

# TEFAL/T-FAL\*

## ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ КУХОННОЙ ПОСУДЫ

*Поздравляем с покупкой и приветствуем вас в мире кухонной посуды Tefal/T-Fal ! Кухонная посуда Tefal/T-Fal\* разработана , чтобы приносить удовольствие при приготовлении еды , обеспечивать превосходный результат и работу, не требующую обслуживания*

### Перед первым использованием

- Уберите все упаковочные материалы, снимите этикетки, наклейки и бирки.

ПРИМЕЧАНИЕ: Иногда кухонная посуда поставляется с защитной пластмассовой деталью, в частности такие защитные детали находятся у основания ручки. Уберите такие детали перед использованием, поскольку оставшиеся защитные детали могут вызвать риск возникновения пожара.

- Вымойте посуду в теплой мыльной воде, затем сполосните и тщательно вытрите насухо, используя мягкую тряпку или бумажное полотенце.
- Если в посуде есть противопригарное внутреннее покрытие, каждую кастрюлю необходимо нагреть на маленьком огне в течение 30 секунд, снять с огня и смазать всю внутреннюю поверхность одной чайной ложкой растительного масла с помощью чистой тряпки или бумажного полотенца. Затем вытрите излишки масла. Вам необходимо регулярно ухаживать за кастрюлей, чтобы поддерживать эффективность противопригарного покрытия.

### Общие советы по приготовлению пищи

- При использовании посуды всегда готовьте только на медленном или среднем огне (в том числе для кипячения воды). Пищу лучше готовить на медленном или среднем огне. Сильный огонь может привести к повреждению посуды, и на такой тип повреждения гарантия не распространяется. Используйте сильный огонь только для уменьшения жидкости. При тушении, обжаривании с помешиванием или жарке используйте среднюю или средневысокую температуру. Для разогрева пищи, медленного кипения и приготовления изысканных соусов используйте медленный огонь.
- Не допускайте выкипания жидкости и не оставляйте пустую посуду на нагретом кольце или газовой конфорке.
- Выберите соответствующую варочную поверхность или размер газовой конфорки, чтобы варочная поверхность или газовое пламя касалось только дна посуды и не затрагивало бока кастрюли.
- Не используйте посуду с противопригарным покрытием для фламбирования.
- Во избежание деформации, вызванной резкими перепадами температуры, дайте кастрюлям остынуть, прежде чем их чистить. Избегайте слишком сильных колебаний температуры.
- Не тяните и не перемещайте посуду по варочной поверхности, поскольку это может привести к повреждению как посуды, так и варочной поверхности.
- Изменение цвета: В результате перегрева и чрезмерно высокой температуры могут образоваться коричневые или синие пятна. Это не дефект изделия; это вызвано использованием слишком высокой температуры (обычно в пустой или минимально заполненной кастрюле). Высокое содержание железа в воде также может вызвать изменение цвета и привести к тому, что кастрюлю будет выглядеть слегка ржавой. Большое количество известняка в воде может привести к образованию белых пятен, которые можно легко удалить с помощью лимонного сока или уксуса.
- При кипячении воды добавляйте соль в воду только после того, как вода дошла до кипения, чтобы предотвратить повреждение стальных компонентов посуды кристаллами соли.
- Никогда не нагревайте жир или масло до такой степени, чтобы оно выделяло дым, сгорело или окрасилось в черный цвет.
- Молоко легко пригорает. Нагревайте его на медленном или среднем огне до тех пор, пока по краям не образуются пузырьки.
- Чтобы жидкость не разлилась, не заполняйте кастрюлю более чем на две трети.
- Не используйте кастрюли для хранения кислых, соленых и жирных пищевых продуктов до или после приготовления.
- Если не указано иное, используйте кастрюли Tefal только на варочных поверхностях, а не в духовке (смотреть также раздел о ручках и крышках).

