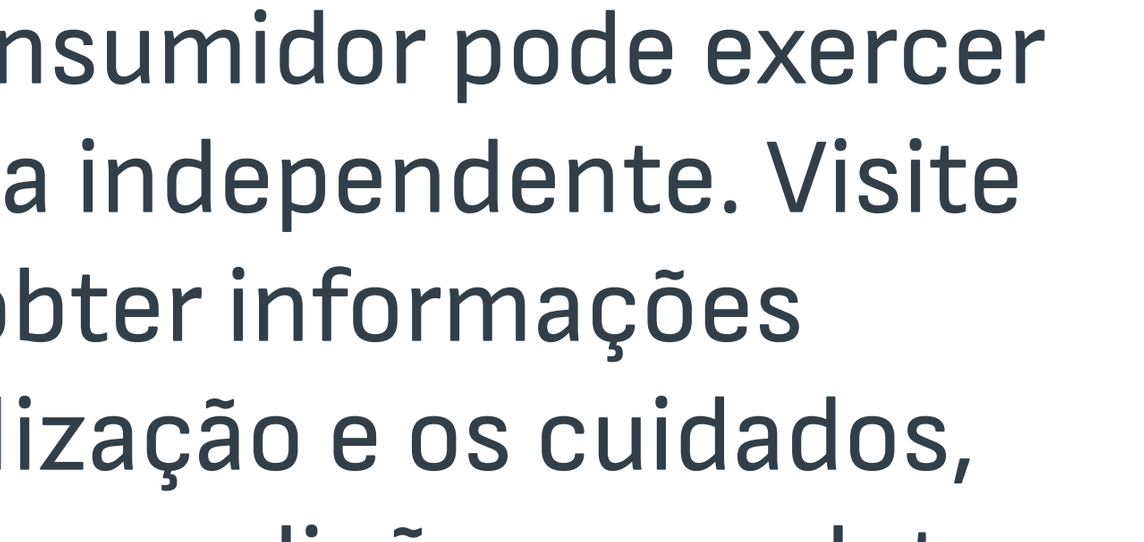
- Este produto possui uma garantia de 2 anos contra defeitos de fabrico. Esta garantia não afeta os direitos legais dos consumidores a nível local. Não cobre riscos nem descoloração devido ao envelhecimento. A Tefal assegura que o revestimento está em conformidade com os regulamentos relativos aos materiais em contacto com os alimentos. Para obter mais informações, visite www.tefal.com

- Se o produto for de aço inoxidável, possui uma garantia de 10 anos contra defeitos de fabrico. Esta garantia não afeta os direitos legais dos consumidores a nível local. Não cobre riscos nem descoloração devido ao envelhecimento. A Tefal assegura que o revestimento está em conformidade com os regulamentos relativos aos materiais em contacto com os alimentos. Para obter mais informações, visite www.tefal.com

INFORMAÇÕES adicionais e linha de apoio

- Para obter informações completas ou respostas às suas perguntas, contacte o nosso Centro de Contacto do Cliente através de **www.tefal.com**

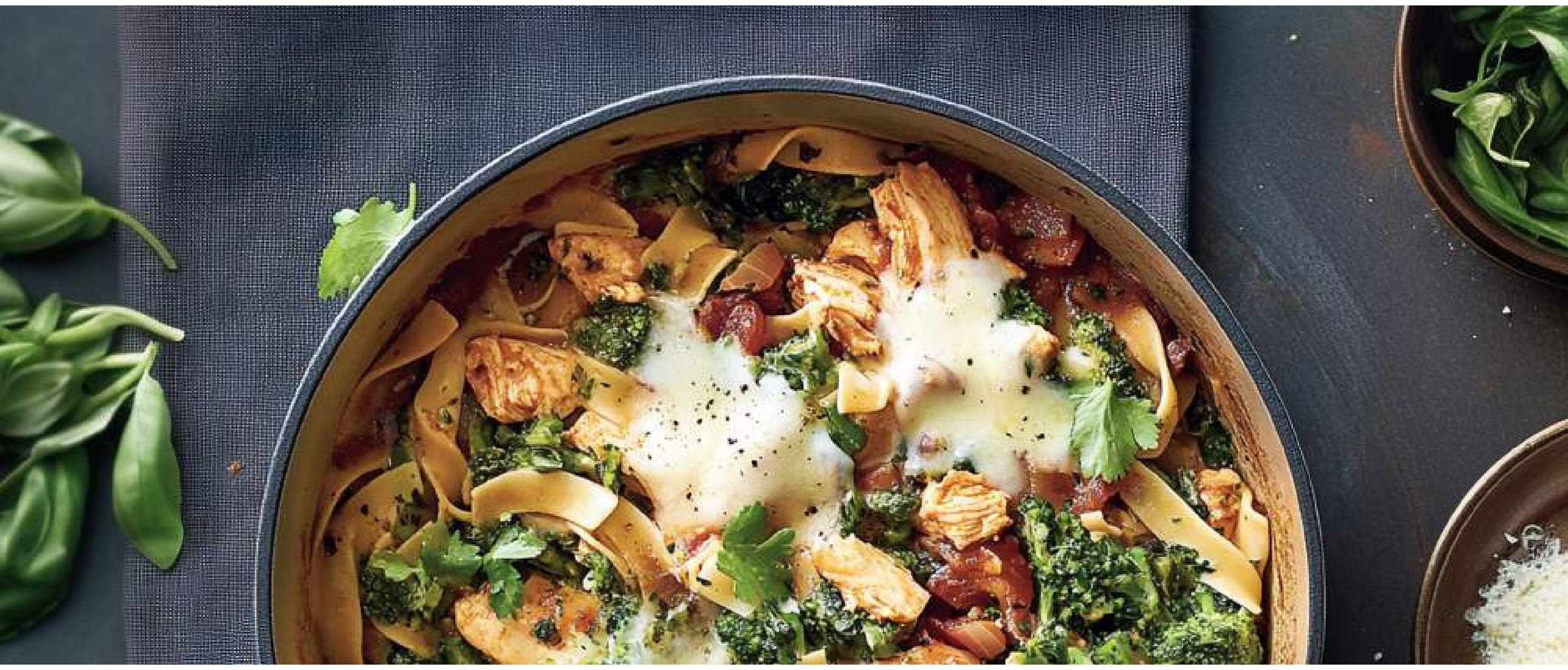
- Direitos do consumidor e informações adicionais: Esta garantia comercial Tefal não afeta os direitos legais dos consumidores, que não podem ser excluídos ou limitados, nem os direitos legais em relação a um distribuidor a quem foi adquirido um produto. Esta garantia concede ao consumidor direitos específicos, sendo que o consumidor pode também ter direitos adicionais que variam consoante o estado ou o país. O consumidor pode exercer estes direitos de forma independente. Visite **www.tefal.com** para obter informações completas sobre a utilização e os cuidados, bem como os termos e condições completos da garantia do fabricante



Tefal®

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA TEFAL®/T-FAL®*

* Os eletrodomésticos da TEFAL® estão disponíveis com a marca T-FAL® em alguns territórios, como a América e o Japão. TEFAL®/T-FAL® são marcas comerciais registadas do Groupe SEB



Importante:

- Este utensílio de cozinha foi concebido apenas para utilização doméstica

- Leia primeiro as instruções de segurança antes de utilizar o utensílio de cozinha

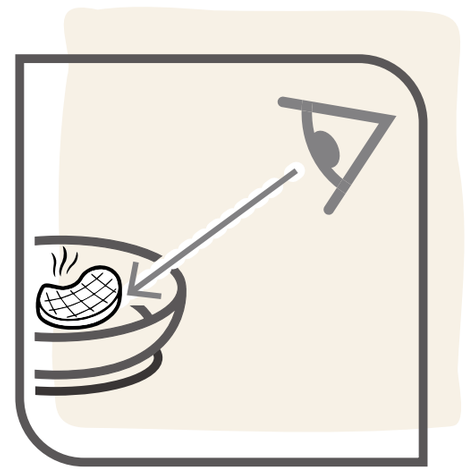
- Consulte também o utensílio de cozinha para obter instruções de utilização e conselhos e recomendações adicionais.

INSTRUÇÕES GERAIS DE SEGURANÇA

- Este utensílio de cozinha não foi concebido para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais se encontrem reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência ou conhecimento, a não ser que tenham sido devidamente acompanhadas ou instruídas sobre a correta utilização do produto pela pessoa responsável. As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o produto.

- Nunca deixe as loiças de fogão ferver sem água nem deixe uma loiça de fogão sobre uma fonte de calor aquecida ou chama a gás.

- Nunca deixe alimentos a cozinhar sem vigilância.



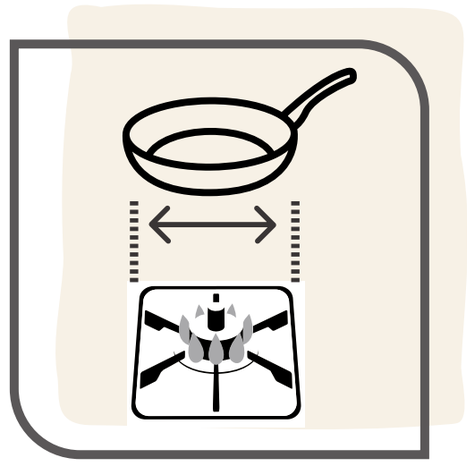
- Nunca deixe a pega da sua frigideira saliente sobre a extremidade da placa ou perto da extremidade de uma superfície de cozinha.

- Não sobreaqueça o seu utensílio de cozinha.
- Não exponha a pega à chama, pois poderá enfraquecê-la

- Recomenda-se a utilização de luvas de forno secas, pegas de cozinha ou panos para segurar pegas ou botões, especialmente após longos tempos de cozedura e/ou ao manusear pegas metálicas para evitar qualquer risco de queimaduras

- Não transporte alimentos quentes ou líquidos a ferver perto/acima de pessoas ou animais

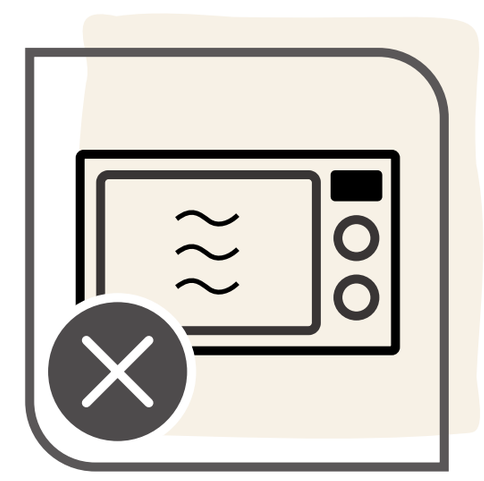
- As frigideiras pequenas devem ser cuidadosamente centradas nos pés de apoio das placas a gás, para as quais a maioria dos fabricantes de placas a gás fornece uma grelha



- Utilização no forno: consulte as instruções de uso do utensílio de cozinha na embalagem. As temperaturas elevadas podem danificar as peças de plástico e as tampas de vidro.

- Utilização na máquina de lavar loiça: consulte as instruções de uso do utensílio de cozinha na embalagem. Algumas peças podem ficar danificadas devido à ação de detergentes corrosivos que geram riscos de cortes e/ou queimaduras.

- Não coloque o utensílio de cozinha no micro-ondas



- Não se recomenda a utilização das frigideiras para fritar em imersão (por exemplo, batatas fritas, chamuças, etc.). Deve ter sempre cuidado ao cozinhar com óleo: a frigideira não deve estar demasiado cheia e não deve ser utilizado lume demasiado forte, uma vez que isso pode provocar a ignição do óleo.

- Não adicione água fria, gelo ou alimentos totalmente congelados diretamente a uma frigideira quente, pois pode ocorrer uma erupção de vapor que pode causar queimaduras ou outros ferimentos aos utilizadores ou a terceiros. Tenha especial cuidado a este respeito quando a frigideira contiver óleos quentes utilizados durante a cozedura, uma vez que são possíveis salpicos de óleo quente quando elementos que contêm água entram em contacto com o óleo quente.

- Não combine loiças de fogão para banho maria. Estas peças não foram concebidas para esse fim. Tal utilização pode resultar em riscos de instabilidade e queimaduras relacionadas com vapor ou outros ferimentos.

- Se as pegas se soltarem, volte a apertá-las cuidadosamente para evitar danos durante o manuseamento repetido.

- As frigideiras quentes devem ser colocadas em superfícies resistentes ao calor para evitar danos.

- Nunca aqueça a gordura até ao ponto de carbonização. Os vapores libertados durante a cozedura podem ser perigosos para animais com sistemas respiratórios sensíveis.

- Em caso de incêndio de alimentos ou óleo na frigideira, desligue a fonte de calor e coloque um cobertor antifogo ou uma toalha humedecida sobre a frigideira e deixe-a permanecer durante 30 minutos antes de retirar.

- Em caso de sobreaquecimento extremo (que atinja o ponto de fusão do alumínio), o utensílio de cozinha não deve ser deslocado, mas sim ficar a arrefecer. Uma vez que existe o perigo de o alumínio potencialmente fundido se encontrar dentro da base encapsulada; recomenda-se que não volte a utilizar a loiça de fogão devido às potenciais modificações das respetivas propriedades.

- Em caso de problemas, contacte o Centro de Contacto do Cliente (**contact-pt@tefal.com**).

Tefal®

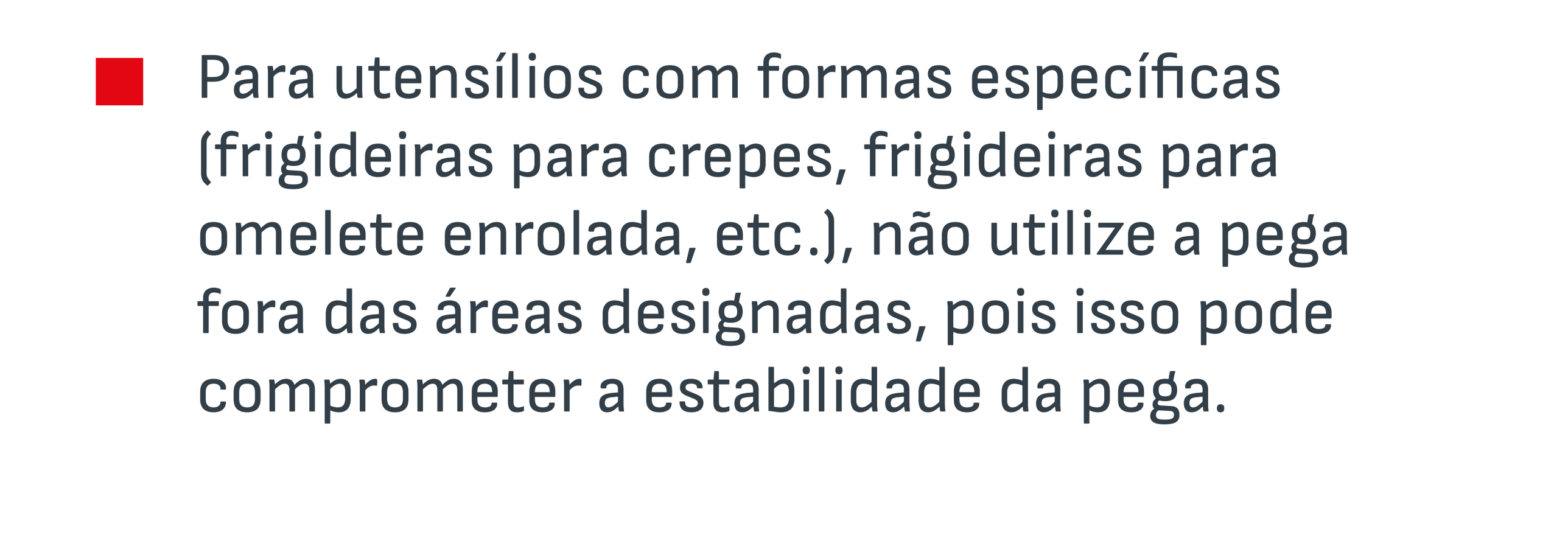
4 INGENIO®: INSTRUÇÕES E GARANTIA

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA INGENIO®

- A pega Ingenio® só é compatível com artigos Ingenio®. Nunca utilize a pega em utensílios de outras marcas que não a Ingenio®.

- Os utensílios Ingenio® (frigideira, caçarola, wok, etc.) são compatíveis apenas com as pegas Ingenio®. Nunca os utilize com pegas de outras marcas que não a Ingenio®.

- Para utensílios com formas específicas (frigideiras para crepes, frigideiras para omelete enrolada, etc.), não utilize a pega fora das áreas designadas, pois isso pode comprometer a estabilidade da pega.

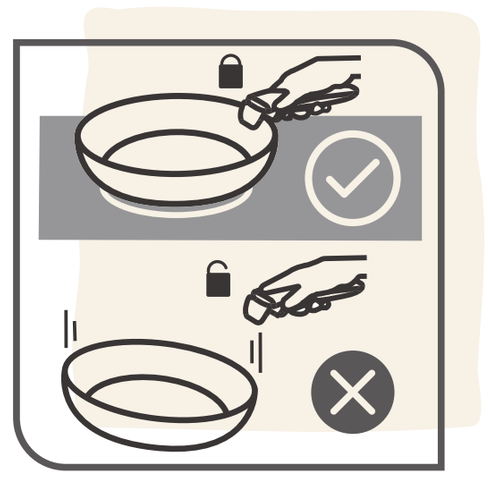


- Não deixe a pega sobre o utensílio durante a cozedura; não exponha a pega a chamas: a exposição prolongada a temperaturas elevadas pode degradar as peças de plástico e enfraquecer a pega.

- Utilize a pega apenas para manusear, de modo a evitar qualquer risco de queda, especialmente com utensílios de diâmetro pequeno.

- Não coloque a pega em superfícies quentes, pois pode degradar a resistência mecânica da pega e/ou provocar queimaduras ao agarrar.

- Nunca prima os botões de desbloqueio durante a utilização, ao verter ou ao manusear, uma vez que tal pode provocar uma abertura inesperada do mecanismo de bloqueio.



- Não lave a pega na máquina de lavar loiça e não a mergulhe totalmente: a água e os detergentes podem degradar o mecanismo da pega e as características de segurança internas. Recomendamos a lavagem à mão com uma esponja húmida não abrasiva ou um pano, sem molhar (excessivamente) as peças internas e sem forçar as peças móveis.

- Não desloque cargas superiores a 10 kg, uma vez que a pega não suporta esse peso.

- Não coloque a pega ou as tampas** no forno, pois podem ficar danificadas

** Salvo indicação em contrário nas instruções de utilização

- Não coloque utensílios e a pega Ingenio® no micro-ondas.

- Não guarde alimentos na frigideira durante mais de 24 horas. Não guarde alimentos ácidos na frigideira (molho de tomate, vinagre, pratos com sumo de limão, chucrute, etc.).

Caso surja algum problema:

- Se notar que a pega não está a funcionar corretamente, não force o mecanismo e nunca desmonte a pega.

- Se a pega estiver danificada (partida, lascada, sobreaquecida, derretida ou tiver caído), não a volte a utilizar.

- Se o seu utensílio (panelas e frigideiras) estiver deformado, por exemplo, após uma queda, não o volte a utilizar.

Em todos os casos, contacte o Centro de Contacto do Cliente (contact-pt@tefal.com).

INGENIO®: INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO E GARANTIA

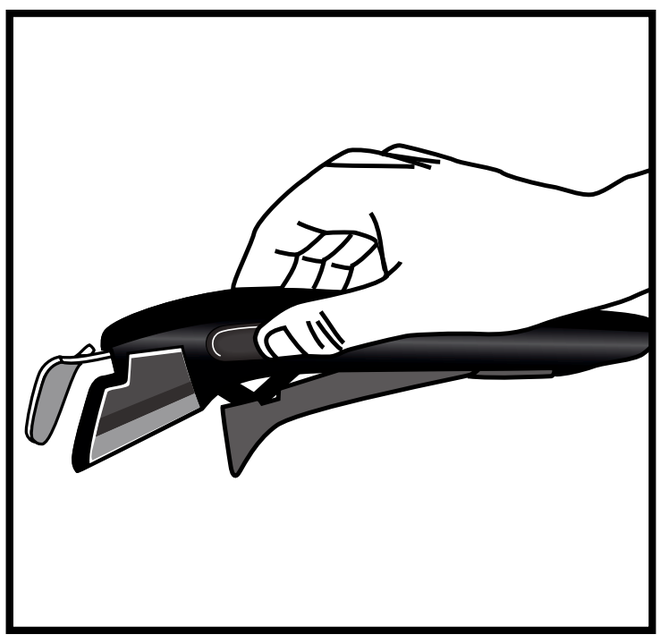
Antes de fixar a pega

1 Abrir a pega: com o polegar e o dedo indicador, prima simultaneamente os dois botões laterais de desbloqueio. (Fig. 1)

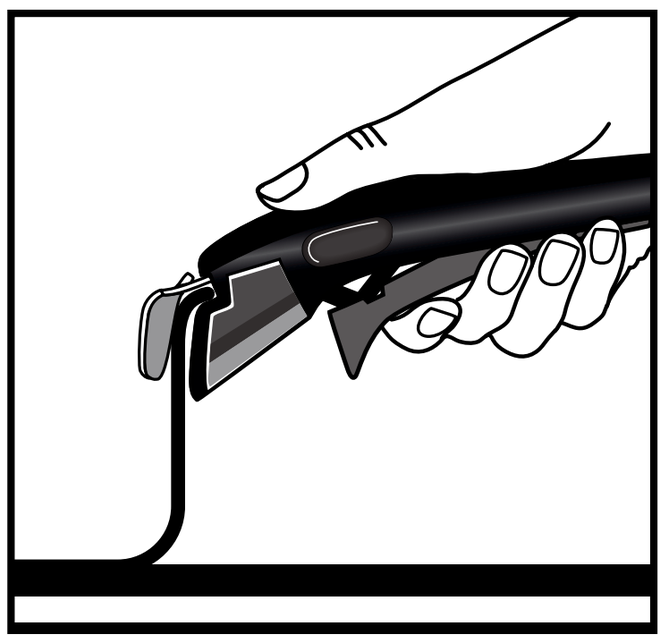
2 Fixe a pega. Coloque a pega aberta no rebordo da frigideira Ingenio. Aperte a alavanca inferior para bloquear a pega na devida posição, de forma a que esta agarre a extremidade da frigideira (Fig. 2A). A pega está agora bloqueada na devida posição. Pode utilizar a frigideira Ingenio.

3 Posição recomendada para segurar a pega durante a utilização. (Fig. 2b)

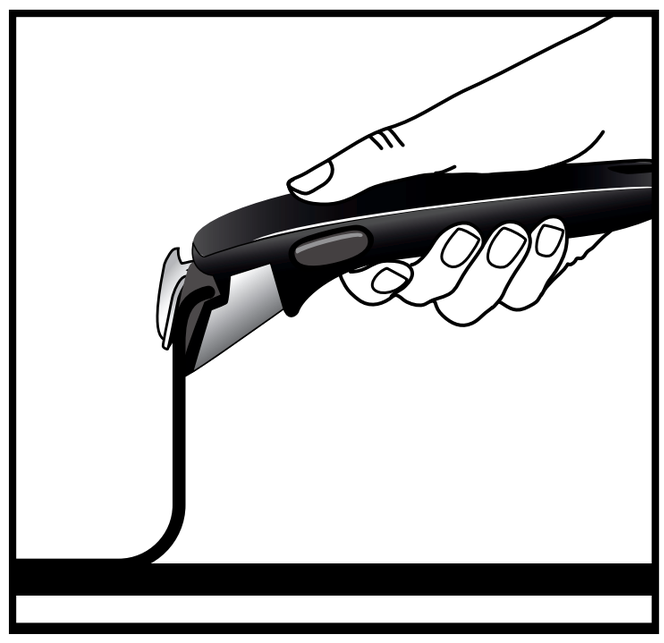
Cuidado: mantenha sempre a alavanca fechada com os dedos e nunca prima os botões de desbloqueio enquanto estiver a manusear a frigideira



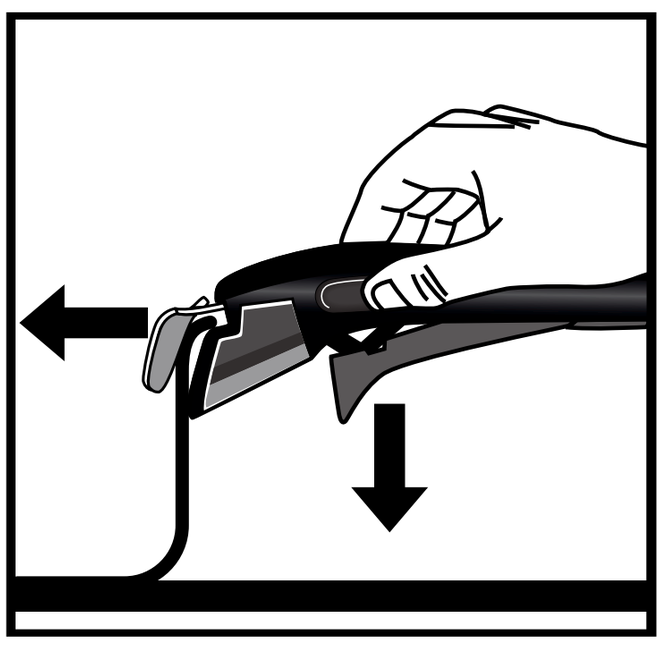
(Fig. 1)



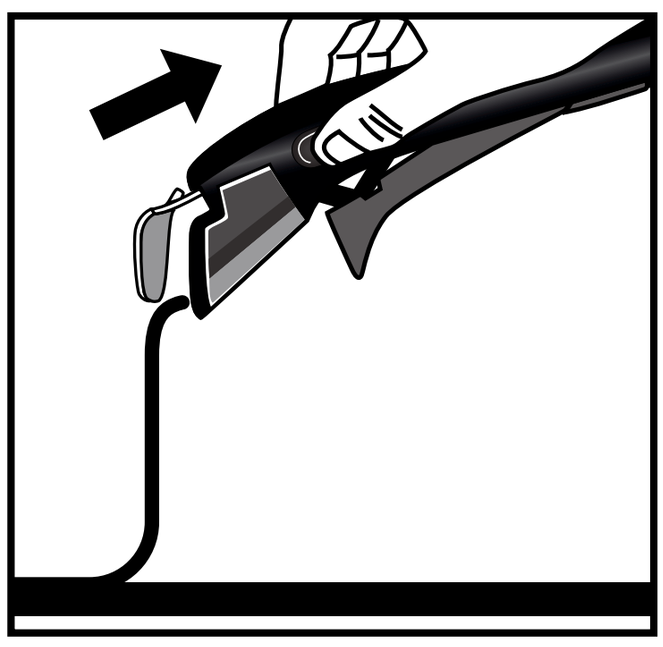
(Fig. 2a)



(Fig. 2b)



(Fig. 3)



(Fig. 4)

Retirar a pega

1 Para retirar a pega, coloque a frigideira Ingenio numa superfície plana, estável e resistente ao calor. Pressione os botões de desbloqueio com o dedo indicador e o polegar, posicionando a mão para libertar a alavanca. (Fig. 3)

2 A pega está desbloqueada e pode agora ser removida da frigideira. (Fig. 4)

A SUA PEGA INGENIO® TEM GARANTIA DE 10 ANOS

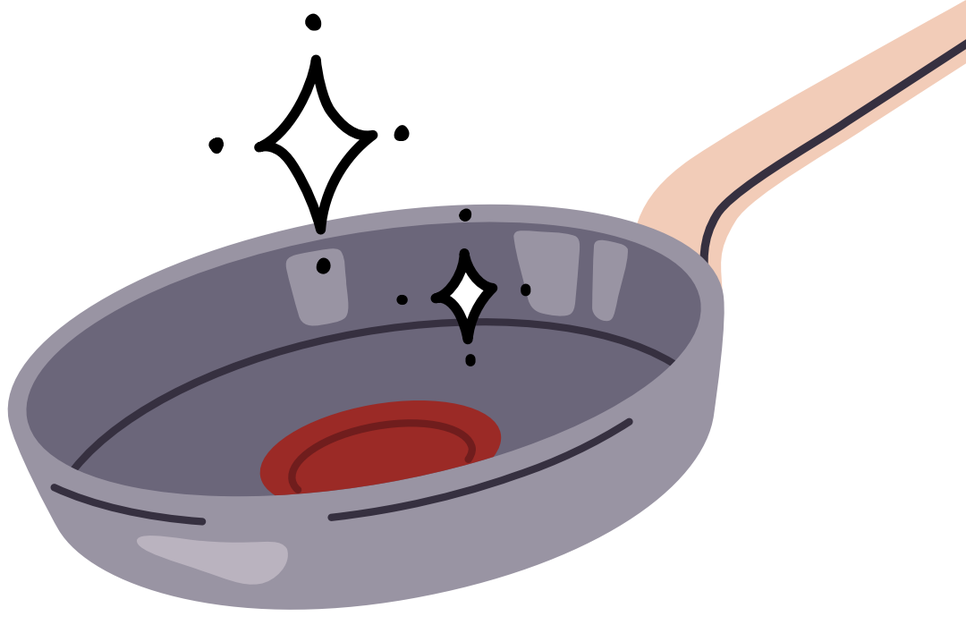
- A pega amovível Ingenio® tem uma garantia de 10 anos contra defeitos de fabrico, exceto se existir legislação ou acordos específicos em vigor no país de compra.
- A garantia não cobre os danos resultantes de uma modificação ou reparação não autorizada, danos resultantes de impactos, utilização inadequada, desgaste normal, incumprimento das instruções de utilização e manutenção, deixar a pega na frigideira durante a cozedura; exposição à chama durante a cozedura, colocação num forno, limpeza na máquina de lavar loiça, submersão em água, obstrução com gordura, pó, molhos, etc., utilização para levantar uma carga superior a 10 kg, uso profissional ou comercial, ou utilização numa frigideira que não seja da gama Ingenio®.
- Esta garantia Tefal não afeta os direitos legais do consumidor. Para obter detalhes completos sobre os termos e condições da garantia, visite: www.tefal.com/ingenio

Tefal®

Utilizarea și întreținerea oalelor și tigăilor

Tefal®

Vă mulțumim pentru achiziția vasului de gătit TEFAL® / T-FAL®* cu înveliș antiaderent robust, ideal pentru aventurile dvs. culinare. Pentru dvs. și pasiunea pentru gătit!



*Aparatele de uz casnic * TEFAL® apar sub marca T-FAL® în anumite teritorii, cum ar fi America și Japonia. TEFAL® și T-FAL® sunt mărci comerciale înregistrate ale Groupe SEB.

Tefal®

CUPRINS

1 ÎNGRIJIREA VASELOR DE GĂTIT

2 SUGESTII DE GĂTIRE

3 INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

4 INGENIO®: INSTRUCȚIUNI ȘI GARANȚIE

Tefal®

ÎNGRIJIREA VASELOR DE GĂTIT

PREGĂTIREA PRODUSULUI PENTRU UTILIZARE

- Unele vase de gătit sunt livrate cu piese de protecție din plastic, în special cele aflate la baza mânerului. Aruncați aceste piese înainte de utilizare, altfel pot reprezenta un pericol de incendiu.

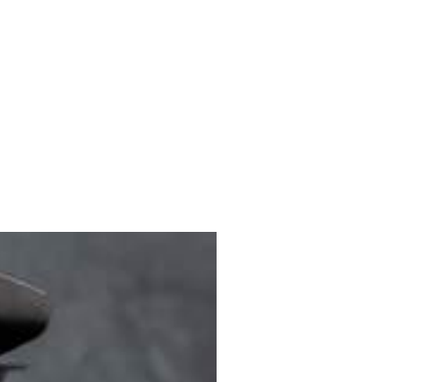
- Înainte de prima utilizare, spălați manual oala sau tigaia cu detergent de vase lichid obișnuit și un burete moale. Clătiți și uscați bine cu o lavetă moale.

COMPATIBILITATE

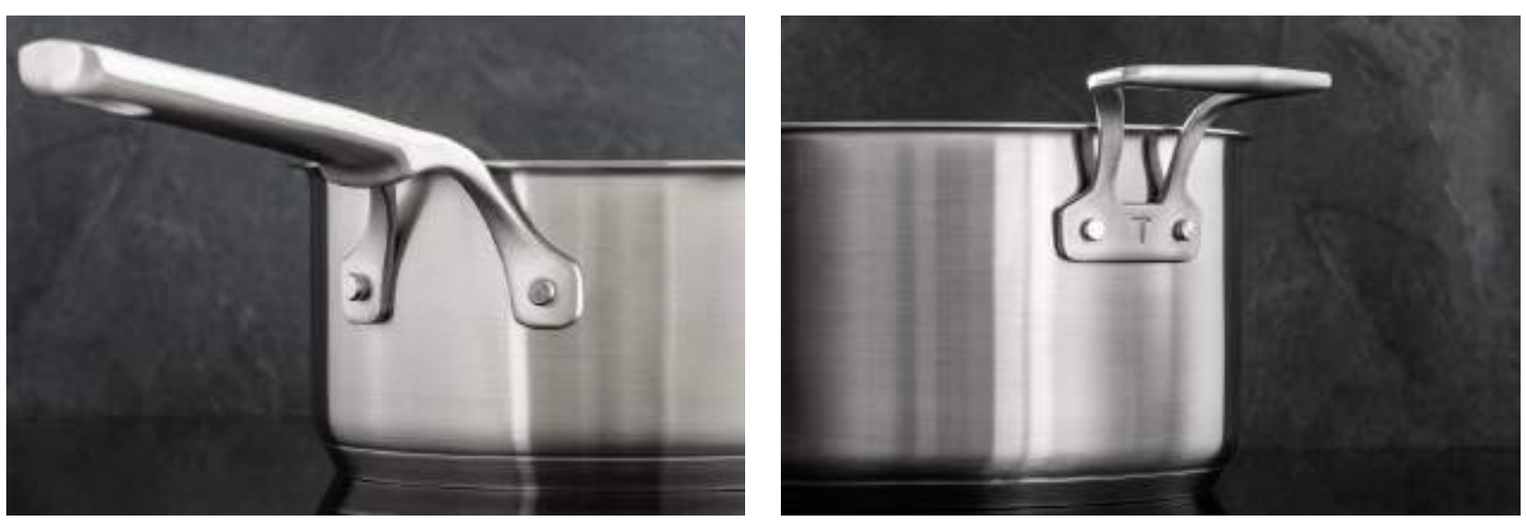
Utilizarea în cuptor:
Consultați instrucțiunile de utilizare de pe ambalajul produsului dvs:

- Mânere sudate din bachelită:
  Nu se utilizează în cuptor.

- Mânere nituite din bachelită:
  Vasul se poate folosi în cuptor la o temperatură de până la 175 °C/350 °F.



- Mânere nituite din oțel inoxidabil:
  Vasul se poate folosi în cuptor la o temperatură de până la 250 °C/482 °F.



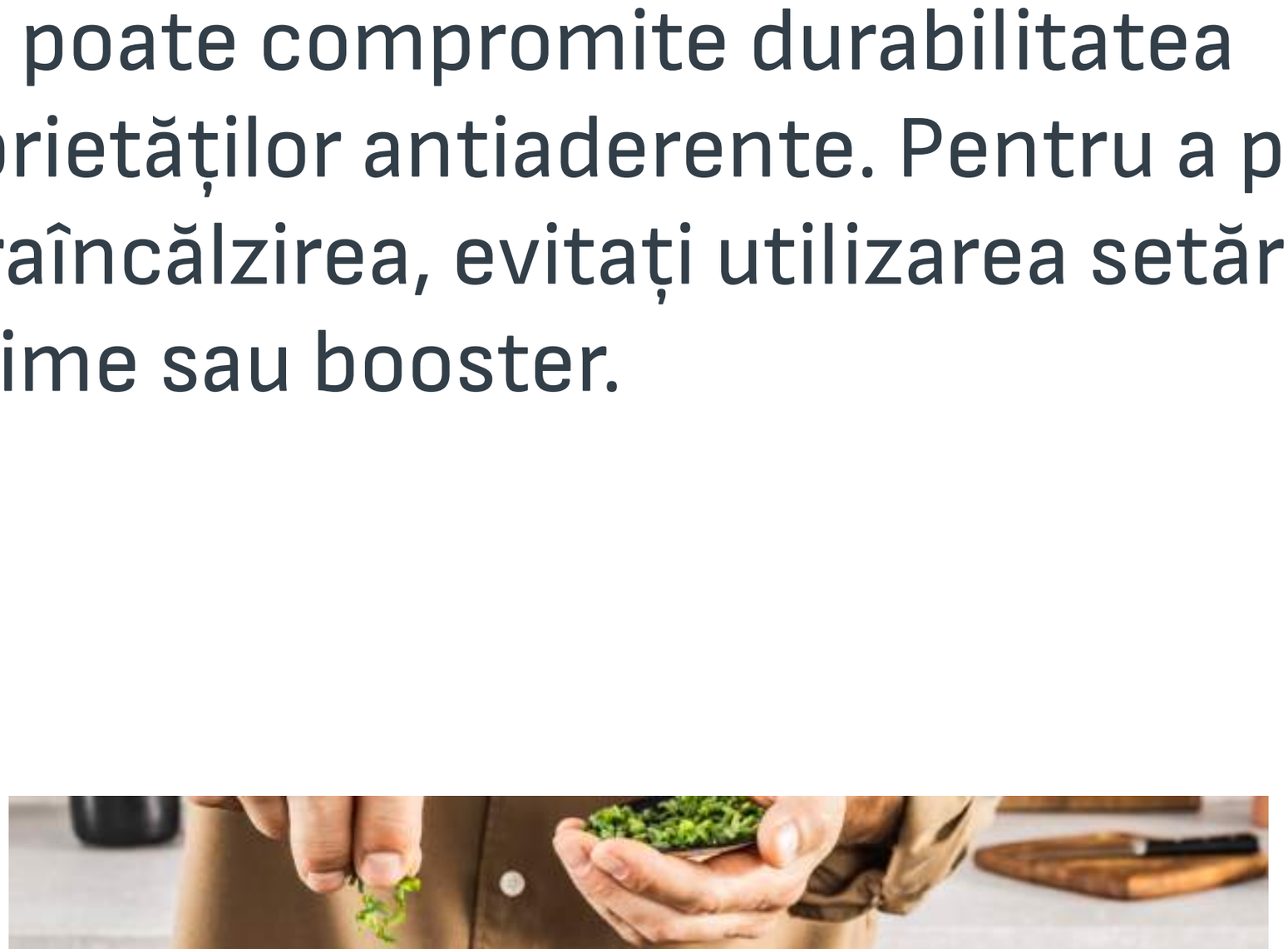
< 250°C/482°F

- Produsul Ingenio:
  Scoateți mânerul și capacul după ce puneți vasul în cuptor.

< 250°C/482°F

ÎNGRIJIREA VASELOR DE GĂTIT

- Odată cu folosirea, în timp pot apărea în interiorul vasului urme ușoare, care însă nu afectează performanța.
- Fiți atent/atentă în timpul încălzirii vasului, pentru a evita încingerea excesivă, care poate compromite durabilitatea proprietăților antiaderente. Pentru a preveni supraîncălzirea, evitați utilizarea setării maxime sau booster.



- Nu se recomandă sprayurile de gătit antiaderente pentru vasele de gătit antiaderente. Folosirea acestor sprayuri poate crea o acumulare invizibilă pe suprafața vasului, care va afecta proprietățile antiaderente ale vasului.

- Folosiți ustensile de bucătărie din plastic, silicon, lemn sau metal. Evitați ustensilele cu margini ascuțite, telurile, cuțitele, zdrobitoarele din metal sau electrice și nu tăiați mâncare direct în vas. Furculițele pot fi folosite în vasele cu tehnologie Fusion Core. Nu înțepați și nu scobiți suprafața antiaderentă. Nu folosiți zdrobitoare sau blendere metalice sau electrice în vas. Zgârieturile produse astfel nu pot fi acoperite de garanție.

- Nu folosiți vasele cu înveliș antiaderent la flambat.

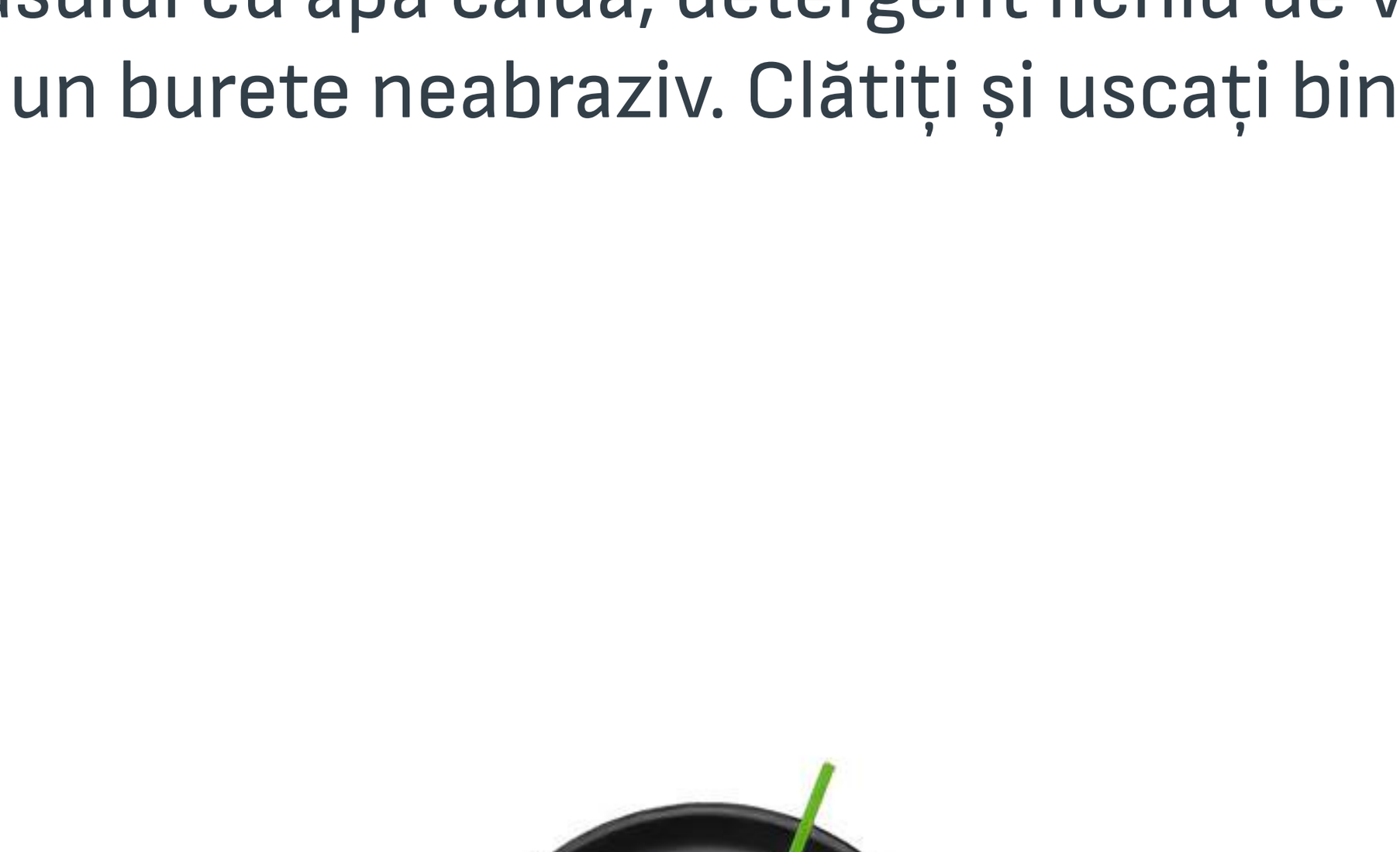
- Dacă învelișul extern este din oțel inoxidabil: se poate pune în mașina de spălat vase, dar sunt de preferat detergenți delicați sub formă de lichid, gel sau pudră, nu tablete sau plicuri.

- Pentru a face economie de apă la spălat, înmuiați vasul înainte de spălare.

- Lăsați vasul să se răcească înainte de spălare, pentru a evita deformarea produsă de schimbările bruște de temperatură. Evitați schimbările mari de temperatură.

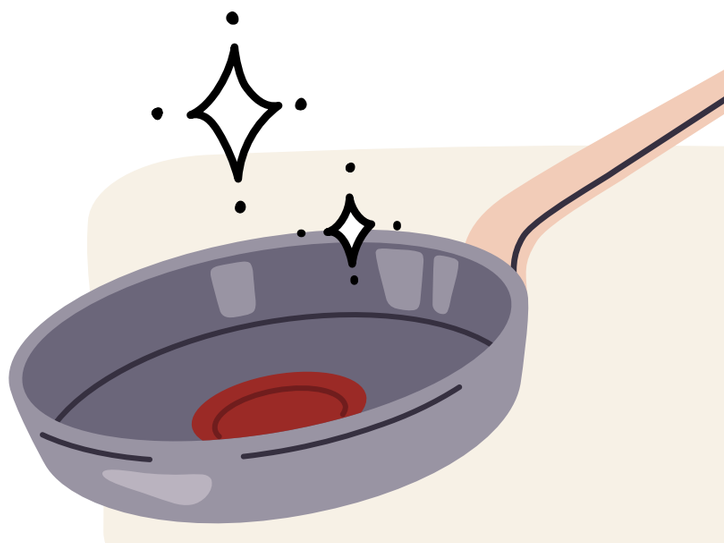
- Nu expuneți capacele de sticlă fierbinți la apă rece și nu le puneți direct pe o suprafață de lucru rece, deoarece schimbările bruște de temperatură pot cauza spargerea sticlei. Aceste situații nu sunt acoperite de garanție.

- Spălarea manuală este esențială pentru a evita deteriorarea vaselor de gătit. După fiecare utilizare, spălați interiorul și exteriorul vasului cu apă caldă, detergent lichid de vase și un burete neabraziv. Clătiți și uscați bine.



- În vas se pot acumula reziduuri de calcar. Aceasta se întâmplă deseori la vasele folosite mereu pentru fierberea legumelor și când se folosește apă dură. Pentru a elimina aceste depuneri, diluați o parte de acid citric în 2 părți de apă și puneți în vas, lăsând la înmuiat o oră sau două. Spălați vasul cu apă fierbinte și detergent lichid de vase și uscați bine.

- Depozitați vasele de gătit într-un loc uscat.



- Folosiți protecțiile din fetru sau material textil Tefal® când stivuiți vasele, pentru a împiedica zgârierea.

- Recomandăm spălarea manuală a vaselor ceramice, folosind apă, un detergent delicat și un burete moale. Recomandăm să nu se folosească bureți abrazivi. Dacă vasul nu este suficient de curat după spălarea normală, puteți pune în el un strop de oțet și apă și să le încălziți. Amestecul de apă și oțet va curăța vasul. După aceea, clătiți bine vasul, ștergeți-l și ungeți-l cu puțin ulei de gătit pus pe un prosop de hârtie. Vasul va fi ca nou.

- Dacă pe bază apar pete persistente, înmuiați mai întâi vasul în apă fierbinte și un detergent de vase cu proprietăți degresante. Apoi, dacă este nevoie, puteți curăța vasul cu un burete de plastic și detergent lichid abraziv.

- Evitați depozitarea altor obiecte grele pe vasele de gătit.

- Pe parcursul utilizării, pot apărea decolorări minore ale învelișului antiaderent. Acest lucru este normal și nu va afecta proprietățile antiaderente ale vaselor de gătit. Urmele sau abraziunile ușoare de pe suprafață sunt normale și nu vor afecta performanța suprafeței antiaderente. Urmele respective nu vor fi acoperite de garanție.

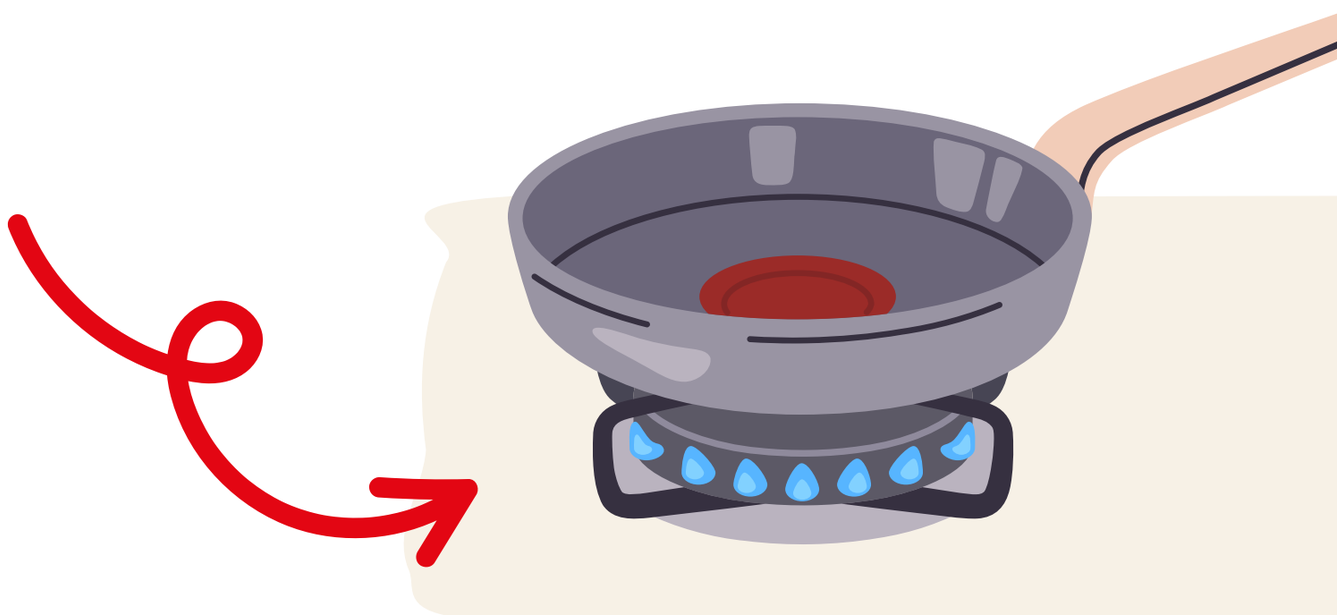
Tefal

2 SUGESTII DE GĂTIRE

- Tăiați mâncarea în bucăți mai mici pentru a se găti mai repede, reducând astfel timpul și energia consumate.

- Uscați întotdeauna baza vaselor înainte de gătit, în special dacă le folosiți pe o plită ceramică, cu halogen sau cu inducție, altfel se pot lipi de plită.

- Pentru o mai bună performanță de încălzire, puneți vasul pe un arzător cu un diametru adecvat. Pentru a evita risipa de energie, alegeți un arzător care se potrivește cu diametrul vasului: nici prea mare, nici prea mic. Dacă vasul este compatibil cu plitele cu inducție, când este pus pe un arzător cu diametrul prea mare pentru el, vasul poate să nu activeze plita.



- Pentru tocane delicioase gătite la foc de gaz, începeți să gătiți la căldură medie pe ochiul obișnuit, apoi mutați vasul pe cel mai mic ochi și lăsați la fiert înăbușit o perioadă lungă la temperatură moderată.

  Totuși, dacă trebuie să gătiți la foc mare, aveți grijă să ajungeți treptat la nivelul de căldură maximă, apoi scădeți nivelul.

Pentru gătit perfect, vasele sunt echipate cu tehnologia noastră exclusivă Thermo-Signal®!

Thermo-Signal® este un indicator roșu din centrul vasului care vă arată când să începeți gătitul, pentru mâncare cu textură și culoare perfecte.

1

Încălziți vasul la căldură medie.

2

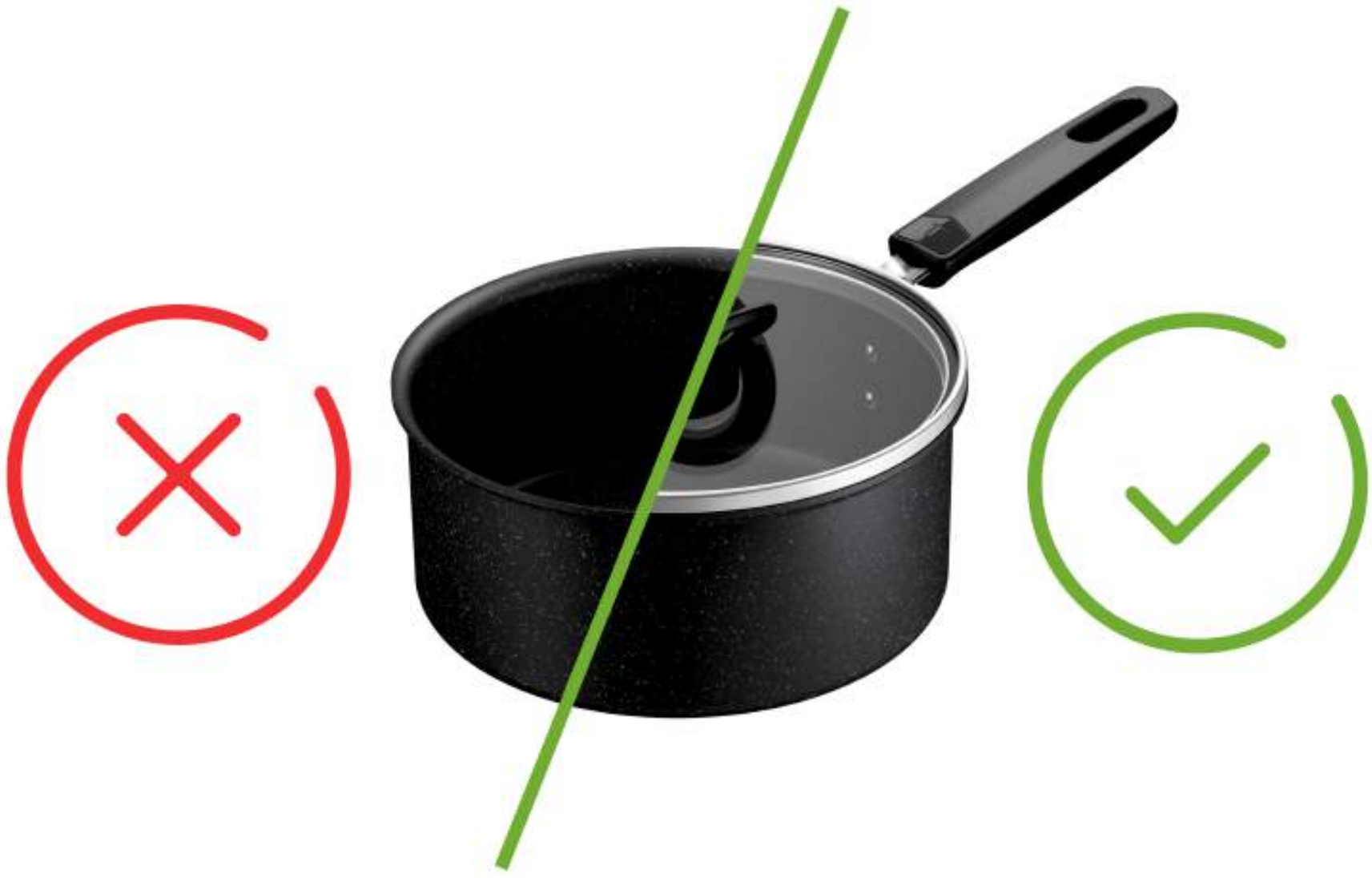
Uitați-vă la Thermo-Signal®. Când indicatorul este complet roșu și termometrul a dispărut, începeți să gătiți.

3

Reglați puterea de încălzire potrivit nivelului de gătire dorit.

Folosiți capacul pentru gătit mai eficient energetic:

- păstrează căldura în timpul fierberii
- necesită mai puțină energie
- prepararea are loc mai rapid



- Pentru a preveni arsurile, se recomandă folosirea mănușilor de bucătărie, șervetelor termice sau prosoapelor de bucătărie uscate pentru a ține mânerele, în special după gătit îndelungat și/sau când se manevrează mânere metalice.

  Folosiți întotdeauna mănuși de bucătărie pentru a da la o parte capacul în timpul gătitului, înclinați-l pentru a dirija aburul departe de dvs. și țineți mâinile și fața departe de locurile pe unde iese aburul.

- Dați-le vaselor dvs. o nouă viață reciclându-le!

  Stiati că otelul inoxidabil si aluminiul sunt reciclabile la infinit?

  Duceți ustensilele de bucătărie la punctele de colectare sau la punctele de vânzare ale partenerilor!

GARANȚIE TEFAL® / T-FAL®

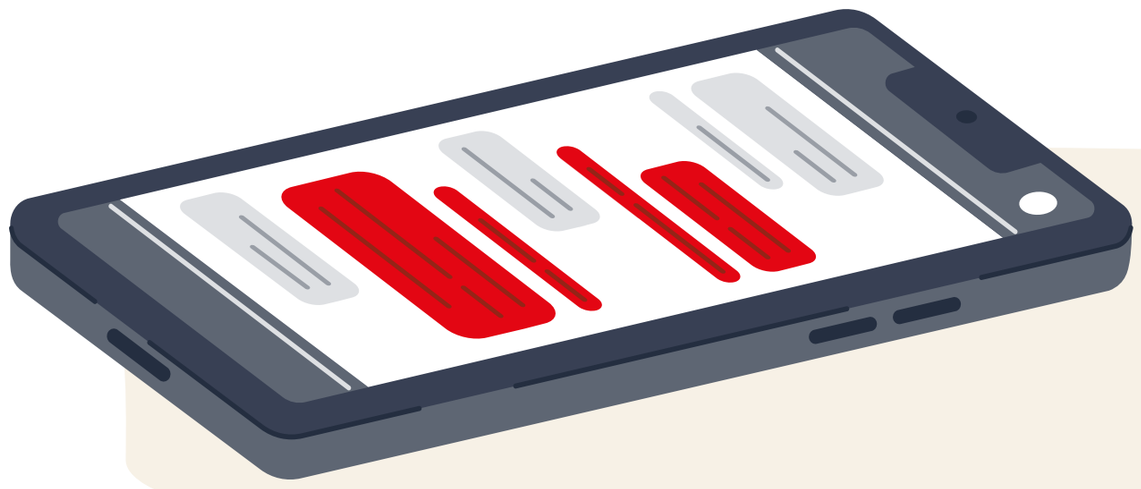
- Acest produs are 2 ani garanție pentru defectele de fabricație. Această garanție nu afectează drepturile legale ale consumatorilor la nivel local. Nu acoperă zgârieturile sau decolorările datorate învechirii. Tefal se asigură că învelișul respectă reglementările privind materialele care intră în contact cu alimentele. Pentru mai multe informații, accesați www.tefal.com.

- Dacă este din oțel inoxidabil, produsul are 10 ani garanție pentru defectele de fabricație. Această garanție nu afectează drepturile legale ale consumatorilor la nivel local. Nu acoperă zgârieturile sau decolorările datorate învechirii. Tefal se asigură că învelișul respectă reglementările privind materialele care intră în contact cu alimentele. Pentru mai multe informații, accesați www.tefal.com.

INFORMAȚII suplimentare și linie de asistență

- Pentru informații complete sau răspunsuri la întrebări, contactați serviciul nostru pentru clienți prin **www.tefal.com**

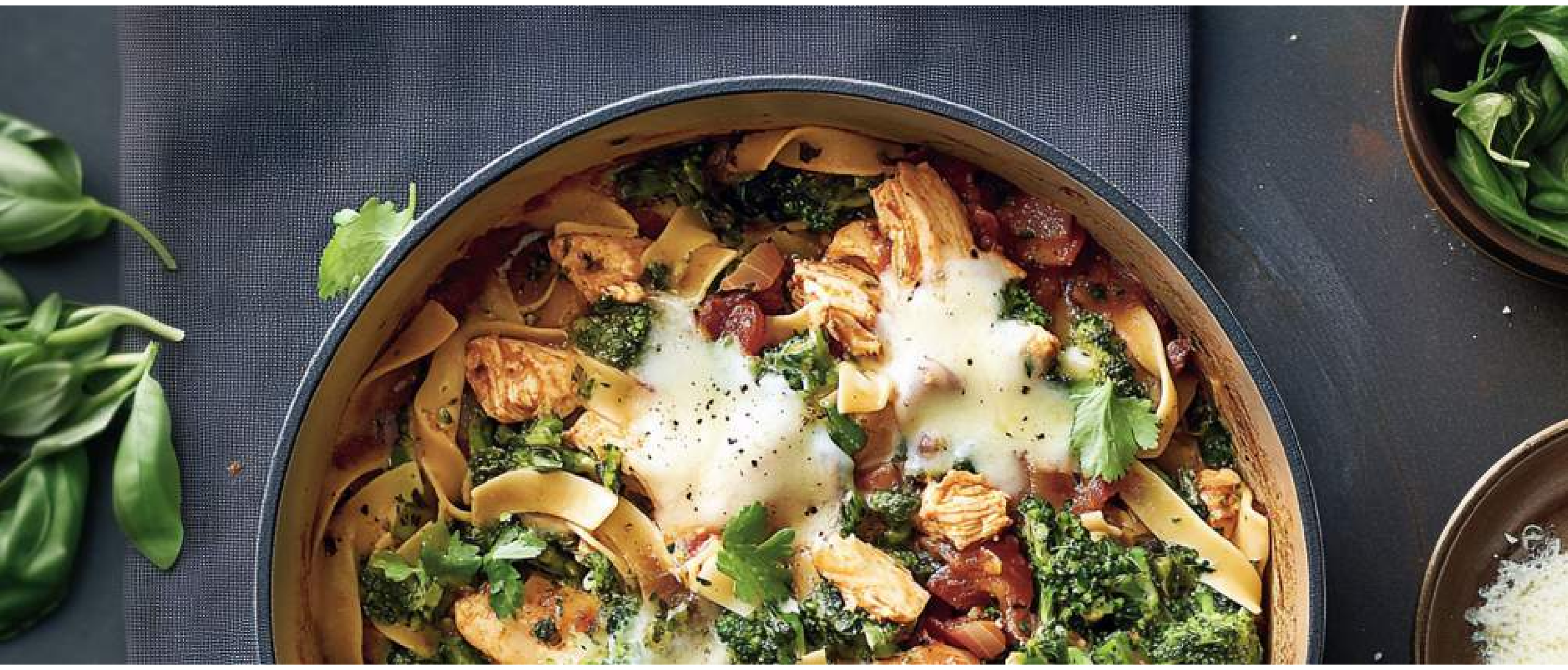
- Drepturile consumatorului și informații suplimentare: Această garanție comercială Tefal nu afectează drepturile legale ale consumatorilor, care nu pot fi excluse sau limitate, nici drepturile legale față de un distribuitor de la care a fost achiziționat un produs. Această garanție îi oferă consumatorului anumite drepturi, iar consumatorul poate avea și alte drepturi, care variază în funcție de stat sau țară. Consumatorul își poate exercita drepturile independent. Accesați **www.tefal.com** pentru toate detaliile despre utilizare și îngrijire și pentru termenii și condițiile complete ale garanției producătorului.



TEFAL® / T-FAL®*

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

*Aparatele de uz casnic * TEFAL® apar sub marca T-FAL® în anumite teritorii, cum ar fi America și Japonia. TEFAL® și T-FAL® sunt mărci comerciale înregistrate ale Groupe SEB.



Important:

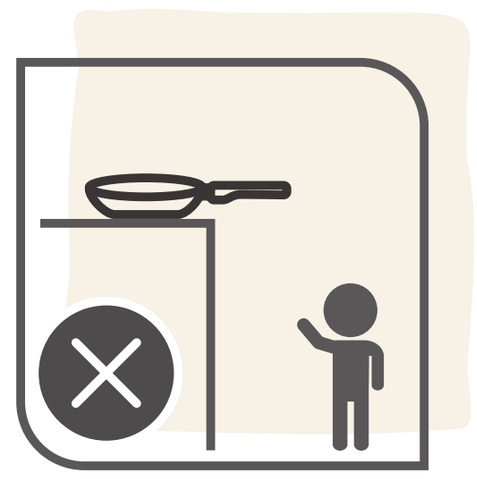
- Acest produs a fost conceput numai pentru uz casnic.

- Citiți recomandările de siguranță înainte de a utiliza produsul.

- Consultați și instrucțiunile de utilizare, sfaturile suplimentare și recomandările care vin cu produsul.

INSTRUCȚIUNI GENERALE DE SIGURANȚA

- Acest produs nu trebuie utilizat de persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mintale reduse ori lipsite de experiență și cunoștințe decât dacă sunt supravegheate sau instruite în prealabil cu privire la utilizarea produsului de către o persoană responsabilă pentru siguranța lor. Copiii trebuie supravegheați, pentru a avea siguranța că nu se joacă cu produsul.



- Nu lăsați niciodată vasul să fiarbă lichid până se evaporă complet și nu lăsați vasul gol pe un cerc încălzit sau pe o flacără de gaz.

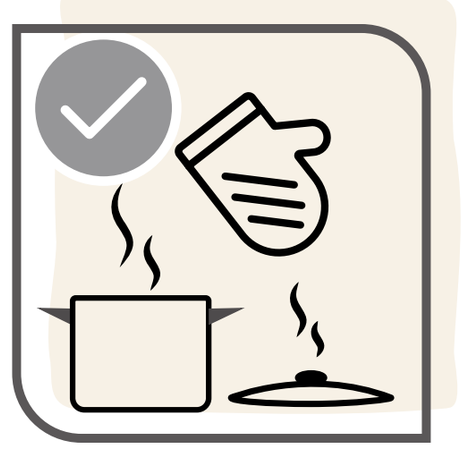
- Nu lăsați niciodată nesupravegheată mâncarea în timp ce se gătește.

- Nu lăsați niciodată mânerul vasului să iasă în afara marginii plitei sau în apropierea marginii unei suprafețe din bucătărie.

- Nu încălziți excesiv produsul.

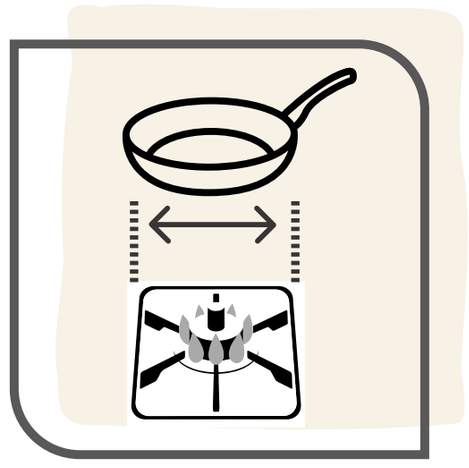
- Nu expuneți mânerul la flacără, deoarece se poate slăbi.

- Pentru a preveni arsurile, se recomandă folosirea mănușilor de bucătărie, șervetelor termice sau prosoapelor de bucătărie uscate pentru a ține mânerele, în special după gătit îndelungat și/sau când se manevrează mânere metalice.



- Nu transporta mâncare caldă sau lichid fierbinte prin apropierea sau pe deasupra oamenilor sau animalelor.

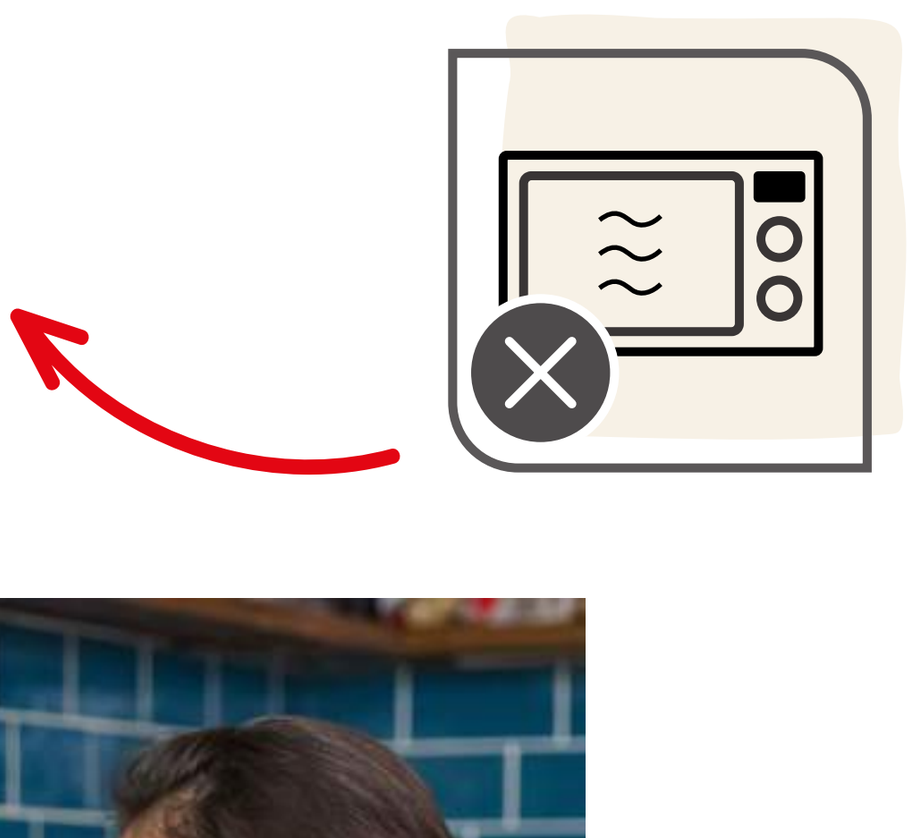
- Vasele mici pot fi centrate cu atenție pe picioare de sprijin ale plitelor pe gaz pentru care cei mai mulți producători de plite pe gaz furnizează un suport.



- Utilizarea în cuptor: Consultați instrucțiunile de utilizare de pe ambalajul produsului dvs. Temperaturile ridicate pot deteriora componentele din plastic și capacele de sticlă.

- Utilizarea mașinii de spălat vase: Consultați instrucțiunile de utilizare de pe ambalajul produsului dvs. Anumite piese se pot deteriora din cauza acțiunii detergenților corozivi, generând risc de tăieturi și/sau arsuri.

- Nu puneți produsul în cuptorul cu microunde.



- Nu se recomandă folosirea tigăilor pentru prăjit în baie de ulei (de ex. chipsuri, samosa). Este nevoie de grijă întotdeauna la gătitul cu ulei: vasul nu trebuie să fie prea plin și nu trebuie să se folosească un nivel prea mare de căldură, deoarece uleiul se poate aprinde.

- Nu puneți apă rece, gheață sau mâncare complet congelată direct într-un vas fierbinte, deoarece aburii care pot apărea ar putea să le provoace arsuri sau alte răni utilizatorilor sau altor persoane din apropiere. Aveți grijă în special când vasul conține ulei fierbinte în timpul preparării, deoarece pot sări stropi de ulei încins când ingredientele care conțin apă intră în contact cu uleiul.

- Nu combinați vasele de gătit pentru bain-marie. Aceste articole nu sunt fabricate în acest scop. O asemenea utilizare poate duce la riscuri de instabilitate și la arsuri produse de abur sau la alte răniri.

- Dacă mânerele se slăbesc, strângeți-le la loc cu grijă pentru a evita deteriorările produse de manevrări repetate.

- Vasele de gătit fierbinți trebuie puse pe suprafețe termorezistente pentru a preveni deteriorările.

- Nu încălziți niciodată grăsimea până la punctul de carbonizare. Fumul degajat în timpul gătitului poate fi periculos pentru animale cu aparat respirator sensibil.

- Dacă mâncarea sau uleiul din vas iau foc, opriți căldura și puneți o pătură antiincendiu sau un prosop ud pe vas și lăsați așa 30 de minute.

- În caz de supraîncălzire extremă (când se atinge punctul de topire al aluminiului), vasul de gătit nu trebuie mutat din loc, ci lăsat să se răcească mai întâi, din cauza pericolului reprezentat de aluminiul potențial topit încapsulat în bază. Se recomandă să nu se mai folosească la gătit produsul, din cauza posibilelor modificări ale proprietăților sale.

- În caz de probleme, contactați serviciul de relații cu clienții **(www.tefal.com)**.

Tefal

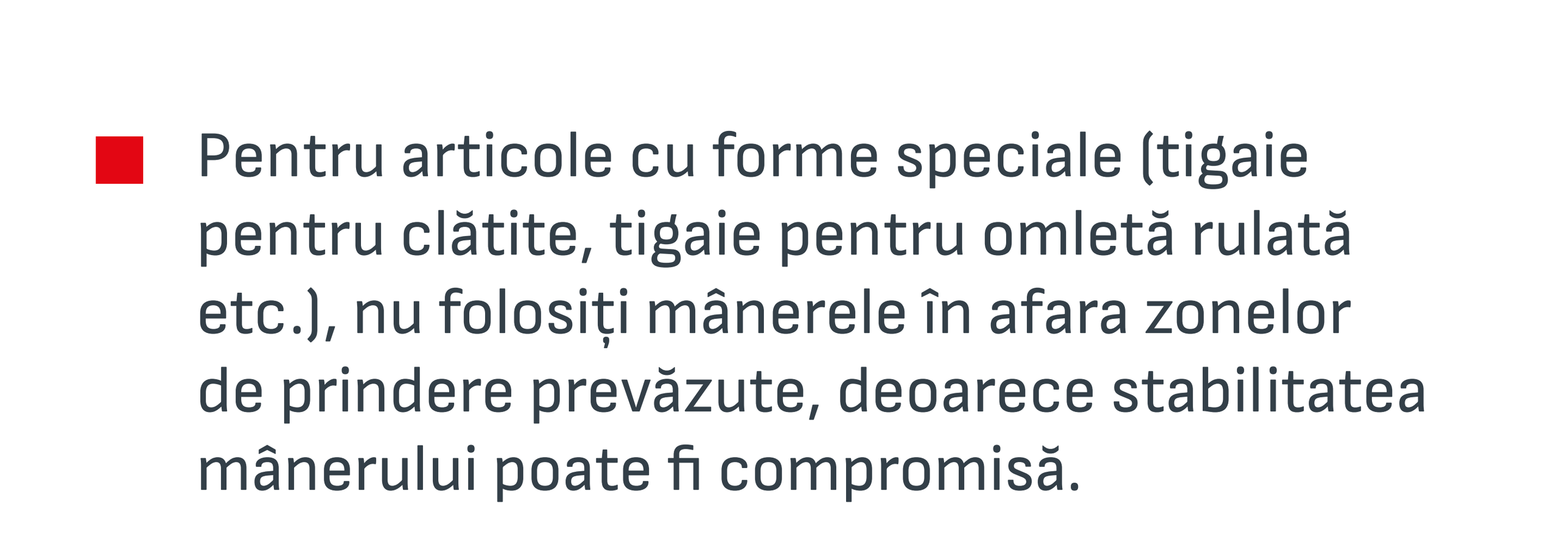
INGENIO®: INSTRUCȚIUNI ȘI GARANȚIE

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ PENTRU INGENIO®

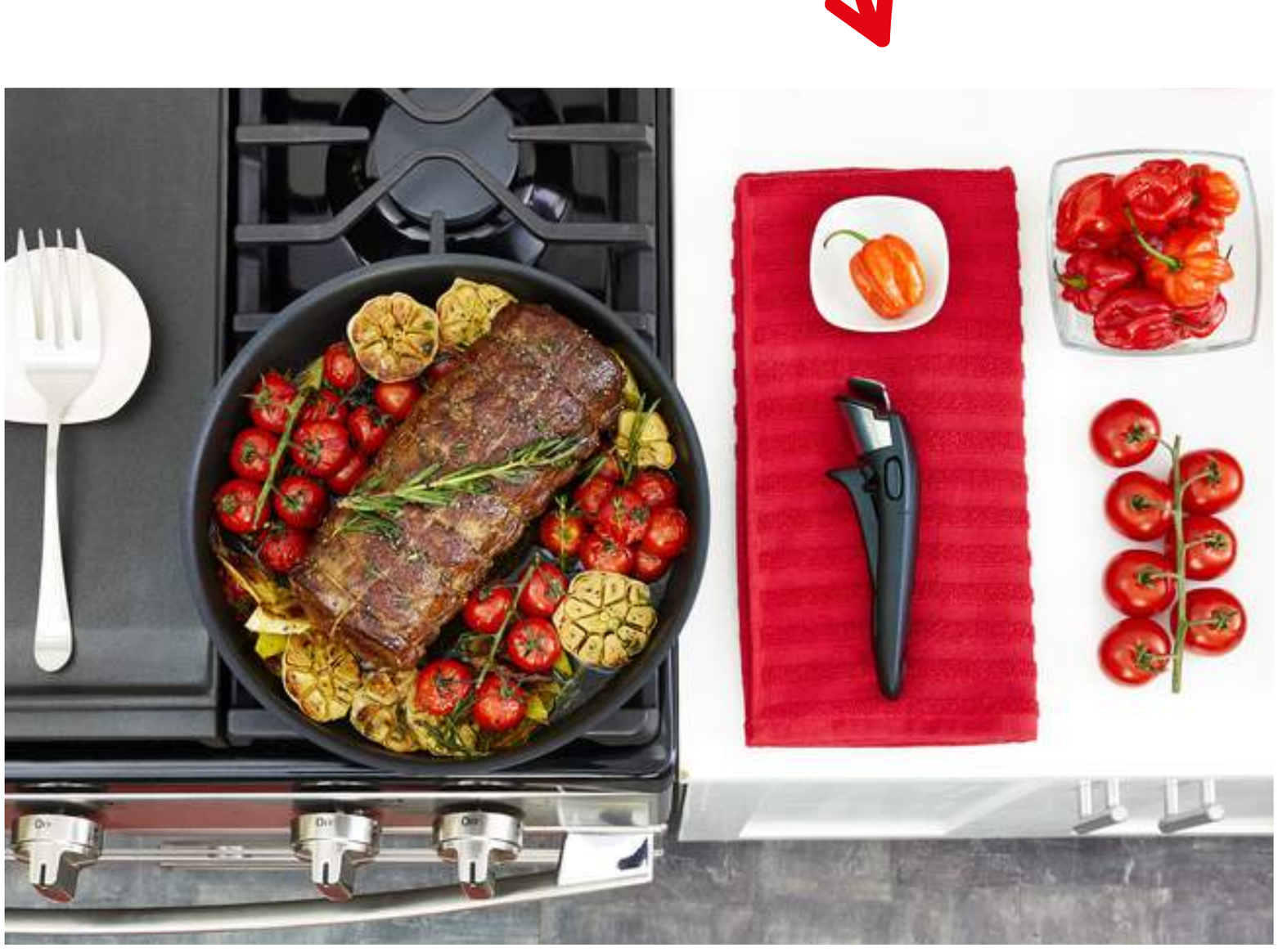
- Mânerul Ingenio® este compatibil doar cu articolele Ingenio®. Nu folosiți niciodată mânerul la ustensile de la alte mărci decât Ingenio®.

- Articolele Ingenio® (tigăi, cratițe, wok etc.) sunt compatibile doar cu mânerele Ingenio®. Nu le folosiți niciodată cu mânere de la alte mărci decât Ingenio®.

- Pentru articole cu forme speciale (tigaie pentru clătite, tigaie pentru omletă rulată etc.), nu folosiți mânerele în afara zonelor de prindere prevăzute, deoarece stabilitatea mânerului poate fi compromisă.



- Nu lăsați mânerul pe vas în timpul gătirii, nu expuneți mânerul la flăcări. Expunerea prelungită la temperaturi mari poate să degradeze componentele de plastic și să slăbească mânerul.



- Folosiți mânerul doar la manevrare, pentru a evita riscul de răsturnare, în special la articolele cu diametru mic.

- Nu puneți mânerul pe suprafețe fierbinți, deoarece i se poate degrada rezistența mecanică și/sau pot apărea arsuri când este prins cu mâna.

- Nu apăsați niciodată butoanele de deblocare în timpul utilizării, turnării sau manevrării, deoarece se poate declanșa deschiderea neașteptată a mecanismului de blocare.

- Nu puneți mânerul în mașina de spălat vase și nu îl introduceți complet în lichid: apa și detergenții îi pot degrada mecanismul și caracteristicile interne de siguranță. Recomandăm spălarea manuală cu un burete sau o lavetă umedă neabrazivă, fără a uda (excesiv) componentele interne și fără a forța componentele mobile.

- Nu mișcați greutăți mai mari de 10 kg, deoarece mânerul nu le poate susține.

- Nu puneți mânerul sau capacele** în cuptor, deoarece se pot deteriora.

** Decât dacă se specifică altfel în instrucțiunile de utilizare.

- Nu puneți articolele și mânerul Ingenio® în cuptorul cu microunde.

- Nu lăsați mâncare în vas mai mult de 24 de ore. Nu depozitați mâncare acidă în vas (sos de roșii, oțet, preparate cu zeamă de lămâie, varză murată etc.).

În caz de probleme:

- Dacă observați că mânerul funcționează defectuos, nu-l dezasamblați niciodată și nu forțați mecanismul.

- Dacă mânerul se deteriorează (se sparge, se ciobește, se supraîncălzește, se topește, este scăpat pe jos), nu îl mai folosiți.

- Dacă articolul (cratițe și tigăi) se deformează, de exemplu după o căzătură sau o lovitură, nu-l mai folosiți.

În toate aceste situații, contactați serviciul de relații cu clienții (www.tefal.com).

INGENIO®: INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE ȘI GARANȚIE

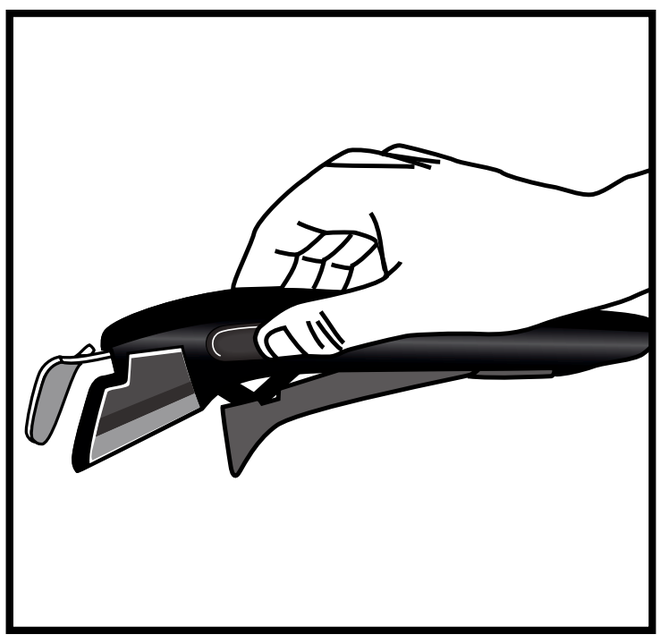
Înainte de a prinde mânerul

1 Deschiderea mânerului: apăsați simultan cu degetul mare și cel arătător pe cele două butoane de deblocare laterale. (Fig. 1)

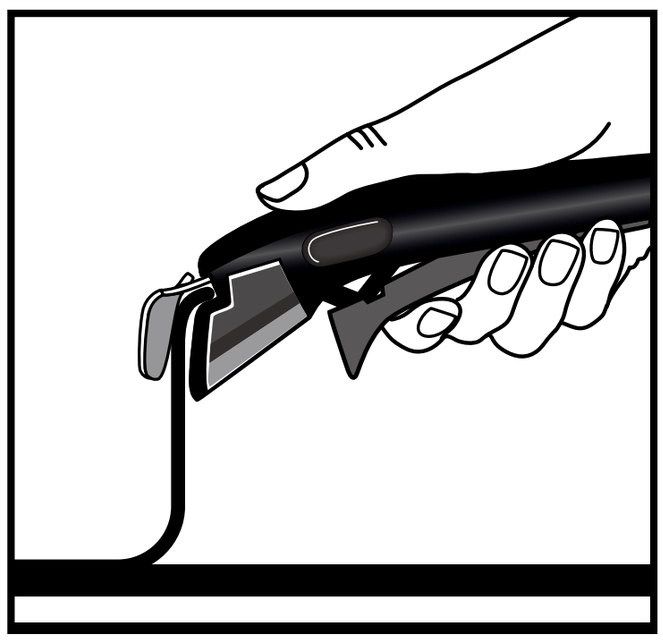
2 Fixarea mânerului. Puneți mânerul deschis pe marginea vasului Ingenio. Strângeți pârghia de dedesubt pentru a bloca mânerul în loc, astfel încât să prindă marginea vasului (Fig. 2a). Mânerul este acum blocat în poziție și vă puteți folosi vasul Ingenio.

3 Poziție recomandată pentru a ține mânerul în timpul utilizării. (Fig. 2b)

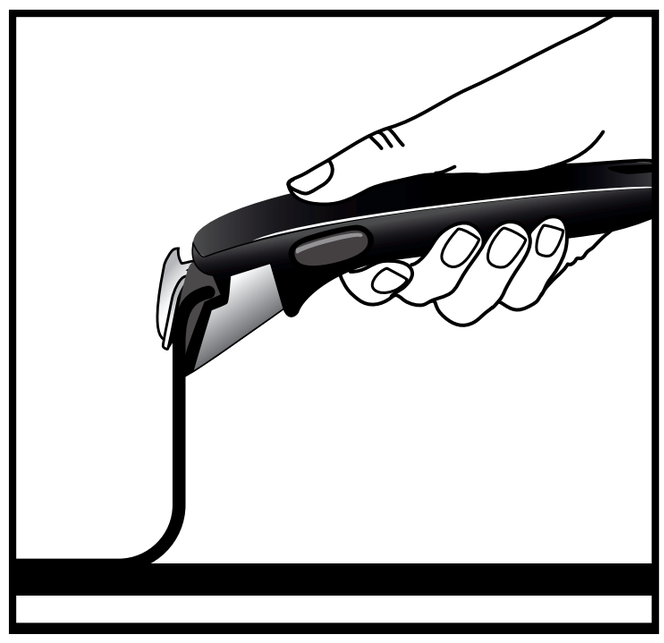
Atenție: Țineți întotdeauna pârghia închisă cu degetele și nu apăsați niciodată pe butoanele de deblocare în timp ce manevrați vasul.



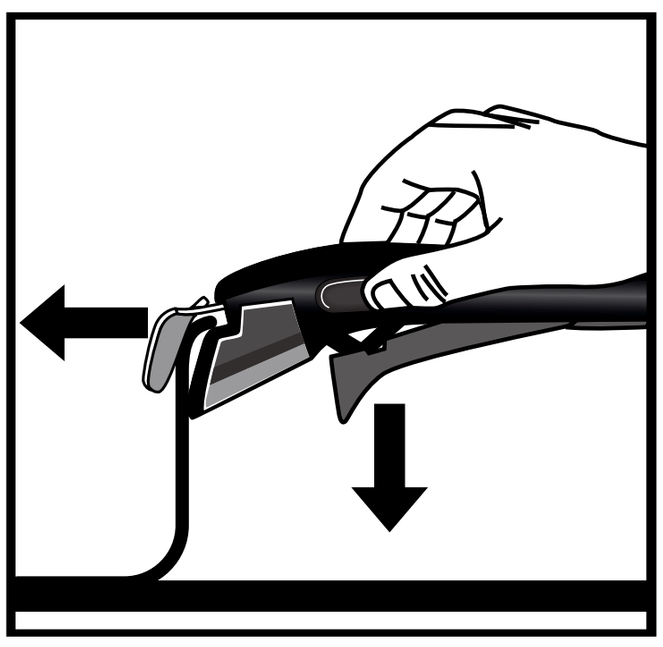
(Fig. 1)



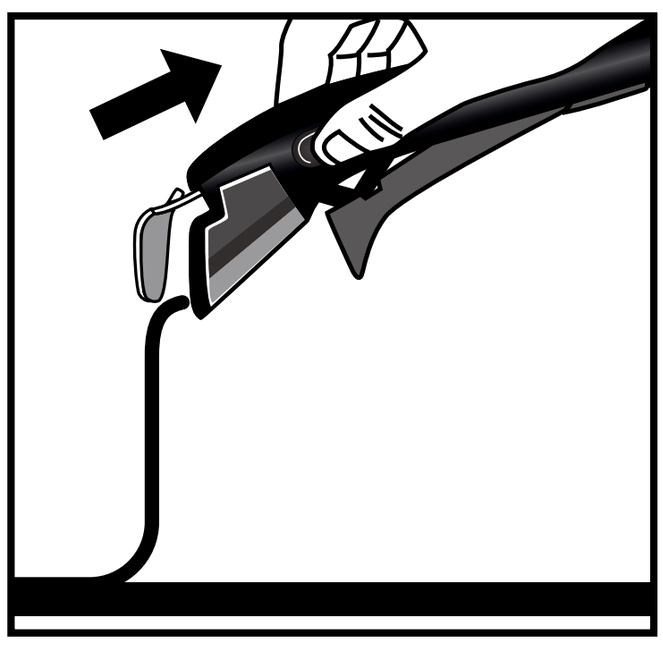
(Fig. 2a)



(Fig. 2b)



(Fig. 3)



(Fig. 4)

Scoaterea mânerului

1. Pentru a scoate mânerul, puneți vasul Ingenio pe o suprafață plată, stabilă și termorezistentă. Apăsați butoanele de deblocare cu degetele mare și arătător, poziționându-vă mâna astfel încât să eliberați pârghia. (Fig. 3)

2. Mânerul este deblocat și poate fi acum desprins de vas. (Fig. 4)

MÂNERUL INGENIO® ARE O GARANȚIE DE 10 ANI

- Mânerul detașabil Ingenio® are o garanție de 10 ani pentru defecte de fabricație dacă în țara de achiziție nu sunt în vigoare legi sau acorduri speciale.
- Garanția nu acoperă deteriorările rezultate din modificarea sau repararea neautorizată, deteriorările apărute ca urmare a impactului, utilizării necorespunzătoare, uzurii normale, nerespectării instrucțiunilor de utilizare și întreținere, lăsării vasului pe foc în timpul gătitului, expunerii la flăcări în timpul gătitului, punerii în cuptor, curățării în mașina de spălat vase, introducerii în apă, depunerii de grăsime, praf, sosuri etc., utilizării la ridicarea unor greutăți mai mari de 10 kg, utilizării profesionale sau comerciale ori utilizării unui vas care nu face parte din gama Ingenio®.
- Garanția Tefal nu afectează drepturile legale ale consumatorului. Pentru detalii complete ale termenilor și condițiilor garanției, accesați www.tefal.com/ingenio

Tefal®

Использование кастрюль и сковород и правильный уход за ними

Tefal®

Благодарим вас за приобретение кухонной посуды TEFAL® / T-FAL®* с прочным антипригарным покрытием, которая идеально подходит для приготовления самых разных блюд. Для Вас и вашей любви к готовке!

* В некоторых регионах, таких как Америка и Япония, бытовые приборы TEFAL® представлены под маркой T-FAL®. TEFAL® / T-FAL® являются зарегистрированными товарными знаками Groupe SEB

СОДЕРЖАНИЕ

1 ЗАБОТА О ВАШЕЙ КУХОННОЙ ПОСУДЕ

2 СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

3 ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

4 INGENIO®: ИНСТРУКЦИИ И ГАРАНТИЯ

Tefal®

ЗАБОТА О ВАШЕЙ КУХОННОЙ ПОСУДЕ

ПОДГОТОВКА ИЗДЕЛИЯ К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

- Некоторые кастрюли и сковороды поставляются с защитными пластиковыми деталями, в частности, расположенными у основания ручки. Перед использованием эти детали необходимо снять, так как в противном случае они могут стать причиной возгорания.

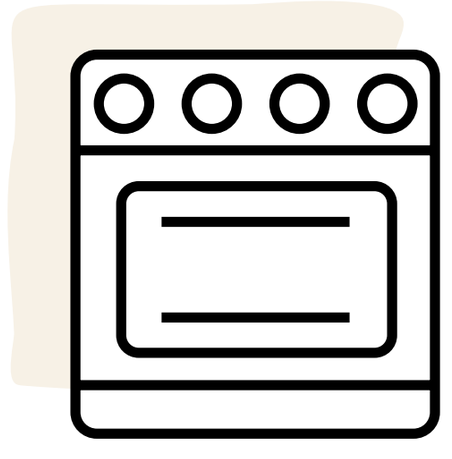
- Перед первым использованием вымойте кастрюлю или сковороду вручную с помощью мягкой губки с моющим средством. Промойте ее и тщательно вытрите мягкой тканью.

СОВМЕСТИМОСТЬ

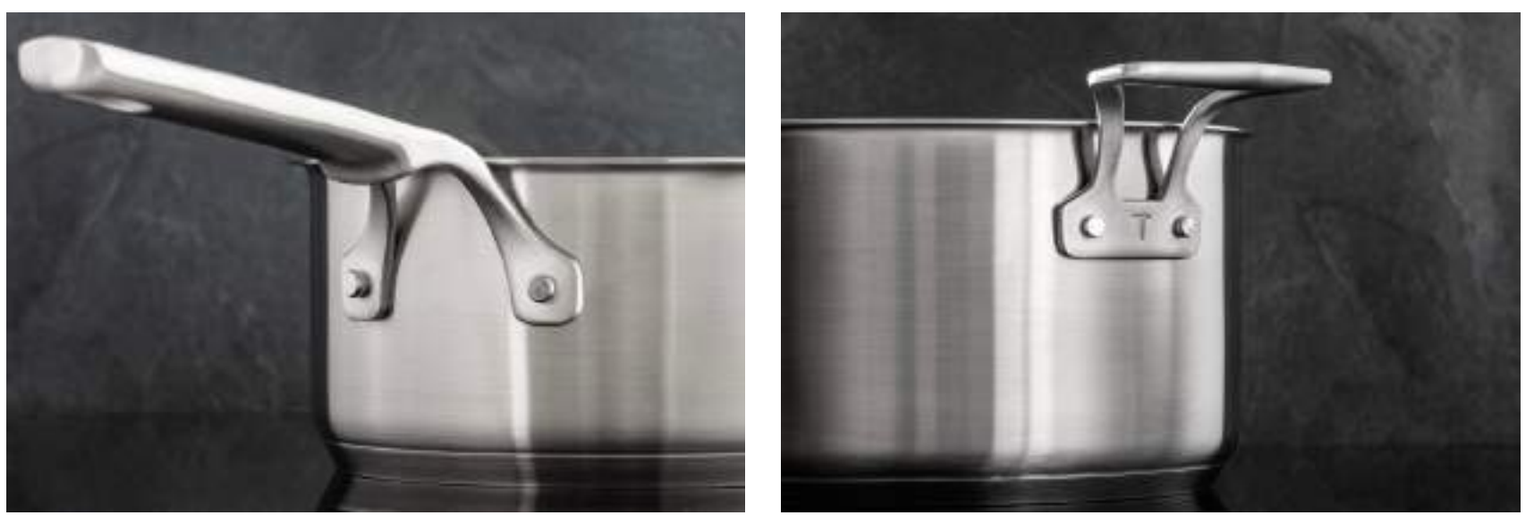
Использование в духовке:
см. инструкции по эксплуатации изделия
на упаковке

- Приваренные бакелитовые ручки:
  не ставьте в духовку.

- Клепаные бакелитовые ручки:
  сотейник или сковорода безопасны
  для использования в духовке при
  температуре до 175 °C / 350 °F



- Уплотненные ручки из нержавеющей стали: сотейник или сковорода безопасны для использования в духовке при температуре до 250 °C / 482 °F



- Изделие Ingenio:
после того как вы поместите сковороду в духовку, снимите с нее крышку и отсоедините ручку.

ЗАБОТА О ВАШЕЙ КУХОННОЙ ПОСУДЕ

- При регулярном использовании в сковороде или кастрюле могут появиться небольшие следы, но они не влияют на их рабочие характеристики.

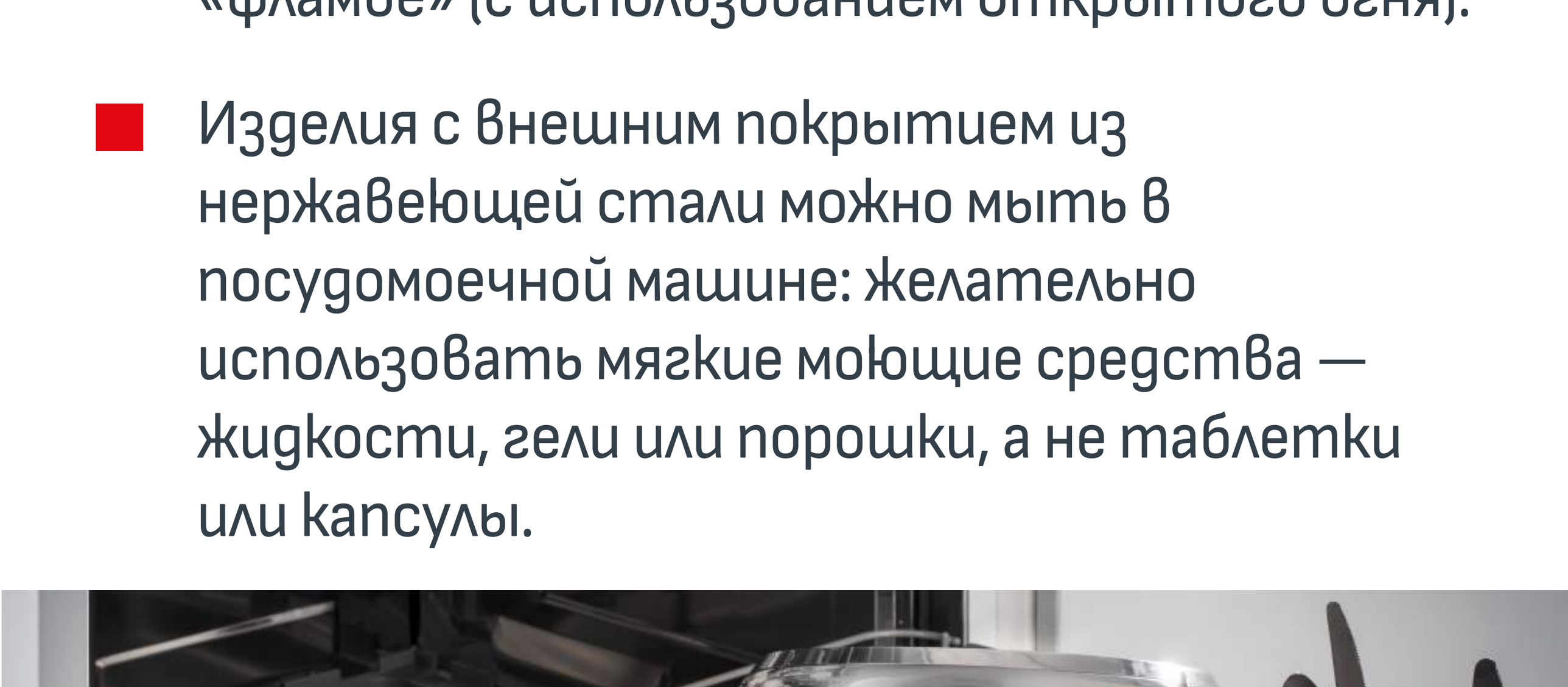
- Во время нагрева посуды следите за тем, чтобы не допускать перегрева, так как это может повлиять на долговечность ее антипригарных свойств. Чтобы предотвратить перегрев, избегайте использования настройки максимальной или усиленной мощности

- Не рекомендуется наносить кулинарные антипригарные спреи на посуду с антипригарным покрытием. Использование таких спреев может привести к образованию невидимой пленки на поверхности сковороды, которое повлияет на ее антипригарные свойства.

- Используйте кухонные принадлежности из пластика, силикона, дерева или металла. Не используйте кухонные принадлежности с острыми краями, венчики, ножи, металлические/электрические картофелемялки и не режьте продукты непосредственно в кастрюле или на сковороде. Вилку можно использовать в кастрюлях и сковородах с технологией Fusion Core. Не режьте и не царапайте антипригарное покрытие. Не используйте металлические или электрические картофелемялки и блендеры в кастрюле. Таким образом, гарантия не распространяется на царапины.

- Не используйте посуду с антипригарным покрытием для приготовления способом «фламбе» (с использованием открытого огня).

- Изделия с внешним покрытием из нержавеющей стали можно мыть в посудомоечной машине: желательно использовать мягкие моющие средства — жидкости, гели или порошки, а не таблетки или капсулы.

