

TEFAL/T-FAL*

ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА НА УРЕДИ ЗА ГОТВЕНЕ

Поздравления за Вашата покупка и добре дошли в света на Tefal/T-Fal уреди за готвене! Tefal/T-Fal* уреди за готвене са създадени да предоставят много години на удоволствие от готвенето, изключителна работа и работа без поддръжка*

Преди първа употреба

- Свалете всички опаковъчни материали, етикети, стикери и табели.
ЗАБЕЛЕЖКА: Някои съдове за готвене се изпращат със защитна пластмасова опаковка, която се намира в основата на дръжката. Моля, изхвърлете я преди първата употреба, в противен случай може да има опасност от пожар.
- Мийте съдовете за готвене в топла, сапунена вода, след това изплаквайте и изсушавайте прилежно с мека кърпа или кухненска хартия
- За съдове за готвене с незалепваща вътрешност, загрейте всеки тиган за 30 секунди, свалете от огъня и намажете една чаена лъжичка готварско олио по цялата вътрешна повърхност с чиста кърпа или кухненска хартия. Избършете остатъка. След това редовно трябва да поддържате тигана, за да запазите работата на незалепващото покритие.

Общи съвети за готвене

- Използвайте само слаб до среден огън с всичките си готварски уреди (включително кипяща вода). Слабият до среден огън предлага най-добър резултат от готвенето. Силният огън може да повреди съда за готвене, а този вид повреда не се покрива от гаранцията. Използвайте силен огън само за топене на течности. Среден до средно-силен огън за соте, запържване в уок тигани и пържене. Слаб огън за претопляне на храна, варене и приготвяне на деликатни сосове.
- Никога не оставяйте готварския съд да кипи на сухо или не оставяйте празен съд върху загрята плоча или газов котлон.
- Изберете подходящия размер плоча или газов котлон, така че топлината или газовият пламък да докосва само дъното на готварския съд, без да отива нагоре по страните на съда.
- Не използвайте тигани с незалепващо покритие за фламбе.
- Оставете тиганите да изстинат преди почистване, за да избегнете деформиране от прекалени температурни разлики. Избягвайте екстремни промени в температурата.
- Не плъзгайте или дърпайте съдове за готвене по повърхността на плочата, тъй като това може да причини повреда на съдовете и повърхността на котлона.
- Обезцветяване: Прегряването и екстремни температурни разлики могат да причинят кафяви или сини петна. Това не е дефект в продукта, става от използване на твърде силен огън (обикновено в празна или пълна до минимум тенджерата). Също и големи количества желязо във водата Ви могат да причинят обезцветяване и да накарат тигана да изглежда леко ръждив. Големи количества варовик във водата Ви могат да причинят бели петна, които можете лесно да премахнете с лимонов сок или бял оцет.
- Когато варите вода, добавяйте солта само след като кипне, за да не могат зрънцата сол да повредят стоманените компоненти на съда за готвене.
- Никога не загрявайте мазнина или олио до степен да запушат, изгорят или станат черни.
- Млякото загря лесно. Затопляйте при слаб до среден огън докато не се формират балончета по ръбовете.
- За да избегнете разливане, не пълнете тенджерите повече от две трети.
- Избягвайте да използвате тенджерите си за съхранение на киселини, солени или мазни храни преди или след готвене.
- Освен ако не е посочено друго, използвайте тиганите и тенджерите на Tefal само върху котлон, а не във фурна - вижте и разделите относно дръжки, бутони и капаци

Уместност и употреба на котлоните

- Уверете се, че Вашият котлон е подходящ, като проверите символите на тръбата, опаковката или каталога.
- Винаги изсушавайте основата на съдовете си за готвене преди работа, особено ако ги използвате върху керамичен, халогенен или индукционен котлон, в противен случай могат да залепнат за него.
- В зависимост от вида на котлона, основата на тигана може да има следи или драскотини, което е нормално.
- Изберете подходящ размер газов пламък или плоча за основата на тигана и го центрирайте върху източника на топлина.
- На керамичен котлон, внимавайте дали котлонът и основата на тигана/тенджерата са идеално чисти, за да избегнете нещо да се заклеши между тигана и котлона, което да го надраска.
- Никога не влачете тигани по повърхността - винаги вдигайте тигана/тенджерата.
- Никога не „раздрусвайте“ тиганите, уок тигани или тигани за соте върху котлона, докато готвите

