

# TEFAL/T-FAL\*

## NAVODILA ZA UPORABO POSODE

*Čestitke ob nakupu in dobrodošli v svetu posode Tefal/T-Fal\* ! Posoda Tefal/T-Fal\* je zasnovana tako, da zagotavlja večletne kuharske užitke, izredno zmogljivost in delovanje brez posebej zahtevnega vzdrževanja*

### Pred prvo uporabo

- Odstranite vso embalažo, oznake, nalepke in etikete.  
OPOMBA: Nekatere posode so na voljo v zaščitni plastični embalaži, še posebej so z embalažo zaščitene osnove ročajev. Pred uporabo embalažo zavržite; če teh elementov ne odstranite, povzročajo nevarnost požara.
- Posodo pomijte s toplo vodo in sredstvom za pomivanje, nato jo sperite in temeljito posušite z mehko krpo ali papirnato brisačo
- Vsako posodo z notranjo površino proti prijemanju ponev segrevajte pri majhni temperaturi 30 sekund, na to odstranite z vira toplote in s čisto krpo ali papirnato brisačo po celotni notranji površini razmažite čajno žličko olja za kuhanje. Odvečno olje obrišite. Ponev potem redno vzdržujte in mažite, da se ohrani zmogljivost premaza proti prijemanju.

### Splošni namigi za pripravo hrane

- S posodo Tefal hrano pripravljajte le pri nizki do srednji temperaturi (tudi pri kuhanju v vodi). Kuhanje pri nizki do srednji temperaturi omogoča najboljše rezultate. Visoke temperature lahko poškodujejo posode in garancija takšne škode ne krije. Kuhajte pri visokih temperaturah le, ko želite, da odvečna tekočina povre. Pri srednjih do srednjevisokih temperaturah lahko jedi pražite, popečete in cvrete. Pri nizkih temperaturah hrano lahko pogrejete, pustite, da počasi vre, in pripravite odlične omake.
- Nikoli ne pustite, da iz posode izpari vsa tekočina, niti ne puščajte prazne posode na vroči grelni plošči ali plinskem gorilniku.
- Izberite grelno ploščo ali plinski gorilnik primerne velikosti, da se toplota ali plamen razporedi le po spodnjem delu posode, ne pa tudi ob straneh
- Ponev s premazom proti prijemanju ne uporabljajte za flambiranje.
- Pustite ponve, da se ohladijo, preden jih začnete čistiti, tako preprečite deformacijo zaradi ekstremnih temperaturnih sprememb. Izogibajte se vsem ekstremnim spremembam temperature.
- Ne premikajte ali vlecite posode po grelni plošči, saj lahko tako poškodujete posodo in grelno ploščo.
- Razbarvanje: pregrevanje in ekstremni temperaturni šoki lahko povzročijo rjave ali modre madeže. Izdelek zaradi tega pojava ni poškodovan, do tega pride zaradi uporabe nastavitve za preveliko temperaturo (običajno pri segrevanju prazne posode ali posode z malo hrane). Razbarvanje lahko povzročijo tudi velike količine železa v vodi, ponev pa je pri tem videti rjasta. Velike količine apnenca v vodi pa lahko povzročijo bele madeže, ki jih lahko preprosto odstranite z limoninim sokom ali svetlim kisom.
- Ko želite zavreti vodo, sol dodajte šele, ko voda že vre, da zrna soli ne bi poškodovala jeklenih komponent posode
- Nikoli ne segrevajte masti ali olja toliko časa, da se začne iz posode kaditi, se vsebina prismodi ali postane črna.
- Mleko se hitro prismodi. Segrevajte ga pri majhni do srednji temperaturi, dokler se ob robovih ne začnejo pojavljati mehurčki.
- Da ne pride do polivanja, posode ne napolnite več kot dve tretjini.
- Posode ne uporabljajte za shranjevanje kislih, slanah ali mastnih jedi pred pripravo ali po njej.
- Če ni navedeno drugače, ponve Tefal uporabljajte le na grelnih ploščah in ne v pečici – glejte tudi rubrike, ki zadevajo ročaje in pokrove

