

TEFAL/T-FAL*

UPUTSTVA ZA KORIŠĆENJE POSUĐA

Čestitamo vam na kupovini i dobro došli u svet Tefal/T-Fal` posuđa! Tefal/T-Fal posuđe dizajnirano je tako da vam pruži godine uživanja u kuvanju i izvanredan učinak bez potrebe za održavanjem*

Pre prve upotrebe

- Uklonite svu ambalažu, etikete, nalepnice i oznake.
NAPOMENA: Neko posuđe dostavlja se uz zaštitne plastične elemente, koji se obično nalaze blizu spoja drške. Ove elemente uklonite pre upotrebe, jer su veoma zapaljivi.
- Posuđe perite u toploj vodi uz dodatak deterdženta za pranje posuđa i temeljno isperite i osušite mekom krpom ili kuhinjskim ubrusom.
- Posuđe sa nelepljivom oblogom – zagrejte tiganj na niskoj temperaturi 30 sekundi, sklonite ga sa izvora toplote i premažite celu površinu kašičicom ulja koristeći čistu krpu ili kuhinjski ubrus. Obrišite višak ulja. Treba redovno da održavate tiganj na ovaj način da biste sačuvali učinak nelepljive obloge.

Opšti saveti za kuvanje

- Uvek pripremajte hranu na niskoj ili srednjoj temperaturi (uključujući prokuvavanje vode). Postići ćete najbolje rezultate kuvanja na niskoj ili srednjoj temperaturi. Visoka temperatura može da ošteti posuđe, a garancija ne obuhvata ovakav tip oštećenja. Visoku temperaturu koristite samo kada redukujete tečnosti. Koristite srednju do srednje visoku temperaturu prilikom dinstanja, brzog prženja ili običnog prženja. Nisku temperaturu koristite prilikom podgrevanja hrane, laganog kuvanja na slabijem izvoru toplote i pripreme delikatnih soseva.
- Nikada ne dozvolite da sva tečnost ispari iz posude i ne ostavljajte praznu posudu na vreloj grejnoj ploči ili plinskom plamenu.
- Odaberite odgovarajuću veličinu grejne ploče ili plinskog plamena, tako da je samo dno posude izloženo toploti ili plamenu, ali ne i strane posude.
- Ne koristite tiganje sa nelepljivom oblogom za flambiranje.
- Pustite da se tiganj ohladi pre pranja da mu se ne bi promenio oblik usled naglih temperaturnih promena. Izbegavajte nagle i velike promjene temperature.
- Nemojte da gurate ni vučete posuđe po površini grejne ploče, jer možete oštetiti posuđe i grejnu ploču.
- Promena boje: Previsoka temperatura i nagle temperaturne promene mogu da izazovu pojavu smeđih ili plavih mrlja. Ovo nije defekt proizvoda, već posledica previsoke temperature (naročito kada je tiganj prazan ili minimalno ispunjen hranom). Takođe, do promene boje može doći usled visoke koncentracije gvožđa u vodi, pa tako tiganj može izgledati blago zarđalo. Visoka koncentracija kalcija u vodi može da izazove pojavu belih mrlja koje se lako uklanjaju limunovim sokom ili belim sirćetom.
- Kada prokuvavate vodu, dodajte so tek kada voda proključa da zrna soli ne bi oštetila čelične delove posuđa.
- Nikada ne zagrevajte mast ili ulje do dimljenja, paljenja ili tamnjenja.
- Mleko brzo zagoreva. Zagrevajte mleko na niskoj do srednjoj temperaturi sve dok se mehurići ne pojave duž ivica.
- Da biste izbegli prosipanje, ispunite najviše dve trećine tiganja.
- Izbegavajte odlaganje kisele, slane ili masne hrane pre ili posle kuvanja u tiganju.
- Ukoliko nije drugačije navedeno u uputstvu, uvek koristite Tefalove tiganje na grejnim pločama, a nikada u rerni – takođe, pročitajte odeljke o drškama, ručkama i poklopcima.