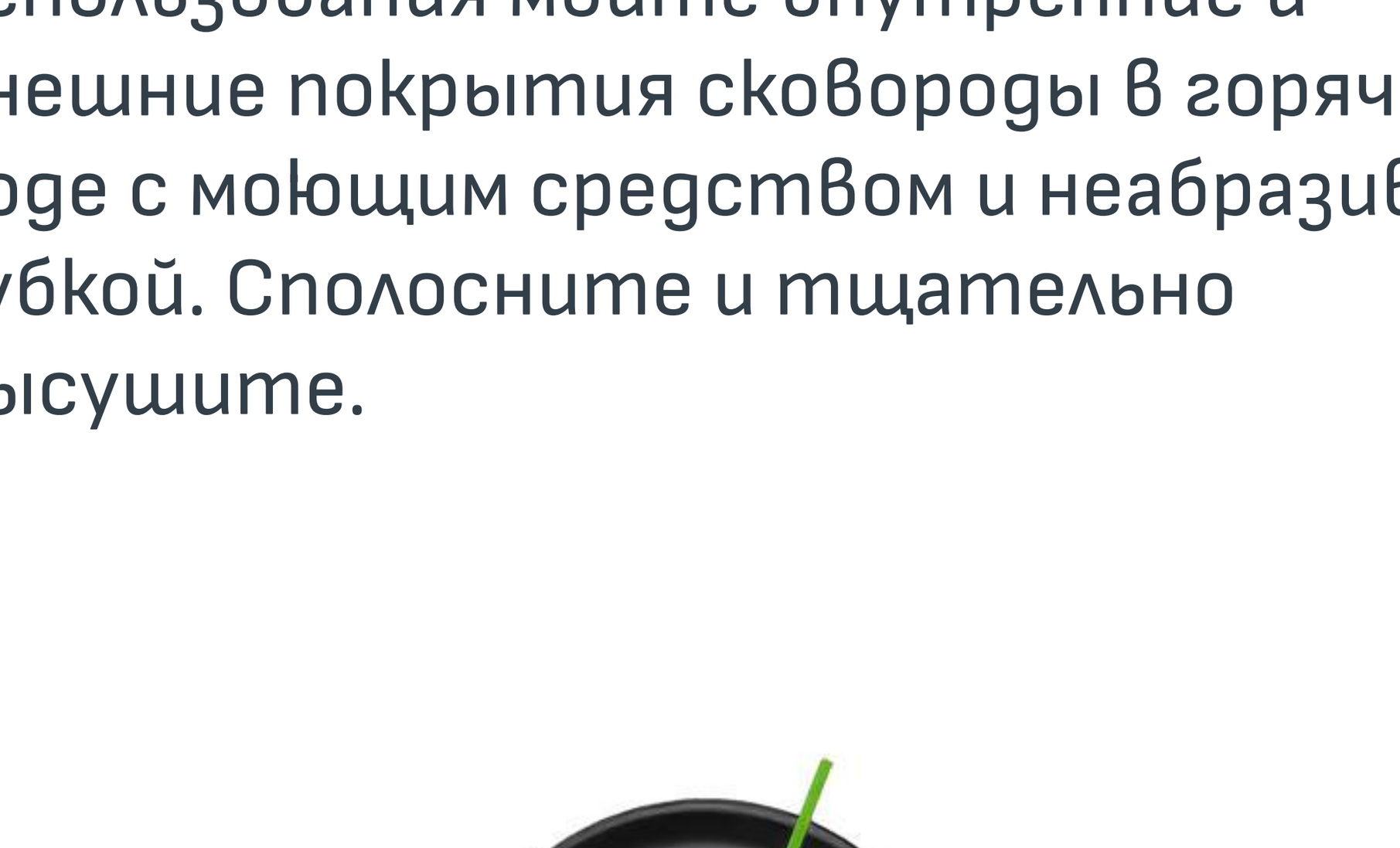


- Чтобы сэкономить воду при мытье посуды, лучше всего предварительно замочить кастрюлю или сковороду.

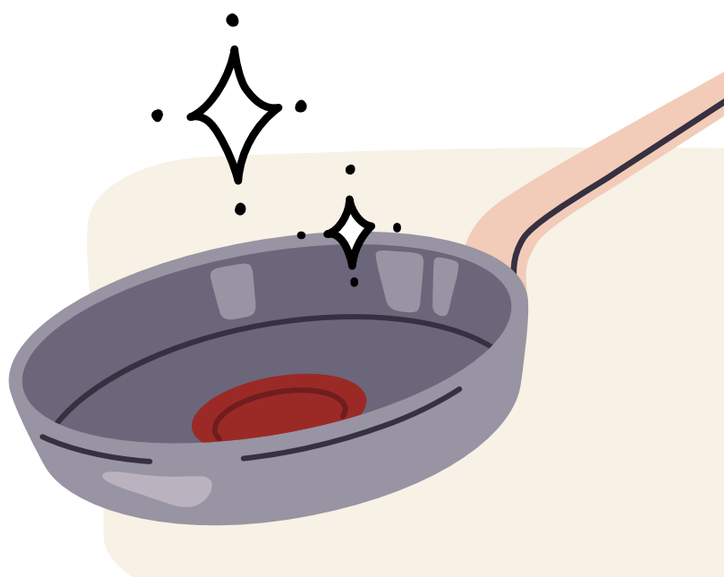
- Дождитесь, пока сковороды остынут, прежде чем мыть их, чтобы избежать деформации, вызванной резким изменением температуры. Не допускайте резких изменений температуры.

- Не помещайте горячие стеклянные крышки в холодную воду или на холодную рабочую поверхность, так как резкий перепад температур может привести к разрушению стекла. Гарантия на такие случаи не распространяется.

- Во избежание повреждения посуды ее необходимо мыть вручную. После каждого использования мойте внутренние и внешние покрытия сковороды в горячей воде с моющим средством и неабразивной губкой. Сполосните и тщательно высушите.



- На внутреннем покрытии кастрюли или сковороды может образоваться налет или накипь. Часто это происходит, когда кастрюлю или сковороду используют для длительного кипячения овощей в жесткой воде. Чтобы удалить эти отложения, разведите лимонную кислоту с водой в соотношении 1/3 на 2/3, налейте в кастрюлю и оставьте замачиваться на час или два. Вымойте кастрюлю или сковороду горячей водой с моющим средством, а затем тщательно высушите.



- Храните кухонную посуду в сухом месте.

- Для предотвращения царапин при хранении кастрюль или сковород вложенными одна в другую используйте войлочные или тканевые разделители Tefal®.

- Рекомендуется мыть керамическую кастрюлю или сковороду вручную с моющим средством и мягкой губкой. Не рекомендуется использовать абразивную губку. Если после обычной мойки кастрюля недостаточно чистая, можно добавить в нее воду с небольшим количеством уксуса и нагреть. Нагретая смесь воды и уксуса очистит кастрюлю. После этого тщательно сполосните сковороду, высушите и протрите ее бумажным кухонным с небольшим количеством растительного масла. Ваша сковорода будет как новая.

- Для удаления стойких пятен на дне сначала замочите кастрюлю горячей водой с хорошим обезжиривающим средством для мытья посуды. Затем, при необходимости, можно очистить сковороду пластиковой абразивной губкой и жидким абразивным чистящим средством.

- Не ставьте на сковороды или кастрюли другие тяжелые предметы.

- При использовании может наблюдаться незначительное обесцвечивание антипригарного покрытия. Это вполне нормально и не влияет на антипригарное свойство посуды. Наличие незначительных следов или потертостей является нормальным явлением и не влияет на эксплуатационные качества антипригарного покрытия. Гарантия не распространяется на эти следы.

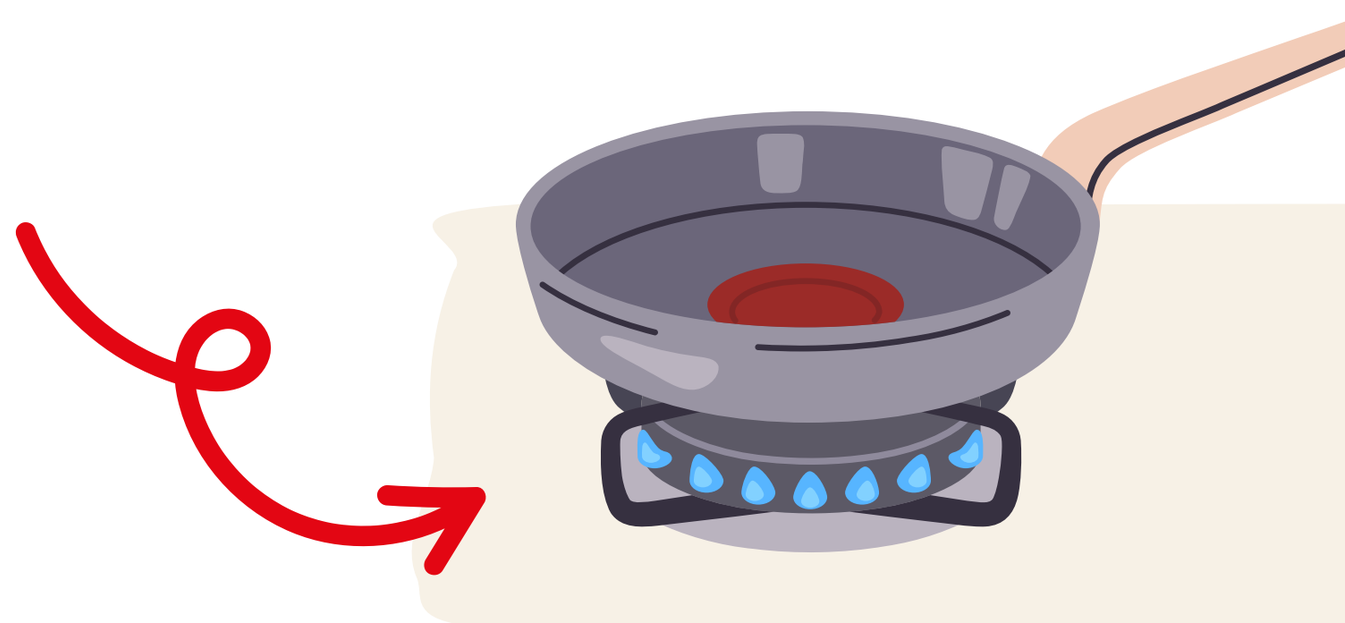
Tefal

2 СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- Измельчайте продукты на небольшие кусочки, чтобы ускорить процесс приготовления, сократить время и потребление энергии.

- Всегда протирайте дно посуды перед приготовлением, особенно если она используется на керамической, галогенной или индукционной варочной панели, иначе посуда может прилипнуть к варочной панели.

- Поместите сковороду или кастрюлю на конфорку подходящего диаметра для лучшего нагрева. Чтобы избежать потерь энергии, выбирайте конфорку, диаметр которой соответствует диаметру посуды — не слишком большую и не слишком маленькую. Если кастрюлю или сковороду, совместимую с индукционной варочной панелью, поставить на конфорку большего диаметра, индукционная панель может не включиться.



- Чтобы приготовить вкусное рагу на газовой плите, начните готовить на среднем огне на той конфорке, которой вы обычно пользуетесь, а затем переставьте кастрюлю на самую маленькую конфорку и томите в течение длительного времени при умеренной температуре.

  Однако если необходимо готовить при высокой температуре, убедитесь, что уровень нагрева постепенно достигает максимального, а затем опустите его.

Для идеального приготовления пищи ваши сковороды или кастрюли оснащены нашей эксклюзивной технологией Thermo-Signal®!

Thermo-Signal® — это красный индикатор в центре кастрюли или сковороды; он подскажет, когда начинать готовить, чтобы получить блюдо идеального цвета с идеальной текстурой!

1

Разогрейте сковороду или кастрюлю на среднем огне.

2

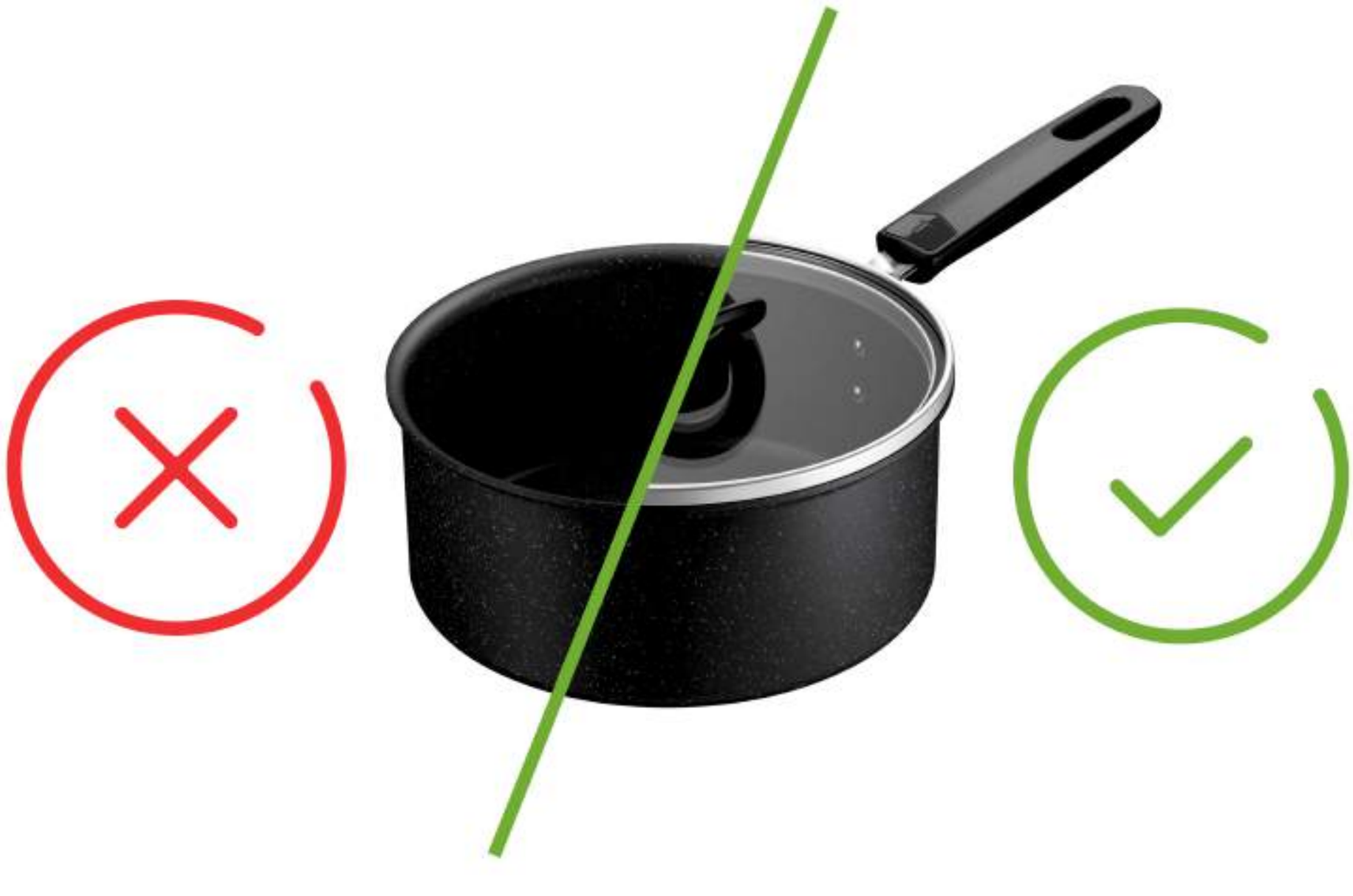
Следите за индикатором Thermo-signal®. Когда индикатор будет полностью красным, а термометр исчезнет, начинайте готовить!

3

Отрегулируйте мощность нагрева в соответствии с требуемым уровнем.

Используйте крышку для более энергоэффективного приготовления:

- Сохраняет тепло во время кипячения
- Требует меньше энергии
- Более быстрое приготовление



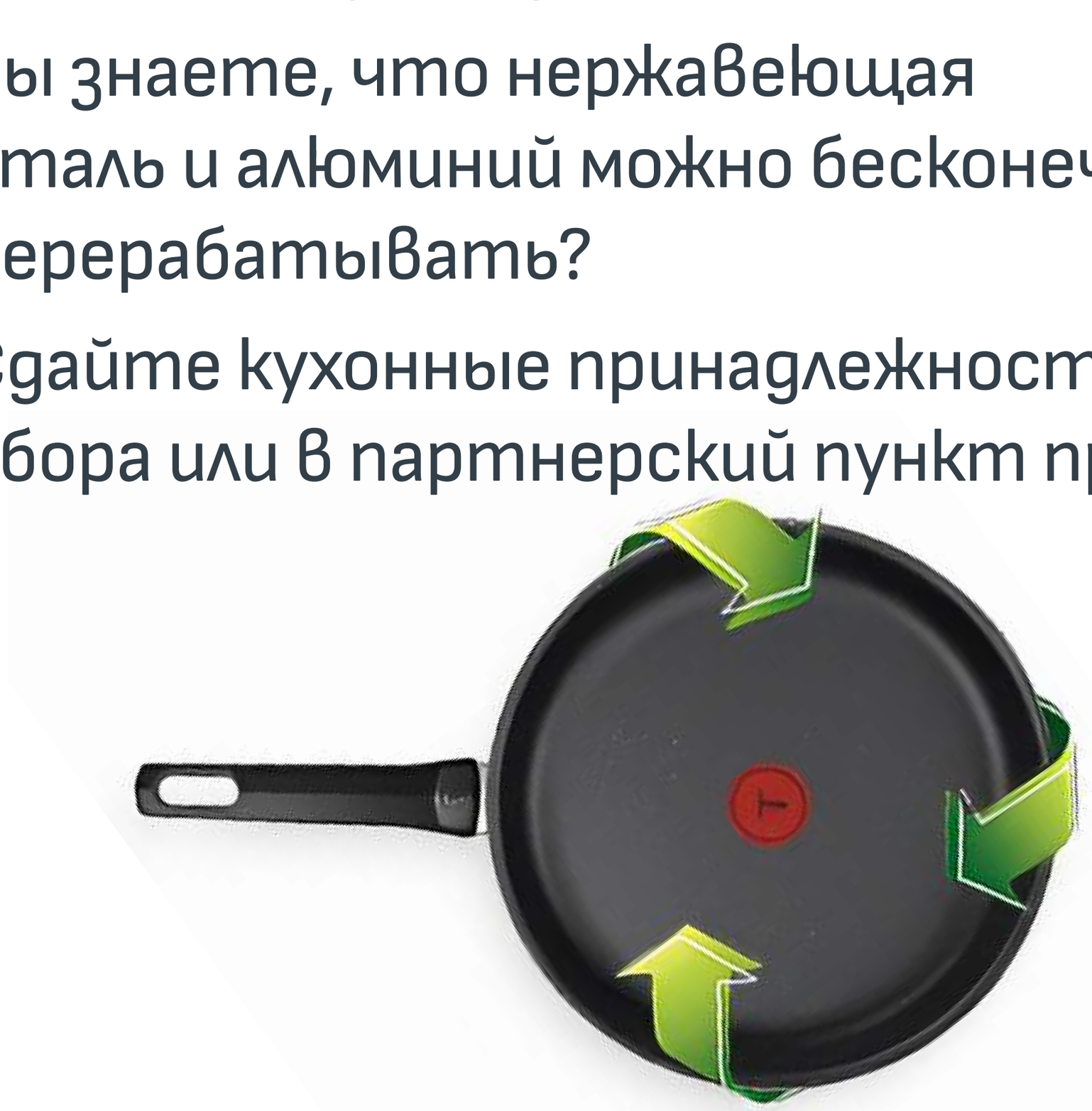
- Во избежание ожогов рекомендуется браться за ручки или крышки, используя сухие кухонные рукавицы, прихватки или полотенца, особенно после длительного приготовления и/или если ручки металлические.

  При снятии крышки во время приготовления всегда используйте кухонные рукавицы, наклоняйте крышку так, чтобы пар выходил в противоположную от вас сторону, не приближайте руки и лицо к паровым отверстиям.

- Дайте вашим кастрюлям и сковородам вторую жизнь, сдав их на переработку!

  Вы знаете, что нержавеющая сталь и алюминий можно бесконечно перерабатывать?

  Сдайте кухонные принадлежности в пункт сбора или в партнерский пункт продаж!



ГАРАНТИЯ TEFAL® / T-FAL®

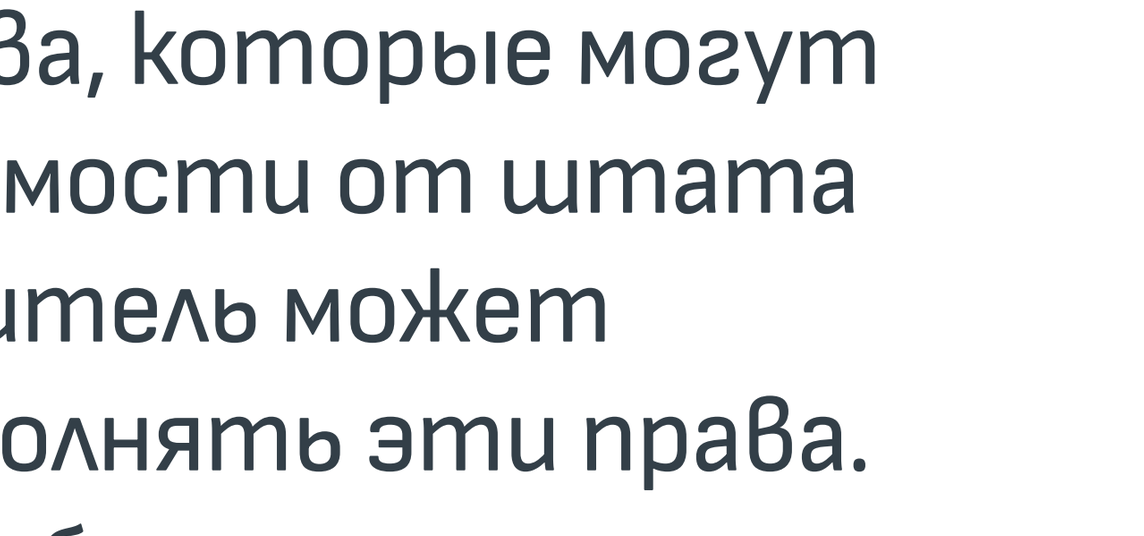
- Это изделие обладает гарантией на 2 года, которая распространяется на все производственные дефекты. Настоящая гарантия не влияет на юридические права потребителей на местном уровне. Она не покрывает такие случаи, как царапины или изменения цвета, вызванные естественным износом. Tefal гарантирует, что покрытие соответствует нормам, касающимся материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Подробная информация размещена на сайте www.tefal.com

- Если изделие изготовлено из нержавеющей стали, на него распространяется гарантия от любых производственных дефектов в течение 10 лет. Настоящая гарантия не влияет на юридические права потребителей на местном уровне. Она не покрывает такие случаи, как царапины или изменения цвета, вызванные естественным износом. Tefal гарантирует, что покрытие соответствует нормам, касающимся материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Подробная информация размещена на сайте www.tefal.com

Дополнительная информация и справочная служба

- Для получения полной информации или ответов на ваши вопросы обратитесь в службу поддержки клиентов на сайте **www.tefal.com**

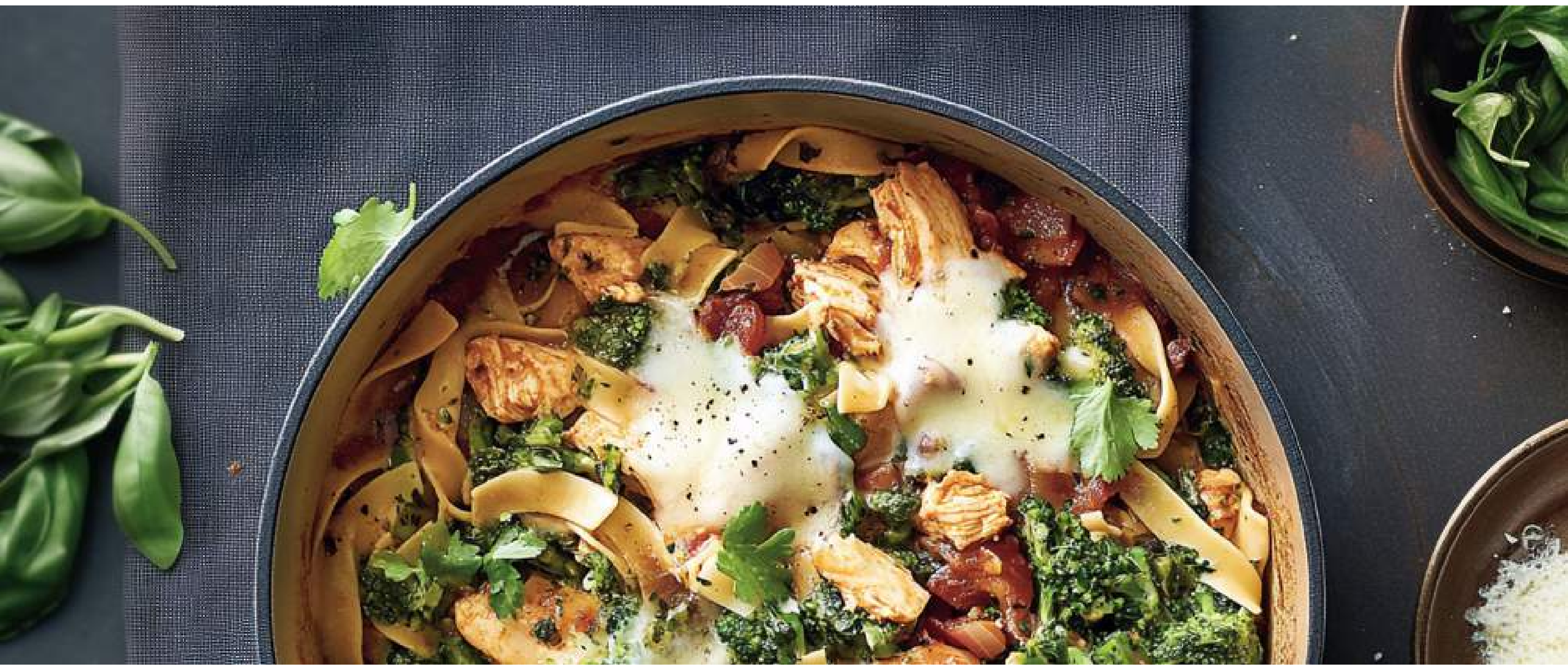
- Права потребителя и дополнительная информация: Настоящая коммерческая гарантия Tefal не влияет на юридические права потребителей, которые не могут быть исключены или ограничены, а также на юридические права дистрибьютора, у которого был приобретен продукт. Настоящая гарантия предоставляет потребителю определенные права, и потребитель может также иметь дополнительные права, которые могут отличаться в зависимости от штата или страны. Потребитель может самостоятельно исполнять эти права. Полную информацию об использовании и уходе, а также полные условия и положения гарантии производителя см. на веб-сайте **www.tefal.com**



Tefal®

ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ TEFAL® / T-FAL®*

* В некоторых регионах, таких как Америка и Япония, бытовые приборы TEFAL® представлены под маркой T-FAL®. TEFAL® / T-FAL® являются зарегистрированными товарными знаками Groupe SEB



Важно!

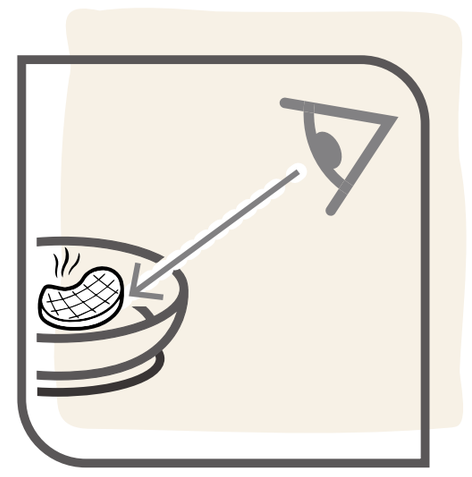
- Данное изделие предназначено только для бытового использования
- Перед использованием изделия ознакомьтесь с рекомендациями по технике безопасности
- Также ознакомьтесь с инструкциями по использованию и получите дополнительные советы и рекомендации.

ОБЩИЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

- Изделие не предназначено для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, а также лицами с недостатком опыта и знаний, кроме случаев, когда они находятся под присмотром или были обучены использованию прибора лицом, ответственным за их безопасность. Не разрешайте детям играть с данным изделием.

- Не допускайте полного выкипания воды и не оставляйте пустую посуду на включенной электрической или газовой конфорке.

- Никогда не оставляйте готовящуюся еду без присмотра.



- Не допускайте, чтобы ручка изделия выступала за край варочной панели или рабочей поверхности.

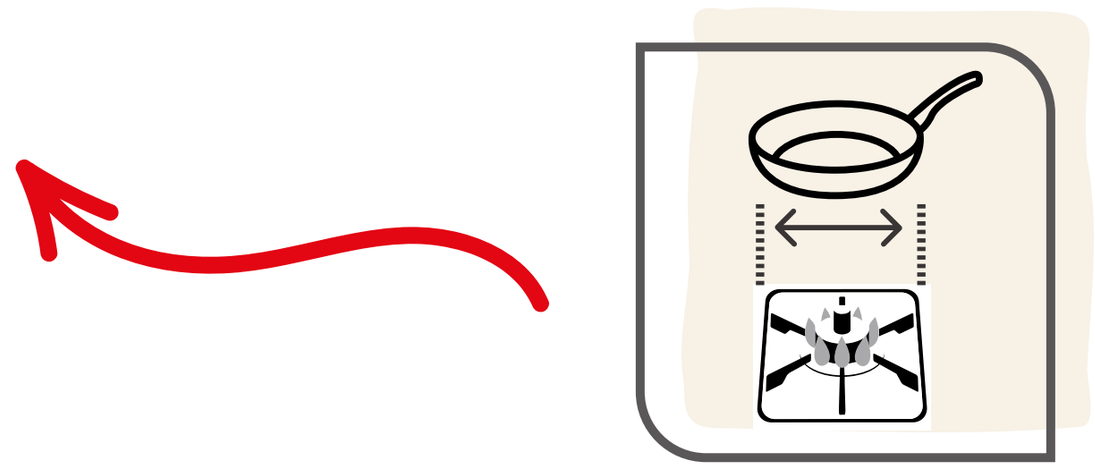
- Не допускайте перегрева изделия.

- Не подвергайте ручку воздействию пламени, так как это может привести к ее ослаблению

- Во избежание ожогов рекомендуется браться за ручки или крышки, используя сухие кухонные рукавицы, прихватки или полотенца, особенно после длительного приготовления и/или если ручки металлические

- Не переносите горячие блюда или кипящие жидкости рядом с людьми или животными, а также над ними

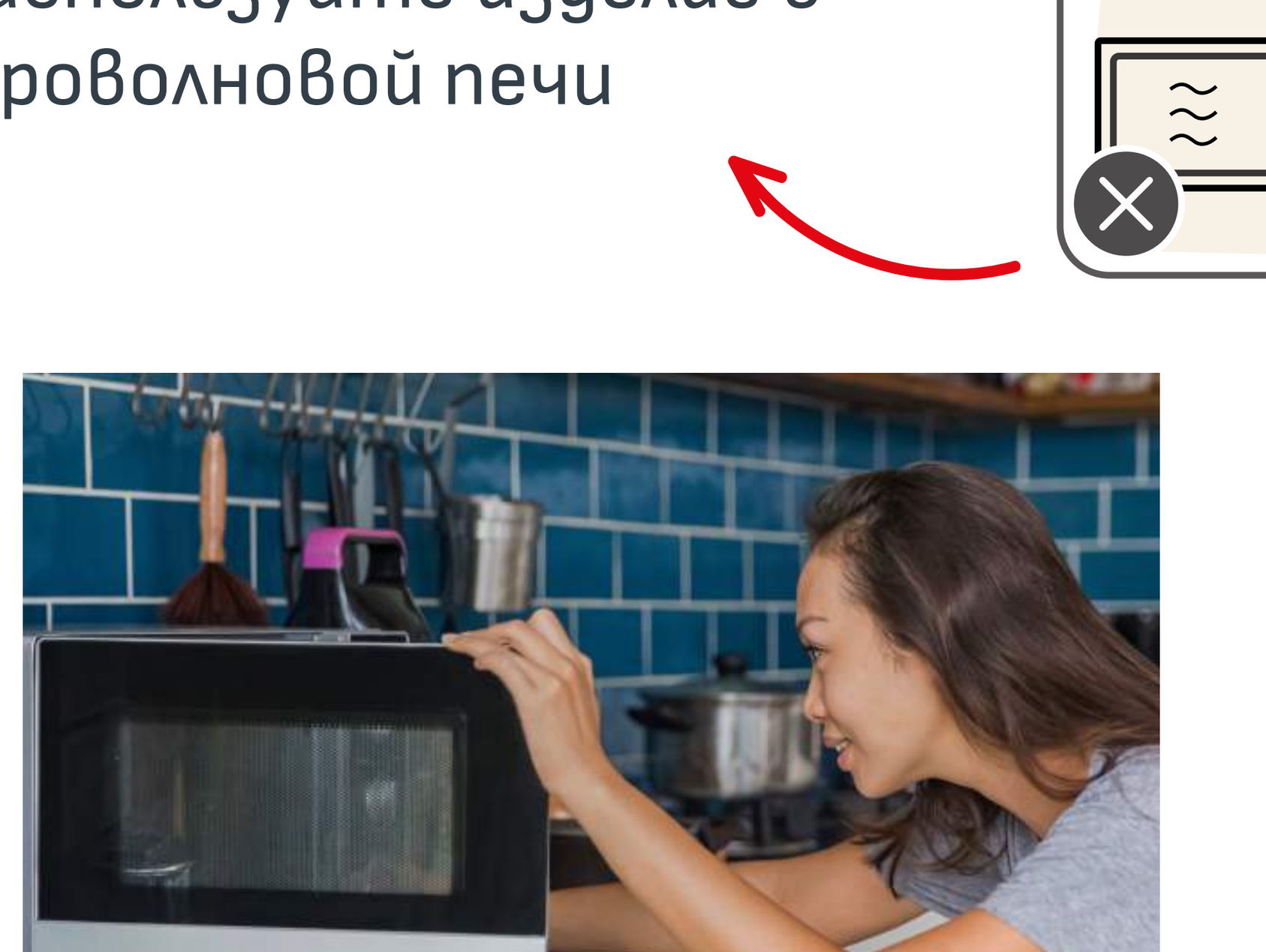
- Небольшие кастрюли следует аккуратно размещать по центру решетки над конфоркой газовой плиты, для чего большинство производителей газовых плит предусматривают рассекатели



- Использование в духовке: см. инструкции по эксплуатации изделия на упаковке. Высокие температуры могут повредить пластиковые детали и стеклянные крышки.

- Мытье в посудомоечной машине: см. инструкции по эксплуатации изделия на упаковке. Некоторые детали могут быть повреждены в результате воздействия агрессивных моющих средств, создающих опасность порезов и/или ожогов.

- Не используйте изделие в микроволновой печи



- Не рекомендуется использовать сковороды для жарки во фритюре (например чипсов, самосов и т. д.). Соблюдайте осторожность при готовке на масле: сковорода не должна быть перегружена или не должна использоваться слишком высокая температура, иначе масло может самопроизвольно воспламениться.

- Не добавляйте холодную воду, лед или полностью замороженные продукты непосредственно на разогретую сковороду, так как выброс пара может стать причиной ожогов или других травм у вас или окружающих. Будьте особенно осторожны, если во время приготовления на сковороде находится горячее масло, так как при соприкосновении с ним элементов, содержащих воду, оно может разбрызгиваться.

- Не объединяйте кастрюли в пароварку. Эти изделия не предназначены для этой цели. Такое использование делает их неустойчивыми и может привести к паровым ожогам или другим травмам.

- Если ручки ослаблены, осторожно затяните их, чтобы избежать повреждений при повторном использовании.

- Во избежание повреждений горячую посуду следует размещать на жаростойких поверхностях.

- Никогда не нагревайте жир до состояния угля. Пары, выделяемые во время приготовления пищи, могут представлять опасность для животных с чувствительными дыхательными системами.

- В случае возгорания продуктов или масла на сковороде выключите конфорку, накройте сковороду огнезащитным покрывалом или влажным полотенцем и оставьте ее на 30 минут, прежде чем снимать.

- В случае сильного перегрева (достижения точки плавления алюминия) посуду нельзя перемещать. Сначала необходимо дать ей остыть из-за опасности расплавления алюминия внутри инкапсулированного основания. Рекомендуется прекратить использование посуды из-за возможных изменений ее свойств.

- В случае возникновения проблем обратитесь в службу поддержки клиентов (**www.tefal.com**).

Tefal

INGENIO®: ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И ГАРАНТИЯ

ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ РАБОТЕ С INGENIO®

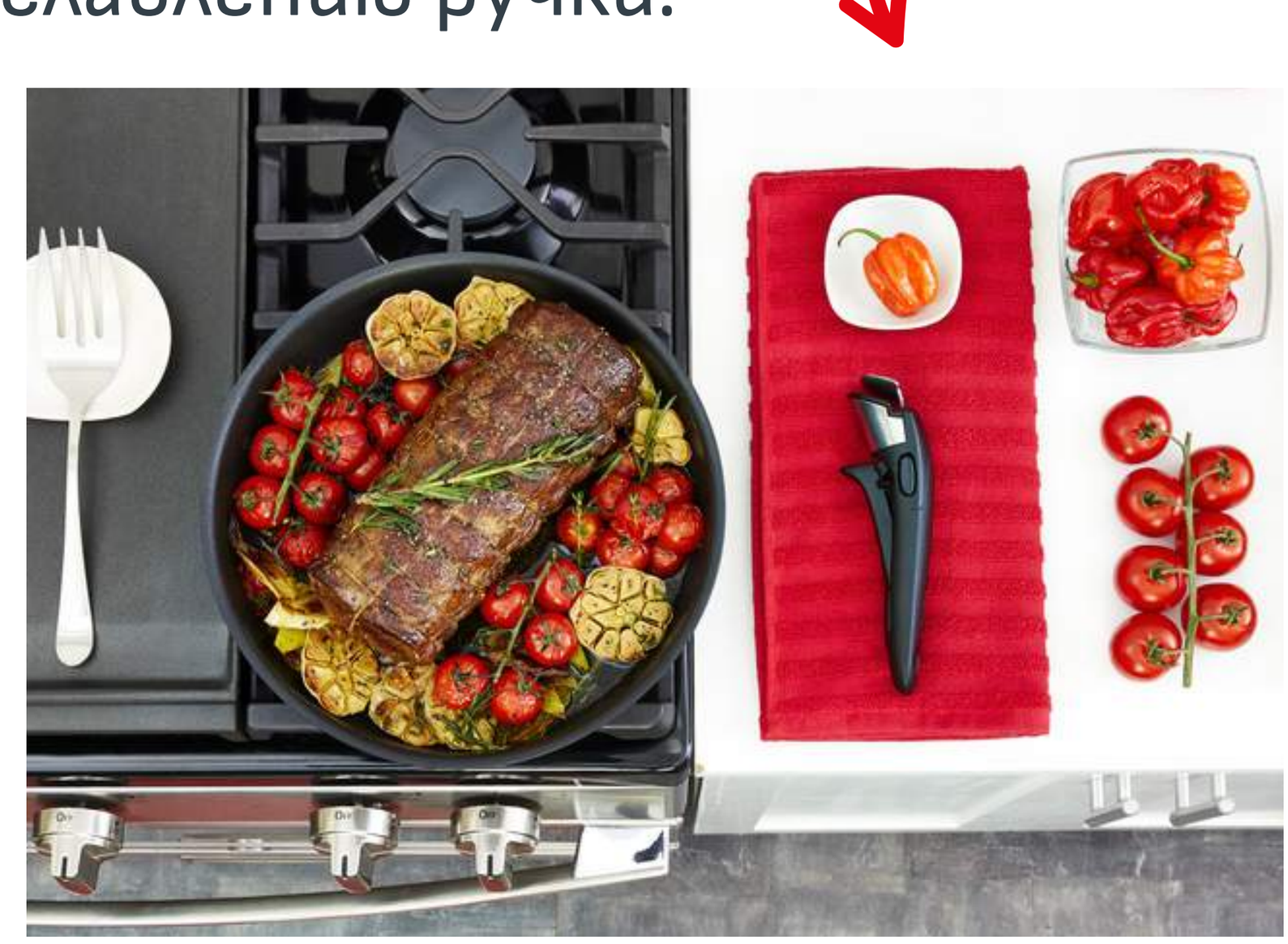
- Ручка Ingenio® совместима только с изделиями Ingenio®. Не используйте ручку с посудой других марок, кроме Ingenio®.

- Изделия Ingenio® (сковороды, сотейники, воки и т. д.) совместимы только с ручками Ingenio®. Не используйте их с ручками других производителей, кроме Ingenio®.

- Для изделий особой формы (сковород для блинов, омлета и т. д.): не прикрепляйте ручку за пределами предназначенных для нее участков, так как это может нарушить ее устойчивость.

4. INGENIO: ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И ГАРАНТИЯ 1185

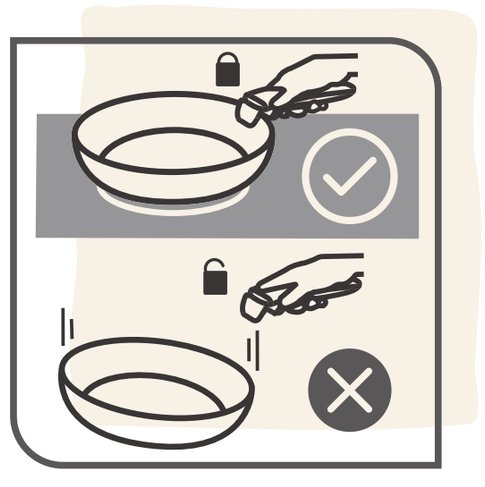
- Не оставляйте ручку на изделии во время приготовления; не подвергайте ручку воздействию огня: длительное воздействие высоких температур может привести к повреждению пластиковых деталей и ослаблению ручки.



- Используйте ручку только для манипуляций, чтобы избежать риска опрокидывания, особенно при работе с предметами малого диаметра.

- Не оставляйте ручку на горячих поверхностях, иначе она может потерять механическую прочность и/или вызвать ожог при захвате.

- Не нажимайте кнопки разблокировки при использовании, наливании или манипуляции, иначе это может вызвать неожиданное открытие механизма блокировки.



- Не мойте ручку в посудомоечной машине, не погружайте ее в воду полностью: вода и моющие средства могут повредить механизм ручки и внутренние защитные функции. Рекомендуется мыть вручную влажной неабразивной губкой или тканью, не намочив (чрезмерно) внутренние детали и не прилагая усилия к подвижным деталям.

- Не перемещайте предметы массой более 10 кг, так как ручка не может выдержать такую массу.

- Не помещайте ручку или крышки** в духовку, так как они могут быть повреждены

** Если в инструкциях по эксплуатации не указано иное

- Не помещайте посуду и ручки Ingenio® в микроволновую печь.

- Не храните пищу в сковороде более 24 часов. Не храните в кастрюле кислые продукты (томатный соус, уксус, блюда с лимонным соком, квашеную капусту и т. д.).

В случае возникновения проблем:

- Если вы заметили, что ручка неисправна, не прикладывайте усилий к механизму и никогда не разбирайте ее.

- Если ручка повреждена (сломана, сколота, перегрета, расплавлена), не используйте ее.

- Если ваше изделие (например, сковорода или кастрюля) деформировано, например после падения или удара, лучше его не использовать.

В любом случае обратитесь в службу поддержки клиентов (www.tefal.com).

INGENIO®: ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И ГАРАНТИЯ

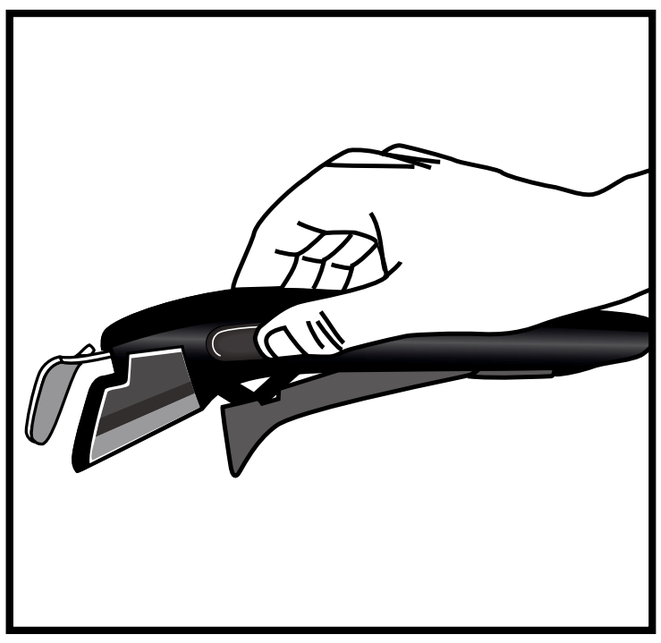
Перед присоединением ручки

1 Открытие ручки: большим и указательным пальцами одновременно нажмите на две боковые кнопки разблокировки. (Рис. 1)

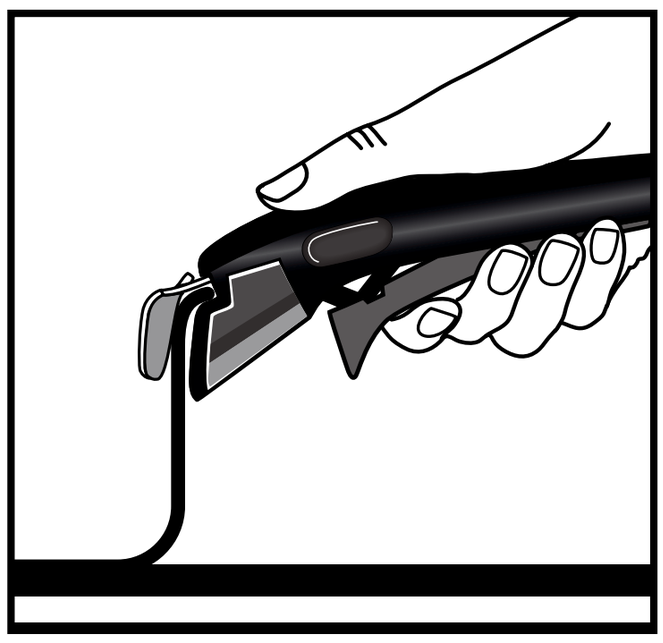
2 Фиксация ручки. Поместите открытую ручку на бортик кастрюли или сковороды Ingenio. Нажмите на нижнюю часть рычага, чтобы зафиксировать ручку в положении, при котором она будет удерживать край сковороды (Рис. 2a). Теперь ручка зафиксирована, и изделие Ingenio можно использовать.

3 Рекомендуемое положение для удержания ручки во время использования. (Рис. 2b)

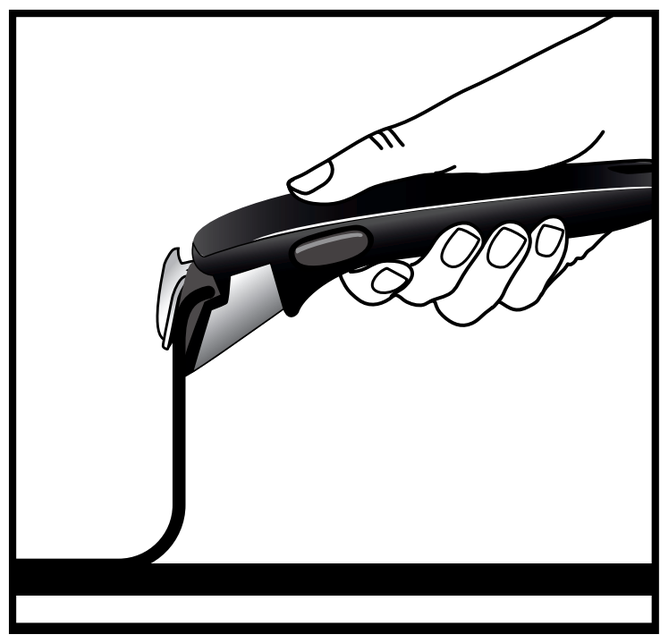
Внимание! Всегда удерживайте рычаг в закрытом положении пальцами, а при работе со сковородой не нажимайте на кнопки разблокировки.



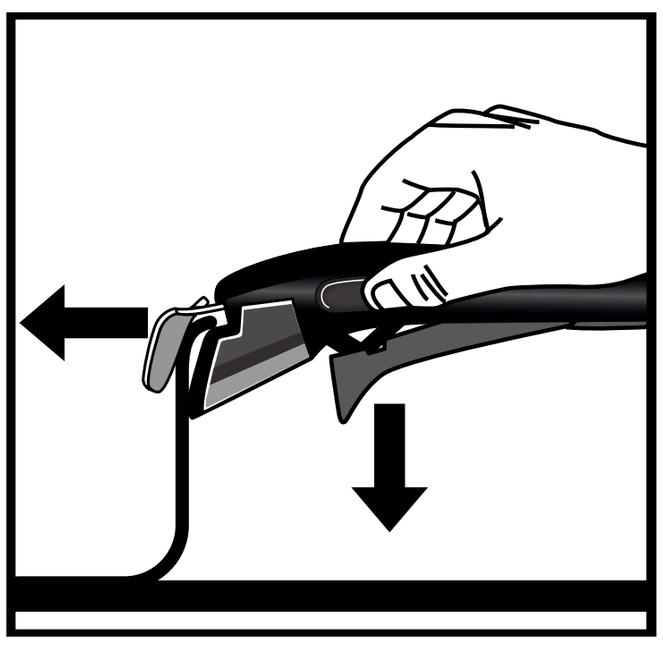
(Рис. 1)



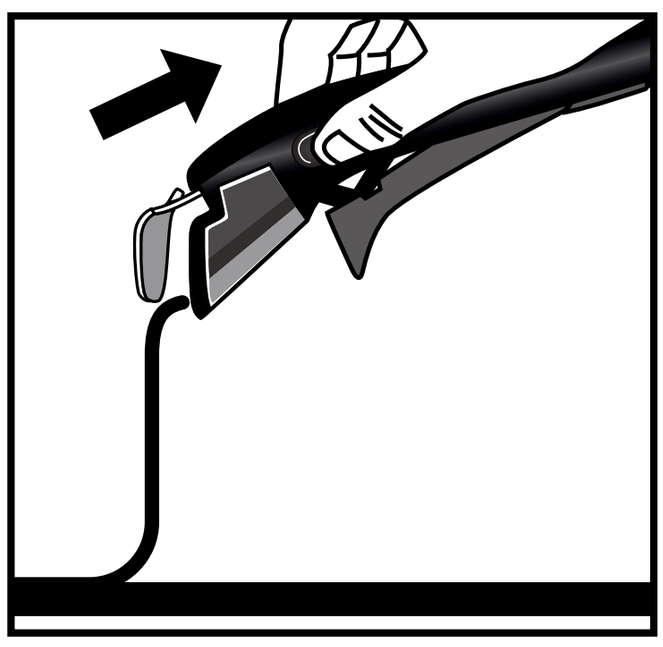
(Рис. 2a)



(Рис. 2b)



(Рис. 3)



(Рис. 4)

Снятие ручки

1. Чтобы снять ручку, поместите поддон Ingenio на плоскую устойчивую термостойкую поверхность. Нажмите на кнопки разблокировки большим и указательным пальцами, держа руку так, чтобы не блокировать рычаг. (Рис. 3)

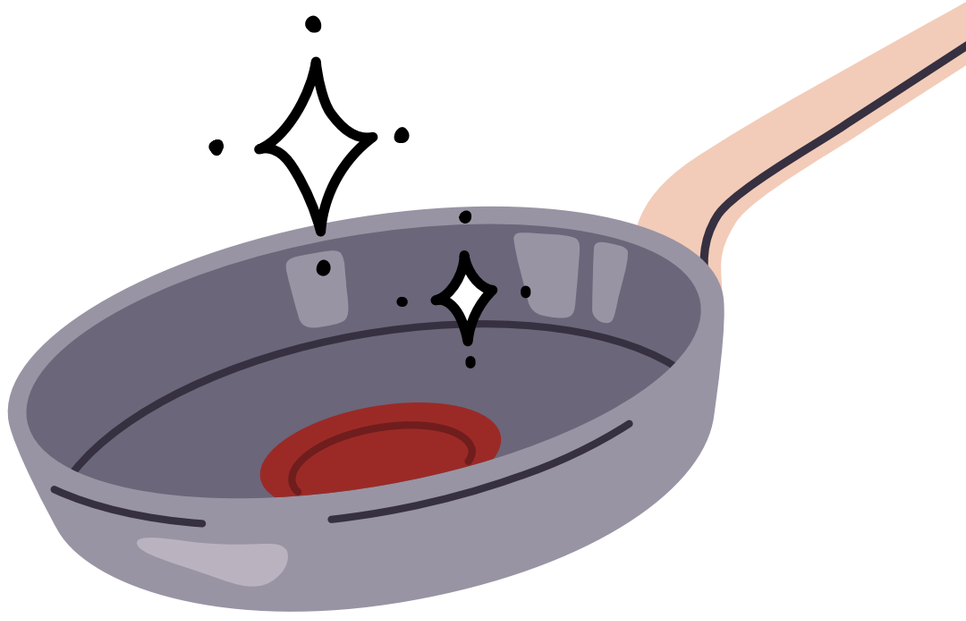
2. Ручка разблокирована, и теперь ее можно снять. (Рис. 4)

ГАРАНТИЯ НА РУЧКУ INGENIO® СРОКОМ НА 10 ЛЕТ

- На съемную ручку Ingenio® распространяется гарантия от любых производственных дефектов в течение 10 лет, за исключением случаев, когда в стране приобретения действуют особые законы или соглашения.
- Гарантия не распространяется на повреждения, возникшие в результате несанкционированной модификации или ремонта, ударов, неправильного использования, нормального износа, несоблюдения инструкций по эксплуатации и обслуживанию, использования во время приготовления; воздействия огня во время приготовления, использования в духовке, мытья в посудомоечной машине, погружения в воду, загрязнения жиром, пылью, соусами, и т. д., использования для подъема грузов весом более 10 кг, профессионального или коммерческого использования, а также использования с посудой, не входящей в линейку Ingenio®.
- Настоящая гарантия Tefal не влияет на законные права потребителя. Для получения полной информации об условиях и положениях гарантии перейдите по ссылке:

Korišćenje i održavanje šerpi i tiganja

Hvala vam što ste kupili posuđe TEFAL® / T-FAL®* sa izdržljivom nelepljivom oblogom idealnom za sve avanture u kulinarstvu. Za vas i za ljubav prema kuvanju!



* Na određenim tržištima poput Amerike i Japana, TEFAL® kućni aparati prodaju se pod nazivom marke T-FAL®. TEFAL® / T-FAL® su registrovani zaštitni znaci u vlasništvu Groupe SEB

Tefal®

KRATAK PREGLED

1 ODRŽAVANJE POSUĐA ›

2 SAVETI ZA PRIPREMU ›

3 BEZBEDNOSNA UPUTSTVA ›

4 INGENIO®: UPUTSTVA I GARANCIJA ›

Tefal®

ODRŽAVANJE POSUĐA

PRIPREMA PROIZVODA ZA KORIŠĆENJE

- Neko posuđe se isporučuje sa zaštitnim plastičnim delovima, a posebno kod osnove drške. Uklonite ih pre korišćenja jer ukoliko to ne učinite, ovi delovi mogu da dovedu do opasnosti od požara.

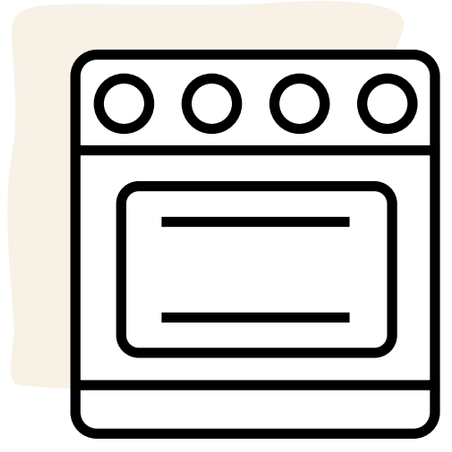
- Pre prvog korišćenja šerpu ili tiganj ručno operite običnim deterdžentom za suđe i mekanim sunđerom. Isperite i temeljno osušite mekom krpom.

KOMPATIBILNOST

Korišćenje u rerni:
pogledajte uputstva za korišćenje proizvoda
na ambalaži:

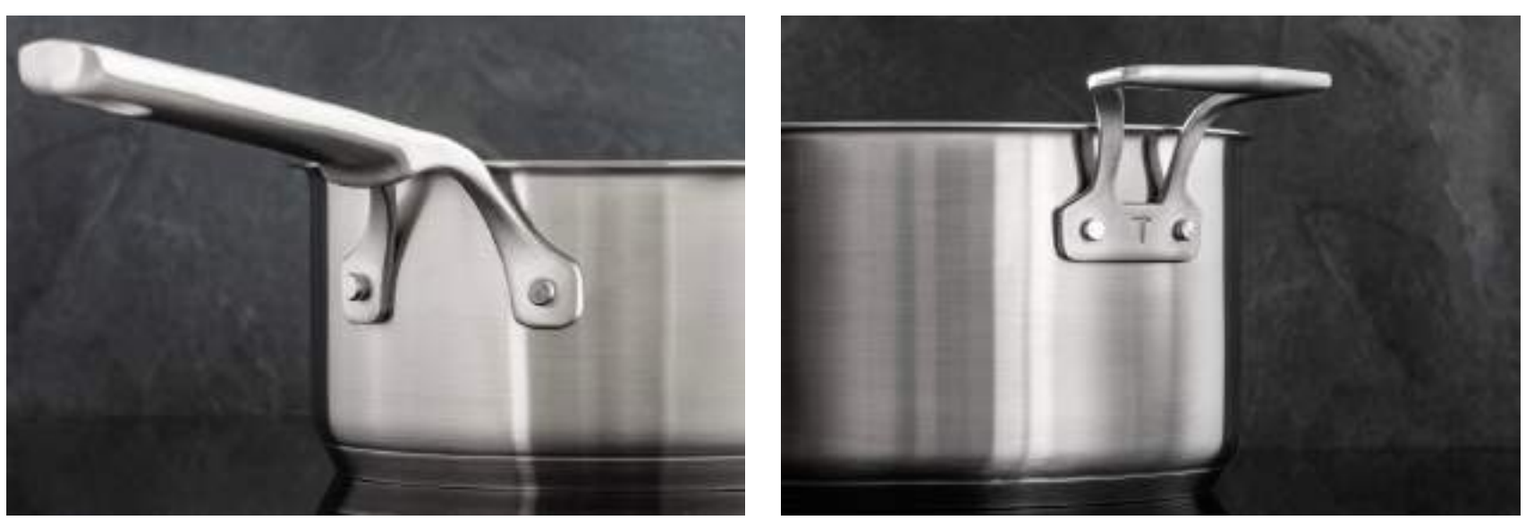
- Zavarene ručke od bakelita:
  ne stavljati u rernu.

- Zakovane ručke od bakelita:
  šerpa ili tiganj mogu da se koriste u rerni do
  175 °C / 350 °F



< 175°C/350°F

- Zakovane ručke od nerđajućeg čelika:
  šerpa ili tiganj mogu da se koriste u rerni do 250°C / 482°F



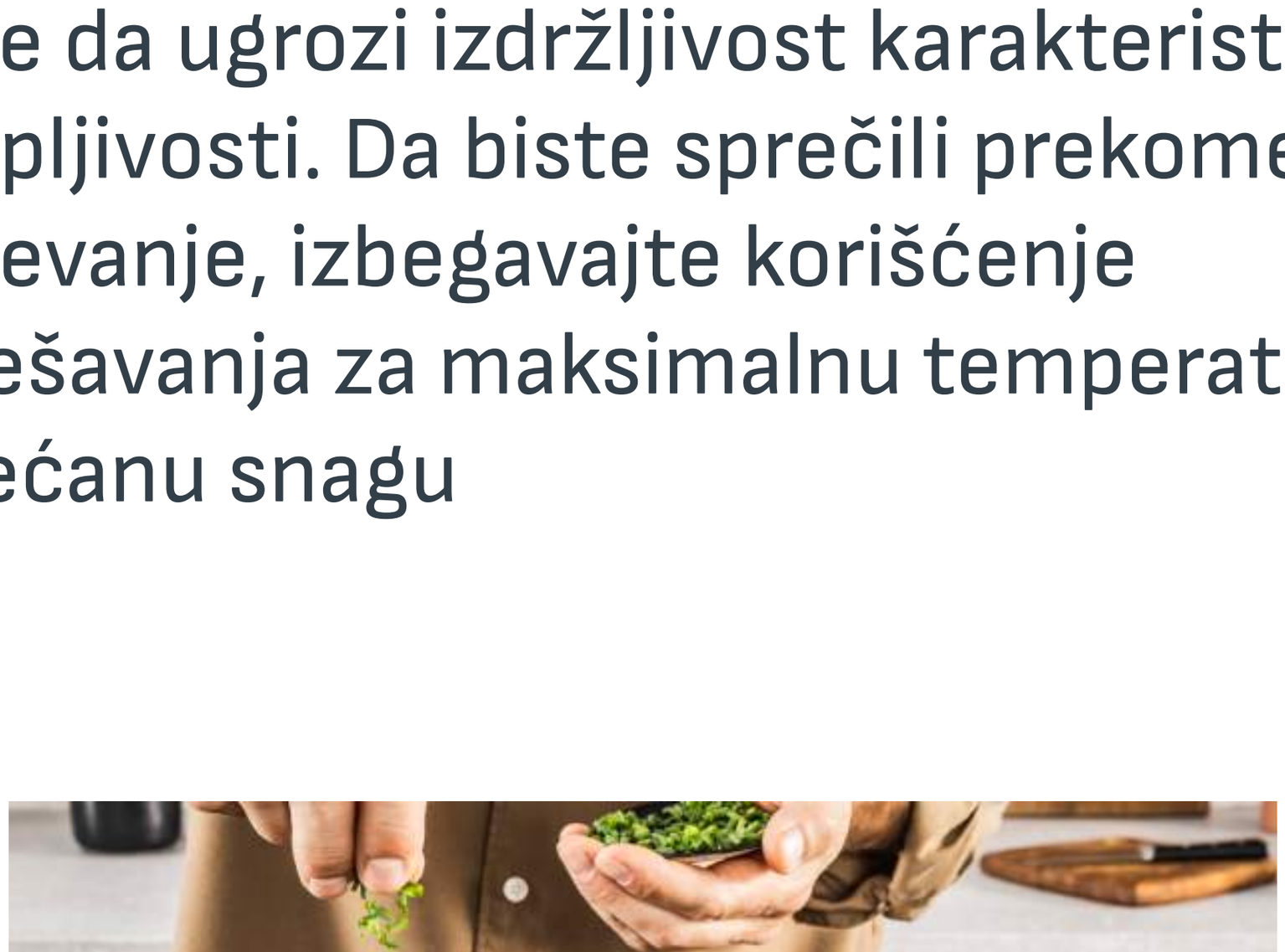
< 250°C/482°F

- Za proizvod Ingenio:
  ručku i poklopac uklonite nakon stavljanja šerpe u rernu.

< 250°C/482°F

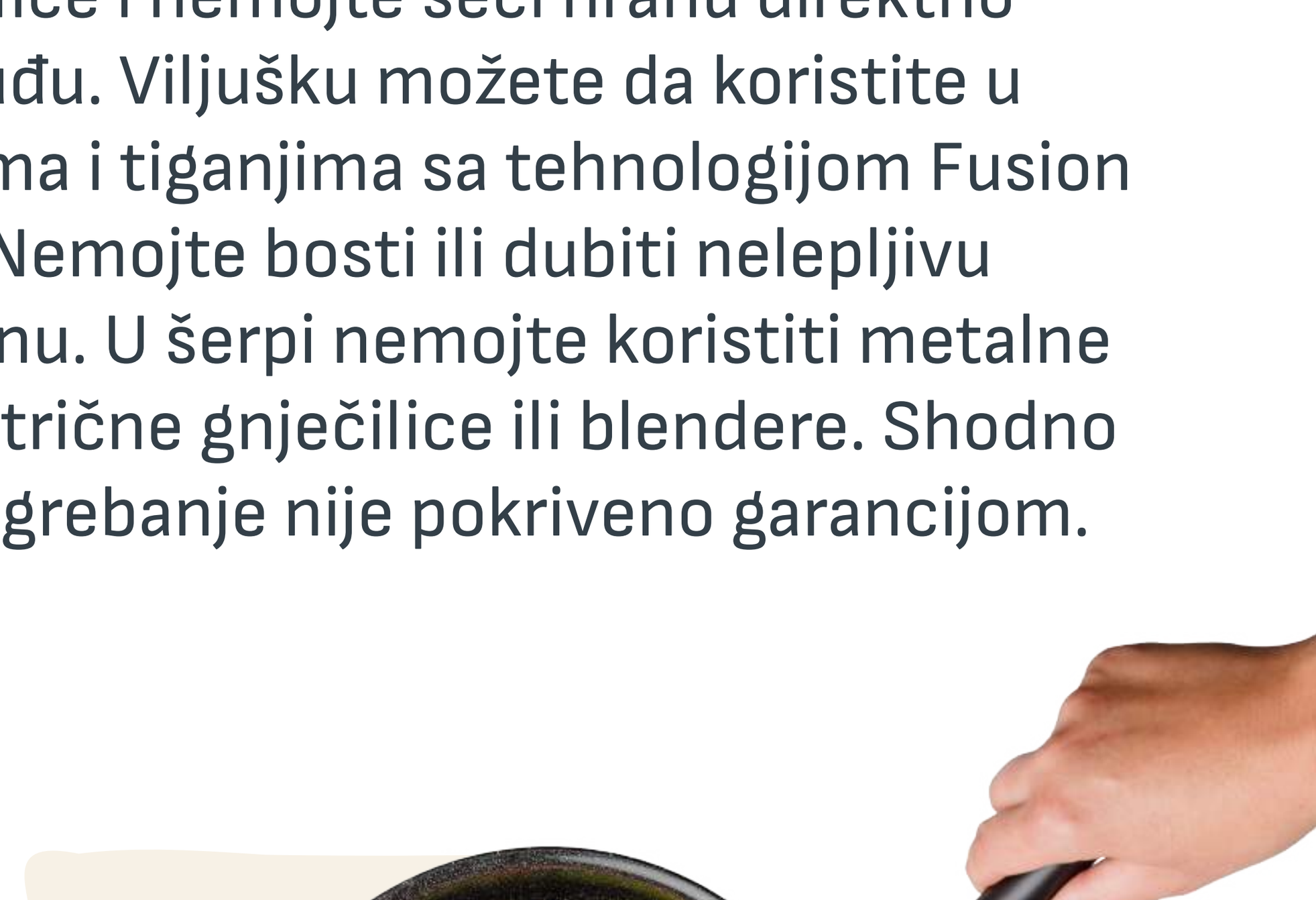
ODRŽAVANJE POSUĐA

- Tokom uobičajenog korišćenja na unutrašnjosti šerpe ili lonca mogu da se pojave tragovi, ali ne utiču na performanse.
- Budite pažljivi tokom zagrevanja posuđa radi izbegavanja prekomernog zagrevanja koje može da ugrozi izdržljivost karakteristika nelepljivosti. Da biste sprečili prekomerno zagrevanje, izbegavajte korišćenje podešavanja za maksimalnu temperaturu ili povećanu snagu



- Sprejevi za kuvanje koji sprečavaju lepljenje ne preporučuju se za nelepljivo posuđe. Korišćenje takvih sprejeva može da stvori nevidljive naslage na površini tiganja, što će uticati na karakteristike nelepljivosti tiganja.

- Koristite kuhinjski pribor od plastike, silikona, drveta ili metala. Izbegavajte pribor sa oštrim ivicama, mutilice, noževe, metalne/električne gnječilice i nemojte seći hranu direktno u posuđu. Viljušku možete da koristite u šerpama i tiganjima sa tehnologijom Fusion Core. Nemojte bosti ili dubiti nelepljivu površinu. U šerpi nemojte koristiti metalne ili električne gnječilice ili blendere. Shodno tome, grebanje nije pokriveno garancijom.



- Tiganje sa nelepljivom oblogom nemojte koristiti za flambiranje.

- Ako je spoljašnji premaz nerđajući čelik: korišćenje u mašini za pranje posuđa je u redu, preporučuje se korišćenje blagih deterdženata kao što su tečni, u gelu ili praškasti, a ne tablete ili kesice.

- Šerpu ili tiganj potopite u vodi pre čišćenja radi uštede vode tokom pranja.

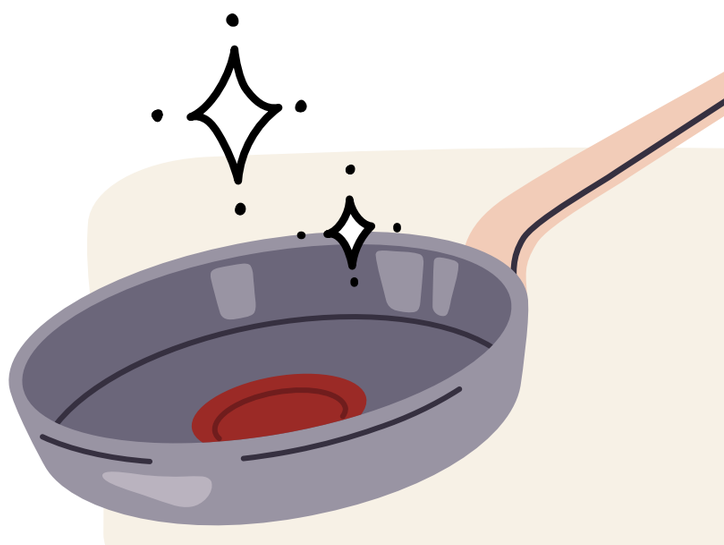
- Šerpe ostavite da se ohlade pre čišćenja radi sprečavanja iskrivljenja nastalog zbog ekstremnih temperaturnih šokova. Izbegavajte sve ekstremne promene temperature.

- Vruće staklene poklopce nemojte stavljati u ili pod hladnu vodu ili direktno na hladnu radnu površinu jer ekstremna promena temperature može da slomi staklo. Ovo nije pokriveno garancijom.

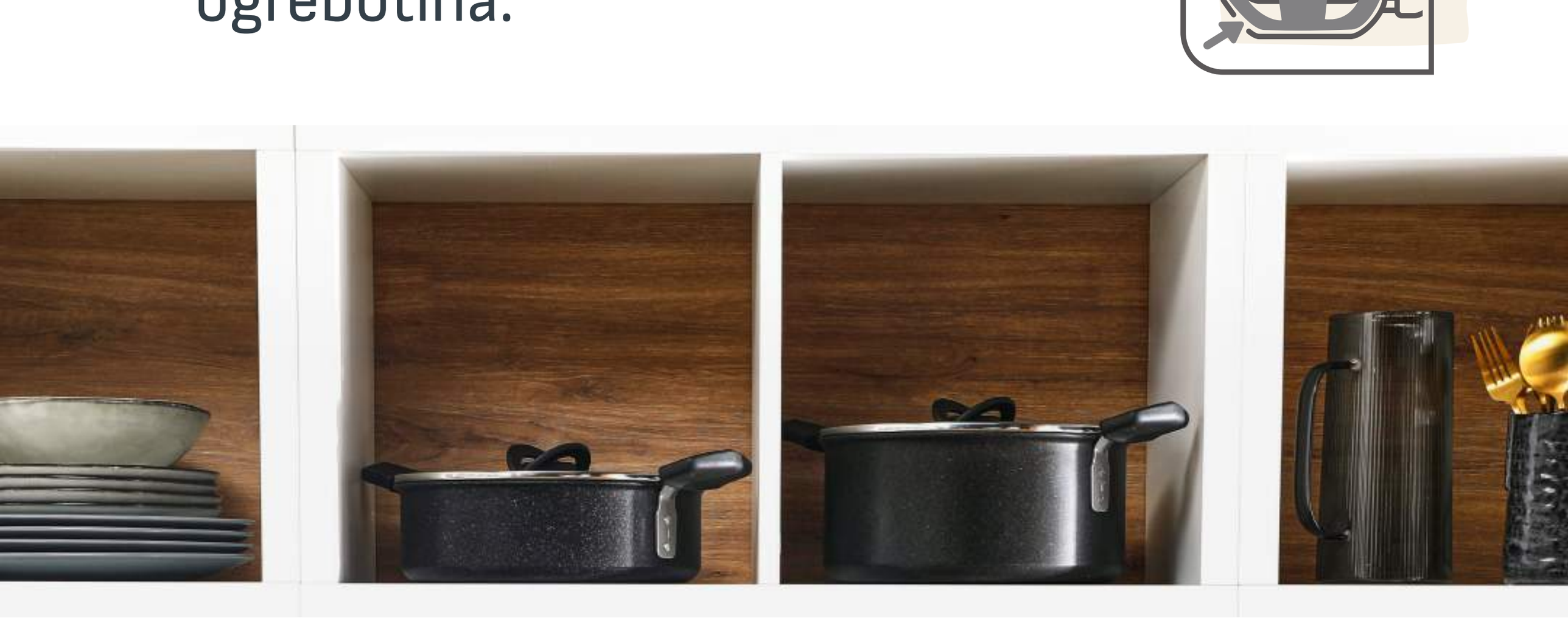
- Ručno pranje je neophodno radi izbegavanja oštećenja posuđa. Nakon svakog korišćenja operite unutrašnji i spoljašnji premaz tiganja vrućom vodom, deterdžentom i neabrazivnim sunđerom. Temeljno isperite i osušite.

- Mogu se nakupiti naslage ili kamenac na oblozi unutar šerpe ili tiganja. Ovo se često vidi kada se šerpa/tiganj stalno koristi za kuvanje povrća, a koristi se tvrda voda. Da biste uklonili ove naslage, rastvorite 1 deo limunske kiseline na 2 dela vode i dodajte u tiganj i ostavite da se stoji sat ili dva. Šerpu/tiganj operite toplom vodom i deterdžentom i temeljno osušite.

- Posuđe držite na suvom mestu.



- Koristite Tefal® štitnike od filca ili tkanine kada slažete tiganje ili šerpe radi sprečavanja ogrebotina.



- Preporučujemo da ručno perete keramičku šerpu ili tiganj vodom, blagim deterdžentom i mekim sunđerom. Ne preporučujemo korišćenje abrazivnog sunđera. Ako tiganj nije dovoljno čist nakon uobičajenog pranja, možete da dodate malo sirćeta i vode u tiganj i zagrejete ga. Mešavina vode i sirćeta će da očisti tiganj tokom kuvanja. Nakon ovoga dobro isperite tiganj, posušite i obrišite sa malo ulja za kuvanje na papirnom kuhinjskom ubrusu. I tiganj će biti kao nov.

- Ako na bazi ostaju tvrdokorne fleke, tiganj prvo potopite u vreloj vodi i dobrom deterdžentu za odmašćivanje. Nakon toga, ako je potrebno, tiganj možete da očistite plastičnim jastučićem za ribanje i malo tečnog abrazivnog deterdženta za čišćenje.

- Izbegavajte skladištenje drugih teških predmeta na tiganjima ili šerpama.

- Može doći do manje promene boje na nelepljivoj oblozi tokom korišćenja. Ovo je prilično normalno i neće uticati na karakteristike nelepljivosti posuđa. Blagi tragovi na površini ili ogrebotine su normalna pojava i neće uticati na performanse nelepljive površine. Ti tragovi neće biti pokriveni garancijom.

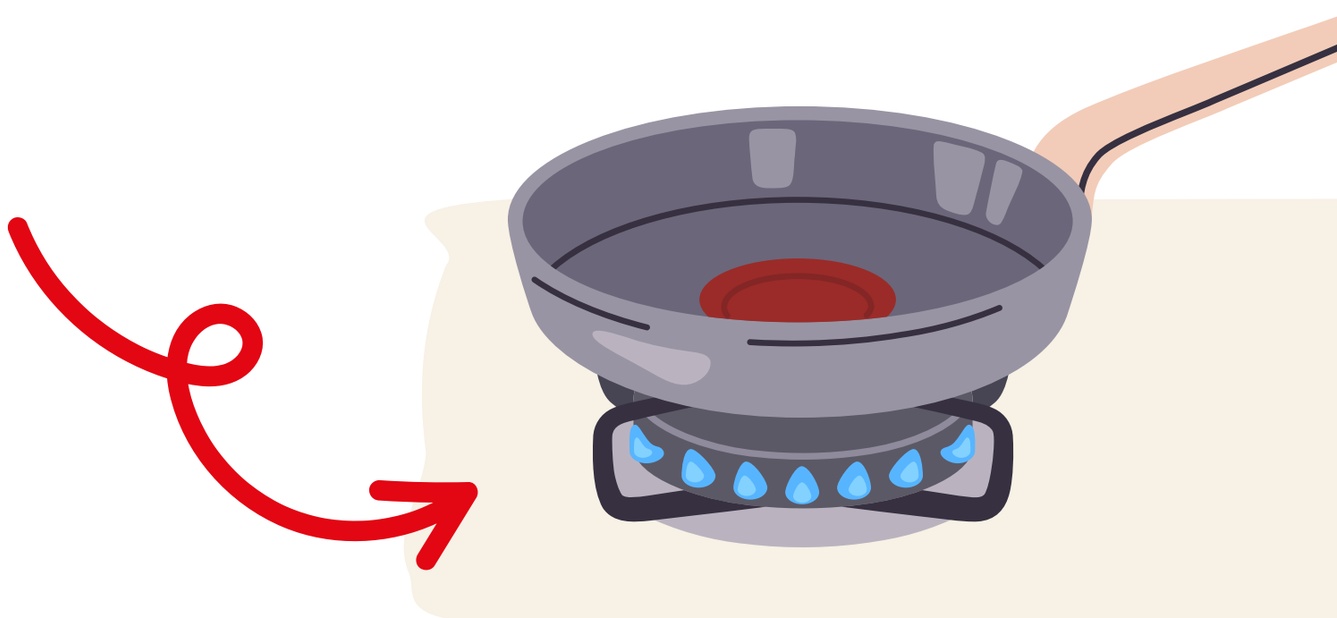
Tefal

2 SAVETI ZA PRIPREMU

- Hranu nasecite na manje komade radi bržeg kuvanja, što će smanjiti potrošeno vreme i energiju.

- Bazu posuđa uvek osušite pre kuvanja, a posebno ako ga koristite na keramičkim, halogenim ili indukcionim ringlama, jer tiganj može da se zalepi za ringlu.

- Tiganj ili šerpu stavite na ringlu odgovarajućeg prečnika radi boljih performansi zagrevanja. Izaberite ringlu koja odgovara prečniku vašeg posuđa, da nije ni previše velika ni previše mala, radi izbegavanja gubljenja energije. Ako je posuđe pogodno za korišćenje na indukcionim ringlama, ako se šerpa ili tiganj stave na ringlu čiji je prečnik veći od posuđa, indukciona ringla možda neće raditi.



- Za odlične gulaše na gasu počnite da kuvate na srednjoj vatri na običnoj ringli, a zatim šerpu prebacite na najmanju ringlu da se krčka dugo na umerenoj temperaturi.

  Međutim, ako treba da kuvate na visokoj temperaturi, uverite se da se maksimalni nivo temperature postepeno postiže, a zatim temperaturu smanjite kasnije.

Šerpe i lonci su opremljeni našom ekskluzivnom tehnologijom Thermo-Signal® za savršeno kuvanje!

Thermo-Signal® je crveni indikator na sredini šerpe ili tiganja i omogućava vam da znate kada da počnete s kuvanjem radi savršene teksture ili boje hrane!

1

Šerpu ili tiganj zagrejte na srednjoj temperaturi.

2

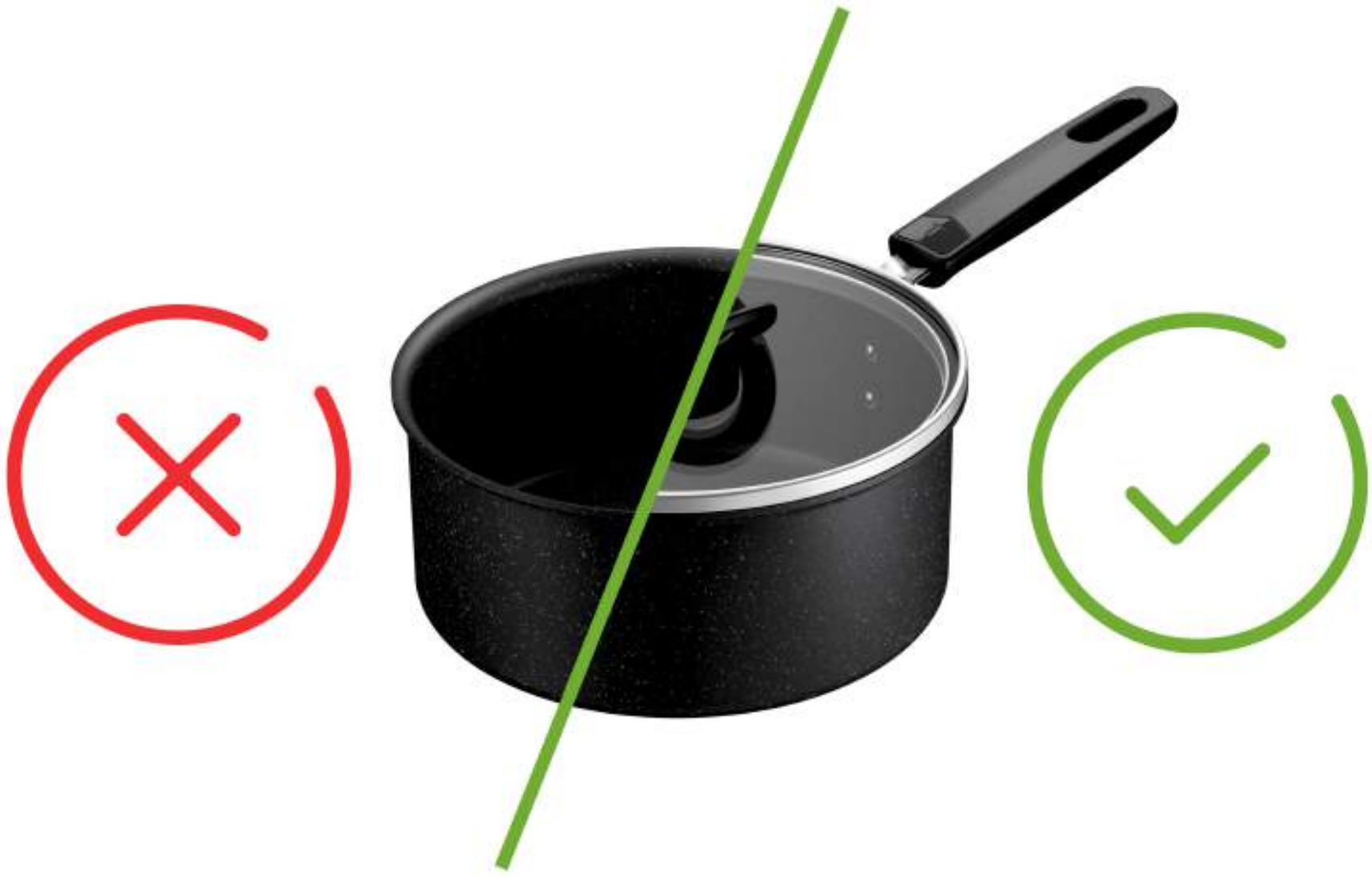
Posmatrajte Thermo-signal®. Kada signal dobije punu crvenu boju, a termometar nestane — počnite s kuvanjem!

3

Visinu temperature podesite u skladu sa željenim nivoom kuvanja.

Koristite poklopac za energetski efikasnije kuvanje:

- zadržava toplotu tokom kuvanja
- zahteva manje energije
- brže kuvanje



- Preporučuje se korišćenje suvih kuhinjskih rukavica, držača za šerpe ili krpa za držanje ručki ili drški, a posebno nakon dugotrajnog kuvanja i/ili kada rukujete metalnim drškama ili ručkama radi sprečavanja rizika od opekotina.

  Uvek koristite kuhinjske rukavice kada skidate poklopac tokom kuvanja i nagnite ga tako da paru usmerite od sebe, a ruke i lice držite dalje od otvora.

- Reciklažom omogućavate da se šerpe i tiganji ponovo iskoriste!

  Jeste li znali da nerđajući čelik i aluminijum mogu neograničeno da se recikliraju?

  Kuhinjski pribor ostavite na mestima za prikupljanje ili prodajnim partnerskim mestima.

GARANCIJA TEFAL® / T-FAL®

- Ovaj proizvod ima garanciju od 2 godine na proizvodne greške. Ova garancija ne utiče na zakonska prava potrošača na lokalnom nivou. Ne pokriva ogrebotine ili promenu boje zbog starenja. U kompaniji Tefal garantuju da je obloga u skladu sa propisima koji se odnose na materijale u dodiru sa hranom. Za više informacija posetite www.tefal.com

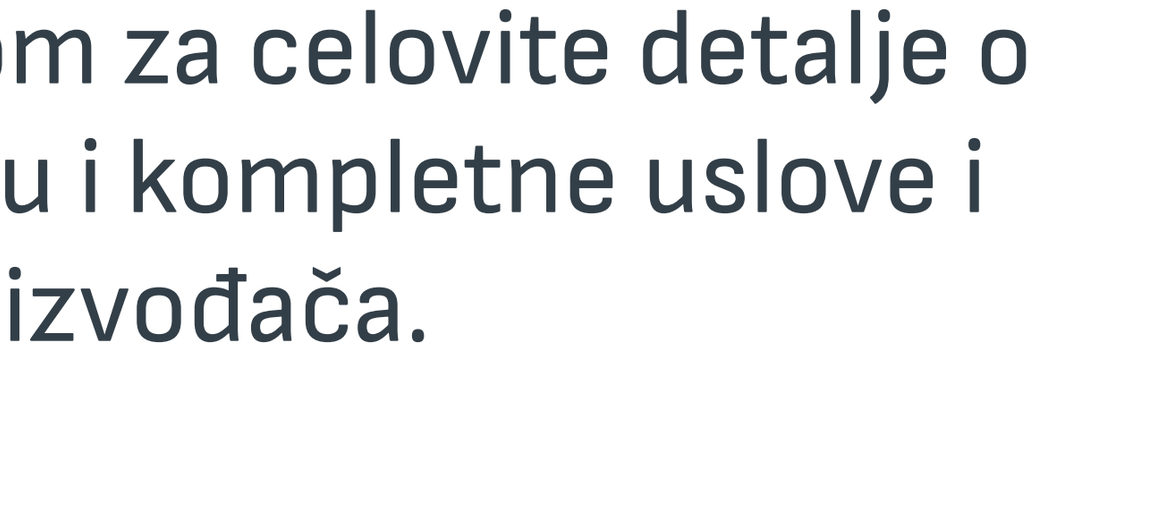
- Ako je proizvod od nerđajućeg čelika, proizvod ima garanciju od 10 godina na proizvodne greške. Ova garancija ne utiče na zakonska prava potrošača na lokalnom nivou. Ne pokriva ogrebotine ili promenu boje zbog starenja. U kompaniji Tefal garantuju da je premaz u skladu sa propisima koji se odnose na materijale u dodiru sa hranom. Za više informacija posetite www.tefal.com

Dodatne INFORMACIJE i linija za pomoć

- Za sveobuhvatne informacije ili odgovore na pitanja obratite se našoj službi za korisnike na **www.tefal.com**

- Prava potrošača i dodatne informacije: Ova komercijalna garancija kompanije Tefal ne utiče na zakonska prava potrošača koja ne mogu biti isključena ili ograničena, niti zakonska prava prema distributeru od koga je proizvod kupljen. Ova garancija potrošaču daje specifična prava, a potrošač može takođe da ima dodatna prava koja se razlikuju u zavisnosti od države ili zemlje. Potrošač može nezavisno da iskoristi ova prava.

Posetite www.tefal.com za celovite detalje o korišćenju i održavanju i kompletne uslove i odredbe garancije proizvođača.

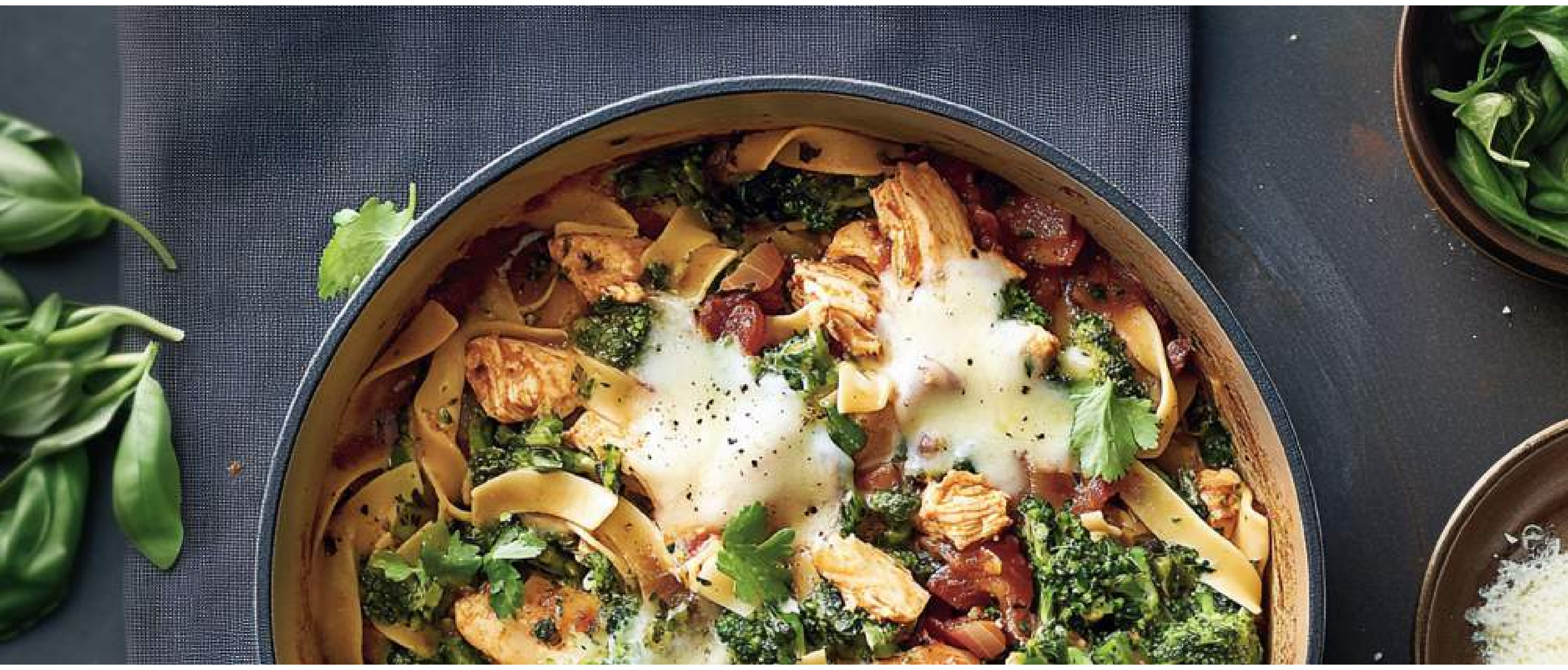


Tefal®

TEFAL® / T-FAL®*

BEZBEDNOSNA UPUTSTVA

* Na određenim tržištima poput Amerike i Japana, TEFAL® kućni aparati prodaju se pod nazivom marke T-FAL®. TEFAL® / T-FAL® su registrovani zaštitni znaci u vlasništvu Groupe SEB



Važno:

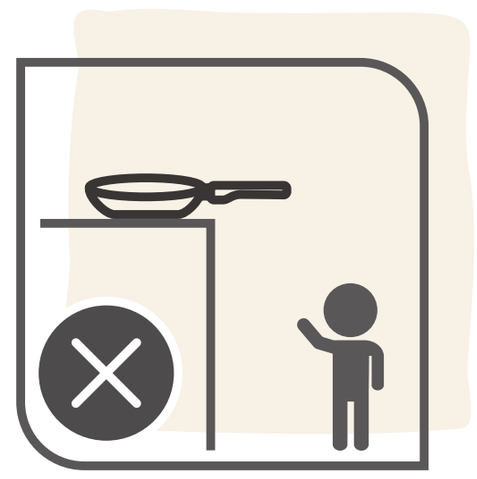
- ovaj aparat je namenjen samo za upotrebu u domaćinstvu

- prvo pročitajte savete o bezbednosti pre korišćenja proizvoda

- takođe pogledajte proizvod za uputstva za korišćenje i više saveta i preporuka.

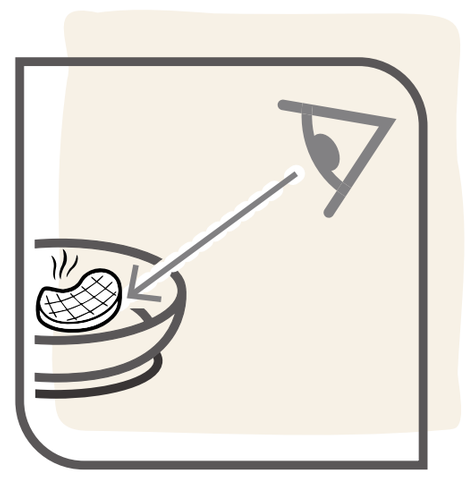
OPŠTA BEZBEDNOSNA UPUTSTVA

- Ovaj proizvod nije predviđen da ga upotrebljavaju osobe (uključujući decu) ograničenih fizičkih, čulnih ili mentalnih sposobnosti ili nedovoljnog iskustva i znanja, osim ako ih nadgleda odgovorna osoba ili ako ih je prethodno uputila u način upotrebe proizvoda. Decu treba nadzirati kako bi se osiguralo da se ne igraju proizvodom.



- Nikada nemojte dozvoliti da tečnost u posuđu uvri ili da prazno posuđe stoji na zagrejanoj ringli ili gorioniku na gas.

- Hranu koja se kuva nikada ne ostavljajte bez nadzora.

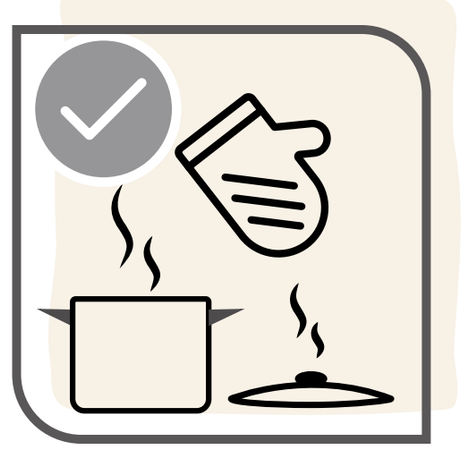


- Nikada ne ostavljajte dršku tiganja isturenu preko ivice ringle ili u blizini ivice radne površine.

- Proizvod nemojte da pregrevate.

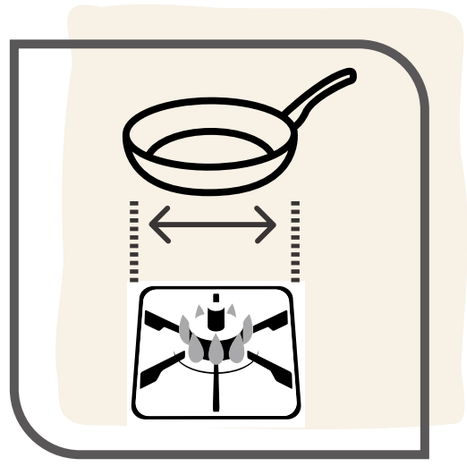
- Dršku nemojte izlagati plamenu, jer može da je oslabi.

- Preporučuje se korišćenje suvih kuhinjskih rukavica, držača za šerpe ili krpa za držanje ručki ili drški, a posebno nakon dugotrajnog kuvanja i/ili kada rukujete metalnim drškama radi sprečavanja rizika od opekotina



- Vruću hranu ili vrele tečnosti nemojte nositi u blizini/iznad ljudi ili životinja

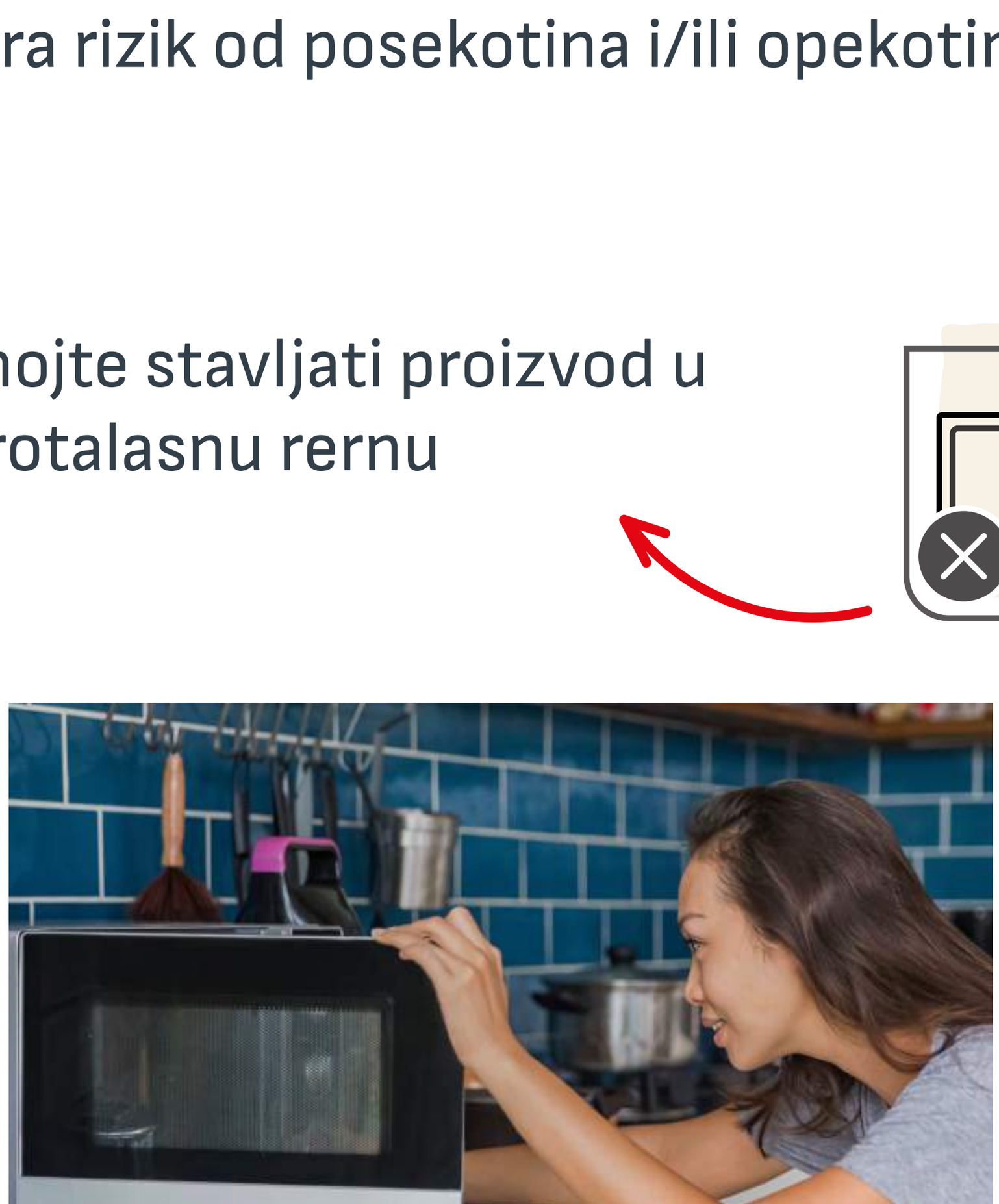
- Male šerpe mogu pažljivo da se centriraju na potpornim nožicama gorionika na gas jer većina proizvođača gorionika na gas nudi podmetač



- Korišćenje u rerni: Pogledajte uputstva za korišćenje proizvoda na ambalaži. Visoke temperature mogu da oštete plastične delove i staklene poklopce.