### **Соответствие и использование варочной поверхности**

- Убедитесь в соответствии варочной поверхности, руководствуясь символами, изображенными на ручке, упаковке или в каталоге.
- Всегда насухо вытирайте дно посуды перед приготовлением пищи, особенно если вы используете ее на керамической, галогенной или индукционной конфорке, в противном случае кастрюля может прилипнуть к варочной поверхности.
- В зависимости от типа конфорок на дне кастрюли могут появиться отметины или царапины. Это нормальное явление.
- Выберите газовую конфорку или варочную поверхность подходящего размера для дна сковороды и поставьте кастрюлю над источником тепла.
- При использовании керамической варочной поверхности убедитесь, что варочная поверхность и дно сковороды/кастрюли идеально чистые, чтобы ничего не застревало между кастрюлей и варочной поверхностью, поскольку так можно поцарапать варочную поверхность.
- Никогда не тяните кастрюли по поверхности - всегда поднимайте сковороду/кастрюлю с варочной поверхности.
- Никогда не передвигайте сковороду, вок или сотейник по конфорке во время приготовления пищи.

### **Использование на индукционной конфорке**

Индукция - это способ нагрева, намного более быстрый и мощный, чем другие источники тепла. Чтобы обеспечить хорошие результаты при использовании кухонной посуды:

- Не нагревайте пустые кастрюли и сковороды.
- При предварительном нагреве сковороды мы рекомендуем установить диапазон средней температуры варочной поверхности (выходной уровень) (для индукционной конфорки необходимо ознакомиться с инструкцией по эксплуатации).
- При использовании сковороды с противопригарным покрытием используйте технологию Thermospot, чтобы видеть, когда сковорода нагрелась до идеальной температуры для приготовления пищи, затем добавьте пищевые продукты и уменьшите тепло для поддержания температуры (чтобы не допустить перегрева кастрюлю).

ПРИМЕЧАНИЕ: На эффективность сковороды может влиять диаметр и мощность варочной поверхности.

### **Полезные советы об использовании крышки**

- Снимая крышку во время приготовления пищи, наклоните ее, чтобы направить пар от себя и следите, чтобы руки и лицо не находились вблизи отверстий.
- Не используйте стеклянные крышки, имеющие трещины, сколы или царапины, и не пытайтесь ремонтировать поврежденную посуду. Использование поврежденных крышек может привести к взрыву стекла и нанести травмы пользователям или находящимся поблизости лицам.
- Не ставьте горячие стеклянные крышки в холодную воду, под струю холодной воды или непосредственно на холодную рабочую поверхность, поскольку стекло может разбиться из-за резкого изменения температуры. На такой случай гарантия не распространяется.
- Крышки из закаленного стекла безопасны для использования в духовке при температуре не выше 350 °F/175 °C/ газовой отметки 4. Прежде чем поставить посуду в духовку с более высокой температурой, стеклянные крышки с кастрюль нужно снять.
- Если на стеклянных крышках есть ручки, изготовленные из чистого бакелита (т.е. без отделки), их можно безопасно использовать в духовке при температуре до 175 °C (350 °F, газовая отметка 4) в течение не более одного часа. В духовку нельзя ставить бакелитовые ручки с отделкой.
- Любая крышка, на ручке которой есть отверстия для выпуска пара, небезопасна для использования в духовке, и ее нельзя ставить в духовку.
- Оставляя закрытую крышкой кастрюлю на варочной поверхности после выключения подачи тепла, не забудьте оставить воздушный зазор между крышкой и кастрюлей или оставьте отверстия для выпуска пара открытыми, иначе может образоваться вакуумное уплотнение. Если вы заметили вакуумное уплотнение, не пытайтесь снять крышку с кастрюли, позвоните в Службу телефонной помощи клиентам.

