

# TEFAL/T-FAL\*

## ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΩΝ ΣΚΕΥΩΝ

*Συγχαρητήρια για την αγορά σας καλωσήλθατε στον κόσμο των μαγειρικών σκευών Tefal/T-Fal ! Τα μαγειρικά σκεύη Tefal/T-Fal\* έχουν ώστενα προσφέρουν πολλά χρόνια απόλαυσης, ανώτερη απόδοση και χρήση που δεν χρειάζεται συντήρηση*

### Πριν από την πρώτη χρήση

- Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας, ετικέτες και αυτοκόλλητα.  
ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Ορισμένα σκεύη μαγειρικής αποστέλλονται με ένα ειδικό προστατευτικό πλαστικό, ιδιαίτερα στη βάση της λαβής. Παρακαλούμε πετάξτε το πριν από τη χρήση, διαφορετικά υπάρχει κίνδυνος πυρκαγιάς.
- Πλύνετε τα μαγειρικά σκεύη με ζεστό νερό και σαπούνι, κι έπειτα ξεπλύνετε και στεγνώστε τα καλά με μαλακό πανί ή χαρτί κουζίνας
- Για μαγειρικά σκεύη με αντικολλητική επίστρωση, θερμάνετε κάθε τηγάνι σε χαμηλή φωτιά για 30 δευτερόλεπτα, απομακρύνετε το από τη φωτιά και απλώστε ένα κουταλάκι μαγειρικό λάδι σε ολόκληρη την εσωτερική επιφάνεια με ένα καθαρό πανί ή χαρτί κουζίνας. Σκουπίστε τυχόν πλεονάζον λάδι. Πρέπει έπειτα να εφαρμόζετε την ίδια διαδικασία «καρύκευσης» τακτικά, ώστε να διατηρείτε τις επιδόσεις της αντικολλητικής επίστρωσης.

### Γενικές συμβουλές μαγειρέματος

- Πάντα να χρησιμοποιείτε μόνο χαμηλή έως μέτρια θερμοκρασία με τα μαγειρικά σκεύη σας (ακόμα και όταν βράζετε νερό). Η χαμηλή έως μέτρια θερμοκρασία προσφέρει καλύτερες μαγειρικές επιδόσεις. Η υψηλή θερμοκρασία μπορεί να προκαλέσει στα μαγειρικά σκεύη σας βλάβες, οι οποίες δεν καλύπτονται από την εγγύηση. Να χρησιμοποιείτε υψηλή θερμοκρασία μόνο για το πήξιμο υγρών. Μέτρια έως μέτρια προς υψηλή θερμοκρασία για σωτάρισμα, τηγάνισμα με συνεχές ανακάτεμα και τηγάνισμα. Χαμηλή θερμοκρασία για το ζέσταμα τροφίμων, σιγοβράσιμο και μαγείρεμα λεπτών σαλτσών.
- Μην αφήνετε ποτέ τα μαγειρικά σκεύη στη φωτιά μέχρι να εξατμιστεί το περιεχόμενό τους και μην αφήνετε ποτέ άδεια μαγειρικά σκεύη σε ζεστό μάτι ή φλόγα αερίου.
- Επιλέγετε το σωστό μέγεθος στο μάτι κουζίνας ή στη φλόγα αερίου ώστε η θερμότητα ή η φλόγα να αγγίζει μόνο τη βάση του σκεύους και όχι τις πλευρές του
- Μην χρησιμοποιείτε τηγάνια με αντικολλητική επίστρωση για φλαμπέ.
- Αφήνετε τα τηγάνια να κρυνώνουν πριν τα καθαρίσετε ώστε να αποφύγετε το σκέβρωμα που οφείλεται σε ακραία θερμικά σοκ. Αποφύγετε οποιεσδήποτε ακραίες αλλαγές θερμοκρασίας.
- Μην τραβάτε ή σύρετε τα μαγειρικά σκεύη στην επιφάνεια της κουζίνας, γιατί αυτό μπορεί να προκαλέσει βλάβη τόσο στο σκεύος όσο και στην επιφάνεια της κουζίνας.
- Κηλίδες: Η υπερθέρμανση και τα ακραία θερμικά σοκ μπορούν να προκαλέσουν καφέ ή μπλε κηλίδες. Αυτό δεν είναι ελάττωμα του προϊόντος, συμβαίνει από τη χρήση υπερβολικής θερμοκρασίας (συνήθως σε άδειο ή ελάχιστα γεμισμένο τηγάνι). Επίσης, η μεγάλη περιεκτικότητα σιδήρου στο νερό σας μπορεί να προκαλέσει κηλίδες και να κάνει το τηγάνι να μοιάζει ελαφρώς σκουριασμένο. Η μεγάλη περιεκτικότητα ασβεστόλιθου στο νερό σας μπορεί να προκαλέσει λευκές κηλίδες που μπορείτε να αφαιρέσετε εύκολα με χυμό λεμονιού ή λευκό ξύδι.
- Όταν βράζετε νερό, προσθέστε αλάτι στο νερό μόνο αφότου βράσει ώστε οι κόκκοι του αλατιού να μην προκαλούν βλάβη στα χαλύβδινα μέρη του σκεύους
- Μην ζεσταίνετε ποτέ λίπος ή λάδι τόσο ώστε να καπνίζει, καίει ή γίνεται μαύρο.
- Το γάλα καίγεται εύκολα. Να το ζεσταίνετε σε χαμηλή έως μέτρια φωτιά έως ότου σχηματιστούν φυσαλίδες στις άκρες.
- Για να αποφύγετε το πιτσίλισμα, μην γεμίζετε τα τηγάνια περισσότερο από τα δύο τρίτα της χωρητικότητάς τους.
- Αποφεύγετε να χρησιμοποιείτε τα τηγάνια σας για να αποθηκεύετε όξινα, αλμυρά ή λιπαρά τρόφιμα πριν ή μετά από το μαγείρεμα.
- Εκτός εάν αναφέρεται διαφορετικά, να χρησιμοποιείτε τα τηγάνια Tefal σας μόνο σε εστία και όχι μέσα σε φούρνο – δείτε επίσης τα κεφάλαια σχετικά με τις λαβές και τα καπάκια