## **Primernost grelnih plošč in uporaba**

- Prepričajte se, da je vaša grelna plošča primerna za posodo, tako da preverite simbole, prikazane na ovitku, embalaži ali v katalogu.
- Pred kuhanjem vedno temeljito posušite dno posode, še posebej če jo boste uporabljali na steklokeramični ali indukcijski grelni plošči, v nasprotnem primeru se ponev lahko prilepi na grelno ploščo.
- Odvisno od vrste grelne plošče se lahko na dnu vaše posode pojavijo madeži ali odrgnine. To je povsem običajno.
- Izberite plinski gorilnik ali električno grelno ploščo primerne velikosti za dno ponve in posodo premaknite na sredino vira to plote.
- Pri uporabi steklokeramične plošče bodite pozorni, da sta površini grelne plošče in dna ponve/lonca popolnoma čisti ter tako preprečite, da bi tujek ostal med posodo in ploščo ter opraskal ploščo.
- Posod nikoli ne vlecite po površini grelnih plošč – ponev ali lonec vedno dvignite.
- Nikoli ne premikajte ponev, vokov ali ponev za praženje po grelni plošči med kuhanjem

## **Uporaba na indukcijski plošči**

Pri indukciji se uporablja hitrejši in zmogljivejši način segrevanja kot pri drugih virih toplote. Za zagotavljanje dobre zmogljivosti vaše posode:

- loncev in ponev nikoli ne segrevajte, če so prazni;
- pri predgretju ponve je priporočeno nastaviti grelno ploščo (raven gretja) na srednjo temperaturo (glejte navodila za uporabo za svojo indukcijsko ploščo).
- če uporabljate ponev s premazom proti prijemanju, uporabite tehnologijo Thermo-Spot, s katero lahko vidite, kdaj se je ponev segrela na primerno temperaturo za kuhanje, nato dodajte hrano in zmanjšajte raven segrevanja, da se ohrani ista temperatura (tako preprečite pregrevanje ponve).

OPOMBA: na učinkovitost ponve lahko vplivata premer in moč vaše grelne plošče.

## **Uporabni nasveti za uporabo pokrovov**

- Ko med pripravo hrane odmaknete pokrov, ga nagnite tako, da usmerite paro stran od sebe, roke in obraz pa odmaknite stran od zračnikov.
- Ne uporabljajte steklenih pokrovov, ki so počeni, okrušeni ali opraskani in ne poskušajte popraviti poškodovane posode. Če uporabljate poškodovane pokrove, lahko steklo eksplodira in poškoduje uporabnike ali druge osebe v bližini.
- Vročih steklenih pokrovov ne odlagajte v mrzlo vodo ali neposredno na mrzlo delovno površino, saj lahko ekstremno spreminjanje temperature povzroči, da steklo počí. Garancija te vrste škode ne krije.
- Pokrovi iz ojačanega stekla so ognjevarni do največ 175 °C/oznake plinskega gorilnika 4. Če bo v pečici temperatura višja, je treba steklene pokrove odstraniti s ponev, preden jih postavite v pečico.
- Če imajo stekleni pokrovi ročaje iz čistega bakelita (tj. brez dodatnih obrob), so ognjevarni do 175 °C (oznaka plinskega gorilnika 4) največ eno uro. Pokrovov z ročaji iz bakelita z obrobami pa uporabi v pečici sploh niso namenjeni.
- Noben pokrov z ročajem in ventilom za paro ni ognjevaren, zato jih ne uporabljajte v pečici.
- Če pustite pokrito posodo na grelni plošči, ko segrevanje izklopite, vedno pokrov nekoliko zamknite, da lahko skozi režo med pokrovom in posodo uhaja para, sicer se lahko pojavi vakuum. Če se posoda vakuumsko zapre, ne poskušajte odstraniti pokrova s posode, pokličite telefonsko številko za pomoč strankam.