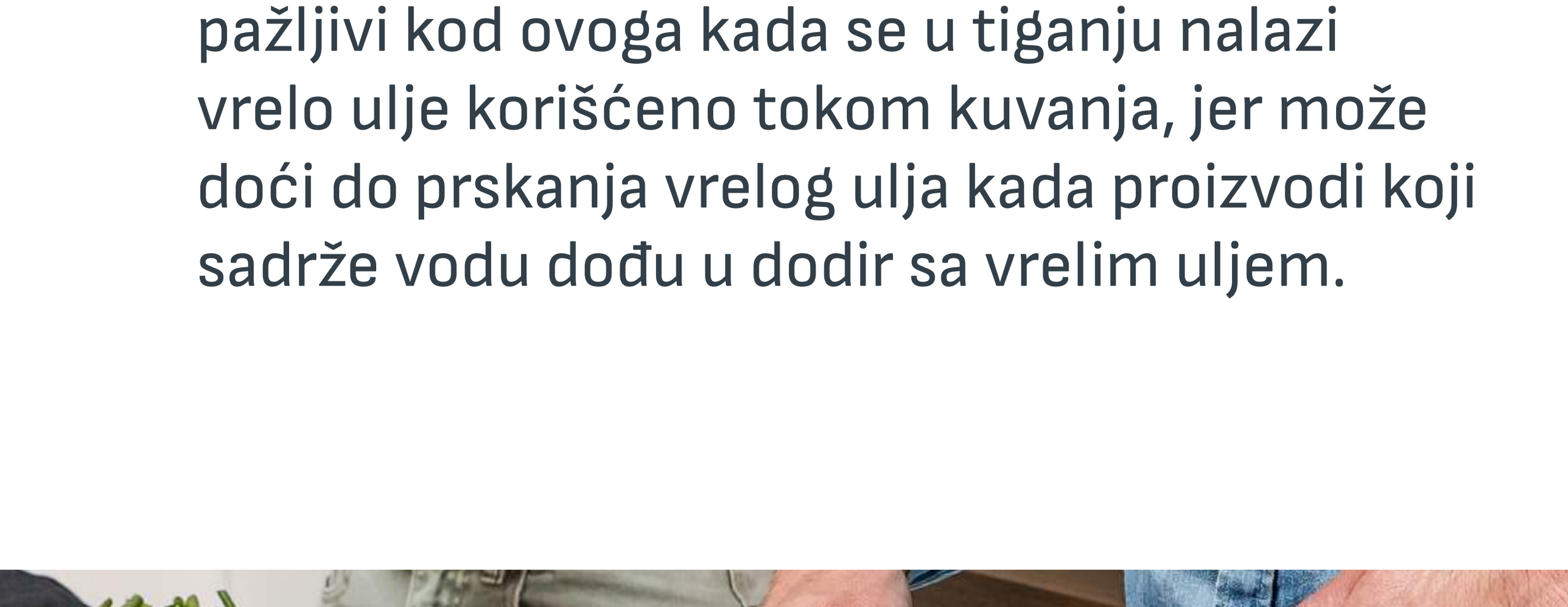
- Korišćenje u mašini za pranje sudova: Pogledajte uputstva za korišćenje proizvoda na ambalaži. Određeni delovi mogu se oštetiti zbog delovanja korozivnih deterdženata, što stvara rizik od posekotina i/ili opekotina.

- Nemojte stavljati proizvod u mikrotalasnu rernu



- Ne preporučuje se korišćenje tiganja za dubinsko prženje (npr. čipsa, samosa itd.). Uvek morate biti pažljivi kada kuvate sa uljem: tiganj se ne sme prepuniti ili se ne sme koristiti previsoka temperatura, jer ovo može dovesti do paljenja ulja.

- Nemojte dodavati hladnu vodu, led ili zamrznutu hranu direktno u vruć tiganj jer može doći do erupcije pare koja može da izazove opekotine ili druge povrede kod korisnika ili posmatrača. Budite posebno pažljivi kod ovoga kada se u tiganju nalazi vrelo ulje korišćeno tokom kuvanja, jer može doći do prskanja vrelog ulja kada proizvodi koji sadrže vodu dođu u dodir sa vrelim uljem.



- Nemojte slagati posuđe da kuvate u dve šerpe na jednoj ringli. Ovo posuđe nije osmišljeno za tu svrhu. Takva upotreba može dovesti do rizika od nestabilnosti i opekotina povezanih s parom i drugih povreda.

- Ako se drške olabave, lagano ih pritegnite da biste izbegli oštećenje tokom stalne upotrebe.

- Vrelo posuđe treba stavljati na površine otporne na toplotu radi sprečavanja oštećenja.

- Masnoću nikada nemojte zagrevati do tačke karbonizacije. Isparenja koje se ispuštaju tokom kuvanja mogu biti opasna za životinje sa osetljivim respiratornim sistemima.

- U slučaju da se hrana ili ulje zapale u tiganju, isključite izvor zagrevanja i stavite ćebe za sprečavanje požara ili vlažan peškir preko tiganja i ostavite tako 30 minuta pre uklanjanja.

- U slučaju prekomernog zagrevanja (dostizanja tačke topljenja aluminijuma), proizvod za kuvanje se ne sme pomerati, nego ga treba ostaviti da se prvo ohladi zbog opasnosti od potencijalnog topljenja aluminijuma u enkapsuliranoj bazi. Preporučuje se da proizvod za kuvanje više ne koristite zbog potencijalnih promena njegovih karakteristika.

- U slučaju problema, obratite se službi za korisnike (**www.tefal.com**).

Tefal

INGENIO®: UPUTSTVA ZA RUKOVANJE I GARANCIJA

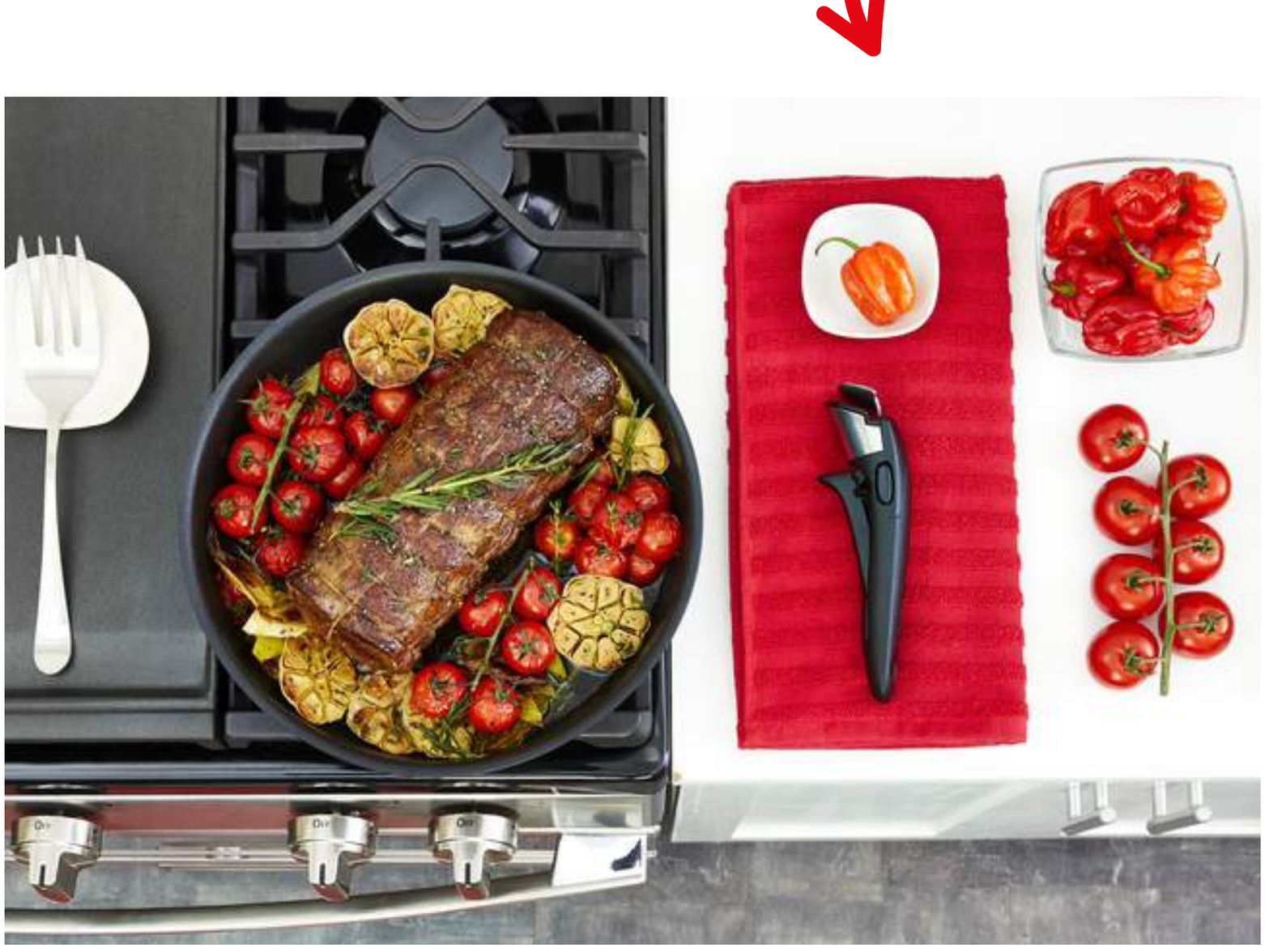
INGENIO® BEZBEDNOSNA UPUTSTVA

- Ručka Ingenio® kompatibilna je samo sa proizvodima Ingenio®. Nikada nemojte koristiti ručku ili pribor drugih brendova osim brenda Ingenio®.

- Proizvodi Ingenio® (tiganj, šerpa, vok itd.) kompatibilni su samo sa ručkama Ingenio®. Nikada ih nemojte koristiti sa ručkama drugih brendova osim brenda Ingenio®.

- Za proizvode sa posebnom namenom (tiganj za palačinke, tiganj za rolat od omleta itd.) nemojte koristiti ručku van namenjenih područja za hvatanje, jer ovo može da utiče na stabilnost ručke.

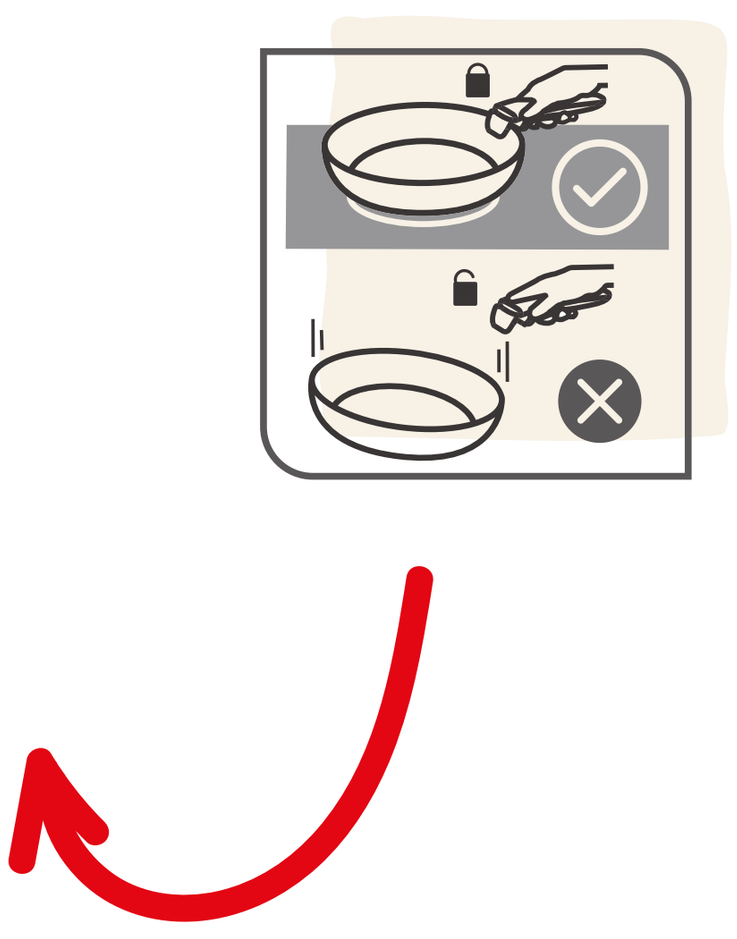
- Ručku nemojte ostavljati na proizvodu tokom kuvanja. Ručku nemojte izlagati plamenu: produžena izloženost visokim temperaturama može da ošteti plastične delove i oslabi ručku.



- Ručku koristite samo za rad da biste izbegli rizik od prevrtanja, a posebno sa proizvodima malog prečnika.

- Ručku nemojte stavljati na vruće površine jer ovo može oštetiti mehaničku otpornost ručke i/ili izazvati opekotine prilikom držanja.

- Nikada nemojte pritiskati dugmad za otključavanje tokom korišćenja, sipanja ili rada jer ovako možete da aktivirate iznenadno otvaranje mehanizma za zaključavanje.



- Ručku nemojte prati u mašini za sudove i nemojte je potpuno uranjati, jer voda i deterdženti mogu da oštete mehanizam ručke i karakteristike. Preporučujemo ručno pranje vlažnim neabrazivnim sunđerom ili krpom bez (prekomernog) vlaženja unutrašnjih delova i bez pritiska na pokretne delove.

- Nemojte pomerati teret veći od 10 kg jer ručka ne može da izdrži takve težine.

- Nemojte stavljati ručke ili poklopce** u rernu jer se mogu oštetiti

** Osim ako je drugačije navedeno u uputstvima za korišćenje

- Proizvode i ručku Ingenio® nemojte stavljati u mikrotalasnu rernu.

- Hranu nemojte čuvati u tiganju duže od 24 sata. Kiselu hranu nemojte čuvati u tiganju (paradajz sos, sirće, jela sa limunovim sokom, kiseli kupus itd.).

U slučaju problema:

- Ako primetite da ručka ne radi ispravno, nemojte vršiti pritisak na mehanizam i nikada ne rasklapajte ručku.

- Ako je ručka oštećena (polomljena, okrznuta, previše zagrejana, rastopljena, ispala), nemojte je više koristiti.

- Ako su proizvodi (tiganji i šerpe) deformisani, na primer, nakon pada ili udara, nemojte ih više koristiti.

U svim slučajevima, obratite se službi za korisnike (www.tefal.com).

INGENIO®: UPUTSTVO ZA UPOTREBU I GARANCIJA

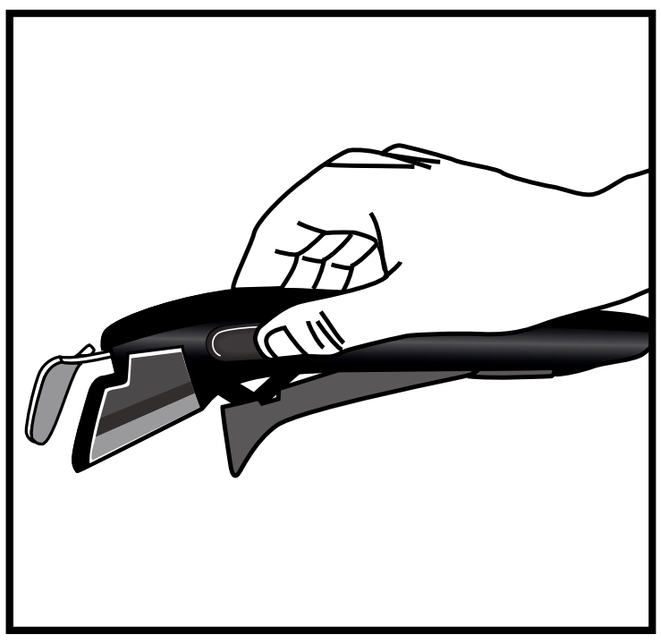
Pre pričvršćivanja ručke

1 Otvaranje ručke: palcem i kažiprstom istovremeno pritisnite dugmad za otključavanje na obe strane. (Sl.1)

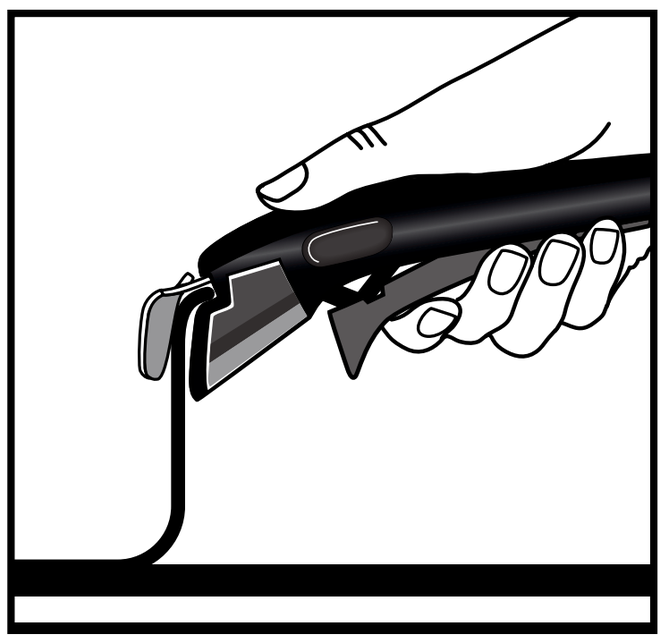
2 Postavljanje ručke. Otvorenu ručku postavite na ivicu Ingenio tiganja. Pritisnite donju polugu da biste ručku zaključali na mestu da bi se ručka uhvatila za ivicu tiganja (Sl. 2a). Ručka je sada zaključana na mestu i možete da koristite tiganj Ingenio.

3 Preporučeni položaj za držanje ručke tokom korišćenja. (Sl.2b)

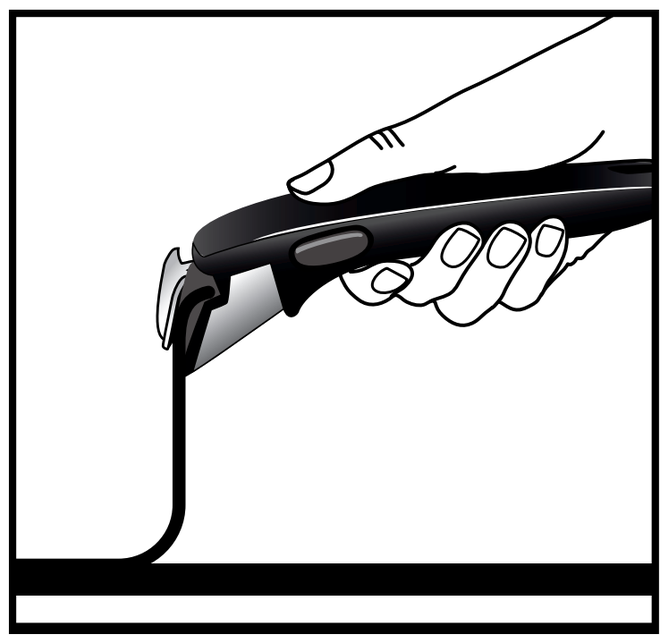
Oprez: Polugu uvek držite zatvorenu prstima i nikada nemojte pritiskati dugmad za otključavanje dok rukujete tiganjem



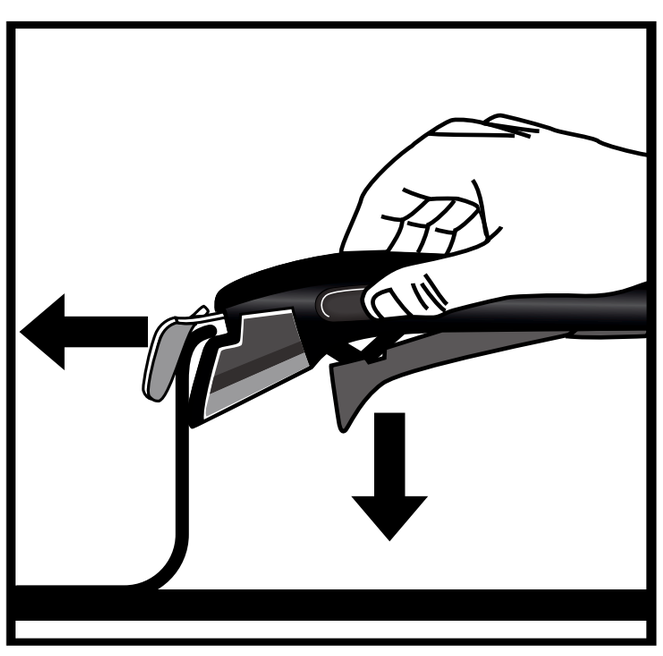
(Sl.1)



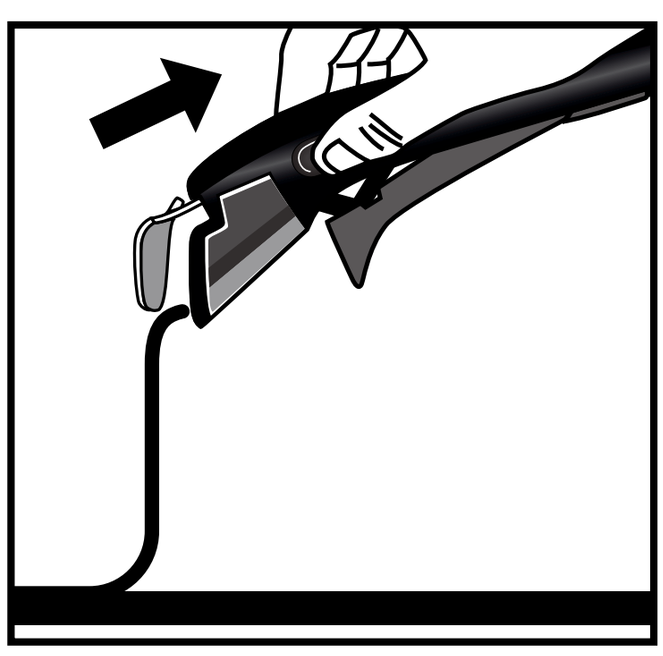
(Sl.2a)



(Sl.2b)



(Sl.3)



(Sl.4)

Uklanjanje ručke

1. Da biste uklonili ručku, tiganj Ingenio postavite na ravnu i stabilnu površinu otpornu na toplotu. Palcem i kažiprstom pritisnite dugmad za otključavanje tako što ćete postaviti šaku da oslobodite polugu. (Sl.3)

2. Ručka je otključana i sada može da se ukloni sa tiganja. (Sl.4)

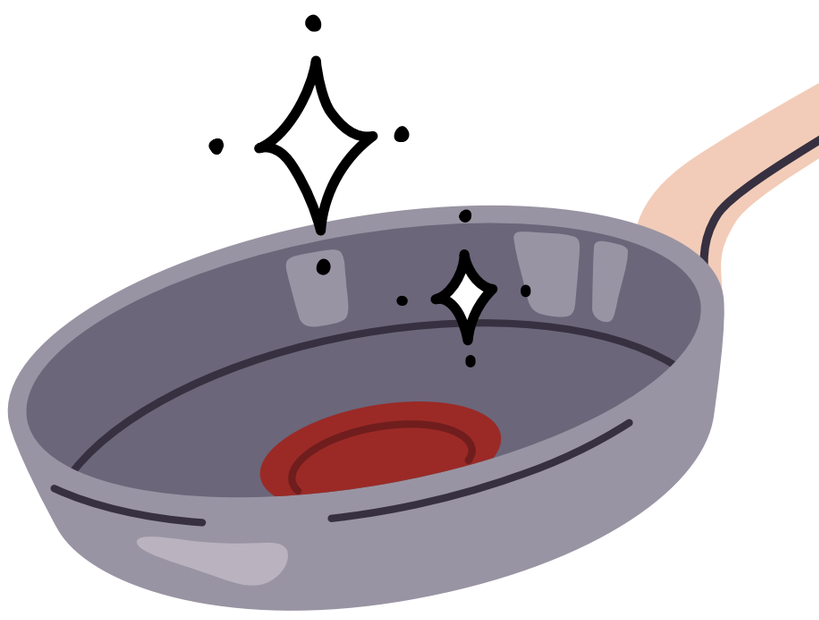
RUČKA INGENIO® IMA 10-GODIŠNJU GARANCIJU

- Ingenio® demontažna ručka ima garanciju od 10 godina na proizvodne greške, osim ako se primenjuju posebni propisi ili ugovori u državi u kojoj je kupljena.
- Garancija ne pokriva oštećenje nastalo kao rezultat neovlašćene izmene ili popravke, oštećenje nastalo od udara, nepravilne upotrebe, normalnog habanja, nepoštovanja uputstava za korišćenje i održavanje, ostavljanja tiganja bez nadzora tokom kuvanja, izlaganja plamenu tokom kuvanja, stavljanja u rernu, čišćenja u mašini za pranje sudova, potapanja u vodu, začepljenja masnoćom, prljavštinom, sosovima itd, korišćenja radi podizanja tereta većeg od 10 kg, profesionalne ili komercijalne upotrebe, korišćenja na tiganju koji nije iz asortimana Ingenio®.
- Ova garancija kompanije Tefal ne utiče na zakonska prava potrošača. Za potpune detalje o uslovima i odredbama garancije posetite: www.tefal.com/ingenio

Tefal®

Používanie hrncov a panvíc a starostlivosť o ne

Ďakujeme za nákup kuchynského riadu TEFAL®/T-FAL®* s robustnou nepriľnavou povrchovou vrstvou, ktorý je ideálnym spoločníkom na všetky kulinárske dobrodružstvá. Pre vás a vašu lásku k vareniu!



*Domáce spotrebiče spoločnosti TEFAL® sú v niektorých regiónoch, ako napríklad v Amerike a Japonsku, uvádzané na trh pod značkou T-FAL®. TEFAL®/T-FAL® sú registrované ochranné známky spoločnosti Groupe SEB.

Tefal®

PREHĽAD

1 STAROSTLIVOSŤ O KUCHYNSKÝ RIAD ›

2 TIPY NA VARENIE ›

3 BEZPEČNOSTNÉ POKYNY ›

4 INGENIO®: POKYNY A ZÁRUKA ›

Tefal®

STAROSTLIVOSŤ O KUCHYNSKÝ RIAD

PRÍPRAVA VÝROBKU NA POUŽITIE

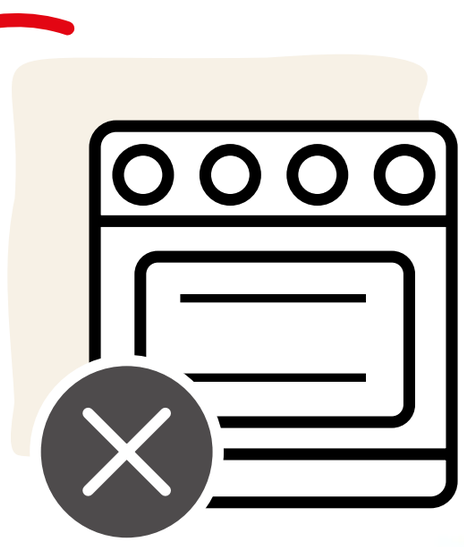
- Niektoré kuchynské riady sa dodávajú s ochrannými plastovými časťami, ktoré sa nachádzajú najmä pri základni rukoväti. Tieto časti pred použitím odstráňte, inak by mohli spôsobiť nebezpečenstvo požiaru.

- Pred prvým použitím ručne umyte hrniec alebo panvicu pomocou bežného prostriedku na riad a mäkkej špongie. Opláchnite ich a dôkladne ich osušte mäkkou handričkou.

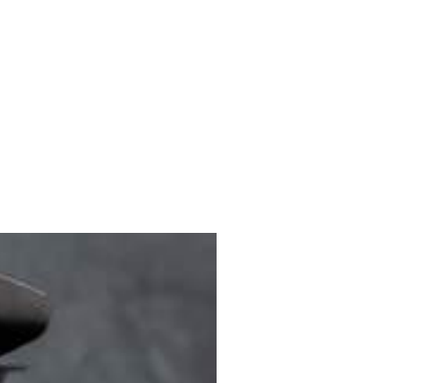
KOMPATIBILITA

Použitie v rúre:
Prečítajte si návod na použitie na obale výrobku:

- Zvárané bakelitové rukoväti:
  Nevkladajte do rúry.

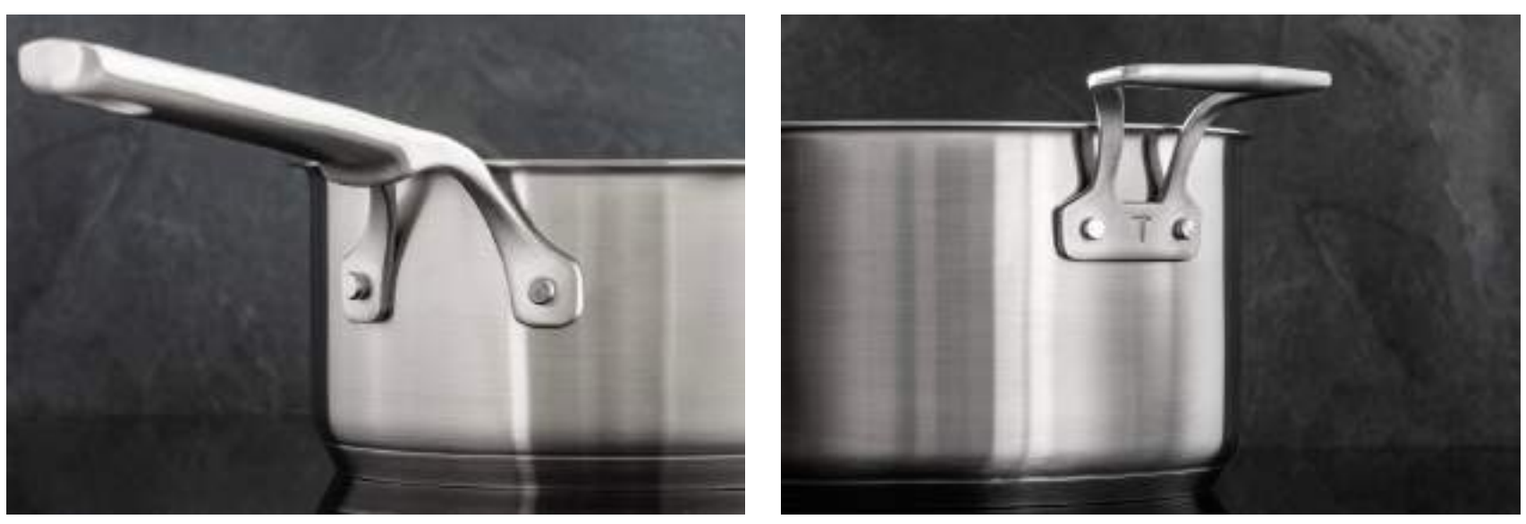


- Nitované bakelitové rukoväti:
  Hrniec alebo panvica sa môžu používať v rúre na pečenie pri teplote do 175 °C/350 °F.



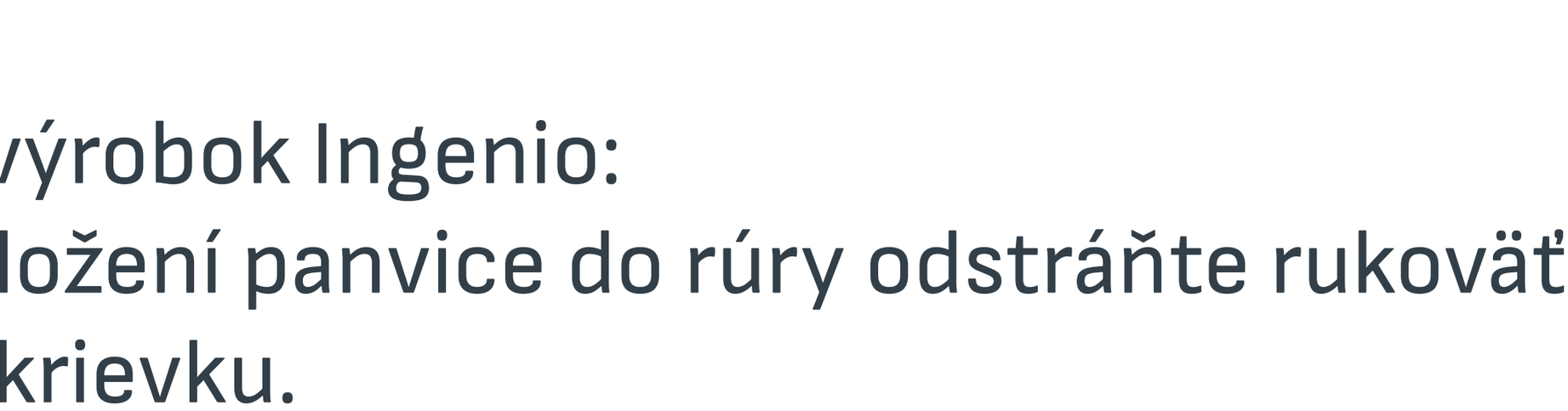
< 175°C/350°F

- Nitované rukoväti z nehrdzavejúcej ocele:
  Hrniec alebo panvica sa môžu používať v rúre na pečenie pri teplote do 250 °C/482 °F.



< 250°C/482°F

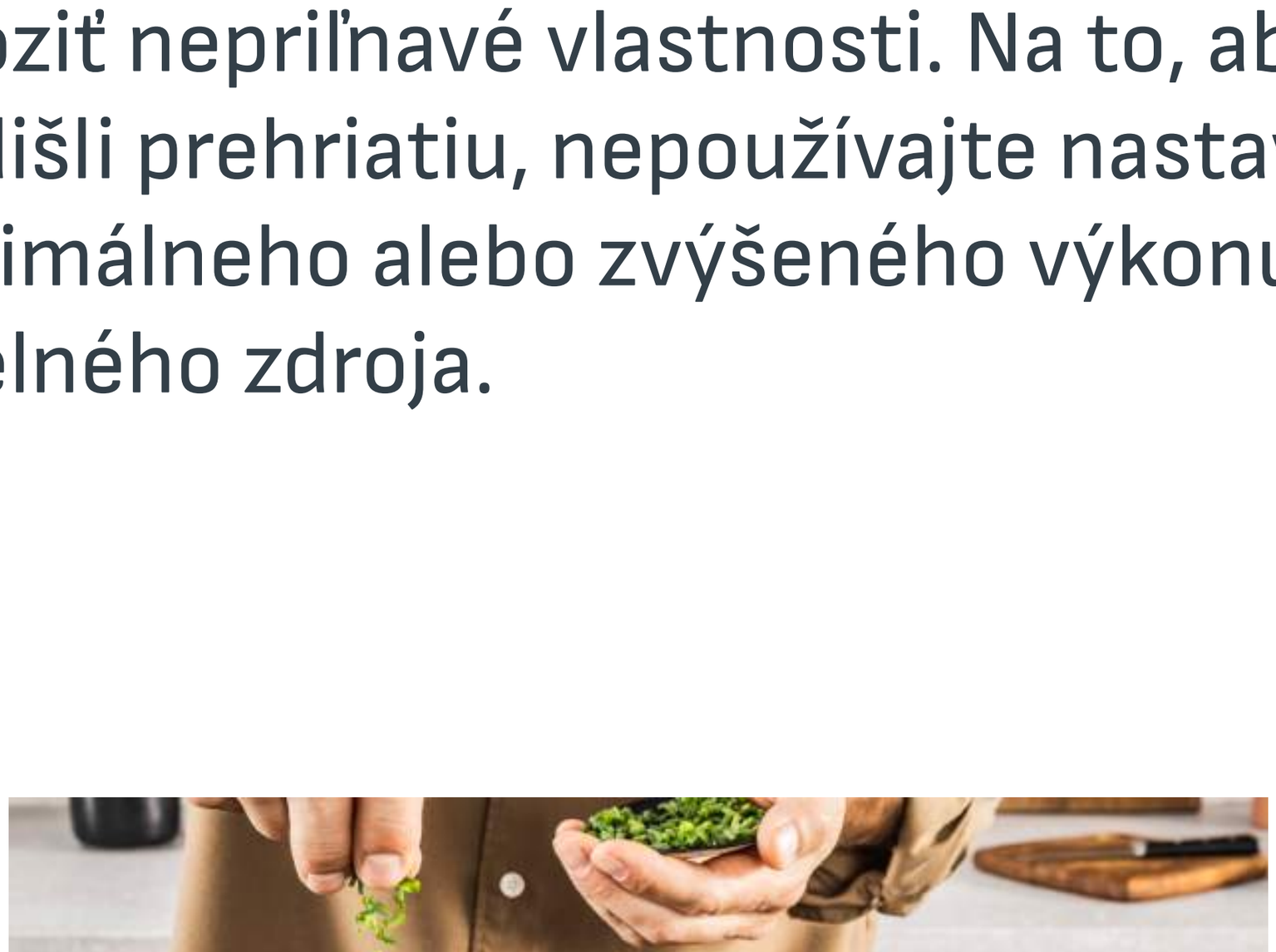
- Pre výrobok Ingenio:
  Po vložení panvice do rúry odstráňte rukoväť a pokrievku.



< 250°C/482°F

STAROSTLIVOSŤ O KUCHYNSKÝ RIAD

- Pri pravidelnom používaní sa môžu vo vnútri panvice alebo hrnca objaviť mierne stopy, ktoré však nemajú vplyv na kvalitu výsledkov.
- Venujte ohrievaniu riadu pozornosť a predchádzajte jeho prehriatiu, ktoré by mohlo ohroziť nepriľnavé vlastnosti. Na to, aby ste predišli prehriatiu, nepoužívajte nastavenie maximálneho alebo zvýšeného výkonu tepelného zdroja.



- Pri nepriľnavom riade sa neodporúča používať olej na varenie v spreji. Pri používaní takýchto sprejov sa môžu na povrchu panvice vytvoriť neviditeľné usadeniny, ktoré ovplyvnia jej nepriľnavé vlastnosti.

- Používajte kuchynské náradie z plastu, silikónu, dreva alebo kovu. Vyhnite sa náradiu s ostrými hranami, šľahačom, nožom, kovovým/elektrickým pučidlám a nekrájajte prísady priamo v riade. V hrncoch a panviciach s technológiou Fusion Core môžete používať vidličku. Do nepriľnavého povrchu nebodajte a nerobte doň ryhy. V panvici nepoužívajte kovové ani elektrické pučidlá alebo mixéry. Na poškriabanie sa nevzťahuje záruka.

- Nepoužívajte panvice s nepriľnavým povrchom na flambovanie.

- Ak je vonkajšia povrchová úprava z nehrdzavejúcej ocele: riad môžete umývať v umývačke riadu, no je vhodnejšie používať šetrné umývacie prostriedky, napríklad tekuté, gélové alebo práškové, nie tablety ani vrecúška.

- Ak chcete pri umývaní ušetriť vodu, pred čistením hrniec alebo panvicu namočte.

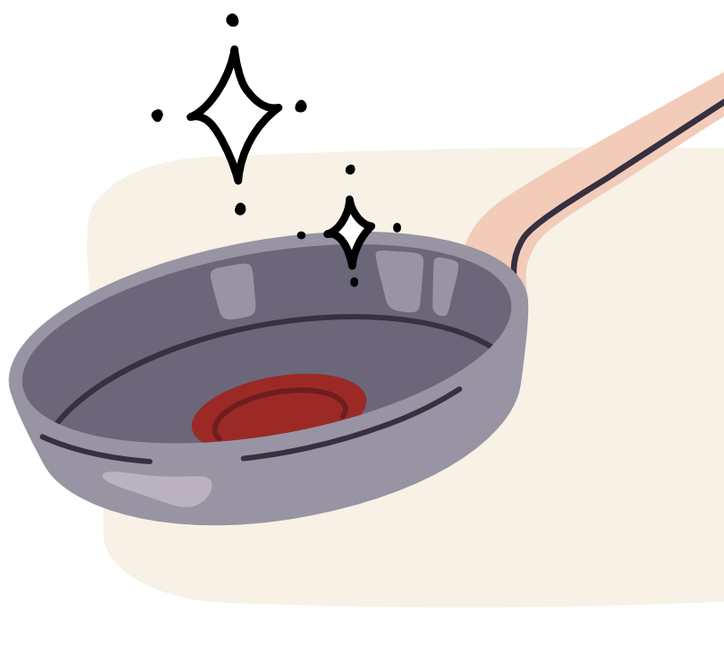
- Pred čistením nechajte panvice vychladnúť, aby ste zabránili deformáciám spôsobeným extrémnymi teplotnými šokmi. Vyhnite sa extrémnym zmenám teploty.

- Horúce sklenené pokrievky nedávajte do studenej vody, pod tečúcu studenú vodu, ani priamo na studenú pracovnú plochu, pretože extrémna zmena teploty môže spôsobiť rozbitie skla. Na takéto používanie sa nevzťahuje záruka.

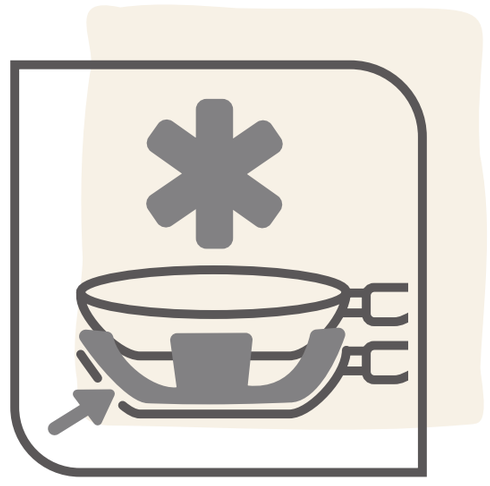
- Na to, aby ste zabránili poškodeniu kuchynského riadu, je potrebné ho umývať ručne. Po každom použití umyte vnútorný aj vonkajší povrch panvice horúcou vodou s prostriedkom na umývanie riadu a neabrazívnou hubkou. Opláchnite a nechajte uschnúť.

- Na vnútornom povrchu hrnca alebo panvice sa môžu usádzať zvyšky alebo vodný kameň. Často sa to stáva, keď sa hrniec/panvica neustále používa na varenie zeleniny a používa sa tvrdá voda. Ak chcete tieto usadeniny odstrániť, zrieďte 1 diel kyseliny citrónovej na 2 diely vody, nalejte zmes do panvice a nechajte hodinu alebo dve pôsobiť. Umyte hrniec/panvicu v horúcej vode s prostriedkom na umývanie riadu a dôkladne ich osušte.

- Kuchynský riad skladujte na suchom mieste.



- Pri ukladaní panvíc alebo hrncov na seba používajte plstené alebo textilné chrániče Tefal®, aby ste zabránili poškriabaniu.



- Keramický hrniec alebo panvicu odporúčame umývať ručne, vodou so šetrným čistiacim prostriedkom a mäkkou hubkou. Odporúčame nepoužívať abrazívnu hubku. Ak panvica nie je po bežnom umytí dostatočne čistá, môžete do nej pridať trocha octu s vodou a zohriať ju. Zmes vody a octu panvicu vyčistí. Potom panvicu dôkladne opláchnite, osušte a vytrite papierovou kuchynskou utierkou s trochou kuchynského oleja. Panvica bude zas ako nová.

- Ak sa na dne nachádzajú odolné škvrny, najprv panvicu namočte do horúcej vody a pridajte účinný prostriedok na odmastenie riadu. Potom môžete panvicu podľa potreby vyčistiť pomocou plastovej škrabky a tekutého abrazívneho čistiaceho prostriedku.

- Na panvice alebo hrnce nepokladajte iné ťažké predmety.

- Používaním môže dôjsť k miernemu zafarbeniu nepriľnavého povrchu. Je to úplne normálne a nemá to vplyv na nepriľnavé vlastnosti riadu. Mierne stopy alebo odreniny na povrchu sú normálne a neovplyvňujú funkčnosť nepriľnavého povrchu. Na tieto stopy sa nevzťahuje záruka.

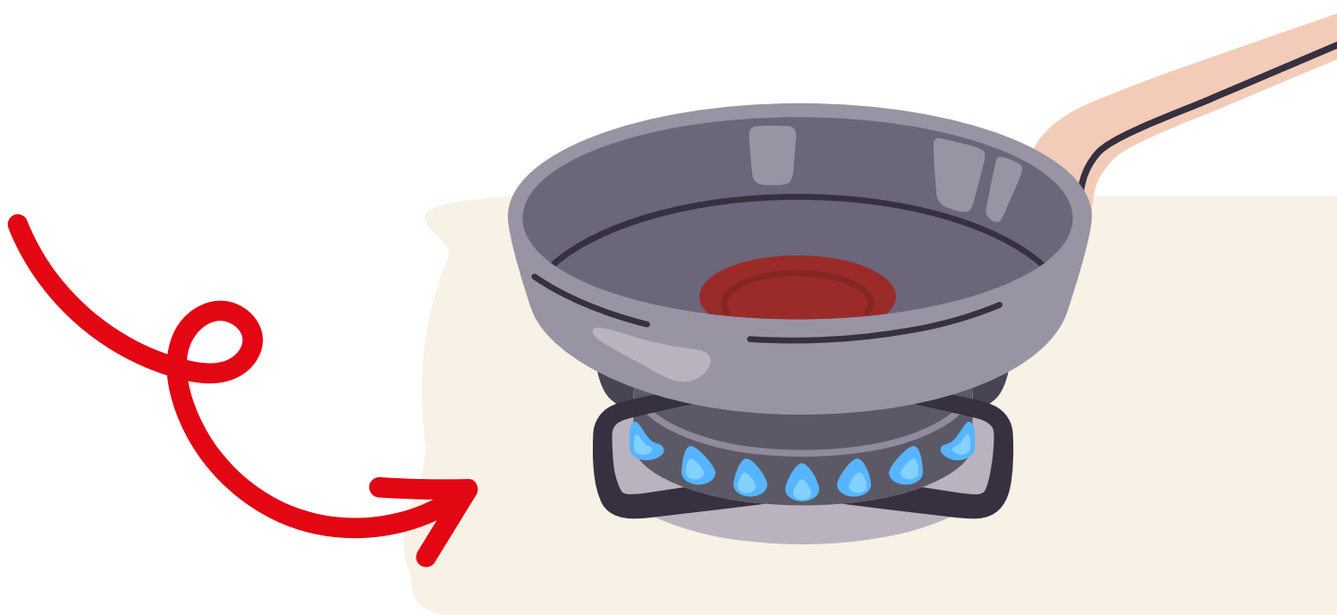
Tefal®

2 TIPY NA VARENIE

- Potraviny nakrájajte na menšie kúsky, aby sa rýchlejšie uvarili, čím sa zníži potrebný čas a energia.

- Pred varením vždy vysušte dno riadu, najmä ak ho používate na sklokeramickej, halogénovej alebo indukčnej varnej doske, inak sa môže panvica prilepiť na varnú dosku.

- Panvicu alebo hrniec umiestnite na horák s vhodným priemerom pre lepší výkon ohrevu. Vyberte si horák, ktorý zodpovedá priemeru riadu a nie je ani príliš veľký, ani príliš malý, aby ste predišli plytvaniu energiou. Ak je kuchynský riad kompatibilný s indukčnou varnou doskou a hrniec alebo panvicu položíte na ohrevnú plochu s priemerom väčším, ako je priemer riadu, indukcia sa nemusí aktivovať.



- Ak chcete pripraviť skvelé dusené pokrmy na plynovom sporáku, začnite s varením na strednom plameni na bežnom horáku a potom presuňte hrniec na najmenší horák, aby ste ho nechali dlho dusiť pri miernej teplote.

  Ak však potrebujete variť na vysokej teplote, uistite sa, že postupne dosiahnete maximálnu teplotu, ktorú potom znížite.

Na dokonalé varenie sú vaše panvice alebo hrnce vybavené našou exkluzívnou technológiou Thermo-Signal®!

Thermo-Signal® je červený indikátor v strede panvice alebo hrnca; ktorý vám ukáže, kedy začať variť, aby ste dosiahli dokonalú štruktúru a farbu jedla!

1

Rozohrejte panvicu alebo hrniec na strednej teplote.

2

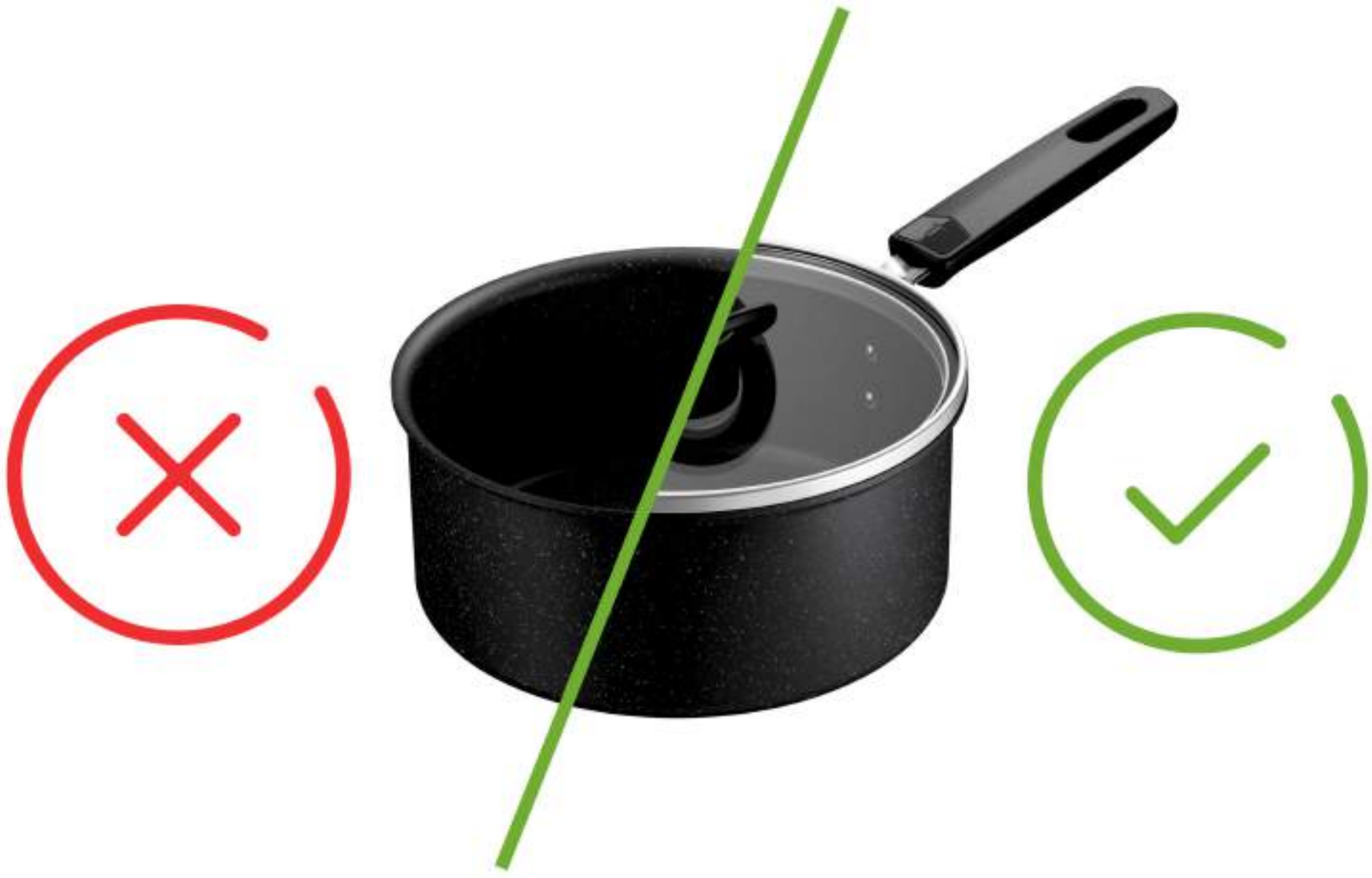
Sledujte indikátor Thermo-signal®. Keď je indikátor úplne červený a teplomer zmizne, začnite variť!

3

Nastavte výkon ohrevu podľa požadovaného stupňa varenia.

Používajte pokrievku na energeticky úspornejšie varenie:

- – zadržiava teplo počas varu,
- – vyžaduje menej energie,
- – rýchlejšie varenie.



- Na chytanie rukovätí alebo úchytov sa odporúča používať suché kuchynské rukavice, chňapky alebo utierky, najmä po dlhom varení a/alebo pri manipulácii s kovovými rukoväťami či úchytmi, aby sa zabránilo riziku popálenia.

  Pri odstraňovaní pokrievky počas varenia vždy používajte rukavice, nakláňajte pokrievku tak, aby para smerovala preč od vás, a majte ruky a tvár mimo prieduchov.

- Doprajte hrncom a panviciam druhý život vďaka recyklácii!

  Vedeli ste, že nehrdzavejúca oceľ a hliník sa dajú recyklovať donekonečna?

  Odovzdajte kuchynský riad na zberných miestach alebo partnerských predajných miestach!

ZÁRUKA TEFAL® / T-FAL®

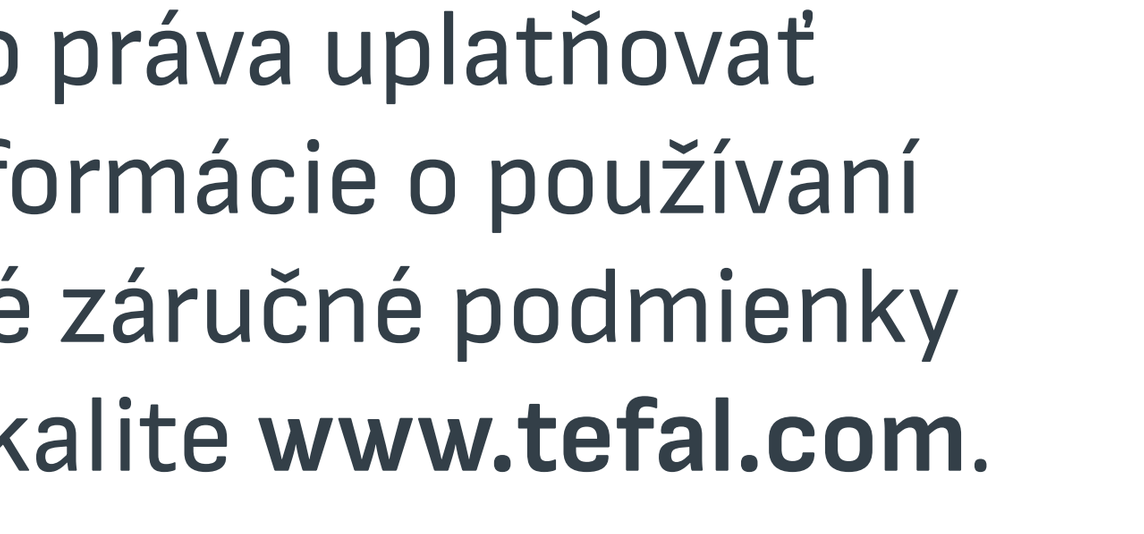
- Na tento výrobok sa vzťahuje 2-ročná záruka na výrobné chyby. Táto záruka nemá vplyv na zákonné práva miestnych spotrebiteľov. Nevzťahuje sa na škrabance ani zmenu farby spôsobenú starnutím. Spoločnosť Tefal zaručuje, že povrchová úprava je v súlade s predpismi týkajúcimi sa materiálov prichádzajúcich do styku s potravinami. Viac informácií nájdete na lokalite www.tefal.com.

- Ak je výrobok z nehrdzavejúcej ocele, vzťahuje sa naň 10-ročná záruka na výrobné chyby. Táto záruka nemá vplyv na zákonné práva miestnych spotrebiteľov. Nevzťahuje sa na škrabance ani zmenu farby spôsobenú starnutím. Spoločnosť Tefal zaručuje, že povrchová úprava je v súlade s predpismi týkajúcimi sa materiálov prichádzajúcich do styku s potravinami. Viac informácií nájdete na lokalite www.tefal.com.

Ďalšie INFORMÁCIE a zákaznícka linka

- Ak chcete získať komplexné informácie alebo odpovede na otázky, kontaktujte náš zákaznícky servis prostredníctvom lokality **www.tefal.com**

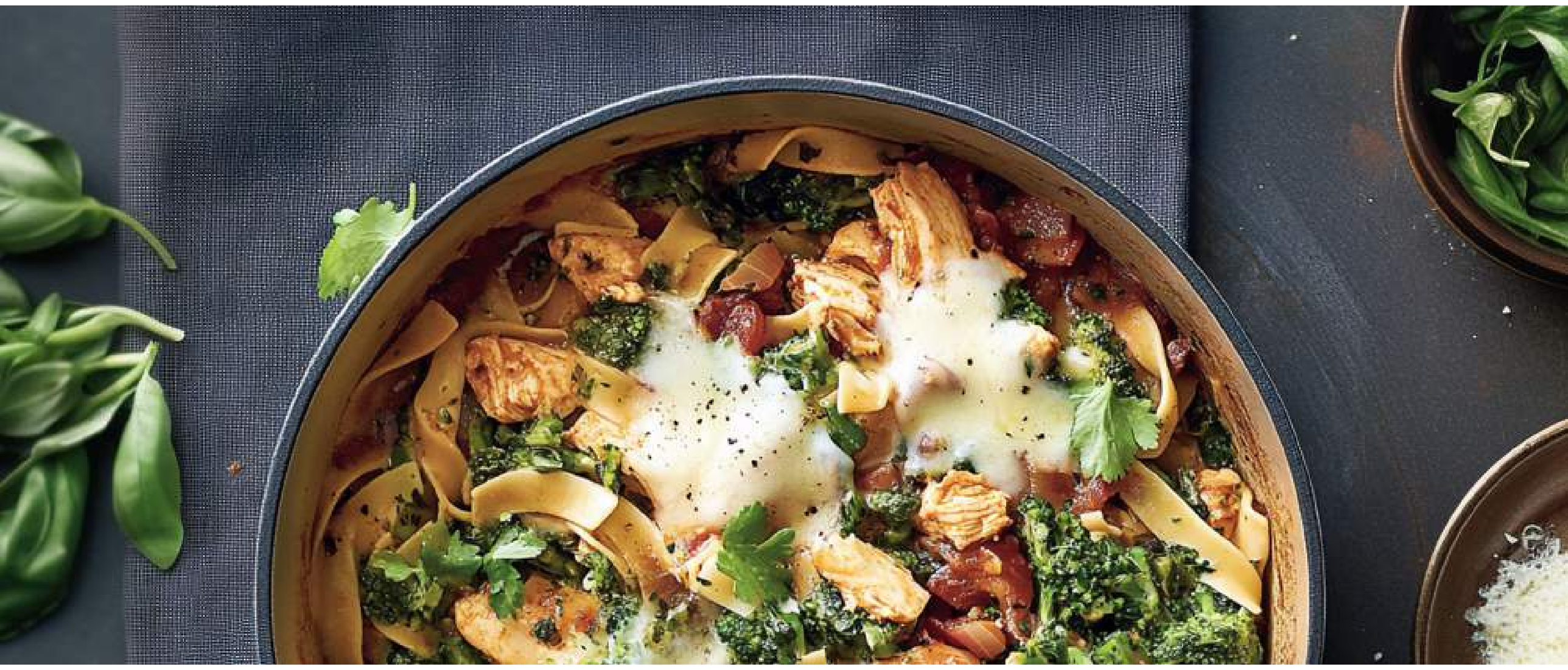
- Práva spotrebiteľov a ďalšie informácie: Táto obchodná záruka spoločnosti Tefal nemá vplyv na zákonné práva spotrebiteľov, ktoré nemožno vylúčiť ani obmedziť, ani na zákonné práva voči distribútorovi, od ktorého bol výrobok zakúpený. Táto záruka poskytuje spotrebiteľovi konkrétne práva, pričom spotrebiteľ môže mať aj ďalšie práva, ktoré sa líšia v závislosti od štátu alebo krajiny. Spotrebiteľ môže tieto práva uplatňovať samostatne. Úplné informácie o používaní a starostlivosti a úplné záručné podmienky výrobcu nájdete na lokalite **www.tefal.com**.



Tefal®

3 BEZPEČNOSTNÉ POKYNY PRE VÝROBKY TEFAL®/T-FAL®*

*Domáce spotrebiče spoločnosti TEFAL® sú v niektorých regiónoch, ako napríklad v Amerike a Japonsku, uvádzané na trh pod značkou T-FAL®. TEFAL®/T-FAL® sú registrované ochranné známky spoločnosti Groupe SEB.



Dôležité:

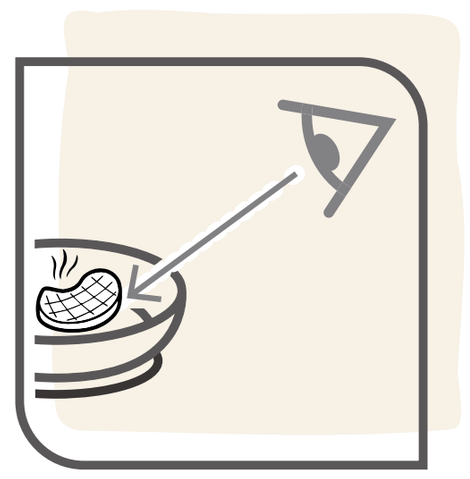
- Tento výrobok je určený iba na domáce použitie.
- Pred použitím výrobku si najprv prečítajte bezpečnostné pokyny.
- Návod na použitie a ďalšie rady a odporúčania nájdete aj na výrobku.

VŠEOBECNÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

- Výrobok nie je určený na používanie osobami (vrátane detí) s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, ak tieto osoby nie sú pod dohľadom alebo nie sú riadne poučené o používaní výrobku zodpovednou osobou. Dozrite na to, aby sa s výrobkom nehrali deti.

- Nikdy nenechávajte kuchynský riad variť na sucho ani ho nenechávajte na rozohriatej ploche varnej dosky či plynového sporáka.

- Nikdy nenechávajte jedlo variť bez dozoru.

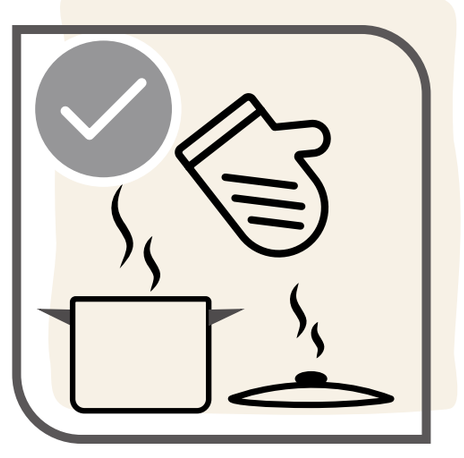


- Nikdy nenechávajte rukoväť panvice trčať cez okraj varnej dosky alebo v blízkosti okraja kuchynskej dosky.

- Nenechávajte výrobok prehriať.

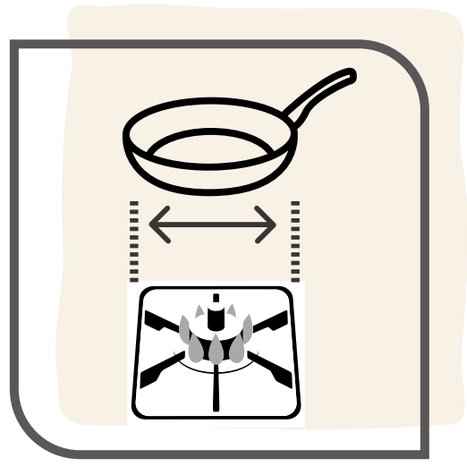
- Nevystavujte rukoväť plameňu, mohol by ju oslabiť.

- Na chytanie rukovätí alebo úchytov sa odporúča používať suché kuchynské rukavice, chňapky alebo utierky, najmä po dlhom varení a/alebo pri manipulácii s kovovými rukoväťami, aby sa zabránilo riziku popálenia.



- Horúce jedlo alebo vriacu tekutinu neprenášajte v blízkosti ľudí alebo zvierat ani ponad nich.

- Malé panvice možno opatrne vycentrovať na podporných stojanoch plynových horákov, ku ktorým väčšina výrobcov plynových sporákov dodáva trojnožku.



- Použitie v rúre: Prečítajte si návod na použitie na obale výrobku. Vysoké teploty môžu poškodiť plastové časti a sklenené pokrievky.

- Použitie v umývačke riadu: Prečítajte si návod na použitie na obale výrobku. Niektoré časti sa môžu poškodiť pôsobením korozívnych čistiacich prostriedkov, čo môže viesť k riziku porezania a/alebo popálenia.

- Výrobok nevkladajte do mikrovlnnej rúry.

- Panvice sa neodporúča používať na fritovanie (napr. na hranolky, samosy atď.). Pri varení na oleji treba vždy postupovať opatrne: panvica by sa nemala naplniť príliš vysokou vrstvou oleja, ani by sa nemala používať príliš vysoká teplota, pretože by mohlo dôjsť k samovznieteniu oleja.
- Do horúcej panvice nepridávajte priamo studenú vodu, ľad ani úplne zmrazené potraviny, pretože by mohlo dôjsť náhlemu vzniku pary, ktorá by mohla spôsobiť popáleniny alebo iné zranenia používateľom alebo okolostojacim osobám. V tomto ohľade buďte obzvlášť opatrní, ak sa v panvici pri varení nachádza horúci olej, pretože pri kontakte prvkov obsahujúcich vodu s horúcim olejom môže dôjsť k vystreknutiu horúceho oleja.

- Kuchynský riad neukladajte na seba, aby ste vytvorili vodný kúpeľ. Dané výrobky nie sú určené na tento účel. Takéto používanie by mohlo viesť k riziku nestability a popáleninám spôsobeným parou alebo iným zraneniam.

- Ak sa rukoväti uvoľnia, jemne ich znovu utiahnite, aby ste predišli ich poškodeniu pri opakovanej manipulácii.

- Horúci kuchynský riad by sa mal pokladať na povrchy odolné voči teplu, aby sa zabránilo akémukoľvek poškodeniu.

- Nikdy nezahrievajte tuk až do bodu uhoľnatenia. Výpary uvoľňujúce sa pri varení môžu byť nebezpečné pre zvieratá s citlivým dýchacím systémom.

- V prípade požiaru jedla alebo oleja v panvici vypnite prívod tepla, prehoďte cez panvicu protipožiarnu prikrývku alebo navlhčenú utierku a nechajte ju 30 minút odstáť.

- V prípade extrémneho prehriatia (dosiahnutie bodu tavenia hliníka) by sa výrobok nemal premiestňovať, ale mal by sa najprv nechať vychladnúť, pretože hrozí nebezpečenstvo roztavenia hliníka v zapuzdrenom dne. Odporúča sa výrobok ďalej nepoužívať z dôvodu možných zmien jeho vlastností.

- V prípade problému sa obráťte na služby zákazníkom **(www.tefal.com)**.

Tefal

INGENIO®:

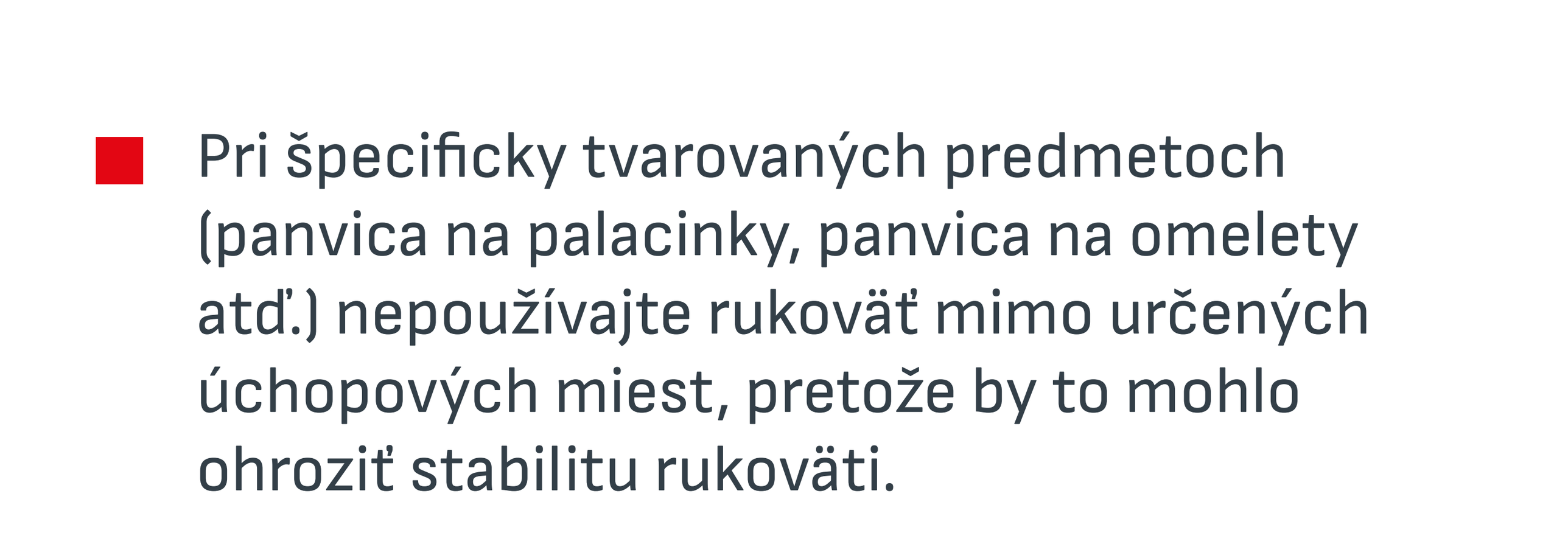
POKYNY NA MANIPULÁCIU A ZÁRUKA

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY PRE VÝROBKY INGENIO®

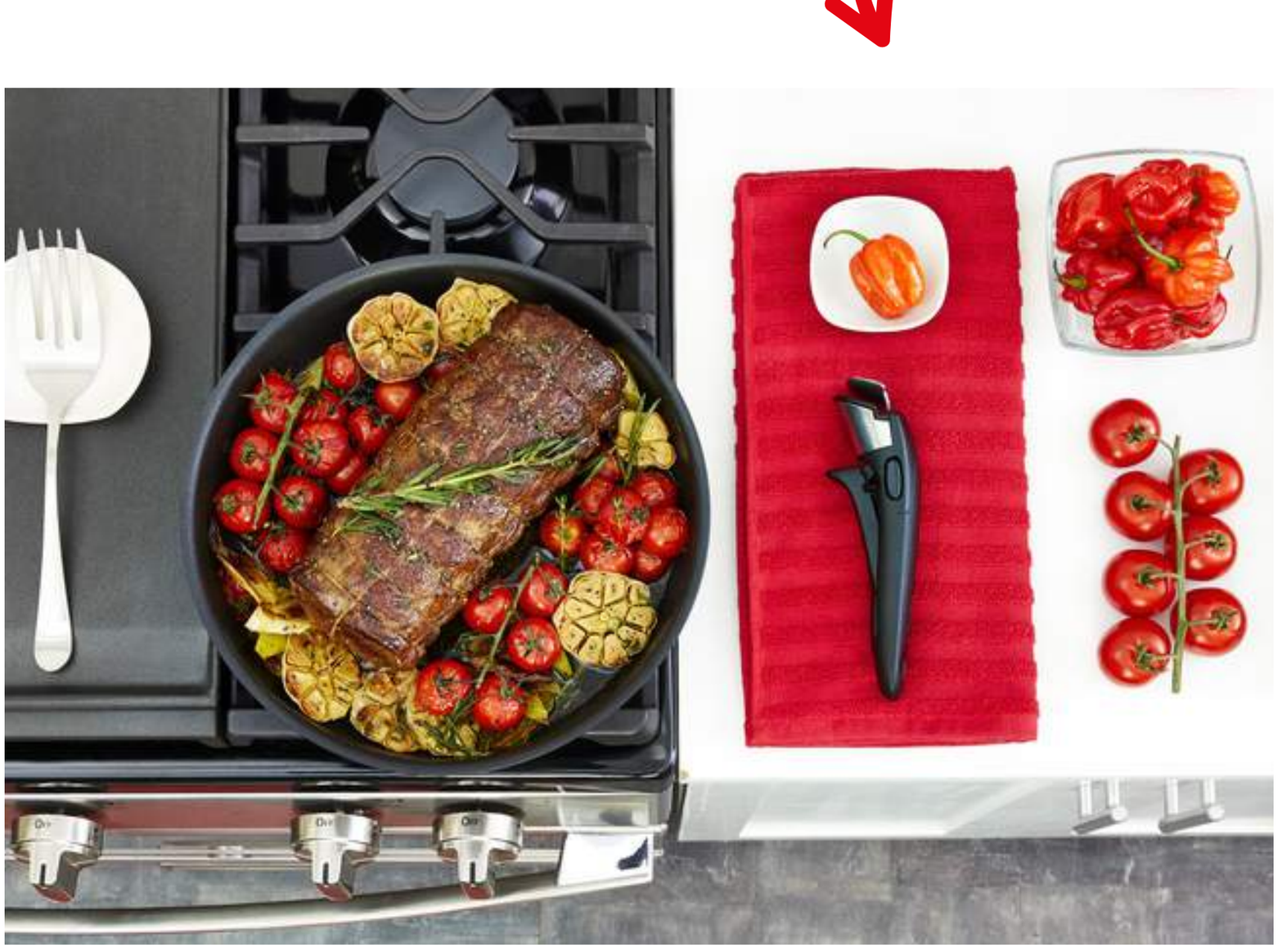
- Rukoväť Ingenio® je kompatibilná len s položkami značky Ingenio®. Nikdy nepoužívajte rukoväť s náradím iných značiek ako Ingenio®.

- Výrobky značky Ingenio® (panvica, kastról, wok atď.) sú kompatibilné len s rukoväťami značky Ingenio®. Nikdy ich nepoužívajte s rukoväťami iných značiek ako Ingenio®.

- Pri špecificky tvarovaných predmetoch (panvica na palacinky, panvica na omelety atď.) nepoužívajte rukoväť mimo určených úchopových miest, pretože by to mohlo ohroziť stabilitu rukoväti.



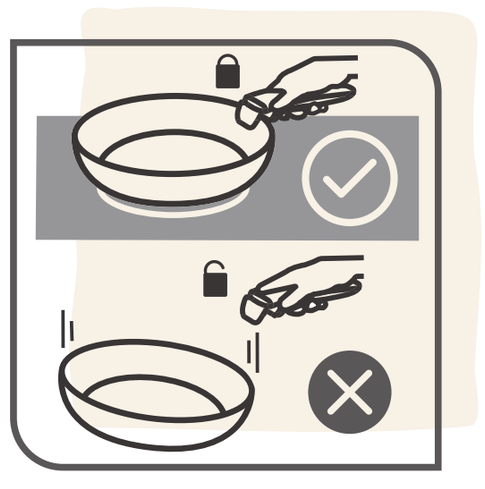
- Počas varenia nenechávajte rukoväť na výrobku; nevystavujte rukoväť plameňom: dlhodobé vystavenie vysokým teplotám by mohlo spôsobiť degradáciu plastových častí a oslabenie rukoväti.



- Na manipuláciu používajte výhradne rukoväť, aby ste sa vyhli riziku prevrátenia, najmä pri predmetoch s malým priemerom.

- Rukoväť neumiestňujte na horúce povrchy, pretože by sa tým mohla znížiť jej mechanická odolnosť a/alebo by mohla spôsobiť popáleniny pri uchopení.

- Nikdy nestláčajte odisťovacie tlačidlá počas používania, nalievania alebo manipulácie, pretože by to mohlo spôsobiť neočakávané odistenie uzamykacieho mechanizmu.



- Rukoväť neumývajte v umývačke riadu ani ju úplne neponárajte: voda a čistiace prostriedky by mohli poškodiť mechanizmus rukoväte a jej vnútorné bezpečnostné prvky. Odporúčame rukoväť umývať ručne vlhkou neabrazívnou hubkou alebo handričkou bez (nadmerného) namáčania vnútorných častí a bez použitia sily na pohyblivé časti.

- Neprenášajte bremená s hmotnosťou vyššou ako 10 kg, pretože rukoväť takéto bremená neunesie.

- Rukoväť ani veká nevkladajte do rúry**, pretože by sa mohli poškodiť.

** Ak nie je v návode na použitie uvedené inak

- Výrobky a rukoväte značky Ingenio®

nevkladajte do mikrovlnnej rúry.

- Potraviny neskladujte v panvici dlhšie ako 24 hodín. V panvici neskladujte kyslé potraviny (paradajková omáčka, ocot, jedlá s citrónovou šťavou, kyslá kapusta atď.).

V prípade problému:

- Ak zistíte, že rukoväť nefunguje správne, nemanipulujte s mechanizmom silou a nikdy rukoväť nerozoberajte.

- Ak je rukoväť poškodená (zlomená, odštiepená, prehriata, roztavená, po páde), už ju viac nepoužívajte.

- Ak je výrobok (panvice a hrnce) zdeformovaný, napríklad po páde alebo údere, už ho nepoužívajte.

Vo všetkých týchto prípadoch sa obráťte na služby zákazníkom (www.tefal.com).

INGENIO®: NÁVOD NA POUŽÍVANIE A ZÁRUKA

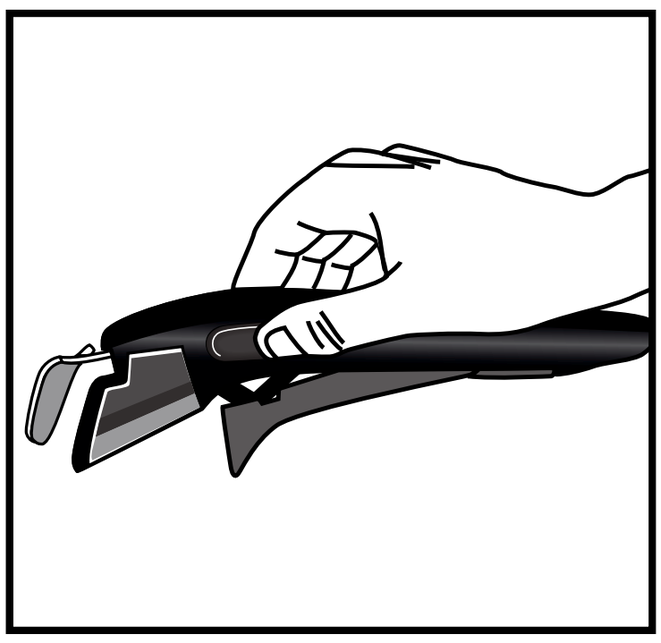
Než pripevníte rukoväť

1 Otvorenie rukoväti: palcom a ukazovákom stlačte súčasne dve bočné odisťovacie tlačidlá. (obr.1)

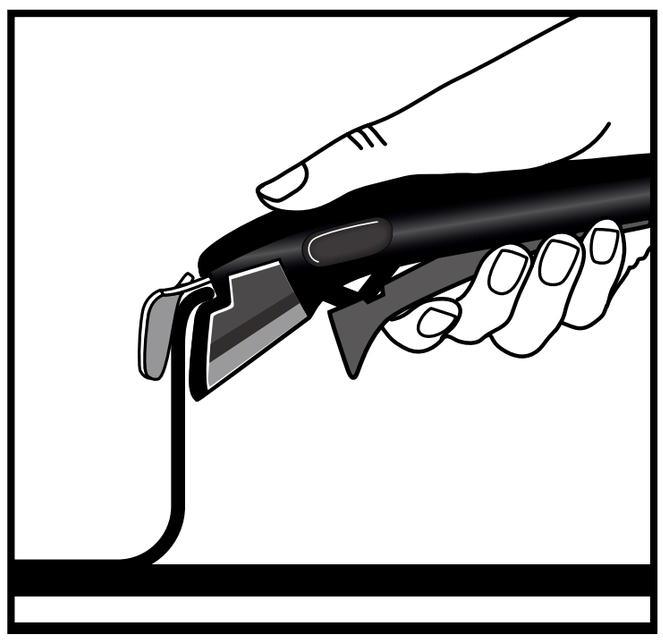
2 Pripevnenie rukoväti. Otvorenú rukoväť priložte na okraj panvice Ingenio. Stlačením spodnej páčky zaistite rukoväť v takej polohe, aby uchopila okraj panvice (obr. 2a). Rukoväť je teraz zaistená a môžete panvicu Ingenio používať.

3 Odporúčaná poloha držania rukoväti počas používania. (obr. 2b)

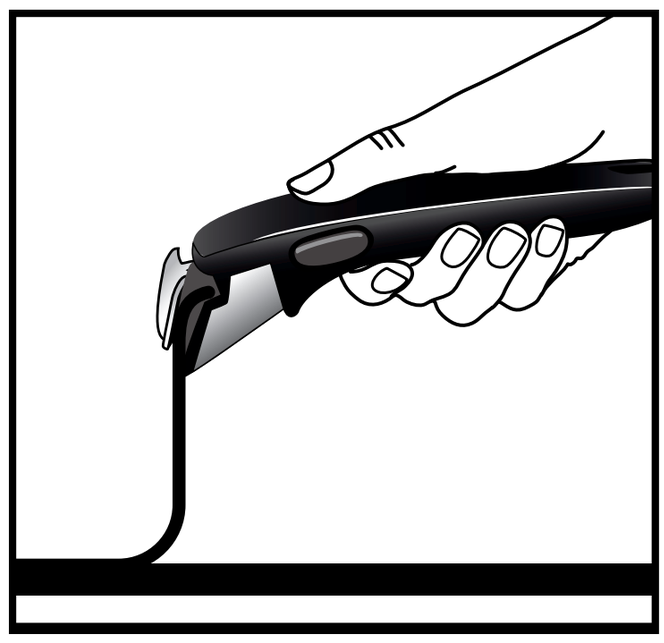
Upozornenie: Páčku vždy držte zaistenú pomocou prstov a pri manipulácii s panvicou nikdy nestláčajte odisťovacie tlačidlá.



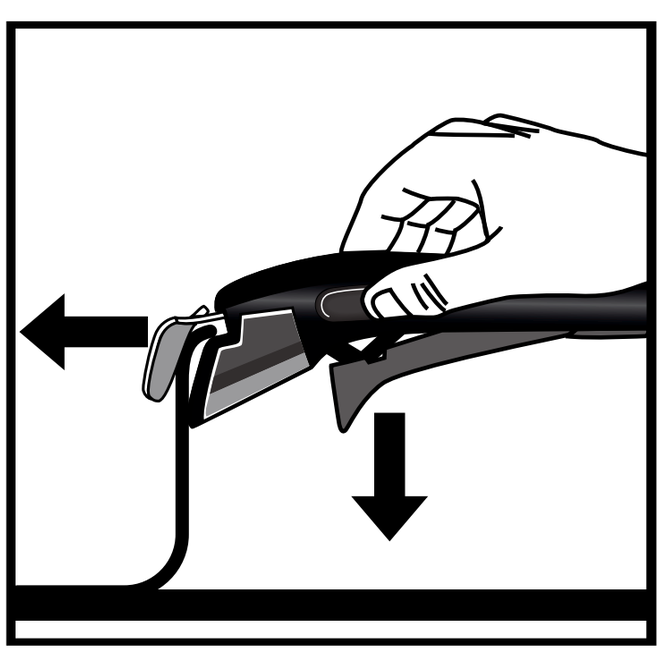
(obr. 1)



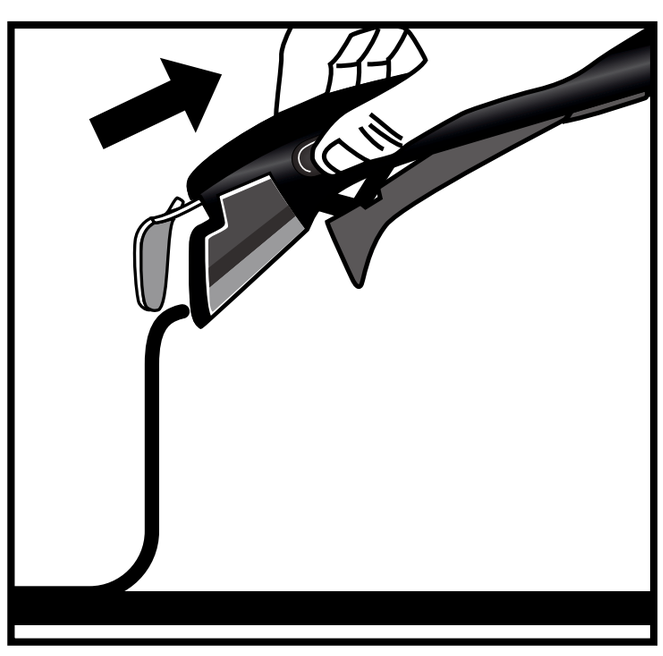
(obr. 2a)



(obr. 2b)



(obr. 3)



(obr. 4)

Odstránenie rukoväti

1

Ak chcete odstrániť rukoväť, položte panvicu Ingenio na rovný, stabilný povrch odolný voči teplu. Ukazovákom a palcom stlačte odisťovacie tlačidlá a pomocou ruky uvoľnite páčku. (obr. 3)

2

Rukoväť je teraz odistená a môžete ju z panvice vybrať. (obr. 4)

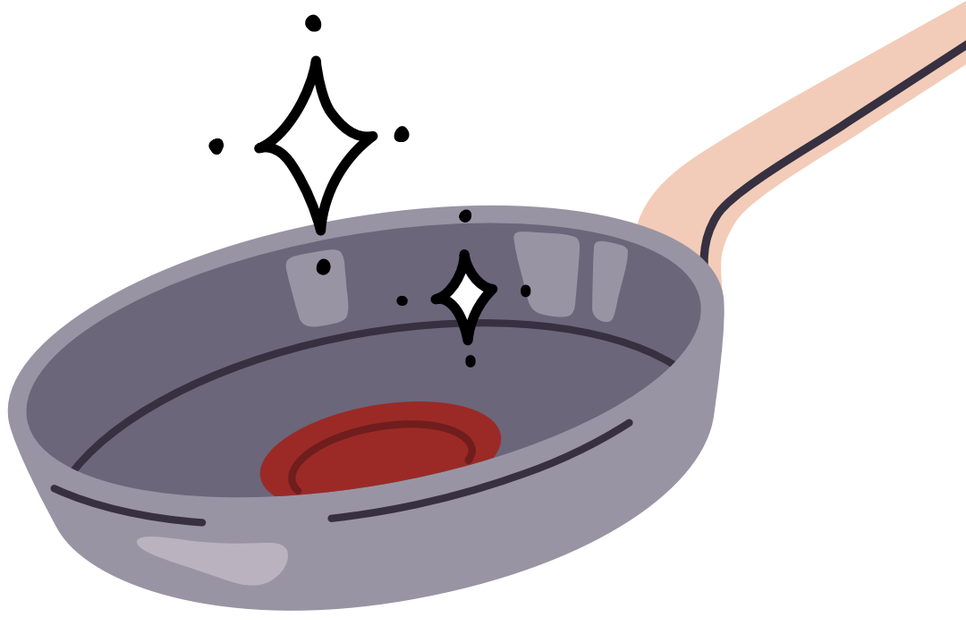
NA RUKOVÄŤ INGENIO® SA VZŤAHUJE 10-ROČNÁ ZÁRUKA

- Na nabíjateľnú rukoväť Ingenio® sa vzťahuje 10-ročná záruka na výrobné chyby, pokiaľ v krajine nákupu neplatia osobitné právne predpisy alebo dohody.
- Záruka sa nevzťahuje na poškodenie v dôsledku neautorizovanej úpravy alebo opravy, poškodenie v dôsledku nárazov, nesprávneho používania, bežného opotrebovania, nedodržania pokynov na používanie a údržbu, ponechania panvice bez dozoru počas varenia, vystavenia plameňu počas varenia, vloženia do rúry, čistenia v umývačke riadu, ponorenia do vody, zanesenia tukom, prachom, omáčkami atď., použitia na zdvíhanie bremena väčšieho ako 10 kg, profesionálneho alebo komerčného použitia, použitia na panvici, ktorá nie je z radu Ingenio®.
- Táto záruka spoločnosti Tefal nemá vplyv na zákonné práva spotrebiteľa. Úplné informácie o záručných podmienkach nájdete na lokalite: www.tefal.com/ingenio.

Uporaba in skrb za lonce in ponve

Tefal®

Zahvaljujemo se vam za nakup posode TEFAL®/T-FAL®* z robustno neoprijemljivo oblogo, ki je popolna za vse vaše kulinarične dogodivščine. Za vas in za ljubezen do kuhanja.



*Gospodinjski aparati znamke TEFAL® se na nekaterih območjih, kot sta Amerika in Japonska, pojavljajo pod blagovno znamko T-FAL®. TEFAL®/T-FAL® je registrirana blagovna znamka skupine SEB

POVZETEK

1 SKRB ZA POSODO

2 NASVETI ZA PRIPRAVO

3 VARNOSTNA NAVODILA

4 INGENIO®: NAVODILA IN GARANCIJA

Tefal

SKRB ZA POSODO

PRIPRAVA IZDELKA ZA UPORABO

- Nekatera posoda je dobavljena z zaščitnimi plastičnimi deli, še posebej na dnu ročaja. Pred uporabo jih zavrzite, saj lahko sicer pride do nevarnosti požara.

- Pred prvo uporabo lonec ali ponev ročno operite z običajnim pomivalnim sredstvom in mehko gobico. Izperite in temeljito posušite z mehko krpo.

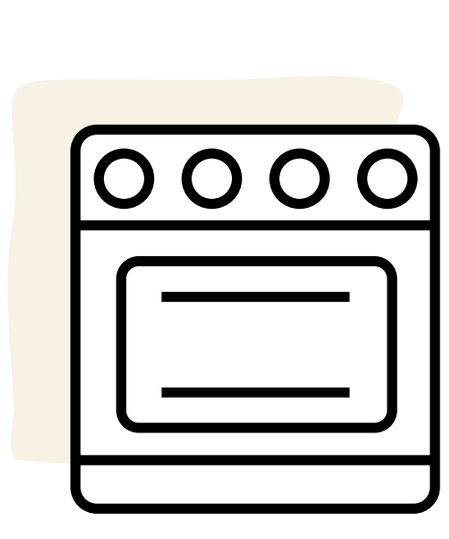
Tefal®

ZDRUŽLJIVOST

Uporaba v pečici:
Oglejte si navodila za uporabo izdelka na embalaži:

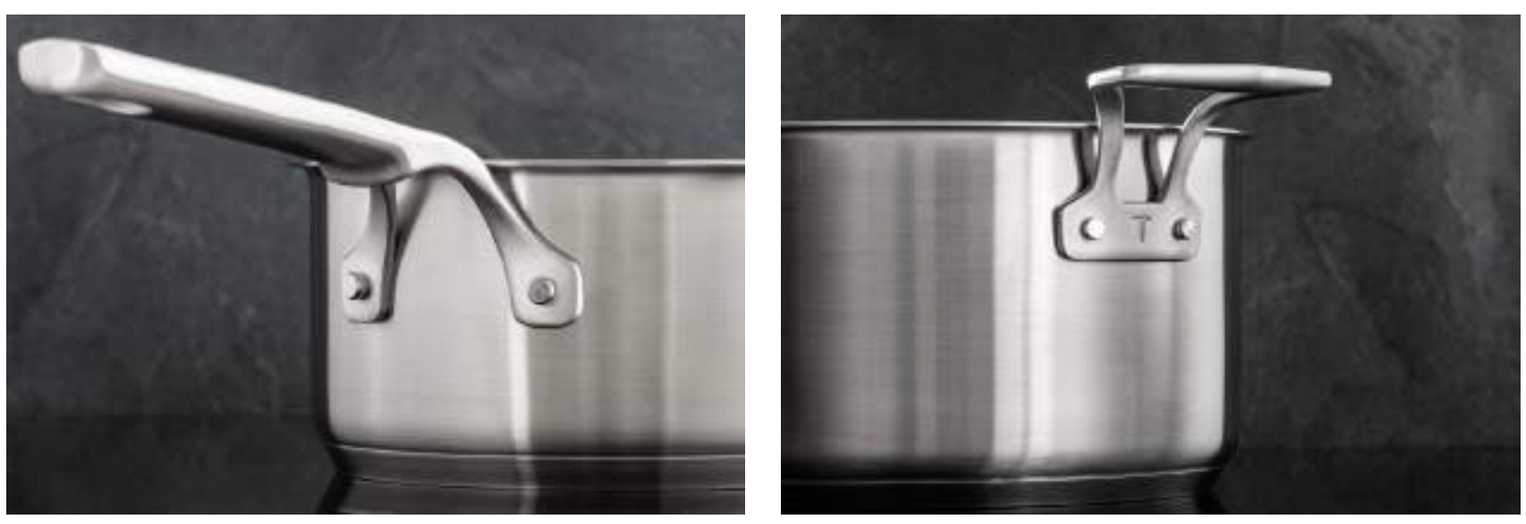
- Varjeni bakelitni ročaji:
  Ne postavljajte v pečico.

- Kovani bakelitni ročaji:
  Ponev je primerna za peko v pečici pri temperaturi do 175 °C.



< 175°C/350°F

- Kovani ročaji iz nerjavnega jekla:
  Ponev je primerna za peko v pečici pri temperaturi do 250 °C.



- Za izdelek Ingenio:
  Ko posodo postavite v pečico, odstranite ročaj in pokrov.

SKRB ZA POSODO

- Pri redni uporabi se lahko v posodi ali loncu pojavijo rahle sledi, ki pa ne vplivajo na njuno delovanje.
- Med segrevanjem posode bodite pozorni, da preprečite pregrevanje, ki bi lahko ogrozilo obstojnost njenih neoprijemljivih lastnosti. Če želite preprečiti pregrevanje, ne uporabljajte nastavitev največje ali povečane moči.

- S posodo z neoprijemljivo oblogo ne uporabljajte razpršil za kuhanje brez prijemanja. Uporaba takšnih razpršil lahko na površini ponve ustvari nevidno usedlino, ki bo vplivala na neoprijemljive lastnosti ponve.

- Uporabljajte kuhinjske pripomočke iz plastike, silikona, lesa ali kovine. Izogibajte se pripomočkom z ostrimi robovi, metlicam, nožem, kovinskim/električnim mešalnikom in ne režite neposredno v posodi za kuhanje. Vilice lahko uporabljate v loncih in ponvah s tehnologijo Fusion Core. Ne vbodite in ne izdolbite neoprijemljive površine. V ponvi ne uporabljajte kovinskih ali električnih mešalnikov. Garancija ne krije prask.

1. SKRB ZA POSODO

- Za flambiranje ne uporabljajte ponev s neoprijemljivo oblogo.

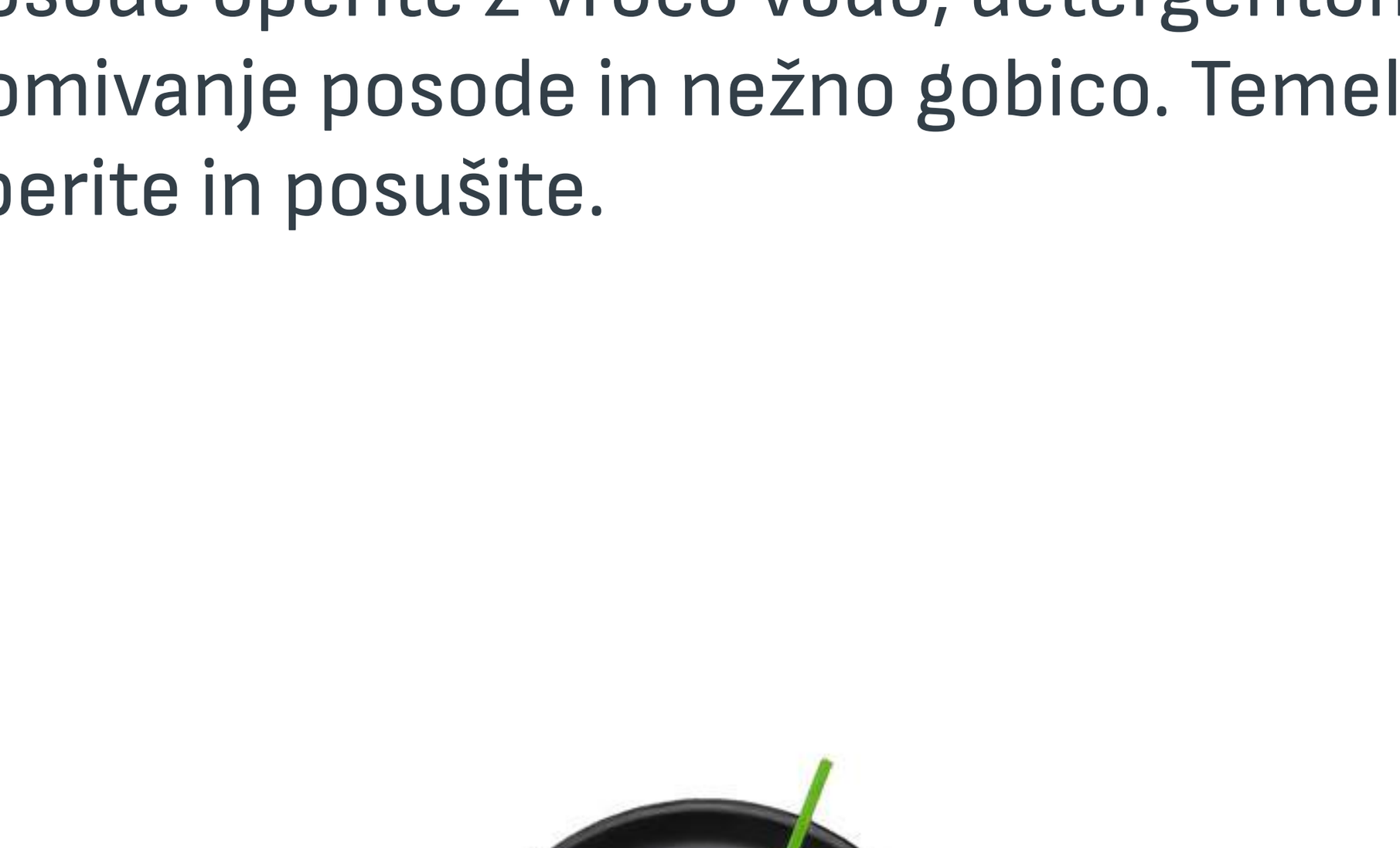
- Če je zunanja prevleka iz nerjavnega jekla: uporaba pomivalnega stroja je dovoljena, vendar je bolje uporabljati nežna čistila, kot so tekočina, gel ali prah, ne tablete ali vrečke.

- Če želite pri pomivanju prihraniti vodo, lonec ali ponev pred čiščenjem namočite.

- Pred čiščenjem ponev pustite, da se ohladi, saj tako preprečite deformacije, ki lahko nastanejo zaradi ekstremnih temperaturnih šokov. Izogibajte se ekstremnim temperaturnim spremembam.

- Vročih steklenih pokrovov ne postavljajte v ali pod hladno vodo ali neposredno na hladno delovno površino, saj lahko steklo zaradi ekstremne spremembe temperature poči. Tega garancija ne krije.

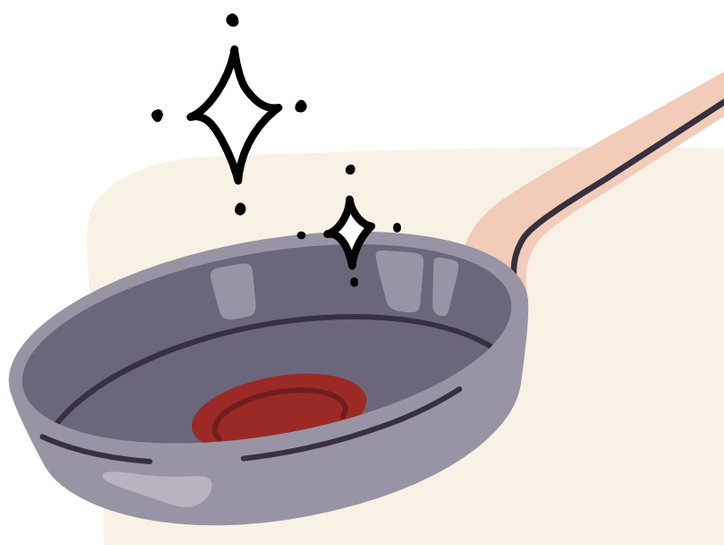
- Če želite preprečiti poškodbe posode, je ročno pomivanje izjemno pomembno. Po vsaki uporabi notranjo in zunanjo prevleko posode operite z vročo vodo, detergentom za pomivanje posode in nežno gobico. Temeljito sperite in posušite.