## **Καταλληλότητα και χρήση εστίας**

- Σιγουρευτείτε σχετικά με την καταλληλότητα της εστίας σας ανατρέχοντας στα σύμβολα που απεικονίζονται στην εξωτερική επιφάνεια, στη συσκευασία ή στον κατάλογο.
- Να σκουπίζετε πάντα τη βάση των σκευών μαγειρικής σας πριν από το μαγείρεμα, ιδιαίτερα εάν τα χρησιμοποιείτε σε κεραμική εστία, εστία αλογόνου ή επαγωγική εστία, διαφορετικά το τηγάνι μπορεί να κολλήσει στην εστία.
- Ανάλογα με τον τύπο εστίας σας, η βάση του σκεύους σας μπορεί να λεκιαστεί ή να γρατζουνιστεί. Είναι φυσιολογικό φαινόμενο.
- Επιλέξτε κατάλληλο μέγεθος φλόγας αερίου ή δακτυλίου για τη βάση του τηγανιού και τοποθετήστε το τηγάνι σας στο κέντρο της πηγής θερμότητας.
- Σε κεραμική εστία, φροντίστε η εστία σας και η βάση του σκεύους/τηγανιού να είναι απολύτως καθαρές ώστε να μην παγιδευτεί ανάμεσα στο τηγάνι και την εστία οτιδήποτε θα μπορούσε να γρατζουνίσει την εστία.
- Ποτέ μην σύρετε τηγάνια στην επιφάνεια – πάντα να τα σηκώνετε.
- Ποτέ μην «σύρετε» τηγάνια, γουόκ ή τηγάνια για σωτάρισμα στην εστία ενώ μαγειρεύετε

## **Χρήση σε επαγωγική εστία**

Η επαγωγή είναι μια μέθοδος θέρμανσης, η οποία είναι πολύ πιο γρήγορη και πιο ισχυρή από τις άλλες πηγές θερμότητας. Για να διασφαλίσετε την απόδοση των σκευών σας:

- Μην ζεσταίνετε ποτέ κατσαρόλες και τηγάνια όταν είναι άδεια.
- Όταν προθερμαίνετε το τηγάνι σας, σας συνιστούμε να ρυθμίζετε το μάτι (επίπεδο απόδοσης) σε μέτρια θερμοκρασία (συμβουλευτείτε τις οδηγίες λειτουργίας της επαγωγικής εστίας σας).
- Εάν χρησιμοποιείτε τηγάνι με αντικολητική επίστρωση, χρησιμοποιείτε την τεχνολογία Thermospot ώστε να βλέπετε πότε το τηγάνι έχει φτάσει στην καλύτερη θερμοκρασία μαγειρέματος, και τότε τοποθετήστε το φαγητό και χαμηλώστε τη φωτιά για να διατηρήσετε τη θερμοκρασία (ώστε να αποφύγετε την υπερθέρμανση του τηγανιού).

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Η απόδοση του τηγανιού μπορεί να επηρεαστεί από τη διάμετρο & την ισχύ της εστίας σας.