## **Ручки**

- При определенных условиях ручки могут нагреваться. Всегда используйте прихватки. Во время приготовления пищи убедитесь, что ручки не расположены над нагретой конфоркой или газовым пламенем. Не допускайте контакта ручки с прямыми источниками тепла или пламенем, не помещайте ее непосредственно под горячий гриль.
- Некоторые ручки крепятся винтами, которые со временем могут ослабнуть из-за постоянного нагрева и охлаждения деталей. В таком случае их надо аккуратно закрутить. Не закручивайте слишком сильно, так как это может привести к повреждению крышки или ручки. Если винт невозможно закрутить или ручки заклепанные или сварные, позвоните в Службу телефонной помощи клиентам.
- Если ручки изготовлены из нержавеющей стали, их можно безопасно использовать в духовке при температуре до 500 °F/260 °C/газовой отметки 9.
- Если ручки изготовлены из нержавеющей стали с силиконовой вставкой или обмоткой, их можно безопасно использовать в духовке при температуре до 400 ° F/210 ° C/газовой отметки 6 в течение не более одного часа за один раз.
- Ручки, изготовленные из чистого бакелита (т.е. без отделки), можно безопасно использовать в духовке при температуре до 175 °C (350 °F, газовая отметка 4) в течение не более одного часа.
- В духовку нельзя ставить бакелитовые ручки с отделкой.
- Ручки с отверстиями для выпуска пара нельзя ставить в духовку.

## **Кухонная посуда с противопригарным покрытием (уход и чистка)**

- Можно использовать большинство металлических инструментов, кроме ножей и венчиков. Однако следует проявлять осторожность при использовании любого металлического инструмента. Старайтесь не использовать инструменты с острыми краями и не разрезать продукты прямо в кастрюле. Не царапайте и не сдирайте противопригарную поверхность. На царапины гарантия не распространяется.
- При использовании могут появиться незначительные изменения цвета противопригарного покрытия. Это нормально и не влияет на противопригарные свойства посуды.
- Небольшие отметины или царапины на поверхности являются нормальным и не влияют на эффективность противопригарного покрытия. На такие отметины гарантия не распространяется.
- При использовании кухонной посуды с противопригарным покрытием противопригарные кухонные разбрызгиватели не нужны. Использование таких спреев может вызвать их незаметное скопление на поверхности кастрюли, что будет влиять на эффективность противопригарного покрытия кастрюли.
- Обеспечьте регулярный уход противопригарного покрытия для поддержания его эффективности, особенно после мытья посуды (см. раздел „Перед первым использованием“).
- Если вы случайно сожгли пищевые продукты в кастрюле, налейте в нее теплую воду и жидкость для мытья посуды и оставьте примерно на час. Затем вымойте кастрюлю как обычно, при необходимости используя неабразивную губку (губку для чистки противопригарного покрытия). Затем противопригарное покрытие нужно смазать небольшим количеством масла для приготовления пищи и протереть поверхность бумажным кухонным полотенцем для восстановления противопригарных свойств (см. раздел „Перед первым использованием“).
- Если пища начинает „прилипать“ к кастрюле, обычно это является признаком того, что противопригарные свойства ослабли из-за перегрева кастрюли; отсутствия достаточно регулярного ухода (см. раздел „Перед первым использованием“); в кастрюле пригорела еда или накопились остатки пищи. На такой случай гарантия производителя не распространяется (см. раздел „Гарантия“).
- На покрытии на наружной поверхности кастрюли может образоваться налет или накипь. Это часто бывает в случае, если кастрюля постоянно используется для варки овощей в жесткой воде. Чтобы убрать налет, используйте разведенный белый уксус или лимонный сок. Для решения этой проблемы мы также предлагаем натереть противопригарное покрытие небольшим количеством масла для приготовления пищи после того, как вы помое и высушите кастрюлю, для ухода за противопригарной поверхностью.
- Благодаря составу противопригарного покрытия оно не снимается и не отслаивается при нормальном использовании дома. В случае случайного проглатывания частиц покрытия они не представляют опасности. Эти частицы нетоксичны и полностью инертны, при проглатывании они совершенно безвредны для организма. Если у вас есть какие-либо вопросы, позвоните в Службу телефонной помощи клиентам.