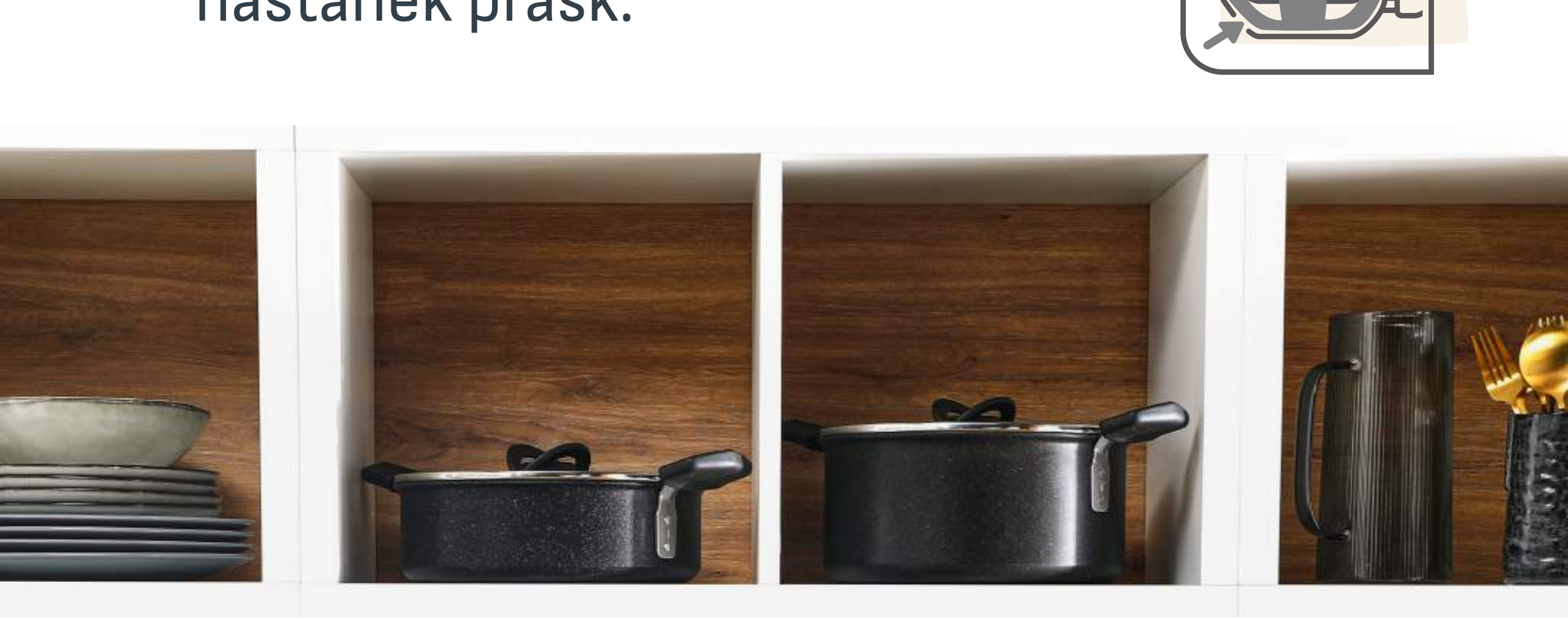
1. SKRB ZA POSODO

- Na prevleki v notranjosti lonca ali ponve se lahko naberejo ostanki ali vodni kamen. To se pogosto zgodi, ko se lonec ali ponev nenehno uporablja za kuhanje zelenjave in se uporablja trda voda. Če želite odstraniti te usedline, razredčite 1 enoto citronske kisline z 2 enotama vode, dodajte v posodo in pustite delovati uro ali dve. Posodo operite v vroči vodi s detergentom za pomivanje posode in jo temeljito posušite.

- Posodo shranjujte v suhem prostoru.



- Pri zlaganju ponev ali loncev uporabite filc ali ščitnike iz blaga znamke Tefal®, da preprečite nastanek prask.



- Priporočamo, da keramični lonec ali ponev operete ročno, z vodo, blagim detergentom in mehko gobico. Priporočamo, da ne uporabljate abrazivne gobice. Če ponev po običajnem pranju ni dovolj čista, lahko v ponev dodate malo kisa in vode ter jo segrejete. Mešanica vode in kisa bo očistila ponev. Nato ponev dobro sperite, osušite in jo na papirnati kuhinjski brisači obrišite z malo jedilnega olja. In ponev bo kot nova.

- Če so na dnu trdovratni madeži, posodo najprej namočite v vročo vodo in dobro razmaščevalni detergent za pomivanje posode. Nato lahko posodo po potrebi očistite s plastično čistilno blazinico in tekočim abrazivnim detergentom.

- Na ponev ali lonec ne postavljajte drugih težkih predmetov.

- Pri uporabi lahko pride do manjšega razbarvanja prevleke proti prijemanju. To je povsem običajno in ne vpliva na neoprijemljive lastnosti posode. Majhne površinske sledi ali odrgnine so normalne in ne vplivajo na delovanje neoprijemljive površine. Teh znakov obrabe garancija ne krije.

1. SKRB ZA POSODO

1288

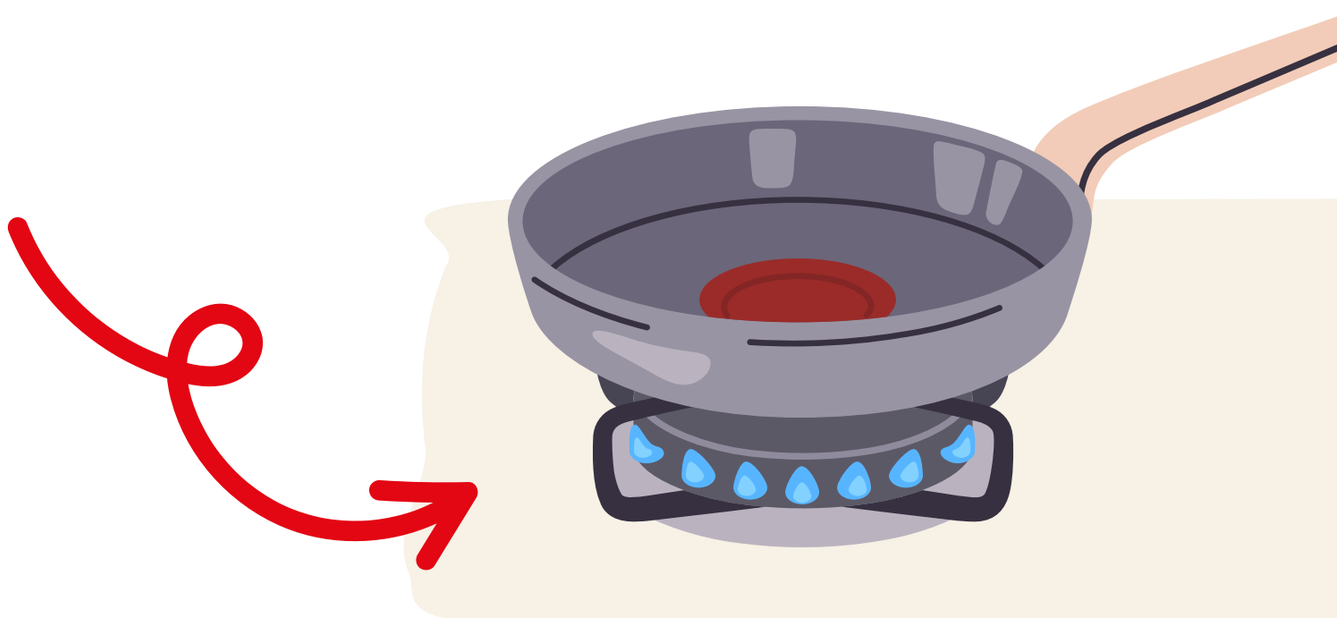
Tefal

2 NASVETI ZA PRIPRAVO

- Hrano sesekljajte na manjše kose za hitrejše kuhanje, kar zmanjšuje porabo časa in energije.

- Dno posode pred kuhanjem vedno posušite, zlasti če jo uporabljate na keramični, halogenski ali indukcijski kuhalni plošči, sicer se lahko ponev prilepi na kuhalno ploščo.

- Ponev ali lonec postavite na kuhališče z ustreznim premerom, da bo segrevanje boljše. Izberite kuhališče, ki ustreza premeru posode, ne prevelikega ne premajhnega, da ne boste po nepotrebnem izgubljali energije. Če je posoda združljiva z indukcijsko kuhalno ploščo in če lonec ali ponev postavite na kuhališče s premerom, ki je večji od premera posode, se indukcijska plošča morda ne bo vklopila.



- Če želite kuhati odlične enolončnice na plinskem ognju, začnite kuhati na srednjem ognju na običajni kuhalni plošči, nato pa lonec prestavite na najmanjšo kuhalno ploščo in pustite, da se dalj časa duši na zmernem ognju.

  Če pa morate kuhati na visokem ognju, poskrbite, da postopoma dosežete najvišjo temperaturo in jo nato znižate.

Za popolno kuhanje imajo ponve ali lonci našo ekskluzivno tehnologijo Thermo-Signal®!

Thermo-Signal® je rdeč indikator na sredini ponve ali lonca; sporoča vam, kdaj naj začnete kuhati, da bo hrana popolne teksture in barve.

1

Ponev ali lonec segrejte na srednjem ognju.

2

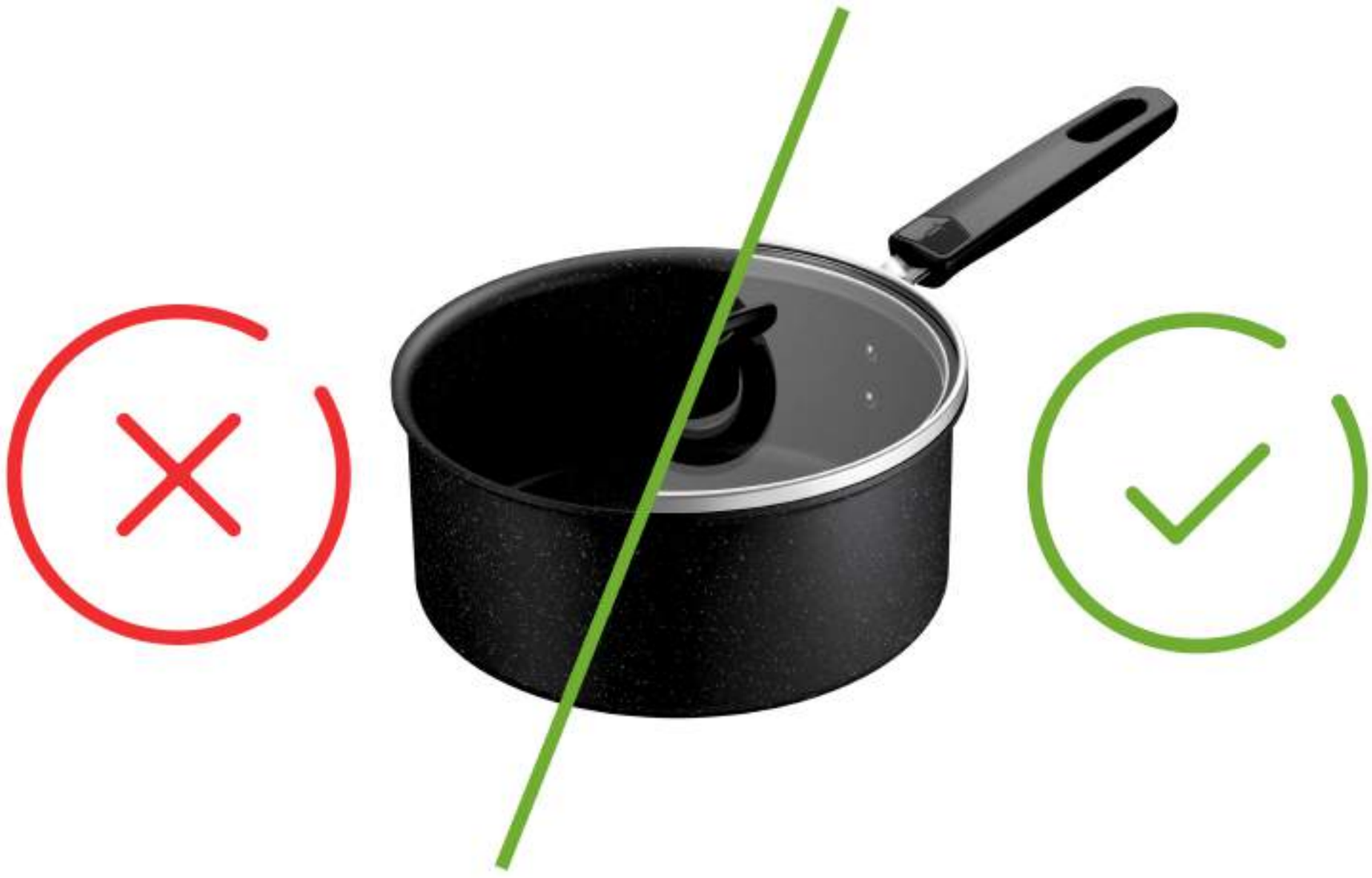
Opazujte toplotni signal Thermo-signal®. Ko je signal popolnoma rdeč in termometer izgine: začnite kuhati.

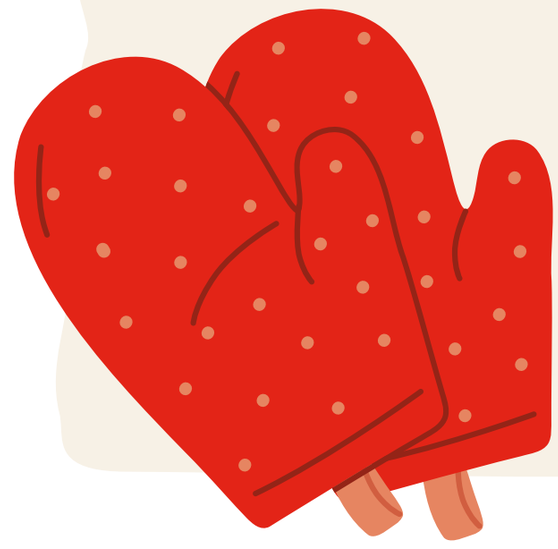
3

Nastavite moč ognja glede na želeno stopnjo kuhanja.

Za energijsko učinkovitejše kuhanje uporabljajte pokrov:

- Ohranja toploto med vrenjem
- Zahteva manj energije
- Hitrejše kuhanje





- Za držanje ročajev ali gumbov je priporočljivo uporabljati suhe rokavice, držala za posodo ali krpe, zlasti po daljšem kuhanju in/ali pri rokovanju s kovinskimi ročaji ali gumbi, da preprečite nevarnost opeklin.

  Pri odstranjevanju pokrova med kuhanjem vedno uporabljajte rokavice, pokrov nagnite tako, da usmerja paro stran od vas, ter roke in obraz držite stran od prezračevalnih odprtin.

- Loncem in ponvam podarite drugo življenje tako, da jih reciklirate.

  Ali ste vedeli, da je nerjaveče jeklo in aluminij mogoče reciklirati v neskončnost?

  Kuhinjske pripomočke oddajte na zbirnih mestih ali partnerskih prodajnih mestih.

GARANCIJA TEFAL® / T-FAL®

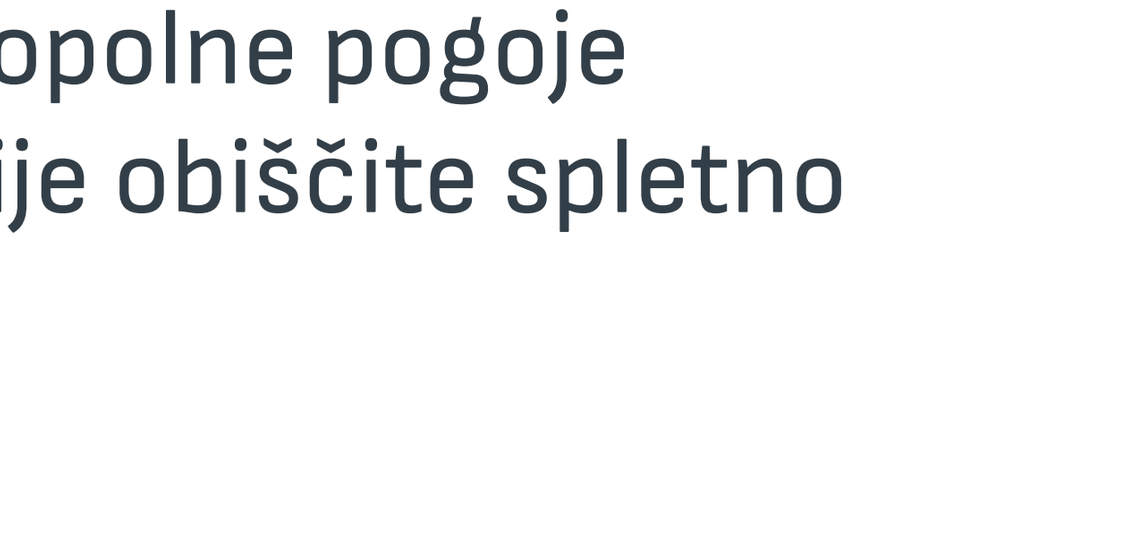
Za ta izdelek velja 2-letna garancija za proizvodne napake. Ta garancija ne vpliva na zakonske pravice lokalnih potrošnikov. Ne krije prask ali razbarvanja zaradi staranja. Tefal zagotavlja, da je premaz skladen s predpisi o materialih, ki so v stiku z živili. Za več informacij obiščite www.tefal.com

- Če je izdelek iz nerjavnega jekla, je garancija za proizvodne napake na izdelku 10 let. Ta garancija ne vpliva na zakonske pravice lokalnih potrošnikov. Ne krije prask ali razbarvanja zaradi staranja. Tefal zagotavlja, da je premaz skladen s predpisi o materialih, ki so v stiku z živili. Za več informacij obiščite www.tefal.com

DODATNE INFORMACIJE in linija za pomoč

- Za izčrpne informacije ali odgovore na vaša vprašanja se obrnite na našo službo za stranke na spletni strani **www.tefal.com**.

- Pravice potrošnikov in dodatne informacije:
  Ta Tefalova komercialna garancija ne vpliva na zakonske pravice potrošnikov, ki jih ni mogoče izključiti ali omejiti, niti na zakonske pravice do distributerja, pri katerem je bil izdelek kupljen. Ta garancija potrošniku zagotavlja posebne pravice, potrošnik pa ima lahko tudi dodatne pravice, ki se razlikujejo glede na državo ali državo. Potrošnik lahko te pravice uveljavlja samostojno. Za vse podrobnosti o uporabi in negi ter popolne pogoje proizvajalčeve garancije obiščite spletno stran **www.tefal.com**.

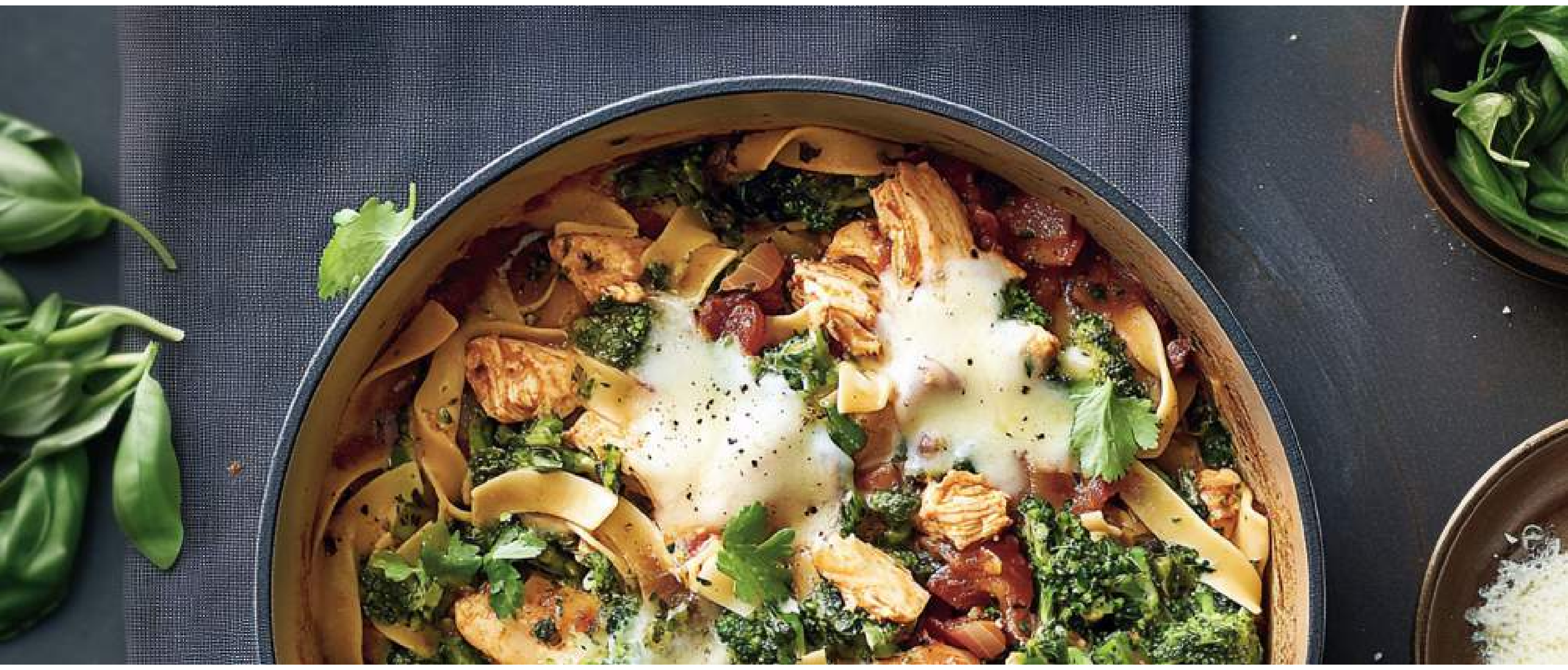


Tefal®

TEFAL®/T-FAL®*

VARNOSTNA NAVODILA

*Gospodinjski aparati znamke TEFAL® se na nekaterih območjih, kot sta Amerika in Japonska, pojavljajo pod blagovno znamko T-FAL®. TEFAL®/T-FAL® je registrirana blagovna znamka skupine SEB



Pomembno:

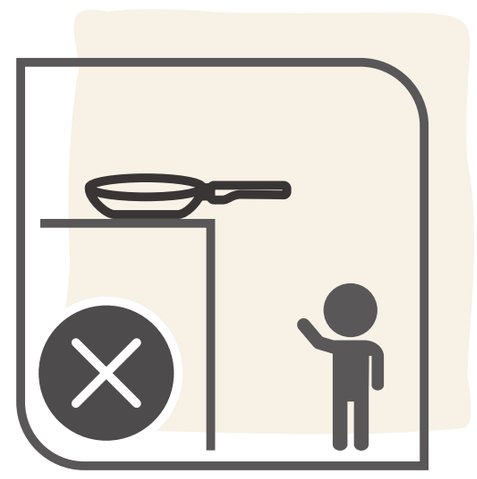
- Ta izdelek je bil zasnovan samo za domačo uporabo

- Pred uporabo izdelka najprej preberite varnostna navodila.

- Navodila za uporabo in dodatne nasvete ter priporočila najdete tudi na izdelku na spletni strani.

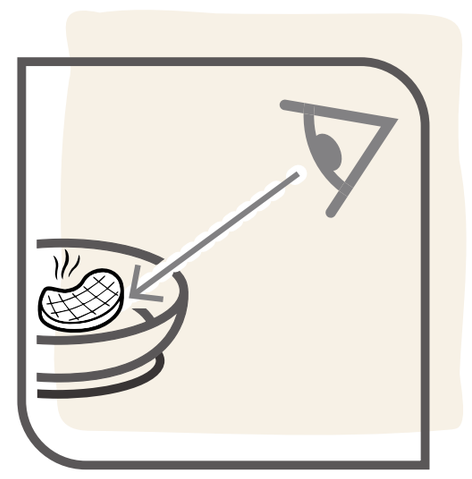
SPLOŠNA VARNOSTNA NAVODILA

- Izdelek ni namenjen osebam (vključno z otroki), ki imajo zmanjšane fizične, čutilne ali duševne sposobnosti ali nimajo izkušenj in znanja, razen če to počnejo pod nadzorom osebe, ki je odgovorna za njihovo varnost, ali po navodilih, ki jih dobijo od te osebe. Otroke nadzorujte in se prepričajte, da se z izdelkom ne igrajo.



- Nikoli ne pustite, da bi posoda vrela brez tekočine, oz. ne puščajte prazne posode na segretem obroču ali plinskem plamenu.

- Kuhanja hrane nikoli ne puščajte brez nadzora.

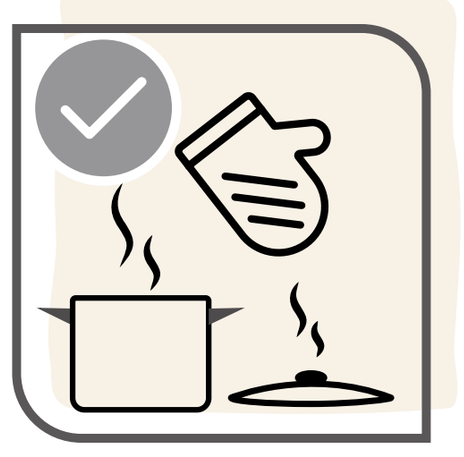


- Nikoli ne puščajte ročaja ponve, ki bi štrlel čez rob kuhalne plošče ali blizu roba kuhinjske površine.

- Izdelka ne pregrevajte.

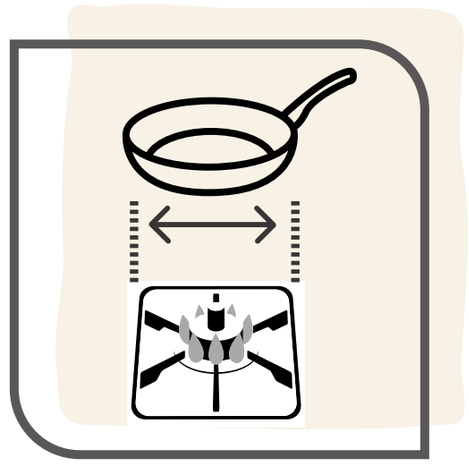
- Ročaja ne izpostavljajte plamenu, saj ga lahko oslabi.

- Za držanje ročajev ali gumbov je priporočljivo uporabljati suhe rokavice, kuhinjske krpe ali krpe, zlasti po daljšem kuhanju in/ali pri ravnanju s kovinskimi ročaji, da se prepreči nevarnost opeklin.



- Ne prenašajte vroče hrane ali vrele tekočine v bližini/nad ljudmi ali živalmi.

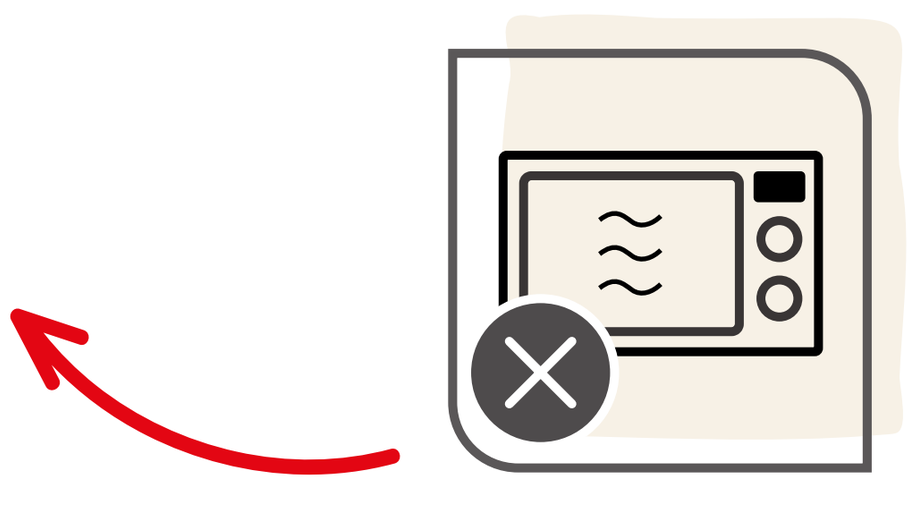
- Majhne posode lahko previdno namestite na podporne noge plinskih kuhalnih plošč, za katere večina proizvajalcev plinskih kuhalnih plošč zagotavlja podstavke.



- Uporaba v pečici: Oglejte si navodila za uporabo izdelka na embalaži. Visoke temperature lahko poškodujejo plastične dele in steklene pokrove.

- Uporaba v pomivalnem stroju: Oglejte si navodila za uporabo izdelka na embalaži. Določeni deli se lahko poškodujejo zaradi delovanja jedkih detergentov, kar lahko povzroči nevarnost ureznin in/ali opeklin.

- Ne postavljajte jih v mikrovalovno pečico



- Ponev ni priporočljivo uporabljati za cvrtje (npr. čipsov, samos itd.). Pri kuhanju na olju morate biti vedno previdni: posoda ne sme biti prepolna ali premočno segreta, saj lahko pride do samovžiga olja.

- Ne dodajajte hladne vode, ledu ali popolnoma zamrznjenih živil neposredno v vročo ponev, saj lahko pride do izbruha pare, ki lahko povzroči opekline ali druge poškodbe uporabnikov ali mimoidočih. Pri tem bodite še posebej previdni, če so v ponvi vroča olja, ki se uporabljajo med kuhanjem, saj lahko pride do brizganja vročega olja, če elementi, ki vsebujejo vodo, pridejo v stik z vročim oljem.

- Ne združujte posode v dvojni kotel. Te posode niso namenjene temu. Takšna uporaba lahko povzroči nevarnost nestabilnosti in opekline ali druge poškodbe, povezane s paro.

- Če ročaji popustijo, jih nežno ponovno zategnite, da se med večkratnim rokovanjem ne poškodujejo.

- Vročo posodo je treba postaviti na toplotno odporne površine, da ne pride do poškodb.

- Maščobe nikoli ne segrevajte do stopnje karbonizacije. Hlapi, ki se sproščajo med kuhanjem, so lahko nevarni za živali z občutljivim dihalnim sistemom.

- V primeru požara hrane ali olja v ponvi izklopite dovod toplote in čez ponev položite požarno odejo ali navlaženo brisačo ter jo pustite 30 minut, preden jo odstranite.

- V primeru ekstremnega pregrevanja (doseganje točke taljenja aluminija) posode ne smete premikati, temveč jo morate najprej pustiti, da se ohladi, zaradi nevarnosti potencialno staljenega aluminija v ohišju; zaradi morebitnih sprememb lastnosti posode je priporočljivo, da je ne uporabljate več.

- V primeru težav se obrnite na službo za pomoč strankam **(www.tefal.com)**.

Tefal

INGENIO®:

NAVODILA ZA RAVNANJE IN GARANCIJA

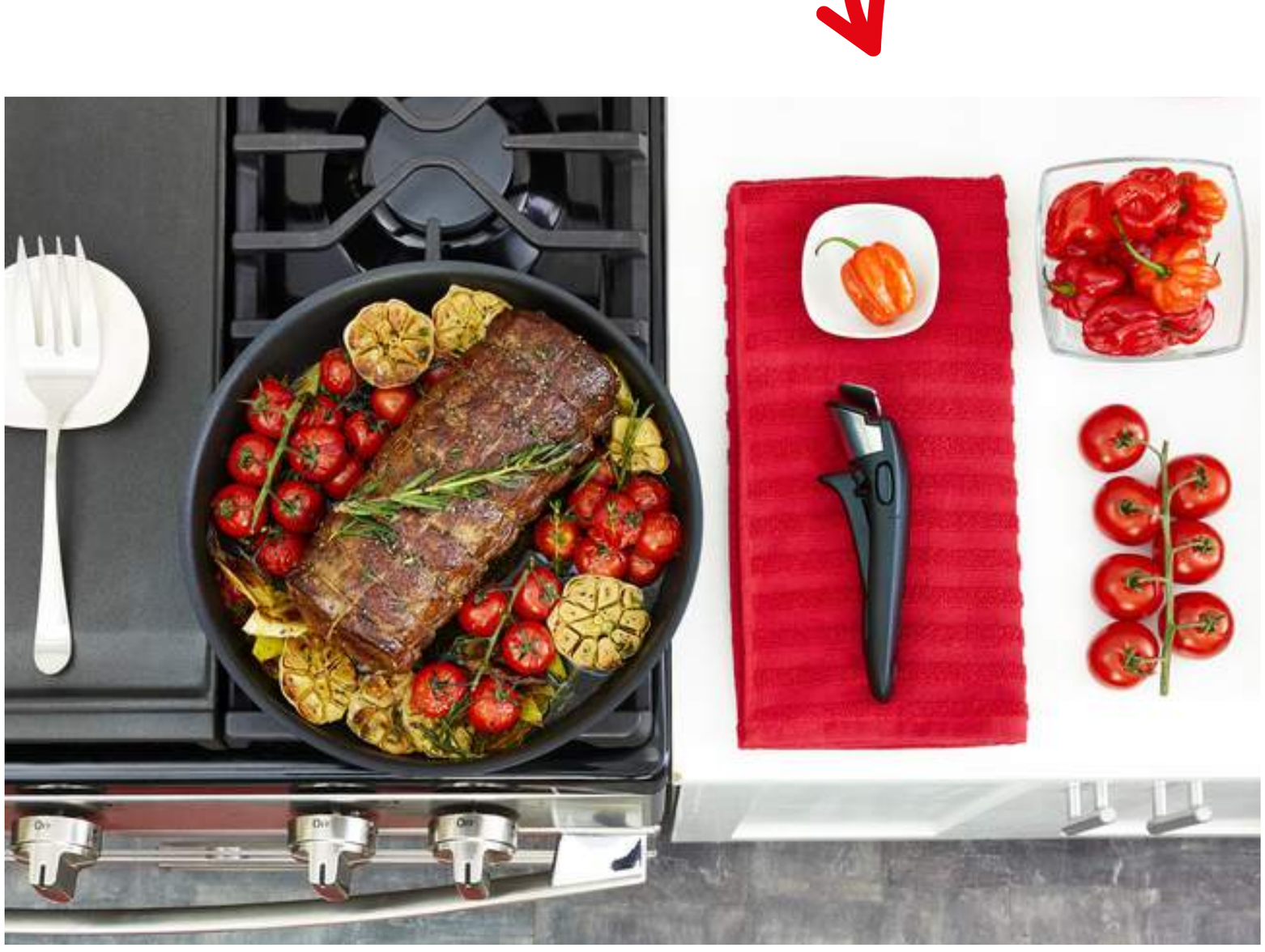
VARNOSTNA NAVODILA INGENIO®

- Ročaj Ingenio® je združljiv samo z izdelki Ingenio®. Nikoli ne uporabljajte ročaja na posodah drugih blagovnih znamk, razen Ingenio®.

- Izdelki Ingenio® (ponev, ponev, vok itd.) so združljivi samo z ročaji Ingenio®. Nikoli jih ne uporabljajte z ročaji drugih blagovnih znamk, razen Ingenio®.

- Pri posebej oblikovanih predmetih (ponev za palačinke, ponev za omlete ipd.) ročaja ne uporabljajte zunaj označenih območij za oprijem, saj bi to lahko ogrozilo stabilnost ročaja.

- Med kuhanjem ročaja ne puščajte na izdelku; ročaja ne izpostavljajte plamenu: dolgotrajna izpostavljenost visokim temperaturam lahko uniči plastične dele in oslabi ročaj.



- Ročaj za manipulacijo uporabljajte samo, da se izognete nevarnosti prevrnitve, zlasti pri predmetih z majhnim premerom.

- Ročaja ne postavljajte na vroče površine, saj lahko to zmanjša mehansko odpornost ročaja in/ali povzroči opekline pri prijemanju.

- Nikoli ne pritiskajte gumbov za odklepanje med uporabo, zalivanjem ali manipulacijo, saj lahko to povzroči nepričakovano odprtje zaklepnega mehanizma.

- Ročaja ne umivajte v pomivalnem stroju in ga ne potopite v celoti: voda in detergenti lahko poškodujejo mehanizem ročaja in notranje varnostne elemente. Priporočamo ročno pranje z vlažno neabrazivno gobico ali krpo, ne da bi (pretirano) zmočili notranje dele in ne da bi gibljive dele premikali na silo.

- Ne premikajte bremen, težjih od 10 kg, saj ročaj ne prenese takšnih bremen.

- Ročaja ali pokrovov** ne postavljajte v pečico, saj se lahko poškodujejo.

**Če v navodilih za uporabo ni določeno drugače.

- Izdelkov in ročaja Ingenio® ne postavljajte v mikrovalovno pečico.

- Hrane v posodi ne shranjujte več kot 24 ur. V posodi ne shranjujte kislih živil (paradižnikove omake, kisa, jedi z limoninim sokom, kislega zelja itd.).

V primeru težav:

- Če opazite, da ročaj slabo deluje, ne pritiskajte na mehanizem in nikoli ne razstavljajte ročaja.

- Če je ročaj poškodovan (zlomljen, odlomljen, pregret, staljen, padel), ga ne uporabljajte več.

- Če je predmet (ponev in lonec) deformiran, na primer po padcu ali udarcu, ga ne uporabljajte več.

V teh primerih se obrnite na službo za pomoč strankam (www.tefal.com).

INGENIO®: NAVODILA ZA UPORABO IN GARANCIJA

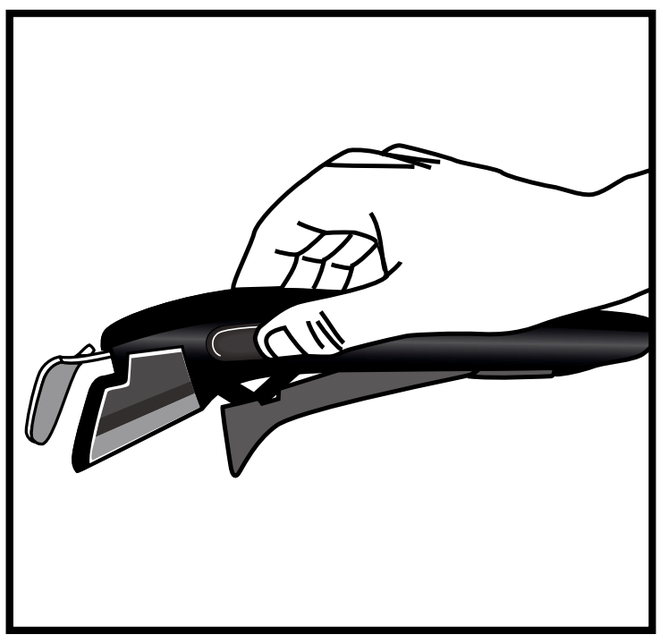
Pred pritrditvijo ročaja

1 Odpiranje ročaja: s palcem in kazalcem hkrati pritisnite oba stranska gumba za odklepanje. (Slika 1)

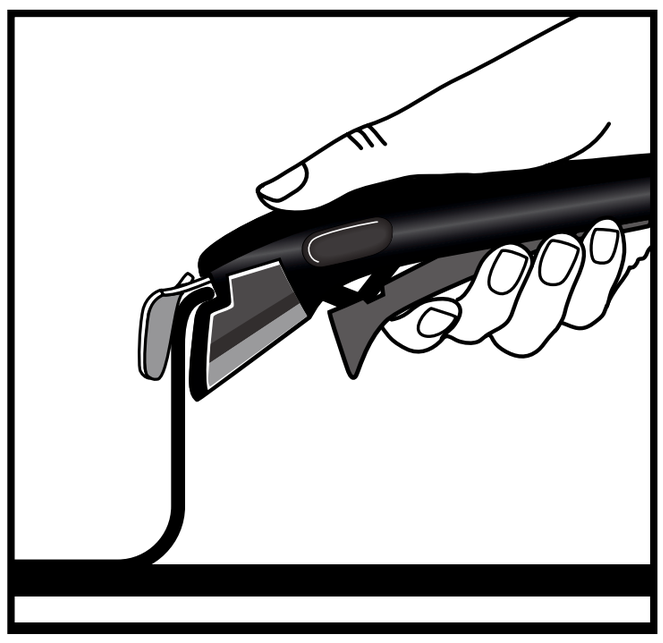
2 Popravilo ročaja. Odprt ročaj postavite na rob ponve Ingenio. S pritiskom na spodnji vzvod zaklenite ročaj v položaju tako, da se ročaj oprime roba posode (slika 2a). Ročaj je zdaj zaklenjen in ponev Ingenio lahko uporabljate.

3 Priporočen položaj za držanje ročaja med uporabo. (Slika 2b)

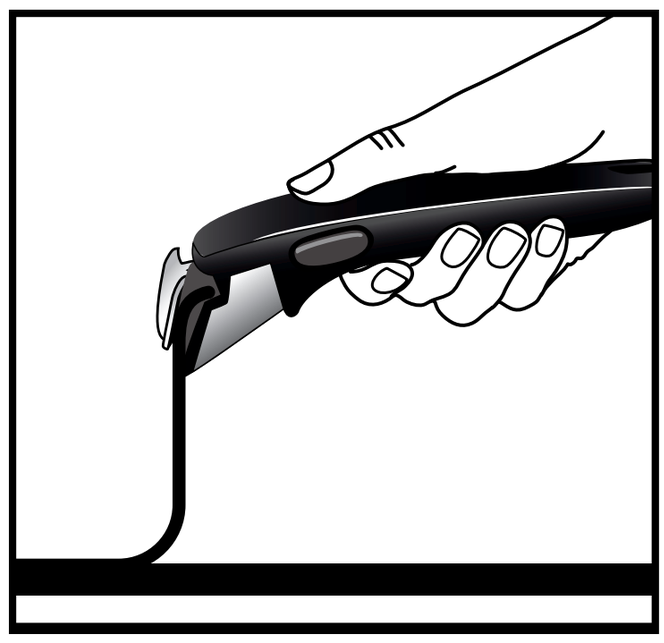
Pozor: Ročaj vedno držite zaprt s prsti in nikoli ne pritiskajte na gumbe za odklepanje med rokovanjem s ponvijo.



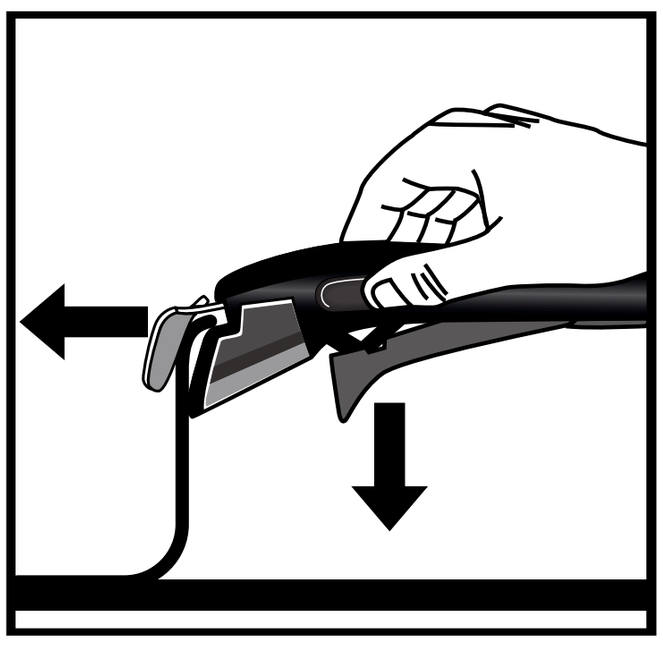
(Slika 1)



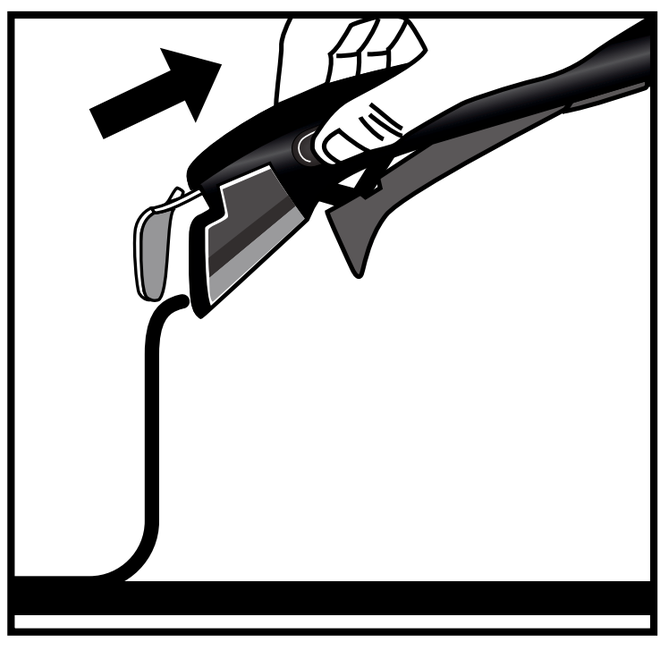
(Slika 2a)



(Slika 2b)



(Slika 3)



(Slika 4)

Odstranjevanje ročaja

1. Če želite odstraniti ročaj, ponev Ingenio postavite na ravno, stabilno in toplotno odporno površino. S kazalcem in palcem pritisnite gumba za odklepanje in postavite roko tako, da sprostite vzvod. (Slika 3)

2. Ročaj je odklenjen in ga zdaj lahko odstranite iz posode. (Slika 4)

ROČAJ INGENIO® IMA 10-LETNO GARANCIJO

- Za odstranljiv ročaj Ingenio® velja 10-letna garancija za proizvodne napake, razen če v državi nakupa velja posebna zakonodaja ali dogovori.

- Garancija ne krije poškodb zaradi nepooblaščene spremembe ali popravila, poškodb zaradi udarcev, nepravilne uporabe, običajne obrabe, neupoštevanja navodil za uporabo in vzdrževanje, puščanja na ponvi med kuhanjem, izpostavljenosti plamenu med kuhanjem, dajanja v pečico, čiščenja v pomivalnem stroju, potopitve v vodo, zamašitve z maščobo, prahom, omakami itd., uporabe za dvigovanje bremen, težjih od 10 kg, profesionalne ali komercialne uporabe, uporabe na ponvi, ki ni iz serije Ingenio®.

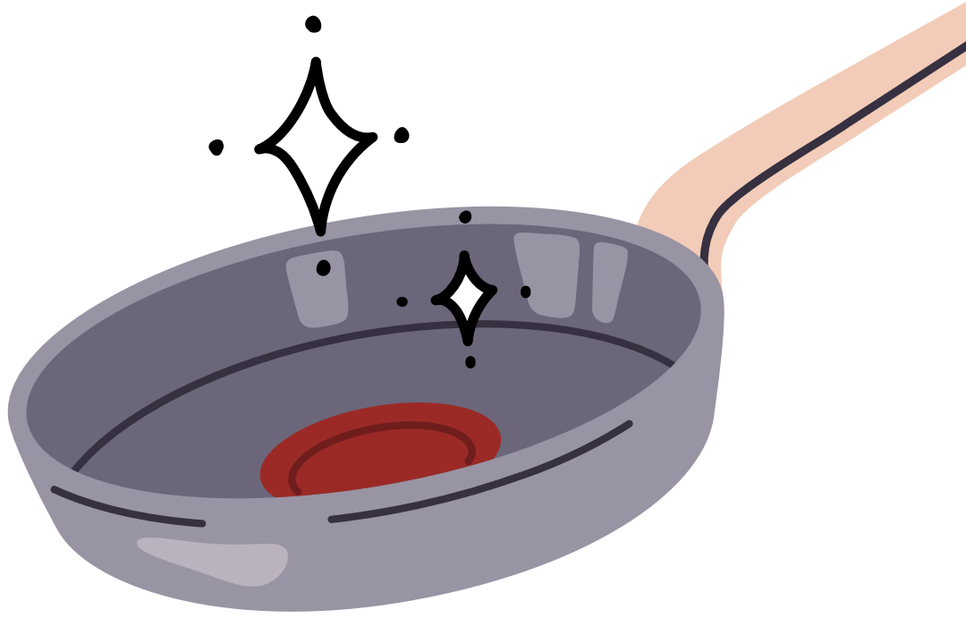
- Ta Tefalova garancija ne vpliva na potrošnikove zakonske pravice. Za vse podrobnosti o pogojih garancije obiščite: www.tefal.com/ingenio.

Tefal®

Uso y cuidado de tus sartenes y ollas

Tefal®

Gracias por comprar la batería de cocina TEFAL®/T-FAL®* con un sólido revestimiento antiadherente, ideal para todas tus aventuras culinarias. ¡Para ti y por el placer de cocinar!



* Los electrodomésticos de TEFAL® se comercializan bajo la marca T-FAL en algunos territorios como América y Japón. TEFAL® y T-FAL® son marcas comerciales registradas del Groupe SEB

RESUMEN

1 CUIDADO DE LA BATERÍA DE COCINA

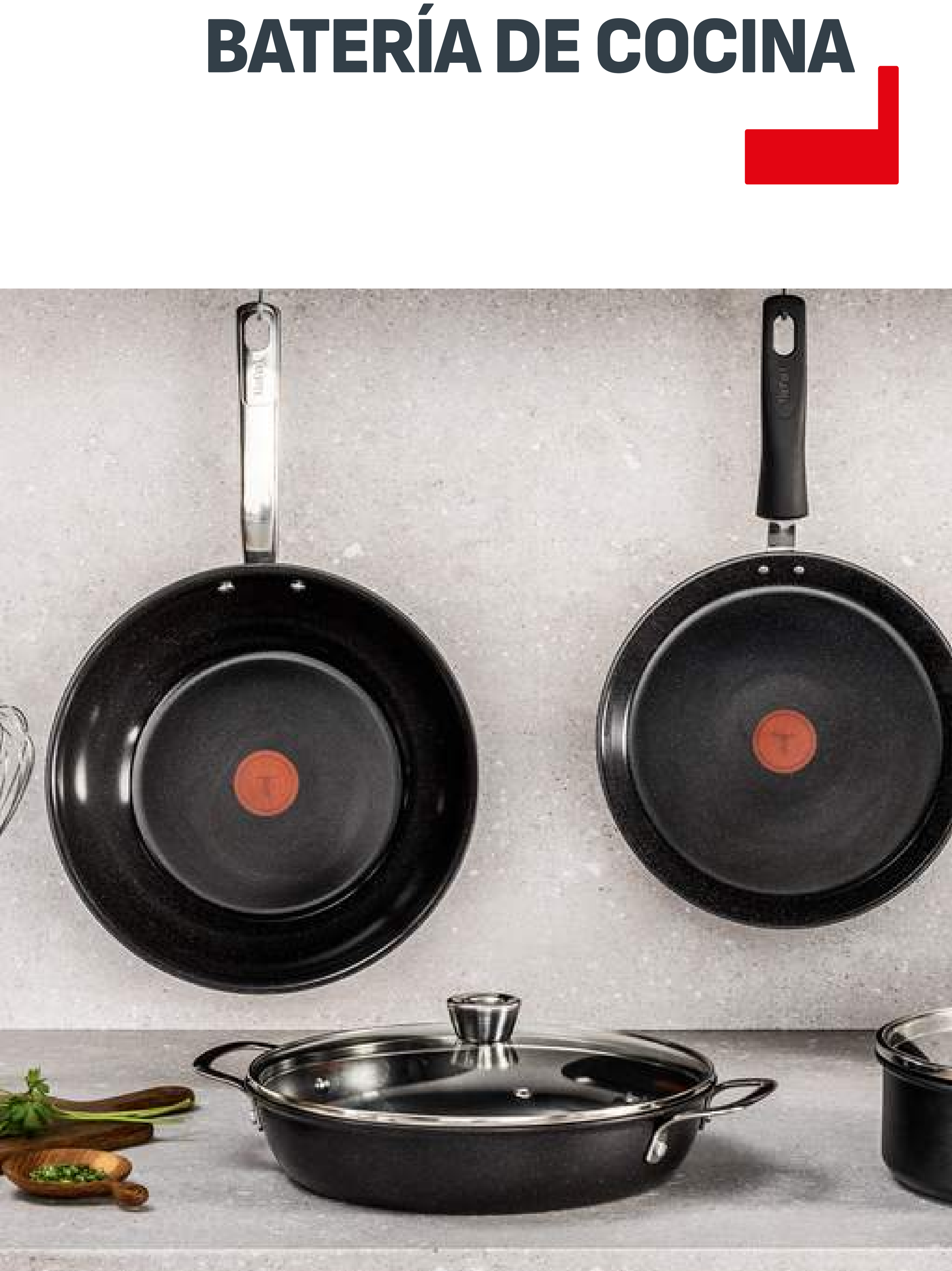
2 CONSEJOS DE COCINA

3 INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

4 INGENIO®: INSTRUCCIONES Y GARANTÍA

Tefal®

CUIDADO DE LA BATERÍA DE COCINA



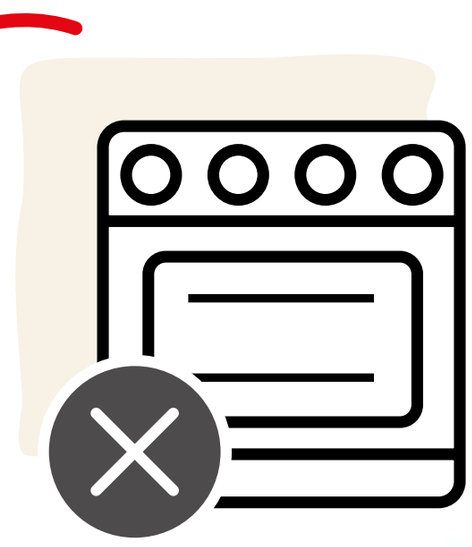
PREPARACIÓN DEL PRODUCTO ANTES DE USARLO

- Algunos productos pueden venir con protecciones de plástico, especialmente en la base del mango. Retíralas antes de usar el producto, ya que podrían provocar un incendio.

- Antes del primer uso, lava la olla o sartén a mano con tu detergente líquido habitual y una esponja suave. Aclárala y sécala bien con un paño suave.

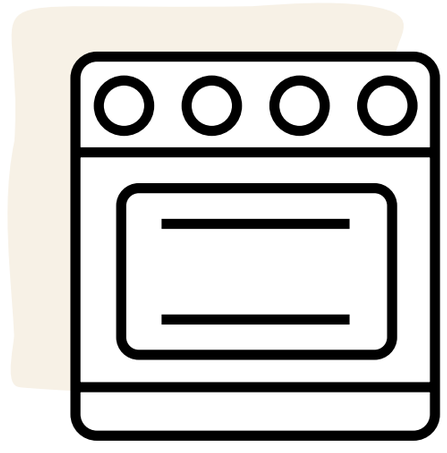
COMPATIBILIDAD

Uso en el horno:
consulta siempre las instrucciones de uso del producto en el embalaje:



- Mangos de baquelita soldados:
  no los introduzcas en el horno.

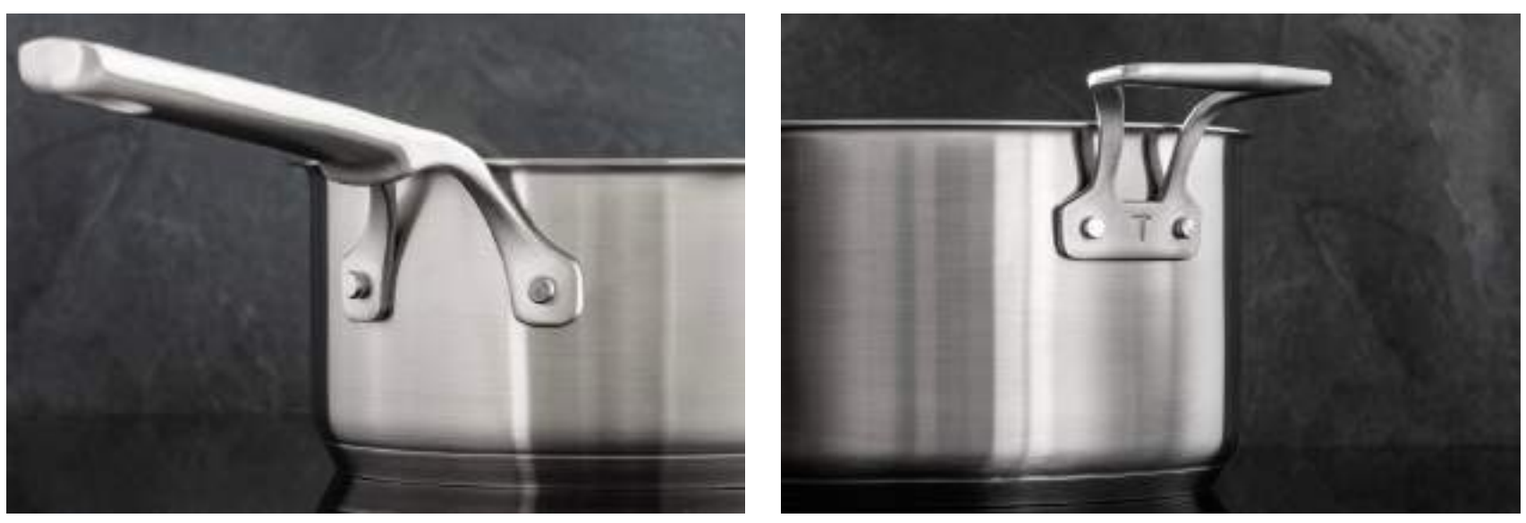
- Mangos de baquelita remachados:
  la cacerola y la sartén son aptas para su uso en el horno hasta 175 °C.

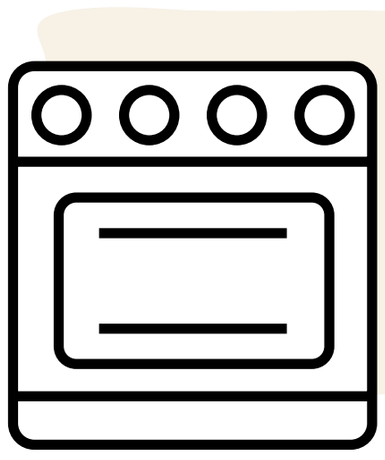


< 175°C/350°F

1. CUIDADO DE LA BATERÍA DE COCINA

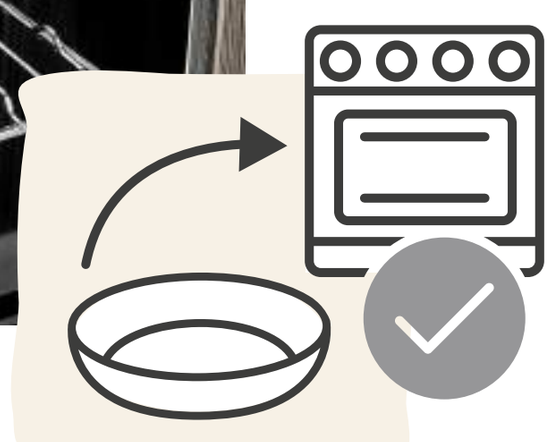
- Mangos de acero inoxidable remachados: la cacerola y la sartén son aptas para su uso en el horno hasta 250 °C.





< 250°C/482°F

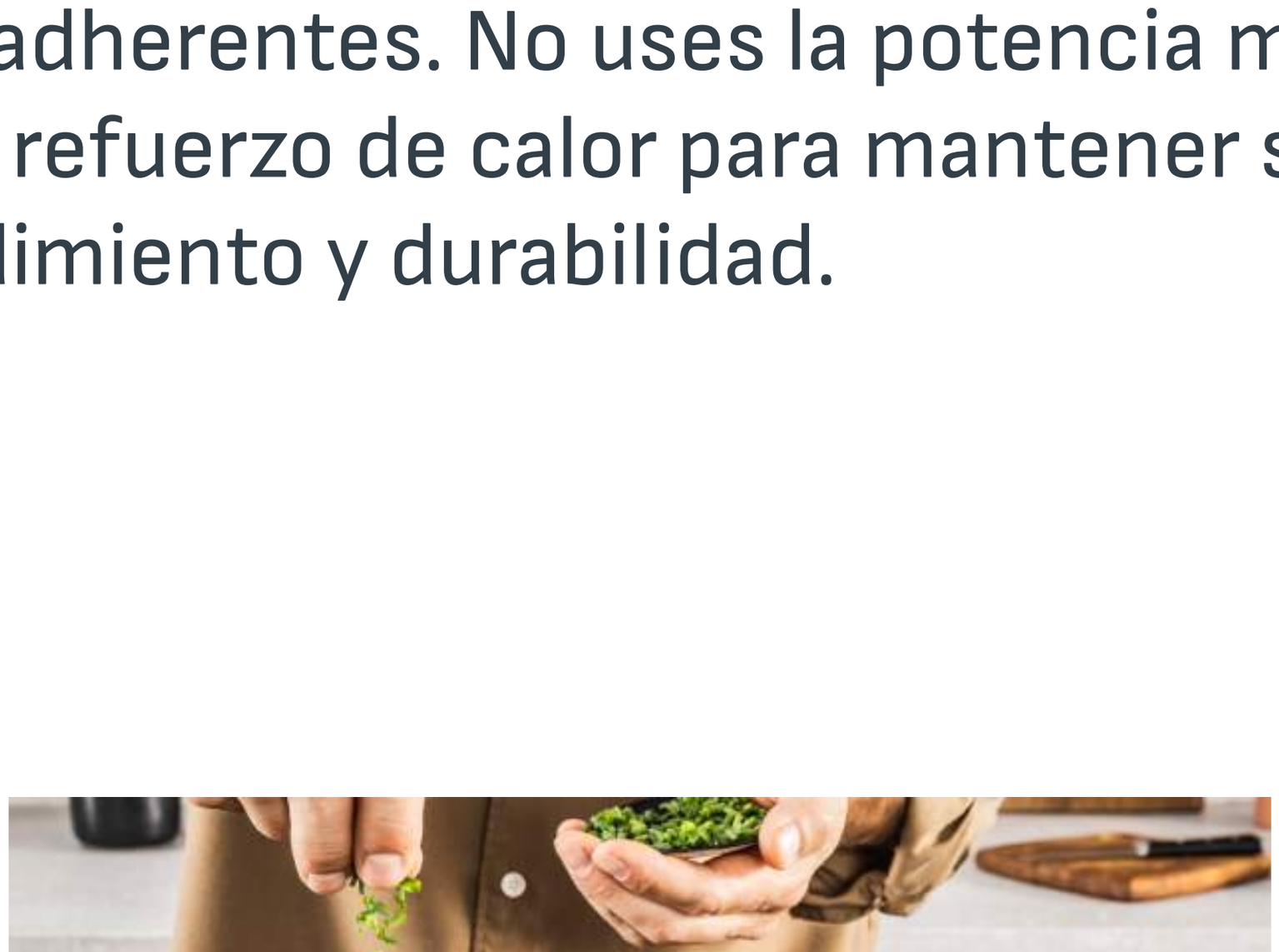
- Para productos Ingenio: retira el mango y la tapa una vez introducida la sartén en el horno.



< 250°C/482°F

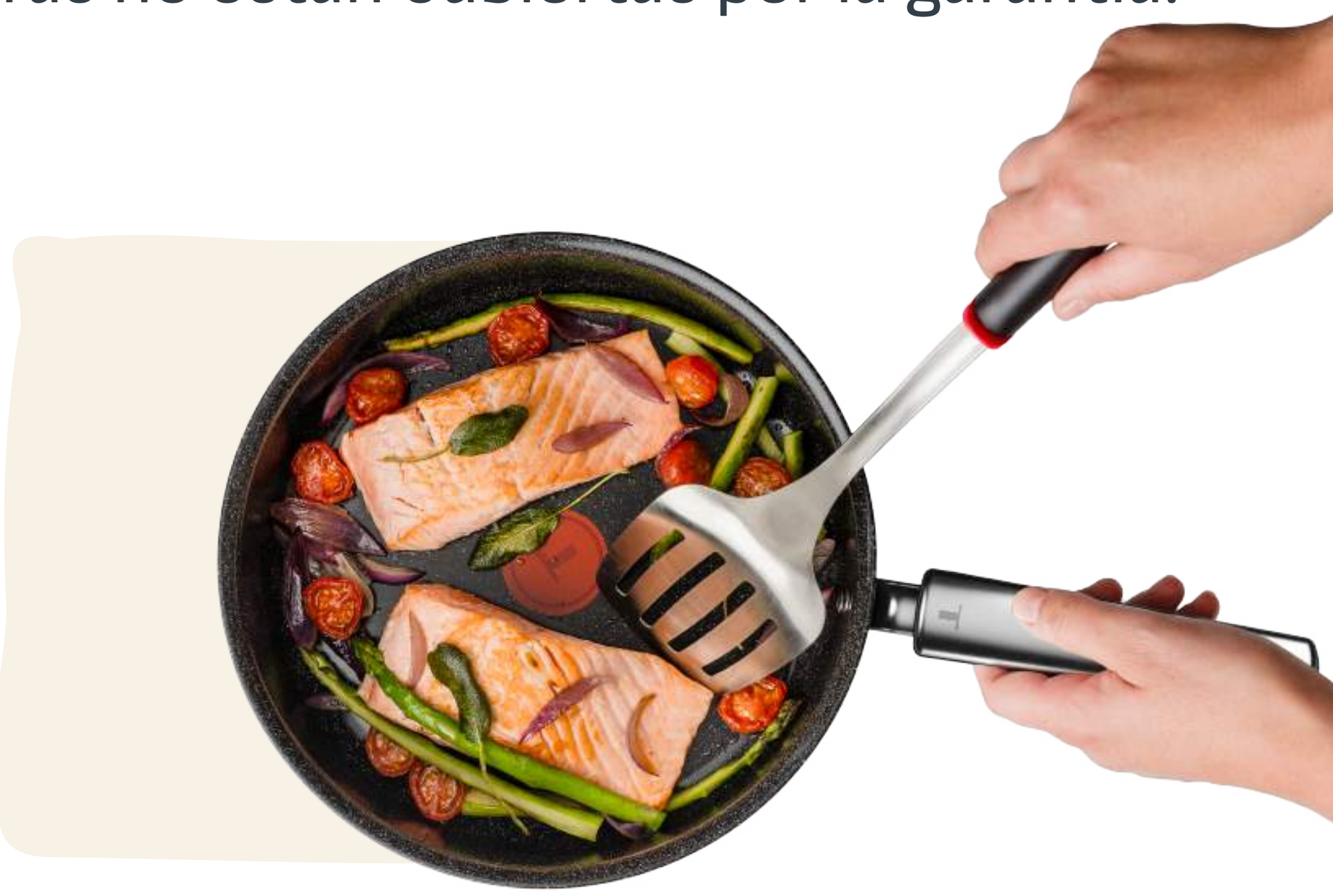
CUIDADO DE LA BATERÍA DE COCINA

- Con el uso habitual, pueden aparecer pequeñas marcas en el interior de la sartén u olla, pero esto no afectará a su rendimiento.
- Evita calentar en exceso tu batería de cocina, ya que podría afectar sus propiedades antiadherentes. No uses la potencia máxima ni el refuerzo de calor para mantener su rendimiento y durabilidad.



- No se recomienda el uso de espráis de cocina antiadherentes en sartenes antiadherentes. Estos espráis pueden dejar residuos invisibles en la superficie que afectarán a las propiedades antiadherentes de la sartén.

- Utiliza utensilios de plástico, silicona, madera o metal. Evita usar utensilios con bordes afilados, varillas, cuchillos, prensas de patatas de metal o eléctricas y no cortes directamente en la batería de cocina. Puedes usar tenedores solo en productos con tecnología Fusion Core. No pinches ni rasques la superficie antiadherente. No utilices batidoras o prensas de patatas metálicas o eléctricas en la sartén. Por consiguiente, las rayaduras no están cubiertas por la garantía.



- No uses sartenes con revestimiento antiadhe-rente para realizar la técnica del flambeado.

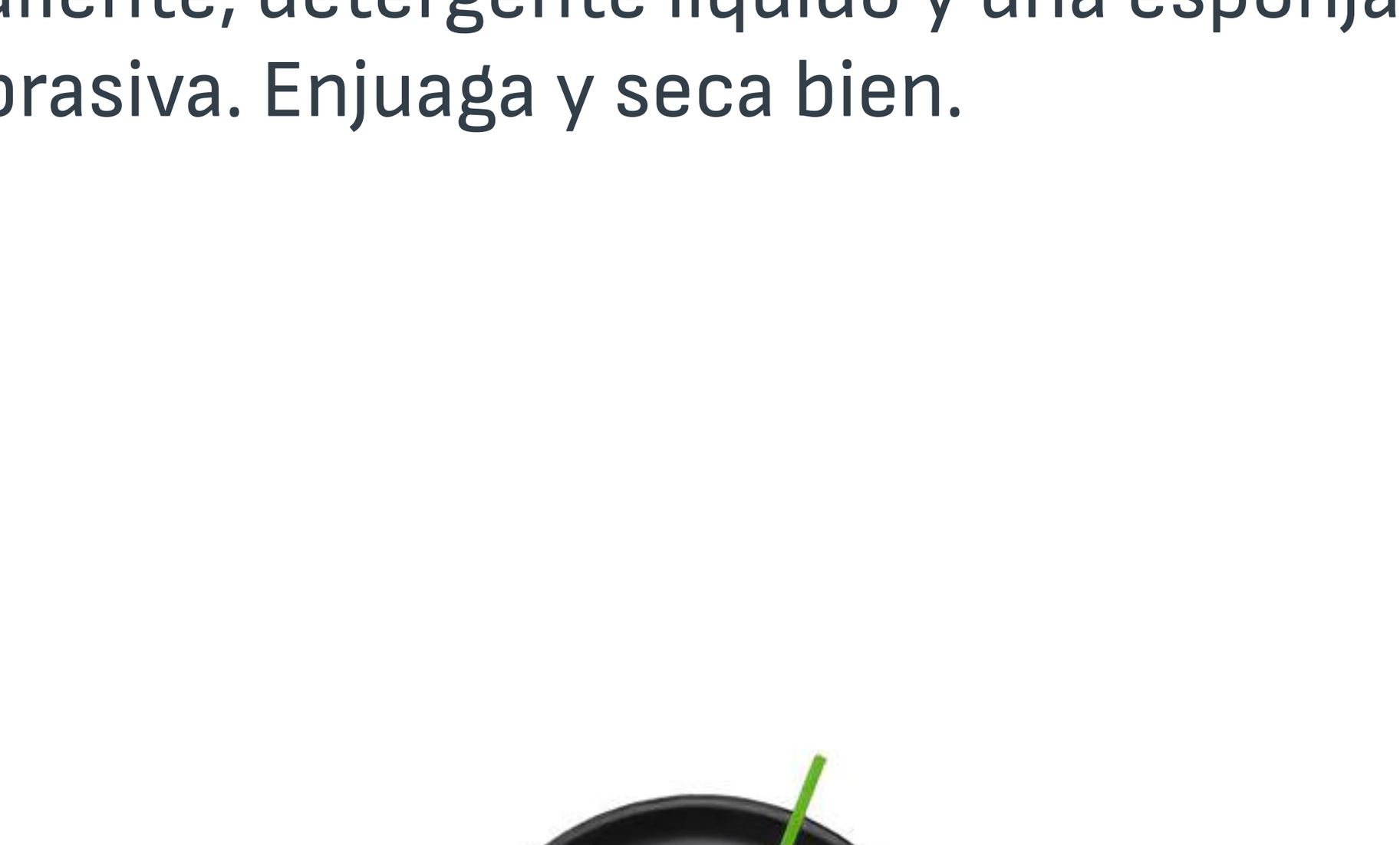
- Si el exterior es de acero inoxidable, puede lavarse en el lavavajillas, aunque se recomienda utilizar detergentes suaves en formato gel, líquido o en polvo. Evita las pastillas o cápsulas, ya que pueden ser más agresivas.

- Para ahorrar agua, puedes dejar la olla o sartén en remojo antes de lavarla.

- Deja que las sartenes se enfríen antes de limpiarlas para evitar deformaciones por cambios bruscos de temperatura. Evita cualquier cambio brusco de temperatura.

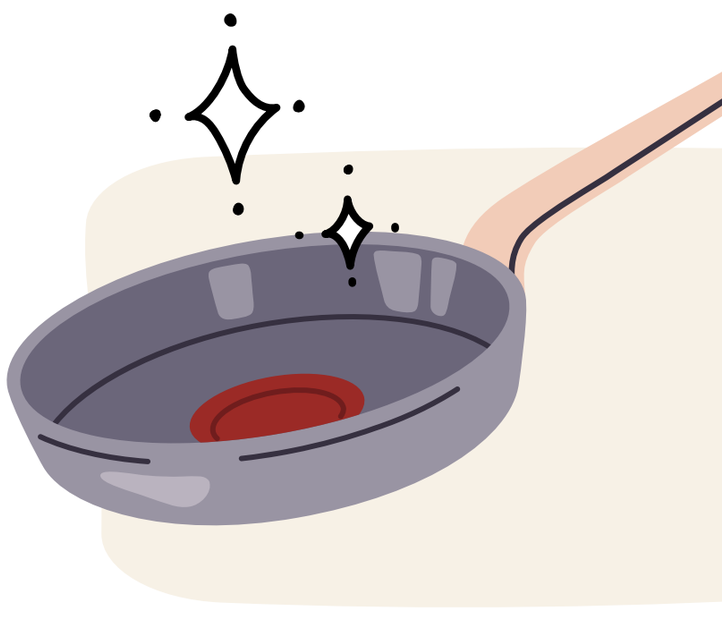
- No expongas las tapas de vidrio calientes a agua fría ni las apoyes sobre superficies frías. El cambio brusco de temperatura podría provocar su rotura, y este tipo de daño no está cubierto por la garantía.

- Para proteger la batería de cocina, es fundamental lavarla a mano. Después de cada uso, lava el interior y el exterior con agua caliente, detergente líquido y una esponja no abrasiva. Enjuaga y seca bien.



- Puede formarse una acumulación de residuos o cal en el revestimiento del interior de la olla o sartén. Esto suele ocurrir cuando una sartén o una olla se utiliza con frecuencia para hervir verduras y el agua es dura. Para eliminar los depósitos, mezcla 1 parte de ácido cítrico con 2 de agua, vierte la mezcla en la olla y deja actuar de 1 a 2 horas. A continuación, lava con agua caliente y detergente, y sécalo todo bien.

- Guarda la batería de cocina en un lugar seco.



- Usa protectores de fieltro o tela de Tefal® al apilar las sartenes u ollas para evitar rayaduras.

- Recomendamos lavar la olla o sartén de cerámica a mano, con agua, un detergente suave y una esponja suave. No utilices esponjas abrasivas. Si después de un lavado normal la sartén no está lo suficientemente limpia, puedes añadir un chorrito de vinagre y agua y calentarla. La mezcla de agua y vinagre limpiará la sartén. Después, aclara bien la sartén, sécala y pásale papel de cocina con un poco de aceite de cocina. Así la sartén quedará como nueva.

- Si hay manchas difíciles en la base, sumerge primero la sartén en agua caliente con un buen detergente desengrasante. A continuación, si es necesario, puedes limpiar la sartén con un estropajo de plástico y un poco de detergente limpiador abrasivo líquido.

- No pongas objetos pesados encima de tus sartenes u ollas.

- Con el tiempo, el revestimiento antiadherente puede decolorarse ligeramente. Es algo totalmente normal que no afecta a las propiedades antiadherentes. Las ligeras marcas o abrasiones de la superficie son normales y tampoco afectarán al rendimiento antiadherente. Ninguno de estos casos está cubierto por la garantía.

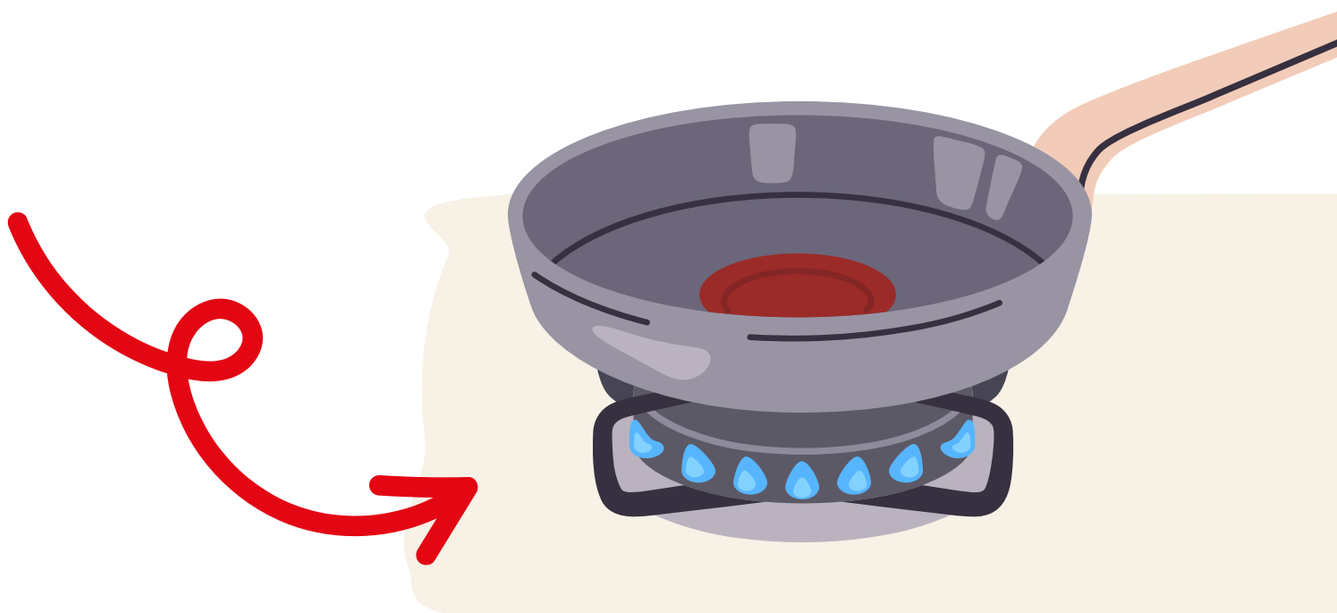
Tefal®

2 CONSEJOS DE COCINA

- Corta los alimentos en trozos más pequeños para que se cocinen más rápido y se reduzca el tiempo y la energía que consumes.

- Asegúrate de que la base de la olla o sartén esté completamente seca antes de cocinar, sobre todo si la usas en una placa vitrocerámica, halógena o de inducción. De lo contrario, podría quedarse pegada.

- Coloca la sartén u olla sobre un fuego con un diámetro adecuado para obtener un mejor rendimiento de calentamiento. Elige un fuego que se adapte al tamaño del producto para evitar el derroche de energía. Si el producto es compatible con las placas de inducción y lo colocas en un fuego más grande que la base, puede que no active la placa.



- Para cocinar guisos deliciosos con llamas de gas, empieza cocinando a fuego medio en la placa normal y, luego, pasa la olla a la placa más pequeña para dejarla guisar a fuego lento durante un tiempo prolongado.

  Sin embargo, si necesitas cocinar a fuego alto, asegúrate de alcanzar gradualmente el nivel máximo de calor y luego bájalo.

Para obtener resultados perfectos en la cocina, nuestras sartenes y ollas están equipadas con la tecnología exclusiva Thermo-Signal®.

Thermo-Signal® es el indicador rojo situado en el centro de la sartén u olla que muestra cuándo debes empezar a cocinar para que los platos tengan una textura y un color óptimos.

1

Precalienta la sartén u olla a fuego medio.

2

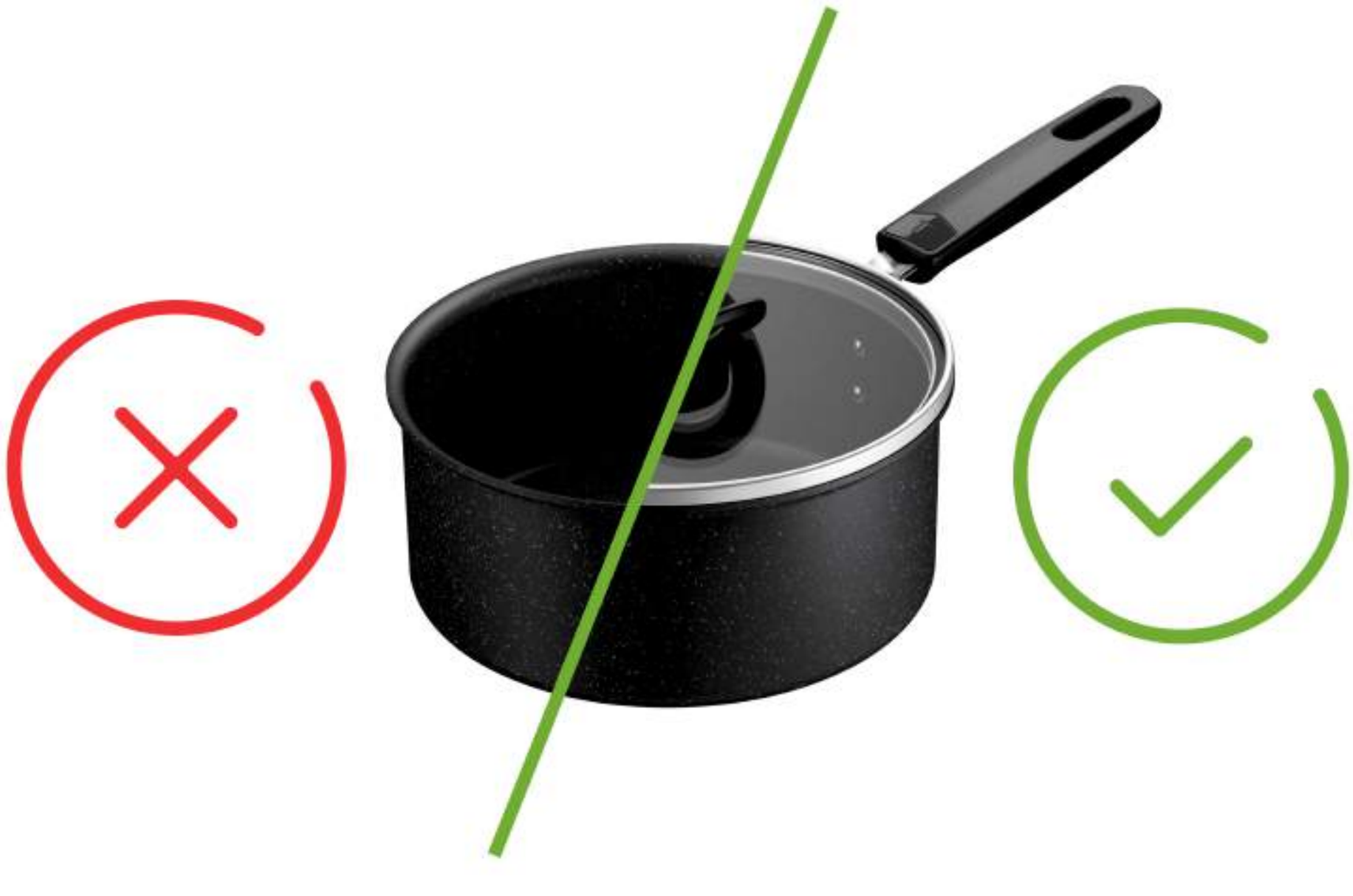
Observa la señal Thermo-Signal®. Cuando la señal esté completamente roja y el termómetro haya desaparecido, puedes empezar a cocinar.

3

Ajusta la potencia de calentamiento según el nivel de cocción deseado.

Utiliza una tapa para una cocción más eficiente desde el punto de vista energético:

- Retiene el calor durante la ebullición.
- Se necesita menos energía.
- Cocción más rápida.



- Se recomienda utilizar guantes de horno, agarraderas o paños secos para sujetar los mangos o asas, especialmente después de cocinar durante mucho tiempo o al manipular mangos o asas metálicos, para evitar el riesgo de quemaduras.

  Utiliza siempre guantes de horno cuando quites la tapa durante la cocción, inclínala para dirigir el vapor lejos de ti y mantén las manos y la cara alejadas de las rejillas de ventilación.

- Recicla tus ollas y sartenes para darles una segunda vida.

  ¿Sabías que el acero inoxidable y el aluminio se pueden reciclar sin límite?

  Deposita tus utensilios de cocina en los puntos de recogida o en los puntos de venta asociados.

GARANTÍA TEFAL® / T-FAL®

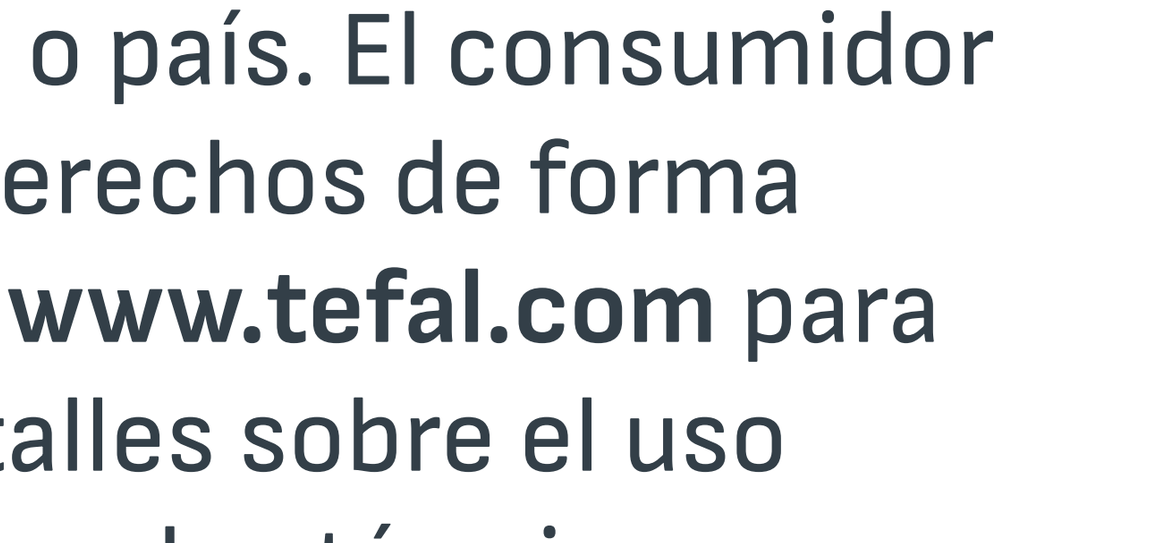
- Este producto tiene una garantía de 2 años contra defectos de fabricación. Esta garantía no afecta a los derechos legales de los consumidores. No cubre las rayaduras ni la decoloración producida por el envejecimiento. Tefal garantiza que el revestimiento cumple la normativa sobre materiales en contacto con alimentos. Para obtener más información, visita www.tefal.com

- Si el producto es de acero inoxidable, tiene una garantía de 10 años contra defectos de fabricación. Esta garantía no afecta a los derechos legales de los consumidores. No cubre los rayaduras ni la decoloración producida por el envejecimiento. Tefal garantiza que el revestimiento cumple la normativa sobre materiales en contacto con alimentos. Para obtener más información, visita www.tefal.com

INFORMACIÓN adicional y línea de ayuda

- Para obtener toda la información o respuestas a tus preguntas, ponte en contacto con nuestro servicio de atención al cliente a través de **www.tefal.com**

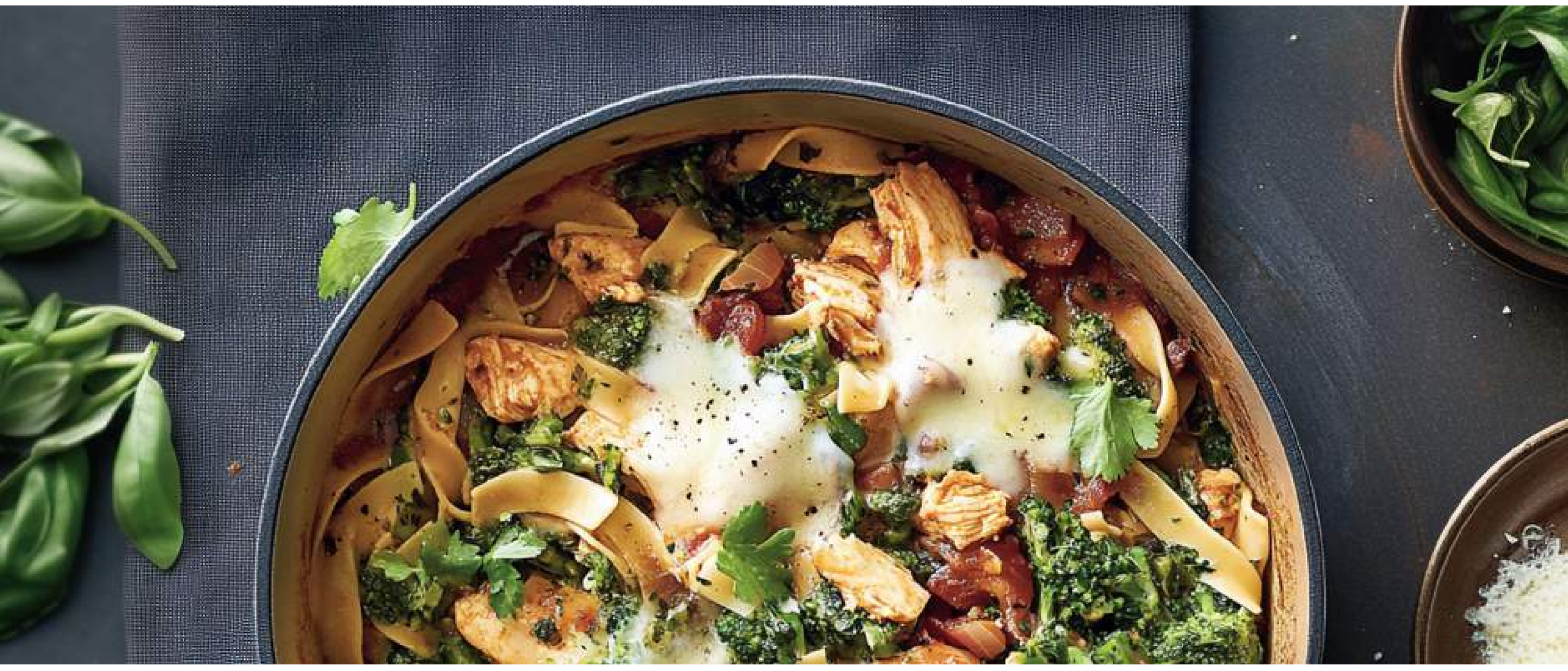
- Derechos del consumidor e información adicional: esta garantía comercial de Tefal no afecta a los derechos legales de los consumidores, que no pueden excluirse ni limitarse, ni a los derechos legales frente a un distribuidor al que se haya comprado un producto. Esta garantía proporciona al consumidor derechos específicos y también puede tener derechos adicionales que varían en función del estado o país. El consumidor puede ejercer estos derechos de forma independiente. Visita **www.tefal.com** para conocer todos los detalles sobre el uso y cuidado del producto y los términos y condiciones completos de la garantía del fabricante.



Tefal®

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD DE TEFAL®/T-FAL®*

* Los electrodomésticos de TEFAL® se comercializan bajo la marca T-FAL en algunos territorios como América y Japón. TEFAL® y T-FAL® son marcas comerciales registradas del Groupe SEB



Importante:

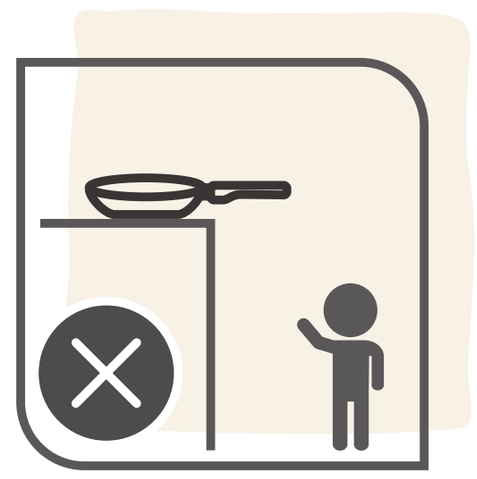
- Este producto se ha diseñado solamente para uso doméstico

- Lee primero los consejos de seguridad antes de utilizar el producto

- Consulta también las instrucciones de uso del producto y otros consejos y recomendaciones.

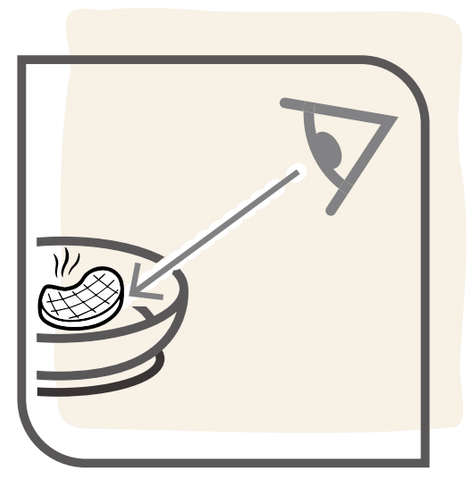
INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD

- Este producto no deben usarlo personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas, o sin experiencia ni conocimiento, salvo que estén bajo supervisión o reciban instrucciones relacionadas con el uso del aparato por parte de otra persona responsable de su seguridad. Se debe supervisar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el producto.



- Nunca dejes que la batería de cocina hierva en seco ni dejes un producto vacío sobre un aro caliente o una llama de gas.

- Nunca dejes alimentos cocinándose sin vigilancia.

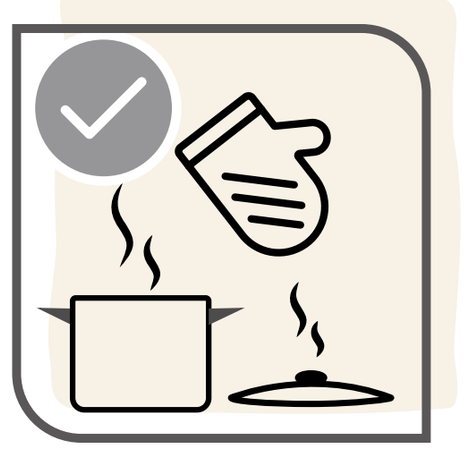


- No dejes nunca el mango de la sartén asomando por el borde de la placa o cerca de una superficie de cocina.

- No sobrecalientes el producto.

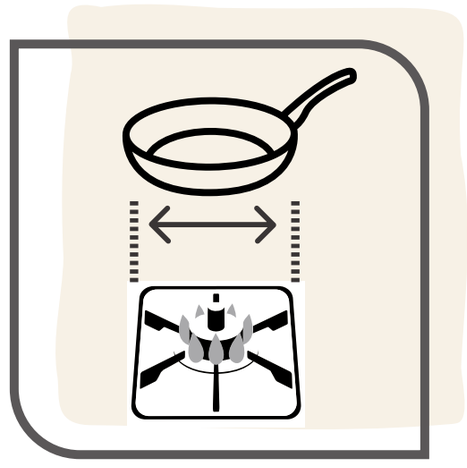
- No expongas el mango a la llama, ya que podría debilitarse.

- Se recomienda utilizar guantes de horno, agarraderas o paños secos para sujetar los mangos o asas, especialmente después de cocinar durante mucho tiempo o al manipular mangos metálicos, para evitar el riesgo de quemaduras.



- No acerques alimentos calientes ni líquidos hirviendo a personas o animales.

- Las sartenes pequeñas se pueden colocar con cuidado sobre las patas de apoyo de las placas de gas, para las que la mayoría de los fabricantes proporciona una trébede.



- Uso en el horno: consulta las instrucciones de uso del producto en el embalaje. Ten en cuenta que las altas temperaturas pueden dañar las piezas de plástico y las tapas de cristal.

- Uso en lavavajillas: consulta las instrucciones de uso del producto en el embalaje. Algunas piezas pueden dañarse debido a la acción de detergentes corrosivos, lo que conlleva riesgos de cortes y quemaduras.

- No introduzcas el producto en el microondas.

- No se recomienda utilizar las sartenes para freír con abundante aceite (patatas fritas, samosas, etc.). Se debe tener siempre cuidado al cocinar con aceite: no se debe llenar demasiado la sartén ni utilizar un fuego demasiado alto, ya que esto podría provocar que el aceite se inflame solo.

- No añadas agua fría, hielo o alimentos congelados directamente a una sartén caliente, ya que podría producirse una erupción de vapor que podría causar quemaduras u otras lesiones a los usuarios o a las personas presentes. Ten especial cuidado en este sentido cuando la sartén contenga aceites calientes utilizados durante la cocción, ya que es posible que se produzcan salpicaduras de aceite caliente al poner en contacto elementos que contengan agua con el aceite caliente.

- No combines los productos de la batería de cocina para hacer una cacerola para el baño maría. Estas piezas no están diseñadas para ese fin. Tal uso podría provocar riesgos de inestabilidad, quemaduras relacionadas con el vapor u otras lesiones.

- Si las asas se aflojan, apriétalas un poco más para evitar daños durante su uso repetido.

- Los productos de la batería de cocina que estén calientes deben colocarse sobre superficies resistentes al calor.

- Nunca calientes la grasa hasta su carbonización. Los vapores liberados durante la cocción pueden ser peligrosos para los animales con sistemas respiratorios sensibles.

- En caso de incendio de alimentos o aceite en la sartén, apaga el fuego, coloca una manta ignífuga o una toalla humedecida sobre la sartén y déjala durante 30 minutos antes de retirarla.

- En caso de sobrecalentamiento extremo (alcanzando el punto de fusión del aluminio), no muevas el producto, déjalo enfriar primero, debido al peligro que supone el aluminio fundido dentro de la base encapsulada. Se recomienda no seguir utilizando el producto debido a las posibles modificaciones de sus propiedades.

- Si tienes algún problema, ponte en contacto con el servicio de atención al cliente en **www.tefal.com**.

Tefal®

INGENIO®:

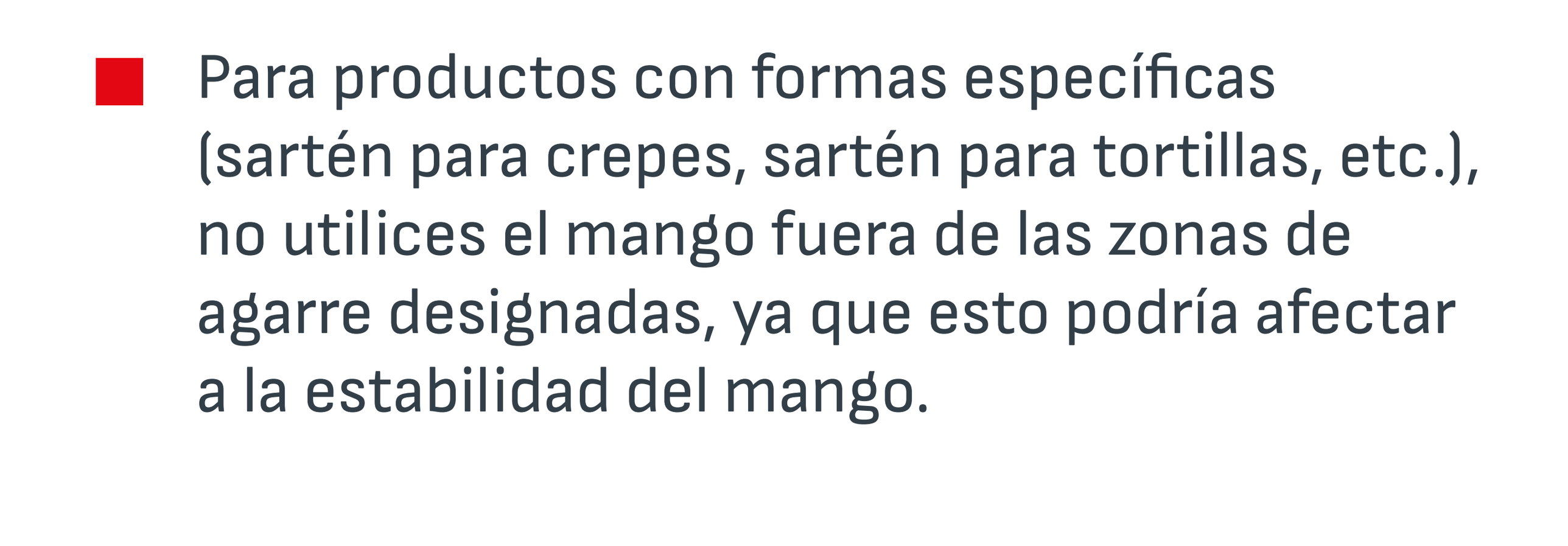
INSTRUCCIONES DE USO Y GARANTÍA

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD DE INGENIO®

- El mango Ingenio® solo es compatible con productos Ingenio®. Nunca utilices el mango en utensilios de otras marcas.

- Los productos Ingenio® (sartén, cacerola, wok, etc.) solo son compatibles con los mangos Ingenio®. Nunca los utilices con mangos de otras marcas.

- Para productos con formas específicas (sartén para crepes, sartén para tortillas, etc.), no utilices el mango fuera de las zonas de agarre designadas, ya que esto podría afectar a la estabilidad del mango.



- No dejes el mango en el producto durante la cocción ni lo expongas a las llamas, ya que la exposición prolongada a altas temperaturas podría degradar las piezas de plástico y debilitar el mango.