## **Χρήσιμες συμβουλές για τη χρήση του καπακιού**

- Όταν σηκώνετε το καπάκι κατά το μαγείρεμα, να το γέρνετε έτσι ώστε να κατευθύνετε τον ατμό μακριά από εσάς και κρατήστε τα χέρια και το πρόσωπό σας μακριά από τις οπές εξόδου του ατμού.
- Μην χρησιμοποιείτε γυάλινα καπάκια που έχουν ρωγμές, φθορές ή γρατζουνιές και μην προσπαθείτε να επισκευάσετε χαλασμένα μαγειρικά σκεύη. Η χρήση κατεστραμμένων μαγειρικών σκευών μπορεί να οδηγήσει σε έκρηξη του γυαλιού και να προκαλέσει τραυματισμούς στους χρήστες ή τα άτομα που βρίσκονται κοντά στο σημείο.
- Μην τοποθετείτε καυτά γυάλινα καπάκια μέσα ή κάτω από κρύο νερό ή κατευθείαν σε κρύα επιφάνεια εργασίας επειδή η απότομη αλλαγή θερμοκρασίας μπορεί να προκαλέσει θραύση του γυαλιού. Η βλάβη αυτή δεν καλύπτεται από την εγγύηση.
- Τα καπάκια από σκληρυμένο γυαλί είναι ασφαλή για τον φούρνο σε θερμοκρασία έως 350 °F/175 °C/ ένδειξη αερίου 4 κατ' ανώτατο όριο. Πρέπει να βγάζετε τα γυάλινα καπάκια από τα σκεύη πριν τα τοποθετήσετε σε φούρνο σε θερμοκρασία μεγαλύτερη από αυτή.
- Εάν τα γυάλινα καπάκια σας έχουν λαβές από καθαρό βακελίτη (δηλ. χωρίς πρόσθετα διακοσμητικά) είναι ασφαλή για τον φούρνο σε θερμοκρασία έως 175 °C (350 °F, ένδειξη αερίου 4) για μία ώρα το πολύ. Οι λαβές από βακελίτη με διακοσμητικά δεν πρέπει να τοποθετούνται καθόλου στον φούρνο.
- Τα καπάκια με λαβή που έχει οπή εξόδου του ατμού δεν είναι ασφαλή για τον φούρνο και δεν πρέπει να τοποθετούνται στον φούρνο.
- Όταν αφήνετε ένα σκεπασμένο τηγάνι στο μάτι αφού το σβήσετε, φροντίστε να αφήσετε ένα κενό αέρα μεταξύ του καπακιού και του τηγανιού ή να αφήσετε ανοιχτή την οπή εξόδου του ατμού, διαφορετικά μπορεί να προκληθεί αεροστεγές σφράγισμα. Εάν παρατηρήσετε αεροστεγές σφράγισμα, μην προσπαθήσετε να σηκώσετε το καπάκι από το τηγάνι, καλέστε τη γραμμή βοήθειας καταναλωτών.

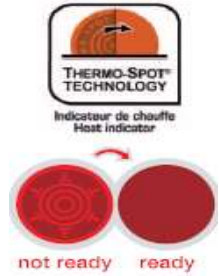
## Λαβές

- Οι λαβές μπορούν να γίνουν καυτές υπό ορισμένες συνθήκες. Να έχετε πάντα γάντια φούρνου διαθέσιμα για χρήση. Όταν μαγειρεύετε φροντίστε οι λαβές να μην βρίσκονται επάνω από ζεστές εστίες ή φλόγες αερίου. Μην αφήνετε τις λαβές σε επαφή με άμεση θερμότητα ή φλόγες και μην τα τοποθετείτε κατευθείαν κάτω από καυτό γκριλ.
- Ορισμένες λαβές είναι στερεωμένες με βίδες, οι οποίες μπορούν να χαλαρώσουν με το χρόνο λόγω της συνεχούς θέρμανσης και ψύξης του σημείου βιδώματος. Εάν συμβεί αυτό, οι βίδες θα πρέπει να ξανασφικτούν προσεκτικά. Μην τις σφίγγετε υπερβολικά, γιατί αυτό θα μπορούσε να προκαλέσει βλάβη στο καπάκι ή στη λαβή. Εάν η βίδα δεν μπορεί να σφικτεί ή εάν οι λαβές είναι καρφωτές ή συγκολλημένες, καλέστε τη γραμμή βοήθειας καταναλωτών
- Εάν οι λαβές είναι από ανοξείδωτο χάλυβα, είναι ασφαλείς για τον φούρνο σε θερμοκρασία έως 500 °F/260 °C /ένδειξη αερίου 9.
- Εάν οι λαβές είναι από ανοξείδωτο χάλυβα με κάποιο συμπλήρωμα ή επικάλυψη από σιλικόνη, είναι ασφαλείς για τον φούρνο σε θερμοκρασία έως 400 °F/210 °C/ ένδειξη αερίου 6 το πολύ για μια ώρα κάθε φορά.
- Οι λαβές από καθαρό βακελίτη (ήτοι χωρίς πρόσθετα διακοσμητικά) είναι ασφαλείς για τον φούρνο σε θερμοκρασία έως 175 °C (350 °F, ένδειξη αερίου 4) για μία ώρα το πολύ.
- Οι λαβές από βακελίτη με διακοσμητικά δεν πρέπει να τοποθετούνται καθόλου στον φούρνο.
- Καμία λαβή με οπή εξόδου του ατμού δεν είναι ασφαλής για τον φούρνο και δεν πρέπει να τοποθετείται στον φούρνο

