

# TEFAL/T-FAL\*

## ІНСТРУКЦІЯ З ВИКОРИСТАННЯ ПОСУДУ

*Вітаємо з придбанням і ласкаво просимо у світ посуду Tefal/T-Fal ! Посуд Tefal/T-Fal\* створено для багатьох років задоволення від приготування їжі, високої продуктивності та відсутності необхідності в технічному обслуговуванні*

### Перед першим використанням

- Видаліть усі пакувальні матеріали, етикетки, наклейки та мітки.  
ПРИМІТКА. Деякий посуд поставляється із захисними пластиковими деталями, зокрема розташованими біля основи ручки. Викиньте перед використанням, в іншому разі ця деталь може призвести до пожежі.
- Мийте посуд у теплій мильній воді, а потім промивайте і ретельно просушуйте м'якою тканиною чи паперовим рушником
- Для посуду з антипригарним покриттям нагрійте сковороду на малому вогні протягом 30 секунд, зніміть із вогню та розподіліть одну чайну ложку олії по всій внутрішній поверхні чистою ганчіркою або паперовим рушником. Витріть надлишки. Потім необхідно регулярно обслуговувати сковороду, щоб підтримувати властивості антипригарного покриття.

### Загальні поради з приготування їжі

- Завжди використовуйте тільки малий і середній вогонь із посудом (зокрема з водою). Малий і середній вогонь забезпечують краще приготування. Висока температура може призвести до пошкодження посуду, і цей тип пошкодження не підпадає під гарантію. Використовуйте великий вогонь тільки для зменшення кількості рідини. Середній вогонь і вище середнього призначено для тушкування, швидкого обсмаження та смаження. Малий вогонь – для розігріву їжі, повільного кипіння та приготування делікатних соусів.
- Ніколи не допускайте википання й не залишайте пuste місце на сковороді на нагрітій електричній або газовій конфорці.
- Виберіть відповідну електричну конфорку або правильний розмір вогню, щоб він не піднімався вгору по сторонах сковороди
- Не використовуйте посуд з антипригарним покриттям для фламбе.
- Дайте сковороді охолонути перед чищенням, щоб запобігти деформації, викликаній шоком, пов'язаним з екстремальними температурами. Уникайте різких перепадів температури.
- Не посувайте й не перетягуйте посуд по поверхні варильної панелі, оскільки це може призвести до пошкодження як посуду, так і поверхні варильної панелі.
- Зміна кольору: перегрів і температурний шок можуть спричинити появу коричневих або синіх плям. Це не дефект виробу, це відбувається в результаті використання занадто сильного вогню (зазвичай із порожньою або мінімально заповненою сковородою). Також велика кількість заліза у воді може спричинити знебарвлення та привести до того, що сковорода виглядатиме трохи іржавою. Велика кількість вапняку у воді може призвести до появи білих плям, які можна легко видалити за допомогою лимонного соку або оцту.
- Під час кип'ятіння води додавайте сіль у воду тільки після закипання, щоб гранули солі не пошкодили сталеві компоненти посуду.
- Ніколи не нагрівайте жир або олію до появи диму, загоряння або забарвлення в чорний колір.
- Молоко легко підгорає. Нагрівайте на повільному або середньому вогні до утворення бульбашок по краях.
- Щоб уникнути витікання, не заповнюйте сковороду більш ніж на дві третини.
- Уникайте використання сковороди для зберігання кислих, солоних і жирних продуктів до або після приготування.
- Якщо не вказано інше, використовуйте сковороди Tefal тільки на кухонній плиті, а не в духовці – див. також розділи про ручки та кришки.

### **Придатність плити та використання**

- Переконайтеся в придатності плити, переглянувши символи на рукаві, упаковці або в каталозі.
- Завжди висушуйте основу посуду до приготування їжі, особливо якщо ви використовуєте його на керамічній, галогенній або індукційній плиті, в іншому разі сковорода може прилипнути до конфорки.
- Залежно від типу плити, на основі сковороди можуть з'явитися позначки або подряпини. Це нормально.
- Виберіть відповідний розмір газового полум'я або конфорки для основи сковороди і розмістіть її по центру над джерелом тепла.
- На керамічній плиті піклуйтеся, щоб плита і основа сковороди/каструлі була ідеально чистою для уникнення потрапляння між сковородою та плитою будь-чого, що могло б подряпати плиту.
- Ніколи не перетягуйте сковороду по поверхні – завжди піднімайте сковороду/каструлю.
- Ніколи не переставляйте сковороди, воки або сотейники на плиті під час приготування

### **Використання на індукційній плиті**

Індукція – це спосіб нагріву, набагато швидший і потужніший, ніж інші джерела тепла. Щоб гарантувати продуктивність посуду:

- Ніколи не нагрівайте каstrулі і сковорідки, коли вони порожні.
- Коли ви підігріваєте свою сковороду, ми рекомендуємо встановити плиту (вихідний рівень) на середню температуру (див. інструкцію з експлуатації вашої індукційної плити).
- У разі використання сковороди з антипригарним покриттям використовуйте технологію Thermospot, щоб бачити, коли сковорода досягне ідеальної температури для приготування їжі, а потім додайте їжу та зменште тепло для підтримання температури (щоб запобігти перегріву сковороди).