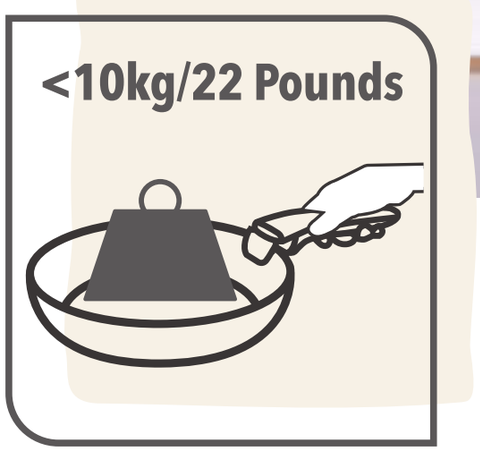
- Utiliza el mango únicamente para manipular el producto y evitar así cualquier riesgo de que se vuelque, especialmente con artículos de pequeño diámetro.

- No coloques el mango sobre superficies calientes, ya que esto podría degradar la resistencia mecánica del mango y provocar quemaduras al tocarlo.

- Nunca presiones los botones de desbloqueo durante su uso, vertido o manipulación, ya que podrías provocar una apertura inesperada del mecanismo de bloqueo.

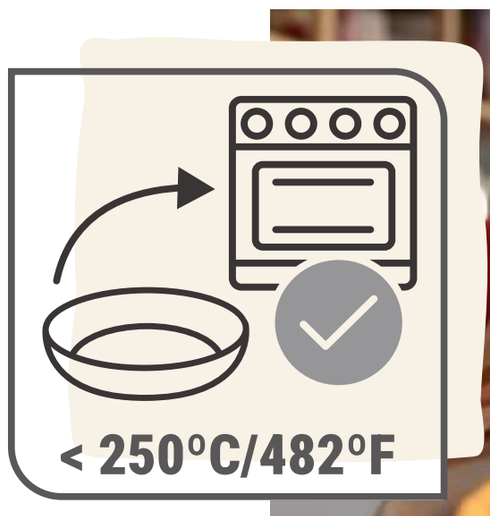
- No laves el mango en el lavavajillas ni lo sumerjas completamente en agua, ya que esta y los detergentes podrían degradar el mecanismo del mango y las funciones de seguridad internas. Recomendamos lavarlo a mano con una esponja húmeda no abrasiva o un paño, sin mojar en exceso las partes internas y sin forzar las partes móviles.

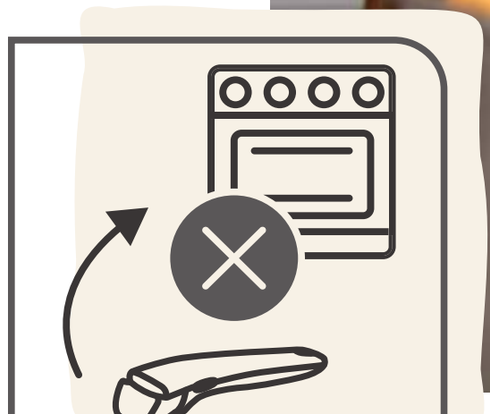
- No muevas cargas superiores a 10 kg, ya que el mango no está diseñado para soportar tal peso.



- No introduzcas el mango ni las tapas** en el horno, ya que podrían dañarse.

** A menos que en las instrucciones de uso se especifique lo contrario.





- No introduzcas los productos Ingenio® ni el mango en el microondas.

- No guardes alimentos en el producto durante más de 24 horas. No guardes alimentos ácidos en el producto, como salsa de tomate, vinagre, platos con zumo de limón, chucrut, etc.

En caso de problemas:

- Si detectas algún problema, no fuerces el mecanismo del mango ni lo desmontes.

- Si el mango está dañado (roto, astillado, sobrecalentado, derretido o caído), no lo utilices más.

- Si el producto (sartenes y ollas) está deformado, por ejemplo, tras una caída o un golpe, no lo utilices más.

En todos los casos, ponte en contacto con el servicio de atención al cliente (www.tefal.com).

INGENIO®: INSTRUCCIONES DE USO Y GARANTÍA

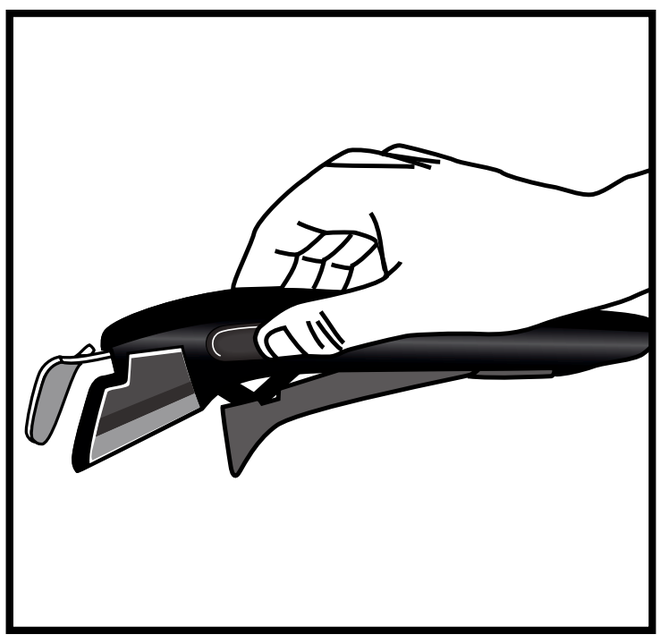
Antes de acoplar el mango

1. Apertura del mango. Con los dedos pulgar e índice, presiona al mismo tiempo los dos botones laterales de desbloqueo. (Fig. 1)

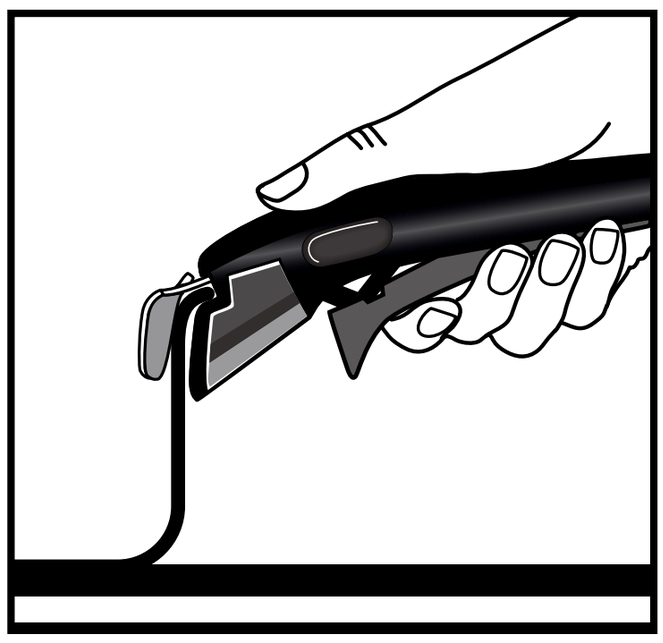
2. Fijación del mango. Coloca el mango abierto en el borde de la sartén Ingenio. Aprieta la palanca inferior para bloquear el mango en su posición y sujetarlo al borde de la sartén (fig. 2a). El mango está ahora bloqueado en su posición y puedes utilizar la sartén Ingenio.

3. Posición recomendada para sujetar el mango mientras se utiliza. (Fig. 2b)

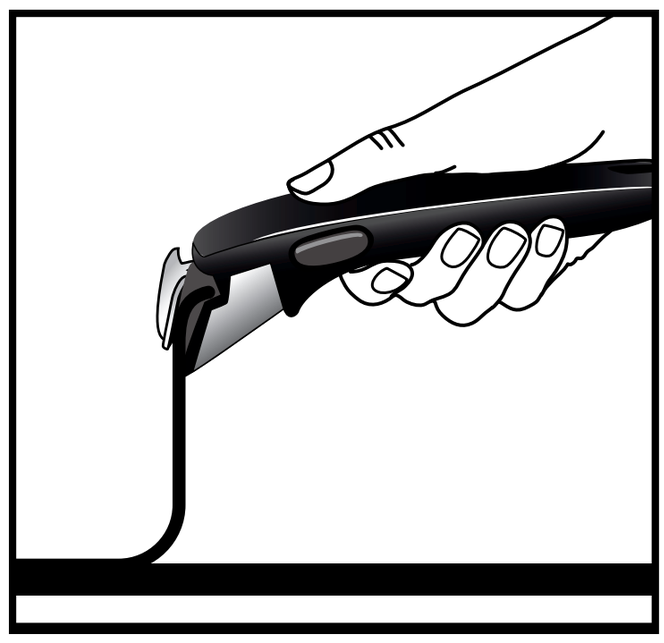
Precaución: Se debe mantener siempre la palanca cerrada con los dedos y nunca presionar los botones de desbloqueo mientras se manipula la sartén.



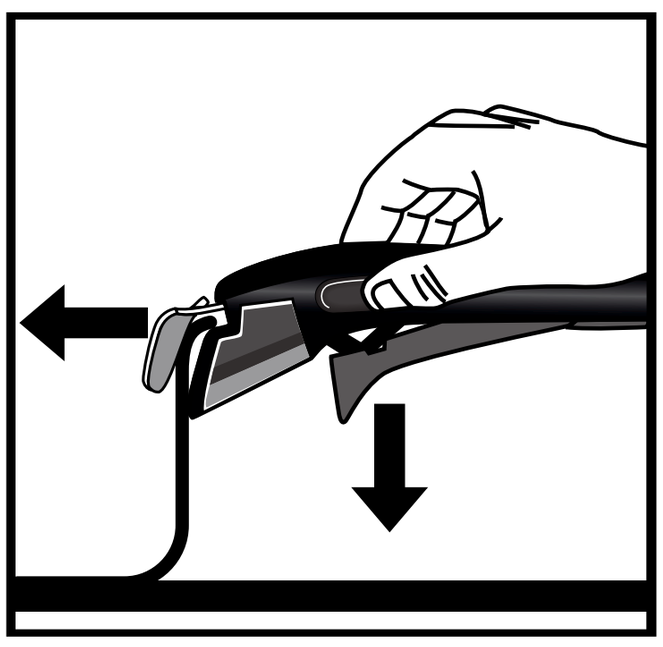
(Fig. 1)



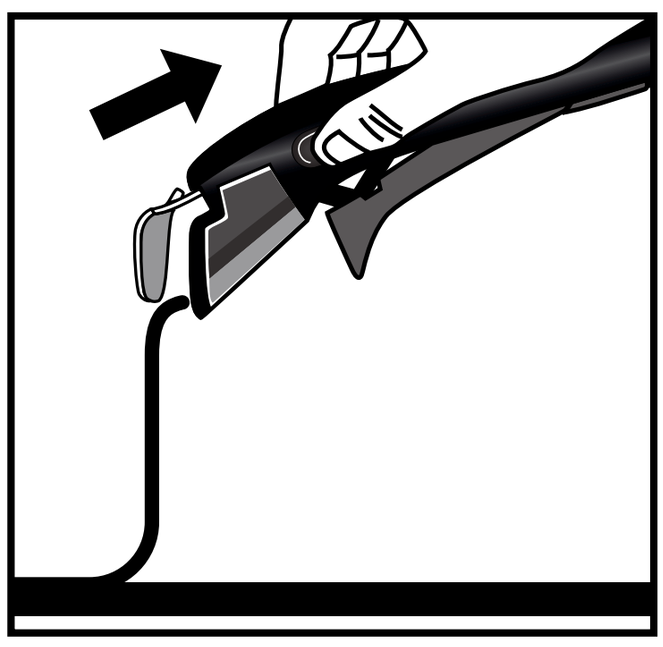
(Fig. 2a)



(Fig. 2b)



(Fig. 3)



(Fig. 4)

Retirada del mango

1. Para retirarlo, coloca la sartén Ingenio sobre una superficie plana, estable y resistente al calor. Presiona los botones de desbloqueo con los dedos índice y pulgar y coloca la mano para liberar la palanca. (Fig. 3)

2. El mango está desbloqueado y ahora se puede retirar de la sartén. (Fig. 4)

EL MANGO DE INGENIO® TIENE 10 AÑOS DE GARANTÍA

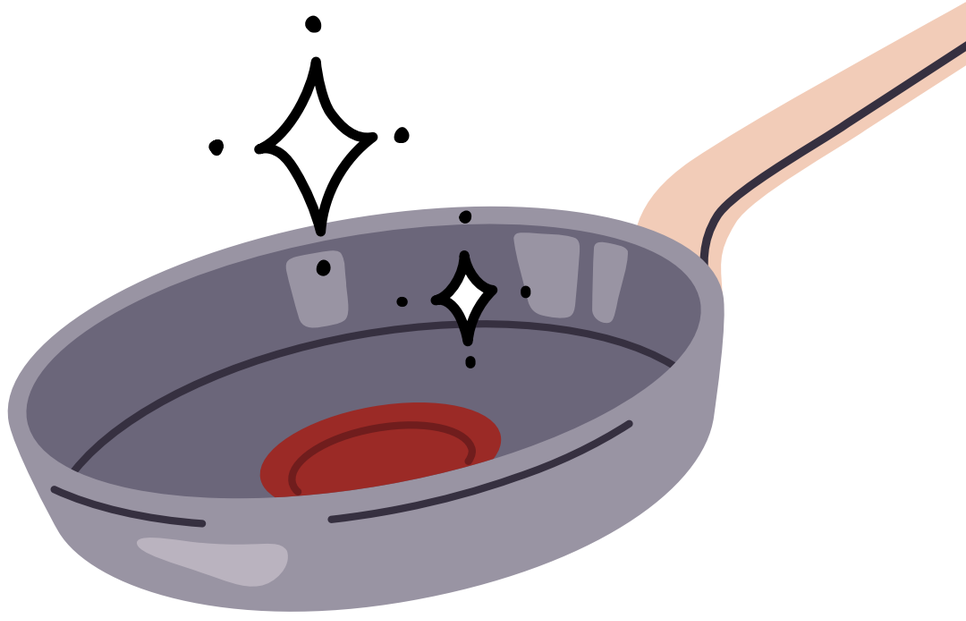
- El mango extraíble Ingenio® cuenta con una garantía de 10 años contra defectos de fabricación, según lo establecido por la legislación o los acuerdos específicos vigentes en el país de compra.
- La garantía no cubre los daños causados por modificaciones o reparaciones no autorizadas, golpes, uso inadecuado, desgaste normal, incumplimiento de las instrucciones de uso y mantenimiento, abandono de la sartén u olla durante la cocción, exposición a la llama durante la cocción, introducción en el horno, limpieza en el lavavajillas, inmersión en agua, obstrucción por grasa, polvo, salsas, etc., uso para levantar una carga superior a 10 kg, uso profesional o comercial, o uso en una sartén u olla que no sea de la gama Ingenio®.
- Esta garantía de Tefal no afecta a los derechos legales del consumidor. Para más información sobre los términos y condiciones de la garantía, visita: www.tefal.com/ingenio

Tefal®

Användning och skötsel av kastruller och stekpannor

Tefal®

Tack för ditt köp av kokkärl med robust non-stick-beläggning från TEFAL®/T-FAL®* – perfekt för alla dina kulinariska äventyr. För dig och för din kärlek till matlagning!



* I vissa områden, som Amerika och Japan, marknadsförs hushållsapparater från TEFAL® under varumärket T-FAL® TEFAL®/T-FAL® är registrerade varumärken som tillhör Groupe SEB

SAMMANFATTNING

1 TA HAND OM DINA KOKKÄRL

2 MATLAGNINGSTIPS

3 SÄKERHETSANVISNINGAR

4 INGENIO®: ANVISNINGAR OCH GARANTI

Tefal®

TA HAND OM DINA KOKKÄRL

FÖRBEREDA PRODUKTEN FÖR ANVÄNDNING

- Vissa kokkärl levereras med skyddande plastbitar, särskilt vid handtagets bas. Kassera bitarna innan användning, eftersom det finns risk för brand om de inte tas bort.

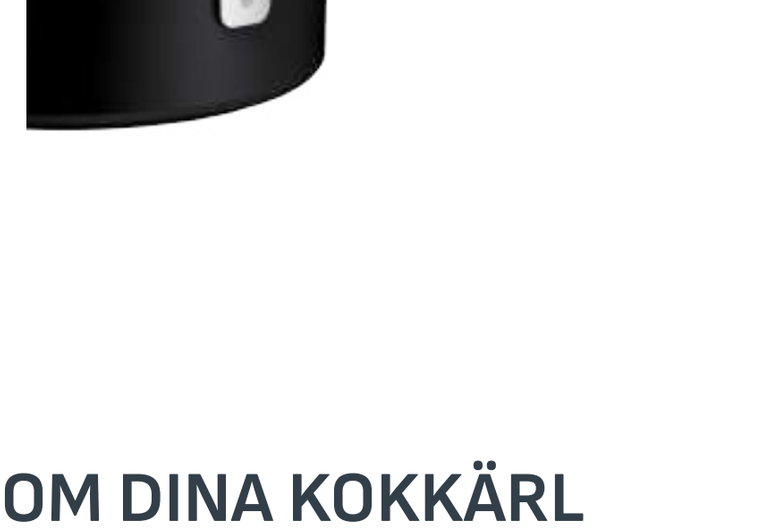
- Handdiska kastrullen eller stekpannan med vanligt diskmedel och en mjuk disksvamp innan den används första gången. Skölj och torka noga med en mjuk handduk.

KOMPATIBILITET

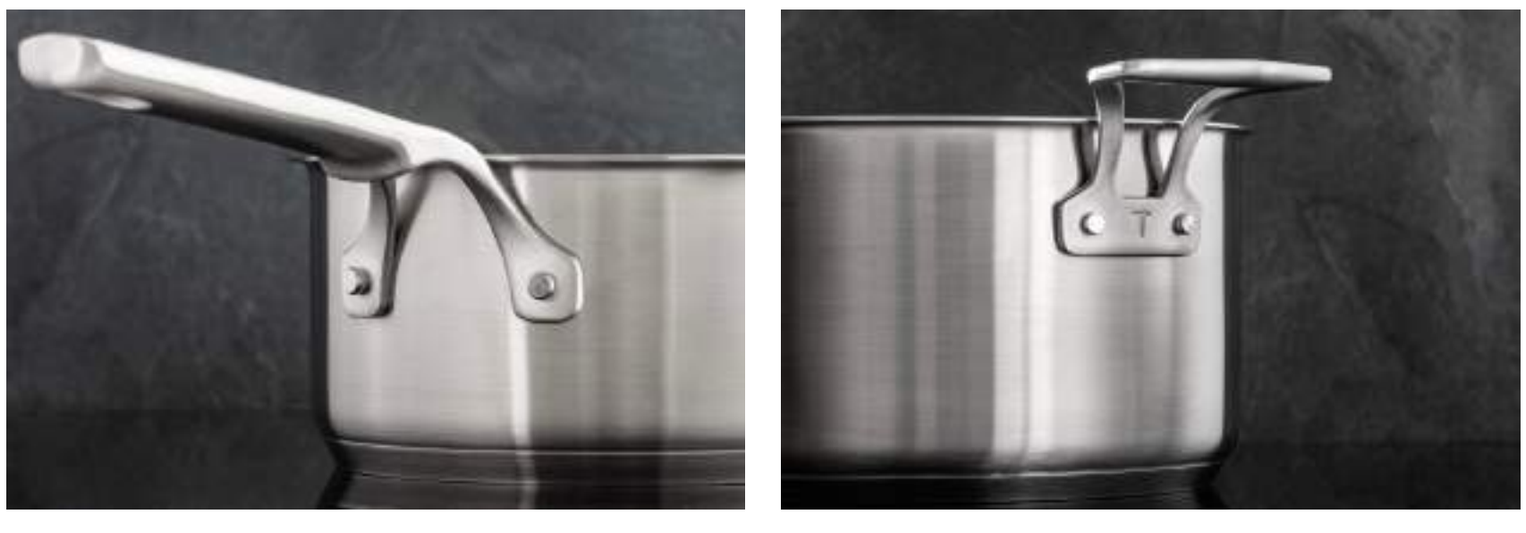
Ugnsanvändning:
Se produktens användningsanvisningar på förpackningen:

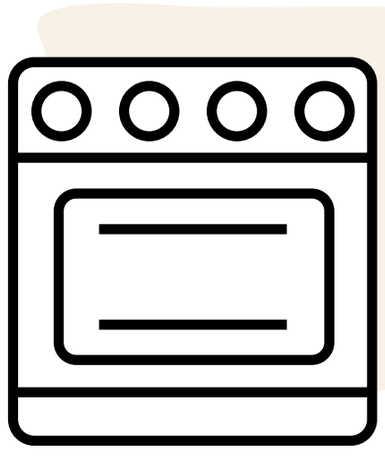
- Svetsade handtag i bakelit:
  Använd inte i ugn.

- Nitade handtag i bakelit:
  Kastrullen eller stekpannan är ugnssäker upp till 175 °C.



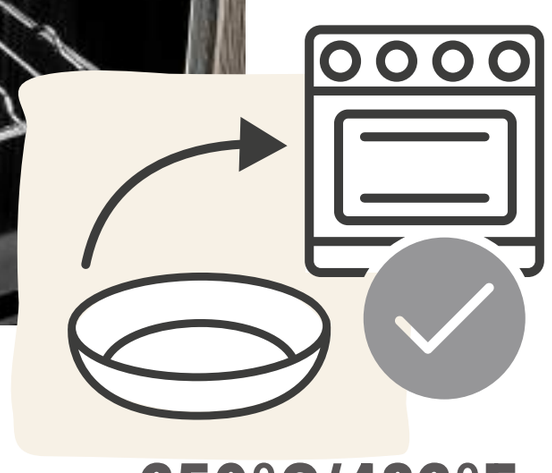
- Nitade handtag i rostfritt stål:
  Kastrullen eller stekpannan är ugnssäker upp till 250 °C.





< 250°C/482°F

- För Ingenio-produkt:
  Ta bort handtaget och locket när du har placerat kastrullen eller stekpannan i ugnen.



< 250°C/482°F

TA HAND OM DINA KOKKÄRL

- Vid regelbunden användning kan små märken synas på insidan av kastrullen eller stekpannan. Dessa påverkar dock inte kärlens prestanda.

- Var uppmärksam under tiden kärlet värms upp för att undvika överhettning som kan påverka hållbarheten på non-stick-egenskaperna. Förhindra överhettning genom att undvika att använda maximal effekt eller boostereffekt.

- Matlagningsspray rekommenderas inte för kärl med non-stick-egenskaper. Användning av sådana sprayer kan skapa en osynlig beläggning på kärlets yta som påverkar dess non-stick-egenskaper.

- Använd köksredskap av plast, silikon, trä eller metall. Undvik redskap med vassa kanter, som vispar, knivar, mosare i metall och elektriska mosare, och skär inte direkt i kärlen. Gaffel kan användas i kastruller och stekpannor med Fusion Core-teknik. Undvik att sticka eller skrapa mot non-stick-ytan. Använd inte mosare i metall, elektriska mosare eller mixers i pannan. Följaktligen täcks inte repor av garantin.

- Flambera inte i non-stick-belagda pannor.
- Om den utvändiga beläggningen är i rostfritt stål går det bra att diska i maskin. Det är bättre att använda milda rengöringsmedel som vätska, gel eller pulver istället för tabletter eller påsar.

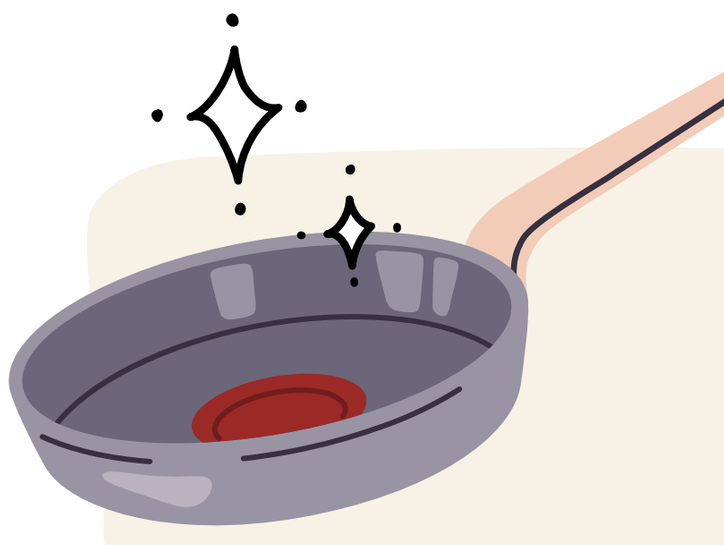
- Spara vatten vid diskningen genom att blötlägga kastrullen eller stekpannan före rengöring.
- Låt pannor svalna före rengöring för att förhindra att de deformeras på grund av kraftiga temperatursvängningar. Undvik stora temperaturändringar.

- Placera inte varma glaslock i eller under kallt vatten eller direkt på en kall arbetsyta eftersom en kraftig temperaturändring kan göra att glaset spricker. Detta omfattas inte av garantin.

- Handdiska kastrullen eller stekpannan för att undvika att skada dem. Efter varje användning diskar du kärlet invändigt och utvändigt med varmt vatten, diskmedel och en mjuk disksvamp. Skölj och torka noga.

- En beläggning av rester eller avlagringar kan bildas på ytan inuti kastrullen eller stekpannan. Detta syns ofta när ett kärl används flitigt för att koka grönsaker och vattnet är hårt. Avlägsna dessa avlagringar genom att lösa upp 1 del citronsyra i 2 delar vatten. Häll detta i kärlet och låt ligga i blöt i en till två timmar. Diska kärlet i varmt vatten och diskmedel och torka noga.

- Förvara dina kastruller och stekpannor på en torr plats.



- Använd Tefal®-filt eller tygskydd när du staplar kastruller eller stekpannor för att förhindra repor.

- Vi rekommenderar att du handdiskar keramiska kastruller eller stekpannor med vatten, ett milt rengöringsmedel och en mjuk disksvamp. Du bör inte använda en slipande svamp. Om kärlet inte är tillräckligt rent efter normal diskning kan du tillsätta lite vinäger och vatten i kärlet och värma upp det. Vatten- och vinägerblandningen rengör kärlet. Skölj sedan kärlet ordentligt, torka och stryk på lite matlagningsolja med en pappershandduk. Sedan är ditt kärl som nytt igen.

- Om det finns envisa fläckar på basen börjar du med att blötlägga kärlet i varmt vatten med ett bra fettlösande diskmedel. Vid behov kan du därefter rengöra kärlet med en skursvamp av plast och ett flytande slipande rengöringsmedel.

- Undvik att förvara andra tunga föremål ovanpå dina kastruller eller stekpannor.

- Vid användning kan mindre missfärgning av non-stick-beläggningen uppstå. Detta är helt normalt och påverkar inte kärlets non-stick-egenskaper. Små märken eller slitage på ytan är normalt och påverkar inte funktionen på non-stick-ytan. Sådana märken omfattas inte av garantin.

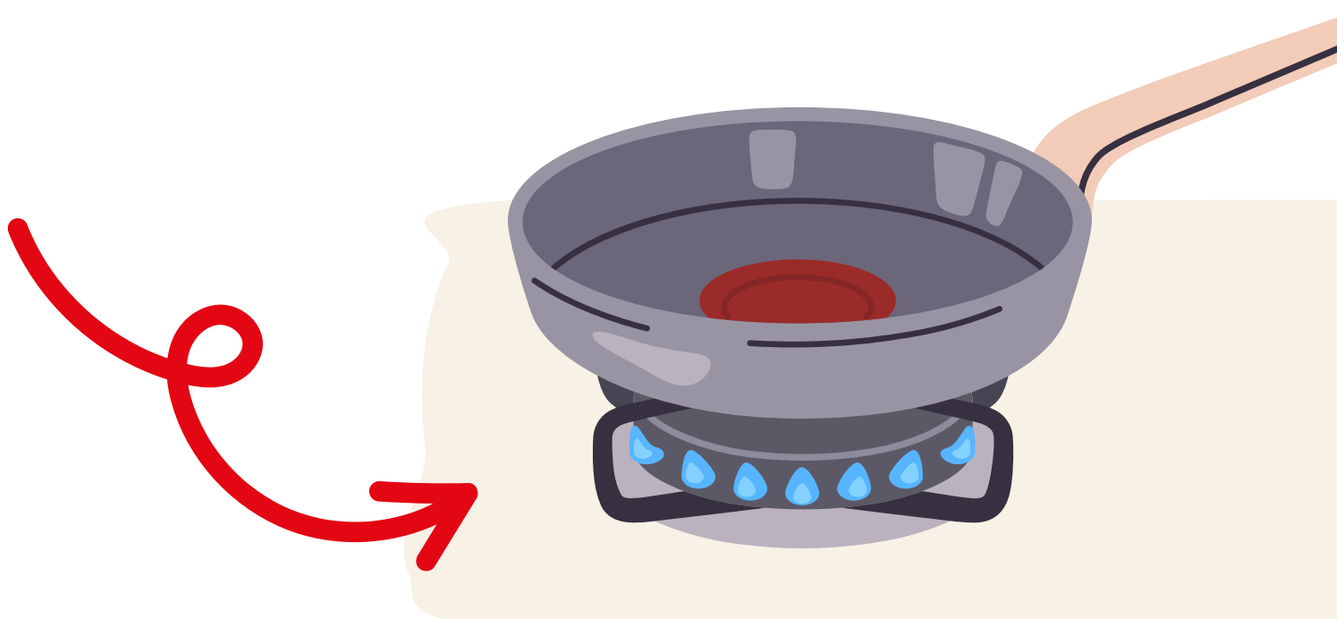
Tefal

2 MATLAGNINGSTIPS

- Hacka maten i mindre bitar för snabbare tillagning, vilket minskar både tid och energiförbrukning.

- Torka alltid av kärlets botten innan du lagar mat, särskilt om du använder det på en keramik-, halogeneller induktionshäll, annars kan kastrullen fastna på hällen.

- Placera kastrullen eller stekpannan på en kokzon med lämplig diameter för bättre värmeprestanda. Välj en kokzon som matchar kärlets diameter, varken för stor eller för liten, för att undvika energiförlust. Om kastrullen eller stekpannan är kompatibel med en induktionshäll kan det hända att induktionshällen inte utlöses om kastrullen eller pannan placeras på en kokzon vars diameter är större än kärlets diameter.



- För riktigt goda grytor tillagade över gaslåga börjar du med att tillaga maten på medelhög värme på din vanliga häll och flyttar sedan över grytan till den minsta hällen så att den kan stå länge vid måttlig temperatur.

  Men om du behöver laga mat på hög värme ska du se till att öka värmen gradvis till den maximala värmenivån och sedan sänka den.

Dina kastruller och stekpannor är utrustade med vår exklusiva Thermo-Signal®-teknik för perfekt matlagning!

Thermo-Signal® är den röda indikatorn i mitten av pannan eller kastrullen. Den visar när du ska börja tillaga maten för att få perfekt konsistens och färg.

1

Förvärm stekpannan eller kastrullen på medelhög värme.

2

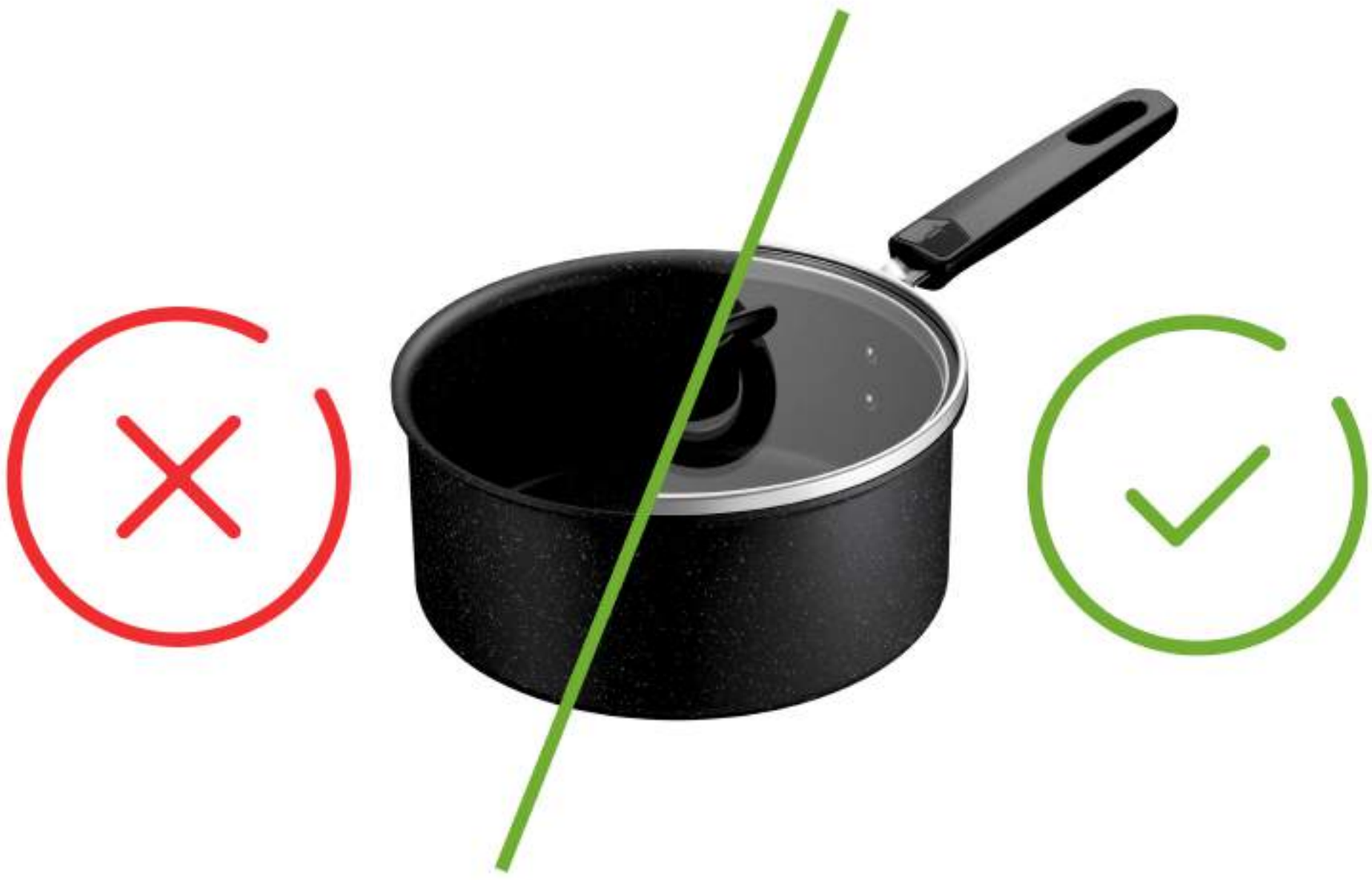
Iaktta Thermo-signal®-indikatorn. När indikatorn är helt röd och termometern har försvunnit är det dags att börja laga maten.

3

Justera värmen efter önskad tillagningsgrad.

Använd ett lock för mer energieffektiv matlagning:

- Håller kvar värmen under kokning
- Kräver mindre energi
- Snabbare tillagning



- För att förhindra risk för brännskador rekommenderar vi att du använder torra ugnsvantar, grytlappar eller en kökshandduk för att hålla i handtag eller knoppar, särskilt efter lång tillagning eller vid hantering av handtag eller knoppar av metall.

  Använd alltid ugnsvantar när du tar av ett lock under tillagningen. Luta på locket för att rikta ångan bort från dig och håll händer och ansikte borta från ventilationsöppningarna.

- Ge dina kastruller och stekpannor ett andra liv genom att återvinna dem!

  Visste du att rostfritt stål och aluminium kan återvinnings om och om igen?

  Lämna dina köksredskap på en återvinningscentral eller på ett partnerförsäljningsställe!

GARANTI TEFAL® / T-FAL®

Denna produkt har 2 års garanti mot tillverkningsfel. Denna garanti påverkar inte konsumentens lagliga rättigheter lokalt. Den täcker inte repor eller missfärgning på grund av åldrande. Tefal säkerställer att beläggningen överensstämmer med bestämmelser gällande material som kommer i kontakt med livsmedel. Mer information finns på www.tefal.com

- Om produkten är av rostfritt stål har produkten 10 års garanti mot tillverkningsfel. Denna garanti påverkar inte konsumentens lagliga rättigheter lokalt. Den täcker inte repor eller missfärgning på grund av åldrande. Tefal säkerställer att beläggningen överensstämmer med bestämmelser gällande material som kommer i kontakt med livsmedel. Mer information finns på www.tefal.com

Mer information och hjälp

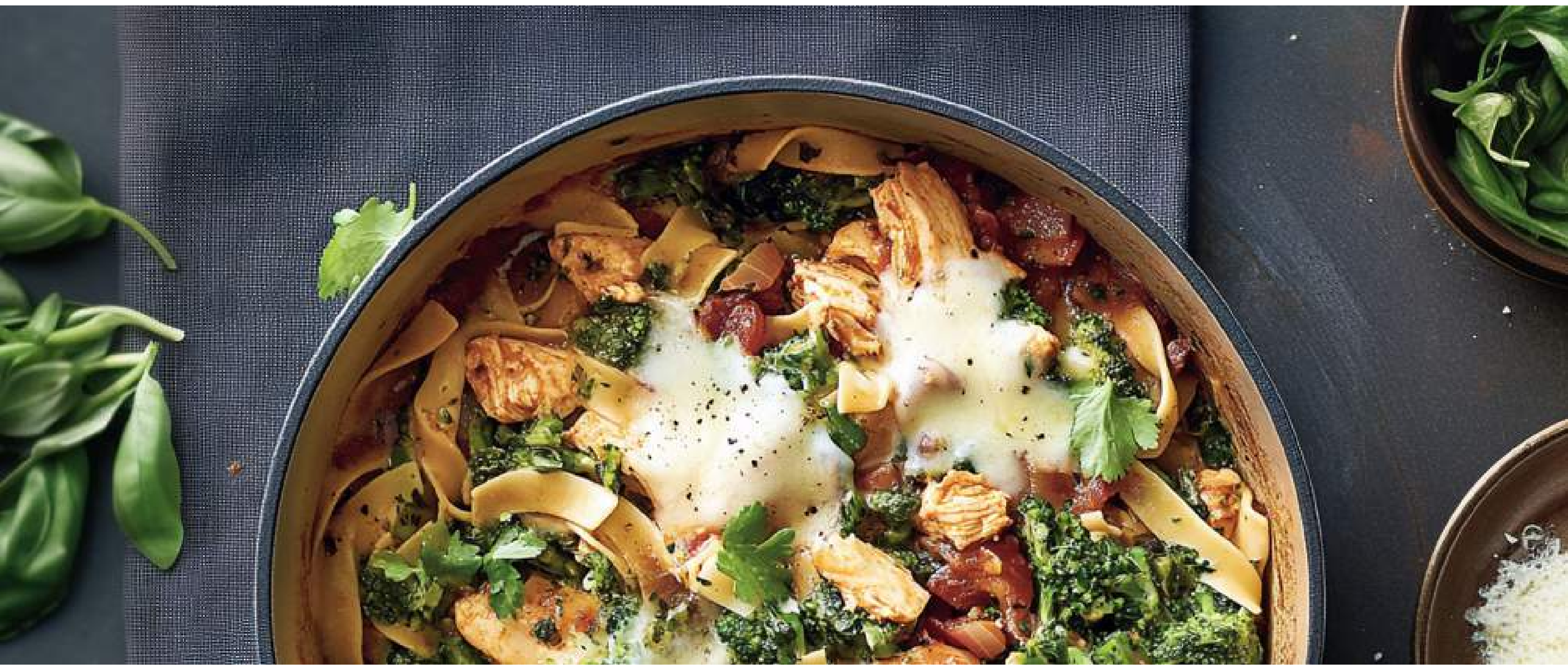
- För mer omfattande information eller för svar på frågor kan du kontakta vår kundtjänst via **www.tefal.com**

- Konsumenträttigheter och ytterligare information: Denna kommersiella Tefal-garanti påverkar inte konsumentens lagliga rättigheter, som inte kan uteslutas eller begränsas, eller de lagliga rättigheter gentemot en distributör som en produkt köptes från. Denna garanti ger konsumenten specifika rättigheter och konsumenten kan också ha ytterligare rättigheter som varierar beroende på land eller region. Konsumenten kan utöva dessa rättigheter oberoende av varandra. Besök www.tefal.com för fullständig information om användning och skötsel samt fullständiga villkor för tillverkarens garanti

Tefal®

3 SÄKERHETSANVISNINGAR FRÅN TEFAL®/T-FAL®*

* I vissa områden, som Amerika och Japan, marknadsförs hushållsapparater från TEFAL® under varumärket T-FAL® TEFAL®/T-FAL® är registrerade varumärken som tillhör Groupe SEB



Viktigt:

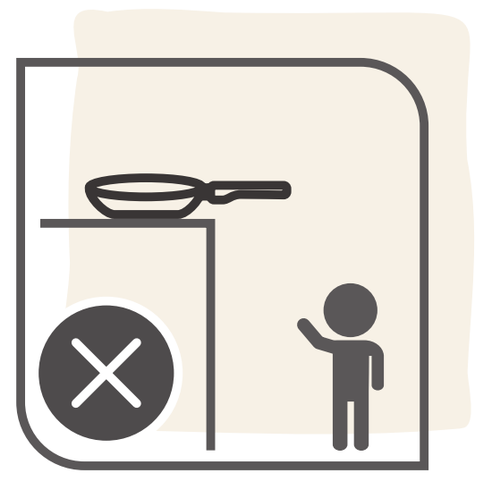
- Produkten är endast avsedd för hemmabruk

- Läs säkerhetsanvisningarna innan du använder produkten

- Se även produkten för användningsanvisningar och ytterligare råd och rekommendationer.

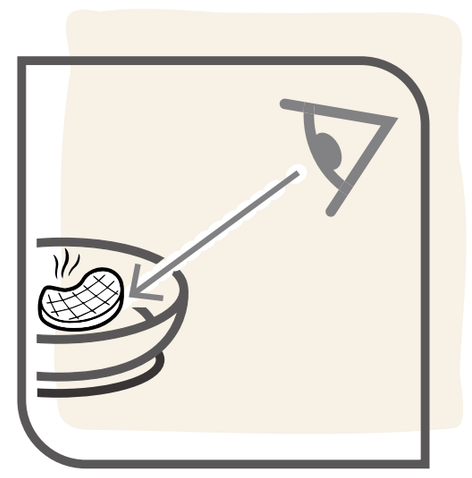
ALLMÄNNA SÄKERHETSANVISNINGAR

- Produkten är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, kognitiv eller mental förmåga, eller av personer som saknar erfarenhet och kunskap, såvida de inte är under uppsikt eller har fått instruktioner om hur produkten ska användas av en ansvarig person. Barn bör hållas under uppsikt för att säkerställa att de inte leker med produkten.



- Låt aldrig kärlet koka torrt och lämna aldrig ett tomt kärl på en uppvärmd häll eller gaslåga.

- Lämna aldrig mat som tillagas utan uppsikt.



- Låt aldrig pannans handtag sticka ut över spishällens kant och ställ den aldrig nära kanten på en köksyta.

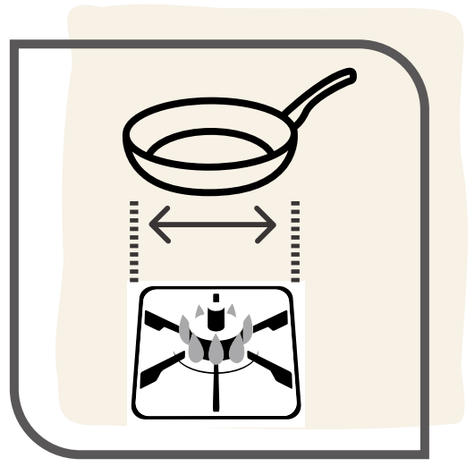
- Utsätt inte produkten för överhettning.

- Utsätt inte handtaget för öppen eld, eftersom det kan försvaga handtaget

- För att förhindra risk för brännskador rekommenderar vi att du använder torra ugnsvantar, grytlappar eller en kökshandduk för att hålla i handtag eller knoppar, särskilt efter lång tids tillagning eller vid hantering av handtag eller knoppar av metall

- Bär inte varm mat eller kokande vätska i närheten av eller över människor eller djur

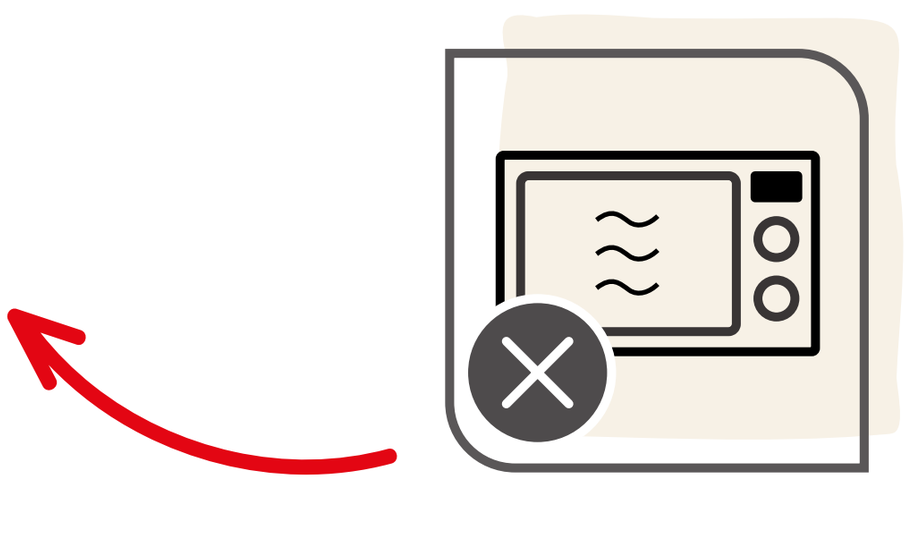
- Små pannor kan noga centreras på de stödben för gashällar som tillhandahålls av de flesta tillverkare av gashällar



- Ugnsanvändning: Se produktens användningsanvisningar på förpackningen. Höga temperaturer kan skada plastdelar och glaslock.

- Diskning i diskmaskin: Se produktens användningsanvisningar på förpackningen. På grund av frätande rengöringsmedel kan vissa delar skadas så att de utgör en risk för skäreller brännskador.

- Placera inte produkten i mikrovågsugnen



- Du bör inte använda stekpannan till fritering (exempelvis pommes frites och samosas). Var alltid försiktig vid matlagning med olja: stekpannan får inte överfyllas och värmen får inte vara för hög eftersom det kan orsaka att oljan självantänder.

- Häll inte kallt vatten, is eller helt frysta livsmedel direkt i ett varmt kärl eftersom plötslig ångbildning kan orsaka brännskador eller andra skador på användaren eller personer i närheten. Var särskilt försiktig med detta när stekpannan innehåller het olja som används under matlagningen, eftersom det finns risk för att den heta oljan stänker när delar som innehåller vatten kommer i kontakt med den heta oljan.

- Kombinera inte kärl för att skapa en dubbelpanna. Dessa delar är inte utformade för det ändamålet. Sådan användning kan leda till instabilitet och brännskador eller andra skador till följd av ånga.

- Om handtagen lossnar spänner du försiktigt fast dem igen för att undvika skador vid upprepad hantering.

- Heta kärl ska ställas på värmetåliga ytor för att förhindra skador.

- Hetta aldrig upp fett så mycket att det bränns. Ångor som avges under tillagningen kan vara farliga för djur med känsliga andningssystem.

- I händelse av att mat eller olja i pannan fattar eld ska du stänga av värmen och lägga en brandfilt eller en fuktig handduk över pannan och lämna den så i 30 minuter innan du tar bort den.

- I händelse av extrem överhettning (som når smältpunkten för aluminium) får kärlet inte flyttas, utan ska lämnas kvar för att först svalna på grund av faran med att aluminiumet i den inkapslade basen kan ha smält. Vi rekommenderar att du inte längre använder kärlet eftersom dess egenskaper kan ha ändrats.

- Vid problem kontaktar du kundtjänst **(www.tefal.com).**

Tefal

INGENIO®:

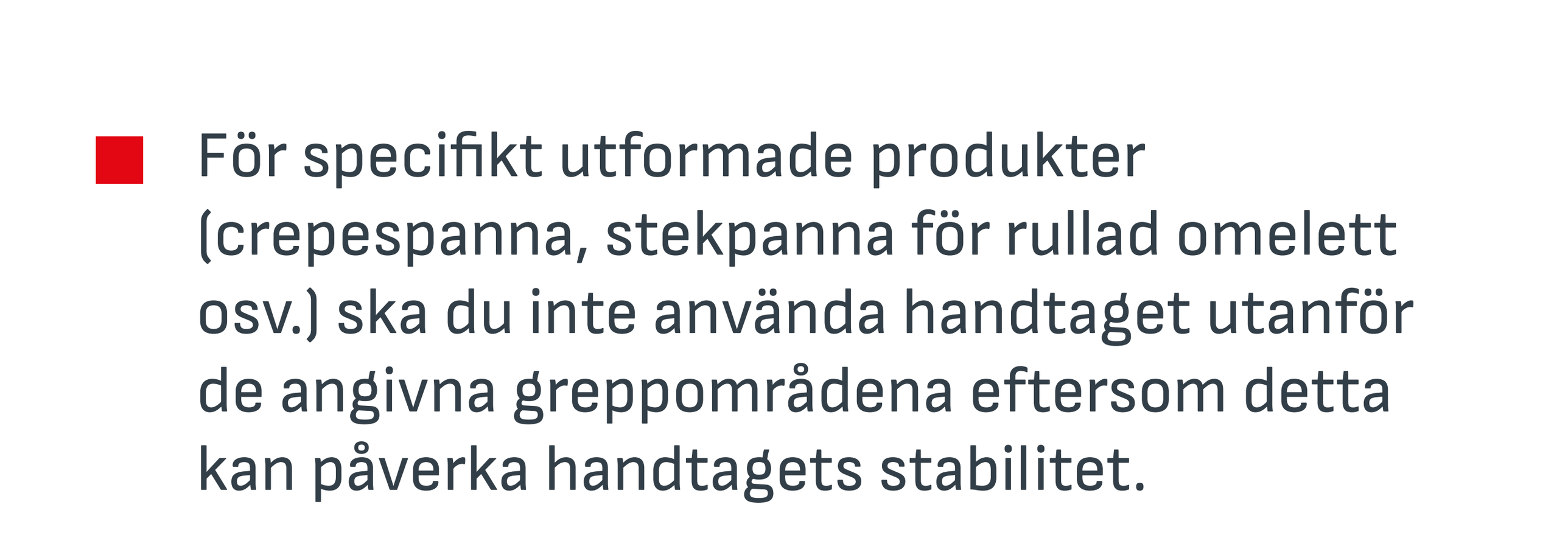
ANVISNINGAR OCH GARANTI FÖR HANDTAGET

INGENIO® – SÄKERHETSANVISNINGAR

- Ingenio®-handtaget är endast kompatibelt med Ingenio®-produkter. Använd aldrig handtaget på redskap från andra märken än Ingenio®.

- Ingenio®-produkter (stekpanna, kastrull, wok osv.) är endast kompatibla med Ingenio®-handtag. Använd dem aldrig med handtag från andra märken än Ingenio®.

- För specifikt utformade produkter (crepespanna, stekpanna för rullad omelett osv.) ska du inte använda handtaget utanför de angivna greppområdena eftersom detta kan påverka handtagets stabilitet.



4. INGENIO: ANVISNINGAR OCH GARANTI FÖR HANDTAGET 1390

- Lämna inte kvar handtaget på produkten under tillagningen. Utsätt inte handtaget för öppen låga. Långvarig exponering för höga temperaturer kan skada plastdelarna och försvaga handtaget.

- Använd endast handtaget vid hantering för att undvika att kärlet välter, särskilt för produkter med liten diameter.

- Lägg inte handtaget på varma ytor eftersom det kan försämra handtagets mekaniska motstånd eller orsaka brännskador när du tar i det.

- Tryck aldrig på upplåsningsknapparna under användning eller när du häller något i eller ur kärlet, eftersom det kan leda till att låsmekanismen öppnas oväntat.

- Diska inte handtaget i diskmaskin och sänk inte ned det helt och hållet i vatten. Vatten och rengöringsmedel kan försämra handtagets mekanism och interna säkerhetsfunktioner. Vi rekommenderar att diska det för hand med en fuktig, mjuk disksvamp eller disktrasa, utan att blöta ned de inre delarna alltför mycket och utan att hantera de rörliga delarna med kraft.

- Flytta inte något som väger mer än 10 kg eftersom handtaget inte klarar så tunga vikter.

- Sätt inte in handtag eller lock** i ugnen eftersom de kan skadas

** Såvida inget annat anges i användningsanvisningarna

- Placera inte Ingenio®-produkter och -handtag i mikrovågsugnen.

- Förvara inte mat i pannan i längre än 24 timmar. Förvara inte sura livsmedel i pannan (tomatsås, vinäger, rätter med citronsaft, surkål osv.).

Vid problem:

- Om du märker att handtaget inte fungerar som det ska får du inte hantera mekanismen med kraft, och du får aldrig ta isär handtaget.

- Om handtaget blivit skadat (är trasigt, flisat, har överhettats, smält eller tappats) ska du inte använda det längre.

- Om ett kärl (kastrull och stekpanna) är deformerat, till exempel efter ett fall eller slag, ska du inte använda det längre.

I dessa fall kontaktar du kundtjänst (www.tefal.com).

INGENIO®: ANVÄNDNINGSANVISNINGAR OCH GARANTI

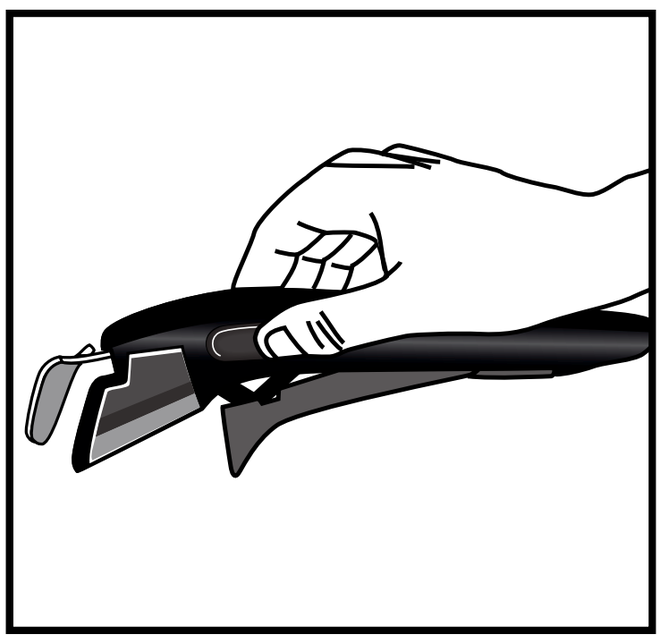
Innan du fäster handtaget

1. Öppna handtaget: Använd tummen och pekfingret och tryck samtidigt på de två upplåsningsknapparna på sidan av handtaget. (Bild 1)

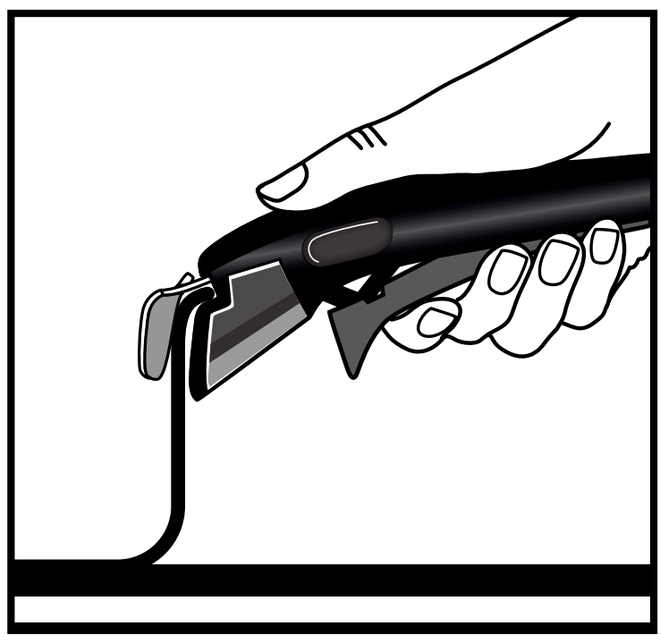
2. Fästa handtaget. Placera det öppna handtaget på kanten av Ingenio-pannan. Tryck på spaken på undersidan för att låsa handtaget så att handtaget griper tag i pannans kant (bild 2a). Handtaget är nu fastlåst och du kan använda din Ingenio-panna.

3. Rekommenderad position för att hålla i handtaget under användning. (Bild 2b)

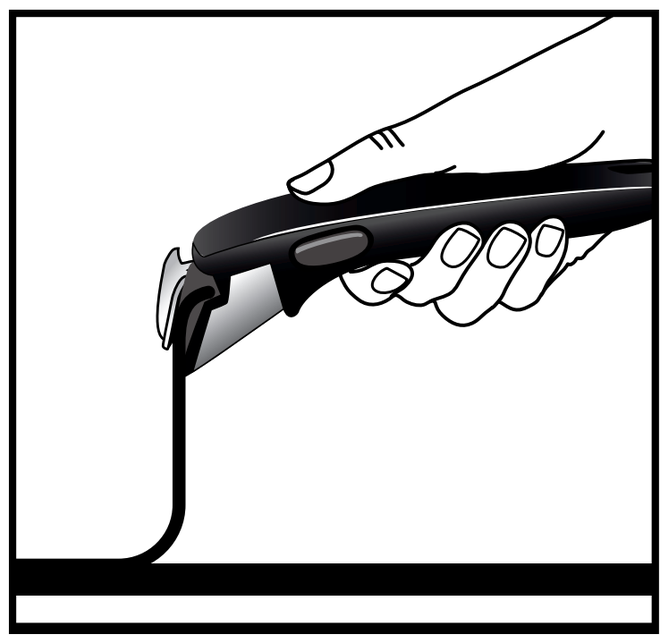
Varning: Håll alltid spaken stängd med fingrarna och tryck aldrig på upplåsningsknapparna medan du hanterar pannan



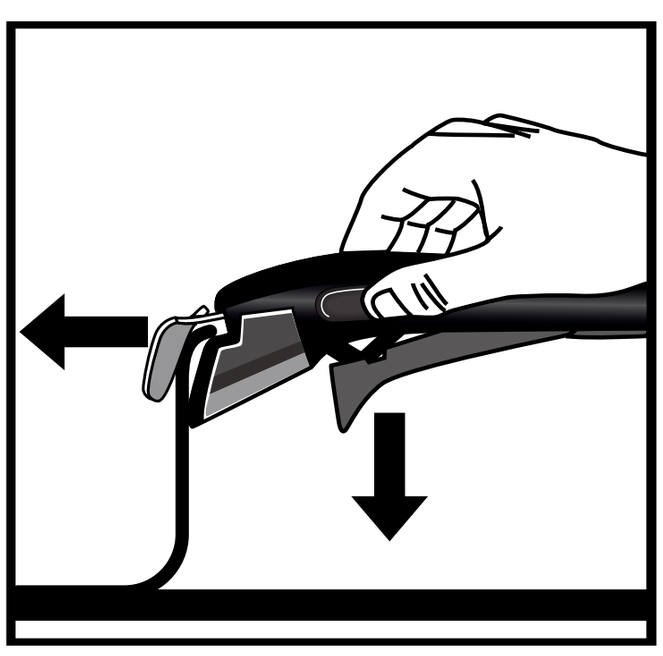
(Bild 1)



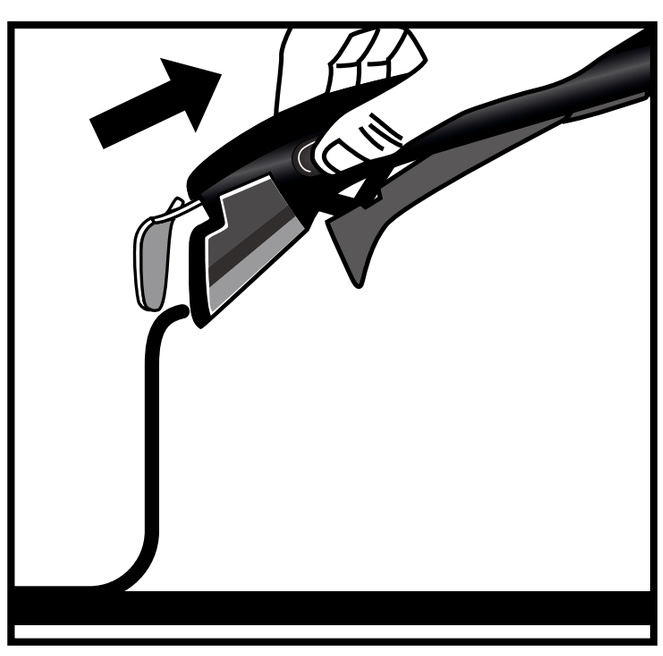
(Bild 2a)



(Bild 2b)



(Bild 3)



(Bild 4)

Ta bort handtaget

1

Ta bort handtaget genom att ställa Ingenio-pannan på en plan, stabil och värmetålig yta. Tryck på upplåsningsknapparna med hjälp av tummen och pekfingret och placera handen så att spaken frigörs. (Bild 3)

2

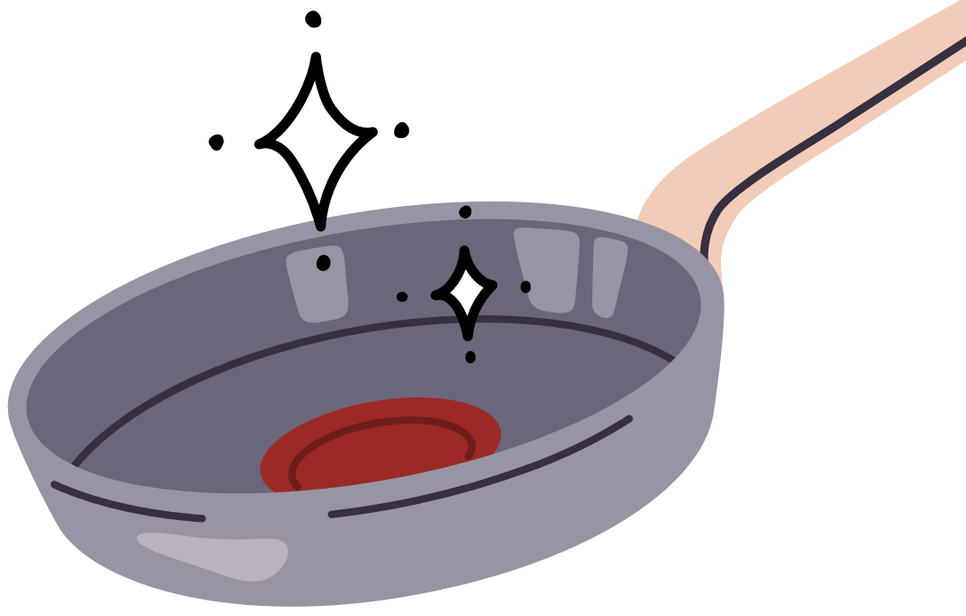
Handtaget låses upp och kan nu tas bort från pannan. (Bild 4)

DITT INGENIO®-HANDTAG HAR 10 ÅRS GARANTI

- Borttagbara Ingenio®-handtag har 10 års garanti mot tillverkningsfel, såvida inte särskild lagstiftning eller avtal gäller i inköpslandet.
- Garantin täcker inte skador till följd av otillåten modifiering eller reparation, skador som uppstår på grund av stötar, felaktig användning, normalt slitage, underlåtenhet att följa anvisningarna för användning och underhåll, vid kvarlämnande på kastrullen under tillagning, vid exponering för lågor under tillagning, placering i ugn, diskning i diskmaskin, nedsänkning i vatten, igentäppning av fett, damm, såser osv., vid användning för att lyfta något som väger mer än 10 kg, för professionell eller kommersiell användning, användning på en panna som inte är från Ingenio®-sortimentet.
- Denna Tefal-garanti påverkar inte konsumentens lagstadgade rättigheter. Fullständiga garantivillkor finns på www.tefal.com/ingenio

การใช้งานและการดูแล
หม้อและกระทะของคุณ

ขอขอบคุณ สำหรับการซื้อเครื่องครัว **TEFAL®**
/ T-FAL®* ที่มาพร้อมผิวเคลือบสารกันติดกัน
แข็งแกร่ง จึงเหมาะสำหรับการผจญภัยทางด้าน
อาหารทั้งหมดของคุณ เพื่อคุณและเพื่อความ
รักในการทำอาหาร!



*เครื่องใช้ภายในครัวเรือนของ TEFAL® ที่อยู่ภายใต้แบรนด์ T-FAL® ในบางประเทศ เช่น อเมริกาและ
ญี่ปุ่น TEFAL®/T-FAL® เป็นเครื่องหมายการค้าจดทะเบียนของ Groupe SEB

Tefal

ข้อสรุป

1 ดูแลเครื่องครัวของคุณ

2 เคล็ดลับการทำอาหาร

3 คำแนะนำด้านความปลอดภัย

4 **INGENIO®:**
คำแนะนำและการรับประกัน

Tefal®

ดูแลเครื่องครัว ของคุณ

การเตรียมผลิตภัณฑ์ของคุณสำหรับการใช้งาน

- เครื่องครัวบางชนิดถูกจัดส่งมาพร้อมกับชิ้นส่วนพลาสติกห่อหุ้ม โดยเฉพาะในฐานของด้าม จับ โปรดแกะออกก่อนใช้งาน เนื่องจากการพลาสติกเหล่านี้อาจทำให้เกิดอัคคีภัยได้

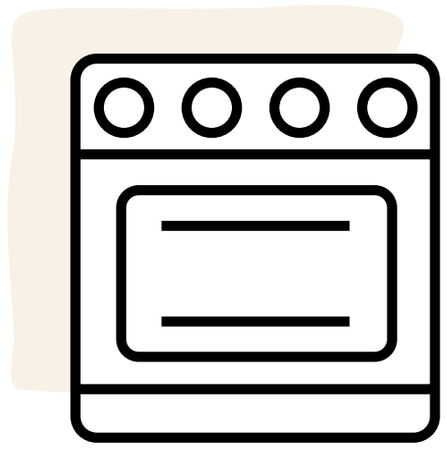
- ก่อนการใช้งานครั้งแรก ให้ล้างหม้อหรือกระทะของคุณกับมือด้วยน้ำยาล้างจานปกติและฟองน้ำนุ่มของคุณ ล้างและเช็ดให้แห้งสนิทด้วยผ้านุ่ม

การใช้งานผลิตภัณฑ์

การใช้งานเตาอบ:
โปรดดูที่คู่มือการใช้งานของผลิตภัณฑ์ของคุณ
ในบนบรรจุภัณฑ์:

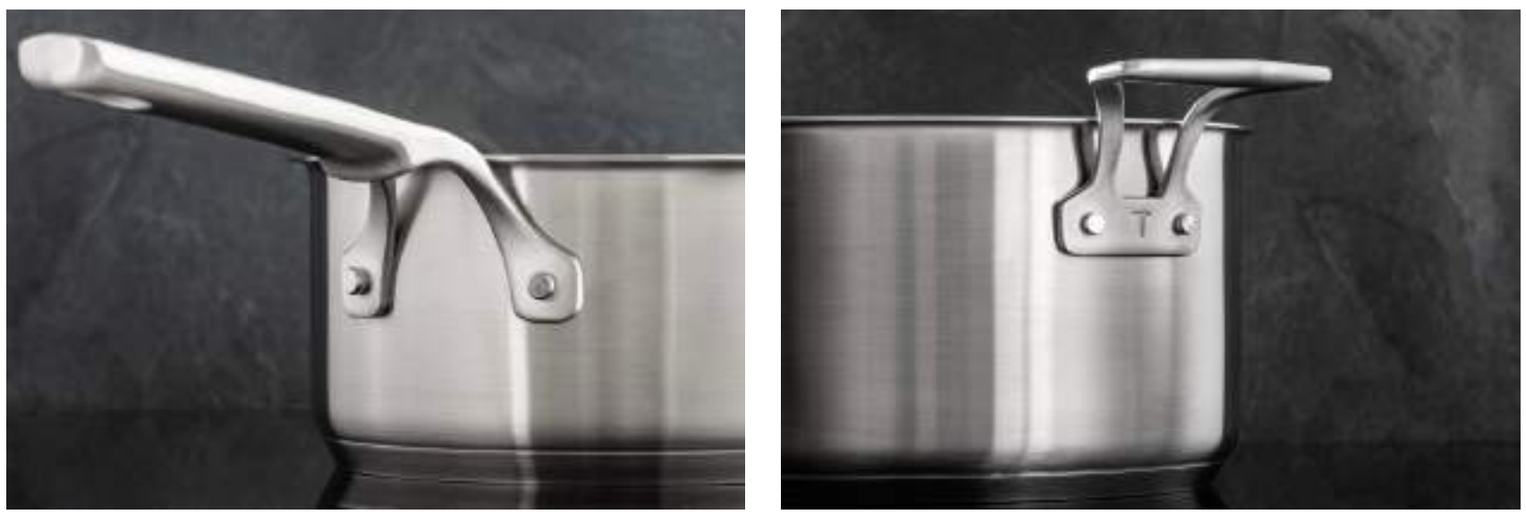
- ด้ามจับเบกาไลต์:
  ห้ามวางไว้ในเตาอบ

- ด้ามเบกาไลต์:
  กระทะทำซอสหรือกระทะทอดปลอดภัยสำหรับการใช้เตาอบอุณหภูมิสูงสุด 175°C / 350°F



< 175°C/350°F

- ด้ามจับสแตนเลส:
  กระทะทำซอสหรือกระทะทอดปลอดภัยสำหรับการใช้เตาอบอุณหภูมิสูงสุด 250°C / 482°F



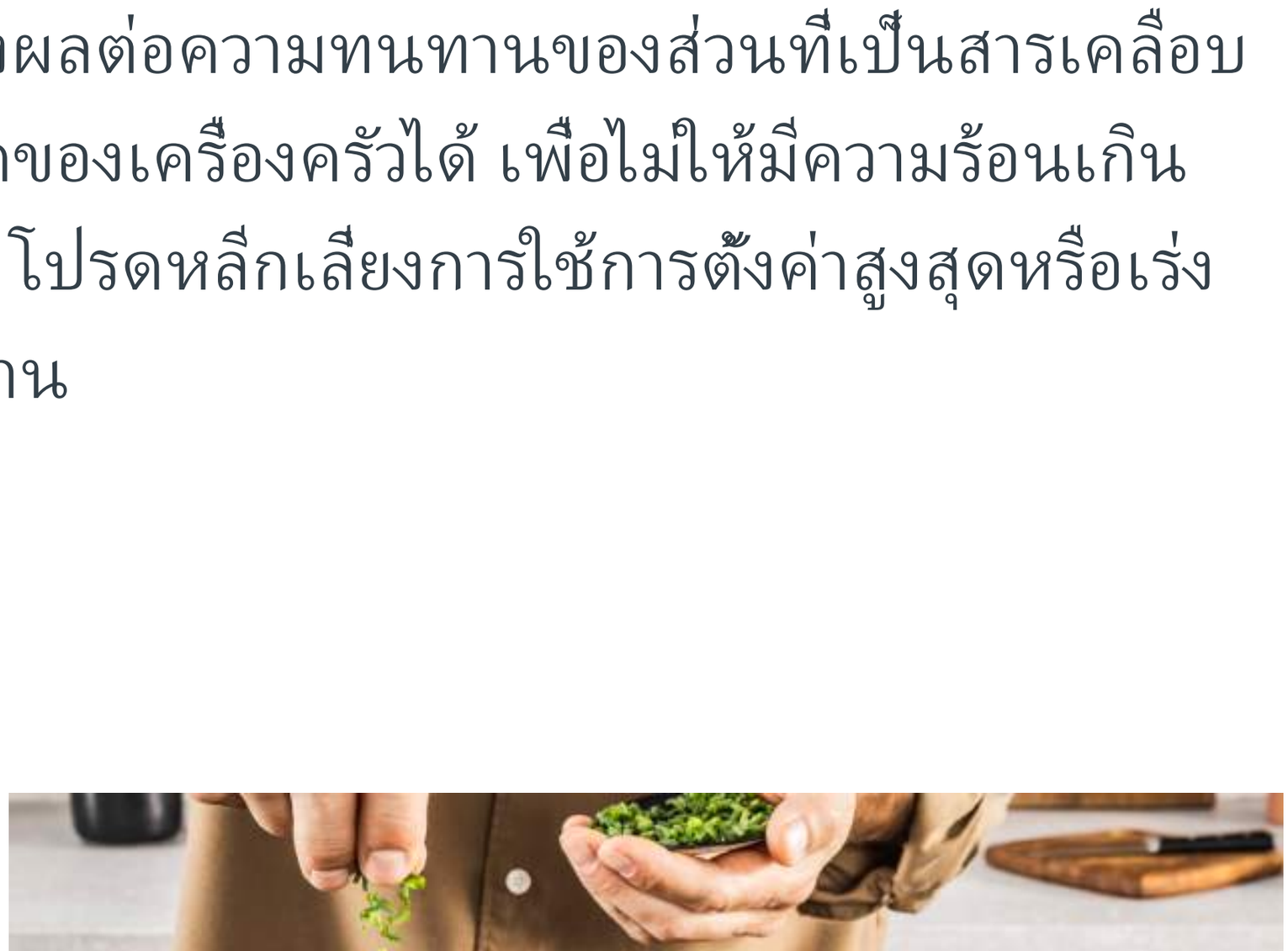
< 250°C/482°F

- สำหรับผลิตภัณฑ์ Ingenio:
  ถอดด้ามจับและฝาออกหลังจากที่คุณได้วางกระทะไว้ในเตาอบ

< 250°C/482°F

ดูแลเครื่องครัวของคุณ

- จากการใช้งานทั่วไป รอยเล็กๆ อาจปรากฏภายในกระทะหรือหม้อของคุณ แต่จะไม่ส่งผลต่อประสิทธิภาพของเครื่องครัว
- โปรดระมัดระวังเสมอในระหว่างทำความร้อนเครื่องครัวของคุณเพื่อหลีกเลี่ยงความร้อนเกินขนาดที่อาจส่งผลต่อความทนทานของส่วนที่เป็นสารเคลือบกันติดของเครื่องครัวได้ เพื่อไม่ให้มีความร้อนเกินขนาด โปรดหลีกเลี่ยงการใช้การตั้งค่าสูงสุดหรือเร่งพลังงาน



- ไม่แนะนำให้ใช้สเปรย์ปรุงอาหารกันติดกับเครื่องครัวที่มีสารกันติด เนื่องจากการใช้สเปรย์ดังกล่าวอาจทำให้เกิดการหมักหมมที่มองไม่เห็นบนพื้นผิวของกระทะที่จะส่งผลต่อส่วนที่เป็นสารเคลือบของกระทะ

- ใช้อุปกรณ์เครื่องครัวที่ทำจากพลาสติก ซิลิโคน ไม้ หรือโลหะ หลีกเลี่ยงอุปกรณ์เครื่องครัวที่มีมุมแหลม ตะกร้อ มีด เครื่องบดโลหะ/ไฟฟ้า และห้ามทำการตัดโดยตรงในเครื่องครัวของคุณ สามารถใช้ส้อมได้กับหม้อและกระทะที่มีเทคโนโลยี Fusion Core ห้ามจิ้มหรือขูดพื้นผิวสารกันติด ห้ามใช้เครื่องบดหรือเครื่องปั่นโลหะหรือไฟฟ้าในกระทะ ดังนั้น รอยขีดข่วนจึงไม่ครอบคลุมในการรับประกัน

- ไม่แนะนำให้ใช้ไฟแรงกับกระทะเคลือบสารกันติด

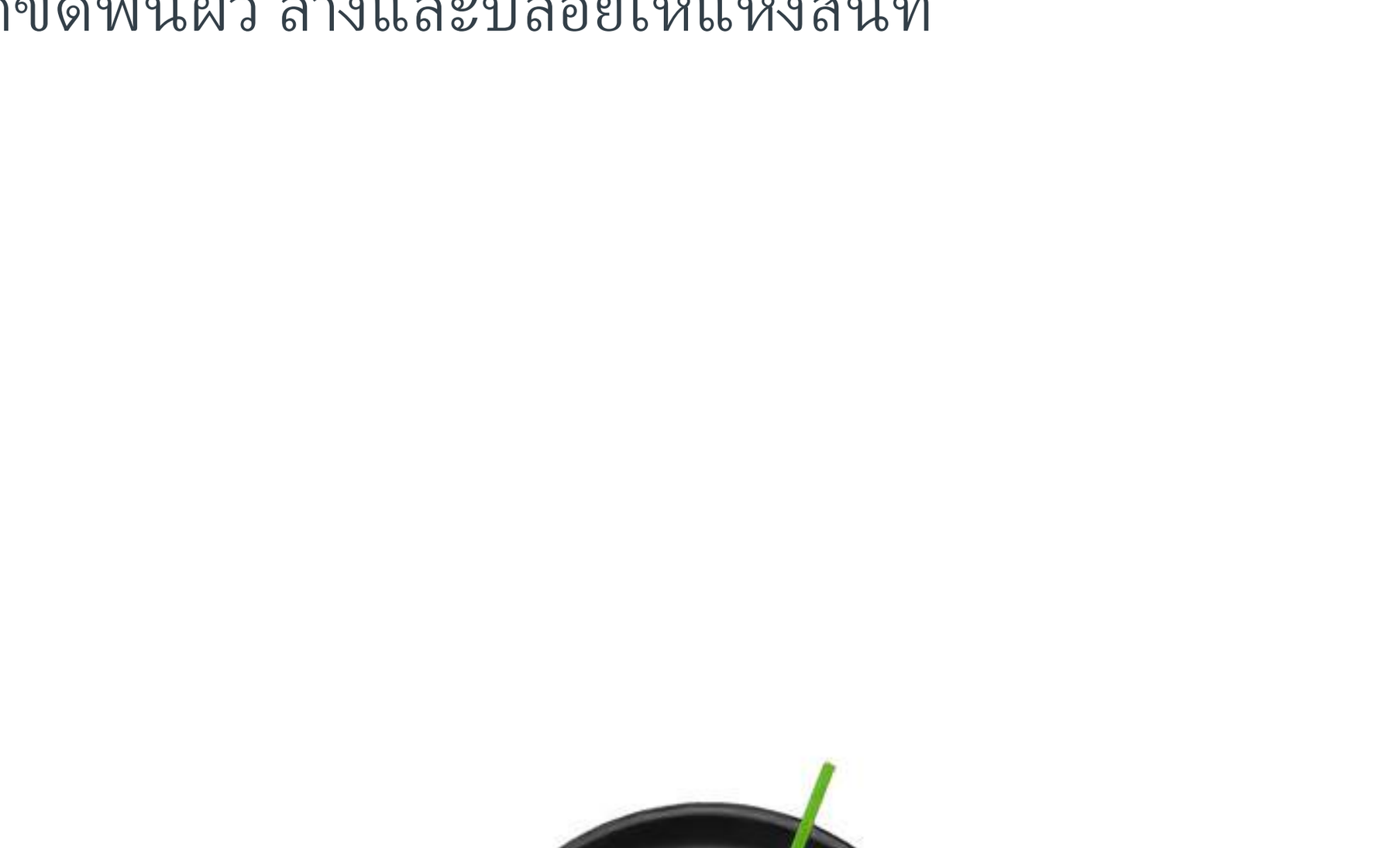
- หากผิวเคลือบด้านนอกเป็นสแตนเลส: สามารถเข้าเครื่องล้านจานได้ และเหมาะที่จะใช้กับน้ำยาล้างจานแบบอ่อนโยน เช่น น้ำ เจล หรือผง ยกเว้นแบบเม็ดและซอง

- เพื่อประหยัดน้ำในการทำความสะอาด ให้แช่หม้อหรือกระทะของคุณไว้ก่อนทำความสะอาด

- ให้กระทะเย็นลงก่อนทำความสะอาด เพื่อหลีกเลี่ยงการบิดงอที่เกิดขึ้นจากการเปลี่ยนแปลงอุณหภูมิกระทันหัน หลีกเลี่ยงการเปลี่ยนแปลงของอุณหภูมิกระทันหัน

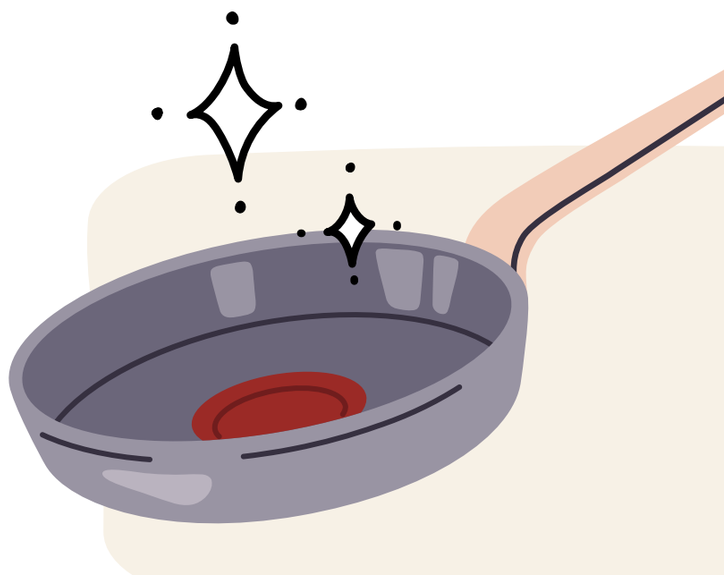
- ห้ามวางฝาแก้วที่ร้อนในหรือใต้น้ำเย็น หรือโดนพื้นผิวที่เย็น เนื่องจากการเปลี่ยนแปลงอุณหภูมิกระทันหันอาจทำให้แก้วแตกได้ สิ่งนี้ไม่ครอบคลุมในการรับประกัน

- การล้างด้วยมือน้ำจำเป็นในการหลีกเลี่ยงความเสียหายต่อเครื่องครัวของคุณ หลังจากการใช้งานแต่ละครั้ง ให้ล้างผิวเคลือบด้านในและด้านนอกของกระทะของคุณด้วยน้ำร้อน น้ำยาล้างจาน และฟองน้ำที่ไม่ขูดขีดพื้นผิว ล้างและปล่อยให้แห้งสนิท

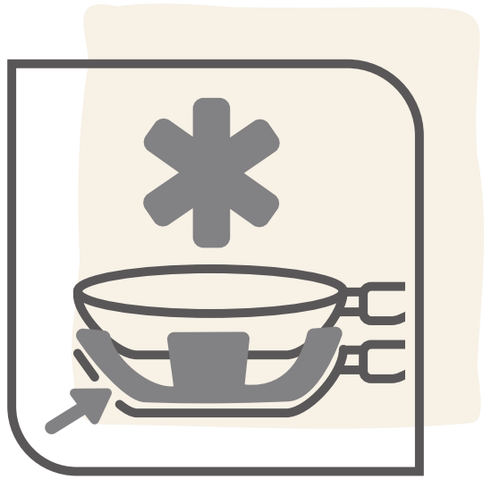


- การหมักหมมของเศษอาหารและตะกรันอาจก่อตัวบนผิวเคลือบภายในหม้อหรือกระทะได้ ซึ่งมักจะพบเห็นได้เมื่อหม้อ/กระทะถูกใช้ในการต้มผักอย่างต่อเนื่องและมีการใช้น้ำกระด้าง ในการกำจัดคราบเหล่านี้ ให้เจือจางกรดซิตริก 1 ส่วน น้ำ 2 ส่วน และใส่ลงในกระทะและแช่ทิ้งไว้เป็นเวลาหนึ่งหรือสองชั่วโมง ล้างหม้อ/กระทะในน้ำร้อนและน้ำยาล้างจานและเช็ดให้แห้งสนิท

- เก็บเครื่องครัวของคุณไว้ในที่แห้ง



- ใช้แผ่นรองผ้าหรือผ้าสักหลาดของ Tefal® เมื่อทำการซ้อนกระทะหรือหม้อของคุณเพื่อไม่ให้เกิดรอยขีดข่วน



- เราขอแนะนำให้ล้างหม้อหรือกระทะเซรามิกเอง ด้วยน้ำ น้ำยาล้างจานชนิดอ่อน และฟองน้ำนุ่ม เราไม่แนะนำให้ใช้ฟองน้ำที่ขูดขีดพื้นผิว หากกระทะไม่สะอาดพอหลังจากการล้างปกติ คุณสามารถเติมน้ำสมสายชูและน้ำเปล่าเล็กน้อยลงในกระทะและให้ความร้อนได้ น้ำผสมน้ำส้มสายชูจะทำความสะอาดกระทะ หลังจากนี้ให้ล้างกระทะให้สะอาด เช็ดให้แห้งและทาด้วยน้ำมันปรุงอาหารด้วยกระดาษทำความสะอาด และกระทะของคุณจะมีสภาพเหมือนใหม่

- หากมีคราบฝังแน่นบนฐาน ให้แช่กระทะในน้ำร้อนก่อนจากนั้นในน้ำยาล้างจานขจัดความมันคุณภาพดี ถัดไป หากจำเป็น คุณสามารถทำความสะอาดกระทะด้วยแผ่นใยขัดพลาสติกและน้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อน

- หลีกเลี่ยงการเก็บวัตถุที่หนักด้านบนกระทะหรือหม้อของคุณ

- ด้วยการใช้งาน การเปลี่ยนสีเล็กน้อยของผิวเคลือบสารกันติดอาจเกิดขึ้นได้ ซึ่งค่อนข้างปกติและจะไม่ส่งผลต่อส่วนที่เป็นสารกันติดของเครื่องครัวของคุณ รอยเล็กๆ บนพื้นผิวหรือรอยถลอกถือเป็นเรื่องปกติและจะไม่ส่งผลกระทบต่อประสิทธิภาพของพื้นผิวสารกันติด รอยดังกล่าวจะไม่ครอบคลุมในการรับประกัน

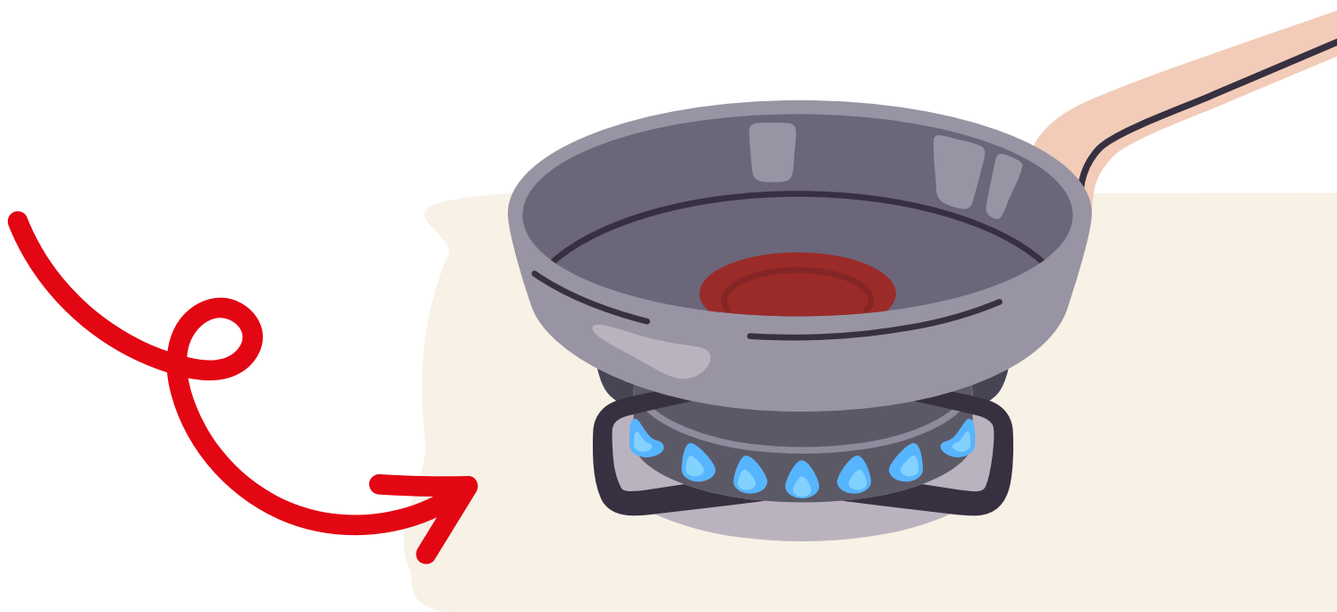
Tefal®

2 เคล็ดลับการทำอาหาร

- สับอาหารของคุณให้เป็นชิ้นเล็กลงเพื่อให้ปรุงอาหาร ได้รวดเร็วขึ้น ซึ่งจะลดเวลาและพลังงานที่ใช้

- เช็ดฐานเครื่องครัวของคุณให้แห้งก่อนปรุงอาหาร เสมอ โดยเฉพาะหากคุณใช้บนเตาเซรามิก แฮโลเจน หรืออินดักชั่น มิฉะนั้นกระทะอาจติดกับเตา

- วางกระทะหรือหม้อของคุณบนเตาที่มีเส้นผ่านศูนย์กลางเหมาะสมเพื่อประสิทธิภาพการทำความร้อนที่ดีขึ้น เลือกเตาที่ตรงกับเส้นผ่านศูนย์กลางของเครื่องครัวของคุณ ไม่เล็กไม่ใหญ่จนเกินไป เพื่อหลีกเลี่ยงการสิ้นเปลืองพลังงาน หากเครื่องครัวของคุณใช้งานได้กับเตาอินดักชั่น หากหม้อหรือกระทะของคุณวางบนเตาที่มีเส้นผ่านศูนย์กลางใหญ่กว่าเครื่องครัวของคุณ เตาอินดักชั่นของคุณอาจไม่ทำงาน



- เพื่อให้ได้สตูว์ที่ดี ควรปรุงอาหารด้วยเตาแก๊ส เริ่มปรุงอาหารด้วยความร้อนปานกลางบนเตาปกติของคุณ จากนั้นย้ายหม้อของคุณไปยังเตาที่เล็กที่สุดเพื่อให้ตุ๋นเป็นเวลานานในอุณหภูมิที่พอเหมาะ

  อย่างไรก็ตาม หากคุณต้องการปรุงอาหารด้วยความร้อนสูง ตรวจสอบให้แน่ใจว่าค่อยๆ เพิ่มความร้อนจนถึงระดับสูงสุด และลดลงหลังจากนั้น

เพื่อการปรุงอาหารที่สมบูรณ์แบบ กระทะหรือหม้อของคุณมาพร้อมกับเทคโนโลยี Thermo-Signal® อันเป็นเอกสิทธิ์

Thermo-Signal® คือตัวระบุสีแดงที่ตรงกลางของกระทะหรือหม้อ ซึ่งจะบอกให้คุณรู้ถึงเวลาที่เริ่มปรุงอาหาร เพื่อให้ได้อาหารที่มีเนื้อสัมผัสและสีที่สมบูรณ์แบบ

1

อุ่นกระทะหรือหม้อของคุณโดยใช้ความร้อนปานกลาง

2

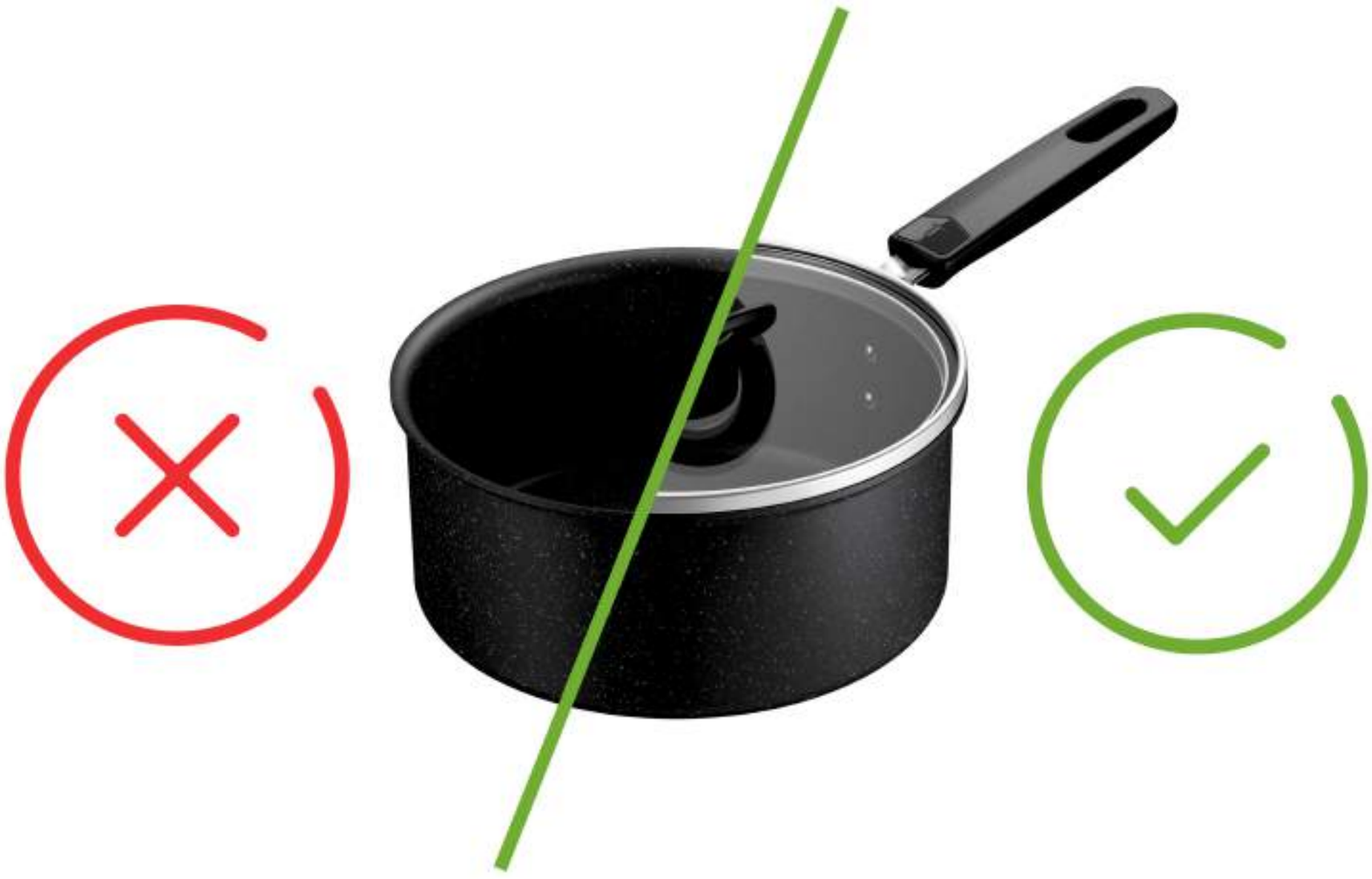
สังเกตดู **Thermo-Signal®** เมื่อสัญลักษณ์กลายเป็นสีแดงล้วนทั้งหมด และรูปเทอร์โมมิเตอร์หายไป เริ่มทำอาหารได้เลย!

3

ปรับระดับความร้อนตามระดับการปรุงอาหารที่คุณต้องการ

ใช้ฝาเพื่อการปรุงอาหารที่ประหยัดพลังงาน:

- รักษาความร้อนระหว่างการต้ม
- ใช้พลังงานน้อยลง
- ปรุงอาหารเร็วขึ้น



- แนะนำให้ใช้ถุงมือเตาอบ ที่จับหม้อ หรือผ้าที่แห้งเพื่อถือที่จับหรือฝาหม้อ โดยเฉพาะหลังจากปรุงอาหารเป็นเวลานานและ/หรือเมื่อหยิบจับที่จับหรือฝาหม้อโลหะ เพื่อไม่ให้เกิดการลวก

ใช้ถุงมือเตาอบเสมอเมื่อเปิดฝาหม้อระหว่างปรุงอาหาร เอียงเพื่อให้ไอน้ำลอยออกห่างจากคุณและให้มือและหน้าห่างจากช่องระบาย

- มอบชีวิตที่สองให้กับหม้อและกระทะของคุณโดยนำไปการรีไซเคิล!

คุณทราบหรือไม่ว่าสแตนเลสและอะลูมิเนียมสามารถรีไซเคิลได้อย่างไม่จำกัด

นำอุปกรณ์ครัวของคุณมาส่งที่จุดรวบรวมหรือจุดชำระเงินของพาร์ทเนอร์!