## Μαγειρικά σκεύη με αντικολλητική επίστρωση (φροντίδα και καθαρισμός)

- Μπορούν να χρησιμοποιηθούν τα περισσότερα μεταλλικά εργαλεία εκτός από μαχαίρια και χτυπητήρια. Ωστόσο, πρέπει να είστε προσεκτικοί όταν χρησιμοποιείτε οποιοδήποτε μεταλλικό εργαλείο. Αποφύγετε να χρησιμοποιείτε αιχμηρά εργαλεία και μην κόβετε κατευθείαν μέσα στο τηγάνι. Μην τρυπάτε ή γδέρνετε την αντικολλητική επιφάνεια. Αντίστοιχα, τα γδαρσίματα δεν μπορούν να καλυφθούν από την εγγύηση.
- Με τη χρήση μπορεί να προκληθούν μικροί λεκέδες στην αντικολλητική επίστρωση. Αυτό είναι αρκετά φυσιολογικό και δεν θα επηρεάσει τις αντικολλητικές ιδιότητες του μαγειρικού σκεύους σας.
- Ελαφρά σημάδια ή γρατζουνιές στην επιφάνεια είναι φυσιολογικές και δεν επηρεάζουν την απόδοση της αντικολλητικής επιφάνειας. Τα σημάδια αυτά δεν θα καλύπτονται από την εγγύηση.
- Τα αντικολλητικά μαγειρικά σπρέι δεν είναι απαραίτητα για τα αντικολλητικά σκεύη. Η χρήση τέτοιων σπρέι μπορεί να προκαλέσει αόρατες εναποθέσεις στην επιφάνεια του τηγανιού, οι οποίες θα επηρεάσουν τις αντικολλητικές ιδιότητες του τηγανιού.
- Επαναλαμβάνετε την «καρύκευση» της αντικολλητικής επιφάνειας τακτικά ώστε να διατηρήσετε την απόδοση, ιδιαίτερα μετά από πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων (βλέπε το κεφάλαιο «Πριν από την πρώτη χρήση»).
- Εάν κατά λάθος κάψετε φαγητό στο τηγάνι σας, γεμίστε το με ζεστό νερό και υγρό πιάτων και αφήστε το να μουλιάσει για μία ώρα περίπου. Έπειτα πλύντε το όπως συνήθως και χρησιμοποιήστε μαλακό σφουγγάρι (σφουγγάρι καθαρισμού αντικολλητικών επιφανειών) εάν χρειαστεί. Η αντικολλητική επίστρωση θα πρέπει τότε να «καρυκευθεί» ξανά με λίγο μαγειρικό λάδι με το οποίο σκουπίζετε την επιφάνεια με χαρτί κουζίνας ώστε να αποκαταστήσετε τις αντικολλητικές ιδιότητές της (βλέπε το κεφάλαιο «Πριν από την πρώτη χρήση»).
- Εάν το φαγητό αρχίζει να «κολλάει» στο τηγάνι, αυτό είναι συνήθως ένδειξη ότι οι αντικολλητικές ιδιότητες έχουν εξασθενήσει λόγω υπερθέρμανσης του τηγανιού, λόγω μη τακτικής «καρύκευσης» (βλέπε κεφάλαιο «Πριν από την πρώτη χρήση»), λόγω του ότι έχει καεί φαγητό στο τηγάνι ή έχουν συγκεντρωθεί κατάλοιπα τροφίμων στο τηγάνι. Αυτό δεν καλύπτεται από την εγγύηση του κατασκευαστή (βλέπε κεφάλαιο «Εγγύηση»)
- Στην επίστρωση μέσα στο τηγάνι ενδέχεται να συσσωρευτούν κατάλοιπα ή άλατα. Αυτό γίνεται συχνά όταν ένα τηγάνι χρησιμοποιείται συνεχώς για βράσιμο λαχανικών και χρησιμοποιείται σκληρό νερό. Για να αφαιρέσετε αυτές τις εναποθέσεις χρησιμοποιήστε διαλυμένο λευκό ξύδι ή χυμό λεμονιού. Για να λύσετε αυτό το πρόβλημα προτείνουμε επίσης να ρίξετε λίγο μαγειρικό λάδι στην αντικολλητική επίστρωση αφού την πλύνετε και τη στεγνώσετε για να «καρυκεύσετε» ξανά την αντικολλητική επιφάνεια.
- Η αντικολλητική επίστρωση έχει διαμορφωθεί ώστε να μην ξεφλουδίζει σε συνθήκες κανονικής οικιακής χρήσης. Εάν καταποθούν κατά λάθος σωματίδια από την επίστρωση, δεν υπάρχει κίνδυνος. Αυτά τα σωματίδια δεν είναι τοξικά και είναι εντελώς αδρανή, εάν καταποθούν είναι εντελώς αβλαβή για τον οργανισμό. Εάν έχετε απορίες, παρακαλούμε να επικοινωνήσετε με την γραμμή βοήθειας καταναλωτών