ПРИМІТКА. Ефективність сковороди може залежати від діаметра і потужності конфорки.

### **Корисні поради з використання кришки**

- Знімаючи кришку під час приготування їжі, нахиліть її, щоб направити пару від себе, і тримайте руки та обличчя подалі від отворів.
- Не використовуйте скляні кришки, що мають тріщини, відколи або подряпини, і не намагайтеся ремонтувати пошкоджені посуд. Використання пошкоджених кришок посуду може призвести до вибуху скла і можливих травм користувачів або інших людей.
- Не занурюйте гарячі скляні кришки в холодну воду чи під струмінь холодної води й не ставте безпосередньо на холодну робочу поверхню, оскільки різка зміна температури може призвести до руйнування скла. Це не підпадає під гарантію.
- Кришки із загартованого скла є безпечними для духовки до температури 350 °F/175 °C/Позначка 4 на газовій плиті. Ви повинні зняти скляну кришку зі сковороди, перш ніж поставити її в духовку, розігріту вище цієї температури.
- Якщо ваші скляні кришки мають ручки, виготовлені з чистого бакеліту (тобто без оздоблення), їх можна поміщати в духовку до 175°C (350°F, позначка 4 на газовій плиті) до однієї години. Бакелітові ручки з оздобленням не слід ставити в духовку взагалі.
- Будь-які кришки, які мають ручку з отворами для пари, не слід ставити в духовку.
- Залишаючи сковороду із закритою кришкою на плиті після вимкнення вогню, не забудьте залишити зазор між кришкою і сковородою або відкрити отвір для пари, в іншому разі може статися вакуумне ущільнення. Якщо ви помітили вакуумне ущільнення, не намагайтеся зняти кришку зі сковороди, а зателефонуйте на гарячу лінію підтримки клієнтів.

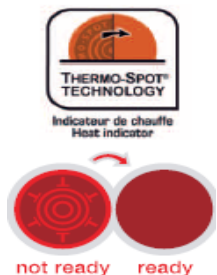
## **Ручки**

- Ручки можуть стати гарячими за певних умов. Завжди тримайте напоготові рукавиці. Під час приготування переконайтеся, що ручки не розташовані над іншими гарячими конфорками або полум'ям газу. Не допускайте контакту ручок із прямими джерелами тепла або полум'ям, не кладіть їх прямо під гарячий гриль.
- Деякі ручки кріпляться гвинтами, які можуть із часом послабитися через постійне нагрівання та охолодження кріплення. У такому разі їх необхідно ретельно затягнути. Не затягуйте надмірно, оскільки це може призвести до пошкодження кришки або ручки. Якщо гвинт не можна затягнути або якщо ручки клепані або зварні, зателефонуйте на гарячу лінію підтримки клієнтів.
- Якщо ручки виготовлено з нержавіючої сталі, їх можна ставити в духовку до 500 °F / 260 °C / Позначка 9 на газовій плиті.
- Якщо ручки виготовлено з нержавіючої сталі із силіконовою вставкою або плівкою, їх можна тримати в духовці до 400°F / 210°C / Позначка 6 на газовій плиті протягом не більше однієї години за один раз.
- Ручки, виготовлені з чистого бакеліту (тобто без оздоблення), можна тримати в духовці до 175 °C (350 °F, позначка 4 на газовій плиті) до однієї години.
- Бакелітові ручки з оздобленням не слід ставити в духовку взагалі.
- Будь-які ручки з отворами для пари не слід поміщати в духовку.