## **Ročaji**

- Ročaji se lahko v določenih pogojih segrejejo. Pri kuhanju imejte vedno na razpolago prijemalke. Pri pripravi hrane se vedno prepričajte, da ročaji niso nad drugimi vročimi grelnimi ploskvami ali plinskimi gorilniki. Ročaji ne smejo priti v stik z neposredno toploto ali ognjem, niti ne smejo biti neposredno pod segretim žarom.
- Nekateri ročaji so na posodo pritrjeni z vijaki, ki se lahko sčasoma zaradi rednega segrevanja in ohlajanja odvijajo. Če do tega pride, jih je treba previdno znova priviti. Bodite pozorni, da vijakov ne privijete preveč, saj lahko tako poškodujete pokrov ali ročaj. Če vijaka ni mogoče priviti ali če so ročaji zakovani ali zvarjeni, pokličite telefonsko številko za pomoč strankam
- Če so ročaji izdelani iz nerjavnega jekla, so ognjevarni do 260 °C/oznake plinskega gorilnika 9.
- Če so ročaji izdelani iz nerjavnega jekla in imajo silikonske vstavke ali ovoje, so ognjevarni do 210 °C/oznake plinskega gorilnika 6 za največ eno uro hkrati.
- Ročaji iz čistega bakelita (tj. brez dodatnih obrob), so ognjevarni do 175 °C (oznaka plinskega gorilnika 4) za največ eno uro.
- Ročajev iz bakelita z obrobami pa uporabi v pečici niso namenjeni.
- Noben ročaj z ventilom za paro ni ognjevaren, zato jih ne uporabljajte v pečici

## **Posoda s premazom proti prijemanju (nega in čiščenje)**

- Uporabljate lahko večino kovinskih pripomočkov, razen nožev in metlic. Vendar bodi te pri uporabi kovinskih pripomočkov vedno previdni. Izogibajte se uporabi pripomočkov z ostrimi robovi in ne režite živil neposredno v posodi. Bodite pozorni, da pripomočkov ne zabadate in z njimi ne sprskate površine proti prijemanju. Garancija ne krije prask.
- Po dolgotrajni uporabi se lahko pojavi rahlo razbarvanje premaza proti prijemanju. To je običajno in ne vpliva na lastnosti premaza proti prijemanju.
- Na površini se lahko pojavijo manjši madeži ali odrgnine, kar je običajno in ne vpliva na zmogljivost premaza proti prijemanju. Za tovrstne madeže ni mogoče uveljavljati garancije.
- Pri uporabi posode s površino proti prijemanju hrane ni treba uporabljati razpršila proti prijemanju. Zaradi uporabe razpršila se lahko neopazno nabere odvečna snov na površini ponve, ki bo vplivala na lastnosti premaza proti prijemanju.
- Mazanje površine proti prijemanju ponavljajte redno, da se ohrani funkcionalnost, posebej po pranju v pomivalnem stroju (glej te rubriko „Pred prvo uporabo“).
- Če se v posodah po nesreči prismoji hrana, posodo napolnite s toplo vodo in pomivalnim sredstvom ter približno pol ure pustite, da se namaka. Potem posodo pomijte kot običajno, pri tem po potrebi uporabite neabrazivno gobico (gobica, primerna za površine proti prijemanju). Premaz proti prijemanju nato ponovno premažite, nekaj olja za kuhanje s papirnato brisačo razmažite po vsej površini, da se ohranijo lastnosti premaza proti prijemanju (glejte rubriko „Pred prvo uporabo“).
- Če se hrana začne „prijemati“ na površino posode, je to običajno znak, da so lastnosti premaza proti prijemanju oslABLJENE zaradi pregrevanja posode, nerednega mazanja (glejte rubriko „Pred prvo uporabo“), predolge priprave, zaradi česar se hrana prismoji, ali nalaganja ostankov hrane v posodi. Za to ni mogoče uveljavljati garancije proizvajalca (glejte rubriko „Garancija“)
- Na premazu v posodi se lahko začnejo nabirati obloge ali usedline. Do tega običajno pride, če se posoda pogosto uporablja za kuhanje zelenjave v trdi vodi. Za odstranjevanje teh oblog uporabite razredčen alkoholni kis ali limonin sok. Da bi težavo odpravili in ohranili lastnosti posode, je priporočeno, da po pomivanju in s ušenju posode, razmažete nekaj kapljic olja za kuhanje po celotni površini premaza proti prijemanju.
- Premaz proti prijemanju je zasnovan tako, da se pri običajni uporabi v gospodinjstvu ne bo okrušil ali olupil. Če po nesreči zaužijete delce premaza, to ne predstavlja posebne nevarnosti. Delci niso strupeni in so popolnoma neškodljivi, pri zaužitju ne bodo na noben način škodovali vašemu telesu. Če imate še kakšno dodatno vprašanje, pokličite telefonsko številko za pomoč strankam

## Premaz proti prijemanju s tehnologijo Thermo-Spot



Posoda Tefal je na voljo z in brez tehnologije Thermo-Spot™. Če ima vaša ponev kazalnik toplote, kot je prikazano na slikah, lahko ugotovite, kdaj se je ponev segrela na optimalno temperaturo za pripravo hrane (približno 190 °C).