## Αντικολλητική επίστρωση με τεχνολογία Thermospot



Τα μαγειρικά σκεύη Tefal διατίθενται με και χωρίς τεχνολογία Thermo-Spot™. Εάν το τηγάνι σας έχει δείκτη θερμοκρασίας όπως αυτούς που παρουσιάζονται, θα σας δείξει πότε το τηγάνι έχει αναπτύξει την τέλεια θερμοκρασία μαγειρέματος (περίπου 190 °C).

Όταν είναι κρύο: - Το σχέδιο του Thermo-Spot™ είναι ορατό. Ρίξτε μια σταγόνα μαγειρικό λάδι στο τηγάνι σας. Περιμένετε και η σταγόνα θα πάρει σταθερό χρώμα όταν το τηγάνι έχει προθερμανθεί πλήρως και είναι έτοιμο για μαγείρεμα. Όταν το σχέδιο δεν είναι πια ορατό, χαμηλώστε τη φωτιά για να διατηρήσετε τη θερμοκρασία. Αυτή η τεχνολογία Thermospot θα πρέπει λοιπόν να σας βοηθά ώστε να μην αφήνετε το τηγάνι να υπερθερμαίνεται.

## Μαγειρικά σκεύη με κεραμική επίστρωση

- Η κεραμική επιφάνεια μπορεί να ζεσταθεί σε θερμοκρασία έως 570 °F/300 °C σε εστία κουζίνας.
- Η υψηλή αντίσταση της κεραμικής εσωτερικής επιφάνειας στη θερμότητα κάνει το τηγάνι ιδανικό για ψήσιμο, ρόδισμα και τηγάνισμα.
- Τα κεραμικά μαγειρικά σκεύη ενισχύουν το υγιεινό μαγείρεμα καθώς απαιτούν λιγότερα κορεσμένα λιπαρά και λάδια κατά το μαγείρεμα

## Εργαλεία

- Σας συνιστούμε να χρησιμοποιείτε εργαλεία από πλαστικό, σιλικόνη ή ξύλο για καλύτερα μακροπρόθεσμα αποτελέσματα.
- Εάν το προϊόν σας έχει αντικολλητική επίστρωση – δείτε το κεφάλαιο «Μαγειρικά σκεύη με αντικολλητική επίστρωση»
- Ελαφρά σημάδια στην επιφάνεια είναι φυσιολογικά και δεν δυσχεραίνουν την απόδοση των μαγειρικών σκευών σας

## Χρήση στον φούρνο και στο γκριλ

- Τα μαγειρικά σκεύη είναι ασφαλή για τον φούρνο σε θερμοκρασία έως 500 °F/260 °C/ένδειξη αερίου 9 εάν οι λαβές είναι από ανοξείδωτο χάλυβα χωρίς συμπλήρωμα ή επικάλυψη από βακελίτη ή σιλικόνη. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο σχετικά με τις λαβές για να ελέγξετε την ασφαλή θερμοκρασία για τα μαγειρικά σας σκεύη.
- Να χρησιμοποιείτε πάντα γάντια φούρνου όταν βάζετε ή βγάζετε τα μαγειρικά σας σκεύη από τον φούρνο.
- Τα καπάκια από σκληρυμένο γυαλί είναι ασφαλή για τον φούρνο σε θερμοκρασία έως 350 °F/175 °C/ ένδειξη αερίου 4 κατ' ανώτατο όριο. Πρέπει να βγάξετε τα γυάλινα καπάκια από τα σκεύη πριν τα τοποθετήσετε σε φούρνο σε θερμοκρασία μεγαλύτερη από αυτή. Δείτε επίσης το κεφάλαιο «Λαβές».
- Τα μαγειρικά σκεύη με λαβές από ανοξείδωτο χάλυβα που δεν περιέχουν σιλικόνη ή βακελίτη με αντικολλητική επίστρωση στο εσωτερικό μπορούν να μπουν κάτω από το γκριλ αλλά σε απόσταση τουλάχιστον 5cm από τους θερμαντήρες του γκριλ

### **Καθαρισμός των μαγειρικών σκευών σας**

- Μετά από κάθε χρήση, πλένετε τις εσωτερικές και εξωτερικές επιφάνειες του τηγανιού σας με ζεστό νερό, υγρό απορρυπαντικό και σφουγγάρι. Ξεπλύνετε και στεγνώστε καλά.
- Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά σφουγγαράκια, συρματάκια ή σκληρά καθαριστικά.
- Μην βάζετε ποτέ κρύο νερό σε ένα ζεστό τηγάνι ούτε εμβαπτίζετε ζεστά μαγειρικά σκεύη σε κρύο νερό. Οι αιφνίδιες αλλαγές θερμοκρασίας μπορούν να προκαλέσουν στρέβλωση του μετάλλου με αποτέλεσμα η βάση να μην είναι επίπεδη.
- Μην μουλιάζετε το εξωτερικό των τηγανιών σας για πολλή ώρα επειδή υπάρχουν συνδέσεις αλουμινίου (π.χ. καρφάκια). Πάντα να στεγνώνετε τα μαγειρικά σας σκεύη καλά.