## **Посуд з антипригарним покриттям (догляд і чищення)**

- Більшість металевих предметів посуду можна використовувати, крім ножів і віночків. Однак слід проявляти обережність під час використання будь-якого металевий предмета. Уникайте використання посуду з гострими краями і не ріжте прямо на сковороді. Не стукайте й не натискайте на антипригарне покриття. Відповідно, подряпини не підпадають під гарантію.
- Під час використання можуть виникнути деякі незначні зміни кольору антипригарного покриття. Це цілком нормально і не впливає на антипригарні властивості посуду.
- Невеликі плями або потертості на поверхні є нормальним явищем і не впливають на роботу антипригарної поверхні. Гарантія не поширюється на такі плями.
- Антипригарні спреї не потрібні в разі використання антипригарного покриття. Використання таких спреїв може створити невидимий наліт на поверхні сковороди, який впливатиме на антипригарні властивості сковороди.
- Регулярно обслуговуйте антипригарне покриття для підтримання властивостей, особливо після миття посуду (див. розділ "Перед першим використанням").
- Якщо ви випадково спалите їжу в сковороді, залийте її теплою водою з рідиною для миття посуду та залиште приблизно на годину. Після цього промийте як зазвичай, і, якщо потрібно, використовуйте неабразивні губки (чистячі губки для антипригарного покриття). Антипригарне покриття необхідно відновити за допомогою невеликої кількості олії для смаження, розподіленої по поверхні паперовим кухонним рушником, щоб відновити антипригарні властивості (див. розділ "Перед першим використанням").
- Якщо їжа починає "прилипати" до сковороди, зазвичай це є ознакою того, що антипригарні властивості ослаблено через перегрівання сковороди, відсутність регулярного обслуговування (див. розділ "Перед першим використанням"), підгорання їжі в сковороді або наліт залишків їжі в сковороді. Це не підпадає під гарантію виробника (див. розділ "Гарантія").
- На покритті всередині сковороди можуть утворитися нагромадження залишків продуктів або накип. Це часто спостерігається, коли сковорода постійно використовується для варіння овочів у жорсткій воді. Щоб видалити ці відкладення, використовуйте розбавлений розчин оцту або лимонного соку. Щоб вирішити цю проблему, ми також рекомендуємо додати трохи рослинної олії на антипригарне покриття після миття і сушіння для відновлення поверхні з антипригарним покриттям.
- Антипригарне покриття не має облизати або відшаровуватися при нормальному побутовому використанні. Якщо частинки покриття випадково проковтуються, немає жодної небезпеки. Ці частинки є нетоксичними і повністю інертними, у разі ковтання вони абсолютно не шкідливі для організму. Якщо у вас є які-небудь запитання, будь ласка, звертайтеся до довідкової клієнтської служби.

### **Антипригарне покриття з технологією Thermospot**



Посуд Tefal буває з технологією Thermo-Spot™ і без неї. Якщо ваша сковорода має індикатор тепла, як ті, що зображені на рисунку, він повідомить, коли сковорода досягне оптимальної температури приготування (приблизно 190°C).

Якщо поверхня холодна: - Візерунок Thermo-Spot™ видимий. Додайте краплю олії на сковороду. Зачекайте, і пляма набуде суцільного кольору, коли сковорода добре нагріється й буде готова до приготування їжі. Якщо візерунок більше не видно, зменште вогонь для підтримання температури. Таким чином, ця технологія Thermospot має допомогти запобігти перегріванню сковороди.

### **Посуд із керамічним покриттям**

- Керамічну поверхню можна нагріти до 570 °F / 300 °C на плиті.
- Завдяки високій термостійкості керамічної внутрішньої поверхні сковорода ідеально підходить для смаження.
- Керамічний посуд сприяє здоровій їжі, вимагаючи менше насичених жирів і олій під час приготування.

### **Посуд.**

- Ми рекомендуємо використовувати пластиковий, силіконовий або дерев'яний посуд для продовження терміну служби.
- Якщо ваш виріб має антипригарне покриття, див. розділ "Посуд з антипригарним покриттям".
- Невеликі позначки на поверхні є нормальними і не погіршують властивості посуду.

### **Використання в духовці та з грилем**

- Посуд можна використовувати в духовці до 500 °F / 260 °C / Позначка 9 на газовій плиті, якщо ручки зроблено з нержавіючої сталі без бакелітової або силіконової вставки чи оздоблення. Див. розділ "Ручки", щоб перевірити безпечну температуру для вашого посуду.
- Завжди використовуйте прихватки, коли ставите посуд у духовку або виймаєте його.
- Кришки із загартованого скла є безпечними для духовки до температури 350 °F/175 °C/Позначка 4 на газовій плиті. Ви повинні зняти скляну кришку зі сковороди, перш ніж поставити її в духовку, розігріту вище цієї температури. Див. також розділ "Ручки".
- Посуд із ручками з нержавіючої сталі без силіконових або бакелітових вставок з антипригарним внутрішнім покриттям можна ставити під гриль, але на відстані не менше 5 см від нагрівачів гриля.