Ko je posoda mrzla: – vzorec Thermo-Spot™ je viden. Dodajte kapljico olja za kuhanje v svojo ponev. Počakajte, da se barva oznake spremeni in oznaka ni več vidna – takrat je ponev primerno segreta in pripravljena za kuhanje. Ko vzorec ni več viden, zmanjšajte raven segrevanja, da se temperatura ohrani. Tehnologija Thermo-Spot vam tako pomaga preprečiti pregretje ponve.

## Posoda, prevlečena s keramiko

- Keramično površino lahko na štedilniku segrejete do 300 °C.
- Visoka odpornost na toploto notranje keramične površine zagotavlja, da je ponev odlična za pečenje, praženje in cvrtje.
- Keramična posoda spodbuja zdravo kuhanje, saj je pri kuhanju mogoče uporabiti manj nasičenih maščob in olja

## Pripomočki

- Za najboljše rezultate in trajnost posode je priporočena uporaba plastičnih, silikonskih ali lesenih pripomočkov.
- Če je vaš izdelek prevlečen s premazom proti prijemanju, glejte rubriko „Posoda s premazom proti prijemanju“
- Madeži na površini so običajen pojav in ne vplivajo na uporabnost posode

## Uporaba v pečici in na žaru

- Posoda je ognjevarna do 260 °C/oznake na plinskem štedilniku 9, če so ročaji izdelani iz nerjavnega jekla brez bakelita, silikonskih vstavkov ali ovojev. V rubriki o ročajih preverite, katera temperatura je varna za vašo posodo.
- Ko posodo postavljate v pečico ali jo jemljete iz nje, vedno uporabljajte prijemale.
- Pokrovi iz ojačanega stekla so ognjevarni do največ 175 °C/oznake plinskega gorilnika 4. Če bo v pečici temperatura višja, je treba steklene pokrove odstraniti s ponev, preden jih postavite v pečico. Glejte tudi rubriko „Ročaji“.
- Posoda z ročaji iz nerjavnega jekla brez silikonskih vstavkov ali vstavkov iz bakelita, s prevleko proti prijemanju, se lahko uporablja na žaru, vendar mora biti od grelnikov žara odmaknjena najmanj 5 cm

### **Čiščenje posode**

- Po vsaki uporabi operite notranji in zunanji del posode s toplo vodo, tekočim sredstvom za pomivanje posode in gobico. Sperite in temeljito posušite.
- Ne uporabljajte žičnatih gobic, abrazivne steklene volne ali grobih praškov za drgnjenje.
- V vročo posodo nikoli ne nalijte hladne vode, niti vroče posode ne potopite vanjo. Nenadne spremembe temperature lahko povzročijo, da se kovina zvije in dno posode ni več ravno.
- Ne namakajte zunanjih delov posode dlje časa, saj se lahko poškodujejo nekateri aluminijasti spoji (npr. zakovani spoji). Posodo vedno temeljito posušite.

### **Pranje posode**

- Vsaka posoda Tefal ni primerna za pranje v pomivalnem stroju. Preverite oznake na embalaži. Prav tako pred pranjem preberite razdelek „Ročaji in pokrovi“. Če je vaša posoda primerna za pranje v pomivalnem stroju, je še vedno priporočeno, da jo operete ročno.
- Če posodo operete v pomivalnem stroju, lahko zunanji premaz in aluminijasti spoji zbledijo in se razbarvajo zaradi vpliva nekaterih pomivalnih sredstev. Garancija ne velja za obrabo te vrste, čeprav ta ne vpliva na lastnosti posode.
- Za vzdrževanje premaza proti prijemanju je priporočeno redno „premazovanje“ po vsakem pranju v pomivalnem stroju (glejte „Pred prvo uporabo“).
- Posode ne puščajte v pomivalnem stroju, ko se pomivanje zaključuje.