## Противопригарное покрытие с технологией ThermoSpot



Кухонная посуда Tefal выпускается как с технологией Thermo-Spot™, так и без нее. Если на кастрюле есть термоиндикатор, как показано на рисунке, он укажет, когда кастрюля достигла оптимальной температуры для приготовления пищи (примерно 190°C).

На холодной поверхности: - заметна текстура Thermo-Spot™. Капните в кастрюлю каплю растительного масла. Немного подождите, пока соответствующее место приобретет ровный цвет, когда кастрюля будет предварительно нагрета и готова к приготовлению пищи. Когда текстура больше не видна, уменьшите огонь до уровня поддержания температуры. Таким образом, технология ThermoSpot помогает предотвратить перегрева кастрюли.

## Кухонная посуда с керамическим покрытием

- Керамическую поверхность на плите можно нагревать до 570 °F/300 °C.
- Благодаря высокой термостойкости внутренней керамической поверхности кастрюля идеально подходит для обжаривания, предварительного обжаривания и жарки.
- Керамическая посуда обеспечивает приготовление здоровой пищи, поскольку при приготовлении пищи в такой посуде требуется использовать меньше насыщенных жиров и масла.

## Инструменты

- Мы рекомендуем использовать пластмассовые, силиконовые или деревянные инструменты для обеспечения лучшего результата в течение длительного времени.
- Если вы используете посуду с противопригарным покрытием, см. раздел "Посуда с противопригарным покрытием".
- Небольшие отметины на поверхности нормальны и не уменьшают эффективность кухонной посуды.

## Использование в духовке и гриле

- Посуду можно использовать в духовке при температуре до 500 °F/260 °C/газовой отметке 9, если ручки изготовлены из нержавеющей стали без бакелитовой или силиконовой вставки или обмотки. Безопасная температура для использования посуды указана в разделе „Ручки“.
- Ставя посуду в духовку или вынимая ее из духовки, всегда используйте прихватки.
- Крышки из закаленного стекла безопасны для использования в духовке при температуре не выше 350 °F/175 °C/ газовой отметки 4. Прежде чем поставить посуду в духовку с более высокой температурой, стеклянные крышки с кастрюль нужно снять. См. также раздел „Ручки“.
- Посуду с ручками из нержавеющей стали, на которых нет силиконовой или бакелитовой вставки, с противопригарным покрытием внутри можно ставить под гриль, однако она должна находиться на расстоянии не менее 5 см от нагревательных элементов гриля.

### **Чистка кухонной посуды**

- После каждого использования вымойте внутреннее и внешнее покрытие кастрюли, используя горячую воду, жидкое моющее средство и губку. Сполосните и тщательно высушите.
- Не используйте металлические губки, абразивные проволочные мочалки или грубый чистящий порошок.
- Никогда не наливайте холодную воду в горячую кастрюлю и не ставьте горячую посуду в холодную воду. Резкое изменение температуры может вызвать деформацию металла, что сделает основание неровным.
- Не замачивайте наружную поверхность кастрюли в течение длительного периода, поскольку на ней есть алюминиевые крепления (например, заклепки). Всегда тщательно сушите кухонную посуду.

### **Мытье посуды**

- Не всю кухонную посуду Tefal можно мыть в посудомоечной машине. Проверьте этикетки на упаковке. Смотрите также раздел „Ручки и крышки“. Даже если вашу кухонную посуду можно мыть в посудомоечной машине, все же рекомендуется мыть ее вручную.
- При мытье посуды в посудомоечной машине под действием некоторых моющих средств наружное покрытие и любые алюминиевые крепления могут потускнеть и обесцветиться. Наша гарантия не распространяется на такой тип износа, однако это не изменит эффективное использование кастрюли.
- Для обеспечения эффективности противопригарного покрытия после мытья рекомендуется обеспечить „уход“ (см. раздел „Перед первым использованием“).
- Не оставляйте посуду в посудомоечной машине после завершения цикла.