Prikladnost i korišćenje grejnih ploča

- Proverite da li posuđe odgovara za korišćenje na vašoj grejnoj ploči na osnovu simbola na ambalaži, pakovanju ili u katalogu.
- Uvek osušite dno posude pre kuvanja, naročito ako kuvate na keramičkim, halogenim ili indukcijskim grejnim pločama, jer se u suprotnom tiganj može zalepiti za grejnu ploču.
- U zavisnosti od grejne ploče, dno tiganja se može zaprljati ili izgrebati. To je normalna pojava.
- Odaberite plinski plamen ili grejnu ploču koja odgovara tiganju i postavite tiganj u središte izvora toplote.
- Kada kuvate na keramičkoj grejnoj ploči, vodite računa da su grejna ploča i dno tiganja/šerpe savršeno čisti da biste izbegli da se neki materijal zadrži između tiganja i ploče i tako je izgrebe.
- Nikada ne povlačite posuđe po površini grejne ploče – tiganj/šerpu uvek podižite.
- Nikada nemojte da »protresate« tiganje, vokove ili duboke posude na površini grejne ploče dok kuvate

Upotreba na indukcijskoj grejnoj ploči

Indukcija je metod zagrevanja koji znatno brže i efikasnije deluje u odnosu na ostale izvore toplote. Da biste osigurali dobar učinak posuđa:

- Nikada ne zagrevajte prazne šerpe ili tiganje.
- Kada zagrevate tiganj, preporučujemo da odaberete srednju temperaturu grejne ploče (konsultujte uputstvo za upotrebu indukcijske grejne ploče).
- Ako koristite tiganje sa nelepljivom oblogom, koristite Thermospot tehnologiju koja vam pokazuje kada tiganj dostigne idealnu temperaturu za pripremu hrane, zatim dodajte hranu i smanjite toplotu da biste održali temperaturu (da biste sprečili pregrevanje tiganja).

NAPOMENA: Na učinak tiganja mogu da utiču prečnik i snaga grejne ploče.

Korisni saveti za korišćenje poklopca

- Kada podižete poklopac tokom kuvanja, nagnite ga od sebe da biste izbegli udar pare i ne približavajte šake ili lice otvoru.
- Ne koristite staklene poklopce sa pukotinama, oštećenjima ili ogrebotinama i ne pokušavajte da popravite oštećeno posuđe. Ako koristite oštećene poklopce, staklo može da eksplodira i tako povredi korisnike ili osobe u blizini.
- Vruće staklene poklopce na stavljajte pod mlaz ili u hladnu vodu i ne odlažite ih direktno na hladnu radnu površinu jer nagla temperaturna promena može da polomi staklo. Ovo nije obuhvaćeno garancijom.
- Poklopci od ojačanog stakla mogu se koristiti u rerni na temperaturi do 350 °F/175 °C/ oznaka gasa 4. Pre nego što stavite tiganj u rernu na temperature veće od navedenih, sklonite stakleni poklopac.
- Ako se na poklopcu nalaze ručke od čistog bakelita (odn. nema dodatnih primesa), mogu se koristiti u rernama do temperature od 175 °C (350 °F, oznaka gasa 4) naviše jedan sat. Ručke od bakelita sa primesama ne smeju se unositi u rernu.
- Poklopci sa ručkama koje imaju ventil za paru ne mogu se bezbedno unositi u rernu i zato ih ne smete koristiti u rerni.
- Kada na grejnoj ploči ostavite poklopljen tiganj i smanjite temperaturu, ostavite mali razmak između poklopca i tiganja ili otvorite ventila za paru, jer se inače može stvoriti vakuum. Ako se stvori vakuum, ne pokušavajte da sklonite poklopac, već se obratite Pozivnom centru za potrošače.