Употреба върху индукционен котлон

Индукцията е топлинен метод, който е много по-бърз и по-мошен от други източници на топлина. За да гарантирате производителността на съдовете си за готвене:

- Никога не загревайте празни тенджери и тигани.
- Когато загревате предварително тигана, препоръчваме да настроите котлона (ниво на топлина) на средна температура (трябва да се консултирате с инструкциите за работа с Вашия индукционен котлон).
- Ако използвате тиган с незалепващо покритие, използвайте технологията Thermospot, за да видите кога тиганът е достигнал идеалната температура за готвене, след това сложете храната си и намалете огъня, за да поддържате температурата (за да предотвратите прегряване на тигана).

ЗАБЕЛЕЖКА: Ефективността на тигана може да се повлияе от диаметъра и мощността на котлона Ви.

Полезни съвети за употреба на капак

- Когато махате капака при готвене, наклонете го, за да насочите парата далеч от Вас и дръжте ръцете и лицето си далеч от клапите.
- Не използвайте стъклени капаци, които са напукани, отчупени или надрани и не опитвайте да поправяте повредени готварски съдове. Употребата на повредени капаци на съдове за готвене може да доведе до избухване на стъклото и възможни наранявания на потребители или минувачи.
- Не поставяйте горещи стъклени капаци във или под студена вода или директно на студена работна повърхност, тъй като екстремна промяна в температурата може да счупи стъклото. Това не се покрива от гаранцията.
- Капаците от калено стъкло са безопасни за фурна до максимум 350 °F/175 °C/газова маркировка 4. Трябва да сваляте стъклените капаци на тенджерите преди да ги слагате във фурна над тази температура.
- Ако стъклените Ви капаци имат дръжки от чист бакелит (т.е. без добавени облицовки), те са безопасни за фурна до 175 °C (350 °F, газова маркировка 4) за максимум един час. Дръжки, които са от бакелит с облицовки, не трябва да се слагат изобщо във фурна.
- Всеки капак, който има дръжка с отвеждане на парата, не е безопасен за фурна и не трябва да се слага в нея.
- Когато слагате покрит тиган на котлона след намаляване на огъня, уверете се, че сте оставили въздушен отвор между капака и тигана, или сте отворили вентила за пара, в противен случай може да се появи вакумно уплътнение. Ако забележите вакумно уплътнение, не опитвайте да сваляте капака от тигана, обадете се на Помощ за клиенти.

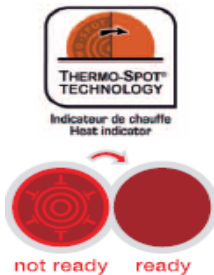
Дръжки и бутони

- Дръжките и бутоните могат да се нагреят при определени условия. Винаги дръжте кухненски ръкавици наблизо. Когато готвите, уверете се, че дръжките не са поставени над други горещи пръстени или газов пламък. Не позволявайте на дръжките да влязат в контакт с директна топлина или пламък, нито поставяйте директно под гореща скара.
- Някои дръжки и бутони са прикрепени с винтове, които могат да се разхлабят с времето поради постоянно нагряване и охлаждане на куплунга. Ако това стане, трябва да се затегнат отново внимателно. Не презатягайте, тъй като това може да доведе до повреда в капака или бутона. Ако винтът не може да се затегне или дръжките са нитовани или заварени, обадете се на Помощ за клиенти.
- Ако дръжките и бутоните са направени от неръждаема стомана, те са безопасни за фурна до 500 °F/260 °C/газова маркировка 9.
- Ако дръжките и бутоните са направени от неръждаема стомана със силиконова вложка или обвивка, те са безопасни за фурна до 400 °F/210 °C/газова маркировка 6 за максимум по един час.
- Дръжки и бутони от чист бакелит (т.е. без добавени облицовки) са безопасни за фурна до 175 °C (350 °F, газова маркировка 4) за максимум един час.
- Дръжки и бутони от бакелит с облицовки не трябва да се слагат изобщо във фурна.
- Всеки бутон с отвеждане на парата не е безопасен за фурна и не трябва да се слага в нея.