### **Πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων**

- Δεν είναι όλα τα μαγειρικά σκεύη της Tefal κατάλληλα για πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων. Παρακαλούμε να ελέγχετε τις ετικέτες στη συσκευασία. Δείτε επίσης το κεφάλαιο «Λαβές και καπάκια». Ακόμα και εάν τα μαγειρικά σας σκεύη είναι κατάλληλα για πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων, συνιστούμε το πλύσιμο στο χέρι.
- Εάν τοποθετηθούν στο πλυντήριο πιάτων, η εξωτερική επίστρωση και τυχόν συνδέσεις αλουμινίου ενδέχεται να θαμπώσουν και να κηλιδωθούν λόγω της δράσης ορισμένων απορρυπαντικών. Η εγγύησή μας δεν καλύπτει αυτού του είδους τη φθορά, ωστόσο η απόδοση του τηγανιού δεν θα επηρεαστεί.
- Για να διατηρήσετε τις επιδόσεις της αντικολλητικής επίστρωσης, συνιστούμε να επαναλαμβάνετε την «καρύκευση» μετά από το πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων (βλέπε το κεφάλαιο «Πριν από την πρώτη χρήση»).
- Μην αφήνετε τα μαγειρικά σας σκεύη μέσα στο πλυντήριο πιάτων αφού τελειώσει ο κύκλος

### **Καθαρισμός - για μαγειρικά σκεύη χωρίς αντικολλητική επίστρωση**

- Για τη συνήθη φροντίδα, καθαρίζετε τα τηγάνια σας με ζεστό νερό, υγρό απορρυπαντικό και σφουγγάρι (δεν συνιστώνται οι σκόνες καθαρισμού και τα μεταλλικά σφουγγαράκια).
- Για πιο επίμονους λεκέδες ή εάν έχει κατά λάθος καεί φαγητό μέσα στο τηγάνι, μουλιάστε το σε ζεστό νερό. Να χρησιμοποιείτε ειδική ήπια καθαριστική σκόνη για ανοξειδωτο ατσάλι με νερό για να σχηματίσετε ένα πολτό. Εφαρμόστε τον πολτό χρησιμοποιώντας ένα μαλακό πανί. Τρίβετε με κυκλικές κινήσεις από το κέντρο προς τα έξω. Πλύνετε σε ζεστό νερό με σαπούνι, και στεγνώνετε το αμέσως για να αποφύγετε το θάμπωμα.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ λευκαντικό, καθαριστικά φούρνου ή προϊόντα με βάση το χλώριο στα τηγάνια σας επειδή είναι εξαιρετικά διαβρωτικά για το ανοξειδωτο ατσάλι, ακόμα και όταν είναι διαλυμένα. Θα προκληθεί η εμφάνιση μικροσκοπικών οπών στο ατσάλι, οι οποίες μπορεί να είναι αόρατες και να επηρεάζουν την μαγειρική απόδοση.
- Μην χρησιμοποιείτε συρματάκια, μεταλλικά σφουγγαράκια ή σκληρά καθαριστικά.
- Είναι ασφαλές να χρησιμοποιείτε νάιλον σφουγγαράκια.
- Να ξέρετε ότι εξωτερικά φινιρίσματα και σημεία σύνδεσης από ανοξειδωτο ατσάλι μπορούν να θαμπώσουν λόγω της διαβρωτικής φύσης ορισμένων απορρυπαντικών πλυντηρίου πιάτων. Αυτά τα φαινόμενα δεν καλύπτονται από την εγγύηση.
- Ακόμα και εάν το προϊόν σας είναι κατάλληλο για πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων, συνιστούμε να τα πλένετε στο χέρι και να τα στεγνώνετε καλά αμέσως μετά από το πλύσιμο ώστε να προλαμβάνετε το θάμπωμα.
- Μην αφήνετε τα μαγειρικά σας σκεύη μέσα στο πλυντήριο πιάτων αφού τελειώσει ο κύκλος.
- Στα μαγειρικά σκεύη από ανοξειδωτο ατσάλι, ενδέχεται να εμφανιστούν με το χρόνο μπλε ή κίτρινες κηλίδες. Αυτό είναι φυσικό φαινόμενο και μπορεί να οφείλεται στην υπερθέρμανση, ωστόσο δεν υποδηλώνει κάποιο πρόβλημα με το σκεύος.
- Τα ακόλουθα μπορούν επίσης να συμβούν λόγω ανεπαρκούς πλυσίματος ή επειδή έχει εξατμιστεί το περιεχόμενό τους κατά τη χρήση:- - Λευκές κηλίδες (π.χ. από βράσιμο πατατών), λευκές λεπτές συγκεντρώσεις αλάτων, εφέ ουράνιου τόξου/ιριδίζουσες λάμπες, καφέ δακτύλιοι (σημάδια από το νερό)
- Εάν το προϊόν είναι κατασκευασμένο από ανοξειδωτο χάλυβα μπορεί να εμφανιστούν κηλίδες στην εξωτερική επιφάνεια. Οι κηλίδες μπορούν να αφαιρεθούν με ειδικό καθαριστικό για μαγειρικά σκεύη από ανοξειδωτο χάλυβα ή εάν προσθέσετε χυμό λεμονιού ή ξύδι στο σύνηθες καθαριστικό διάλυμά σας

