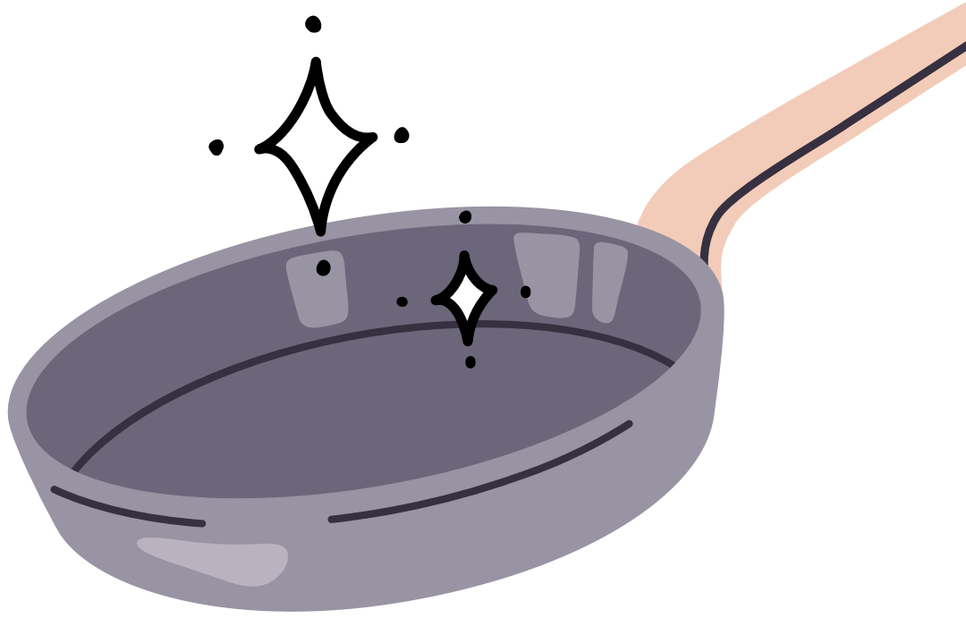
Tefal®



Uso y cuidado de tus sartenes y ollas

Tefal®

Gracias por comprar la batería de cocina de acero inoxidable TEFAL®/T-FAL®*. Disfruta de su durabilidad y del mejor rendimiento para todas tus aventuras culinarias.



* Los electrodomésticos de TEFAL® se comercializan bajo la marca T-FAL en algunos territorios como América y Japón. TEFAL® y T-FAL® son marcas comerciales registradas del Groupe SEB



RESUMEN

1 CUIDADO DE LA BATERÍA DE COCINA

2 CONSEJOS DE COCINA

3 INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

4 INGENIO®: INSTRUCCIONES Y GARANTÍA



Tefal®

CUIDADO DE LA BATERÍA DE COCINA

PREPARACIÓN DEL PRODUCTO ANTES DE USARLO

- Algunos productos pueden venir con protecciones de plástico, especialmente en la base del mango. Retíralas antes de usar el producto, ya que podrían provocar un incendio.

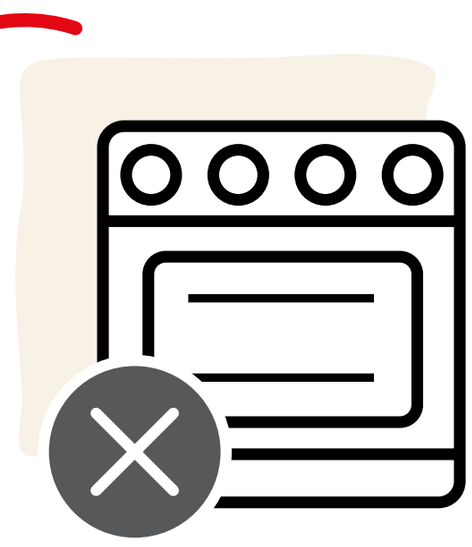


- Antes del primer uso, lava la olla o sartén a mano con tu detergente líquido habitual y una esponja suave. Aclárala y sécala bien con un paño suave.



COMPATIBILIDAD

Uso en el horno:
consulta siempre las instrucciones de uso del producto en el embalaje:



- Mangos de baquelita soldados:
  no los introduzcas en el horno.

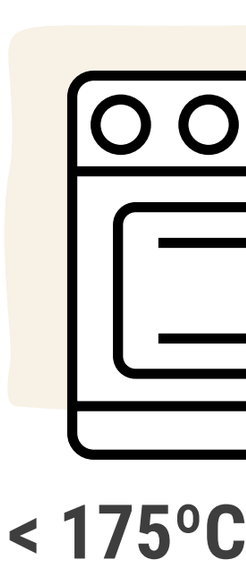




- Mangos de baquelita remachados:
  la cacerola y la sartén son aptas para su uso en el horno hasta 175 °C.