### **Миття посуду**

- Після кожного використання слід мити внутрішні і зовнішні покриття сковороди гарячою водою, рідким миючим засобом і губкою. Сполосніть і ретельно висушіть.
- Не використовуйте металеві губки, абразивні дротяні мочалки або грубі миючі порошки.
- Ніколи не наливайте холодну воду в гарячу сковороду й не занурюйте гарячий посуд у холодну воду. Різка зміна температури може призвести до деформації металу, у результаті чого основа стане нерівною.
- Не замочуйте зовнішній бік сковороди протягом тривалого часу через деякі алюмінієві кріплення (наприклад, заклепки). Завжди ретельно сушіть посуд.

### **Миття посуду**

- Не весь посуд Tefal можна мити в посудомийній машині. Перевірте ярлики на упаковці. Див. також розділ «Ручки та кришки». Якщо посуд можна мити в посудомийній машині, усе одно рекомендується мити його вручну.
- Якщо помістити сковороду в посудомийну машину, це може призвести до потускніння або знебарвлення зовнішнього покриття та алюмінієвих кріплень внаслідок дії деяких миючих засобів. Наша гарантія не поширюється на цей тип зносу, проте на продуктивність сковороди це не вплине.
- Для підтримання властивостей антипригарного покриття рекомендується повторювати обробку після миття (див. розділ “Перед першим використанням”).
- Не залишайте посуд у посудомийній машині після завершення циклу.

### **Очищення – для посуду без антипригарного покриття**

- Для регулярного догляду мийте каструлі гарячою водою, рідким миючим засобом і губкою (миючі порошки й мочалки не рекомендуються).
- Щоб видалити більш стійкі плями, або якщо їжа випадково підгоріла в сковороді, замочіть її в гарячій воді. Використовуйте дрібний спеціальний порошок миючий засіб для нержавіючої сталі з водою для утворення пасту. Нанесіть пасту за допомогою м'якої тканини. Втирайте круговими рухами від центру до країв. Вимийте в гарячій мильній воді, висушіть негайно, щоб запобігти потускнінню.
- Ніколи не використовуйте зі сковородою відбілювач, засоби для чищення духовки або продукти на базі хлору, оскільки вони чинять надзвичайно корозійний вплив на нержавіючу сталь, навіть якщо вони розведені. Це може призвести до появи на поверхні сталі крихітних ямок, які можуть бути непривабливий та впливатимуть на приготування їжі.
- Не використовуйте металеву щітку, сталеву мочалку або агресивні миючі засоби.
- Нейлонові мочалки можна використовувати безпечно.
- Майте на увазі, що зовнішнє оздоблення і кріплення з нержавіючої сталі можуть потускніти через абразивний характер деяких засобів для миття посуду. На це не поширюється гарантія.
- Навіть якщо ваш виріб можна мити в посудомийній машині, миття вручну рекомендується. Ретельно висушіть виріб відразу після миття, щоб запобігти потускнінню.
- Не залишайте посуд у посудомийній машині після завершення циклу.
- Посуд із нержавіючої сталі може з часом знебарвитись і набути синього або жовтого кольору. Це природне явище, до якого може призвести перегрів, і це не вказує на проблеми з посудом.
- Через неналежне очищення або википання можуть також з'явитися білі плями (наприклад, від варіння картоплі), білий невеликий накіп, ефект веселки / райдужні відтінки, коричневі кола від висихання (водяні знаки).
- Якщо виріб виготовлено з нержавіючої сталі, на зовнішній поверхні може з'явитися знебарвлення. Знебарвлення можна видалити за допомогою спеціального очищувача для посуду з нержавіючої сталі або додаванням лимонного соку чи оцту до вашого звичайного миючого розчину

*\* Побутові пристрої TEFAL продаються під маркою T-FAL у деяких регіонах, наприклад у Північній і Південній Америці та Японії. TEFAL/T-FAL – зареєстровані товарні знаки Групи SEB.*

# Як виявити дефекти, на які поширюється гарантія для виробів із нержавіючої сталі, і уникнути їх

## Зовнішня основа

На форму корпусу посуду надається гарантія від від'єднання зовнішньої інкапсульованої основи або появи здуття між інкапсульованою основою та корпусом. Це може спричинити перегрів і деякі гарячі ділянки. На це поширюється гарантія.



## Внутрішня поверхня виробу

- На корпус посуду поширюється гарантія від появи темно-коричневих і чорних іржавих плям.
- Якщо ви помітили плями на внутрішній поверхні виробу, спочатку очистьте його відповідно до інструкцій із догляду. Якщо плями й надалі помітні, коли ви проводите нігтем по поверхні після чищення, або якщо пляма виглядає як точки або дірки, на це поширюється гарантія.