Съдове за готвене с незалепващо покритие (грижа и почистване)

- Повечето метални прибори могат да се използват, с изключение на ножове и бъркалки. Но трябва да внимавате, когато използвате метални прибори. Избягвайте употребата на прибори с остър връх и не режете директно в тигана. Не мушкайте или дълбайте по незалепващата повърхност. Съответно надраскването не се покрива от гаранцията.
- С употребата може да се появи малко обезцветяване на незалепващата повърхност. Това е съвсем нормално и няма да засегне незалепващите свойства на готварския Ви уред.
- Малки белези по повърхността или протърквания са нормални и няма да засегне работата на незалепващата повърхност. Тези белези не се покриват от гаранцията.
- С готварски уреди с незалепващо покритие не са нужни незалепващи спрейове за готвене. Употребата на такива спрейове може да създаде невидимо натрупване на повърхността на тигана, което ще повлияе на незалепващите му свойства.
- Повтаряйте грижата за незалепващото покритие често, за да поддържате работата, особено след миене в миялна (вижте „Преди първа употреба“).
- Ако случайно изгорите храна в тигана си, напълнете го с топла вода и препарат за миене и оставете да се накисне около час. След това го измийте както обикновено и използвайте неабразивна гъба (незалепваща стържеща гъба), ако е необходимо. След това незалепващото покритие трябва да се намаже отново с малко готварско олио по повърхността с кухненска хартия, за да се възвърнат незалепващите му свойства (вижте „Преди първа употреба“).
- Ако храната започне да „залепва“ за тигана, това обикновено е признак, че незалепващите свойства са отслабнали, защото тиганът е прегрял, не е мазан достатъчно редовно (вижте „Преди първа употреба“), храна е изгоряла в тигана или има натрупване на хранителни остатъци в него. Това не се покрива от гаранцията на производителя (вижте раздел „Гаранция“).
- Натрупване на остатъци от котлен камък може да се формира върху покритието в тигана. Това често се вижда, когато тенджерата се използва продължително за варене на зеленчуци с твърда вода. За да премахнете тези натрупвания, използвайте разреден бял оцет или лимонов сок. За да решите проблема, препоръчваме и малко готварско олио да бъде намазано върху незалепващо покритие след измиване и подсушаване, за да върнете състоянието на незалепващата повърхност.
- Незалепващото покритие е формирано да не се отчупва или отлепя при нормална домакинска употреба. Ако частици от покритието бъдат случайно погълнати, няма опасност. Тези частици не са токсични и са напълно инертни, ако ги глътнете, са напълно безвредни в тялото. Ако имате някакви грижи, моля, свържете се с Помощ за клиенти.

Незалепващо покритие с технология Thermospot



Готварските уреди на Tefal идват със и без Thermo-Spot™ технология. Ако тиганът Ви има индикатор за топлина като показаните, той ще Ви посочи, кога тиганът е достигнал оптималната температура за готвене (около 190 °C).

Когато е студен: - Thermo-Spot™ шаблонът се вижда. Добавете капка готварско олио в тигана си. Изчакайте и точката ще добие плътен цвят, когато тиганът е идеално загрят и готов за готвене. Когато шаблонът вече не се вижда, намалете огъня, за да поддържате температурата. Затова тази ThermoSpot технология трябва да Ви помага да не прегрявате тигана.

Уреди за готвене с керамично покритие

- Керамичното покритие може да се нагрява до 570 °F/300 °C върху печка.
- Високата термоустойчивост на керамичната вътрешна повърхност прави тигана идеален за попарване, запържване и пържене.
- Керамичните готварски уреди промотират здравословно готвене, като изискват по-малко наситени мазнини и олиа по време на готвене.

Прибори

- Препоръчваме да използвате пластмасови, силиконови или дървени прибори за най-добри дългосрочни резултати.
- Ако продуктът Ви има незалепващо покритие, вижте раздел „Готварски уреди с незалепващо покритие“.
- Леки белези по повърхността са нормални и няма да намалят работата на готварския уред.

Употреба във фурна и скара

- Готварските уреди са безопасни за фурна до 500 °F/260 °C/газова маркировка 9, ако дръжките са от неръждаема стомана без бакелит или силиконова вложка или обвивка. Вижте раздела за дръжки и бутони, за да проверите безопасната температура за Вашите готварски уреди.
- Винаги използвайте кухненски ръкавици, когато местите уредите за готвене във или извън фурната.
- Капаците от калено стъкло са безопасни за фурна до максимум 350 °F/175 °C/газова маркировка 4. Трябва да сваляте стъклените капаци на тенджерите преди да ги слагате във фурна над тази температура. Вижте също и раздел „Дръжки и бутони“.
- Готварски уреди с дръжки от неръждаема стомана, които не включват силиконова или бакелитна вложка, с незалепващо вътрешно покритие, могат да се слагат под скарата, но трябва да са на минимално разстояние 5 cm от нагревателите на скарата.