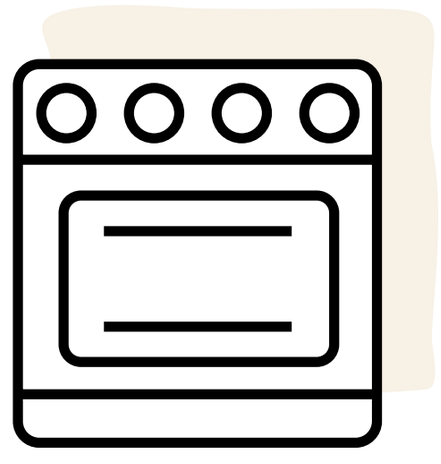






- Mangos de acero inoxidable remachados: la cacerola y la sartén son aptas para su uso en el horno hasta 250 °C.

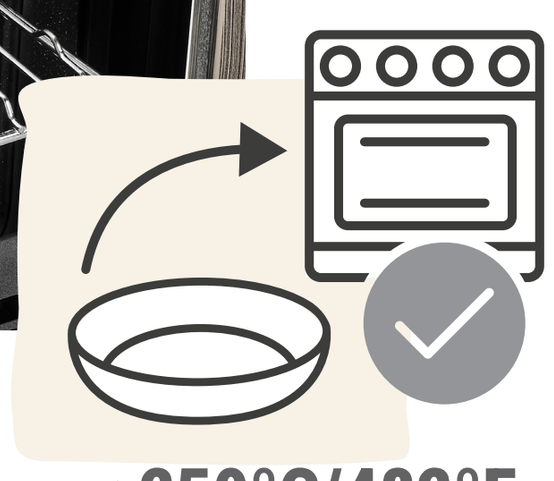




< 250°C/482°F

- Para productos Ingenio: retira el mango y la tapa una vez introducida la sartén en el horno.





< 250°C/482°F

CUIDADO DE LA BATERÍA DE COCINA

- Con el uso habitual, pueden aparecer pequeñas marcas en el interior de la sartén u olla, pero esto no afectará a su rendimiento.
- Evita calentar en exceso tu batería de cocina, ya que podría afectar sus propiedades antiadherentes. No uses la potencia máxima ni el refuerzo de calor para mantener su rendimiento y durabilidad.



- En los modelos resistentes a todo tipo de utensilios (metal, silicona o plástico), se pueden utilizar varillas, cuchillos o tenedores. No obstante, los arañazos no están cubiertos por la garantía.



- Si el exterior es de acero inoxidable, puede lavarse en el lavavajillas, aunque se recomienda utilizar detergentes suaves en formato gel, líquido o en polvo. Evita las pastillas o cápsulas, ya que pueden ser más agresivas.



- Para ahorrar agua, puedes dejar la olla o sartén en remojo antes de lavarla.

- Deja que las sartenes se enfríen antes de limpiarlas para evitar deformaciones por cambios bruscos de temperatura. Evita cualquier cambio brusco de temperatura.

- No expongas las tapas de vidrio calientes a agua fría ni las apoyes sobre superficies frías. El cambio brusco de temperatura podría provocar su rotura, y este tipo de daño no está cubierto por la garantía.

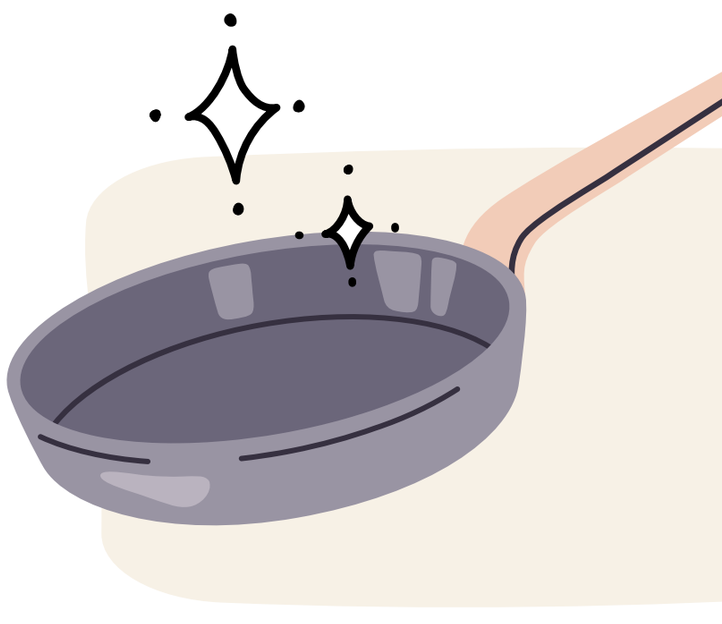
- Para proteger la batería de cocina, es fundamental lavarla a mano. Después de cada uso, lava el interior y el exterior con agua caliente, detergente líquido y una esponja no abrasiva. Enjuaga y seca bien.

- Si se quema comida en las sartenes, llénalas de agua caliente y detergente líquido, y déjalas en remojo durante una hora. Después, lávalas como de costumbre y, si es necesario, utiliza una esponja no abrasiva (un estropajo antiadherente).