การรับประกัน **TEFAL® / T-FAL®**

ผลิตภัณฑ์นี้รับประกันเป็นเวลา 2 ปีสำหรับข้อบกพร่องทางการผลิต การรับประกันนี้จะไม่ส่งผลต่อสิทธิ์ทางกฎหมายของลูกค้าภายในท้องถิ่น โดยจะไม่ครอบคลุมรอยขีดข่วนหรือการเปลี่ยนสีเนื่องด้วยความเก่า **Tefal** รับประกันว่าผิวเคลือบนั้นเป็นไปตามข้อบังคับเกี่ยวกับวัสดุที่สัมผัสกับอาหาร สำหรับข้อมูลเพิ่มเติม โปรดไปที่ **www.tefal.com**

หากผลิตภัณฑ์เป็นสแตนเลส ผลิตภัณฑ์จะรับประกันสำหรับข้อบกพร่องทางการผลิตเป็นเวลา 10 ปี การรับประกันนี้จะไม่ส่งผลต่อสิทธิ์ทางกฎหมายของลูกค้าภายในท้องถิ่น โดยจะไม่ครอบคลุมรอยขีดข่วนหรือการเปลี่ยนสีเนื่องด้วยความเก่า **Tefal** รับประกันว่าผิวเคลือบนั้นเป็นไปตามข้อบังคับเกี่ยวกับวัสดุที่สัมผัสกับอาหาร สำหรับข้อมูลเพิ่มเติม โปรดไปที่ **www.tefal.com**

ข้อมูลเพิ่มเติมและช่องทางช่วยเหลือ

- สำหรับข้อมูลที่ครบถ้วนหรือคำตอบสำหรับคำถามของคุณ โปรดติดต่อฝ่ายบริการลูกค้าของเราทาง **www.tefal.com**

- สิทธิ์ของลูกค้าและข้อมูลเพิ่มเติม: การรับประกันโฆษณาของ Tefal อันนี้ไม่ส่งผลต่อสิทธิ์ทางกฎหมายของลูกค้า ซึ่งไม่สามารถยกเว้นหรือจำกัด รวมทั้งสิทธิ์ทางกฎหมายต่อผู้จำหน่ายที่ซื้อผลิตภัณฑ์ การรับประกันนี้มีสิทธิ์เฉพาะของลูกค้าและลูกค้าสามารถมีสิทธิ์เพิ่มเติมที่จะแตกต่างกันตามรัฐหรือประเทศ ลูกค้าสามารถใช้สิทธิ์เหล่านี้ได้อย่างอิสระ โปรดไปที่ **www.tefal.com** เพื่อดูรายละเอียดการใช้งานและดูแลฉบับเต็มและข้อกำหนดและเงื่อนไขทั้งหมดของการรับประกันจากผู้ผลิต

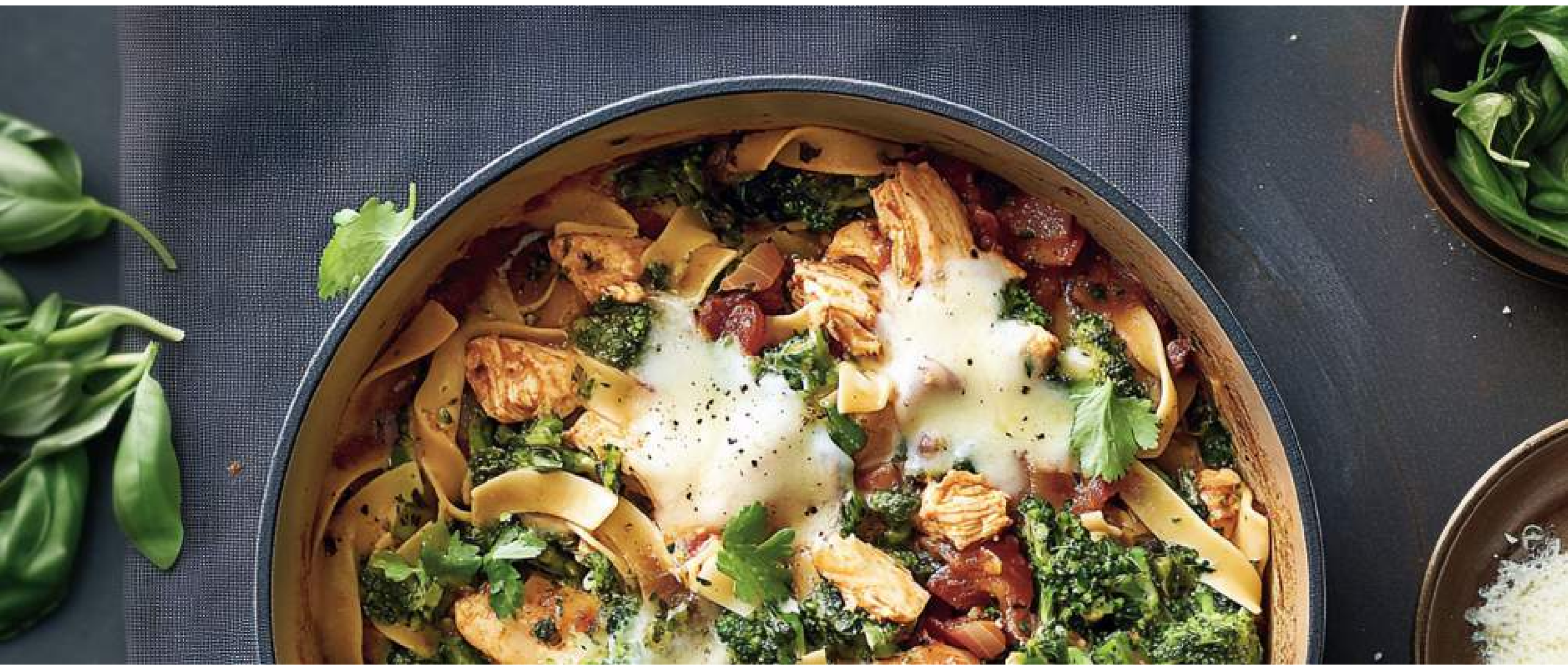
Tefal®

3

คำแนะนำด้านความปลอดภัยของ

TEFAL® / T-FAL®*

*เครื่องใช้ภายในครัวเรือนของ TEFAL® ที่อยู่ภายใต้แบรนด์ T-FAL® ในบางประเทศ เช่น อเมริกาและญี่ปุ่น TEFAL®/T-FAL® เป็นเครื่องหมายการค้าจดทะเบียนของ Groupe SEB



ข้อสำคัญ:

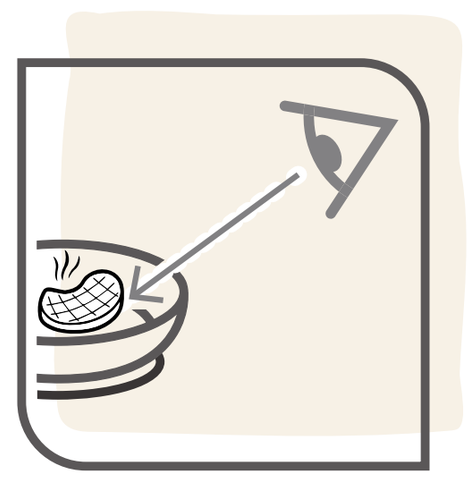
- ผลิตภัณฑ์นี้ได้รับการออกแบบมาสำหรับใช้ภายในบ้านและครัวเรือนเท่านั้น
- อ่านคำแนะนำความปลอดภัยก่อนใช้ผลิตภัณฑ์ของคุณ
- โปรดดูที่ผลิตภัณฑ์สำหรับคำแนะนำการใช้งานและข้อแนะนำเพิ่มเติม

คำแนะนำด้านความปลอดภัยโดยทั่วไป

- ผลิตภัณฑ์นี้ไม่ได้มีวัตถุประสงค์ในการใช้งานโดยบุคคล (รวมถึงเด็ก) ผู้มีความบกพร่องทางร่างกาย ประสาทสัมผัสหรือทางจิต หรือขาดประสบการณ์และความรู้ เว้นแต่จะได้รับการควบคุมดูแลหรือได้รับคำแนะนำเกี่ยวกับการใช้งานผลิตภัณฑ์จากบุคคลผู้รับผิดชอบ ควรควบคุมดูแลให้แน่ใจว่าเด็กไม่ได้นำผลิตภัณฑ์ไปเล่น

- ห้ามปล่อยเครื่องครัวต้มไว้จนแห้งหรือปล่อยเครื่องครัวเปล่าไว้บนเตาขดลวดหรือเตาแก๊ส

- อย่าทิ้งอาหารไว้บนเตาโดยไม่มีคนดูแล



- ห้ามปล่อยให้ที่จับของกระทะของคุณยื่นออกมาเหนือขอบเตาหรือใกล้ขอบของพื้นผิวครัว

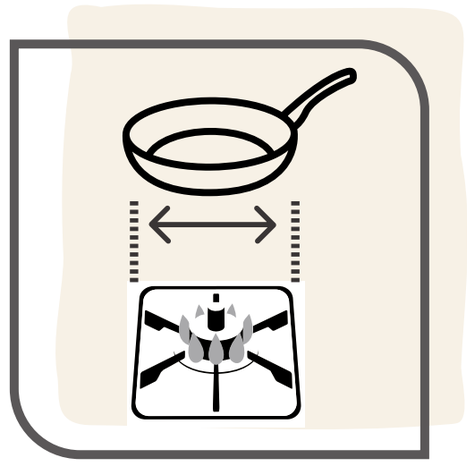
- ห้ามให้ผลิตภัณฑ์ของคุณมีความร้อนสูงเกินไป

- ห้ามให้ที่จับโดนไฟ เนื่องจากอาจทำให้สภาพแย่ลง

- แนะนำให้ใช้ถุงมือเตาอบ ที่จับหม้อ หรือผ้าที่แห้งเพื่อถือที่จับหรือฝาหม้อ โดยเฉพาะหลังจากปรุงอาหารเป็นเวลานานและ/หรือเมื่อหยิบจับที่จับโลหะ เพื่อไม่ให้เกิดการลวก

- ห้ามถืออาหารร้อนหรือน้ำเดือดไว้ใกล้/เหนือคนหรือสัตว์

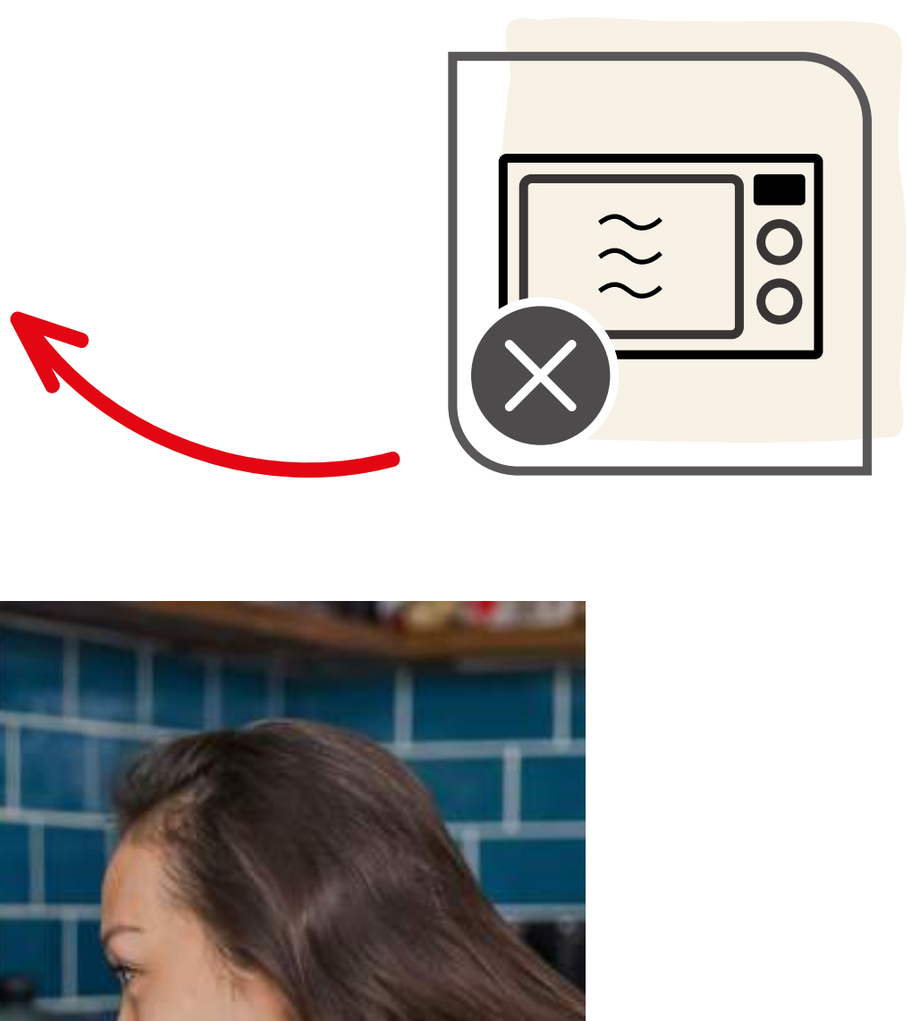
- กระทะขนาดเล็กอาจจะวางไว้ตรงกลางขาตั้งของเตาแก๊สด้วยความระมัดระวัง โดยผู้ผลิตเตาแก๊สส่วนมากจะมีขาตั้งมาด้วย



- การใช้งานเตาอบ: โปรดดูที่คู่มือการใช้งานของผลิตภัณฑ์ของคุณในบนบรรจุภัณฑ์ อุณหภูมิที่สูงสามารถทำให้ส่วนที่เป็นพลาสติกหรือฝาแก้วเสียหายได้

- การใช้น้ำยาล้างจาน: โปรดดูที่คู่มือการใช้งานของผลิตภัณฑ์ของคุณในบนบรรจุภัณฑ์ ชิ้นส่วนบางส่วนสามารถเสียหายได้เนื่องจากการใช้น้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อนซึ่งก่อให้เกิดความเสี่ยงของการบาดและ/หรือการเผาไหม้

- ห้ามวางผลิตภัณฑ์ของคุณไว้ในเตาไมโครเวฟ



- ไม่แนะนำให้ใช้กระทะของคุณสำหรับการทอดด้วยน้ำมัน (เช่น มันฝรั่งทอด ซาโมซา ฯลฯ) ควรทำการดูแลเสมอเมื่อปรุงอาหารโดยใช้น้ำมัน: ไม่ควรใส่ของในกระทะจนล้นหรือใช้ความร้อนสูงเกินไป เนื่องจากอาจทำให้น้ำมันติดไฟเอง

- ห้ามใส่น้ำเย็น น้ำแข็ง หรืออาหารที่แช่แข็งลงไปในกระทะโดยตรง เนื่องจากกระปะทุของไอน้ำอาจเกิดขึ้นซึ่งอาจทำให้เกิดการไหม้หรือการบาดเจ็บอื่นๆ กับผู้ใช้หรือผู้อยู่ใกล้เคียง ระวังเป็นอย่างมากในกรณีนี้ที่กระทะใช้น้ำมันร้อนระหว่างการปรุงอาหาร เนื่องจากอาจเกิดการกระเด็นของน้ำมันร้อนขึ้นเมื่อสิ่งของที่มีน้ำสัมผัสเข้ากับน้ำมันร้อน

- ห้ามใช้เครื่องครัวรวมกันเพื่อเป็นหม้อต้มสองชั้น เครื่องครัวเหล่านี้ไม่ได้ออกแบบมาเพื่อจุดประสงค์ดังกล่าว การใช้งานดังกล่าวอาจทำให้เกิดความเสี่ยงของความไม่สมดุลและการไหม้ที่เกี่ยวข้องกับไอน้ำหรือการบาดเจ็บอื่นๆ

- หากที่จับของคุณหลวม ให้ค่อยๆ ขันใหม่ให้แน่นเพื่อหลีกเลี่ยงความเสียหายใดๆ ระหว่างการใช้งาน

- เครื่องครัวที่ร้อนควรวางไว้บนพื้นผิวที่กันความร้อนเพื่อไม่ให้เกิดความเสียหายใดๆ

- ห้ามทำความร้อนไขมันจนถึงกลายเป็นคาร์บอน ควันจากการทำอาหารอาจเป็นอันตรายต่อสัตว์ที่มีระบบทางเดินหายใจที่อ่อนไหวเป็นพิเศษ

- ในกรณีที่อาหารหรือน้ำมันติดไฟในกระทะ ให้ปิดอุปกรณ์ให้ความร้อนและวางผ้ากันไฟหรือผ้าชุบน้ำไว้บนกระทะและทิ้งไว้ 30 นาทีก่อนนำออก

- ในกรณีที่ความร้อนสูงเกินอย่างรุนแรง (จนถึงจุดที่อะลูมิเนียมละลาย) ไม่ควรเคลื่อนย้ายผลิตภัณฑ์เครื่องครัวแต่ควรปล่อยไว้ให้เย็นก่อน เนื่องจากอันตรายของอะลูมิเนียมที่อาจจะละลายภายในฐานที่หุ้ม ไม่แนะนำให้ใช้ผลิตภัณฑ์เครื่องครัวอีกต่อไปเนื่องจากการเปลี่ยนแปลงที่อาจเกิดขึ้นของคุณสมบัติ

- ในกรณีที่เกิดปัญหา โปรดติดต่อฝ่ายบริการลูกค้า **(www.tefal.com)**

Tefal

INGENIO®:

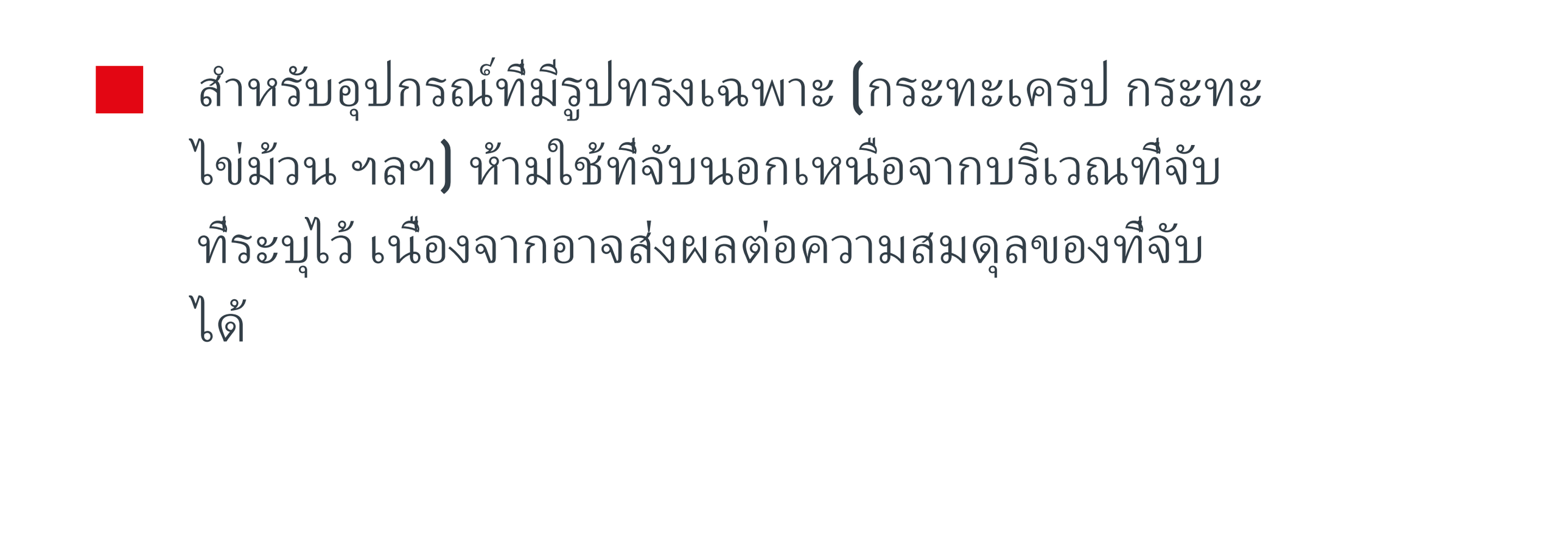
คำแนะนำและการรับประกันการใช้งาน

คำแนะนำด้านความปลอดภัยของ **INGENIO®**

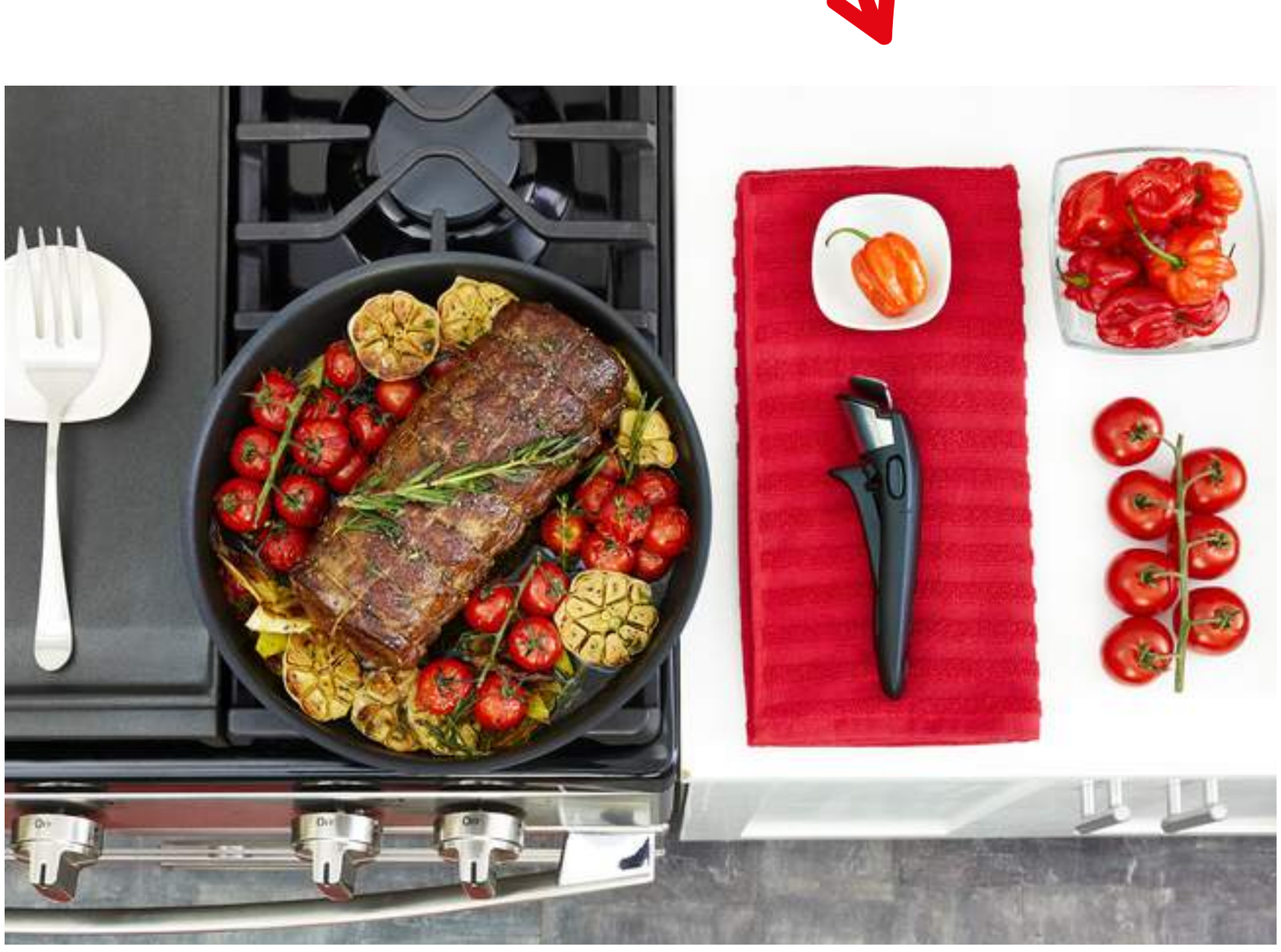
- ที่จับ **Ingenio®** ใช้ได้กับอุปกรณ์ **Ingenio®** เท่านั้น ห้ามใช้ที่จับกับอุปกรณ์ครัวจากแบรนด์อื่นนอกเหนือจาก **Ingenio®**

- อุปกรณ์ของ **Ingenio®** (กระทะทอด กระทะทำซอส กระทะจีน ฯลฯ) ใช้ได้เฉพาะกับที่จับของ **Ingenio®** เท่านั้น ห้ามใช้กับที่จับจากแบรนด์อื่นนอกเหนือจาก **Ingenio®**

- สำหรับอุปกรณ์ที่มีรูปทรงเฉพาะ (กระทะเครป กระทะไข่ม้วน ฯลฯ) ห้ามใช้ที่จับนอกเหนือจากบริเวณที่จับที่ระบไว้ เนื่องจากอาจส่งผลต่อความสมดุลของที่จับได้



- ห้ามปล่อยที่จับไว้บนอุปกรณ์ในระหว่างปรุงอาหาร ห้ามให้ที่จับสัมผัสกับไฟ เนื่องจากการสัมผัสกับอุณหภูมิที่สูงเป็นเวลานานอาจทำให้ส่วนที่เป็นพลาสติกและที่จับเสื่อมสภาพ



- ใช้ที่จับสำหรับการใช้งานเท่านั้นเพื่อหลีกเลี่ยงความเสี่ยงในการเอียง โดยเฉพาะกับอุปกรณ์ที่มีเส้นผ่านศูนย์กลางขนาดเล็ก

- ห้ามวางที่จับบนพื้นผิวที่ร้อน เนื่องจากอาจลดทอนความต้านทานทางกลไกของที่จับและ/หรือทำให้เกิดการไหม้เมื่อจับได้

- ห้ามกดปุ่มปลดล็อกระหว่างการใช้ เท หรือการใช้งานเนื่องจากอาจทำให้กลไกการล็อกเปิดโดยไม่ได้คาดไว้

- ห้ามล้างที่จับในน้ำยาล้างจาน ห้ามจุ่มที่จับลงในน้ำทั้งหมด น้ำและน้ำยาล้างจานอาจทำให้กลไกของที่จับและคุณสมบัติความปลอดภัยภายในเสื่อมสภาพได้ เราแนะนำให้ล้างด้วยมือด้วยฟองน้ำที่ไม่ขูดขีดพื้นผิวหรือผ้า โดยไม่ทำให้ชื้นส่วนภายในเปียก (เป็นอย่างมาก) และโดยไม่ออกแรงกับชิ้นส่วนที่ขยับได้

- ห้ามย้ายวัตถุที่หนักกว่า 10 กก. เนื่องจากที่จับไม่สามารถรองรับน้ำหนักดังกล่าวได้

- ห้ามวางที่จับหรือฝา** ไว้ในเตาอบ เนื่องจากอาจทำให้เกิดความเสียหาย

** เว้นแต่ระบุไว้ในคำแนะนำ

- ห้ามวางอุปกรณ์หรือทีจับของ Ingenio® ในเตาไมโครเวฟ

- ห้ามเก็บอาหารไว้ในกระทะเกินกว่า 24 ชั่วโมง ห้ามเก็บอาหารที่มีความเป็นกรดในกระทะ (ซอสมะเขือเทศ น้ำส้มสายชู เมนูที่มีน้ำมะนาว เซาเออร์เคราท์ ฯลฯ)

ในกรณีที่เกิดปัญหา:

- หากคุณสังเกตเห็นว่าที่จับของคุณทำงานผิดปกติ อย่าพยายามใช้ ห้ามแยกชิ้นส่วนที่จับ

- หากที่จับของคุณเสียหาย (หัก บิน ถูกความร้อนสูงเกิน ละลาย ทำตก) ห้ามใช้อีกต่อไป

- หากอุปกรณ์ของคุณ (กระทะและหม้อ) ผิดรูป ตัวอย่างเช่น หลังจากตกหรือระเบิด ห้ามใช้อีกต่อไป

ในทุกกรณี ให้ติดต่อฝ่ายบริการลูกค้า (www.tefal.com)

INGENIO®: คำแนะนำสำหรับการใช้และการรับประกัน

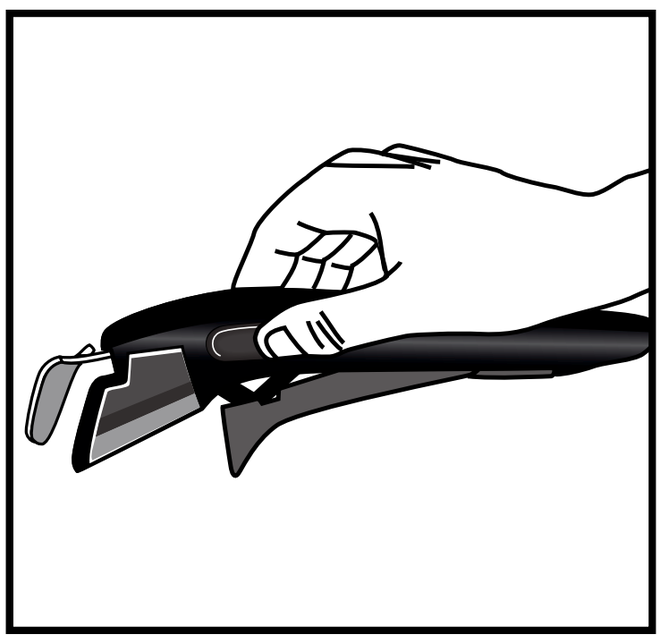
ก่อนการติดที่จับ

1 การเปิดที่จับ: ใช้นิ้วโป้งและนิ้วชี้กดที่ปุ่มปลดล็อกสองด้านพร้อมกัน (รูปที่ 1)

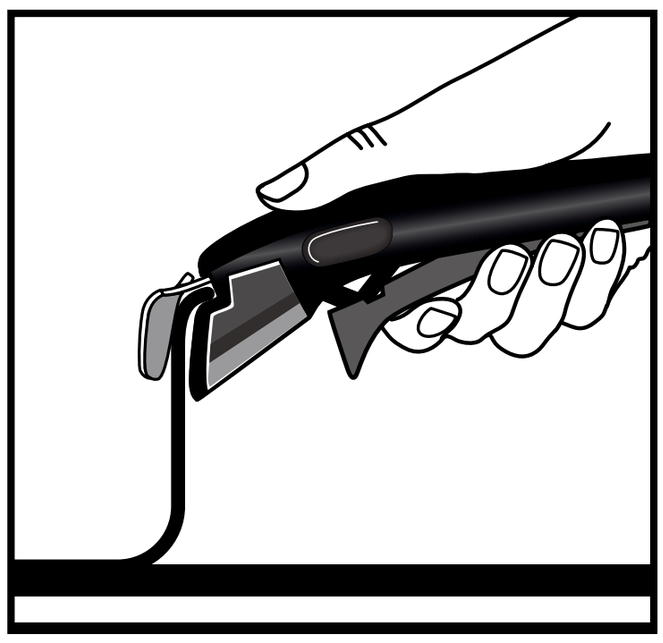
2 การซ่อมที่จับ วางที่จับที่เปิดบนของกระทะ Ingenio บีบคันโยกข้างใต้เพื่อล็อกที่จับให้อยู่กับที่เพื่อให้ที่จับเกาะขอบของกระทะได้ (รูปที่ 2a) ตอนนี้ที่จับจะล็อกอยู่กับที่และคุณสามารถใช้กระทะ Ingenio ของคุณได้แล้ว

3 ตำแหน่งที่แนะนำสำหรับการถือที่จับขณะใช้งาน (รูปที่ 2b)

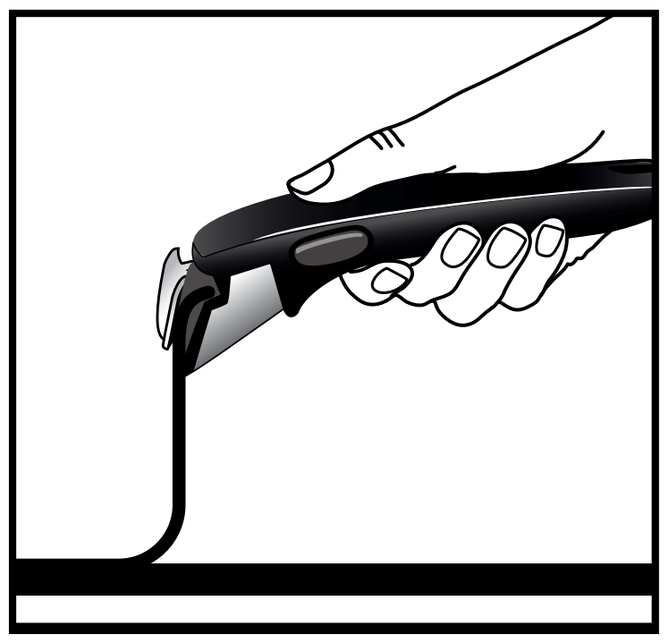
คำเตือน: ให้คันโยกปิดอยู่ด้วยนิ้วของคุณเสมอและห้ามกดปุ่มปลดล็อกขณะใช้กระทะ



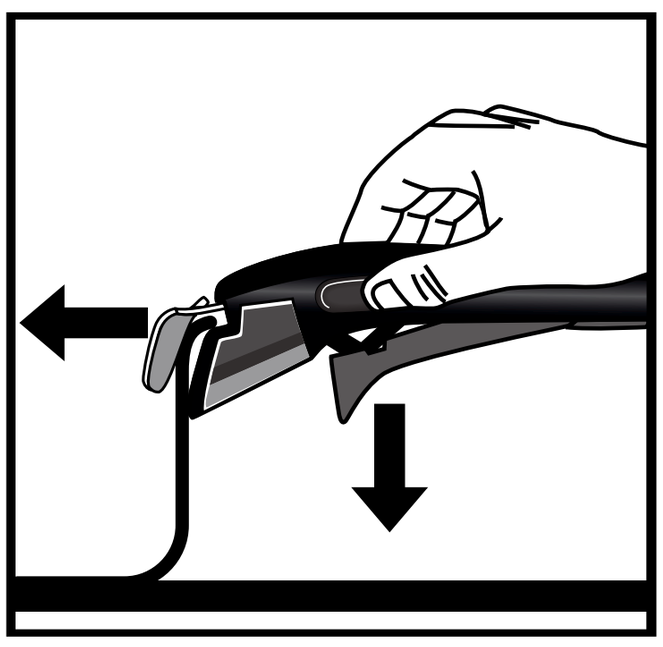
(รูปที่ 1)



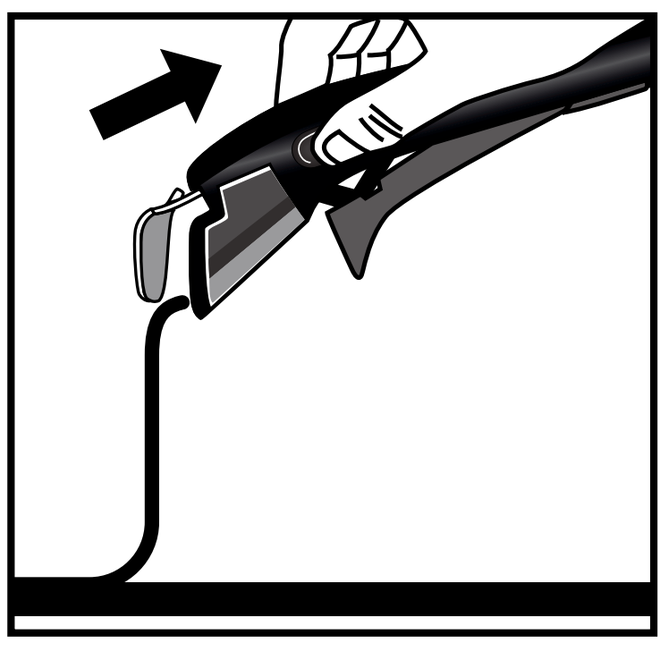
(รูปที่ 2a)



(รูปที่ 2b)



(รูปที่ 3)



(รูปที่ 4)

การถอดที่จับ

1. ในการถอดที่จับ ให้วางกระทะ **Ingenio** บนพื้นผิวแบนราบ มั่นคง และกันความร้อน กดปุ่มปลดล็อกโดยใช้นิ้วชี้และนิ้วโป้งของคุณ จัดตำแหน่งมือให้เปิดคันโยก (รูปที่ 3)

2. ที่จับจะปลดล็อกและสามารถถอดจากกระทะได้แล้ว (รูปที่ 4)

ที่จับ **INGENIO®** ของคุณมีการรับประกัน 10 ปี

- ที่จับแบบถอดได้ของ **Ingenio®** มีการรับประกันสำหรับข้อบกพร่องทางการผลิตเป็นเวลา **10** ปี เว้นแต่มีการบังคับใช้ทางกฎหมายหรือข้อตกลงเฉพาะในประเทศที่คุณซื้อ

- การรับประกันไม่ครอบคลุมความเสียหายที่เกิดจากการดัดแปลงหรือซ่อมแซมที่ไม่ได้รับอนุญาต ความเสียหายที่เกิดจากการกระแทก การใช้งานที่ไม่เหมาะสม การสึกหรอตามปกติ การไม่ทำตามคำแนะนำสำหรับการใช้งานและการบำรุงรักษา ปล่อยกระทะไว้ระหว่างปรุงอาหาร การสัมผัสกับไฟระหว่างการปรุงอาหาร การวางในเตาอบ การทำความสะอาดในเครื่องล้างจาน การจุ่มในน้ำ การปล่อยให้ไขมัน ฝุ่น ซอส ฯลฯ อุดตัน ใช้เพื่อยกของที่มีน้ำหนักมากกว่า **10** กก. การใช้งานแบบมืออาชีพหรือเชิงพาณิชย์ การใช้กระทะที่ไม่ได้อยู่ในขอบเขตของ **Ingenio®**

- การรับประกันของ **Tefal** นี้ไม่ส่งผลต่อสิทธิ์ทางกฎหมายของลูกค้า สำหรับรายละเอียดทั้งหมดของข้อกำหนดและเงื่อนไขของการรับประกัน โปรดไปที่: **www.tefal.com/ingenio**

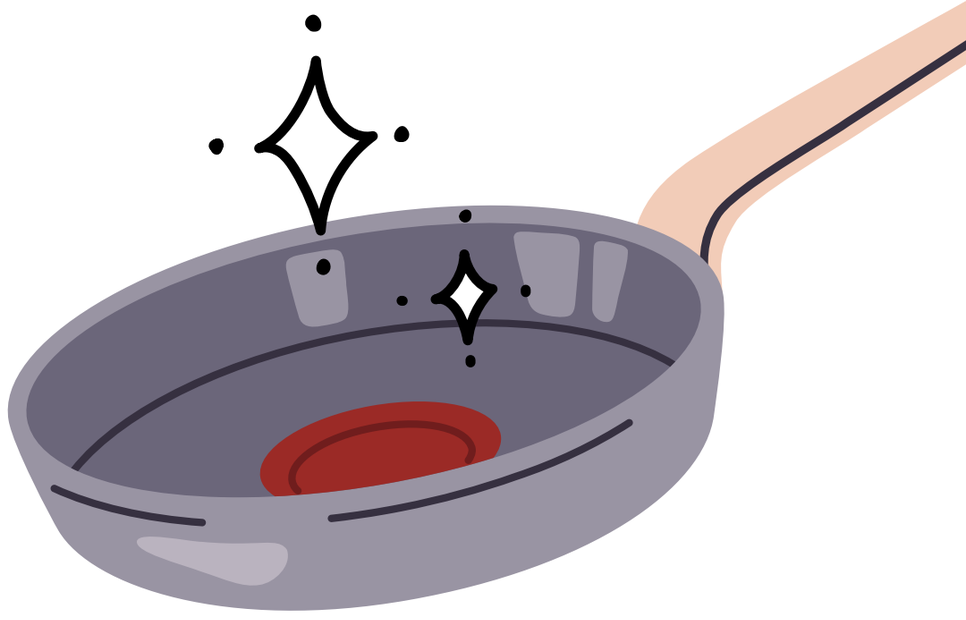
Tefal®

Paggamit at Pangangalaga ng iyong mga kaldero at kawali

Tefal®

Salamat sa pagbili mo ng TEFAL® / T-FAL®*

cookware na may pangmatagalang non-stick na coating, na nababagay sa lahat ng gagawin mong pagluluto. Para sa iyo at sa hilig mo sa pagluluto!



* Ang mga TEFAL® household appliance ay nasa ilalim ng brand na T-FAL® sa ilang teritoryo, gaya ng America at Japan. Ang TEFAL® / T-FAL® ay mga rehistradong trademark ng Groupe SEB

Tefal®

BUOD

1 PANGANGALAGA SA IYONG COOKWARE

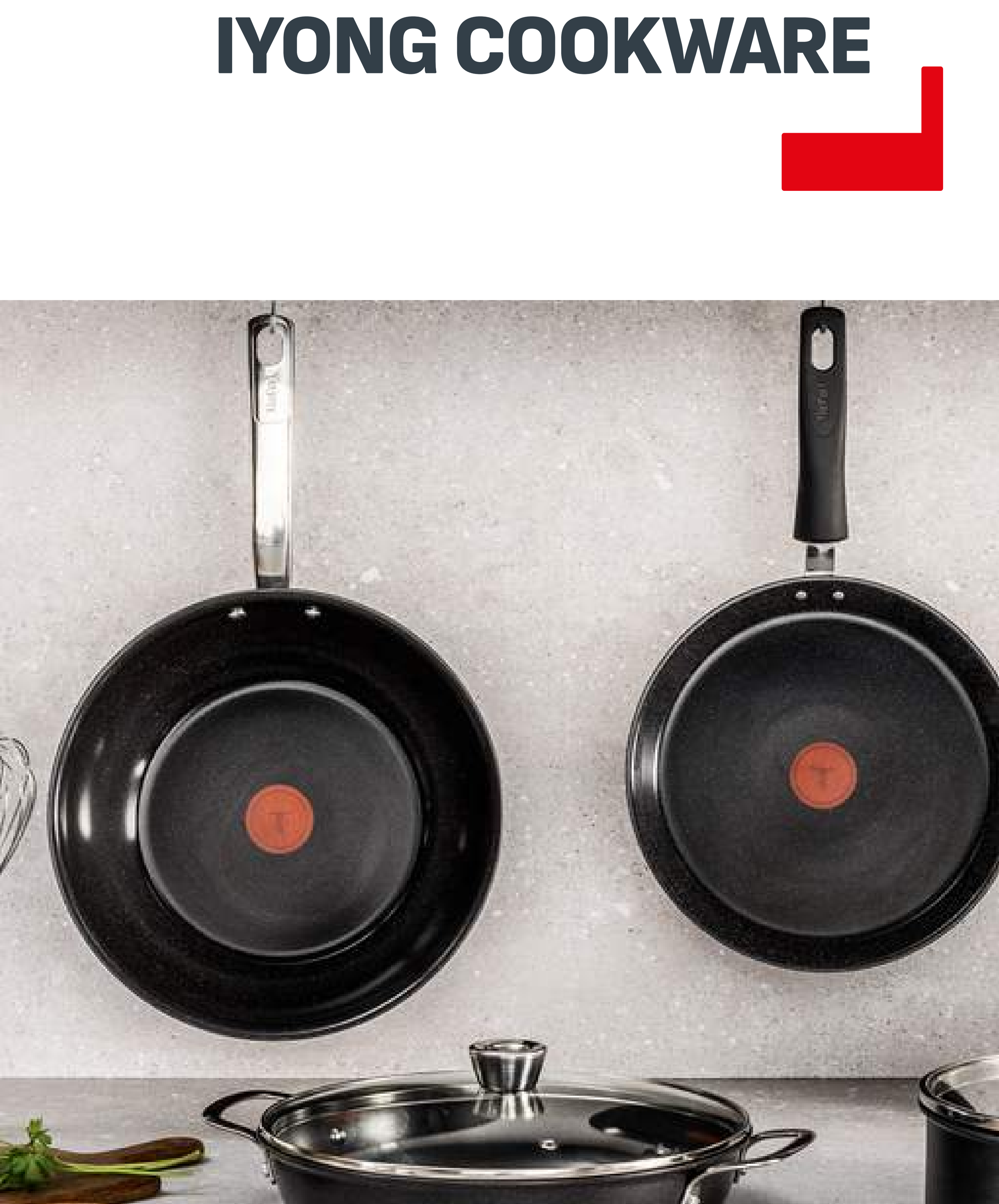
2 MGA TIP SA PAGLULUTO

3 MGA INSTRUCTION PARA SA KALIGTASAN

4 INGENIO®: MGA INSTRUCTION AT GUARANTEE

Tefal

PANGANGALAGA SA IYONG COOKWARE



PAGHAHANDA NG IYONG PRODUKTO PARA SA PAGGAMIT

- Ang ilang cookware ay shini-ship nang may mga piraso ng proteksyong plastic, lalo sa mga bahaging nasa base ng handle. Alisin ang mga ito bago gamitin, dahil kapag hindi mo inalis ang mga pirasong ito, puwede itong pagmulan ng panganib ng sunog.

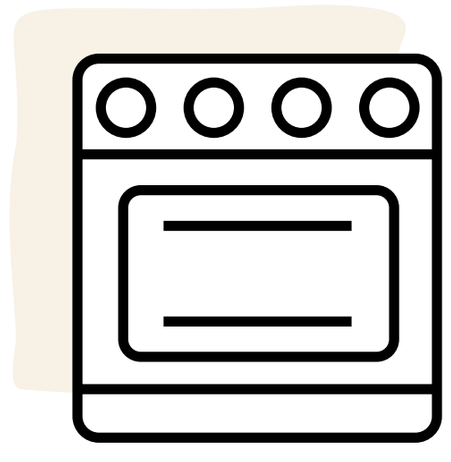
- Bago ang unang paggamit, mano-manong hugasan ang iyong kaldero o kawali gamit ang regular mong dishwashing liquid at malambot na sponge. Banlawan ito at patuyuin nang husto gamit ang isang malambot na tela.

COMPATIBILITY

Paggamit sa oven:
Sumangguni sa mga instruction sa paggamit ng produkto mo na nasa packaging:

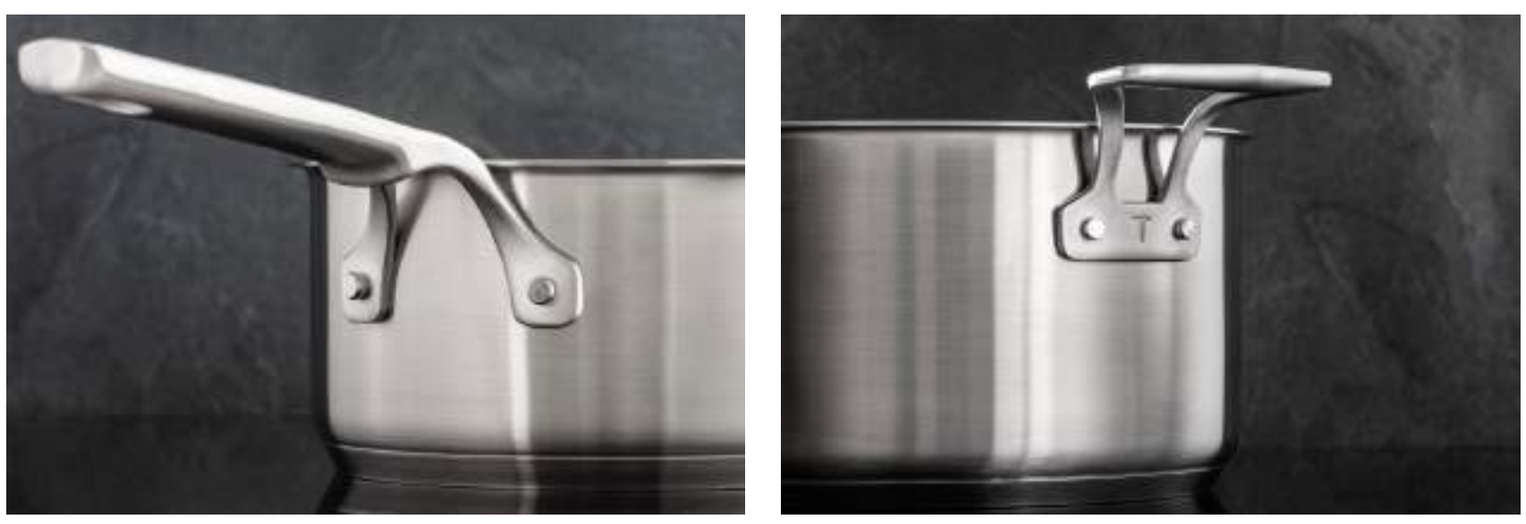
- (Mga) welded na bakelite na handle:
  Huwag gamitin sa oven.

- (Mga) riveted na bakelite na handle:
  Puwedeng gamitin sa oven ang saucepan o frying pan sa hanggang 175°C / 350°F



< 175°C/350°F

- (Mga) riveted na stainless steel na handle:
  Puwedeng gamitin sa oven ang saucepan o frying pan sa hanggang 250°C / 482°F



< 250°C/482°F

- Para sa produkto ng Ingenio:
  Alisin ang handle at ang takip kapag nailagay mo na ang kawali sa oven.

< 250°C/482°F

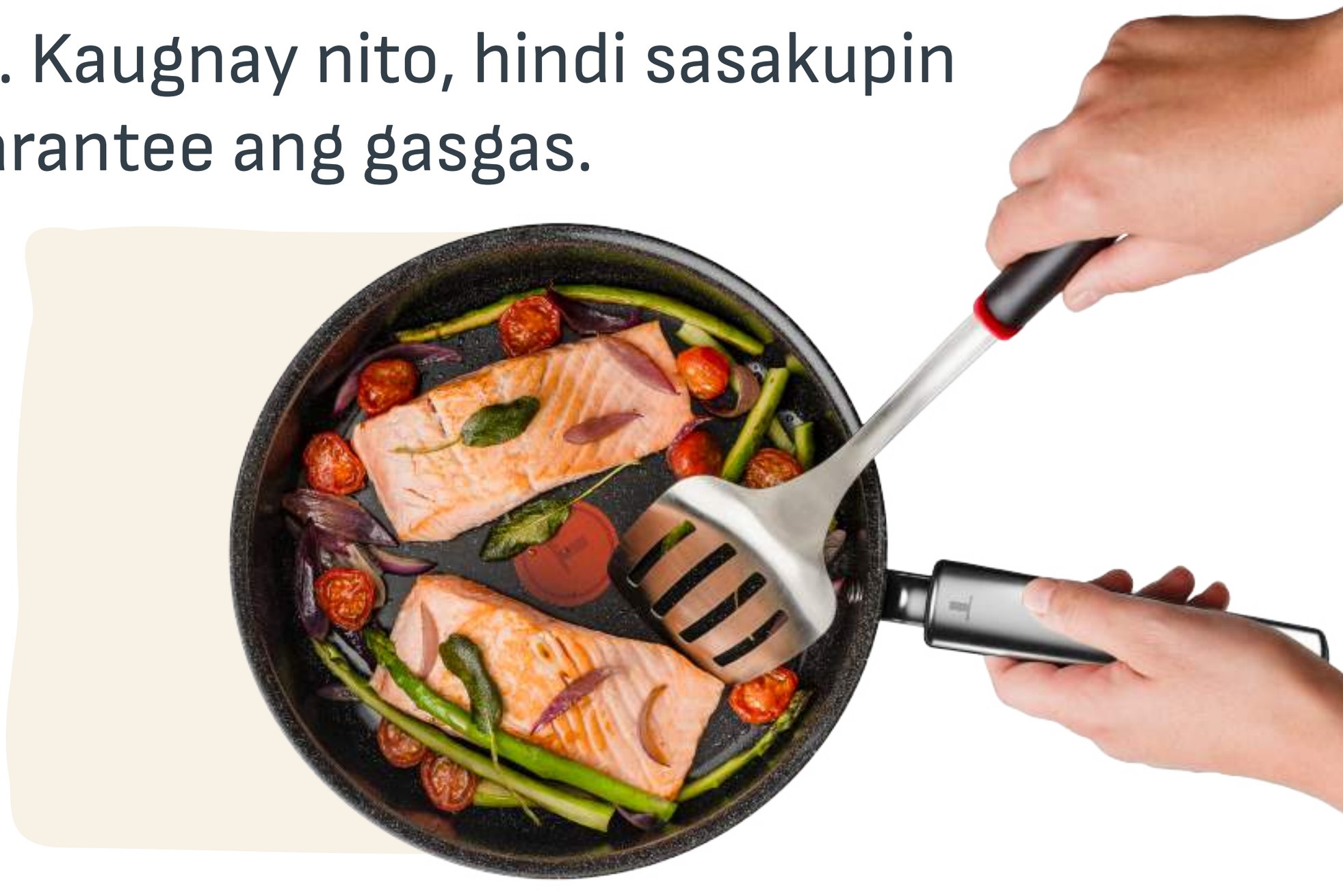
PANGANGALAGA SA IYONG COOKWARE

- Sa regular na paggamit, puwedeng magkaroon ng maliliit na marka sa loob ng kawali o kaldero mo, pero hindi makakaapekto ang mga iyon sa performance ng mga ito.

- Siguraduhing palagi kang nakabantay habang iniinit ang iyong cookware para maiwasan ang anumang pag-overheat na baka makakompromiso sa tibay ng mga non-stick na property. Para maiwasan ang pag-overheat, iwasang gumamit ng maximum o booster na setting ng power

- Hindi inirerekomenda ang mga non-stick na cooking spray para sa non-stick na cookware. Ang paggamit ng mga naturang spray ay posibleng pagmulan ng invisible na build-up sa ibabaw ng kawali na makakaapekto sa mga non-stick na property ng kawali.

- Gumamit ng mga kitchen utensil na gawa sa plastic, silicone, kahoy, o metal. Iwasan ang mga utensil na may matatalas na gilid, whisk, kutsilyo, metal/electric na masher, at huwag maghiwa nang direkta sa cookware mo. Puwedeng gumamit ng tinidor para sa mga kaldero at kawaling may Fusion Core technology. Huwag tusukin o sugatan ang non-stick na ibabaw. Huwag gumamit ng mga metal o electric na masher o blender sa kawali. Kaugnay nito, hindi sasakupin ng guarantee ang gasgas.



- Huwag gumamit ng mga non-stick coated na kawali para mag-flambé.

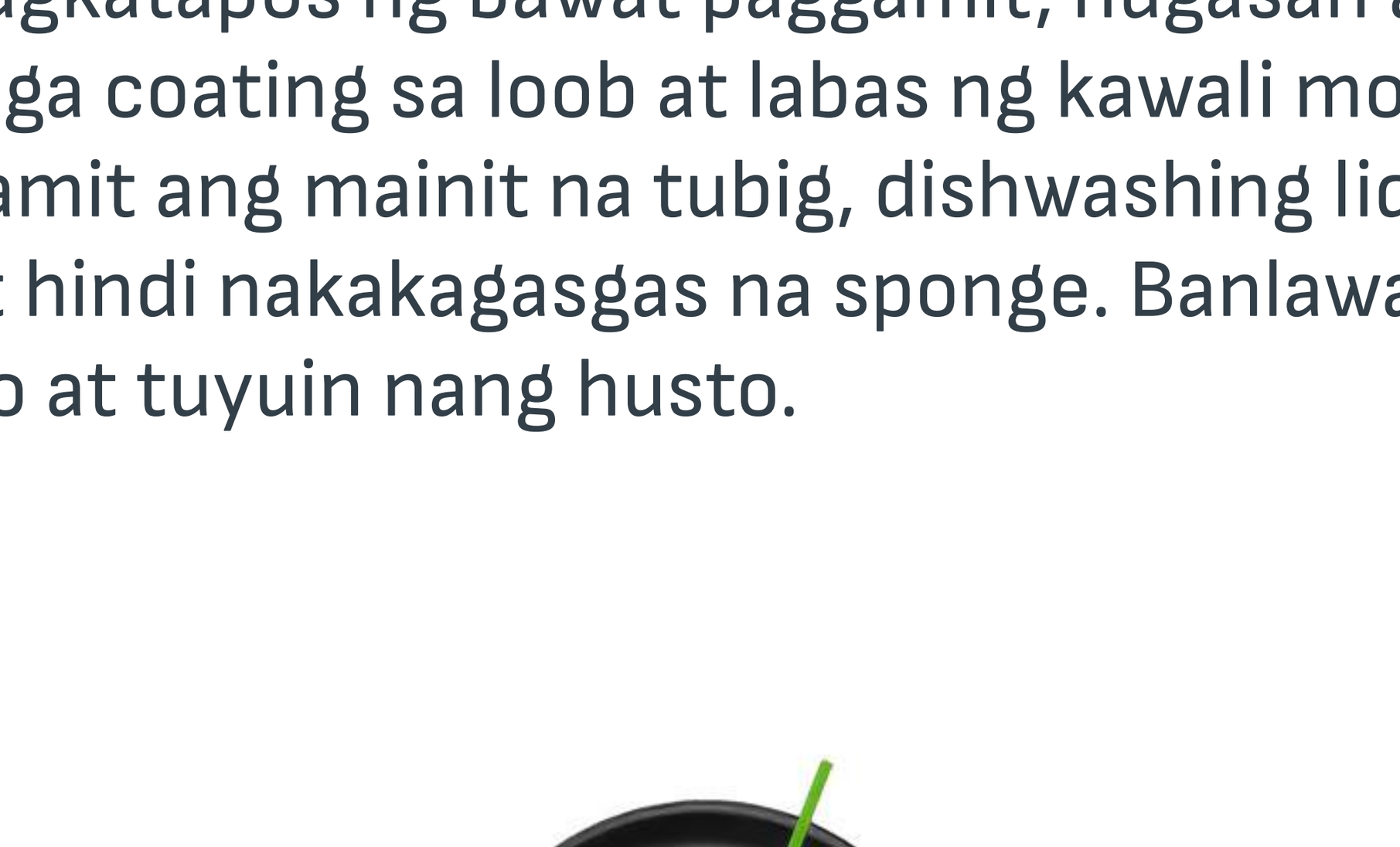
- Kung stainless steel ang coating sa labas: ayos lang na gumamit ng dishwasher, mas magandang gumamit ng mga hindi matapang na sabon gaya ng liquid, gel, o powder, huwag gumamit ng mga tablet o sachet.

- Para makatipid ng tubig kapag naghuhugas, ibabad ang kaldero o kawali mo bago linisin.

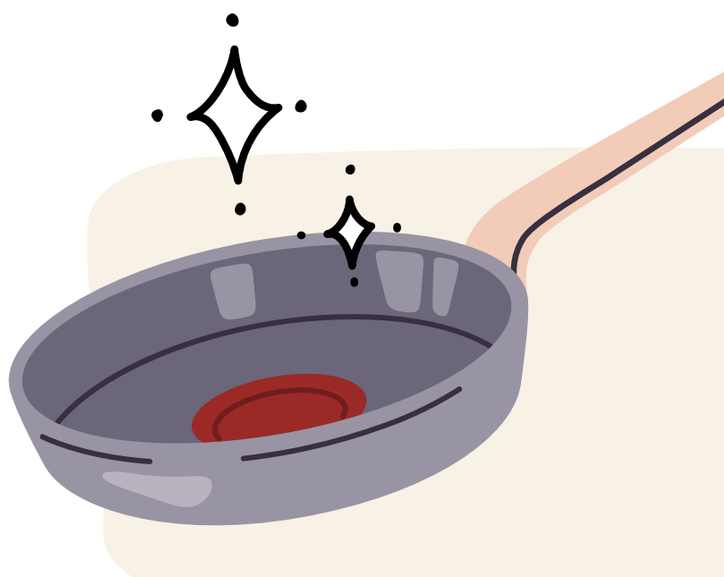
- Maghintay hanggang sa hindi na mainit ang mga kawali bago linisin para maiwasan ang warping o pagkalukot nang dahil sa mga pagkabigla sa matitinding temperatura. Iwasan ang anumang matinding pagbabago sa temperatura.

- Huwag buhusan o ibabad sa malamig na tubig ang maiinit na takip na gawa sa salamin o huwag itong direktang ilagay sa malamig na patungan, puwedeng mabasag ang salamin dahil sa matinding temperatura. Hindi ito sakop ng guarantee.

- Mahalaga ang mano-manong paghuhugas para maiwasang masira ang cookware mo. Pagkatapos ng bawat paggamit, hugasan ang mga coating sa loob at labas ng kawali mo gamit ang mainit na tubig, dishwashing liquid, at hindi nakakagasgas na sponge. Banlawan ito at tuyuin nang husto.

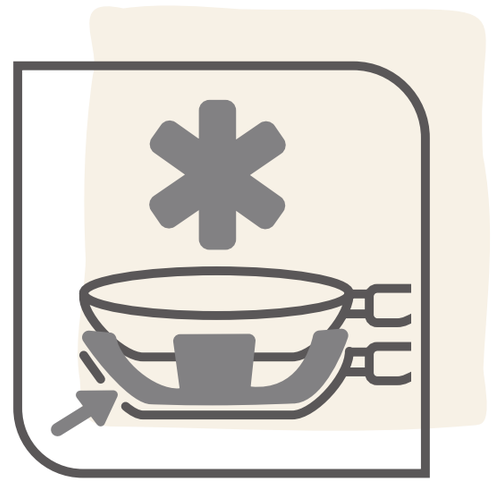


- Puwedeng magkaroon ng build-up ng residue o scale sa coating sa loob ng kaldero o kawali. Madalas itong makita kapag palaging ginagamit ang kaldero/kawali para sa paglalaga ng mga gulay kung saan hard water ang gamit. Para maalis ang mga deposit na ito, i-dilute ang 1 part citric acid sa 2 parts na tubig at ilagay ito sa kawali at iwang nakababad nang isa o dalawang oras. Hugasan ang kaldero/kawali sa mainit na tubig at dishwashing liquid at tuyuin nang husto.



- Itago ang cookware mo sa tuyong lugar.

- Gumamit ng mga Tefal® na felt o fabric protector kapag pinapagpatong-patong ang mga kawali o kaldero mo para maiwasan ang mga pagkagasgas.



- Inirerekomenda naming mano-manong hugasan ang ceramic na kaldero o kawali, gamit ang tubig, hindi matapang na sabon, at malambot na sponge. Inirerekomenda naming huwag gumamit ng nakakagasgas na sponge. Kung hindi pa rin malinis ang kawali pagkatapos ng karaniwang paghuhugas, puwede mong lagyan ng kaunting suka at tubig ang kawali at painitin ito. Lilinisin ng pinaghalong tubig at suka ang kawali. Pagkatapos nito, banlawan nang husto ang kawali, tuyuin, at punasan ng papel na kitchen towel na may kaunting panlutong mantika. Parang bago na ulit ang kawali mo.

- Kung may mga mantsang ayaw matanggal sa base, ibabad muna ang kawali sa mainit na tubig at mahusay na dishwashing soap na pantanggal ng sebo. Pagkatapos, kung kinakailangan, puwede mong linisin ang kawali sa pamamagitan ng isang plastic na scrub pad at kaunting matapang na panlinis na liquid soap.

- Iwasang maglagay ng ibang mabibigat na bagay sa ibabaw ng iyong mga kawali o kaldero.

- Sa patuloy na paggamit, posibleng magkaroon ng pagbabago sa kulay ng non-stick na coating. Karaniwan lang ito at hindi nito maaapektuhan ang mga non-stick na property ng iyong cookware. Normal lang ang kaunting marka o gasgas sa ibabaw at hindi ito makakaapekto sa performance ng non-stick na bahagi. Hindi sakop ng guarantee ang mga markang iyon.

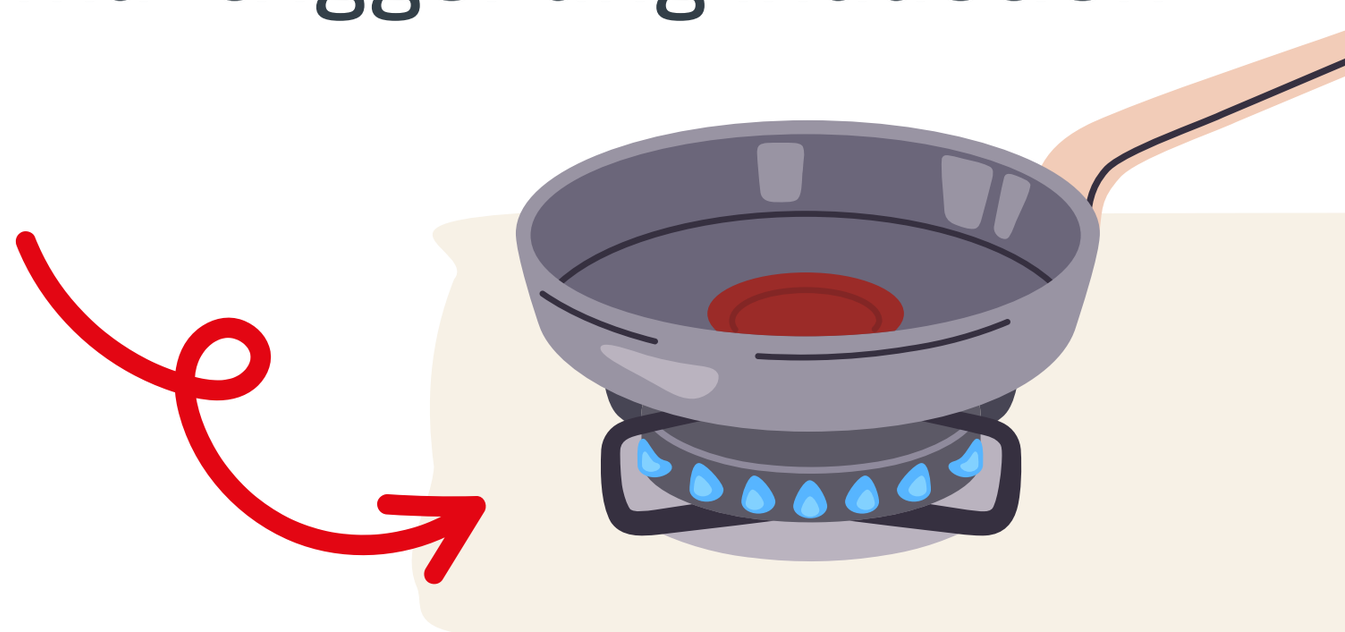
Tefal

2 MGA TIP SA PAGLULUTO

- Hiwain ang pagkain mo sa mas maliliit na piraso para sa mas mabilis na pagluluto, na makakabawas sa kinokonsumong oras at energy.

- Palaging patuyuin ang base ng cookware mo bago magluto, lalo na kung ginagamit mo ito sa ceramic, halogen, o induction hob, dahil kung hindi, posibleng dumikit ang kawali sa hob.

- Ilagay ang iyong kawali o kaldero sa isang burner na may naaangkop na diameter para sa mas mahusay na performance sa pag-init. Pumili ng burner na tumutugma sa diameter ng cookware mo, hindi masyadong malaki at hindi rin masyadong maliit, para maiwasang magsayang ng energy. Kung compatible ang cookware mo sa induction hob at inilagay mo ang kalan o kawali sa burner na may diameter na mas malaki kaysa sa iyong cookware, posibleng hindi nito ma-trigger ang induction hob.



- Para sa masasarap na stew na niluto sa mga de-gas na apoy, simulang magluto sa medium heat sa iyong karaniwang hob at pagkatapos ay ilipat ang kaldero mo sa pinakamaliit na hob para hayaan itong kumulo nang matagal sa katamtamang temperatura.

  Pero kung kailangan mong magluto sa high heat, siguraduhing unti-unting abutin ang maximum na level ng init at saka ito hinaan pagkatapos.

Para sa perpektong pagluluto, ang iyong mga kawali at kaldero ay mayroon ng eksklusibo naming teknolohiya na Thermo-Signal®!

Ang Thermo-Signal® ay ang pulang indicator sa gitna ng iyong kawali o kaldero; malalaman mo rito kung kailan dapat magsimulang magluto para sa pagkaing may perpektong texture at kulay!

1

I-preheat ang iyong kawali o kaldero sa medium heat.

2

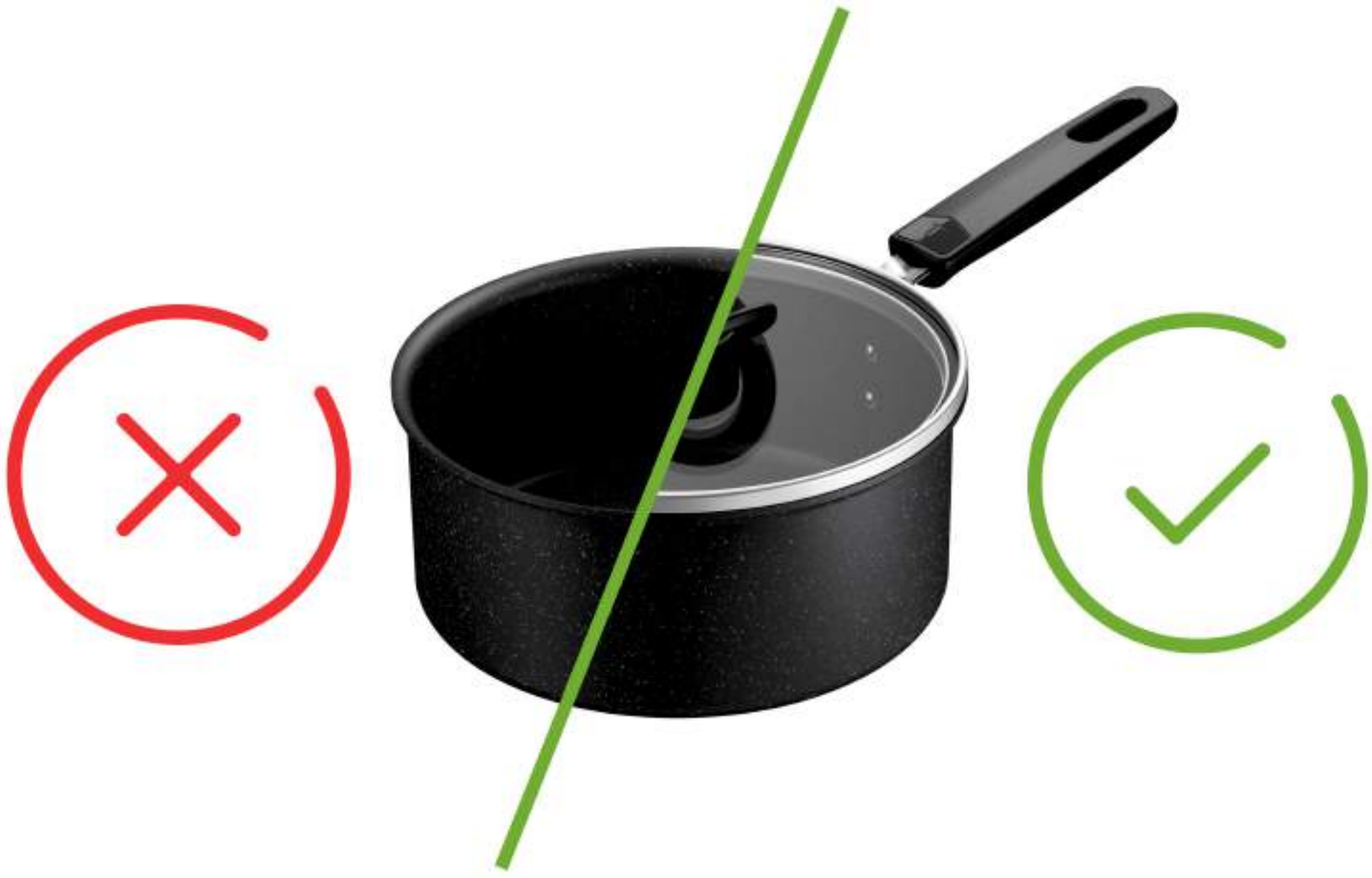
Obserbahan ang Thermo-signal®. Kapag pula na ang buong signal, at wala na ang thermometer: magsimula nang magluto!

3

I-adjust ang heating power ayon sa gustong level ng pagluluto.

Gumamit ng takip para sa paglulutong mas efficient sa energy:

- Nagpapanatili ng init habang nagpapakulo
- Nangangailangan ng mas mahinang energy
- Mas mabilis na pagluluto



- Inirerekomendang gumamit ng tuyong oven gloves, mga potholder, o tela para sa paghawak ng mga handle o knob, lalo na pagkatapos ng matagal na pagluluto at/o kapag hahawak sa mga metallic na handle o knob para maiwasan ang anumang panganib ng mga pagkapaso.

  Palaging gumamit ng oven gloves kapag nag-aalis ng takip habang nagluluto, ibiling ito para idirekta ang steam palayo sa iyo at iiwas ang mga kamay at mukha mo sa mga vent.

- Bigyan ang iyong mga kaldero at kawali ng pangalawang buhay sa pamamagitan ng pag-recycle sa mga ito!

  Alam mo bang mare-recycle nang walang katapusan ang stainless steel at aluminum?

  Iwan ang iyong mga kitchen utensil sa mga collection point o partner point ng pagbebenta!

GUARANTEE TEFAL® / T-FAL®

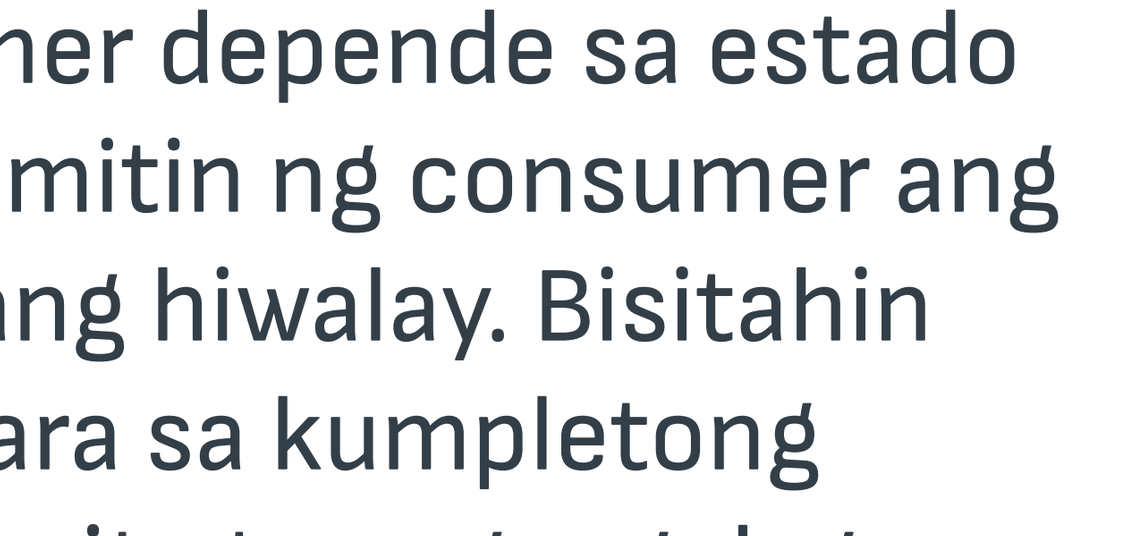
- May 2 taong guarantee ang produktong ito para sa mga depekto sa manufacturing. Walang epekto ang guarantee na ito sa mga lokal na legal na karapatan ng mga consumer. Hindi nito sakop ang mga gasgas o pagbabago ng kulay dahil sa katagalan. Tinitiyak ng Tefal na nakakasunod ang coating sa mga regulasyong may kaugnayan sa mga materyales na nadidikit sa pagkain. Para sa higit pang impormasyon, bisitahin ang www.tefal.com

- Kung stainless steel ang produkto, may 10 taong guarantee ang produkto para sa mga depekto sa manufacturing. Walang epekto ang guarantee na ito sa mga lokal na legal na karapatan ng mga consumer. Hindi nito sakop ang mga gasgas o pagbabago ng kulay dahil sa katagalan. Tinitiyak ng Tefal na nakakasunod ang coating sa mga regulasyong may kaugnayan sa mga materyales na nadidikit sa pagkain. Para sa higit pang impormasyon, bisitahin ang www.tefal.com

Karagdagang IMPORMASYON at Helpline

- Para sa komprehensibong impormasyon o mga sagot sa iyong mga tanong, makipag-ugnayan sa aming serbisyo sa customer sa pamamagitan ng **www.tefal.com**

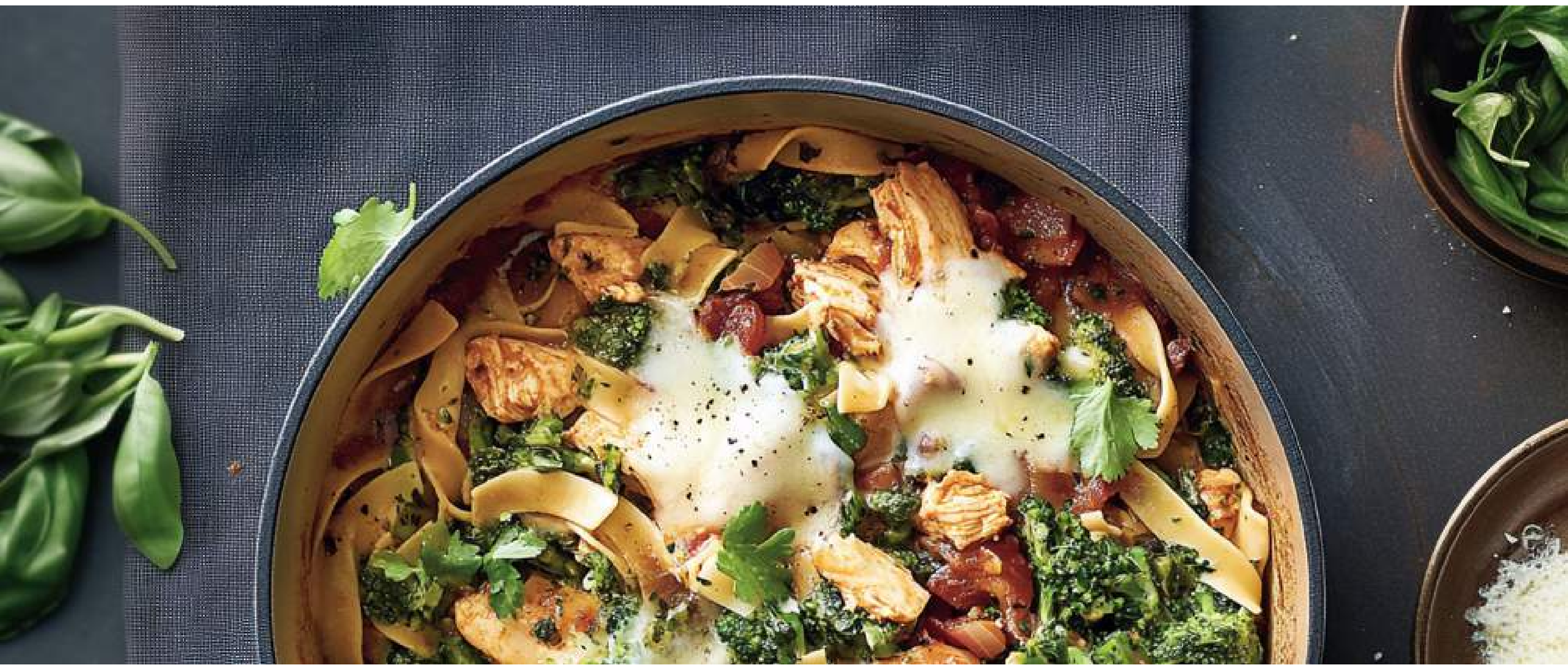
- Mga karapatan ng consumer at karagdagang impormasyon: Hindi maaapektuhan ng komersyal na guarantee na ito ng Tefal ang mga legal na karapatan ng mga consumer, na hindi puwedeng ibukod o limitahan, o ang mga legal na karapatan sa distributor kung saan binili ang isang produkto. Binibigyan ng guarantee na ito ang mga consumer ng mga partikular na karapatan, at posibleng mayroon ding iba't ibang karagdagang karapatan ang consumer depende sa estado o bansa. Puwedeng gamitin ng consumer ang mga karapatang ito nang hiwalay. Bisitahin ang **www.tefal.com** para sa kumpletong mga detalye ng paggamit at pangangalaga at kumpletong mga tuntunin at kundisyon ng guarantee ng manufacturer



Tefal®

3 MGA INSTRUCTION PARA SA KALIGTASAN NG TEFAL® / T-FAL®*

* Ang mga TEFAL® household appliance ay nasa ilalim ng brand na T-FAL® sa ilang teritoryo, gaya ng America at Japan. Ang TEFAL® / T-FAL® ay mga rehistradong trademark ng Groupe SEB



Mahalaga:

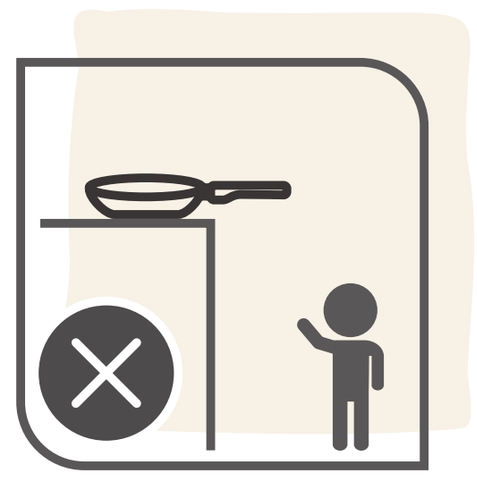
- Idinisenyo ang produktong ito para lang sa paggamit sa bahay

- Basahin muna ang payo sa kaligtasan bago gamitin ang produkto mo

- Sumangguni rin sa produkto para sa mga instruction sa paggamit at karagdagang payo at mga rekomendasyon.

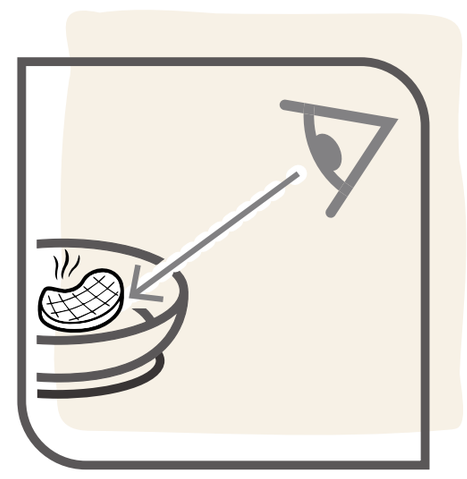
MGA PANGKALAHATANG INSTRUCTION PARA SA KALIGTASAN

- Hindi ginawa ang produktong ito para sa paggamit ng mga tao (kasama ang mga bata) na may hindi kumpletong kakayahan ng katawan, pandama, o isip, o na walang karanasan at kaalaman, maliban na lang kung nabigyan sila ng gabay o instruction ng isang responsableng tao kaugnay ng paggamit ng produkto. Dapat gabayan ang mga bata para matiyak na hindi nila paglalaruan ang produkto.



- Huwag na huwag hayaang magpakulo sa cookware hanggang sa matuyo o mag-iwan ng walang lamang cookware sa heated ring o de-gas na apoy.

- Huwag na huwag iwan ang nilulutong pagkain nang walang tumitingin.



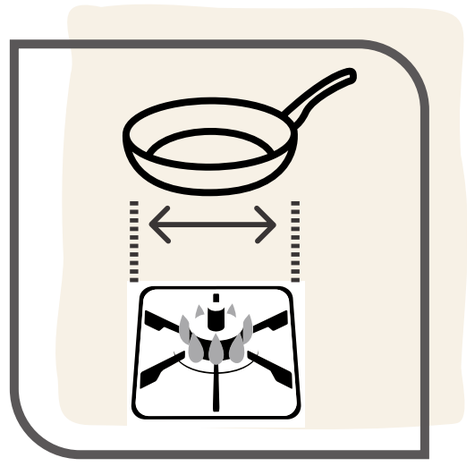
- Huwag na huwag iwan ang handle ng iyong kawali na nakausli sa dulo ng hob o malapit sa gilid ng patungan sa kusina.

- Huwag na huwag i-overheat ang iyong produkto.
- Huwag i-expose ang handle sa apoy, puwede itong humina dahil dito

- Inirerekomendang gumamit ng tuyong oven gloves, mga potholder, o tela para sa paghawak ng mga handle o knob, lalo na pagkatapos ng matagal na pagluluto at/o kapag hahawak sa mga metallic na handle o knob para maiwasan ang anumang panganib ng mga pagkapaso

- Huwag magbuhat ng mainit na pagkain o kumukulong liquid malapit sa/sa itaas ng mga tao o hayop

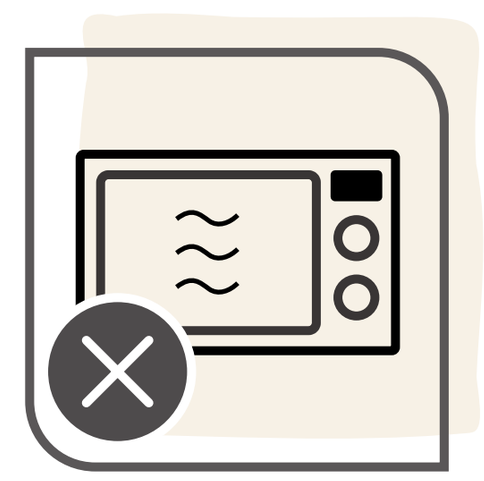
- Ang maliliit na kawali ay puwedeng maingat na igitna sa mga support leg ng mga gas hob, karamihan ng mga manufacturer ng gas hob ay nagbibigay ng trivet para sa mga ito



- Paggamit sa oven: Sumangguni sa mga instruction sa paggamit ng produkto mo na nasa packaging. Puwedeng masira ang mga plastic na piyesa at salaming takip dahil sa matataas na temperatura.

- Paggamit sa dishwasher: Sumangguni sa mga instruction sa paggamit ng produkto mo na nasa packaging. Posibleng masira ang ilang partikular na piyesa dahil sa aksyon ng mga corrosive na sabon, na nagdudulot ng mga panganib ng mga pagkasugat at/o pagkapaso.

- Huwag ilagay ang produkto mo sa microwave oven



- Hindi inirerekomendang gamitin ang iyong mga kawali para sa pag-deep fry (hal., Chips, mga samosa, atbp.). Dapat ay palaging mag-ingat kapag nagluluto gamit ang mantika: hindi dapat punong-puno ang kawali o masyadong mainit, dahil puwede itong maging dahilan para mag-apoy ang mantika.

- Huwag direktang maglagay ng malamig na tubig, yelo, o ganap na frozen na pagkain sa isang mainit na kawali, dahil posibleng pagmulan ito ng pagbuga ng steam na puwedeng magdulot ng mga pagkapaso o iba pang injury sa mga user o bystander. Kaugnay nito, partikular na mag-ingat kapag may mainit na mantika sa kawali na ginamit sa pagluluto, dahil posibleng magtalsikan ang mainit na mantika kapag nilagyan ito ng mga bagay na may tubig.

- Huwag pagpatungin ang cookware para gumawa ng double boiler. Hindi idinisenyo ang mga piyesang ito para sa ganitong layunin. Ang naturang paggamit ay posibleng magresulta sa mga panganib sa instability at mga pagkapaso o iba pang injury na may kaugnayan sa steam.

- Kung luluwag ang iyong mga handle, dahan-dahang higpitan ulit ang mga ito para maiwasan ang anumang sira sa paulit-ulit na paggamit.

- Dapat ilagay ang mainit na cookware sa mga heat-resistant na patungan para maiwasan ang anumang sira.

- Huwag na huwag mag-init ng taba hanggang sa mag-carbonize ito. Posibleng makasama sa mga hayop na may mga sensitibong respiratory system ang mga fume na nire-release habang nagluluto.

- Kung magkaapoy sa kawali dahil sa pagkain o mantika, i-off ang heat supply at maglagay ng fire blanket o basang tuwalya sa kawali at iwan ito nang 30 minuto bago alisin.

- Kung sakaling magkaroon ng matinding pag-overheat (na aabot sa melting point ng aluminum), hindi dapat galawin ang cookware na produkto, hayaan lang muna ito hanggang sa lumamig, dahil sa panganib ng potensyal na natunaw na aluminum sa encapsulated base; inirerekomendang huwag nang gamitin ang cookware na produkto dahil sa mga potensyal na pagbabago sa mga property nito.

- Kung sakaling magkaproblema, makipag-ugnayan sa serbisyo sa customer **(www.tefal.com)**.

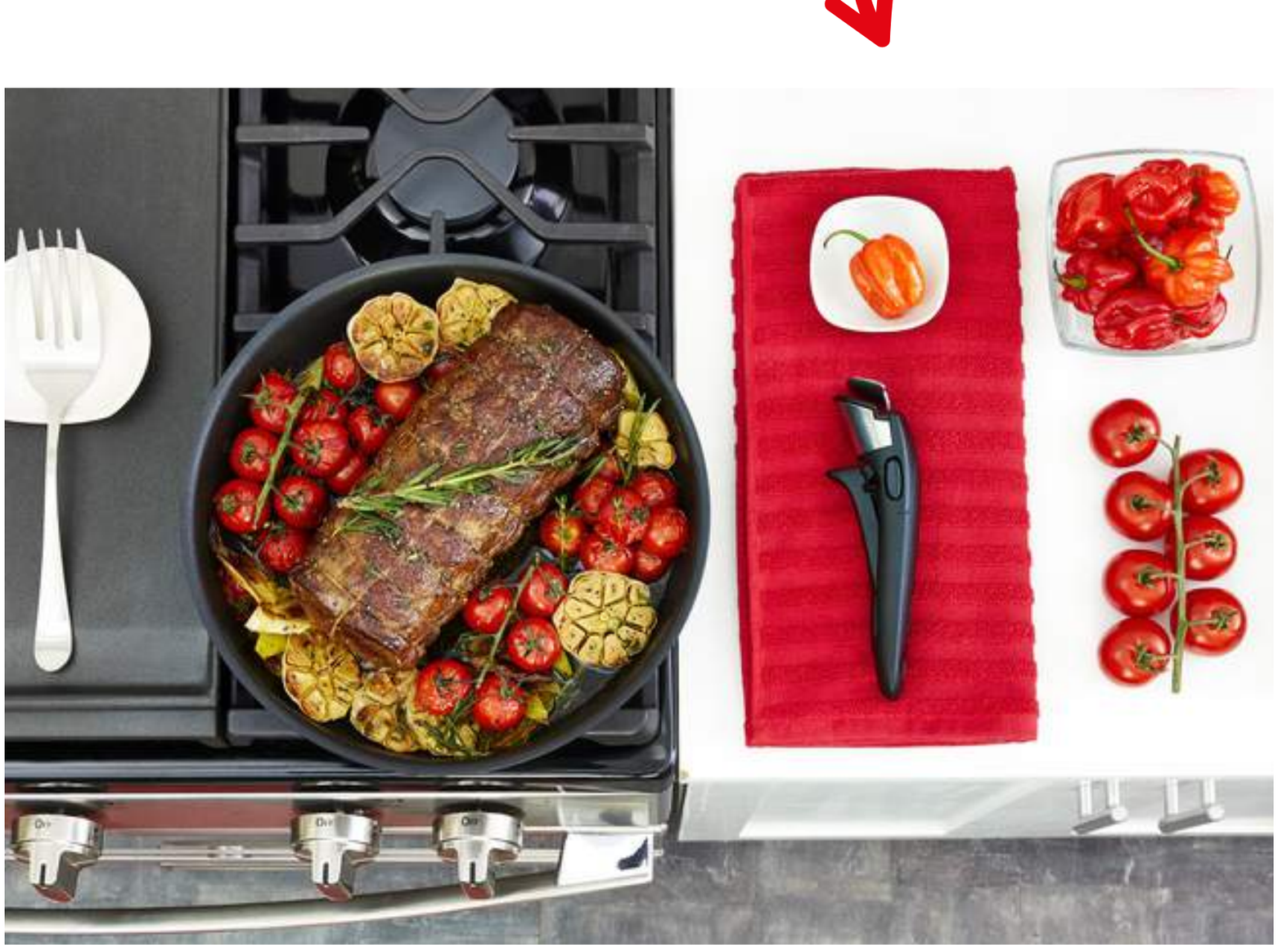
Tefal

INGENIO®: MGA INSTRUCTION AT GUARANTEE PARA SA HANDLE

MGA INSTRUCTION PARA SA KALIGTASAN NG INGENIO®

- Compatible lang ang Ingenio® handle sa mga Ingenio® item. Huwag na huwag gamitin ang handle sa mga utensil mula sa mga brand na hindi Ingenio®.
- Compatible lang ang mga Ingenio® item (kawali, saucepan, wok, atbp.) sa mga Ingenio® handle. Huwag na huwag gamitin ang mga ito sa mga handle mula sa mga brand na hindi Ingenio®.
- Para sa mga item na may partikular na hugis (Kawali para sa Crepe, Kawali para sa Rolled Omelette, atbp.), huwag gamitin ang handle sa labas ng mga nakatalagang lugar na hahawakan, dahil makokompromiso nito ang stability ng handle.

- Huwag iwan ang handle sa item habang nagluluto; huwag i-expose ang handle sa mga apoy: puwedeng humina ang mga plastic na piyesa at ang mismong handle sa matagal na pagka-expose sa matataas na temperatura.



- Gamitin lang ang handle para sa pagmamanipula para maiwasan ang anumang panganib ng pagtaob, lalo na sa mga item na mas maliit ang diameter.

- Huwag ipatong ang handle sa maiinit na patungan, dahil puwede nitong pahinain ang mekanismo ng handle at/o magdulot ng mga pagkapaso kapag hawak.

- Huwag na huwag pindutin ang mga button na pang-unlock habang ginagamit, nagsasalin, o nagmamanipula, dahil puwede itong mag-trigger ng hindi inaasahang pagbukas ng mekanismo ng pag-lock.

- Huwag hugasan ang iyong handle sa dishwasher, huwag itong ilubog sa tubig: puwedeng mapahina ng tubig at mga sabon ang mekanismo ng handle at mga internal na pangkaligtasang feature. Inirerekomenda namin ang mano-manong paghuhugas gamit ang basang hindi nakakagasgas na sponge o tela, nang hindi (sobra-sobrang) binabasa ang mga internal na piyesa at hindi pinupuwersa ang mga gumagalaw na piyesa.

- Huwag maglipat ng mga load na mas mabigat sa 10 kg, dahil hindi masusuportahan ng handle ang ganitong mga timbang.

- Huwag ilagay ang handle o mga takip** sa oven, dahil posibleng masira ang mga ito

** Maliban na lang kung may ibang tinukoy sa mga instruction

- Huwag ilagay ang mga Ingenio® item at handle sa microwave oven.

- Huwag mag-iwan ng pagkain sa kawali nang mahigit 24 na oras. Huwag mag-iwan ng mga acidic na pagkain sa kawali (tomato sauce, suka, mga ulam na may lemon juice, sauerkraut, atbp.).

Kung sakaling may problema:

- Kung napapansin mong pumapalya ang handle mo, huwag puwersahin ang mekanismo, huwag na huwag baklasin ang handle.

- Kung nasira ang handle mo (naputol, nagkapingas, nag-overheat, natunaw, naibagsak), huwag na itong gamitin.

- Kung na-deform ang iyong item (mga kawali at kaldero), halimbawa, pagkatapos bumagsak o mahampas, huwag na itong gamitin.

Sa lahat ng sitwasyon, makipag-ugnayan sa serbisyo sa customer (www.tefal.com).

INGENIO®: MGA INSTRUCTION PARA SA PAGGAMIT AT GUARANTEE

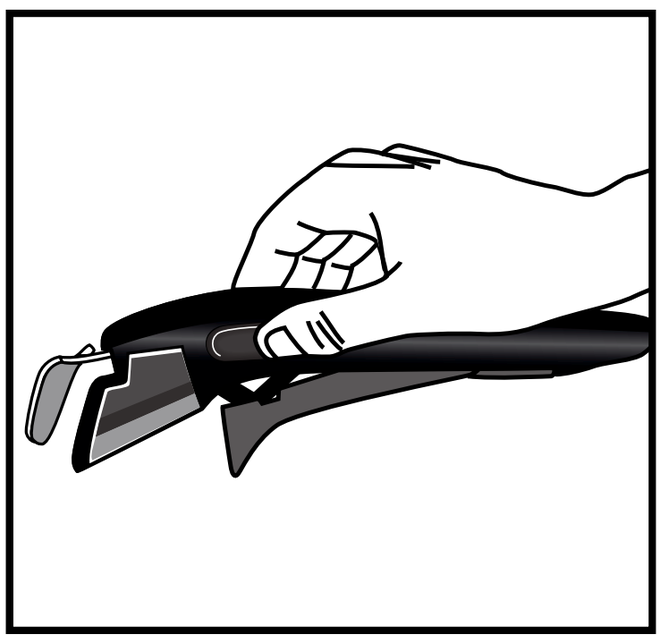
Bago ikabit ang handle

1 Pagbukas ng handle: gamit ang iyong hinlalaki at hintuturo, sabay na pindutin ang dalawang button na pang-unlock sa magkabilang gilid. (Larawan 1)

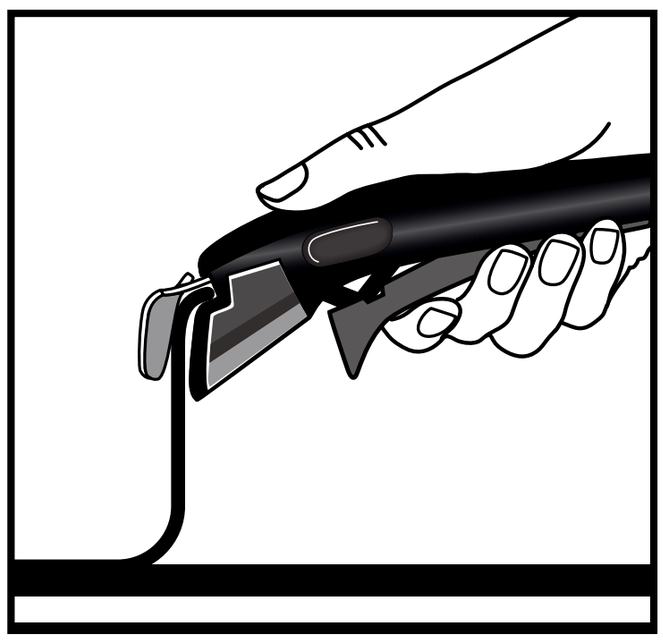
2 Pagkabit ng handle. Ilagay ang bukas na handle sa rim ng Ingenio pan. Pisilin ang lever sa ibaba para ma-lock ang handle sa posisyon sa paraang nakakapit ang handle sa dulo ng kawali (Larawan 2a). Naka-lock na ngayon ang handle sa posisyon at magagamit mo na ang iyong Ingenio pan.

3 Inirerekomendang posisyon para sa paghawak ng handle habang ginagamit. (Larawan 2b)

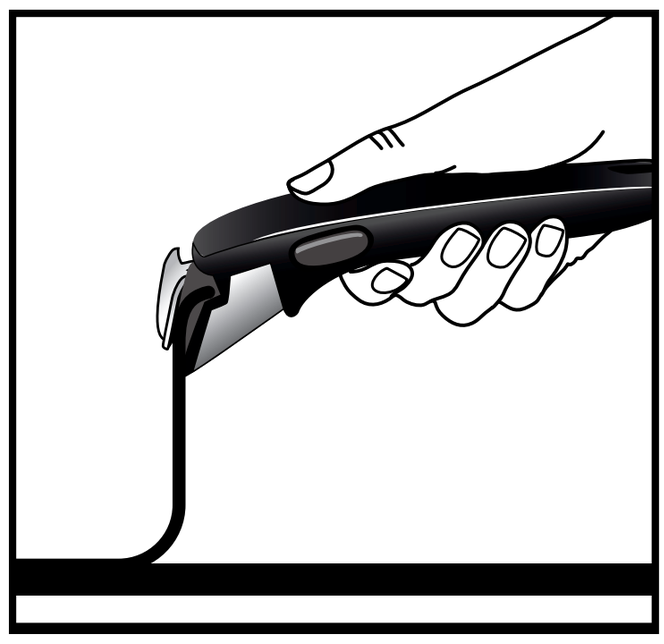
Babala: Palaging panatilihing nakasara ang lever gamit ang iyong mga daliri at huwag na huwag pindutin ang mga button na pang-unlock habang hawak ang kawali



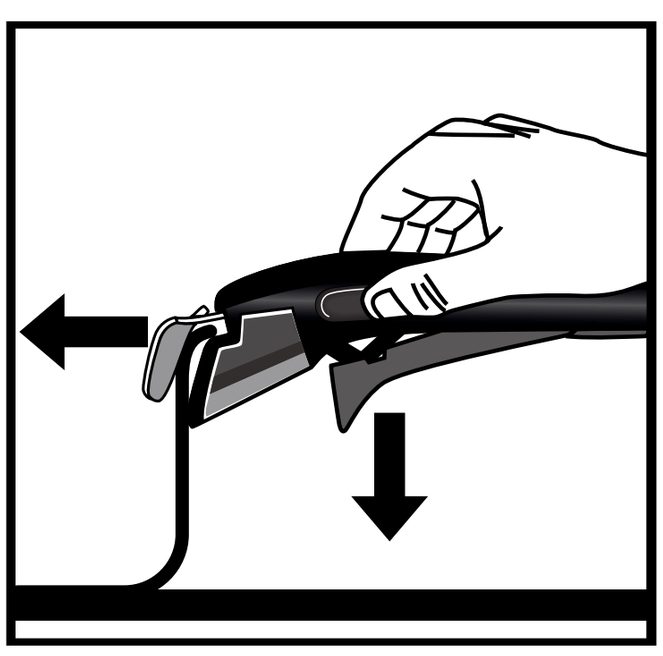
(Larawan 1)



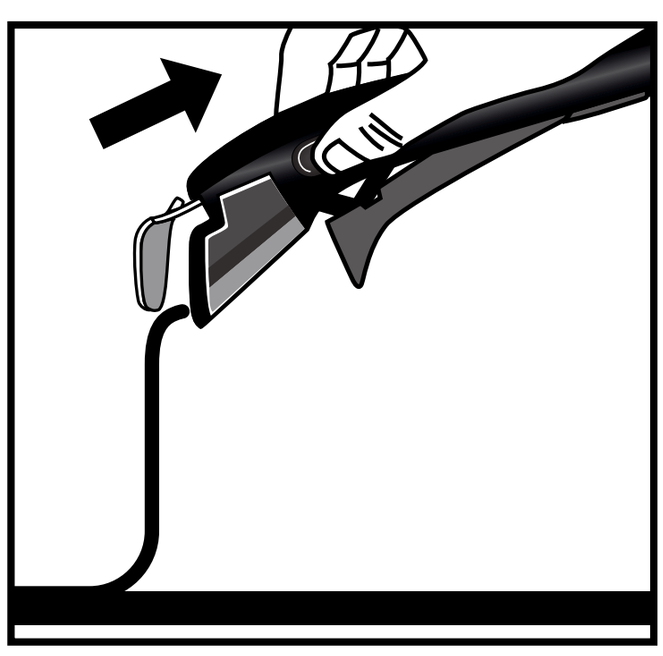
(Larawan 2a)



(Larawan 2b)



(Larawan 3)



(Larawan 4)

Pag-alis ng handle

1. Para alisin ang handle, ilagay ang Ingenio pan sa isang pantay, hindi umuuga, at heat-resistant na patungan. Pindutin ang mga button na pang-unlock gamit ang iyong hintuturo at hinlalaki, nang nakaposisyon ang kamay mo sa paraang matatanggal ang lever. (Larawan 3)

2. Na-unlock na ang handle at puwede nang alisin sa kawali. (Larawan 4)

MAY 10 TAONG GUARANTEE ANG IYONG INGENIO® HANDLE

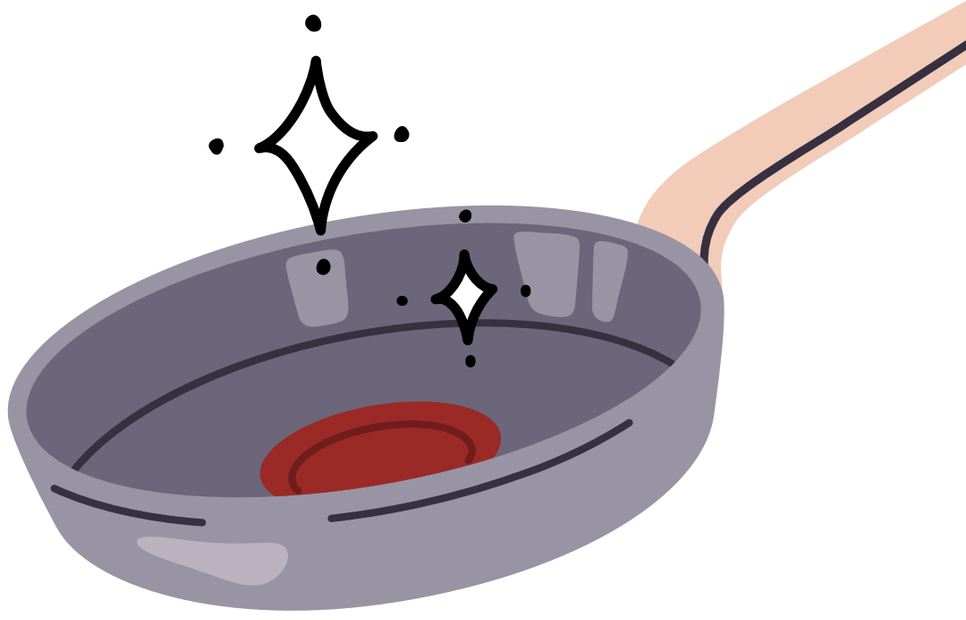
- May 10 taong guarantee ang Ingenio® removable handle para sa mga depekto sa manufacturing, maliban na lang kung may mga ipinapatupad na partikular na batas o kasunduan sa bansa kung saan ito nabili.
- Hindi sakop ng guarantee ang sira bilang resulta ng hindi pinapahintulutang pagbabago o pagpapa-repair, sira mula sa mga impact, maling paggamit, karaniwang wear and tear, hindi pagsunod sa mga instruction para sa paggamit at pagmementina, pag-iwan sa kawali habang nagluluto; pagka-expose sa apoy habang nagluluto, paglalagay sa oven, paglilinis sa dishwasher, paglulubog sa tubig, pagkabara dahil sa sebo, alikabok, sarsa, atbp., paggamit para magbuhat ng mas mabigat sa 10 kg, propesyonal o komersyal na paggamit, paggamit sa kawaling hindi kabilang sa Ingenio® range.
- Hindi maaapektuhan ng guarantee ng Tefal na ito ang mga legal na karapatan ng consumer. Para sa kumpletong detalye ng mga tuntunin at kundisyon ng guarantee, bisitahin ang: www.tefal.com/ingenio

Tefal®

Tencere ve tavaların Kullanımı ve Bakımı

Tefal®

Tüm mutfak maceralarınız için ideal olan sağlam ve yapışmaz kaplamalı TEFAL® / T-FAL®* pişirme araçlarını satın aldığınız için teşekkür ederiz. Hem siz hem de yemek pişirme sevdanız için!