Почистване на съдовете за готвене

- След всяка употреба, измивайте вътрешното и външно покрития на тигана с топла вода, течен препарат и гъба. Изплакнете и подсушете. прилежно
- Не използвайте метални четки, абразивна тел или твърд прах.
- Никога не слагайте студена вода в горещ тиган или не потапяйте горещи съдове за готвене в студена вода. Резки промени в температурата могат да причинят деформация на метала, водеща до неравна основа.
- Не накусвайте външната част на тиганите си за дълго време заради алуминиевите куплунги (напр. нитове). Винаги изсушавайте съдовете си за готвене прилежно.

Миене в миялна машина

- Не всички съдове за готвене на Tefal са безопасни за миялна машина. Моля, проверявайте етикетите на опаковката. Моля, вижте и раздел „Дръжки, бутони и капаци“. Ако съдовете Ви за готвене са безопасни за миялната, все пак препоръчваме да ги миете на ръка.
- Ако се сложат в миялна, външното покритие и всякакви алуминиеви нитове могат да се затъпят и обезцветят поради действието на някои препарати. Нашата гаранция не покрива такъв вид износване, но работата на тигана няма да бъде повлияна.
- За да поддържате производителността на незалепащото покритие, препоръчваме постоянна грижа след миене в миялна (вижте „Преди първа употреба“).
- Не оставяйте съдовете за готвене в миялната след приключване на цикъла.

Почистване - за съдове за готвене без незалепащо покритие

- За редовна грижа, почиствайте тиганите си с топла вода, течен препарат и гъба (не се препоръчват прахове и четки за стъргане).
- За по-упорити петна или ако храната случайно е изгоряла в тигана, накуснете в топла вода. Използвайте фин специален прах за неръждаема стомана с вода, за да формирате паста. Приложете пастата с мека кърпа. Търкайте с кръгово движение от центъра навън. Измийте в топла сапунена вода, изсушете веднага, за да не потъмнее.
- Никога не използвайте белина, препарати за фурни или продукти на хлорна основа върху тенджерите, тъй като са изключително корозивни за неръждаемата стомана, дори разредени. Ще причинят малки дупки в повърхността на стоманата, които могат да са грозни и ще засегнат готвенето.
- Не използвайте стоманена тел, четка или твърди препарати.
- Найлоновите четки са безопасни за употреба.
- Знайте, че външните облицовки от неръждаема стомана и нитовете могат да се затъпят от абразивното естество на някои препарати за миялна машина. Тези влияния не се покриват от гаранцията.
- Дори ако продуктът Ви е безопасен за миялната, препоръчваме миене на ръка и прилежно изсушаване веднага след това, за да няма петна.
- Не оставяйте съдовете за готвене в миялната след приключване на цикъла.
- При съдове за готвене от неръждаема стомана, синьо или жълто обезцветяване може да се появи с времето. Това е естествено и може да е резултат от прегряване, не означава проблем със съдовете.
- Следното може да се случи също и поради неправилно почистване или оставяне да кипи на сухо: бели петна (напр. от варене на картофи), бяла фина люспа, ефект на дъгата/дъгоцветен блясък, кафяви изсъхнали кръгове (белези от вода).
- Ако продуктът е направен от неръждаема стомана, може да се появи обезцветяване по външната повърхност. Обезцветяването може да се премахне със специален почистващ препарат за готварски уреди от неръждаема стомана или с добавяне на лимонов сок или оцет към обичайния Ви почистващ препарат.

** TEFAL домакински уреди се продават с марката T-FAL в някои страни, като Америка и Япония. TEFAL/T-FAL са регистрирани търговски марки на Groupe SEB*

Как да познавате и избягвате дефекти, покрити от гаранцията за неръждаема стомана

Външна основа:

Формата на съдовете за готвене е с гаранция против отделяне на външната капсулована основа или мехурчета между нея и формата. Това може да създаде някакво прегряване и някои горещи точки. Те се покриват от гаранцията



Вътрешна повърхност на продукта:

- Формата на съдовете е с гаранция против тъмно кафяви и черни ръждиви петна
- Ако забележите някакви петна на вътрешната повърхност на продукта, първо ги почистете, като спазвате инструкциите за грижа. Ако петната все още са значителни, когато плъзнете нокътя си по повърхността след почистване или ако белегът изглежда като отвор или дупка, се покрива от гаранцията.