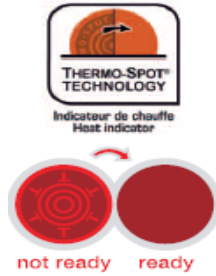
Drške i ručke

- Drške i ručke se mogu zagrejati u izvesnim slučajevima. Uvek držite rukavice za rernu na dohvata ruke. Kada kuvate, vodite računa da se drške ne nalaze iznad ringle ili plinskog plamena. Pazite da drške ne dođu u direktan kontakt sa izvorom toplote ili plamena i ne postavljate ih direktno na vruć roštilj.
- Neke drške i ručke su pričvršćene šrafovima koji se mogu olabaviti vremenom zbog kontinuiranog zagrevanja i hlađenja. Ako dođe do ovoga, treba pažljivo zategnuti šrafove. Ne zatežite šrafove previše snažno, jer tako možete oštetiti poklopac ili ručku. Ako ne možete da zategnete šraf ili ako su drške zakovane ili zavarene, obratite se Pozivnom centru za korisnike.
- Ako su drške ili ručke od nerđajućeg čelika, mogu se unositi u rernu do temperature od 500 °F/260 °C / oznaka gasa 9.
- Ako su drške ili ručke od nerđajućeg čelika sa silikonskim ulošcima ili oblogom, mogu se unositi u rernu do temperature od 400 °F/210 °C/ oznaka gasa 6 u intervalima od najviše jednog sata.
- Drške i ručke od čistog bakelita (odn. bez dodatnih primesa) mogu se unositi u rernu do temperature od 175 °C (350 °F, oznaka gasa 4) najviše jedan sat.
- Drške i ručke od bakelita sa primesama ne treba nikada unositi u rernu.
- Ručke sa ventilom za paru nisu predviđene za korišćenje u rerni i ne stavljajte ih u rernu.

Posuđe sa nelepljivom oblogom (održavanje i čišćenje)

- Možete da koristite većinu metalnog kuhinjskog pribora, osim noževa i žica za mućenje. Međutim, budite pažljivi kada koristite bilo koji metalni pribor. Izbegavajte pribor sa oštrim ivicama i ne secite direktno u tiganju. Ne grebite po nelepljivoj oblozi. Posledične ogrebotine nisu obuhvaćene garancijom.
- Posuđe sa nelepljivom oblogom vremenom može blago da promeni boju. Ovo je normalna pojava i ne utiče na nelepljiva svojstva posuđa.
- Sitne mrlje na posuđu ili ogrebotine su uobičajene i ne ugrožavaju učinak nelepljive obloge. Ove mrlje nisu obuhvaćene garancijom.
- Nije neophodno koristiti sprejeve za kuhanje protiv lepljenja hrane ako koristite posuđe sa nelepljivom oblogom. Ovi sprejevi mogu da formiraju nevidljive naslage na površini tiganja koje ugrožavaju učinak nelepljive obloge.
- Redovno održavajte nelepljivu oblogu kako biste očuvali njen učinak, naročito nakon pranja sudova (pročitajte »Pre prve upotrebe«).
- Ako vam slučajno zagori hrana u tiganju, napunite ga toplom vodom i tečnošću za pranje sudova i pustite da se natapa oko jedan sat. Nakon toga normalno operite tiganj neabrazivnim sunđerom (neabrazivnim sunđerom za nelepljivu oblogu), ako je potrebno. Zatim premažite nelepljivu oblogu malom količinom ulja koje ćete naneti papirnim kuhinjskim ubrusom da biste povratili nelepljiva svojstva (pročitajte »Pre prve upotrebe«).
- »Lepljenje« hrane za tiganj ukazuje na to da su nelepljiva svojstva smanjena usled pregrevanja tiganja, neredovnog održavanja (pročitajte »Pre prve upotrebe«), zagorevanja hrane u tiganju ili formiranja naslaga hrane u tiganju. Ovo nije obuhvaćeno garancijom proizvođača (pročitajte odeljak »Garancija«).
- Na oblozi unutar tiganja mogu da se formiraju naslage od ostataka ili kamenca. Ovo se često dešava ako se tiganj neprekidno koristi za kuvanje povrća u tvrdoj vodi. Da biste uklonili ove naslage koristite razblaženo belo sirće ili limunov sok. Takođe za rešavanje ovog problema preporučujemo da nakon pranja i sušenja nanese malo jestivog ulja na nelepljivu oblogu kako bi povratila nelepljiva svojstva.
- Nelepljiva obloga je izrađena tako da se ne kruni i ne ljušti prilikom normalne upotrebe. Nije opasno ako slučajno progutate delić obloge. Ovi delići nisu toksični i potpuno su inertni, pa su sasvim neškodljivi po zdravlje ako ih progutate. Ako imate pitanja, obratite se Pozivnom centru za potrošače

Nelepljiva obloga sa ThermoSpot tehnologijom



Tefal posuđe proizvodi se u varijanti sa i bez Thermo-Spot™ tehnologije. Ako tiganj ima indikator toplote poput prikazanog, on će vam pokazati kada je tiganj dostigao optimalnu temperaturu prženja (približno 190 °C).