*\* Οι οικιακές συσκευές TEFAL εμφανίζονται με τη φίρμα T-FAL σε ορισμένες περιοχές όπως η Αμερική και η Ιαπωνία. Τα TEFAL/T-FAL είναι σήματα κατατεθέντα του Ομίλου SEB*

# Πως να αναγνωρίζετε & να αποφεύγετε φαινόμενα που καλύπτονται από την εγγύηση για το ανοξείδωτο ατσάλι

## Εξωτερική βάση:

Το σώμα του μαγειρικού σκεύους καλύπτεται από εγγύηση για τυχόν απόσπαση της εξωτερικής εγκλεισμένης βάσης ή για φυσαλίδα μεταξύ της εγκλεισμένης βάσης και του σώματος του σκεύους. Αυτό μπορεί να προκαλέσει υπερθέρμανση και ορισμένα καυτά σημεία. Το φαινόμενο καλύπτεται από την εγγύηση



## Εσωτερική επιφάνεια του προϊόντος:

- Το σώμα του μαγειρικού σκεύους καλύπτεται από εγγύηση για σκούρες καφέ και μαύρες κηλίδες σκουριάς
- Εάν παρατηρήσετε κηλίδες στην εσωτερική επιφάνεια του προϊόντος, καθαρίστε το πρώτα ακολουθώντας τις οδηγίες φροντίδας. Εάν εξακολουθούν να υπάρχουν αρκετές κηλίδες όταν γλιστράτε το δάχτυλό σας στην επιφάνεια μετά από το πλύσιμο, ή εάν το σημάδι μοιάζει με βαθύλωμα ή τρύπα, προβλέπεται κάλυψη από την εγγύηση.

⇒ Μερικές χρήσιμες συμβουλές:

- Πάντα να προσθέτετε αλάτι στο νερό αφού έχει βράσει
- Μην χρησιμοποιείτε απορρυπαντικά που περιέχουν χλώριο
- Μην χρησιμοποιείτε υπεροξείδιο του υδρογόνου ή λευκαντικό

Κηλίδα πριν από το πλύσιμο



Κηλίδα μετά από το πλύσιμο



## Λαβή, πλευρική λαβή και στρογγυλή λαβή του καπακιού:

- Εάν το τηγάνι έχει συγκολλημένες λαβές και η λαβή έχει σπάσει λόγω βλάβης στα σημεία συγκόλλησης και δεν υπάρχουν οπές στην πλάγια όψη του τηγανιού, η βλάβη αυτή καλύπτεται από την εγγύηση.

# Πως να αναγνωρίζετε & να αποφεύγετε φαινόμενα που ΔΕΝ καλύπτονται από την εγγύηση για το ανοξείδωτο ατσάλι

## Επιπτώσεις από το πλύσιμο που δεν καλύπτονται από την εγγύηση:

- Ορισμένα απορρυπαντικά είναι πολύ σκληρά και μπορούν να επηρεάσουν τα εξωτερικά φινιρίσματα και σημεία σύνδεσης από ανοξείδωτο ατσάλι. Ενδέχεται να προκληθούν σε αυτά κηλίδες και θαμπώματα λόγω της διαβρωτικής φύσης ορισμένων απορρυπαντικών πλυντηρίου πιάτων. Αυτά τα φαινόμενα δεν καλύπτονται από την εγγύηση.
- ⇒ Ακόμα και εάν το προϊόν σας είναι κατάλληλο για πλύσιμο στο πλυντήριο, συνιστούμε να το πλένετε στο χέρι
- ⇒ Μην αφήνετε τα μαγειρικά σας σκεύη μέσα στο πλυντήριο πιάτων αφού τελειώσει ο κύκλος πλυσίματος
- ⇒ Συνιστούμε επίσης να στεγνώνετε τα μαγειρικά σας σκεύη αφού τα πλένετε με μαλακό χαρτί κουζίνας