⇒ Някои полезни съвети:

- Винаги добавяйте солта във водата само след като е кипнала
- Не използвайте препарати, съдържащи хлорин
- Не използвайте водороден пероксид или белина

Петно преди почистване Петно след почистване



Дръжка, странични дръжки и бутон:

- Ако тиганът има заварени скоби и дръжката се счупи в точките на заваряване и няма отвори отстрани на тигана, дефектът се покрива от гаранцията.

Как да познавате и избягвате дефекти, Непокрити от гаранцията за неръждаема стомана

Резултати от почистване, които не се покриват от гаранцията.

- Някои препарати са много агресивни и могат да засегнат външната облицовка и нитовите от неръждаема стомана. Те могат да се обезцветят и да се затъпят заради абразивното естество на някои препарати за миялна. Тези влияния не се покриват от гаранцията.
- ⇒ Дори ако продуктът Ви е безопасен за миялната, препоръчваме миене на ръка
- ⇒ Не оставяйте съдовете за готвене в миялната след приключване на цикъла.
- ⇒ Препоръчваме и да изсушавате съдовете си за готвене след почистване с мека хартия.

Обезцветяване на вътрешността, което не се покрива от гаранцията:

- Прегряването може да причини кафяви или сини петна. Това не е дефект в продукта, става от използване на твърде силен огън (обикновено в празна или пълна до минимум тенджерата).
- Също и големи количества желязо във водата Ви могат да причинят обезцветяване и да накарат тенджерата да изглежда леко ръждива. Може да се премахне лесно, като спазвате инструкциите за почистване.
- Във вътрешната основа на продукта може да се появи син цвят поради готвене на храна, съдържаща скорбяла, като ориз или паста.
- Също някои бели петна могат да се забележат във вътрешността на основата, в зависимост от водата Ви. Те се дължат на варовик (котлен камък във водата) и могат да се премахнат лесно чрез почистване на продукта с малко бял оцет или лимонов сок.
- ⇒ Почиствайте съдовете си за готвене с малко бял оцет или лимонов сок с мека хартия
- ⇒ Почиствайте тенджерата със специален препарат за неръждаема стомана
- ⇒ Винаги добавяйте солта във водата само след като е кипнала

Обезцветяване



Петно преди почистване



Петно след почистване



Специален препарат за почистване



Réf. ciale
090900000001

Обезцветяване на външната повърхност, което не се покрива от гаранцията:

- Прегряването може да причини кафяви или сини петна. Това не е дефект в продукта, става от използване на твърде силен огън (обикновено в празна или пълна до минимум тенджерата).
- ⇒ Почиствайте тенджерата със специален препарат за неръждаема стомана

Обезцветяване на външната основа



Специален препарат за почистване



Réf. ciale
090900000001

Деформиране на продукта, което не се покрива от гаранцията:

- Изтърването на тигана може да причини някаква деформация
- Прегряване или загряване на празен тиган може също да причини някакво деформиране на продукта
- ⇒ Не добавяйте студена вода в топла тенджерата, това може да промени рязка промяна в температурата, която да деформира основата.
- ⇒ Използвайте подходящата гореща плоча или газов пламък за тигана.
- ⇒ Почиствайте и изсушавайте външната основа на тигана преди да го използвате върху керамичен котлон.
- ⇒ Изберете подходящия размер плоча или газов котлон, така че топлината или газовият пламък да докосва само дъното на готварския съд, без да отива нагоре по страните на съда.
- ⇒ Знайте, че готвене на индукционен котлон се нуждае от специално внимание. Гореща температура може да се достигне много бързо, а екстремна и рязка промяна в температурата може да доведе до деформация на продукта.

Дръжка, странични дръжки и бутон; повреди, непокрита от гаранцията

Ако тиганът има заварени скоби и дръжката се счупи в точките на заваряване и няма отвори от страни на тигана, значи продуктът е претоварен. Този проблем не се покрива от гаранцията.