Kada se tiganj ohladi: - Vidljiva je tačka Thermo-Spot™. Sipajte kap ulja u tiganj. Sačekajte da indikator toplote dobije ujednačenu boju, što ukazuje na to da je tiganj savršeno zagrejan i spreman za prženje. Kada tačka više nije vidljiva, umanjite toplotu da biste održali temperaturu. Thermo-Spot™ tehnologija vam na taj način pomaže da sprečite pregrevanje tiganja.

Posuđe sa keramičkom oblogom

- Keramička obloga može se koristiti na grejnoj ploči na temperaturi od najviše 570 °F/300 °C.
- Velika otpornost na toplotu keramičke unutrašnje obloge čini ovaj tiganj idealnim za pečenje, gratiniranje i prženje.
- Keramičko posuđe promoviše zdravo kuvanje jer zahteva manju količinu zasićenih masti ili ulja za pripremu hrane.

Kuhinjski pribor

- Preporučujemo korišćenje plastičnog, silikonskog i drvenog kuhinjskog pribora za postizanje najboljih dugoročnih rezultata.
- Ako proizvod ima nelepljivu oblogu – pročitajte odeljak »Posuđe sa nelepljivom oblogom«.
- Male površinske mrlje su uobičajena pojava i ne ugrožavaju učinak posuđa

Korišćenje rerne i grila

- Posuđe se može koristiti u rerni do temperature od 500 °F/260 °C/ oznaka gasa 9, ako su drške od nerđajućeg čelika bez dodatka bakelita ili silikonskog uložka ili obloge. Pročitajte odeljak o drškama i ručkama da biste proverili na kojoj temperaturi možete bezbedno da koristite svoje posuđe.
- Uvek koristite rukavice za rernu kada unosite ili vadite posuđe iz rerne.
- Poklopci od ojačanog stakla mogu se koristiti u rerni na temperaturi do 350 °F/175 °C/ oznaka gasa 4. Pre nego što stavite tiganj u rernu na temperature veće od navedenih, sklonite stakleni poklopac. Takođe pročitajte odeljak »Drške i ručke«.
- Posude sa nelepljivom oblogom i drškama od nerđajućeg čelika koje ne sadrže silikonski ili bakelitski uložak mogu se postaviti ispod roštilja, ali treba da su makar 5 cm udaljene od grejnog elementa roštilja.

Čišćenje posuđa

- Nakon svake upotrebe, operite unutrašnju i spoljašnju oblogu tiganja toplom vodom, tečnim deterdžentom i sunđerom. Temeljno isperite i osušite.
- Nemojte upotrebljavati žičane sunđere, abrazivne žice ni gruba sredstva za čišćenje u prahu.
- Nemojte nikada sipati hladnu vodu u vruć tiganj niti potapati vruće posuđe u hladnu vodu. Usled naglih promena temperature metal može da se iskrivi i dno posude može da postane neravno.
- Spoljašnje delove tiganja nemojte ostavljati potopljene duži vremenski period zbog pojedinih aluminijumskih delova (poput zakivki). Posuđe uvek temeljno osušite.

Pranje u mašini za pranje posuđa

- Nije svo Tefal posuđe prikladno za pranje u mašini za pranje posuđa. Pogledajte oznake na pakovanju. Takođe pogledajte odeljak »Drške, ručke i poklopci«. Ako je posuđe prikladno za pranje u mašini za pranje posuđa, ipak preporučujemo ručno pranje.
- Ako koristite mašinu za pranje posuđa, spoljašnja obloga i aluminijumski delovi mogu da izgube sjaj ili promene boju usled dejstva određenih deterdženata. Naša garancija ne pokriva ovu vrstu oštećenja, ipak to neće uticati na učinak tiganja.
- Da biste zadržali učinak nelepljive obloge, preporučuje se da nakon pranja u mašini za pranje posuđa izvršite »regeneraciju« (pogledajte odeljak »Pre prve upotrebe«).
- Nemojte ostavljati posuđe u mašini za pranje posuđa kada se završi ciklus pranja