### **Чистка - для кухонной посуды без противопригарного покрытия**

- Для регулярного ухода мойте кастрюли, используя горячую воду, жидкое моющее средство и губку (не рекомендуется использовать чистящий порошок и скребок).
- Для очистки более стойких пятен или если пища случайно подгорела в кастрюлю, замочите ее в горячей воде. Для приготовления пасты используйте специализированное порошковое чистящее средство для нержавеющей стали. Нанесите пасту с помощью мягкой тряпочки. Втирайте пасту круговыми движениями от центра к наружному краю. Вымойте кастрюлю в горячей мыльной воде и сразу же высушите, чтобы предотвратить потускнение.
- Никогда не используйте для кастрюль отбеливатель, средства для чистки духовки или продукты на базе хлора, поскольку эти средства оказывают чрезвычайно коррозионное воздействие на нержавеющую сталь, даже в разбавленном виде. Это может привести к появлению крошечных ямок на поверхности стали, которые могут ухудшить внешний вид кастрюли и повлиять на ее эффективную работу.
- Не используйте металлическую мочалку, стальную мочалку или агрессивные моющие средства.
- Нейлоновые губки безопасны в использовании.
- Следует знать, что абразивный характер некоторых средств для мытья посуды может вызвать потускнение наружной отделки из нержавеющей стали и креплений. На такие случаи гарантия не распространяется.
- Даже если вашу кухонную посуду можно мыть в посудомоечной машине, все же рекомендуется мыть ее вручную и высушивать сразу после мытья, чтобы предотвратить окисление.
- Не оставляйте посуду в посудомоечной машине после завершения цикла.
- При использовании кухонной посуды из нержавеющей стали со временем ее цвет может измениться и приобрести синий или желтый оттенок. Это естественное явление, которое может произойти из-за перегрева, и оно не означает, что посуда неисправна.
- Из-за неправильной чистки или в случае, когда содержимое кастрюли выкипает, может произойти следующее: - - Появляются белые пятна (например, при варке картофеля), мелкий белый налет, эффект радуги/радужные блики, коричневые кольца при высыхании (водяные знаки).
- Если продукт изготовлен из нержавеющей стали, изменения цвета могут появиться на наружной поверхности. Изменения цвета можно удалить с помощью специального очистителя для посуды из нержавеющей стали, либо добавив лимонный сок или уксус к обычному моющему раствору.

*\* Бытовые приборы TEFAL продаются под маркой T-FAL в некоторых странах, например, в Америке и Японии. TEFAL/T-FAL являются зарегистрированными торговыми марками Groupe SEB*

# Как распознать и предотвратить дефекты, которые покрывает гарантия на нержавеющую сталь

## Внешнее основание:

Корпус кухонной посуды защищен гарантией на случай, если внешнее герметичное основание отделяется или появляется пузырь между герметичным основанием и корпусом. Это может вызвать перегрев и возникновение горячих точек. На этот случай гарантия распространяется.



## Внутренняя поверхность изделия:

- Корпус кухонной посуды защищен гарантией на случай появления темно-коричневых и черных пятен ржавчины.
- Если вы заметили пятна на внутренней поверхности изделия, сначала очистите его в соответствии с инструкциями по уходу. Гарантия распространяется на случай, когда пятна все еще заметны, если провести ногтем по поверхности после чистки, или отметка выглядит как углубление или дыра.

### ⇨ Полезные советы:

- Всегда добавляйте соль в воду только после того, как вода доведена до кипения.
- Не используйте моющее средство, содержащее хлор.
- Не используйте перекись водорода или отбеливатель.