* TEFAL® ev aletleri, Amerika ve Japonya gibi bazı bölgelerde T-FAL® markası altında satılmaktadır. TEFAL® / T-FAL® Groupe SEB'in tescilli ticari markasıdır

Tefal®

ÖZET

1 PIŞIRME ARAÇLARINIZIN BAKIMI >

2 PİŞİRME İPUÇLARI >

3 GÜVENLİK TALİMATLARI >

4 INGENIO® : TALİMATLAR VE GARANTİ >

Tefal®

PIŞIRME ARAÇLARINIZIN BAKIMI

ÜRÜNÜNÜZÜ KULLANIMA HAZIRLAMA

- Bazı pişirme araçları, özellikle de sap tabanında bulunan koruyucu plastik parçalarla birlikte gönderilir. Bu parçaların çıkarılmaması yangın tehlikesine yol açabileceği için lütfen ürünü kullanmadan önce bu parçaları çıkarın.

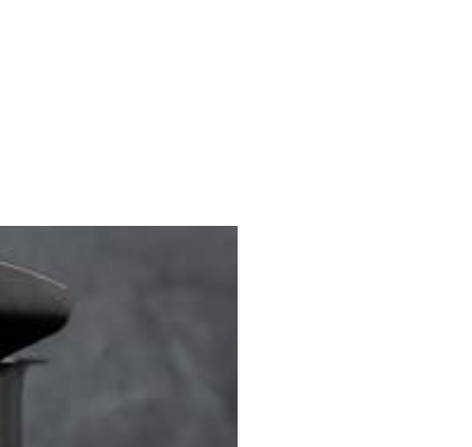
- İlk kullanımdan önce tencere veya tavanızı normal bulaşık deterjanı ve yumuşak bir süngerle elde yıkayın. Sudan geçirin ve yumuşak bir bezle iyice kurulayın.

UYUMLULUK

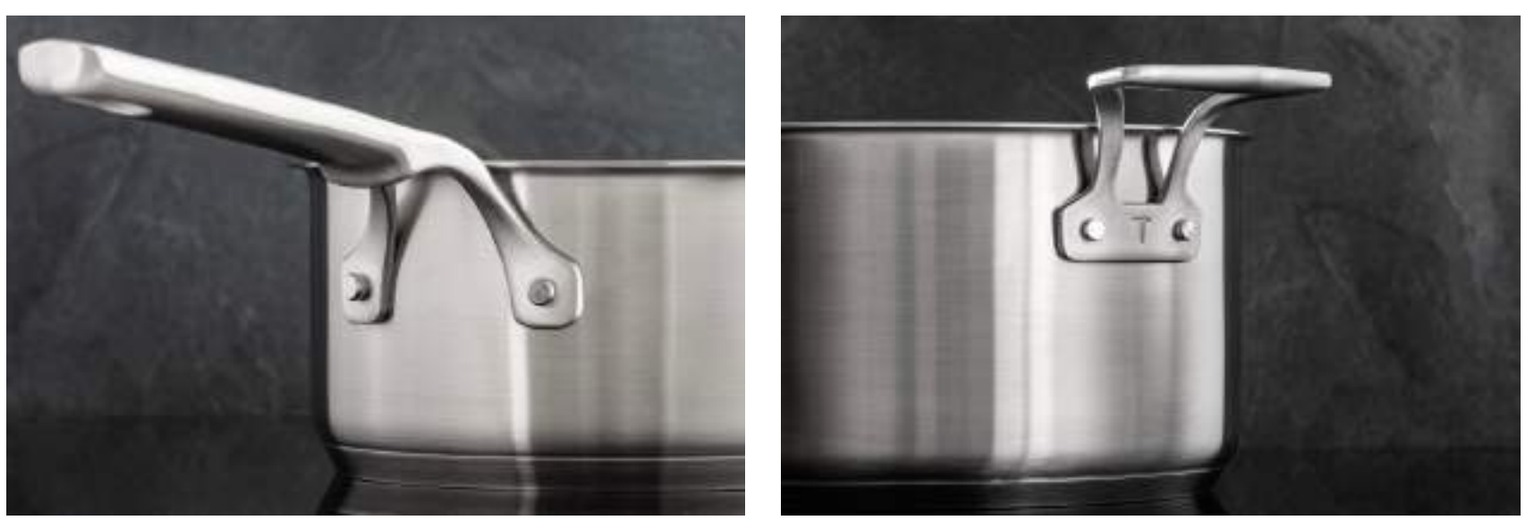
Fırın kullanımı:
Lütfen ürününüzün ambalajında bulunan kullanım talimatlarına bakın:

- Kaynaklı bakalit saplar:
  Fırına koymayın.

- Perçinli bakalit saplar:
  Sos veya kızartma tavası, 175°C/350°F sıcaklığa kadar fırında güvenle kullanılabilir



- Perçinli paslanmaz çelik saplar:
  Sos veya kızartma tavası, 250°C/482°F sıcaklığa kadar fırında güvenle kullanılabilir



< 250°C/482°F

- Ingenio ürünü için:
  Tavayı fırına koyduktan sonra sapı ve kapağı çıkarın.

< 250°C/482°F

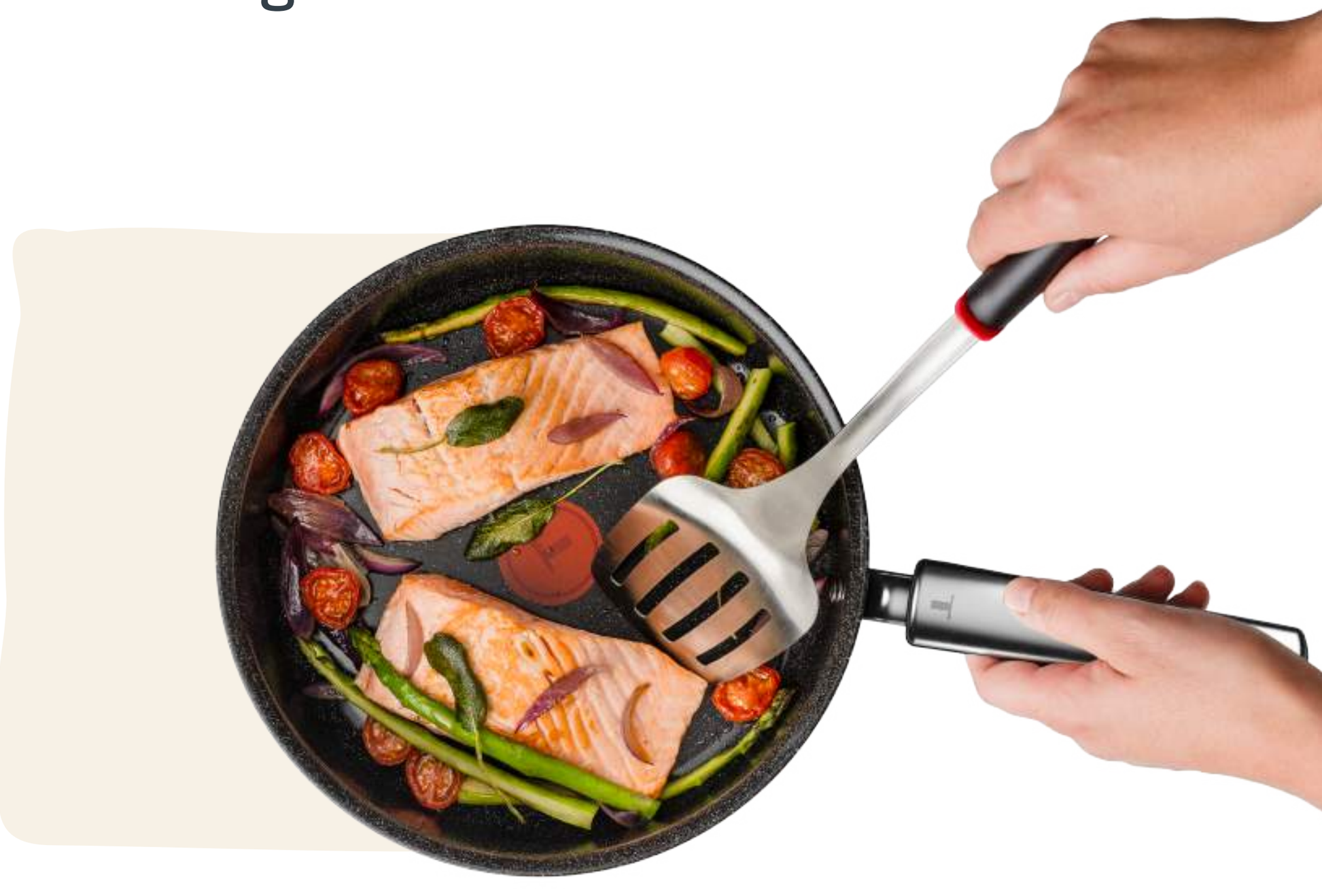
PIŞIRME ARAÇLARINIZIN BAKIMI

- Düzenli kullanımda tavanızın veya tencerenizin içinde küçük lekeler görünebilir ancak bu durum, ürün performansını etkilemez.

- Yapışmaz özelliklerinin dayanıklılığını tehlikeye atabilecek aşırı ısınma durumlarını önlemek için pişirme araçlarınızın ısıtılması sırasında dikkatli olun. Aşırı ısınmayı önlemek için maksimum veya hızlı ısıtma güç ayarını kullanmaktan kaçının

- Yapışmaz pişirme spreylerinin yapışmaz pişirme araçlarıyla kullanılması önerilmez. Bu gibi spreylerin kullanılması, tavanın yüzeyinde tavanın yapışmazlık özelliklerini etkileyecek görünmez bir birikme oluşturabilir.

- Plastik, silikon, ahşap veya metalden yapılmış mutfak aletleri kullanın. Keskin aletler, çırpıcılar, bıçaklar, metal veya elektrikli eziciler kullanmaktan kaçının ve yiyecekleri asla doğrudan pişirme aracının içinde kesmeyin. Çatallar, Fusion Core teknolojisi olan tencere ve tavalarda kullanılabilir. Yapışmaz yüzeyi delmeyin veya oymayın. Tavada metal veya elektrikli ezici ya da blender kullanmayın. Böyle durumlarda çizilme durumu garanti kapsamında değildir.



- Yapışmaz kaplamalı tavaları flambe tekniği için kullanmayın.

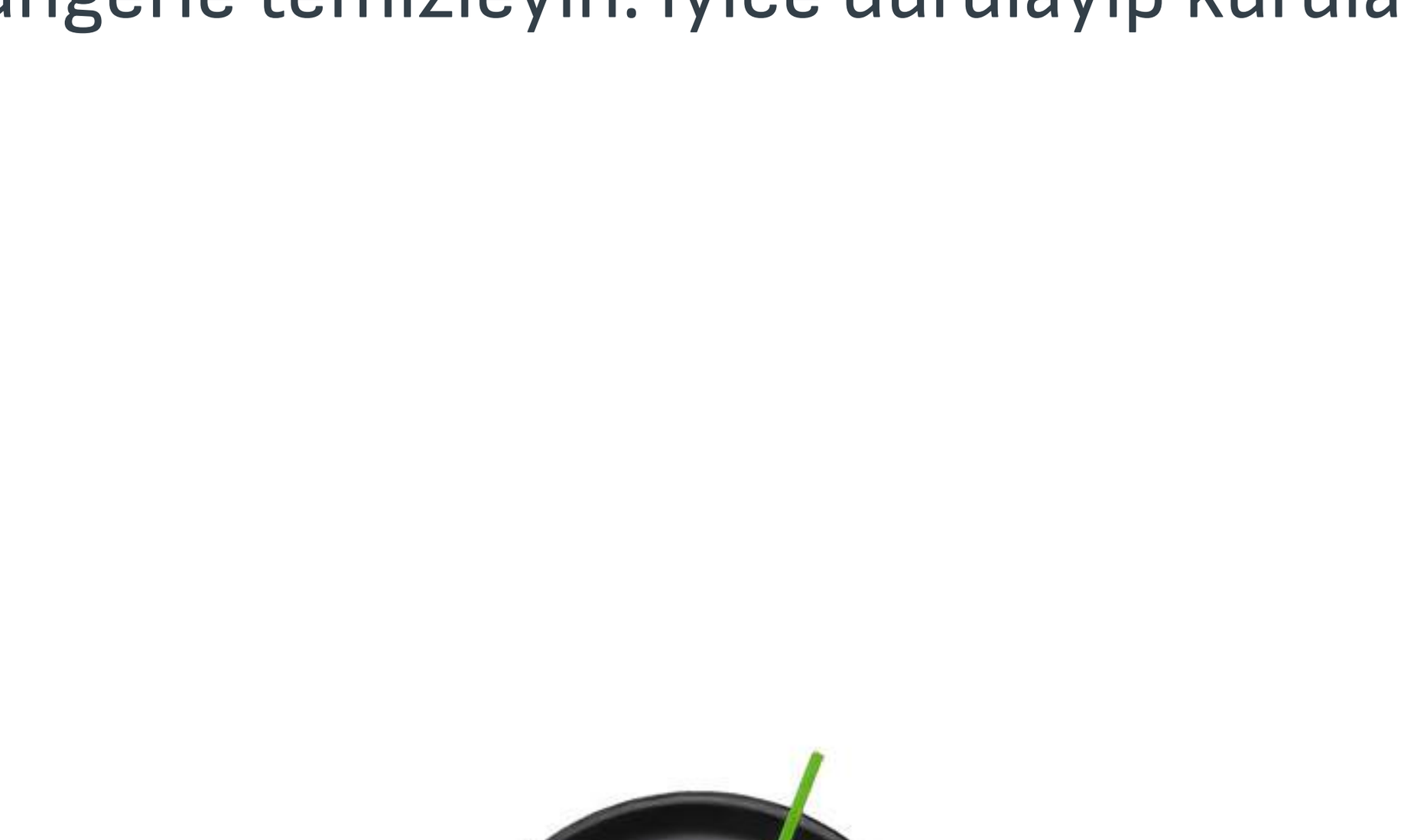
- Dış kaplama paslanmaz çelikse bulaşık makinesinde yıkanabilir. Yine de tablet ve poşet yerine sıvı, jel veya toz gibi hassas deterjanlar kullanmak en iyisidir.

- Yıkarken su tasarrufu yapmak için temizlemeden önce tava veya tencerenizi ıslatın.

- Ani sıcaklık değişimlerinden dolayı tavaların eğrilmesini önlemek için temizlemeden önce soğumasını bekleyin. Aşırı sıcaklık değişimlerinden kaçının.

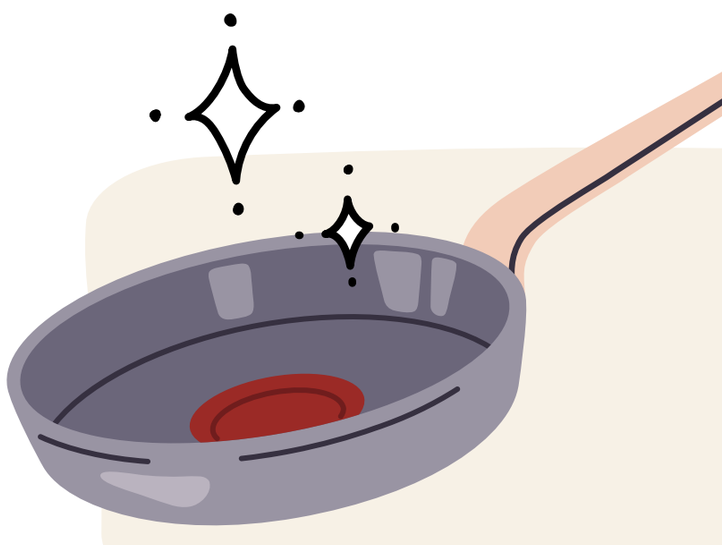
- Sıcak cam kapakları soğuk suya veya doğrudan soğuk çalışma yüzeyine koymayın. Aşırı sıcaklık değişimi camı kırabilir. Bu durum garanti kapsamında değildir.

- Pişirme araçlarının zarar görmemesi için elde yıkama gereklidir. Her kullanımdan sonra tavanızın iç ve dış yüzeyini sıcak su, sıvı bulaşık deterjanı ve aşındırıcı olmayan bir süngerle temizleyin. İyice durulayıp kurulayın.

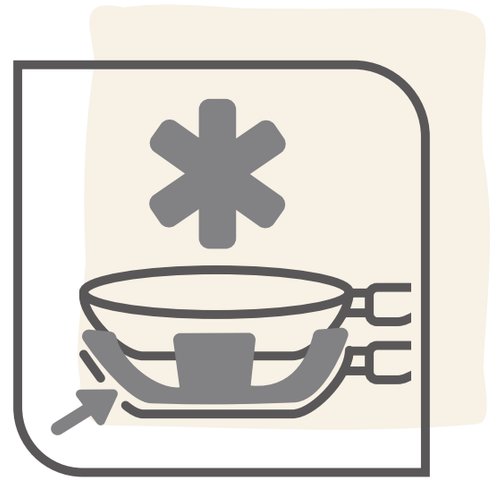


- Tencere veya tava içindeki kaplamanın üzerinde kalıntı veya kireç birikebilir. Bu durum genellikle bir tencere/tava ile sürekli sebze kaynatıldığında ve sert su kullanıldığında görülür. Tortuları gidermek için 1 ölçek sitrik asidi 2 ölçek suda seyreltip tavaya ekleyin ve bu karışımı tavada bir veya iki saat bekletin. Tencereyi/tavayı sıcak suda sıvı bulaşık deterjanıyla yıkayın ve ardından iyice kurulayın.

- Pişirme araçlarınızı kuru bir yerde saklayın.

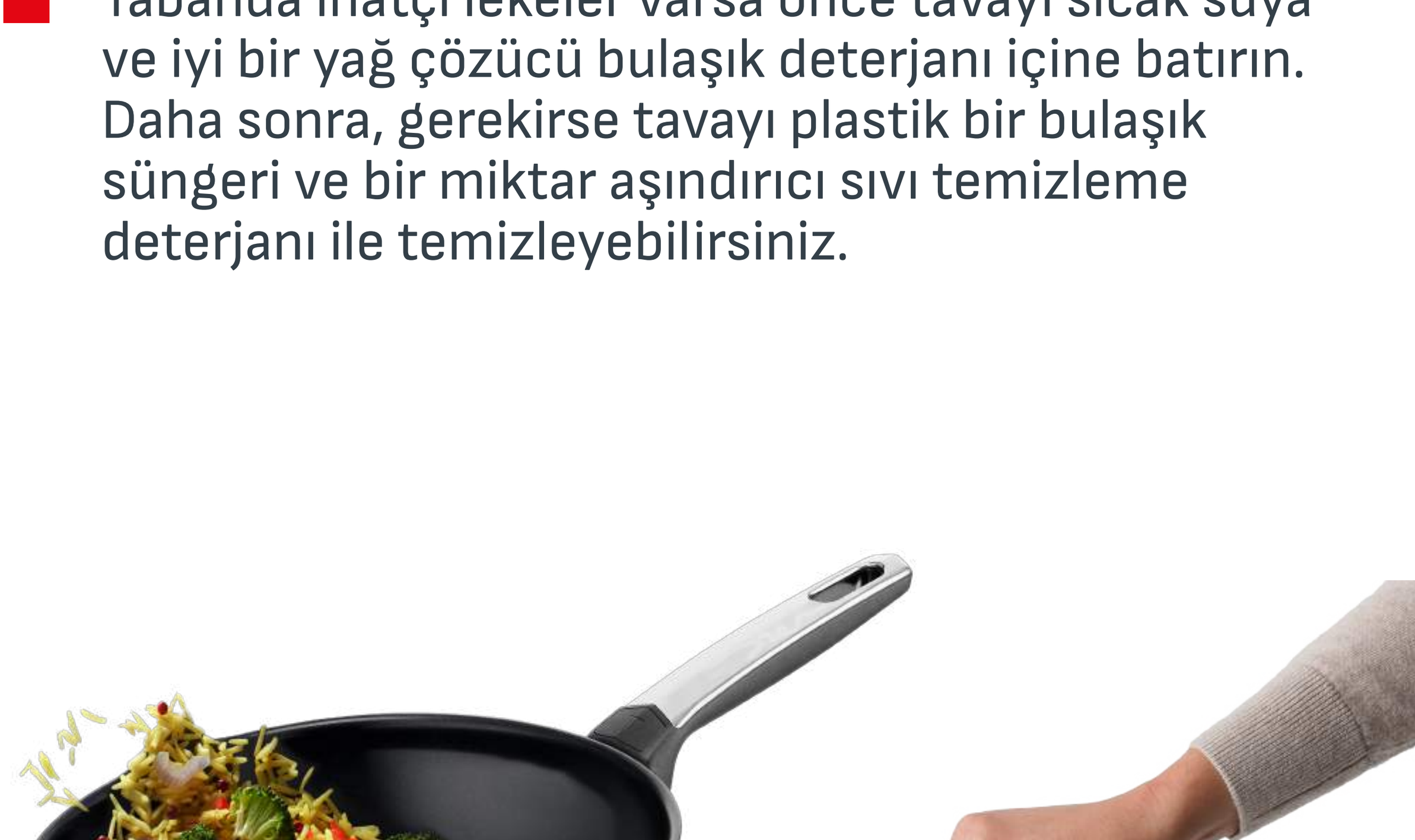


- Çizilmeleri önlemek için tavalarınızı veya tencerenizi istiflerken Tefal® keçe veya kumaş koruyucular kullanın.



- Seramik tencereyi veya tavayı su, hafif bir deterjan ve yumuşak bir süngerle elde yıkamanızı öneririz. Aşındırıcı sünger kullanmamanızı öneririz. Tava, normal yıkama işleminden sonra yeterince temiz olmuyorsa tavaya bir miktar sirke ve su ekleyip ısıtın. Su ve sirke karışımı tavayı temizleyecektir. Daha sonra tavayı iyice yıkayın, kurulayın ve kağıt havluya biraz yemeklik yağ ekleyip silin. Böylece tavanız yepyeni olacaktır.

- Tabanda inatçı lekeler varsa önce tavayı sıcak suya ve iyi bir yağ çözücü bulaşık deterjanı içine batırın. Daha sonra, gerekirse tavayı plastik bir bulaşık süngeri ve bir miktar aşındırıcı sıvı temizleme deterjanı ile temizleyebilirsiniz.



- Tava veya tencerelerin üzerine başka ağır nesneler koymaktan kaçının.

- Kullanım sırasında yapışmaz kaplamada hafif bir renk değişikliği meydana gelebilir. Bu durum oldukça normaldir ve pişirme araçlarınızın yapışmazlık özelliğini etkilemez. Hafif yüzey lekeleri veya aşınmalar normaldir ve yapışmaz yüzeyin performansını etkilemez. Bu lekeler garanti kapsamında değildir.

Tefal

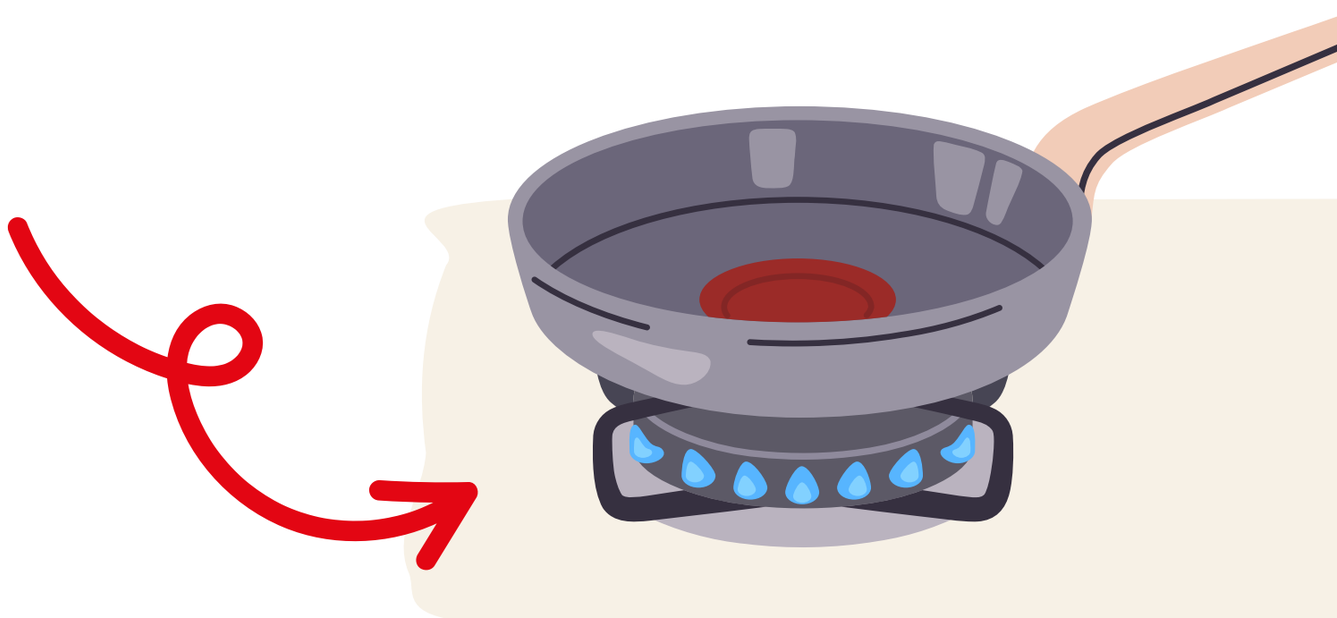
2

PİŞİRME İPUÇLARI

- Yemeği daha hızlı pişirmek için yiyeceklerinizi daha küçük parçalar halinde doğrayarak zaman ve enerji tüketimini azaltın.

- Pişirme öncesi pişirme araçlarınızın tabanını (özellikle seramik, halojen veya indüksiyonlu ocak üzerinde kullanıyorsanız) daima kurutun. Aksi takdirde tava, ocağın üzerine yapışabilir.

- Daha iyi ısıtma performansı için tava veya tencereyi uygun çaptaki bir ocağın üzerine yerleştirin. Enerji israfını önlemek için pişirme araçlarınızın çapına uygun, ne çok büyük ne de çok küçük bir ocak seçin. Pişirme aracınız indüksiyonlu ocakla uyumluysa ancak tabanından daha büyük bir ocağa yerleştirilirse indüksiyonlu ocak etkinleştirilemeyebilir.



- Gazlı ocakta mükemmel sulu yemekler için önce normal ocakta orta ateşte pişirin, sonra tencereyi en küçük ocağa alıp daha uzun süre kısık ateşte pişirin.

  Yüksek ısıda pişirmeniz gerekiyorsa maksimum ısı seviyesine kademeli olarak ulaştığınızdan emin olun ve ardından bu seviyeyi düşürün.

Mükemmel bir pişirme deneyimi için tava veya tencereler özel Thermo-Signal® teknolojimizle donatılmıştır!

Thermo-Signal® teknolojisi; tava veya tencerenizin ortasındaki kırmızı göstergedir, mükemmel kıvama ve renge sahip yiyecekler için pişirmeye ne zaman başlayacağınızı gösterir!

1

Tava veya tencereyi orta ısıda önceden ısıtın.

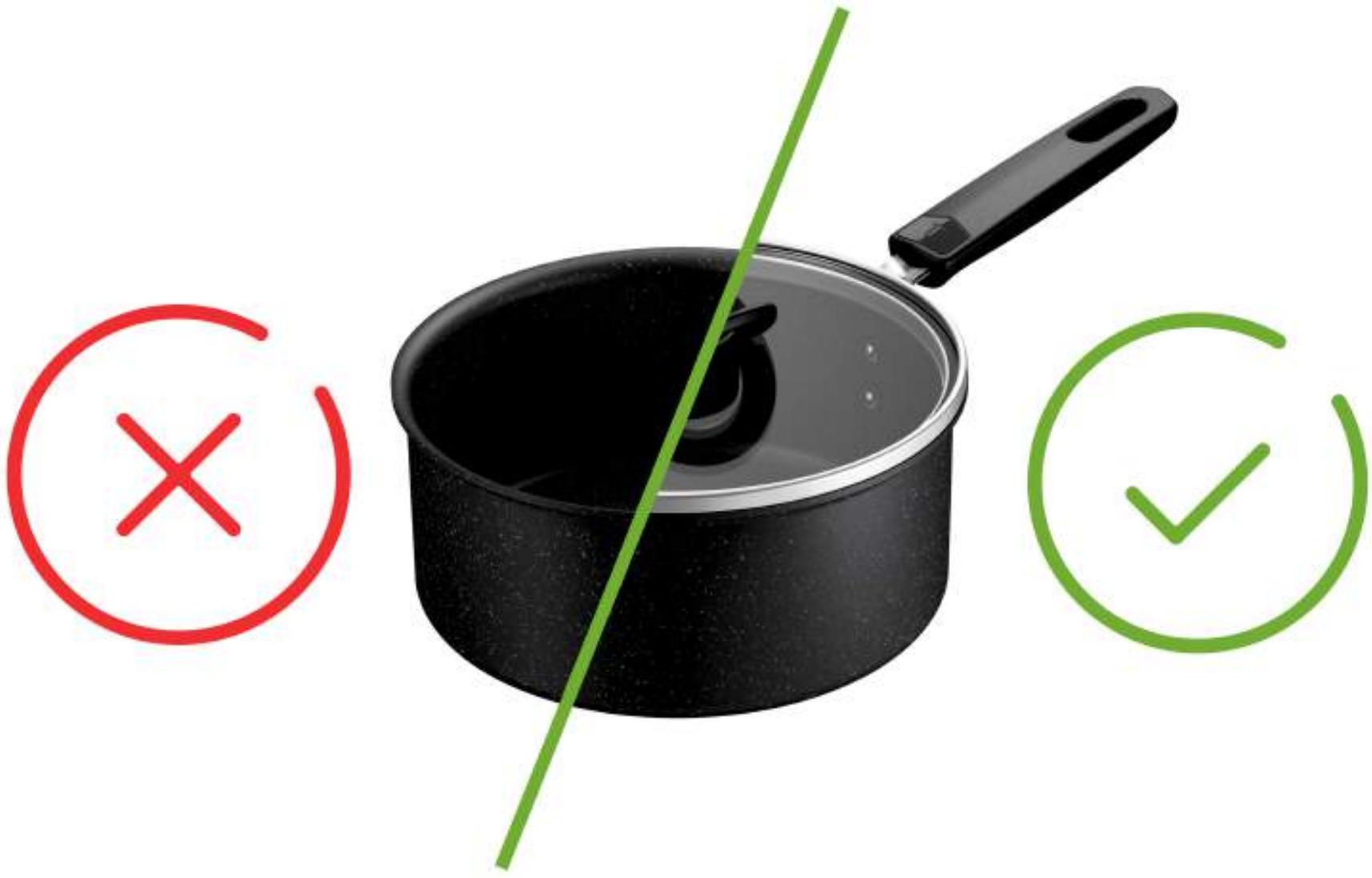
2

Thermo-Signal®'i gözlemleyin. Sinyal tamamen kırmızıysa ve termometre kaybolduysa pişirmeye başlayın!

3

Isıtma gücünü istenen pişirme seviyesine göre ayarlayın.

- Daha fazla enerji tasarruflu pişirme için kapak kullanın:
  - Kaynama sırasında ısıyı korur
  - Daha az enerji gerektirir
  - Daha hızlı pişirir



- Özellikle uzun süre yemek pişirdikten sonra ve/veya metalik sapları veya topuzları kullanırken yanma riskini önlemek için kuru fırın eldivenlerinin, tutacakların veya bezlerin kullanılması önerilir.

  Pişirme sırasında kapağı kaldırırken her zaman fırın eldiveni kullanın. Buharı sizden uzağa yönlendirmek için kapağı eğin ve hem ellerinizi hem de yüzünüzü deliklerden uzak tutun.

- Tencere ve tavaları geri dönüştürerek ikinci bir kullanım şansı verin!

  Paslanmaz çelik ve alüminyumun sürekli geri dönüştürülebilir olduğunu biliyor muydunuz?

  Mutfak gereçlerinizi toplama noktalarına veya ortak satış noktalarına teslim edin!

GARANTİ TEFAL® / T-FAL®

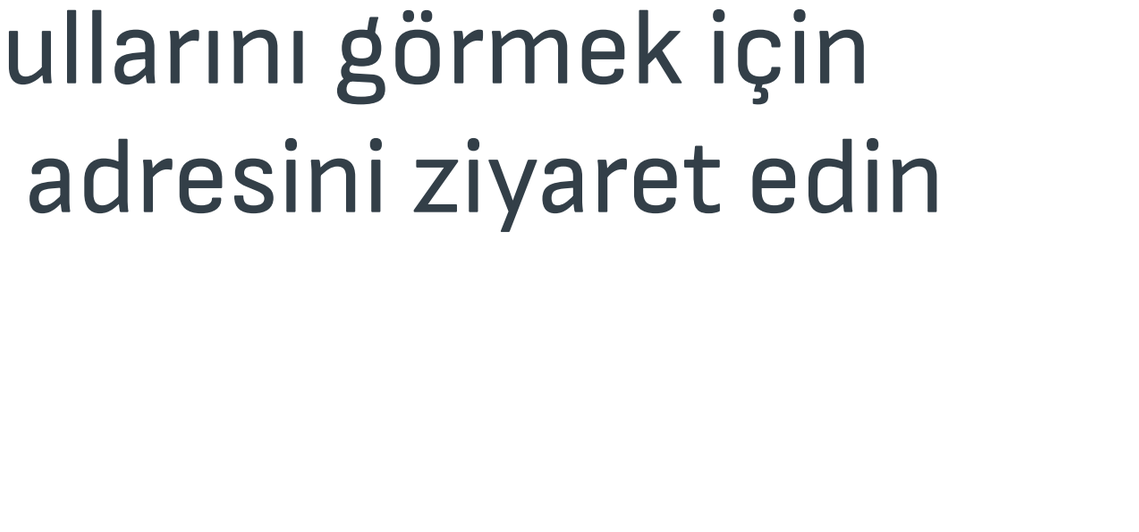
- Bu ürün, üretim hatalarına karşı 2 yıl garantilidir. Bu garanti, yerel olarak tüketicilerin yasal haklarını etkilemez. Eskime nedeniyle oluşan çizikleri veya renk bozulmasını kapsamaz. Tefal, kaplamanın gıdayla temas eden malzemelere ilişkin düzenlemelere uygun olmasını sağlar. Daha fazla bilgi için www.tefal.com adresini ziyaret edin

- Ürün paslanmaz çelikse üretim kusurlarına karşı 10 yıl garanti kapsamındadır. Bu garanti, yerel olarak tüketicilerin yasal haklarını etkilemez. Eskime nedeniyle oluşan çizikleri veya renk bozulmasını kapsamaz. Tefal, kaplamanın gıdayla temas eden malzemelere ilişkin düzenlemelere uygun olmasını sağlar. Daha fazla bilgi için www.tefal.com adresini ziyaret edin

EK BİLGİ ve Yardım Hattı

- Sorularınıza detaylı bilgi veya yanıtlar almak için lütfen **www.tefal.com** adresinden müşteri hizmetimizle iletişime geçin

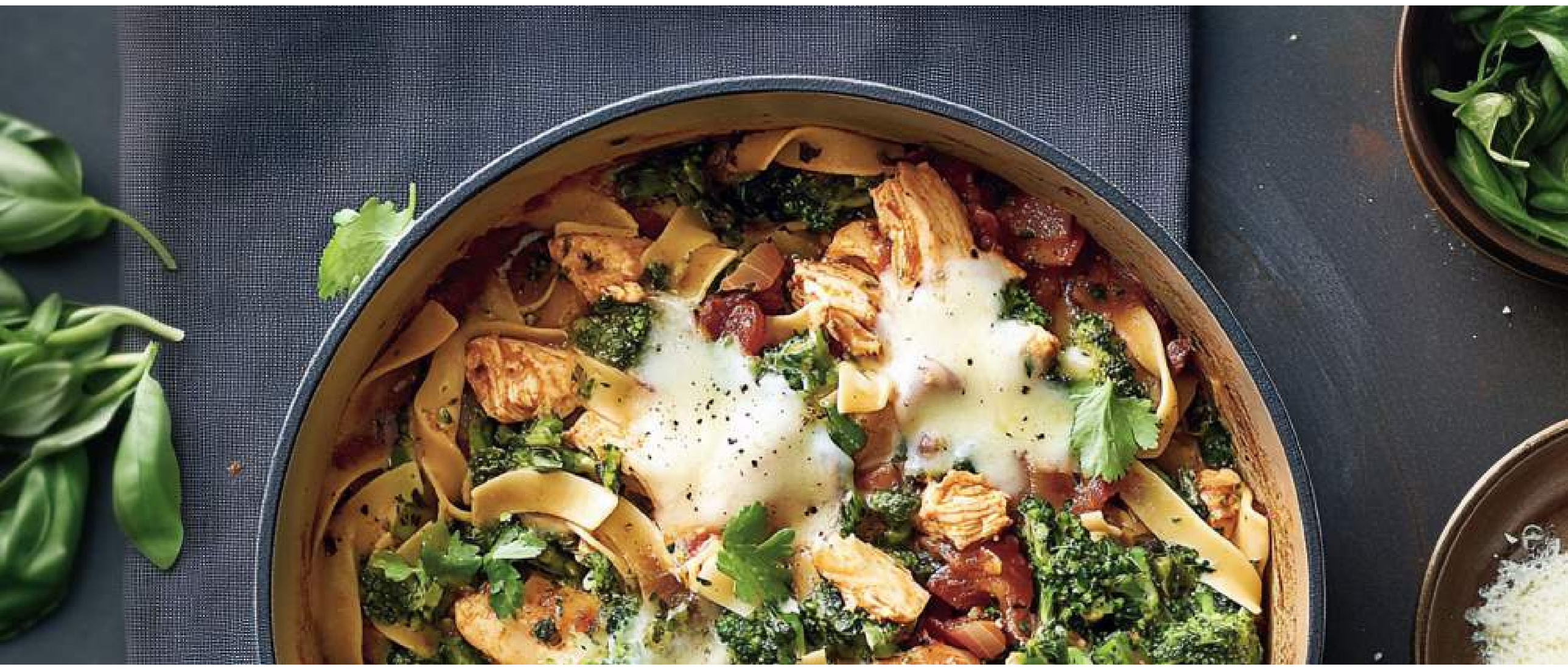
- Tüketici hakları ve ek bilgiler: Bu Tefal ticari garantisi, bir ürünün satın alındığı distribütöre yönelik yasal hakları ya da tüketicilerin hariç tutulamayacak veya sınırlandırılamayacak yasal haklarını etkilemez. Bu garanti, tüketiciye belirli haklar sağlar ve tüketicinin de bulunduğu bölgeye veya ülkeye bağlı olarak çeşitli ek hakları olabilir. Tüketici bu hakları bağımsız olarak kullanabilir. Tam kullanım ve bakım ayrıntıları ile üretici garantisinin eksiksiz hüküm ve koşullarını görmek için lütfen **www.tefal.com** adresini ziyaret edin



TEFAL® / T-FAL®*

GÜVENLİK TALİMATLARI

* TEFAL® ev aletleri, Amerika ve Japonya gibi bazı bölgelerde T-FAL® markası altında satılmaktadır. TEFAL® / T-FAL® Groupe SEB'in tescilli ticari markasıdır



Önemli:

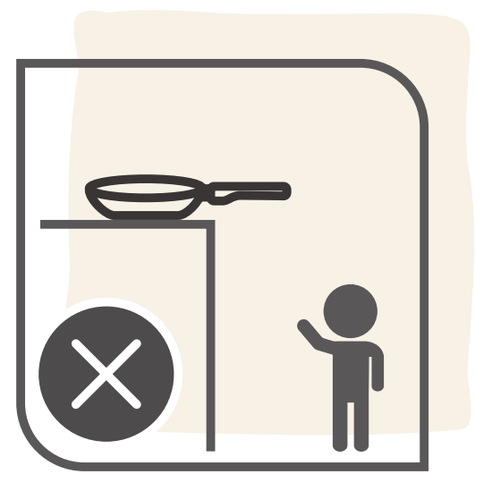
- Bu ürün sadece evde kullanım için tasarlanmıştır

- Ürününüzü kullanmadan önce güvenlik önerilerini okuyun

- Kullanım talimatları ile daha fazla öneri ve tavsiye için lütfen ürüne başvurun.

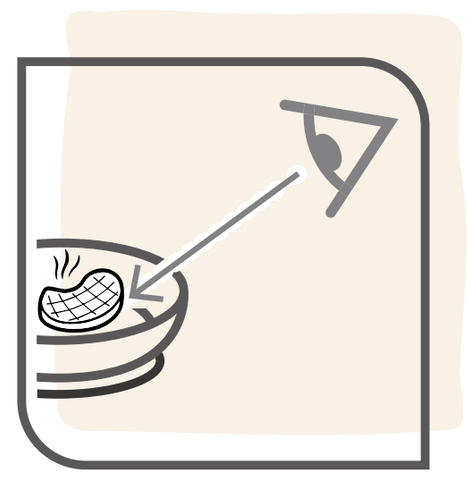
GENEL GÜVENLIK TALIMATLARI

- Bu ürün, gözetim altında olmadıkları ya da güvenliklerinden sorumlu bir kişi tarafından ürünün kullanımı ile ilgili talimat almadıkları sürece fiziksel, duyusal veya zihinsel becerisi zayıf ya da tecrübe ve bilgisi yetersiz olan kişiler tarafından (çocuklar dahil) kullanılmak üzere tasarlanmamıştır. Çocukların ürünle oynamadıklarından emin olmak için gözetim altında tutulmaları gerekir.



- Pişirme aracınızı asla kuru bir şekilde kaynatmayın ya da ocakta veya gazlı alevde boş bırakmayın.

- Yiyecekleri asla gözetimsiz pişmeye bırakmayın.

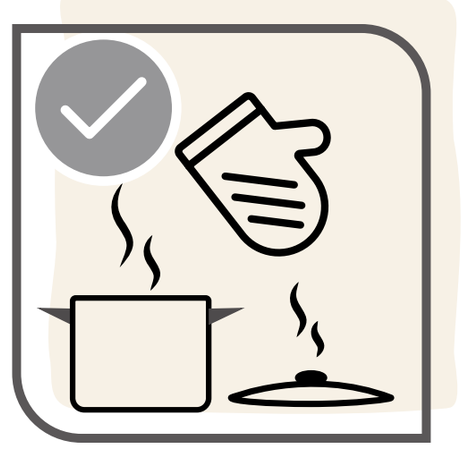


- Tavanızın sapını asla ocağın veya mutfak tezgahının kenarından taşırmayın.

- Ürününüzü aşırı ısıtmayın.

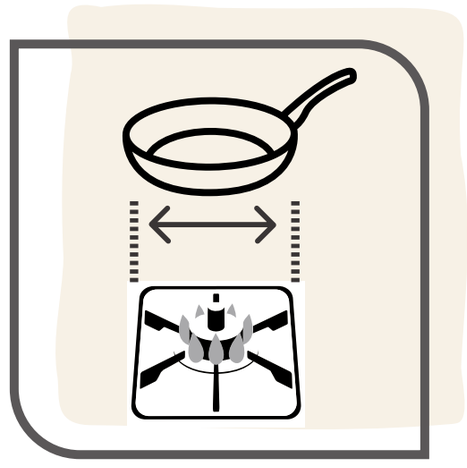
- Sapı aleve maruz bırakmayın, aksi takdirde sap zayıflayabilir

- Özellikle uzun süre yemek pişirdikten sonra ve/veya metalik sapları veya topuzları tutarken yanma riskini önlemek için kuru fırın eldivenlerinin, tutacakların veya bezlerin kullanılması önerilir



- İnsanların veya hayvanların yakınında/ üzerinde sıcak yiyecek veya kaynayan sıvı taşımayın

- Küçük tavalar, gazlı ocakların destek ayaklarının ortasına dikkatlice yerleştirilmelidir. Çoğu üretici bir nihale sağlar



- Fırın kullanımı: Lütfen ürününüzün ambalajında bulunan kullanım talimatlarına bakın. Yüksek sıcaklıklar plastik parçalara ve cam kapaklara zarar verebilir.

- Bulaşık makinesinde yıkama: Lütfen ürününüzün ambalajında bulunan kullanım talimatlarına bakın. Bazı parçalar, kesilme ve/veya yanık riski oluşturan aşındırıcı deterjanların etkisi nedeniyle hasar görebilir.

- Ürününüzü mikrodalga fırına koymayın

- Tavalarınızı kızgın yağda kızartma için kullanmanız önerilmez (ör. patates kızartma veya samosa gibi). Yağ ile pişirirken her zaman dikkatli olunmalıdır: Yağ, gereğinden fazla doldurulmamalıdır veya çok fazla ısı uygulanmamalıdır. Aksi takdirde kendiliğinden tutuşabilir.

- Sıcak tavaya doğrudan soğuk su, buz veya tamamen dondurulmuş yiyecek eklemeyin. Aniden buhar çıkabilir ve kullanıcılar veya çevredekiler için yanıklara ve yaralanmalara neden olabilir. Tavada pişirme sırasında kullanılan sıcak yağlar varsa özellikle dikkatli olun çünkü su içeren malzemeler sıcak yağla temas ettiğinde sıcak yağ sıçrayabilir.

- Benmari yapmak için pişirme araçlarını birleştirmeyin. Bu parçalar, bu amaç için tasarlanmamıştır. Bu tür bir kullanım, dengesizlik risklerine ve buhardan kaynaklı yanıklara veya diğer yaralanmalara neden olabilir.

- Saplar gevşerse tekrar eden kullanım sırasında herhangi bir hasar oluşmasını önlemek için hafifçe tekrar sıkın.

- Sıcak pişirme araçları, hasarı önlemek için ısıya dayanıklı yüzeylere yerleştirilmelidir.

- Yağı asla kararma noktasına kadar ısıtmayın. Pişirme sırasında açığa çıkan dumanlar hassas solunum sistemlerine sahip hayvanlar için tehlikeli olabilir.

- Yemek veya yağ yangını meydana gelirse ateşi kapatın ve tavayı bir yangın battaniyesi veya nemli bir havluyla örterek 30 dakika boyunca öyle bırakın.

- Pişirme aracı aşırı ısınırsa (alüminyumun erime noktasına ulaşırsa) hareket ettirilmemelidir. Kapsüllü tabanda erimiş alüminyum olabileceğinden önce tamamen soğumasını bekleyin. Pişirme ürününün yapısal bütünlüğü etkilenmiş olabileceği için kullanımının sonlandırılması önerilir.

- Sorun olması durumunda müşteri hizmetleri ile iletişime geçin **(www.tefal.com)**.

Tefal®

INGENIO® : SAP TALİMATLARI VE GARANTİ

INGENIO® GÜVENLIK TALİMATLARI:

- Ingenio® sap yalnızca Ingenio® ürünleriyle uyumludur. Sapı asla Ingenio® dışındaki markaların gereçlerinde kullanmayın.

- Ingenio® ürünleri (kızartma tavası, sos tavası, wok tava vb.) yalnızca Ingenio® saplarıyla uyumludur. Bunları asla Ingenio® dışındaki markaların saplarıyla kullanmayın.

- Özel şekilli ürünlerde (krep tavası, rulo omlet tavası vb.) sapı, belirtilen kavrama alanlarının dışında kullanmayın. Aksi takdirde sapın dengesi bozulabilir.

- Sapı; pişirme sırasında ürünün üzerinde tutmayın, alevlere maruz bırakmayın: Yüksek sıcaklıklara uzun süre maruz kalmak plastik parçaları bozabilir ve sapı zayıflatabilir.

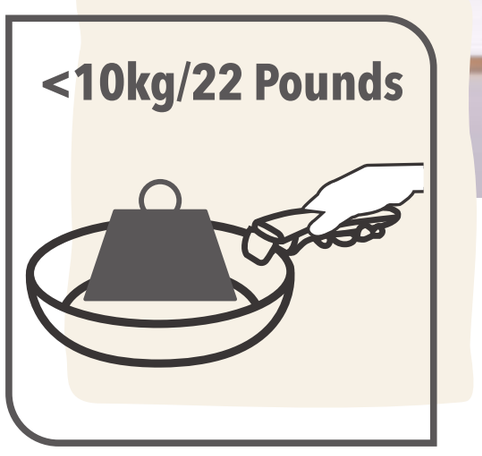
- Yalnızca özellikle çapı küçük olan ürünlerde devrilme riskini önlemek için sapı kullanın.

- Sapı sıcak yüzeylere koymayın, aksi takdirde sapın mekanik direnci bozulabilir ve/veya tutma sırasında yanıklar oluşabilir.

- Kilitleme mekanizmasının beklenmedik bir şekilde açılmasını tetikleyebileceği için kullanım, dökme veya değiştirme sırasında kilit açma düğmelerine asla basmayın.

- Sapı bulaşık makinesinde yıkamayın, tamamen suya batırmayın: Su ve deterjanlar sapın mekanizmasını ve iç güvenlik özelliklerini bozabilir. İç parçaları aşırı derecede ıslatmadan ve hareketli parçaları zorlamadan nemli, aşındırıcı olmayan bir sünger veya bezle elde yıkamanızı öneririz.

- 10 kg’ın üzerindeki yükleri taşımayın, sap bu tür ağırlıkları destekleyemez.



- Hasar görebileceği için sap veya kapakları** fırına koymayın.

** Kullanım talimatlarında aksi belirtilmediği sürece

- Ingenio® ürünlerini ve sapını mikrodalga fırına koymayın.

- Yiyecekleri 24 saatten uzun süre tavada saklamayın. Tavada asitli yiyecekler saklamayın (domates sosu, sirke, limon suyu içeren yemekler, sauerkraut vb.).

Bir sorun olursa:

- Sapın arızalı olduğunu fark ederseniz mekanizmayı zorlamayın ve sapı asla sökmeyin.

- Sap hasar görmüşse (kırık, çizik, aşırı ısınma, erime, düşme) sapı bir daha kullanmayın.

- Düşme veya darbe gibi durumlar sonrasında deforme olmuşsa ürününüzü (tavalar ve tencereler) bir daha kullanmayın.

Tüm durumlarda müşteri hizmetleri ile iletişime geçin (www.tefal.com).

INGENIO® : KULLANIM TALİMATLARI VE GARANTİ

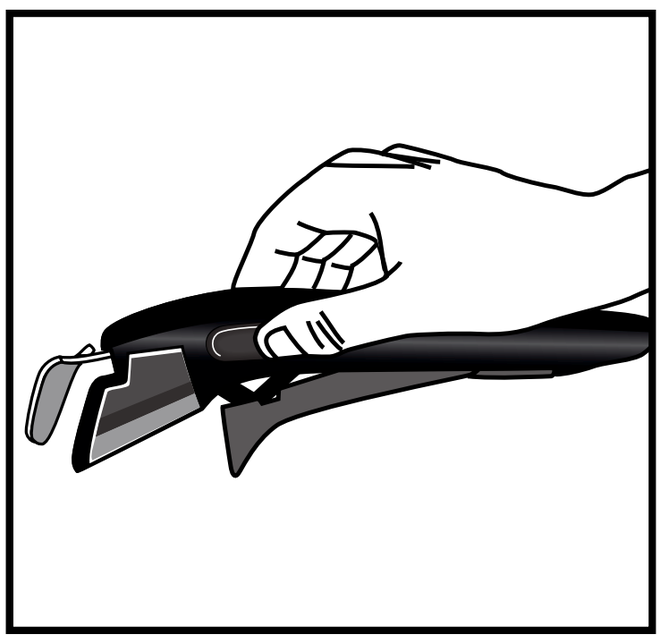
Sapı takmadan önce

1. Sapın açılması: Baş ve işaret parmağınızla iki yan kilit açma düğmesine aynı anda basın. (Şek. 1)

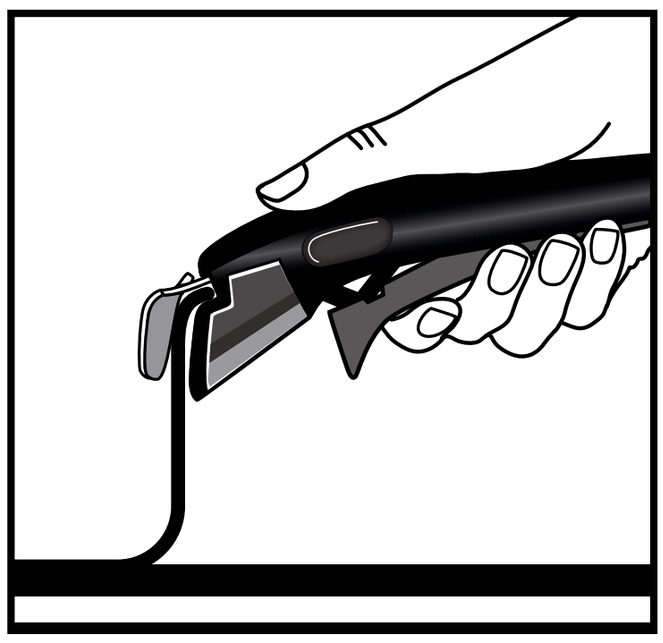
2. Sapı sabitleme. Açık sapı, Ingenio tavanın kenarına yerleştirin. Tavanın kenarını kavrayacak şekilde sapı yerine oturtmak için alttaki kolu sıkın (Şek. 2a). Sap yerine oturmuştur, Ingenio tavanızı artık kullanabilirsiniz.

3. Kullanım sırasında sapı tutmak için önerilen konum. (Şek. 2b)

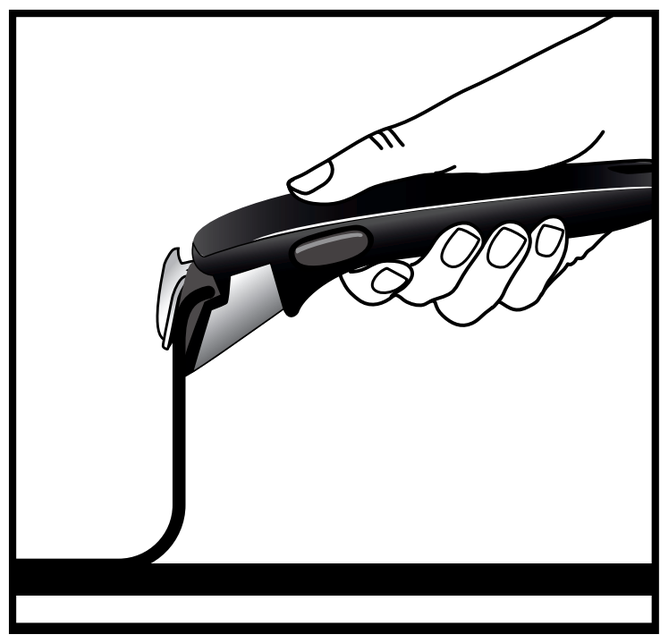
Dikkat: Kolu her zaman parmaklarınızla kapalı tutun ve tavayı kullanırken kilit açma düğmelerine asla basmayın



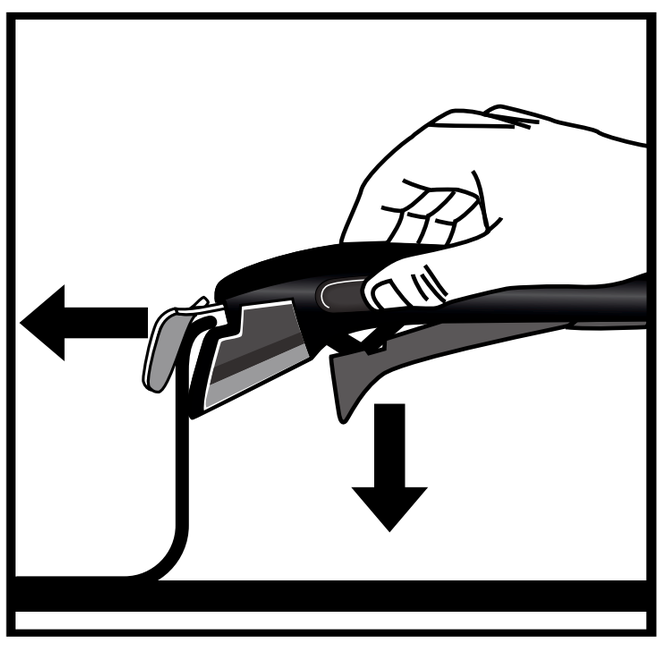
(Şek. 1)



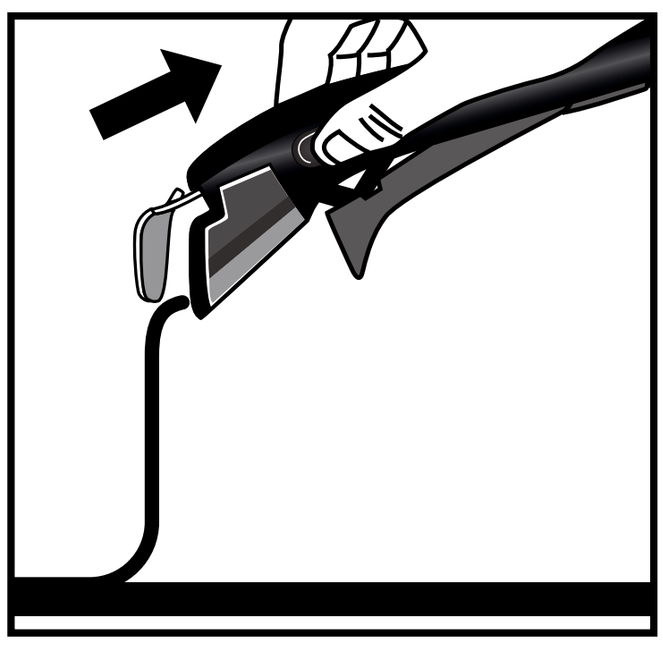
(Şek. 2a)



(Şek. 2b)



(Şek. 3)



(Şek. 4)

Sapın çıkarılması

1. Sapı çıkarmak için Ingenio tavayı düz, sabit ve ısıya dayanıklı bir yüzeye yerleştirin. İşaret ve baş parmağınızı kullanarak kilit açma düğmelerine basıp elinizi, kolu serbest bırakacak şekilde konumlandırın. (Şek. 3)

2. Sapın kilidi açılır ve artık tavadan çıkarılabilir. (Şek. 4)

INGENIO® SAPINIZIN 10 YILLIK GARANTİSİ VARDIR

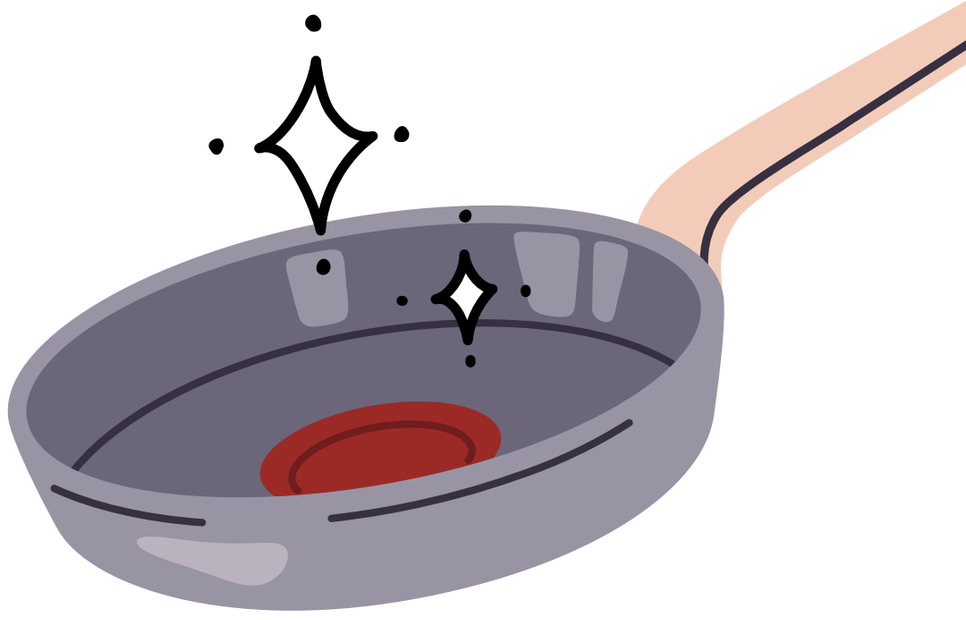
- Ingenio® çıkarılabilir sap, satın alındığı ülkede yürürlükte olan belirli mevzuat veya anlaşmalar haricinde üretim hatalarına karşı 10 yıl garantilidir.
- Garanti; yetkisiz değişiklik veya onarım, darbeler, uygunsuz kullanım ya da normal aşınma ve yıpranma sonucu oluşan hasarı kapsamaz. Pişirme sırasında ürünü tavada bırakmak, açık aleve maruz bırakmak, fırına koymak, bulaşık makinesinde temizlemek veya suya batırmak gibi durumlara ilişkin kullanım ve bakım talimatlarına uyulmaması nedeniyle oluşan hasarlar ve yağ, toz, sos veya benzeri maddelerden kaynaklı tıkanma nedeniyle ya da ürünü 10 kg'dan fazla yükleri kaldırmak için kullanma sonucu oluşan hasarlar da kapsam dışıdır. Ayrıca garanti, profesyonel veya ticari kullanım ya da Ingenio® serisinin parçası olmayan tavalarla kullanım için geçerli değildir.
- Bu Tefal garantisi, tüketicinin yasal haklarını etkilemez. Garantinin hüküm ve koşulları ile ilgili tüm ayrıntılar için lütfen şu adresi ziyaret edin: www.tefal.com/ingenio

Tefal®

Рекомендації щодо використання та догляду за каструлями й пательнями

Дякуємо за вибір посуду TEFAL® / T-FAL®*

із надійним антипригарним покриттям — вашого неперевершеного помічника в усіх кулінарних пригодах. Для вас і з любов'ю до кулінарії!



* Побутові прилади TEFAL® на деяких територіях, як-от Америка та Японія, продаються під брендом T-FAL®. TEFAL® і T-FAL® — зареєстровані товарні знаки компанії Groupe SEB.

Tefal®

BMICT

1 ДОГЛЯД ЗА ПОСУДОМ ›

2 ПОРАДИ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ ›

3 ПРАВИЛА БЕЗПЕКИ ›

4 INGENIO®: ІНСТРУКЦІЇ ТА ГАРАНТІЯ ›

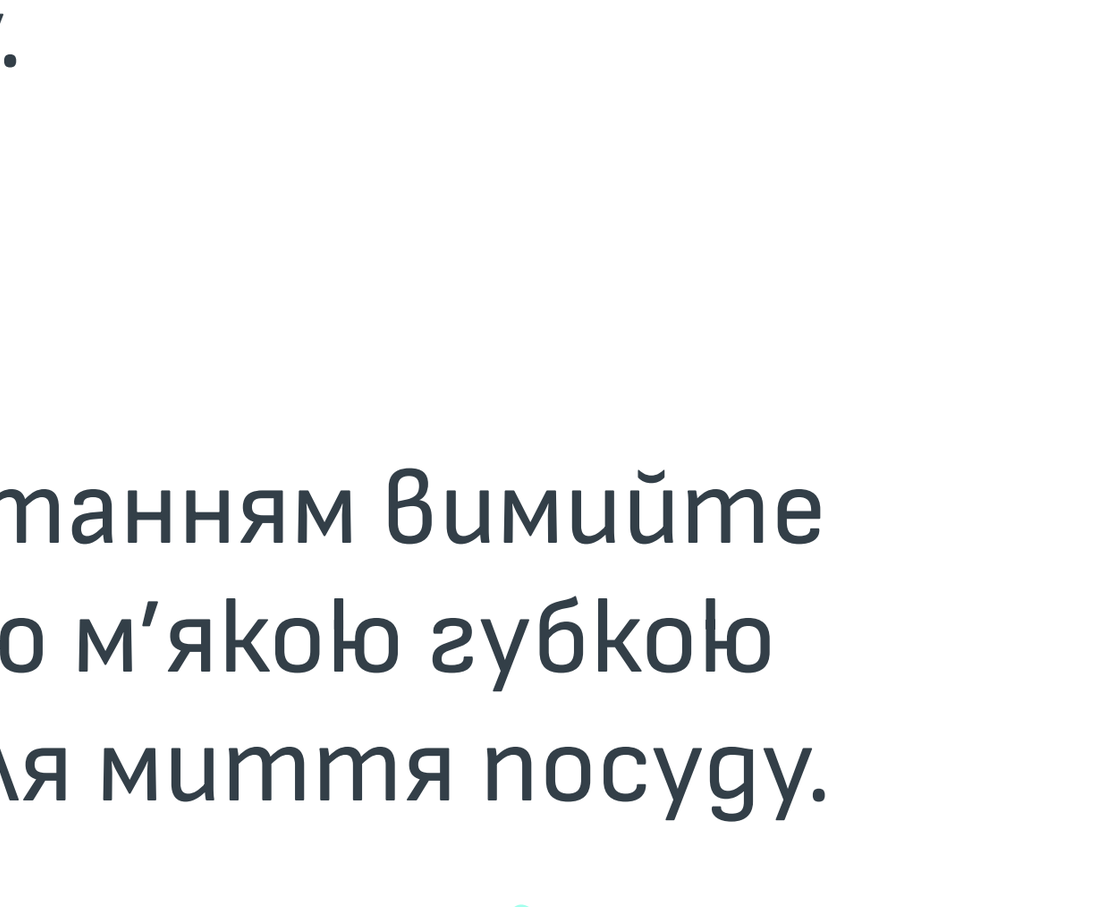
Tefal®

ДОГЛЯД ЗА ПОСУДОМ

ПІДГОТОВКА ВИРОБУ ДО ВИКОРИСТАННЯ

- Деякі види посуду постачаються із захисними пластиковими деталями, зокрема розташованими біля основи ручки. Зніміть їх перед початком використання посуду, інакше вони можуть спричинити пожежу.

- Перед першим використанням вимийте каструлю або пательню м’якою губкою зі звичайним засобом для миття посуду. Прополощіть і протріть посуд насухо м’якою тканиною.



СУМІСНІСТЬ

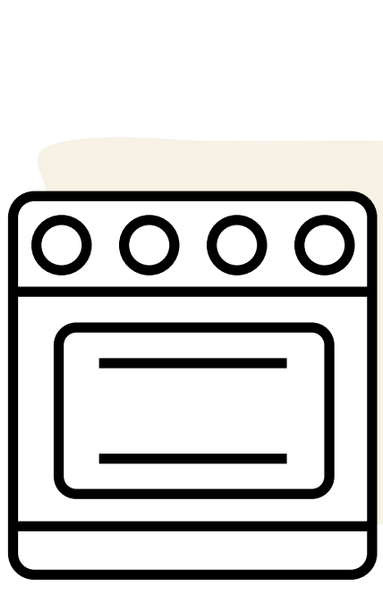
Використання в духовці:
дивіться інструкцію з використання
вашого продукту на упаковці:

- Приварена бакелітова ручка (ручки):
  не класти в духовку.

- Заклепана бакелітова ручка(ручки):
  сотейник або пательню можна класти в
  духовку за температури до 175 °C / 350 °F.

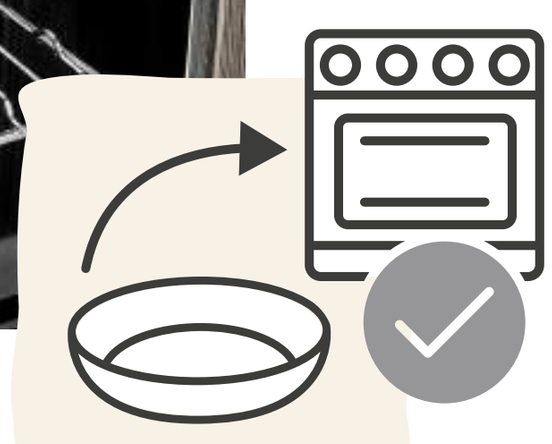
< 175°C/350°F

- Заклепані ручки з нержавіючою сталі: сотейник або пательню можна класти в духовку за температури до 250°C / 482°F.



< 250°C/482°F

- Для виробів серії Ingenio: зніміть ручку й кришку після того, як помістили пательню в духовку.



< 250°C/482°F

ДОГЛЯД ЗА ПОСУДОМ

- За регулярного використання на пательні чи каструлі можуть з’явитися незначні сліди, але вони не впливають на функціональність посуду.

- Не допускайте перегрівання посуду, яке може призвести до пошкодження антипригарного покриття.
  Щоб запобігти перегріванню, не використовуйте максимальний або підвищений нагрів.

- Не рекомендуємо використовувати антипригарні спреї для посуду з антипригарним покриттям. Такі спреї можуть призвести до утворення невидимого нальоту на поверхні пательні, який вплине на її антипригарні властивості.

- Використовуйте кухонне приладдя з пластику, силікону, дерева або металу. Не використовуйте приладдя з гострими краями, вінчики, ножі, металеві чи електричні м'ясорубки та не розрізайте страву безпосередньо в посуді. У каструлях і пательнях із технологією Fusion Core можна використовувати виделку. Антипригарну поверхню не слід колоти чи дряпати. Не використовуйте металеві або електричні м'ясорубки чи блендери безпосередньо в каструлі. Відповідно, гарантія не поширюється на подряпини.

- Не використовуйте пательні з антипригарним покриттям для фламбування.

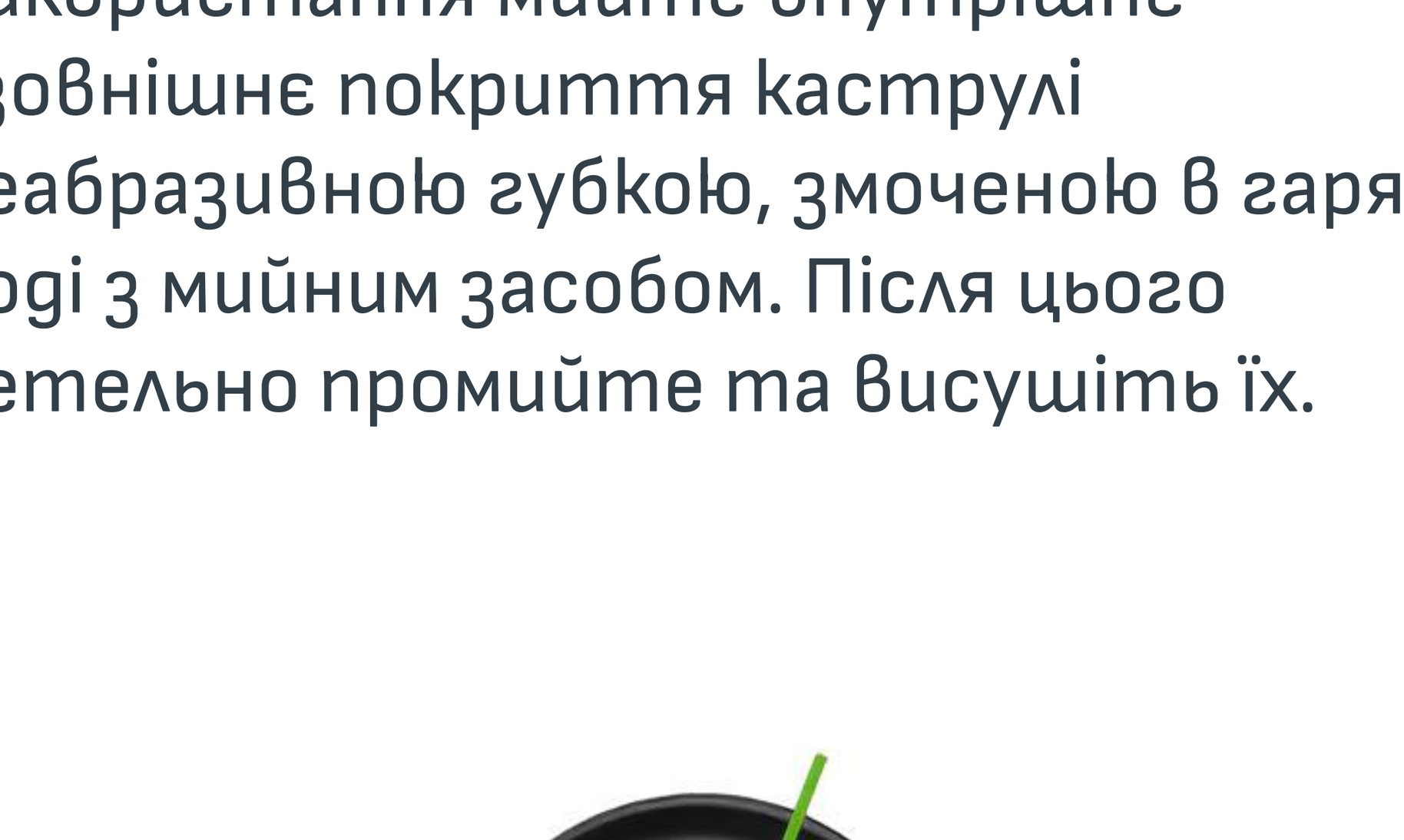
- Якщо посуд має зовнішнє покриття з нержавіючою сталі: можна мити в посудомийній машині, але бажано використовувати м'які мийні засоби, як-от рідину, гель або порошок, а не таблетки чи пакетики.

- Щоб заощадити воду під час миття, попередньо замочіть каструлю або пательню.

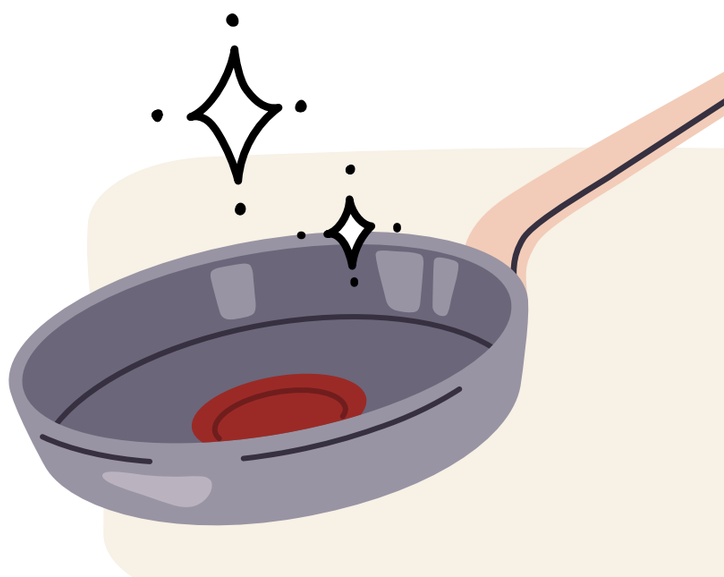
- Перед миттям дайте посуду охолонути, щоб запобігти деформації внаслідок різкого перепаду температур. Уникайте різких перепадів температури.

- Не опускайте гарячі скляні кришки в холодну воду і не кладіть їх на холодну робочу поверхню, оскільки різка зміна температури може призвести до розтріскування скла. Гарантія не поширюється на такі випадки.

- Щоб уникнути пошкодження посуду, мийте його вручну. Після кожного використання мийте внутрішнє і зовнішнє покриття каструлі неабразивною губкою, змоченою в гарячій воді з мийним засобом. Після цього ретельно промийте та висушіть їх.

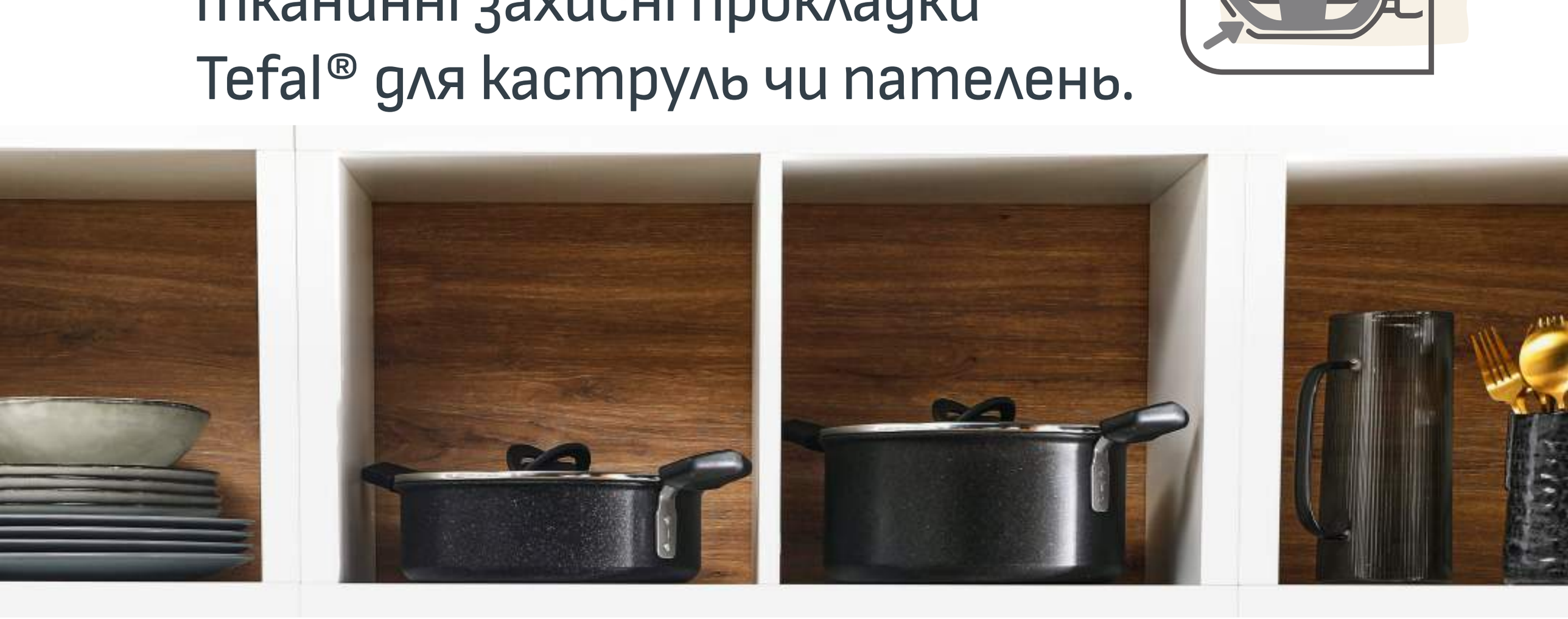


- На покритті всередині каструлі або пательні може утворитися накип або нашарування залишків їжі. Часто це відбувається через те, що в каструлі чи пательні довго варили овочі в жорсткій воді. Щоб видалити ці відкладення, розведіть 1 частину лимонної кислоти у 2 частинах води, додайте в каструлю і залиште на одну-дві години. Вимийте каструлю / пательню гарячою водою з мийним засобом і ретельно витріть.



- Зберігайте посуд у сухому місці.

- Щоб запобігти утворенню подряпин, використовуйте для зберігання фетрові або тканинні захисні прокладки Tefal® для каструль чи пателень.



- Рекомендуємо мити керамічну каструлю або пательню м’якою губкою, змоченою у воді з м’яким мийним засобом. Не рекомендуємо використовувати абразивну губку. Якщо пательня недостатньо чиста після звичайного миття, ви можете нагріти її з невеликою кількістю води й оцту. Суміш води й оцту допоможе очистити пательню. Після цього добре промийте пательню, висушіть і змастіть невеликою кількістю олії за допомогою паперового кухонного рушника. І ваша пательня буде як нова.

- Якщо на дні залишилися стійкі плями, спочатку замочіть пательню в гарячій воді з ефективним знежирювальним засобом для миття посуду. Потім за необхідності можна вимити пательню пластиковою губкою з рідким абразивним мийним засобом.

- Не ставте на пательні або каструлі важкі предмети.

- Внаслідок використання антипригарне покриття може незначно змінювати колір. Це цілком нормально і не впливає на антипригарні властивості вашого посуду. Незначні сліди або подряпини на поверхні є нормальним явищем, оскільки вони не впливають на функціональність антипригарної поверхні. Гарантія не поширюється на ці пошкодження.

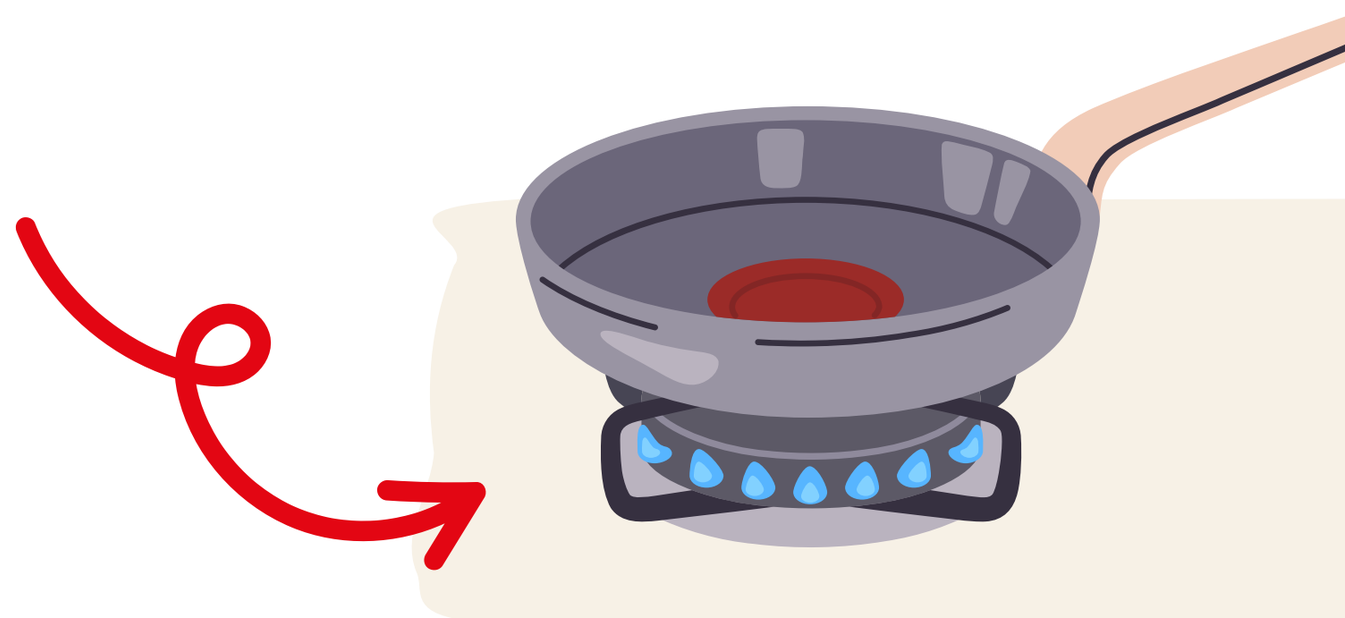
Tefal®

2 ПОРАДИ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ

- Наріжте продукти на менші шматочки для швидшого приготування. Це допоможе заощадити час і енергію.

- Завжди висушуйте дно посуду перед приготуванням, особливо якщо ви використовуєте його на керамічній, галогенній або індукційній варильній поверхні, інакше посуд може прилипнути до плити.

- Для кращого нагрівання розміщуйте пательню або каструлю на конфорці відповідного діаметру. Вибирайте конфорку відповідно до діаметру посуду, не завелику й не замалу, щоб не витрачати марно енергію. Якщо ваш посуд сумісний з індукційною варильною поверхнею і каструля або пательня встановлена на конфорку з діаметром, більшим за діаметр посуду, індукційна варильна поверхня може не ввімкнутись.



- Щоб приготувати смачне рагу на газовій конфорці, почніть готувати на середньому вогні на звичайній конфорці, а потім перемістіть каструлю на найменшу конфорку, щоб довго тушкувати страву за помірної температури.

  Однак, якщо вам потрібно готувати на сильному вогні, підвищуйте температуру поступово до максимального рівня, а потім зменшуйте її.

Наша ексклюзивна технологія Thermo-Signal® забезпечує приготування ідеальних страв на вашій пательні або каструлі!

Thermo-Signal® — це червоний індикатор у центрі пательні або каструлі, який показує, коли можна починати готувати їжу для отримання ідеальної текстури та кольору!

1

Розігрійте пательню або каструлю на середньому вогні.

2

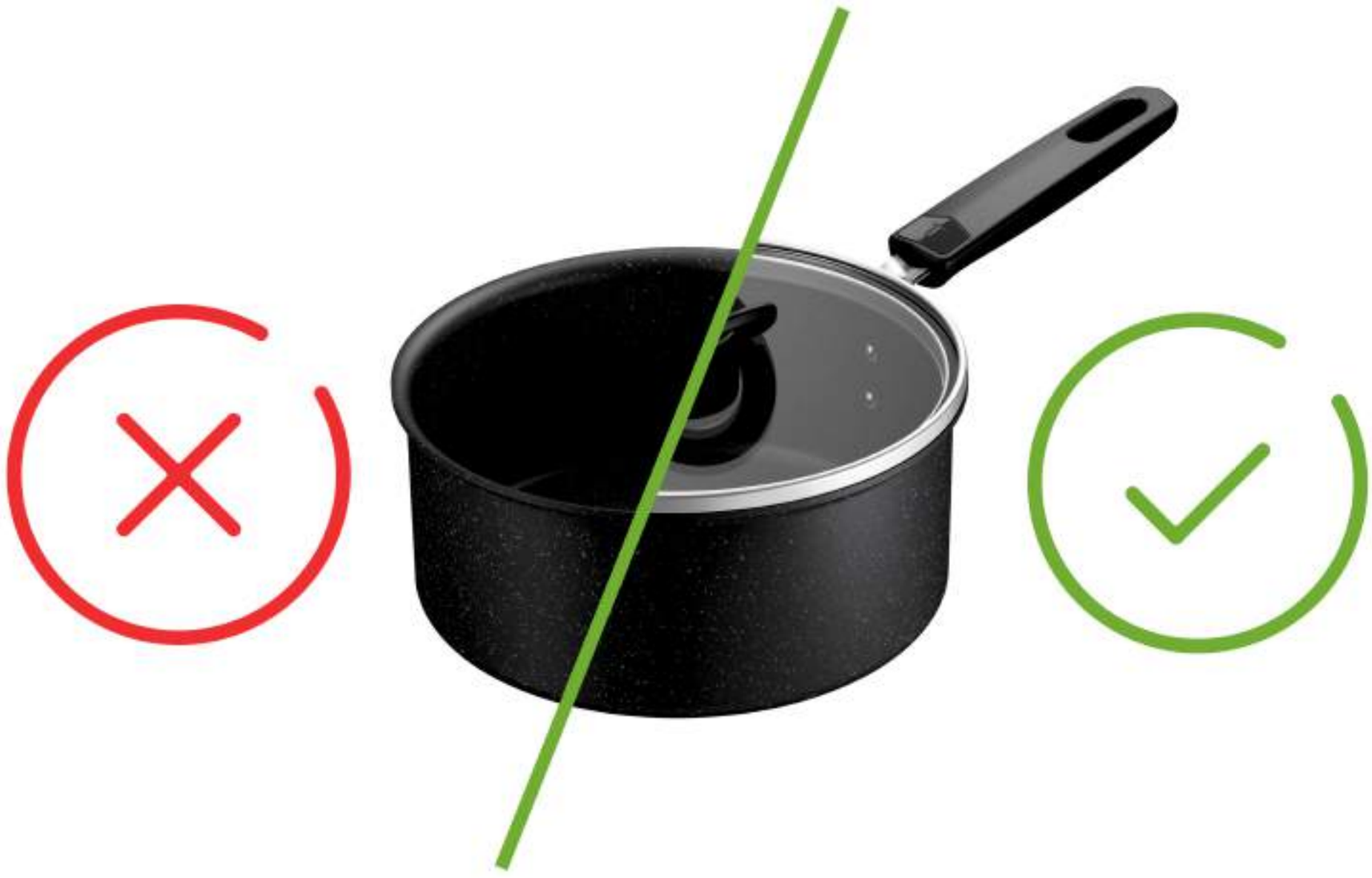
Спостерігайте за індикатором Thermo-Signal®. Коли індикатор стане повністю червоним, а значок термометра зникне, починайте готувати!

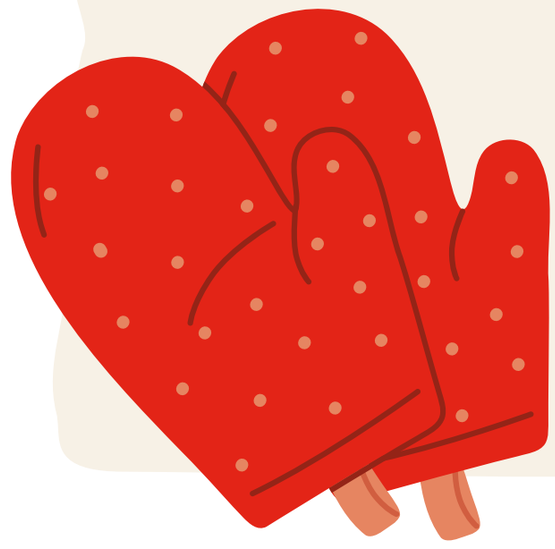
3

Відрегулюйте потужність нагріву відповідно до бажаного рівня приготування.

Кришка допомагає готувати страви більш енергоефективно:

- зберігає тепло під час кипіння;
- заощаджує енергію;
- прискорює приготування.





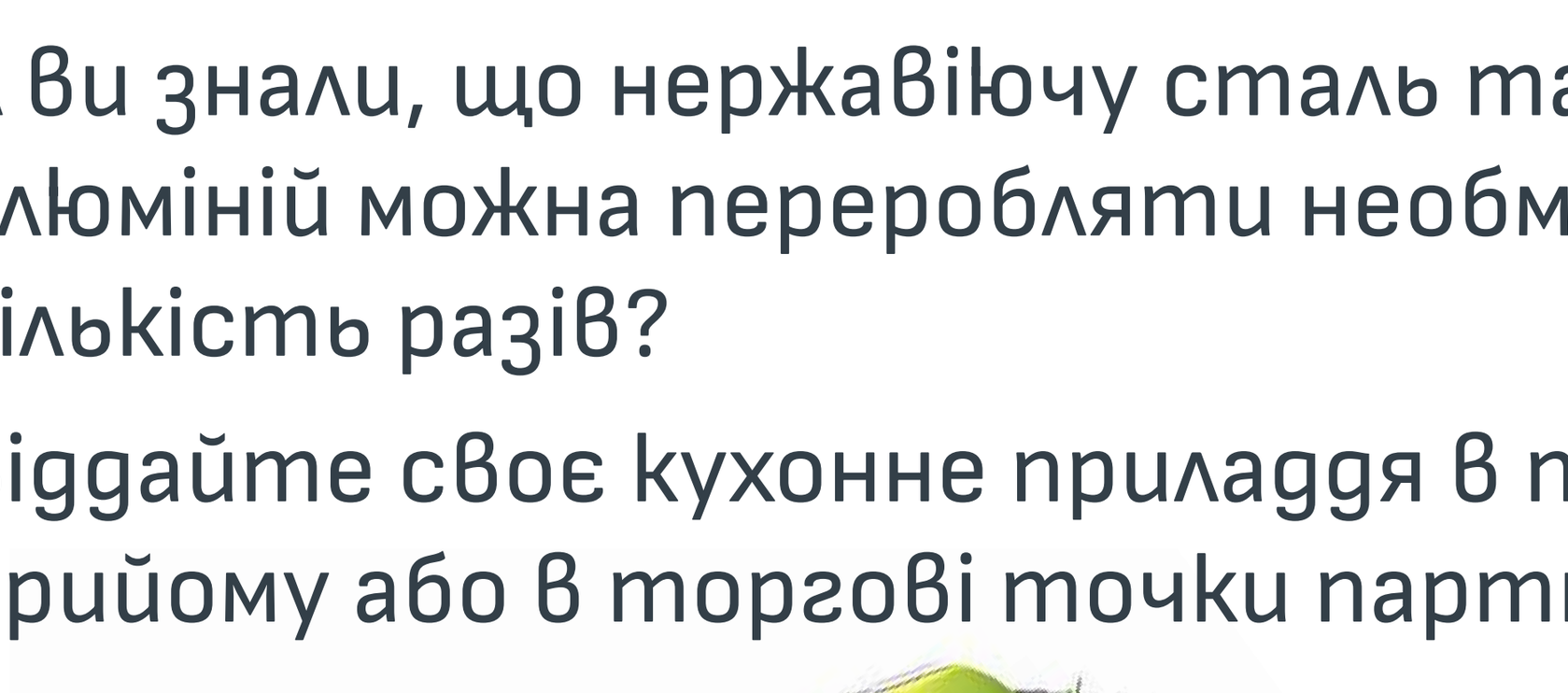
- Щоб запобігти опікам, рекомендуємо братися за ручки посуду сухими кухонними рукавичками, прихватками або ганчірками, особливо після тривалого готування та/або під час роботи з металевими ручками.

  Коли ви під час приготування їжі знімаєте кришку, нахиляйте її таким чином, щоб спрямувати пару від себе. Тримайте руки й обличчя подалі від вентиляційних отворів кришки.

- Подаруйте каструлям і пательням друге життя: віддайте їх на переробку!

  А ви знали, що нержавіючу сталь та алюміній можна перероблять необмежену кількість разів?

  Віддайте своє кухонне приладдя в пункти прийому або в торгові точки партнерів!



ГАРАНТІЯ TEFAL® / T-FAL®

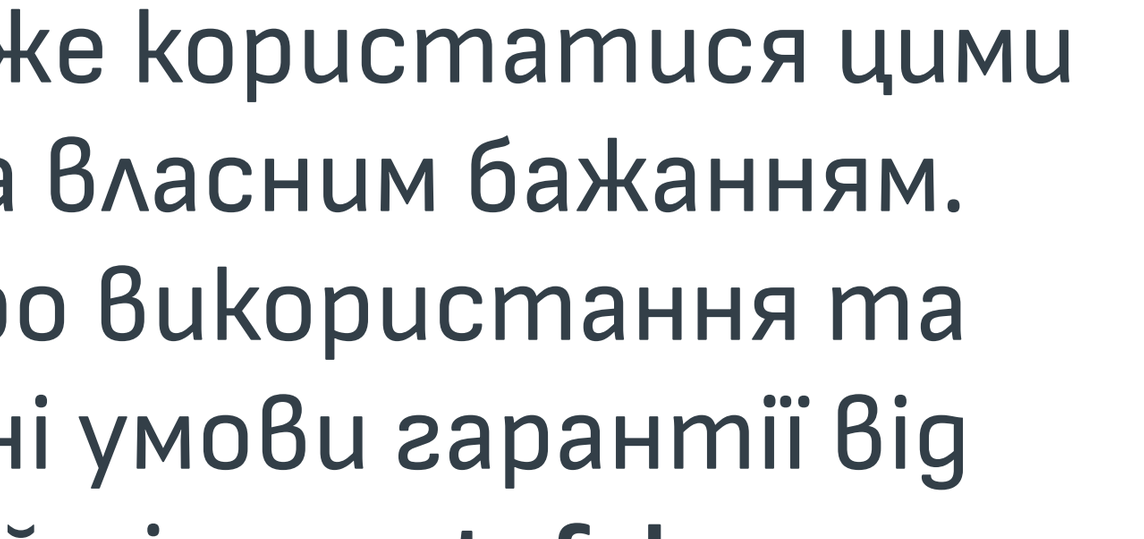
- На цей виріб надається 2-річна гарантія, яка поширюється на виробничі дефекти. Ця гарантія не впливає на законні права споживачів, що діють на місцевому рівні. Вона не поширюється на подряпини або зміну кольору внаслідок зношування. Компанія Tefal гарантує, що покриття відповідає нормам щодо матеріалів, які контактують із харчовими продуктами. Додаткову інформацію див. на сайті www.tefal.com.

- Якщо виріб виготовлено з нержавіючою сталі, на нього надається 10-річна гарантія, яка поширюється на виробничі дефекти. Ця гарантія не впливає на законні права споживачів, що діють на місцевому рівні. Вона не поширюється на подряпини або зміну кольору внаслідок зношування. Компанія Tefal гарантує, що покриття відповідає нормам щодо матеріалів, які контактують із харчовими продуктами. Додаткову інформацію див. на сайті www.tefal.com.

Додаткова інформація та гаряча лінія

- Для отримання вичерпної інформації або відповідей на запитання зверніться до нашої служби підтримки клієнтів за адресою **www.tefal.com**.

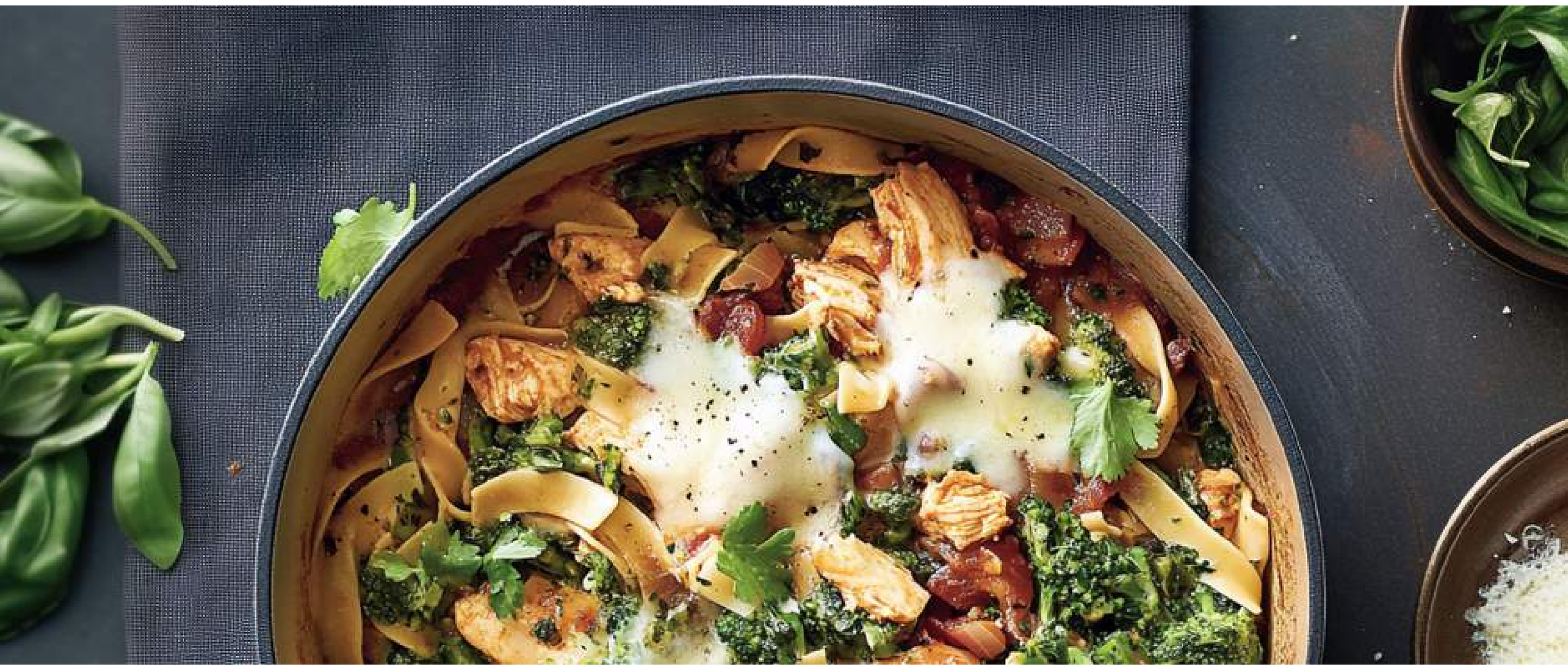
- Права споживачів і додаткова інформація: Ця комерційна гарантія компанії Tefal не впливає на законні права споживачів, які не можуть бути виключені або обмежені, а також на законні права дистриб'ютора, у якого було придбано виріб. Ця гарантія надає споживачу визначені права. Також споживач може мати додаткові права, які можуть різнитися залежно від штату або країни. Споживач може користатися цими правами виключно за власним бажанням. Повну інформацію про використання та догляд, а також повні умови гарантії від виробника див. на сайті **www.tefal.com**



Tefal®

3 ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ TEFAL® / T-FAL®*

* Побутові прилади TEFAL® на деяких територіях, як-от Америка та Японія, продаються під брендом T-FAL®. TEFAL® і T-FAL® — зареєстровані товарні знаки компанії Groupe SEB.