Čišćenje – za posuđe bez nelepljive obloge

- Redovno održavanje podrazumeva čišćenje tiganja toplom vodom, tečnim deterdžentom i sunđerom (ne preporučuje se upotreba abrazivnog praška i žičanih sunđera).
- Ako su u pitanju tvrdokorne mrlje ili zagoreli ostaci hrane unutar tiganja, potopite u toplu vodu. Koristite blago namensko sredstvo za čišćenje u prahu za nerđajući čelik i pomešajte sa vodom da bi se napravila pasta. Nanesite pastu pomoću mekane krpe. Trljajte kružnim pokretima od sredine ka ivicama. Perite u toploj vodi uz dodatak deterdženta za pranje posuđa, a zatim odmah osušite da posuđe ne bi izgubilo sjaj.
- Nemojte koristiti izbeljivače, sredstva za čišćenje rerne ili proizvode na bazi hlora na tiganjima zato što deluju korozivno na nerđajući čelik, čak i kada su razblaženi. Pojaviće se sitne rupice na površini čelika koje su ružne za videti i koje će uticati na učinak kuvanja.
- Nemojte koristiti žicu, žičani sunđer niti abrazivne deterdžente.
- Sunđeri od najlonskih vlakana su bezbedni za upotrebu.
- Imajte na umu da završna obrada i spojevi od nerđajućeg čelika mogu da izgube sjaj usled abrazivnog dejstva određenih deterdženata za mašinsko pranje posuđa. Ovakva dejstva nisu pokrivena garancijom.
- Iako je proizvod prikladan za mašinsko pranje, preporučuje se ručno pranje i temeljno sušenje odmah nakon upotrebe kako bi se sprečio gubitak sjaja.
- Nemojte ostavljati posuđe u mašini za pranje posuđa kada se završi ciklus pranja.
- Kod posuđa od nerđajućeg čelika, vremenom može doći do promene boje u vidu plavih ili žutih nijansi. Ovo je prirodna pojava koja se javlja usled prekomernog zagrevanja i ne predstavlja naznaku nikakvog problema sa posuđem.
- Usled neadekvatnog čišćenja ili zagrevanja prazne posude može doći do sledećih pojava: bele mrlje (npr. usled barenja krompira), fine naslage belog kamenca, efekat duge/odsaj duginih boja, smeđi krugovi nastali sušenjem (mrlje od vode).
- Ako je proizvod od nerđajućeg čelika, do promene boje može doći na spoljnoj površini. Ove promene mogu se ukloniti posebnim sredstvom za čišćenje posuđa od nerđajućeg čelika ili dodavanjem limunovog soka ili sirćeta u rastvor za čišćenje.

**TEFAL aparati za domaćinstvo se pojavljuju i kao robna marka T-FAL na nekim teritorijama kao što su Amerika i Japan. TEFAL/T-FAL su registrovani žigovi grupe Groupe SEB*

Kako da prepoznate i izbegnete defekte koje pokriva garancija za delove od nerđajućeg čelika

Spoljašnjost dna:

Kada je oblik posuđa u pitanju, postoji garancija za odvajanje kapsuliranog dna ili stvaranja mehurića između kapsuliranog dna i oblika posuđa. Ovo može da uzrokuje pregrevanje i vruće tačke. Ovo je pokriveno garancijom



Unutrašnja površina proizvoda:

- Oblik posuđa je pokriven garancijom u slučaju pojavljivanja tamno smeđih i crnih mrlja od rđe
- Ukoliko primetite mrlje na unutrašnjoj površini proizvoda, prvo ga očistite u skladu sa uputstvima za održavanje. Ako su mrlje i dalje primetne kada pređete noktom preko očišćene površine, odnosno ako trag izgleda kao da je površina nagrizla ili rupičasta, to je pokriveno garancijom.

⇒ Nekoliko korisnih saveta:

- Dodajte so u vodu tek kada voda proključa
- Nemojte koristiti deterdžente koji sadrže hlor
- Nemojte koristiti hidrogen ni izbeljivač

Mrlje pre čišćenja



Mrlje nakon čišćenja



Drška, bočna drška i ručka:

- Ako tiganj ima zavarene nosače i drška se polomi na zavarenim mestima, a pri tom se ne naprave rupe na tiganju, ovaj defekt je pokriven garancijom.