Пятно до чистки



Пятно после чистки



## Ручка, боковая ручка и ручка крышки:

- Если у кастрюли сварные держатели, и ручка сломалась из-за точек сварки, а со стороны кастрюли отверстий нет, этот дефект покрывается гарантией.

# Как распознать и предотвратить дефекты, которые НЕ покрывает гарантия на нержавеющую сталь

## Результаты чистки, на которые не распространяется гарантия:

- Некоторые моющие средства очень агрессивны и могут повлиять на внешнюю отделку и крепления из нержавеющей стали. Их цвет может измениться и стать тусклым из-за абразивного характера некоторых средств для мытья посуды в посудомоечной машине. На такие случаи гарантия не распространяется.
- ⇨ Даже если изделие можно мыть в посудомоечной машине, мы рекомендуем мыть его вручную.
- ⇨ Не оставляйте посуду в посудомоечной машине после завершения цикла.
- ⇨ Мы также рекомендуем насухо вытереть кухонную посуду после мытья мягким бумажным полотенцем.

## Изменение цвета внутренней поверхности, на которое не распространяется гарантия:

- Перегрев может привести к появлению коричневых или голубых пятен. Это не дефект изделия; это вызвано использованием слишком высокой температуры (обычно в пустой или минимально заполненной кастрюле).
  - Высокое содержание железа в воде также может вызвать изменение цвета и привести к тому, что горшок будет выглядеть слегка ржавым. Такое изменение цвета можно легко удалить, следуя инструкциям по очистке.
  - Синий цвет может появиться на внутренней поверхности основания изделия при приготовлении пищи, содержащей крахмал, например, риса или макаронных изделий.
  - На внутренней поверхности основания могут появиться белые пятна, в зависимости от используемой воды. Они связаны с наличием известняка (накипи в воде), и их можно легко удалить, очистив изделие белым уксусом или лимонным соком.
- ⇨ Очистите кухонную посуду, используя белый уксус или лимонный сок, а также мягкие бумажные полотенца.
- ⇨ Вымойте кастрюлю, используя специальное моющее средство для нержавеющей стали.
- ⇨ Всегда добавляйте соль в воду только после того, как вода доведена до кипения.

Изменение цвета



Пятно до чистки



Пятно после чистки



Специальное моющее средство



Ref. ciale  
090900000001

## Изменение цвета наружной поверхности, на которое не распространяется гарантия:

- Перегрев может привести к появлению коричневых или голубых пятен. Это не дефект изделия; это вызвано использованием слишком высокой температуры (обычно в пустой или минимально заполненной кастрюле).
- ⇨ Вымойте кастрюлю, используя специальное моющее средство для нержавеющей стали.

Изменение цвета наружной поверхности основания



наружной

Специальное моющее средство



Ref. ciale  
090900000001

## Деформация изделия, на которое не распространяется гарантия:

- Падение кастрюли может вызвать ее деформацию.
  - Перегрев или нагрев пустой кастрюли также может вызвать деформацию изделия.
- ⇨ Не добавляйте холодную воду в горячую кастрюлю, это может вызвать резкое изменение температуры, что может привести к деформации основания.
- ⇨ Используйте варочную поверхность или конфорку соответствующего кастрюле размера.
- ⇨ Перед приготовлением пищи на керамической конфорке вымойте и высушите кастрюлю.
- ⇨ Выберите соответствующую варочную поверхность или размер газовой конфорки, чтобы варочная поверхность или газовое пламя касалось только дна посуды и не затрагивало бока кастрюли.
- ⇨ Помните, что приготовление пищи на индукционной конфорке требует особого внимания. Высокая температура может быть достигнута очень быстро, а стремительное и резкое изменение температуры может привести к деформации изделия.

## Ручки, боковые ручки и ручки крышки; повреждения, на которые не распространяется гарантия:

Если у кастрюли сварные держатели, ручка сломалась из-за точек сварки, и со стороны кастрюли есть отверстия, это означает, что изделие было перегружено. На такой случай гарантия не распространяется.