### **Čiščenje posode brez premaza proti prijemanju**

- Za redno nego posodo pomijte v topli vodi s tekočim sredstvom za pomivanje posode in gobico (uporaba abrazivnih praškov za drgnjenje in žičnatih gobic ni priporočena).
- Za bolj trdovratne madeže ali če se je hrana po nesreči priskodila, posodo namočite v toplo vodo. Uporabite posebno čistilo za nerjavno jeklo v obliki drobnega praška, ki ga zmešate z vodo, da nastane pasta. Pasto nanesite na posodo z mehko krpo. Drgnite s krožnimi gibi, začnite na sredini in nadaljujte navzven. Operite v topli vodi s pomivalnim sredstvom ter takoj posušite in tako preprečite, da bi posoda potemnela.
- Nikoli ne uporabljajte belila, čistil za pečice ali čistil na osnovi klora za čiščenje posode, saj so ta sredstva zelo korozivna za nerjavno jeklo, tudi če so razredčena. Uporaba teh sredstev povzroči, da se pojavijo majhne luknjice na površini, ki kazijo videz posode in vplivajo na lastnosti pri kuhanju.
- Ne uporabljajte steklene volne, žičnatih gobic ali grobih pomivalnih sredstev.
- Žičnate gobice iz najlona so varne za uporabo.
- Ne pozabite, da se zunanji premazi in spoji iz nerjavnega jekla lahko razbarvajo zaradi abrazivnosti nekaterih sredstev za pomivanje posode. Garancija teh poškodb ne krije.
- Tudi če je izdelek primeren za pranje v pomivalnem stroju, je priporočeno ročno pomivanje posode in temeljito sušenje takoj po končanem pranju, da posoda ne potemni.
- Posode ne puščajte v pomivalnem stroju, ko se pomivanje zaključuje.
- Na posodi iz nerjavnega jekla se lahko čez čas pojavijo modri ali rumeni madeži. To je običajen pojav, ki je posledica pregrevanja ter ne vpliva na zmogljivost posode in ne povzroča težav.
- Zaradi neustreznega čiščenja ali predolgega pregrevanja brez vode se lahko pojavijo še: beli madeži (npr. pri kuhanju krompirja), drobne bele usedline, učinek mavrice/iridescenca, rjavi zasušeni obroči (sledj vode)
- Če je posoda izdelana iz nerjavnega jekla, lahko pride do razbarvanja zunanje površine. Razbarvanje je mogoče odstraniti s posebnim čistilom za posodo iz nerjavnega jekla ali če običajnemu pomivalnemu sredstvu dodate limonin sok ali kis

*\* Gospodinjski aparati TEFAL so na določenih območjih označeni z blagovno znamko T-FAL, na primer v ZDA in na Japonskem. TEFAL/T-FAL sta registrirani blagovni znamki družbe Groupe SEB*

# Kako prepoznati in se izogniti napakam, ki jih krije garancija za izdelke iz nerjavnega jekla

## Zunanja osnova:

Pri obliki ohišja posode garancija krije odstopanje zunanjega trdnega dna ali pojavljanje mehurčkov med dnom in ohišjem posode. Zaradi tega lahko pride do pregrevanja in točk, ki so bolj vroče od ostalega dela posode. Garancija takšne poškodbe krije



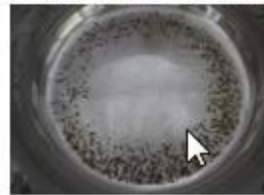
## Notranja površina izdelka:

- Pri obliki ohišja posode garancija krije temne, rjave in črne rjaste madeže
- Če opazite madeže na notranji površini izdelka, posodo najprej očistite v skladu z navodili za nego posode. Če madežev ne morete odstraniti in tudi po čiščenju izstopajo, če z nohtom podrgnete po površini, ali če so madeži videti kot luknjice, garancija takšne poškodbe krije.

⇒ Nekaj koristnih nasvetov:

- Sol dodajte v vodo, ko ta že vre
- Ne uporabljajte čistilnih sredstev, ki vsebujejo klor
- Ne uporabljajte vodikovega peroksida ali belila

**Namažite pred čiščenjem**



**Namažite po čiščenju**



## Ročaj, stranski ročaj in ročaj na pokrovu:

- Če ima posoda zavarjene spoje in je ročaj poškodovan na mestu varjenja, na straneh posode pa ni luknjic, garancija takšne poškodbe krije.