Важливо!

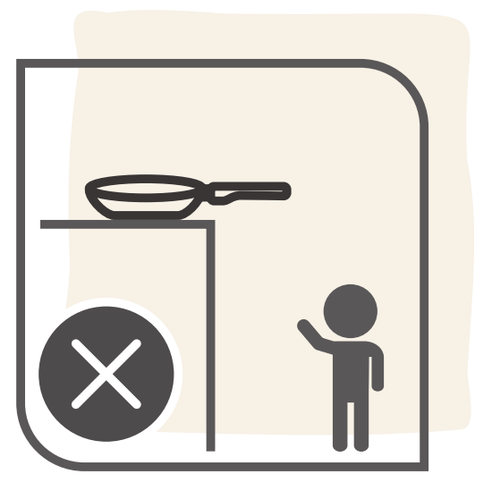
- — Цей виріб призначений виключно для побутового використання

- — Перед використанням виробу уважно ознайомтеся з правилами техніки безпеки

- — Поради та рекомендації див. також в інструкції до виробу.

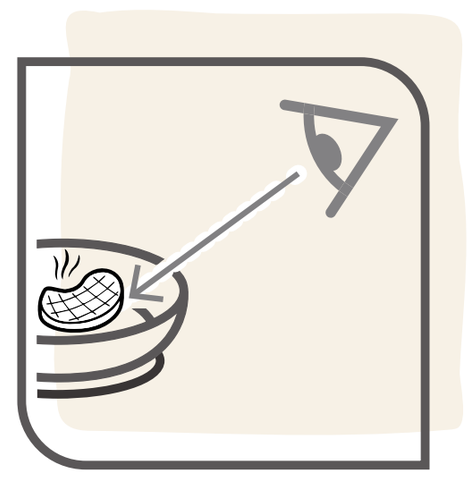
ЗАГАЛЬНІ ІНСТРУКЦІЇ З БЕЗПЕКИ

- Цей виріб не призначений для використання особами (зокрема дітьми) з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими можливостями або особами без достатнього досвіду й знань, якщо вони не працюють під наглядом або не отримали інструкцій щодо використання Виробу від відповідальної особи. Не дозволяйте дітям гратися з Виробом.



- Ніколи не допускайте википання рідини в посуді та не залишайте порожній посуд на нагрітій конфорці.

- Ніколи не залишайте без нагляду їжу, що готується.



- Ніколи не залишайте ручку каструлі стирчати над краєм варильної панелі або біля краю кухонної поверхні.

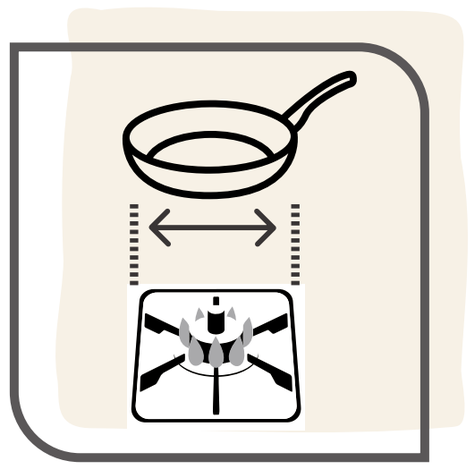
- Не допускайте перегрівання виробу.

- Не нагрівайте ручки над вогнем, це може призвести до їхнього ослаблення.

- Щоб запобігти опікам, рекомендуємо братися за ручки та рукоятки посуду сухими кухонними рукавичками, прихватками або ганчірками, особливо після тривалого готування та/або під час роботи з металевими ручками.

- Не переносьте гарячу їжу або киплячу рідину поблизу людей або тварин чи над ними.

- Маленькі пательні й каструлі слід ретельно відцентровувати на опорах газових конфорок за допомогою спеціальних підставок, які пропонує більшість виробників газових плит.



- Використання в духовці: Дивіться інструкцію з використання виробу на упаковці. Пластикові деталі та скляні кришки можуть пошкодитися під впливом високих температур.

- Миття в посудомийній машині: Дивіться інструкцію з використання виробу на упаковці. Агресивні мийні засоби можуть спричинити пошкодження певних деталей і, як наслідок, порізи та/або опіки.

- Не використовуйте виріб у мікрохвильовій печі.

- Не рекомендовано використовувати пательні для смаження у фритюрі (наприклад, для приготування чипсів, самосів тощо). Під час приготування їжі з використанням олії завжди слід бути обережними: не переповнюйте пательню і не перегрівайте її, оскільки це може призвести до самозайняття олії.

- Не додавайте холодну воду, лід чи заморожені продукти безпосередньо на гарячу пательню, оскільки може статися виверження пари, що може спричинити опіки або інші травми користувачів чи сторонніх осіб. Будьте особливо обережні, коли під час приготування на пательні є гаряча олія, оскільки в разі контакту з водою гаряча олія може розбризкуватись.

- Не намагайтеся скласти з посуду пароварку. Цей посуд не призначений для такого використання. Подібне використання може призвести до втрати стійкості посуду й опіків або інших травм, спричинених парою.

- Якщо кріплення ручок послабилося, акуратно затягніть його, щоб уникнути пошкоджень під час повторних маніпуляцій.

- Гарячий посуд слід розташовувати на термостійких поверхнях, щоб запобігти пошкодженню.

- Ніколи не нагрівайте жир до обвуглення. Випари, що виділяються під час приготування їжі, можуть бути небезпечними для тварин з чутливою дихальною системою.

- У разі загоряння їжі або олії вимкніть нагрівання, накрийте пательню протипожежною ковдрою або змоченим рушником і залиште на 30 хвилин, а потім зніміть її.

- У разі надзвичайного перегріву (до температури плавлення алюмінію) виріб не можна рухати. Слід спочатку дати йому охолонути, оскільки алюміній у герметичній основі може розплавитися й становити небезпеку; рекомендуємо більше не використовувати такий виріб через можливу зміну його властивостей.

- У разі виникнення несправності зверніться до служби підтримки клієнтів **(www.tefal.com)**.

Tefal

INGENIO®:

ІНСТРУКЦІЇ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ ТА ГАРАНТІЯ

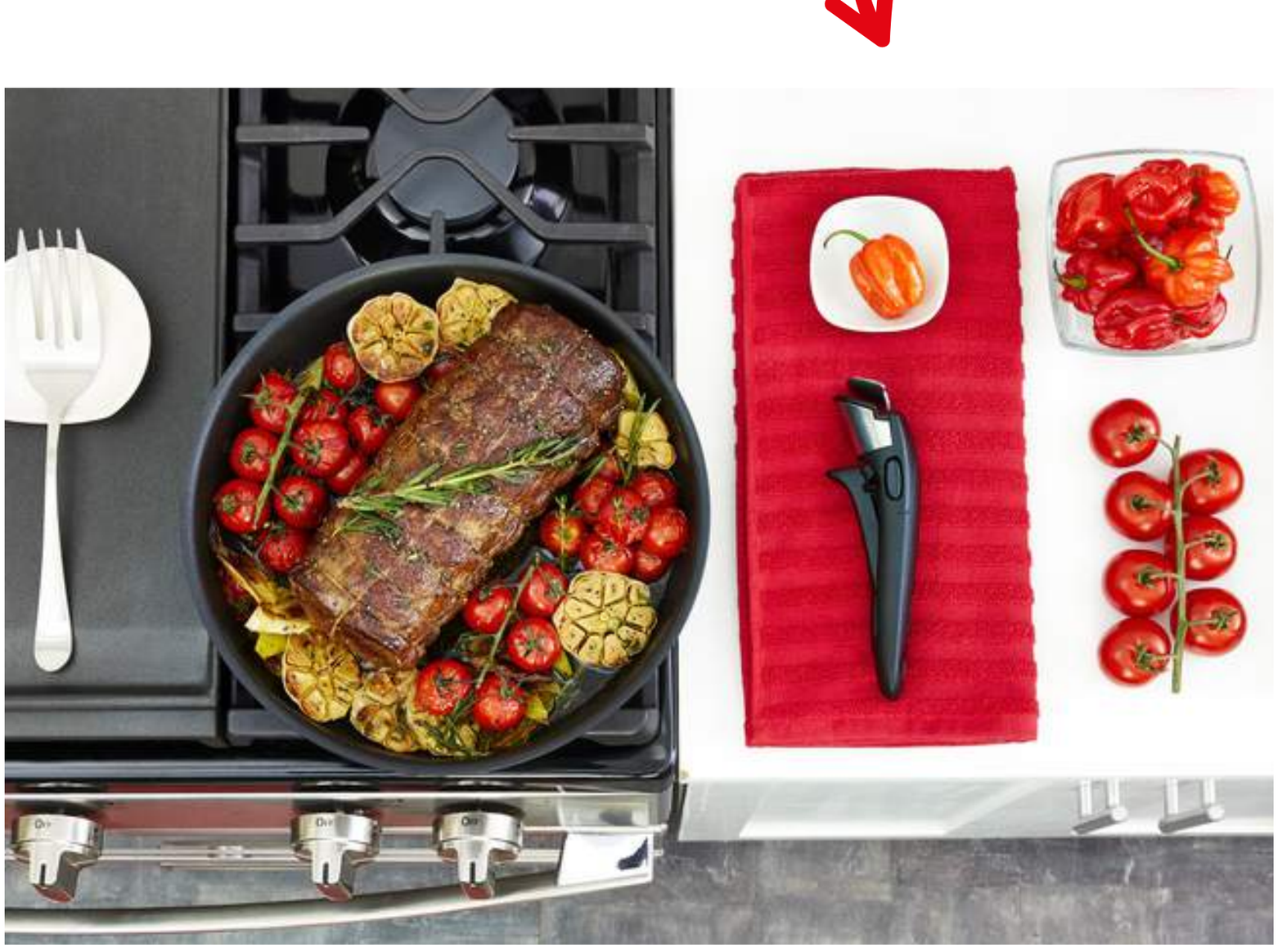
ІНСТРУКЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ INGENIO®

- Ручка Ingenio® сумісна лише з виробами Ingenio®. Ніколи не використовуйте ручку на посуді інших брендів, окрім Ingenio®.

- Посуд Ingenio® (пательня, каструля, вок тощо) сумісний лише з ручками Ingenio®. Ніколи не використовуйте їх з ручками інших брендів, окрім Ingenio®.

- Для посуду особливої форми (пательня для млинців, для омлету тощо) не використовуйте ручку за межами призначених для цього зон захоплення, оскільки це може порушити стабільність ручки.

- Не залишайте ручку на предметі під час готування; не допускайте нагрівання ручки над вогнем: тривалий вплив високих температур може призвести до руйнування пластикових деталей і послаблення ручки.



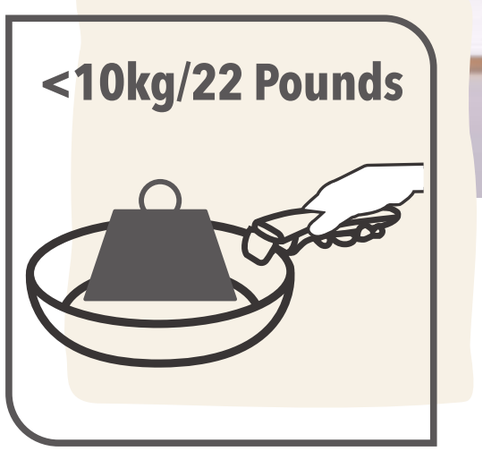
- Використовуйте ручку тільки для маніпуляцій, щоб уникнути ризику перекидання, особливо з предметами малого діаметру.

- Не кладіть ручку на гарячі поверхні, оскільки це може погіршити механічну стійкість ручки та/або спричинити опіки під час захоплення.

- Ніколи не натискайте на кнопки розблокування під час використання, наливання або маніпуляцій, оскільки це може призвести до несподіваного відкриття блокувального механізму.

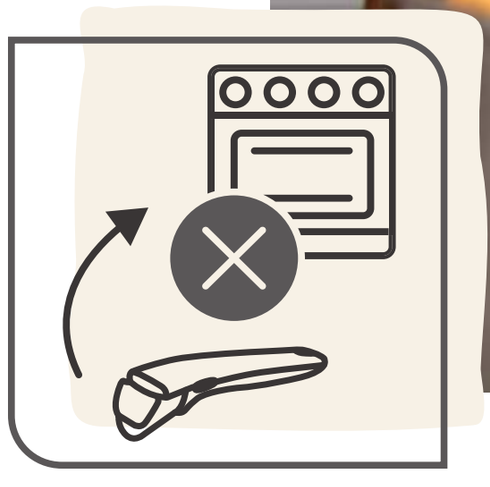
- Не мийте ручку в посудомийній машині, не занурюйте її повністю: вода та мийні засоби можуть пошкодити механізм ручки й внутрішні функції безпеки. Ми рекомендуємо мити її вручну вологою неабразивною губкою або ганчіркою, не змочуючи (надмірно) внутрішні частини і не тиснучи на рухомі частини.

- Не переносьте за допомогою ручки вагу понад 10 кг, оскільки вона не може витримати такого навантаження.



- Не використовуйте ручку або кришки** в духовці, оскільки це може призвести до їхнього пошкодження.

** Якщо інше не зазначено в інструкції з використання



- Не використовуйте вироби Ingenio® та ручку в мікрохвильовій печі.

- Не зберігайте їжу в посуді понад 24 години. Не зберігайте в посуді кислі продукти (томатний соус, оцет, страви з лимонним соком, квашену капусту тощо).

У разі виникнення несправності:

- Якщо ви помітили, що ручка не працює, не застосовуйте силу до механізму; ніколи не розбирайте ручку.

- Якщо ручка пошкоджена (зламана, потріскана, перегріта, розплавлена, впала), не використовуйте її.

- Якщо ваш виріб (пательня або каструля) деформувався, наприклад внаслідок падіння або удару, не користуйтеся ним.

У всіх випадках звертайтеся до служби підтримки клієнтів (www.tefal.com).

INGENIO®: ІНСТРУКЦІЇ З ВИКОРИСТАННЯ ТА ГАРАНТІЯ

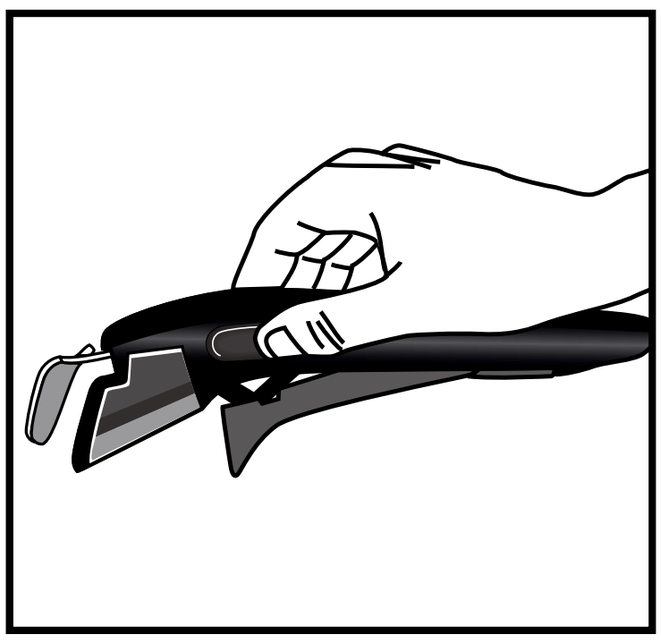
Перед встановленням ручки

1 Відкрийте ручку: великим і вказівним пальцями одночасно натисніть на дві бічні кнопки розблокування. (Рис. 1)

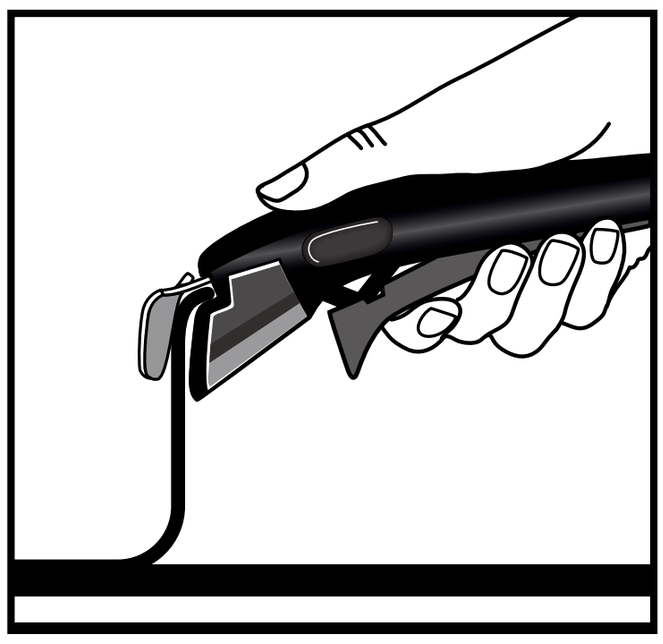
2 Закріплення ручки. Помістіть відкриту ручку на обідку пательні Ingenio. Натисніть на нижній важіль, щоб зафіксувати ручку в такому положенні, щоб вона охопила край пательні (Рис. 2a). Тепер ручка зафіксована в потрібному положенні, і ви можете користуватися пательнею Ingenio.

3 Рекомендоване положення для утримання ручки під час використання. (Рис. 2b)

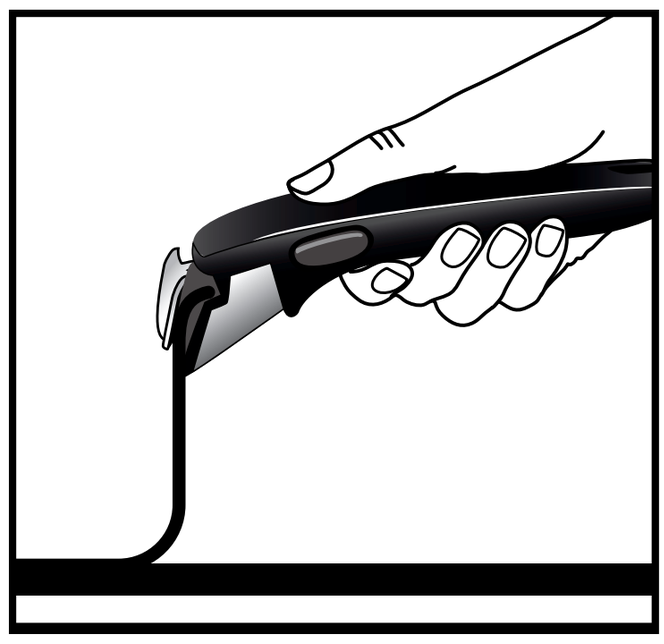
Попередження: Завжди тримайте важіль закритим пальцями й ніколи не натискайте на кнопки розблокування під час роботи з пательнею.



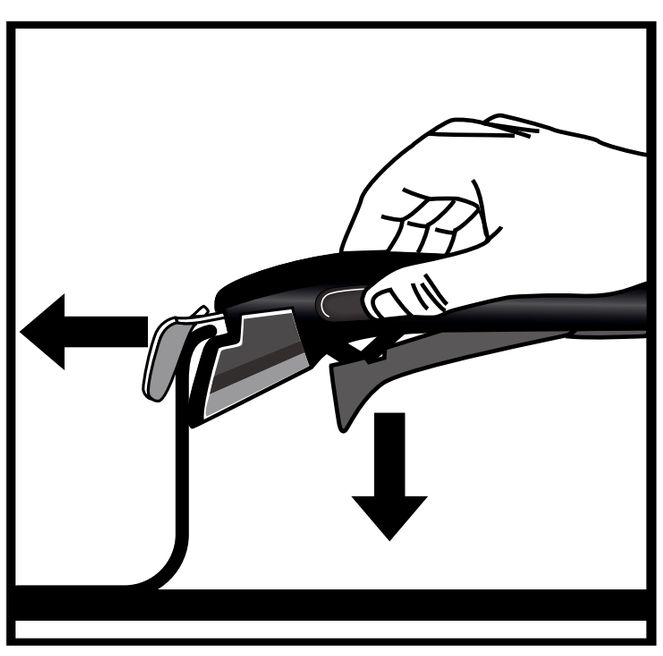
(Рис. 1)



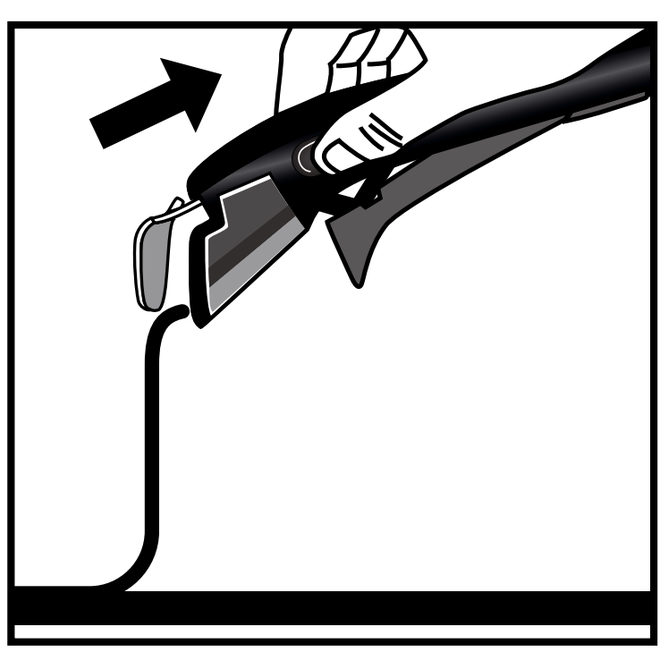
(Рис. 2a)



(Рис. 2b)



(Рис. 3)



(Рис. 4)

Зняття ручки

1

Щоб зняти ручку, поставте пательню Ingenio на рівну нерухому термостійку поверхню. Приберіть пальці з важеля та натисніть на кнопки розблокування вказівним і великим пальцями. (Рис. 3)

2

Ручку розблоковано, і тепер її можна зняти з пательні. (Рис. 4)

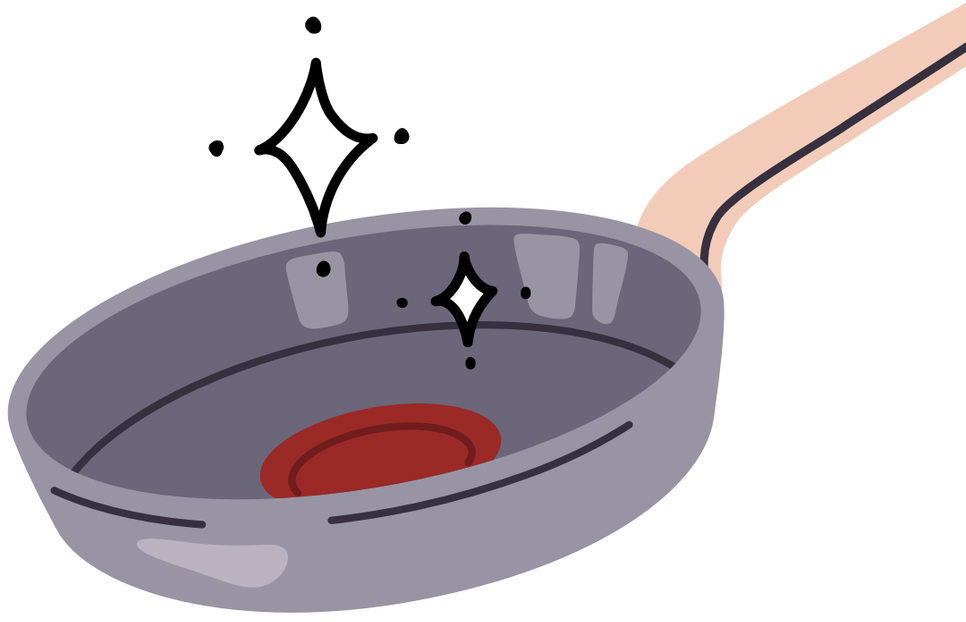
НА РУЧКУ INGENIO® НАДАЄТЬСЯ 10-РІЧНА ГАРАНТІЯ

- На знімну ручку Ingenio® надається 10-річна гарантія від виробничих дефектів, за винятком випадків, коли в країні придбання діє спеціальне законодавство або домовленості.
- Ця гарантія не поширюється на пошкодження внаслідок несанкціонованої модифікації або ремонту, пошкодження внаслідок ударів, неналежного використання, нормального зносу, недотримання інструкцій із використання та догляду, залишення на посуді під час готування, впливу полум'я під час готування, розміщення в духовці, миття в посудомийній машині, занурення у воду, засмічення жиром, пилом, соусами тощо, використання для піднняття ваги понад 10 кг, професійного або комерційного використання, використання на посуді, що не належить до серії Ingenio®.
- Ця гарантія від компанії Tefal не впливає на законні права споживача. Повну інформацію про умови та положення гарантії див. на сайті: www.tefal.com/ingenio

Sử dụng & bảo quản nồi, chảo

Tefal®

Cảm ơn bạn đã mua dụng cụ nấu có lớp phủ chống dính bền bỉ TEFAL®/T-FAL®*, sản phẩm lý tưởng để đồng hành cùng bạn trong mọi chuyến phiêu lưu ẩm thực. Cùng bạn lan tỏa tình yêu nấu nướng!



* Thiết bị gia dụng TEFAL® xuất hiện dưới thương hiệu T-FAL® ở một số vùng lãnh thổ như Hoa Kỳ và Nhật Bản. TEFAL® / T-FAL® là các nhãn hiệu đã đăng ký của Groupe SEB.

TÓM TẮT

1 BẢO QUẢN DỤNG CỤ NẤU ›

2 MẸO NẤU ĂN ›

3 HƯỚNG DẪN AN TOÀN ›

4 INGENIO®: HƯỚNG DẪN & BẢO HÀNH ›

Tefal®

BẢO QUẢN DỤNG CỤ NẤU

CHUẨN BỊ SẢN PHẨM ĐỂ SỬ DỤNG

- Một số dụng cụ nấu được vận chuyển cùng miếng nhựa bảo vệ, cụ thể là các miếng nhựa ở đế tay cầm. Vui lòng tháo bỏ trước khi sử dụng. Không tháo bỏ miếng nhựa bảo vệ này có thể gây nguy cơ hỏa hoạn.

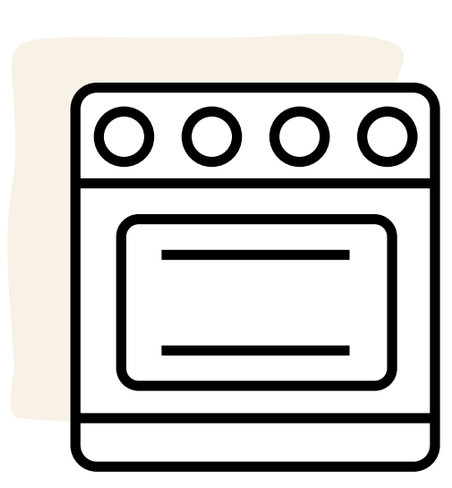
- Trước lần sử dụng đầu tiên, tự tay rửa nồi hoặc chảo bằng dung dịch tẩy rửa thông thường và bọt biển mềm. Sục rửa sạch và lau khô kỹ bằng khăn mềm.

KHẢ NĂNG TƯƠNG THÍCH

Sử dụng trong lò nướng:
Vui lòng tham khảo hướng dẫn sử dụng sản phẩm trên bao bì:

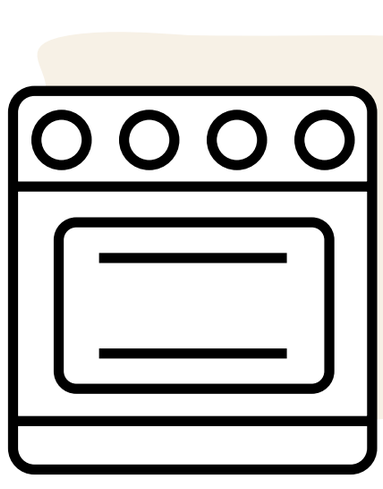
- Tay cầm bakelite hàn:
  Không để trong lò nướng.

- Tay cầm bakelite đinh tán:
  Xoong hoặc chảo chiên có thể sử dụng được trong lò nướng ở nhiệt độ tối đa 175°C/350°F



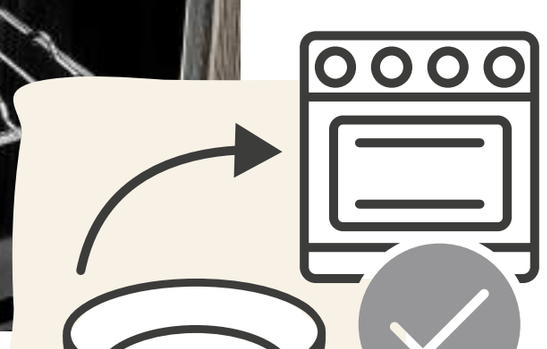
< 175°C/350°F

- Tay cầm bằng thép không gỉ đinh tán:
  Xoong hoặc chảo chiên có thể sử dụng được trong lò nướng ở nhiệt độ tối đa 250°C/482°F



< 250°C/482°F

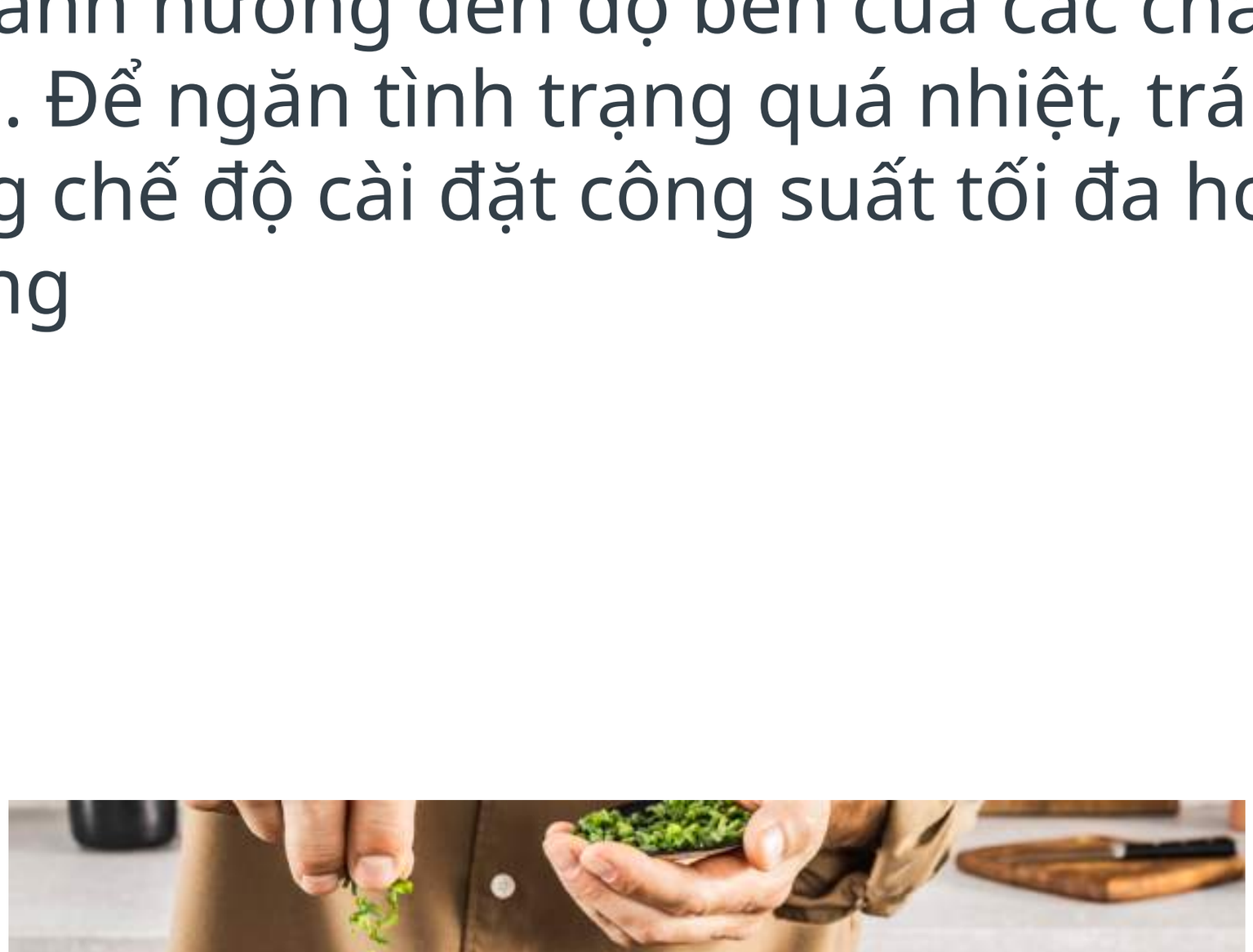
- Đối với sản phẩm Ingenio:
  Tháo tay cầm và nắp sau khi đặt chảo vào lò.



< 250°C/482°F

BẢO QUẢN DỤNG CỤ NẤU

- Khi sử dụng thường xuyên, mặt trong chảo hoặc nồi có thể xuất hiện vết xước nhẹ, nhưng không ảnh hưởng đến hiệu suất.
- Đảm bảo luôn trông chừng dụng cụ nấu khi đun nấu để tránh tình trạng quá nhiệt có thể gây ảnh hưởng đến độ bền của các chất chống dính. Để ngăn tình trạng quá nhiệt, tránh sử dụng chế độ cài đặt công suất tối đa hoặc tăng cường



- Không nên dùng bình xịt chống dính với dụng cụ nấu chống dính. Việc sử dụng các loại xịt như vậy có thể tạo ra sự tích tụ vô hình trên bề mặt chảo, ảnh hưởng đến các chất chống dính của chảo.

- Sử dụng dụng cụ nhà bếp làm bằng nhựa, silicone, gỗ hoặc kim loại. Tránh dụng cụ sắc cạnh, phới, dao, dụng cụ nghiền kim loại/điện và không cắt trực tiếp vào dụng cụ nấu. Có thể sử dụng nĩa trong nồi và chảo có công nghệ Fusion Core. Không đâm hoặc cạy bề mặt chống dính. Không sử dụng dụng cụ nghiền hoặc máy xay kim loại/điện trong chảo. Theo đó, lỗi trầy xước này sẽ không được bảo hành.

- Không sử dụng chảo phủ chống dính để thực hiện kỹ thuật đốt rượu.

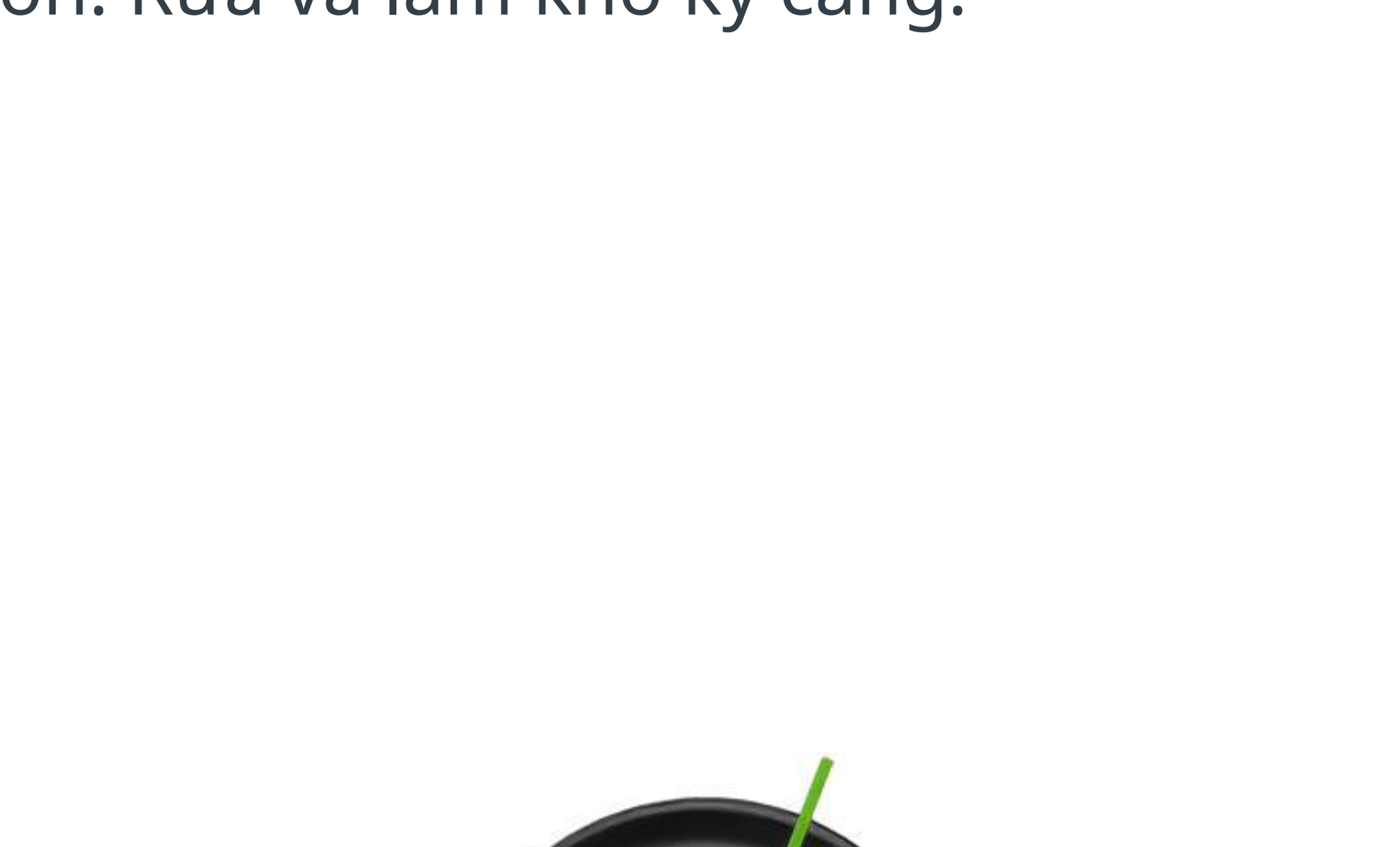
- Nếu lớp phủ bên ngoài làm bằng thép không gỉ, bạn có thể rửa bằng máy rửa bát và tốt nhất nên sử dụng các chất tẩy rửa nhẹ như chất lỏng, gel hoặc bột, không sử dụng dạng viên hoặc túi.

- Để tiết kiệm nước khi rửa, ngâm nồi hoặc chảo trước khi vệ sinh.

- Để chảo nguội trước khi làm sạch để tránh bị cong vênh do sốc nhiệt đột ngột. Tránh mọi thay đổi nhiệt độ đột ngột.

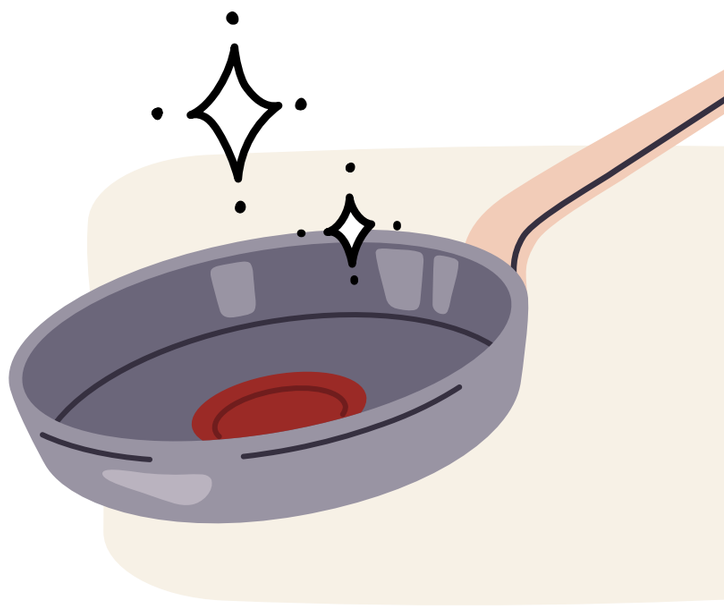
- Không đặt nắp thủy tinh nóng vào hoặc dưới nước lạnh hoặc trực tiếp lên bề mặt bày thức ăn lạnh vì thay đổi nhiệt độ đột ngột có thể làm vỡ kính. Hư hỏng này không nằm trong phạm vi bảo hành.

- Cần phải rửa bằng tay để tránh làm hỏng dụng cụ nấu. Sau mỗi lần sử dụng, rửa lớp phủ bên trong và bên ngoài chảo bằng nước nóng, dung dịch tẩy rửa và bọt biển không gây mài mòn. Rửa và làm khô kỹ càng.

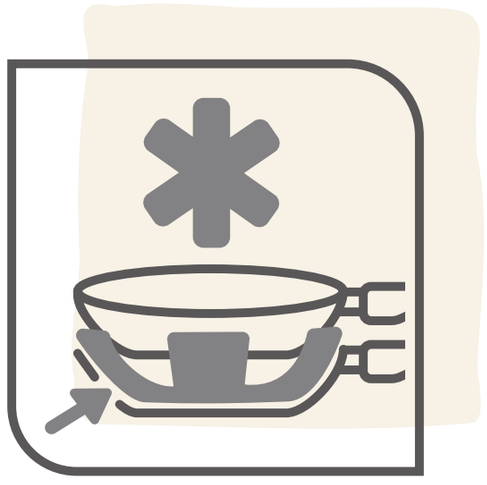


- Lớp cặn tích tụ hoặc cặn bám có thể hình thành trên lớp phủ bên trong nồi hoặc chảo. Đây là hiện tượng thường thấy khi nồi/chảo liên tục được sử dụng để luộc rau và đun nấu/cọ rửa bằng nước cứng. Để loại bỏ các chất cặn này, pha loãng axit citric và nước theo tỷ lệ 1:2 rồi đổ vào nồi ngâm trong một hoặc hai giờ. Rửa nồi/chảo bằng nước nóng và dung dịch tẩy rửa rồi làm khô hoàn toàn.

- Bảo quản dụng cụ nấu ở nơi khô ráo.

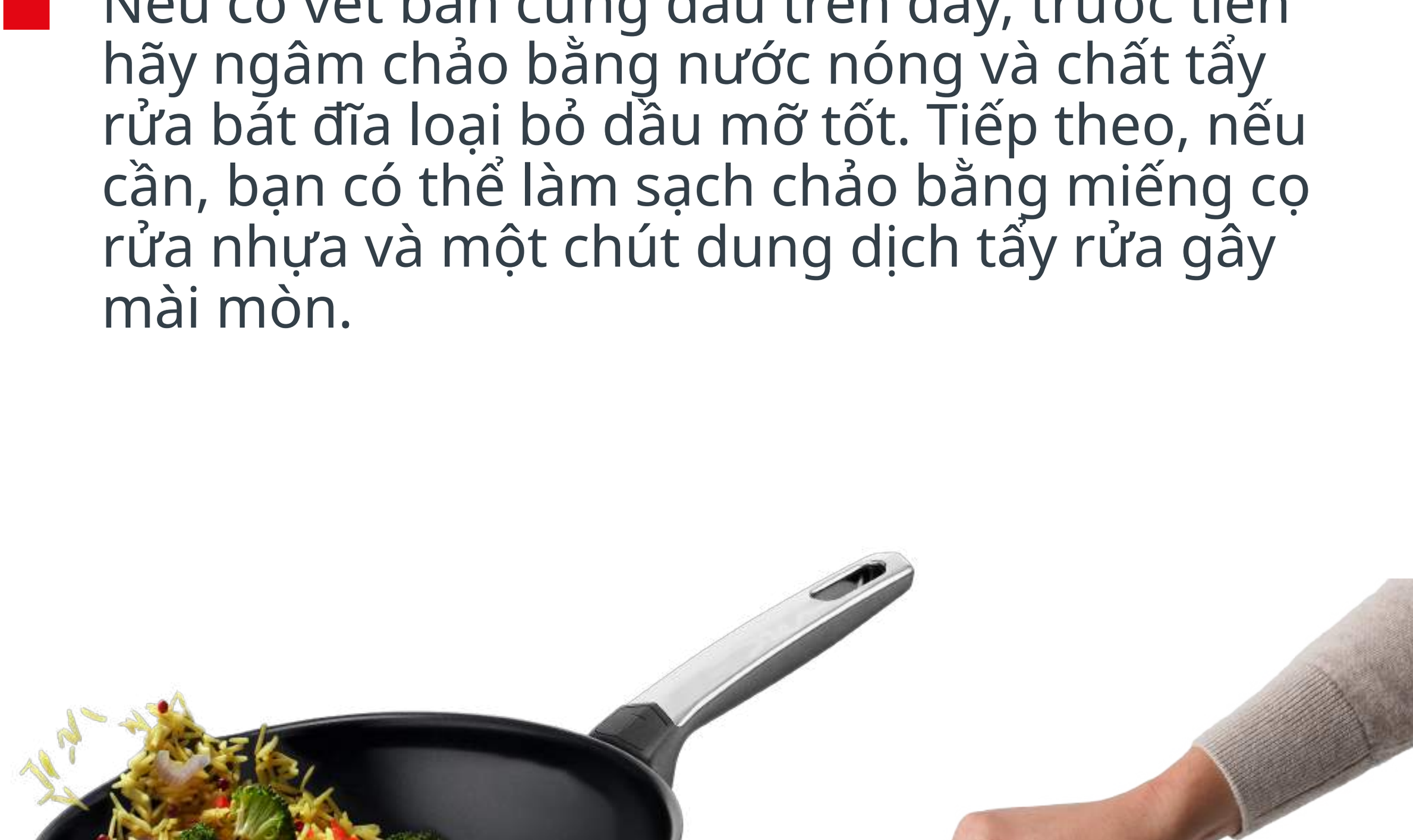


- Sử dụng miếng bảo vệ bằng vải hoặc vải nỉ Tefal® khi xếp chồng chảo hoặc nồi để tránh trầy xước.



- Bạn nên tự tay rửa nồi hoặc chảo ceramic bằng nước, chất tẩy rửa nhẹ và bọt biển mềm. Bạn không nên sử dụng bọt biển gây mài mòn. Nếu chảo không đủ sạch sau khi rửa thường, bạn có thể thêm một ít giấm và nước vào rồi làm nóng chảo. Hỗn hợp nước/giấm sẽ nấu sạch chảo. Sau đó, rửa chảo thật kỹ, để khô và lau bằng một ít dầu ăn trên giấy ăn nhà bếp. Chảo của bạn sẽ như mới.

- Nếu có vết bẩn cứng đầu trên đáy, trước tiên hãy ngâm chảo bằng nước nóng và chất tẩy rửa bát đĩa loại bỏ dầu mỡ tốt. Tiếp theo, nếu cần, bạn có thể làm sạch chảo bằng miếng cọ rửa nhựa và một chút dung dịch tẩy rửa gây mài mòn.



- Tránh bảo quản các vật nặng khác trên chảo hoặc nồi.

- Khi sử dụng, lớp phủ chống dính có thể bị đổi màu nhẹ. Hiện tượng này khá bình thường và sẽ không ảnh hưởng đến các chất chống dính của dụng cụ nấu. Bề mặt xuất hiện các vết trầy xước nhẹ là điều bình thường và sẽ không ảnh hưởng đến hiệu suất của bề mặt chống dính. Những vết đó không nằm trong phạm vi bảo hành.

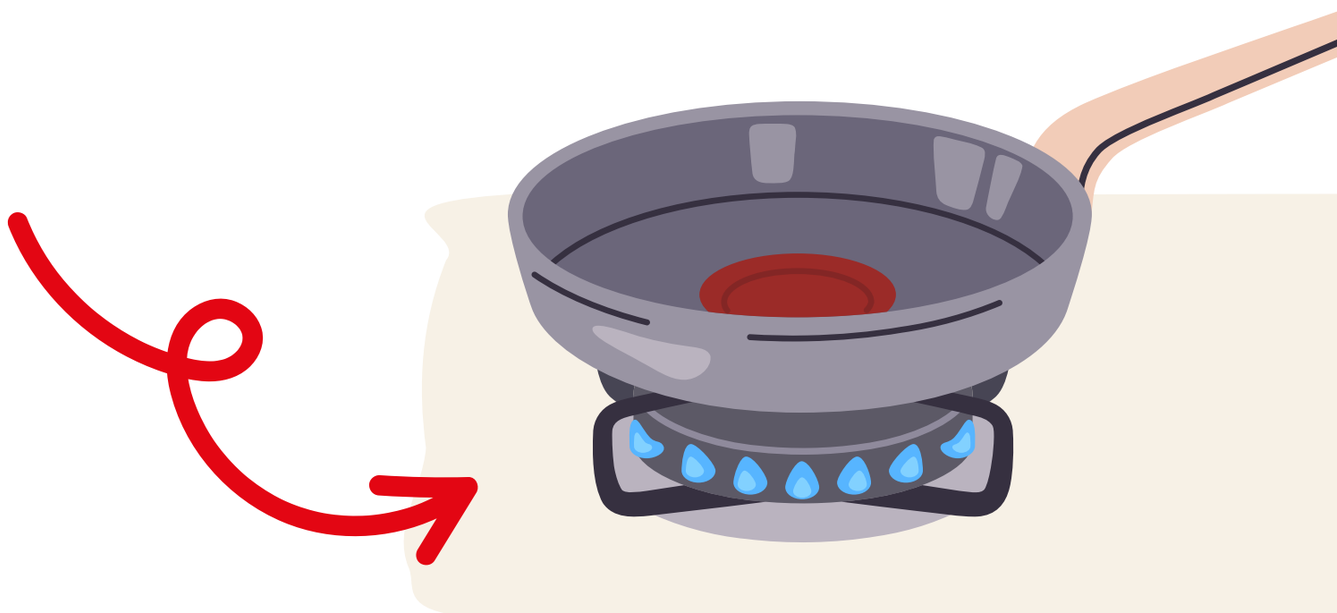
Tefal®

2 MẸO NẤU ĂN

- Cắt thức ăn thành từng miếng nhỏ để nấu nhanh hơn, giảm thời gian và điện năng tiêu thụ.

- Luôn làm khô đáy của dụng cụ nấu trước khi nấu, đặc biệt nếu bạn sử dụng trên bếp ceramic, bếp halogen hoặc bếp từ, nếu không chảo có thể dính vào bếp.

- Đặt nồi hoặc chảo lên bếp có đường kính thích hợp để có hiệu suất làm nóng tốt hơn. Chọn bếp phù hợp với đường kính dụng cụ nấu, không quá lớn cũng không quá nhỏ để tránh lãng phí điện. Trong trường hợp dụng cụ nấu tương thích với bếp từ, nếu nồi hoặc chảo đặt trên bếp có đường kính lớn hơn dụng cụ nấu, bếp từ có thể không được kích hoạt.



- Để nấu những món hầm ngon tuyệt bằng bếp gas, hãy bắt đầu nấu ở mức nhiệt trung bình trên bếp thường, sau đó di chuyển nồi đến bếp nhỏ nhất để hầm trong thời gian dài ở mức nhiệt vừa phải.

  Tuy nhiên, nếu bạn cần nấu bằng mức nhiệt cao, hãy đảm bảo tăng nhiệt từ từ đến mức tối đa rồi hạ xuống sau đó.

Để nấu những món ăn hoàn hảo, chảo hoặc nồi được trang bị công nghệ Thermo-Signal® độc quyền!

Thermo-signal® là chỉ báo màu đỏ ở giữa chảo hoặc nồi, giúp báo hiệu thời điểm bắt đầu nấu để món ăn có màu và có kết cấu hoàn hảo!

1

Làm nóng chảo hoặc nồi ở mức nhiệt trung bình.

2

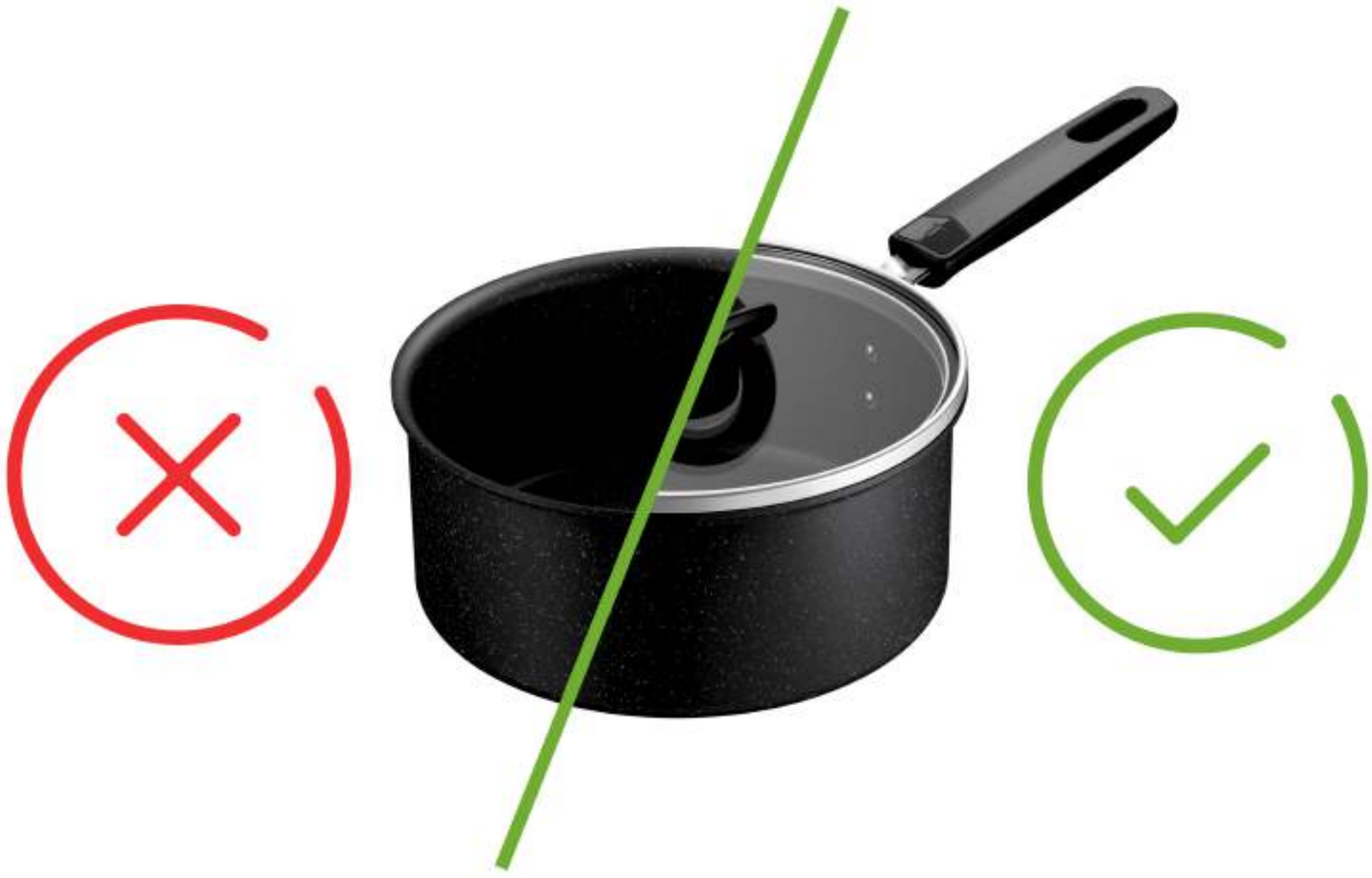
Quan sát Thermo-Signal®. Khi tín hiệu chuyển sang màu đỏ hoàn toàn và nhiệt kế biến mất: hãy bắt đầu nấu ăn!

3

Điều chỉnh công suất làm nóng theo mức nấu mong muốn.

Sử dụng nắp để nấu ăn tiết kiệm điện:

- Duy trì nhiệt khi đun sôi
- Cần ít điện năng hơn
- Nấu nhanh hơn



- Nên sử dụng găng tay khô, lót giữ nồi hoặc vải để giữ tay cầm hoặc núm, đặc biệt là sau khi nấu lâu và/hoặc khi cầm tay cầm hoặc núm kim loại để tránh nguy cơ bị bỏng.

  Luôn sử dụng găng tay khi tháo nắp trong lúc nấu, nghiêng nắp để hướng hơi nước ra xa người rồi để tay và mặt tránh xa lỗ thông hơi.

- Tái sinh nồi và chảo bằng cách tái chế!

  Bạn có biết thép không gỉ và nhôm có thể tái chế vô hạn không?

  Hãy đưa dụng cụ nấu đến các điểm thu gom hoặc điểm bán hàng đối tác!

BẢO HÀNH TEFAL® / T-FAL®

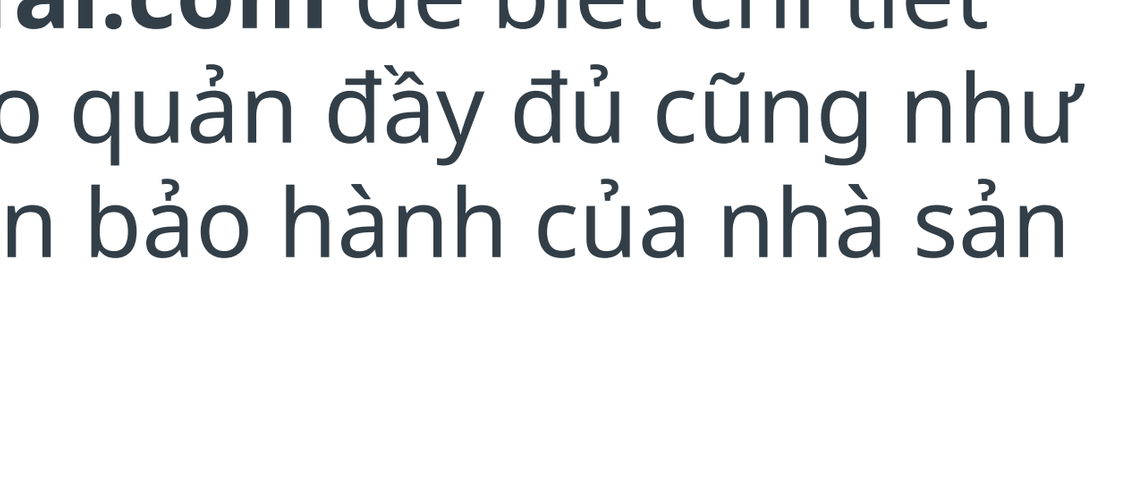
- Sản phẩm này được bảo hành lỗi sản xuất trong 2 năm. Chính sách bảo hành này không ảnh hưởng đến quyền hợp pháp của người tiêu dùng tại địa phương. Bảo hành không bao gồm vết trầy xước hoặc tình trạng đổi màu sắc do sản phẩm cũ đi theo thời gian. Tefal đảm bảo rằng lớp phủ tuân thủ các quy định về vật liệu tiếp xúc với thực phẩm. Để biết thêm thông tin, hãy truy cập www.tefal.com

- Nếu được sản xuất bằng thép không gỉ, sản phẩm được bảo hành lỗi sản xuất trong 10 năm. Chính sách bảo hành này không ảnh hưởng đến quyền hợp pháp của người tiêu dùng tại địa phương. Bảo hành không bao gồm vết trầy xước hoặc tình trạng đổi màu sắc do sản phẩm cũ đi theo thời gian. Tefal đảm bảo rằng lớp phủ tuân thủ các quy định về vật liệu tiếp xúc với thực phẩm. Để biết thêm thông tin, hãy truy cập www.tefal.com

THÔNG TIN bổ sung và Đường dây trợ giúp

- Để biết toàn bộ thông tin hoặc nhận giải đáp cho thắc mắc, vui lòng liên hệ với bộ phận dịch vụ khách hàng của chúng tôi qua **www.tefal.com**

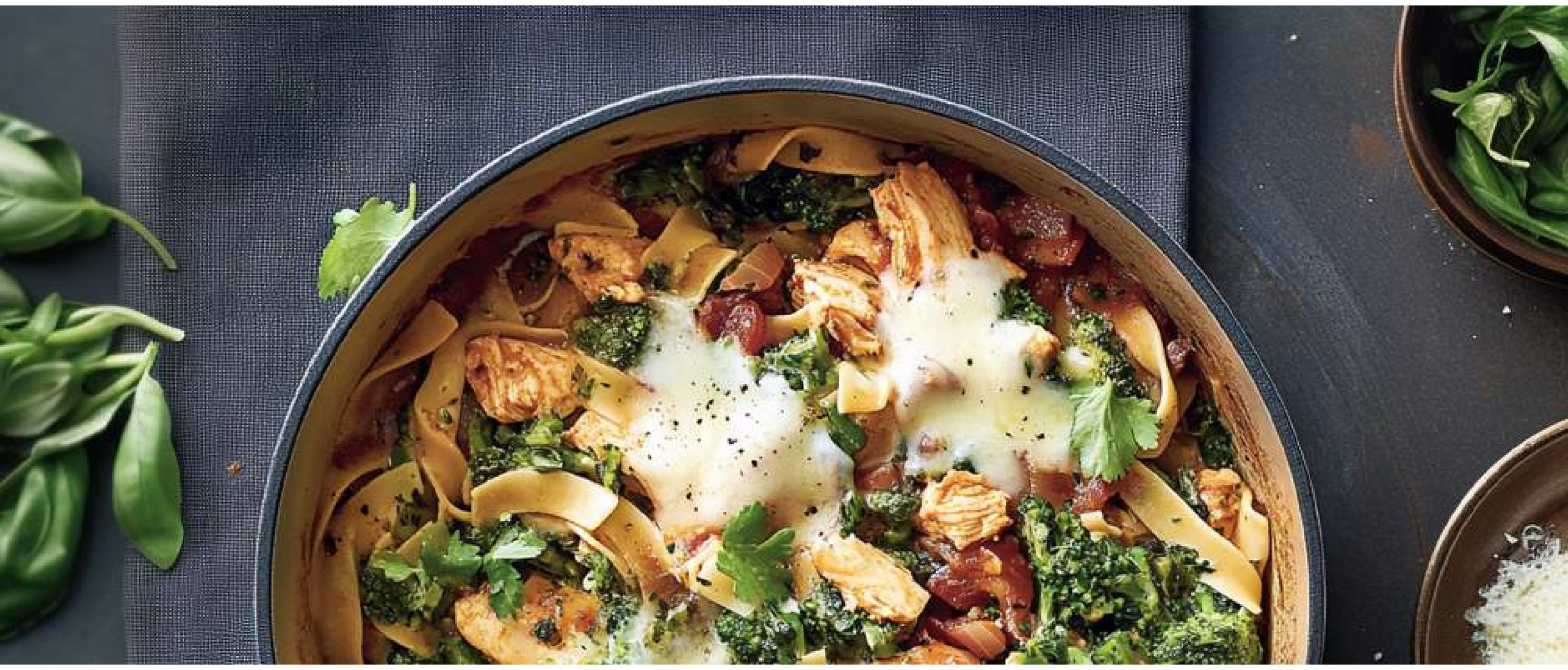
- Quyền người tiêu dùng và thông tin bổ sung: Chính sách bảo hành thương mại này của Tefal không ảnh hưởng đến quyền hợp pháp không thể loại trừ hoặc hạn chế của người tiêu dùng cũng như các quyền hợp pháp đối với nhà phân phối bán sản phẩm. Chính sách bảo hành này cung cấp cho người tiêu dùng các quyền cụ thể, đồng thời người tiêu dùng cũng có thể có thêm các quyền khác nhau tùy theo tiểu bang hoặc quốc gia. Người tiêu dùng có thể thực hiện các quyền này một cách độc lập. Vui lòng truy cập **www.tefal.com** để biết chi tiết về cách sử dụng và bảo quản đầy đủ cũng như điều khoản và điều kiện bảo hành của nhà sản xuất



Tefal®

3 HƯỚNG DẪN AN TOÀN TEFAL®/T-FAL®*

* Thiết bị gia dụng TEFAL® xuất hiện dưới thương hiệu T-FAL® ở một số vùng lãnh thổ như Hoa Kỳ và Nhật Bản. TEFAL® / T-FAL® là các nhãn hiệu đã đăng ký của Groupe SEB.



Quan trọng:

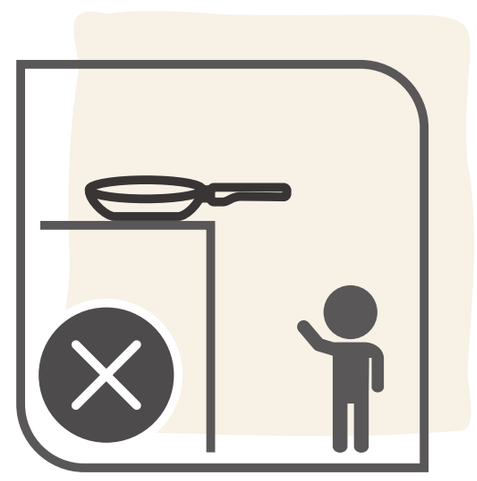
- Sản phẩm này chỉ được thiết kế để sử dụng trong gia đình.

- Hãy đọc lời khuyên an toàn trước khi sử dụng sản phẩm

- Vui lòng tham khảo sản phẩm để biết hướng dẫn sử dụng cũng như lời khuyên và khuyến nghị thêm.

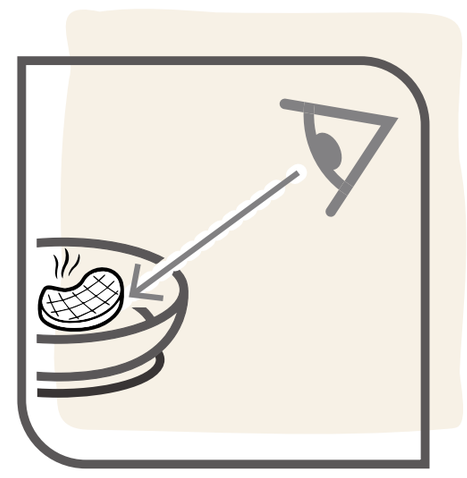
HƯỚNG DẪN AN TOÀN QUAN TRỌNG

- Sản phẩm này không dành cho người dùng (bao gồm cả trẻ em) có khả năng thể chất, giác quan hoặc tâm thần suy giảm, hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức sử dụng, trừ khi họ được giám sát hoặc chỉ dẫn sử dụng sản phẩm bởi một người chịu trách nhiệm. Trẻ em phải được giám sát để đảm bảo không nghịch phá sản phẩm.



- Không để dụng cụ nấu sôi cạn khô hoặc để dụng cụ nấu không có gì bên trong trên vòng nhiệt hoặc lửa gas.

- Tuyệt đối phải luôn chú ý đến thức ăn đang nấu.

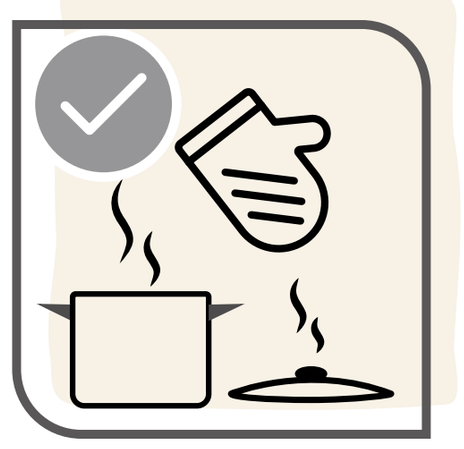


- Tuyệt đối không để tay cầm nồi nhô ra ngoài mép bếp hoặc gần cạnh mặt bàn bếp.

- Không được làm nóng sản phẩm quá mức.

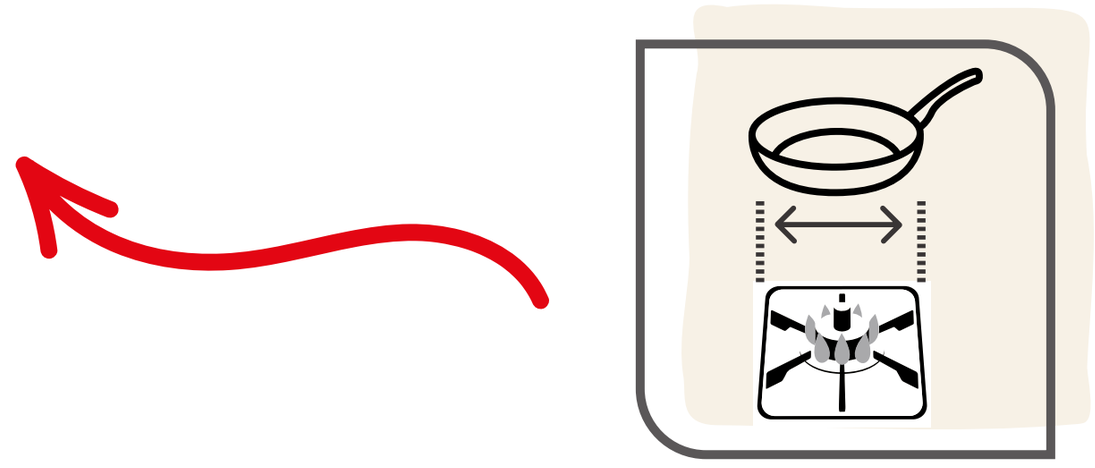
- Không để tay cầm tiếp xúc với ngọn lửa vì điều này có thể làm tay cầm yếu đi

- Nên sử dụng găng tay khô, lót giữ nồi hoặc vải để giữ tay cầm hoặc núm, đặc biệt là sau khi nấu lâu và/hoặc khi cầm tay cầm kim loại để tránh nguy cơ bị bỏng



- Không bưng thức ăn nóng hoặc chất lỏng sôi gần/trên người hoặc động vật

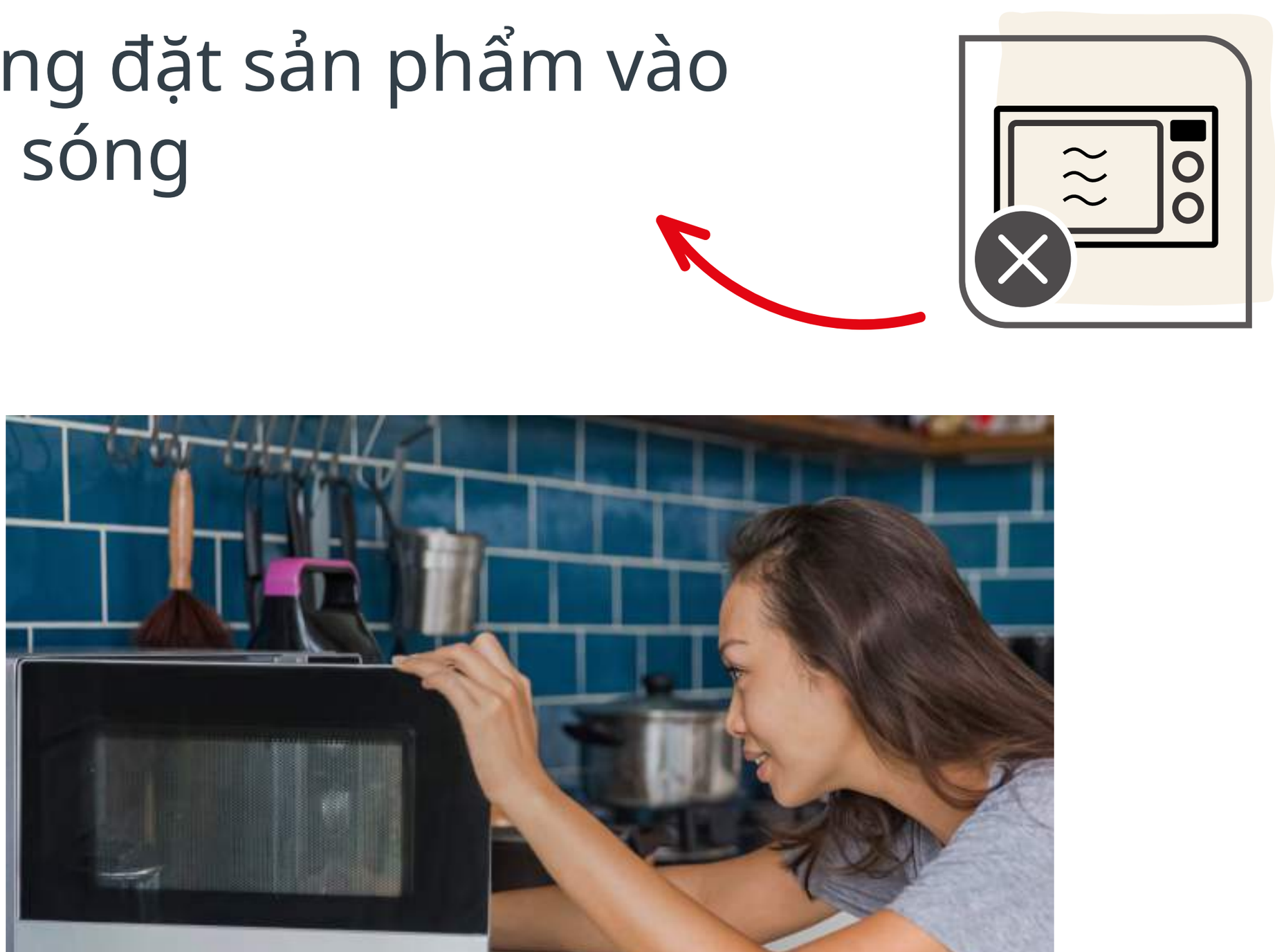
- Bạn có thể đặt chảo nhỏ cẩn thận ở chính giữa các chân đỡ bếp gas, hầu hết là kiềng ba chân do nhà sản xuất bếp gas trang bị



- Sử dụng trong lò nướng: Vui lòng tham khảo hướng dẫn sử dụng sản phẩm trên bao bì. Nhiệt độ cao có thể làm hỏng các bộ phận nhựa và nắp thủy tinh.

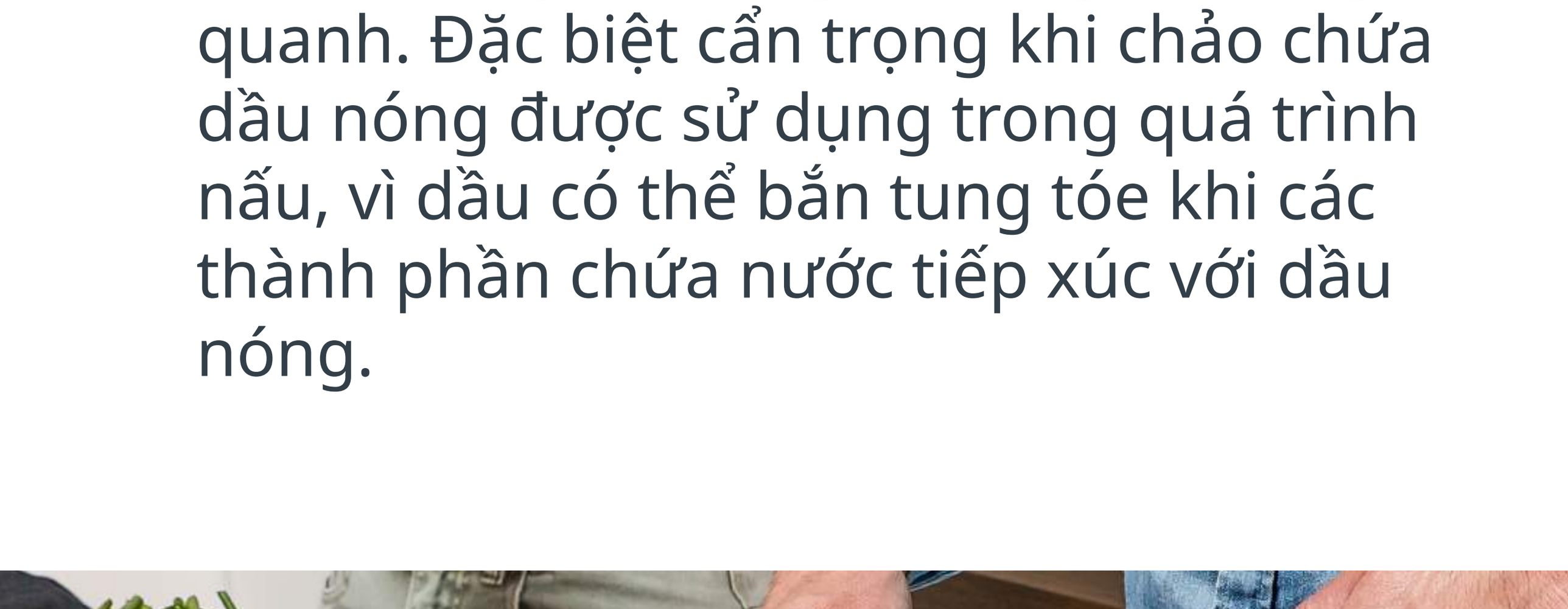
- Sử dụng trong máy rửa bát: Vui lòng tham khảo hướng dẫn sử dụng sản phẩm trên bao bì. Một số bộ phận nhất định có thể bị hư hỏng do tác động của chất tẩy rửa ăn mòn, dẫn đến nguy cơ bị cắt và/hoặc bỏng.

- Không đặt sản phẩm vào lò vi sóng



- Không nên sử dụng chảo để chiên ngập dầu (ví dụ: khoai tây chiên, samosas, v.v.). Luôn cẩn thận khi nấu bằng dầu: chảo không được đổ dầu quá đầy hoặc đun dầu quá nóng, vì điều này có thể khiến dầu tự bốc cháy.

- Không cho nước lạnh, nước đá hoặc thức ăn đông lạnh hoàn toàn trực tiếp vào chảo nóng, vì có thể dẫn đến phun trào hơi nước, gây bỏng hoặc thương tích khác cho người dùng hoặc người xung quanh. Đặc biệt cẩn trọng khi chảo chứa dầu nóng được sử dụng trong quá trình nấu, vì dầu có thể bắn tung tóe khi các thành phần chứa nước tiếp xúc với dầu nóng.



- Không kết hợp dụng cụ nấu để chế nồi hơi kép. Những dụng cụ này không được thiết kế cho mục đích đó. Việc sử dụng như vậy có thể dẫn đến rủi ro mất ổn định và bỏng hơi nước hoặc thương tích khác.

- Nếu tay cầm bị lỏng, hãy nhẹ nhàng siết chặt lại để tránh bất kỳ hư hỏng nào trong khi cầm nắm nhiều lần.

- Dụng cụ nấu nóng phải được đặt trên bề mặt chịu nhiệt để tránh bất kỳ hư hỏng nào.

- Tuyệt đối không đun nóng chất béo đến điểm carbon hóa. Khói tỏa ra trong quá trình nấu ăn có thể nguy hiểm cho động vật có hệ hô hấp nhạy cảm.

- Trong trường hợp cháy thức ăn hoặc dầu trong chảo, hãy tắt nguồn cấp nhiệt và đặt chăn chữa cháy hoặc khăn ẩm lên nồi và để trong 30 phút trước khi lấy ra.

- Trường hợp quá nhiệt cực độ (đạt đến điểm nóng chảy của nhôm), không được di chuyển dụng cụ nấu mà phải để nguội trước, do nguy cơ nhôm nóng chảy trong phần đáy đóng kín; khuyến nghị không tiếp tục sử dụng sản phẩm do tính chất sản phẩm có thể đã thay đổi.

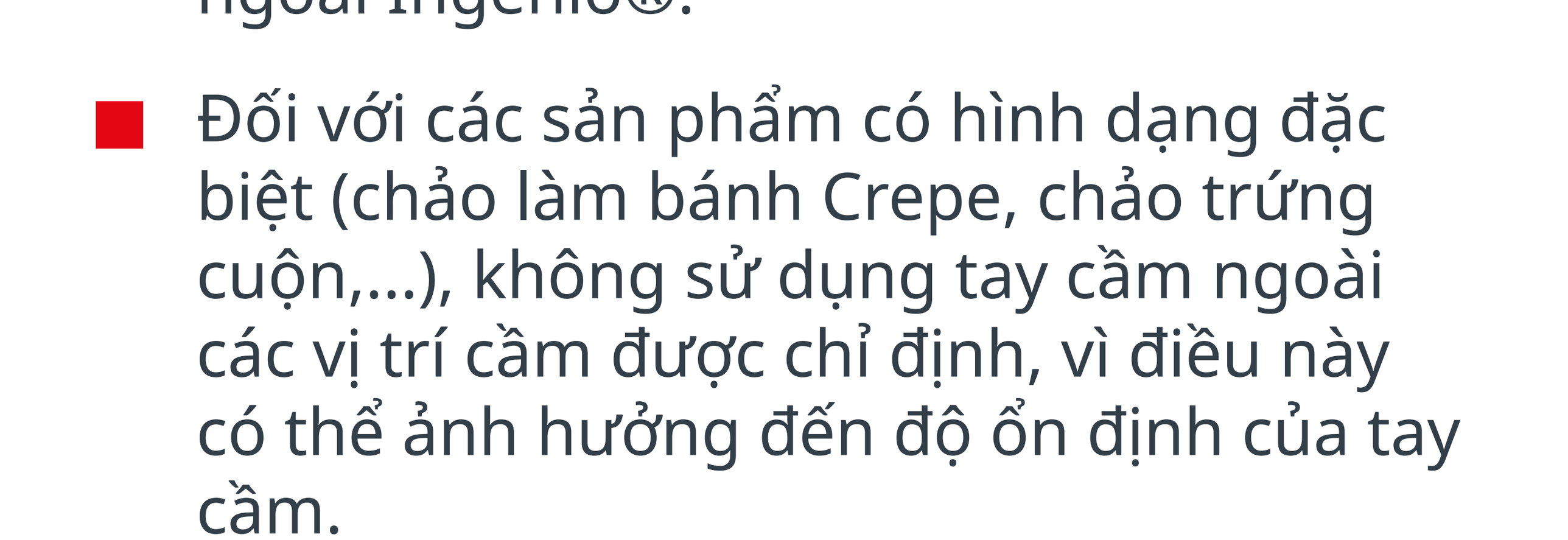
- Trong trường hợp gặp vấn đề, hãy liên hệ với bộ phận dịch vụ khách hàng **(www.tefal.com)**.

Tefal

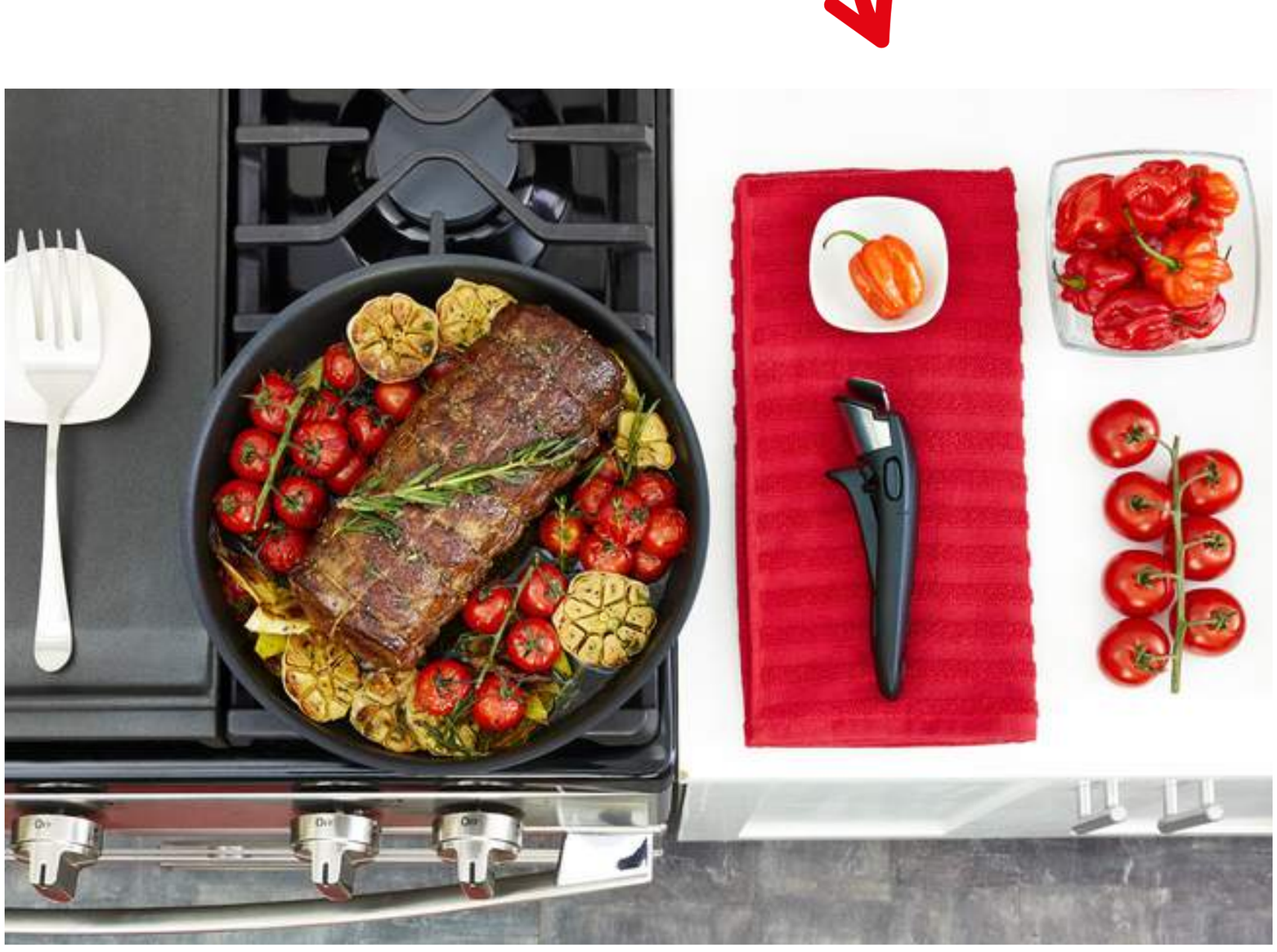
INGENIO®: HƯỚNG DẪN & BẢO HÀNH TAY CẦM

HƯỚNG DẪN AN TOÀN INGENIO®

- Tay cầm Ingenio® chỉ tương thích với dụng cụ Ingenio®. Tuyệt đối không sử dụng tay cầm trên dụng cụ của các thương hiệu khác ngoài Ingenio®.
- Dụng cụ Ingenio® (chảo chiên, xoong, chảo sâu lòng, v.v.) chỉ tương thích với tay cầm Ingenio®. Tuyệt đối không sử dụng chúng với tay cầm của thương hiệu khác ngoài Ingenio®.
- Đối với các sản phẩm có hình dạng đặc biệt (chảo làm bánh Crepe, chảo trứng cuộn,...), không sử dụng tay cầm ngoài các vị trí cầm được chỉ định, vì điều này có thể ảnh hưởng đến độ ổn định của tay cầm.



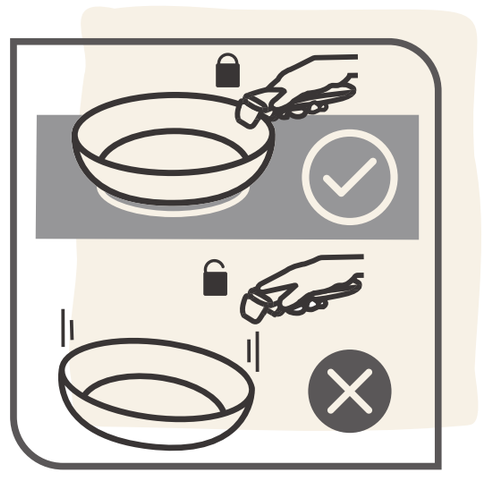
- Không để tay cầm trên thiết bị trong khi nấu; không để tay cầm tiếp xúc với lửa: tiếp xúc lâu với nhiệt độ cao có thể làm giảm chất lượng bộ phận nhựa và làm yếu tay cầm.



- Chỉ sử dụng tay cầm để thao tác, tránh nguy cơ lật đổ, đặc biệt với sản phẩm có đường kính nhỏ.

- Không đặt tay cầm lên bề mặt nóng vì có thể làm giảm khả năng chịu lực và/hoặc gây bỏng khi cầm.

- Không nhấn nút mở khóa khi đang sử dụng, rót hay thao tác vì có thể làm cơ chế khóa mở đột ngột.



- Không rửa tay cầm trong máy rửa bát, không ngâm hoàn toàn trong nước: nước và chất tẩy rửa có thể làm hỏng cơ chế và tính năng an toàn bên trong. Bạn nên rửa tay bằng bọt biển không gây mài mòn hoặc vải ẩm, không làm ướt (quá mức) các bộ phận bên trong và không tác động lực lên các bộ phận di động.

- Không di chuyển vật nặng quá 10kg vì tay cầm không chịu được trọng lượng như thế.

- Không đặt tay cầm hoặc nắp** vào lò nướng vì có thể bị hư hỏng

** Trừ khi được chỉ định khác trong hướng dẫn sử dụng

- Không để dụng cụ và tay cầm Ingenio® trong lò vi sóng.

- Không bảo quản thực phẩm trong chảo quá 24 giờ. Không bảo quản thực phẩm có tính axit trong chảo (sốt cà chua, giấm, món có nước cốt chanh, dưa cải bắp, v.v).

Trong trường hợp xảy ra vấn đề:

- Nếu bạn nhận thấy tay cầm hoạt động không bình thường, không cố gắng sửa chữa hoặc tháo rời.

- Nếu tay cầm bị hư hỏng (vỡ, mẻ, quá nóng, tan chảy, rơi), hãy ngừng sử dụng.

- Nếu dụng cụ (chảo và nồi) bị biến dạng chẳng hạn như sau khi rơi hoặc va đập, hãy ngừng sử dụng.

Trong mọi trường hợp, hãy liên hệ với bộ phận dịch vụ khách hàng (www.tefal.com).

INGENIO®: HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG & BẢO HÀNH

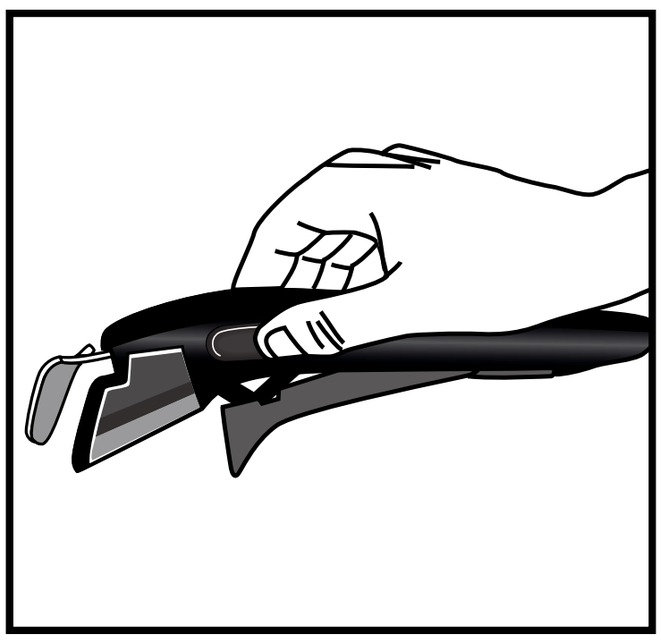
Trước khi gắn tay cầm

1. Mở tay cầm: Dùng ngón cái và ngón trỏ nhấn đồng thời hai nút mở khóa hai bên. (Hình 1)

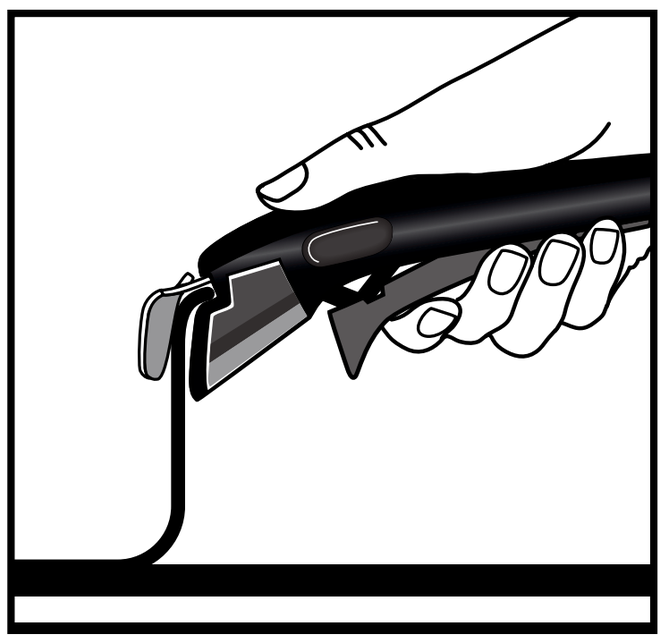
2. Cố định tay cầm. Đặt tay cầm đã mở lên mép chảo Ingenio. Bóp cần dưới để khóa tay cầm cố định sao cho tay cầm bám chặt mép chảo (Hình 2a). Tay cầm đã được cố định và bạn có thể sử dụng chảo.

3. Vị trí khuyến nghị để giữ tay cầm khi sử dụng. (Hình 2b)

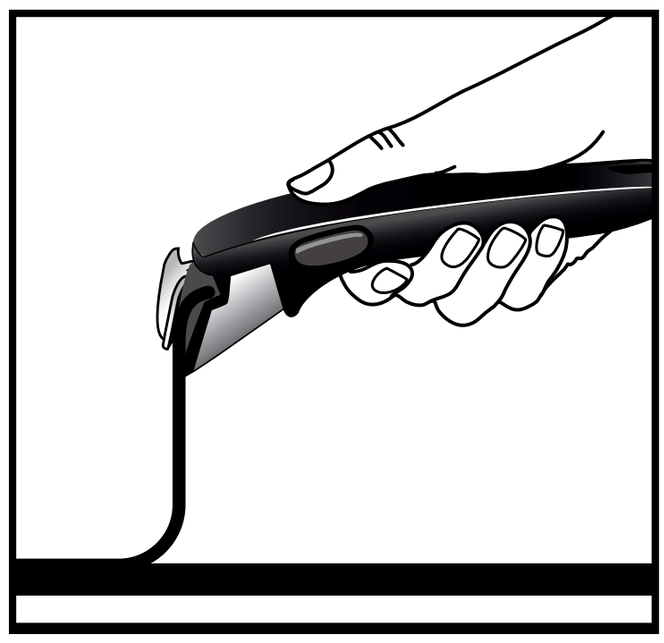
Cảnh báo: Luôn giữ cần gạt đóng bằng tay và không nhấn nút mở khóa khi đang sử dụng chảo.



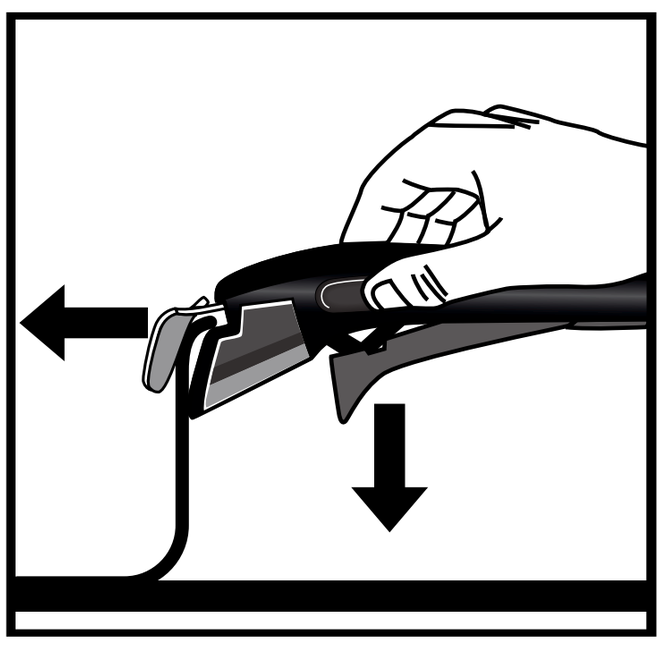
(Hình 1)



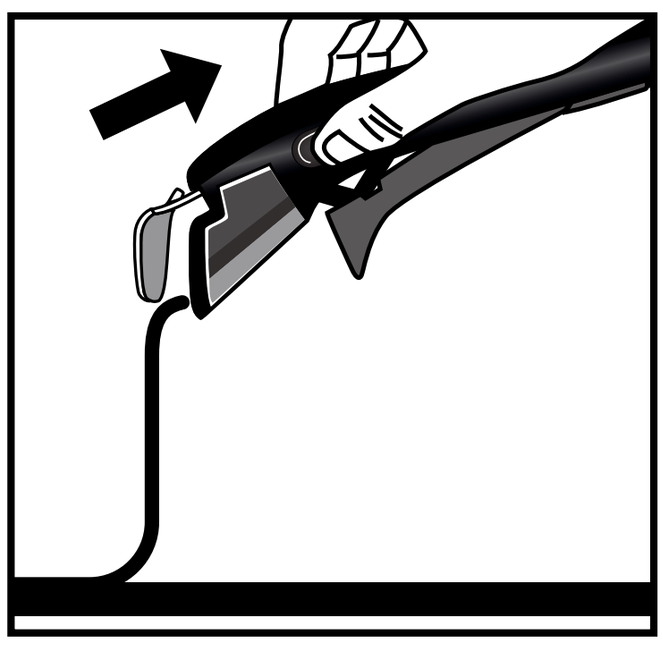
(Hình 2a)



(Hình 2b)



(Hình 3)



(Hình 4)

Tháo tay cầm

1. Để tháo tay cầm, đặt chảo Ingenio trên bề mặt phẳng, ổn định và chịu nhiệt. Nhấn nút mở khóa bằng ngón trỏ và ngón cái, đồng thời di chuyển tay để nhả cần gạt. (Hình 3)

2. Tay cầm đã được mở khóa và bây giờ có thể tháo ra khỏi chảo. (Hình 4)

TAY CẦM INGENIO® CÓ BẢO HÀNH 10 NĂM

- Tay cầm rời **Ingenio®** được bảo hành lỗi sản xuất trong 10 năm, trừ khi luật pháp hoặc thỏa thuận cụ thể có hiệu lực tại quốc gia mua hàng.

- Bảo hành không bao gồm hư hỏng do sửa đổi hoặc sửa chữa trái phép, hư hỏng phát sinh do va đập, sử dụng không đúng cách, hao mòn tự nhiên, không tuân theo hướng dẫn sử dụng và bảo trì, để tay cầm trên chảo khi nấu; tiếp xúc với lửa khi nấu, đặt trong lò nướng, vệ sinh bằng máy rửa bát, ngâm nước, bít tắc do mỡ, bụi, nước xốt, v.v., được sử dụng để nâng đồ quá 10kg, được sử dụng cho mục đích thương mại hoặc chuyên nghiệp, được sử dụng trên chảo không thuộc dòng sản phẩm **Ingenio®**.

- Chính sách bảo hành này của Tefal không ảnh hưởng đến quyền theo luật định của người tiêu dùng. Để biết chi tiết đầy đủ về điều khoản và điều kiện bảo hành, vui lòng truy cập: www.tefal.com/ingenio