Kako da prepoznate i izbegnete defekte koje NE pokriva garancija za delove od nerđajućeg čelika

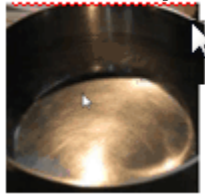
Posledice čišćenja koje nisu pokrivene garancijom:

- Određeni deterdženti imaju veoma agresivno dejstvo i mogu da utiču na završnu obradu i spojeve od nerđajućeg čelika. Oni mogu da promene boju i izgube sjaj usled abrazivnog dejstva određenih deterdženata za mašinsko pranje posuđa. Ovakva dejstva nisu pokrivena garancijom.
- ↳ Čak i kada je proizvod prikladan za mašinsko pranje, preporučuje se ručno pranje
- ↳ Nemojte ostavljati posuđe u mašini za pranje posuđa kada se završi ciklus pranja
- ↳ Takođe preporučujemo da osušite posuđe nakon čišćenja mekanim papirnim ubrusom

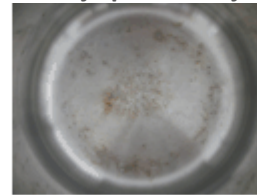
Promena boje unutrašnjosti koja nije pokrivena garancijom:

- Prekomerno zagrevanje može da uzrokuje pojavu smeđih ili plavih mrlja. Ovo nije defekt proizvoda, već posledica previsoke temperature (naročito kada je tiganj prazan ili minimalno ispunjen hranom).
- Isto tako, do promene boje može doći usled visoke koncentracije gvožđa u vodi, pa tako tiganj može izgledati blago zarđalo. To možete lako da uklonite tako što ćete pratiti uputstva za čišćenje.
- Može da se pojavi plava boja na dnu sa unutrašnje strane ako se kuva hrana koja sadrži škrob, poput pirinča ili testenine.
- Takođe, možda ćete primetiti bele mrlje na dnu sa unutrašnje strane, što zavisi od kvaliteta vode u domaćinstvu. One se pojavljuju zbog kamenca (krečnjaka u vodi) i mogu lako da se uklone ako se proizvod očisti belim sirćetom ili limunovim sokom.
- ↳ Čistite posuđe koristeći belo sirće ili limunov sok i mekani papirni ubrus
- ↳ Čistite tiganj sa namenskim sredstvom za čišćenje nerđajućeg čelika
- ↳ Dodajte so u vodu tek kada voda proključa

Promena boje



Mrlje pre čišćenja



Mrlje nakon čišćenja



Namensko sredstvo za čišćenje



Réf. ciale
090900000001

Promena boje spoljašnje površine koja nije pokrivena garancijom

- Prekomerno zagrevanje može da uzrokuje pojavu smeđih ili plavih mrlja. Ovo nije defekt proizvoda, već posledica previsoke temperature (naročito kada je tiganj prazan ili minimalno ispunjen hranom).
- ↳ Čistite tiganj sa namenskim sredstvom za čišćenje nerđajućeg čelika

Promena boje dna sa spoljašnje strane



Namensko sredstvo za čišćenje



Réf. ciale
090900000001

Promena oblika proizvoda koja nije pokrivena garancijom

- Ispuštanje tiganja može da uzrokuje određene deformacije
- Takođe, proizvod može da promeni oblik usled prevelike temperature ili zagrevanja praznog tiganja
- ↳ Nemojte sipati hladnu vodu u vruć tiganj, zato što usled nagle promene temperature dno može da se iskrivi.
- ↳ Koristite ringle ili plinski plamen prikladne veličine za tiganj.
- ↳ Očistite i osušite dno sa spoljašnje strane pre korišćenja na keramičkoj grejnoj ploči.
- ↳ Odaberite odgovarajuću veličinu grejne ploče ili plinskog plamena, tako da je samo dno posude izloženo toploti ili plamenu, ali ne i strane posude.
- ↳ Imajte na umu da za kuvanje na indukcijskoj grejnoj ploči važe posebni uslovi. Visoke temperature se dostižu jako brzo, a usled ekstremne i iznenadne promene temperature proizvod može da iskrivi.

Drška, bočna drška i ručka; oštećenja koja ne pokriva garancija

Ako tiganj ima zavarene nosače i drška se polomi na zavarenim mestima, a pri tom se naprave rupe na tiganju, to znači da je proizvod bio preopterećen. Ovaj problem nije pokriven garancijom.