⇒ Деякі корисні поради:

- Завжди додавайте сіль тільки після того, як вода закипить.
- Не використовуйте миючі засоби, які містять хлор.
- Не використовуйте перекис водню або відбілювач.

Пляма перед чищенням      Пляма після чищення



## Ручка або бічна рукоятка

- Якщо сковорода має зварені кронштейни, ручка зламана через місце зварювання точок і на стороні сковороди немає жодних отворів, на цей дефект розповсюджується гарантія.

# Як виявити дефекти, на які НЕ поширюється гарантія для виробів із нержавіючої сталі, і уникнути їх

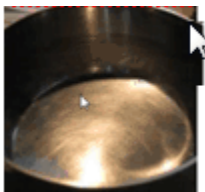
## На результати очищення не поширюється гарантія.

- Деякі миючі засоби дуже агресивні й можуть вплинути на зовнішнє оздоблення і кріплення з нержавіючої сталі. Вони можуть знебарвитись і потускніти через абразивний характер деяких засобів для миття посуду. На це не поширюється гарантія.
- ⇨ Навіть якщо ваш виріб можна мити в посудомийній машині, рекомендується миття вручну.
- ⇨ Не залишайте посуд у посудомийній машині після завершення циклу очищення.
- ⇨ Ми також рекомендуємо сушити посуд після очищення за допомогою м'якої паперової серветки.

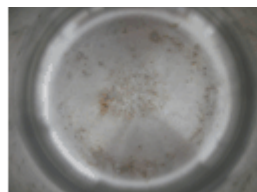
## На зміну кольору з внутрішнього боку не поширюється гарантія:

- Перегрів може призвести до появи коричневих або синіх плям. Це не дефект виробу, це відбувається в результаті використання занадто сильного вогню (зазвичай із порожньою або мінімально заповненою сковородою).
  - Велика кількість заліза у воді також може спричинити знебарвлення та привести до того, що каструля виглядатиме трохи іржавою. Це можна легко усунути, дотримуючись інструкцій з очищення.
  - Синій колір може з'явитися на внутрішній основі виробу через приготування їжі, яка містять крохмаль, наприклад рису або макаронів.
  - Крім того, білі плями можуть з'являтися на внутрішній основі залежно від якості води. Це обумовлено вапняком (накип у воді) і легко піддається усуненню, якщо очистити виріб за допомогою білого оцту або лимонного соку.
- ⇨ Очистьте посуд за допомогою білого оцту або лимонного соку з м'якою паперовою серветкою.  
⇨ Очистьте сковороду за допомогою спеціального засобу для чищення нержавіючої сталі.  
⇨ Завжди додавайте сіль тільки після того, як вода закипить.

Зміна кольору



Пляма перед чищенням



Пляма після чищення



Спеціальний засіб для чищення



Ref. ciale  
090900000001

## На зміну кольору зовнішньої поверхні не поширюється гарантія:

- Перегрів може призвести до появи коричневих або синіх плям. Це не дефект виробу, це відбувається в результаті використання занадто сильного вогню (зазвичай із порожньою або мінімально заповненою сковородою).
- ⇨ Очистьте сковороду за допомогою спеціального засобу для чищення нержавіючої сталі.

Зміна кольору зовнішньої основи



Спеціальний засіб для чищення



Ref. ciale  
090900000001

## На викривлення виробу не поширюється гарантія

- Падіння сковороди може спричинити деяку деформацію.
  - Перегрів або нагрівання порожньої сковороди може також призвести до деформації виробу.
- ⇨ Не додавайте холодну воду в гарячу сковороду, оскільки це може спричинити раптовий перепад температури, що може призвести до деформування основи.  
⇨ Використовуйте відповідний розмір конфорки або газового полум'я для сковороди.  
⇨ Очистьте та висушіть зовнішню основу сковороди, перш ніж використовувати її на керамічній плиті.  
⇨ Виберіть відповідну електричну конфорку або правильний розмір вогню, щоб він не піднімався вгору по сторонах сковороди  
⇨ Пам'ятайте, що приготування їжі на індукційній варильній панелі вимагає особливої уваги. Висока температура може бути досягнута дуже швидко, і екстремальна й раптова зміна температури може призвести до деформації виробу.

## Ручка і бічна рукоятка: пошкодження, на які не поширюється гарантія.

Якщо сковорода має зварені кронштейни, ручка зламана через місце зварювання точок і на стороні сковороди немає жодних отворів, це означає, що виріб був перевантажений. На це не поширюється гарантія.