## Οι κηλίδες στις εσωτερικές επιφάνειες δεν καλύπτονται από την εγγύηση:

- Η υπερθέρμανση μπορεί να προκαλέσει καφέ ή μπλε κηλίδες. Αυτό δεν είναι ελάττωμα του προϊόντος, συμβαίνει από τη χρήση υπερβολικής θερμοκρασίας (συνήθως σε άδειο ή ελάχιστα γεμισμένο τηγάνι).
- Η μεγάλη περιεκτικότητα σιδήρου στο νερό σας μπορεί να προκαλέσει κηλίδες καθώς και να κάνει το σκεύος να μοιάζει ελαφρώς σκουριασμένο. Αυτές μπορούν να απομακρυνθούν εύκολα τηρώντας τις οδηγίες πλυσίματος.
- Στην εσωτερική βάση του προϊόντος μπορεί να εμφανιστούν μπλε κηλίδες λόγω τροφίμων που περιέχουν άμυλο, όπως το ρύζι ή τα ζυμαρικά.
- Επίσης, ενδέχεται να παρατηρηθούν ορισμένες λευκές κηλίδες στην εσωτερική βάση αναλόγως του νερού της περιοχής σας. Αυτές οφείλονται στον ασβεστόλιθο (τα άλατα του νερού) και αφαιρούνται εύκολα εάν καθαρίσετε το προϊόν με λίγο λευκό ξύδι ή χυμό λεμονιού.
- ⇒ Καθαρίστε το σκεύος σας με λίγο λευκό ξύδι ή χυμό λεμονιού και μαλακό χαρτί κουζίνας
- ⇒ Καθαρίστε το τηγάνι με ειδικό καθαριστικό για ανοξείδωτο ατσάλι
- ⇒ Πάντα να προσθέτετε αλάτι στο νερό αφού έχει βράσει



Κηλίδες



Κηλίδα πριν από το πλύσιμο



Κηλίδα μετά από το πλύσιμο



Ειδικό καθαριστικό

Ref. ciale  
090900000001

## Κηλίδες στις εξωτερικές επιφάνειες που δεν καλύπτονται από την εγγύηση

- Η υπερθέρμανση μπορεί να προκαλέσει καφέ ή μπλε κηλίδες. Αυτό δεν είναι ελάττωμα του προϊόντος, συμβαίνει από τη χρήση υπερβολικής θερμοκρασίας (συνήθως σε άδειο ή ελάχιστα γεμισμένο τηγάνι).
- ⇒ Καθαρίστε το τηγάνι με ειδικό καθαριστικό για ανοξείδωτο ατσάλι

Κηλίδες της εξωτερικής βάσης



Ειδικό καθαριστικό



Ref. ciale  
090900000001

## Σκέβρωμα του προϊόντος που δεν καλύπτεται από την εγγύηση

- Η πτώση του τηγανιού μπορεί να προκαλέσει παραμόρφωση
- Η υπερθέρμανση ή η θέρμανση ενός άδειου τηγανιού μπορεί επίσης να προκαλέσει σκέβρωμα του προϊόντος
- ⇒ Μην ρίχνετε κρύο νερό σε ζεστό τηγάνι, γιατί αυτό μπορεί να προκαλέσει αιφνίδια αλλαγή θερμοκρασίας, η οποία με τη σειρά της μπορεί να προκαλέσει σκέβρωμα της βάσης.
- ⇒ Να χρησιμοποιείτε τον κατάλληλο δακτύλιο ή μέγεθος φλόγας αερίου για το τηγάνι.
- ⇒ Να πλένετε και στεγνώνετε την εξωτερική βάση του τηγανιού πριν το χρησιμοποιήσετε σε κεραμική εστία.
- ⇒ Επιλέγετε το σωστό μέγεθος στο μάτι κουζίνας ή στη φλόγα αερίου ώστε η θερμότητα ή η φλόγα να αγγίζει μόνο τη βάση του σκεύους και όχι τις πλευρές του
- ⇒ Να ξέρετε ότι το μαγείρεμα σε επαγωγική εστία απαιτεί ιδιαίτερη προσοχή. Η θερμοκρασία ανεβαίνει πολύ γρήγορα και η ακραία και ξαφνική αλλαγή θερμοκρασίας μπορεί να προκαλέσει σκέβρωμα του προϊόντος.

## Βλάβες στη λαβή, την πλευρική λαβή και τη στρογγυλή λαβή του καπακιού δεν καλύπτονται από την εγγύηση

Εάν το τηγάνι έχει συγκολλημένες λαβές και η λαβή έχει σπάσει στα σημεία συγκόλλησης και δεν υπάρχουν οπές στην πλάγια όψη του τηγανιού, σημαίνει ότι το προϊόν έχει υπερφορτωθεί. Αυτό το περιστατικό δεν καλύπτεται από την εγγύηση.