# Kako prepoznati in se izogniti napakam, ki jih garancija za izdelke iz nerjavnega jekla NE krije

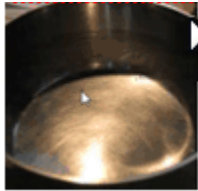
## Posledice čiščenja, ki jih garancija ne krije:

- Nekatera čistilna sredstva so zelo agresivna in lahko vplivajo na zunanji premaz in spoje iz nerjavnega jekla. Ti deli se lahko razbarvajo in zbledijo zaradi abrazivnosti nekaterih pomivalnih sredstev za pomivalne stroje. Garancija teh učinkov ne krije.
- ⇒ Tudi če je vaš izdelek primeren za pranje v pomivalnem stroju, je priporočeno ročno pomivanje posode
- ⇒ Posode ne puščajte v pomivalnem stroju, ko se pomivanje zaključí
- ⇒ Priporočeno je, da po čiščenju posodo posušite z mehko papirnato brisačo

## Razbarvanje notranjosti izdelka, za katero ni mogoče uveljavljati garancije:

- Zaradi pregrevanja se lahko pojavijo rjavi ali modri madeži. Izdelek zaradi tega pojava ni poškodovan, do tega pride zaradi uporabe nastavitve za preveliko temperaturo (običajno pri segrevanju prazne posode ali posode z malo hrane).
- Razbarvanje lahko povzročijo tudi velike količine železa v vodi, posoda pa je pri tem videti rjasta. Madeže lahko preprosto odstranite, tako da sledite navodilom za čiščenje.
- Modri madeži se lahko pojavijo na notranji strani dna izdelka, ker ste v posodi kuhali hrano, ki vsebuje škrob, kot na primer riž ali testenine.
- Na notranji strani dna se lahko pojavijo tudi beli madeži, odvisno od vode, ki jo uporabljate. Ti madeži se pojavijo zaradi apnenca (vodni kamen v vodi) in jih je mogoče preprosto odstraniti, tako da izdelek očistite z alkoholnim kisom ali limoninim sokom.
- ⇒ Posodo očistite z alkoholnim kisom ali limoninim sokom in mehko papirnato brisačo
- ⇒ Posodo očistite s posebnim čistilom za nerjavno jeklo
- ⇒ Sol dodajte v vodo, ko ta že vre

Razbarvanost



Namažite pred čiščenjem



Namažite po čiščenju



Posebno čistilo



Ref. ciale  
09090000001

## Razbarvanje zunanje površine izdelka, za katero ni mogoče uveljavljati garancije

- Zaradi pregrevanja se lahko pojavijo rjavi ali modri madeži. Izdelek zaradi tega pojava ni poškodovan, do tega pride zaradi uporabe nastavitve za preveliko temperaturo (običajno pri segrevanju prazne posode ali posode z malo hrane).
- ⇒ Posodo očistite s posebnim čistilom za nerjavno jeklo

Razbarvanje zunanje strani dna



Posebno čistilo



Ref. ciale  
09090000001

## Poškodbe izdelka, za katere ni mogoče uveljavljati garancije

- Če posoda pade z višine, se na njej lahko pojavijo poškodbe
- Pregrevanje posode ali gretje prazne posode tudi lahko povzroči poškodbe
- ⇒ V vročo posodo ne dodajajte hladne vode, saj lahko zaradi tega pride do nenadne spremembe temperature, kar lahko povzroči poškodbe dna.
- ⇒ Uporabljajte grelno ploščo ali plinski gorilnik, primerne velikosti za posodo.
- ⇒ Pred uporabo na steklokeramični grelni plošči očistite in posušite zunanje dno posode.
- ⇒ Izberite grelno ploščo ali plinski gorilnik primerne velikosti, da se toplota ali plamen razporedi le po spodnjem delu posode, ne pa tudi ob straneh
- ⇒ Ne pozabite, da morate biti pri kuhanju na indukcijski grelni plošči še posebej pozorni. Posoda se zelo hitro ogreje na zelo visoko temperaturo, ekstremna in nenadna sprememba temperature pa lahko povzroči poškodbo izdelka.

## Ročaj, stranski ročaj in ročaj pokrova – poškodbe, za katere ni mogoče uveljavljati garancije

Če ima posoda zavarjen spoj in je ročaj poškodovan na mestu varjenja, na straneh posode pa so luknjice, to pomeni, da je bil izdelek prekomerno napolnjen. Garancija te vrste škode ne krije.