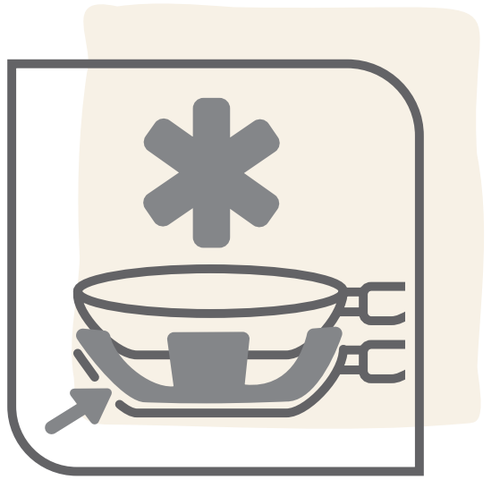


- Puede formarse una acumulación de residuos o cal en el revestimiento del interior de la olla o sartén. Esto suele ocurrir cuando una sartén o una olla se utiliza con frecuencia para hervir verduras y el agua es dura. Para eliminar los depósitos, mezcla 1 parte de ácido cítrico con 2 de agua, vierte la mezcla en la olla y deja actuar de 1 a 2 horas. A continuación, lava con agua caliente y detergente, y sécalo todo bien.

- Guarda la batería de cocina en un lugar seco.



- Usa protectores de fieltro o tela de Tefal® al apilar las sartenes u ollas para evitar rayaduras.





- No pongas objetos pesados encima de tus sartenes u ollas.

- Con el tiempo, pueden aparecer decoloraciones azules o amarillas en las baterías de cocina de acero inoxidable. Se trata de un fenómeno natural que puede deberse al sobrecalentamiento y no indica ningún problema con el producto. La decoloración puede eliminarse con un limpiador especial para este tipo de productos o hirviendo con cuidado zumo de limón o vinagre blanco en la olla (asegúrate de que la cocina está bien ventilada) y frotando suavemente con una esponja no abrasiva.



Tefal®

2 CONSEJOS DE COCINA

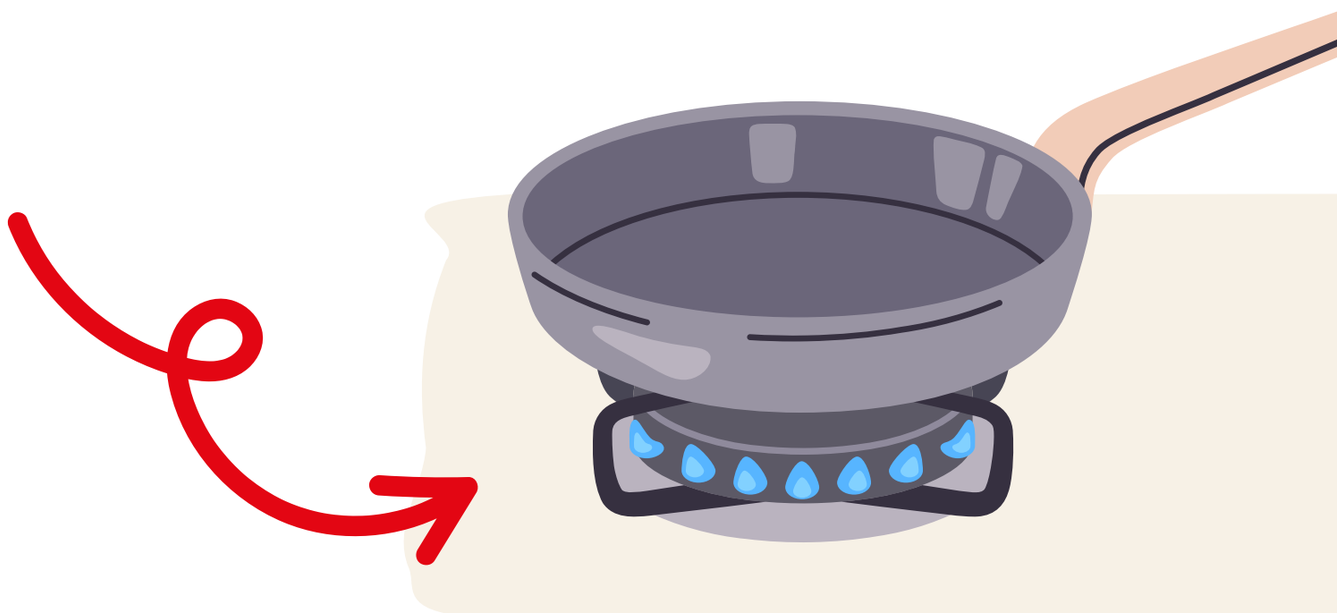
- Corta los alimentos en trozos más pequeños para que se cocinen más rápido y se reduzca el tiempo y la energía que consumes.



- Asegúrate de que la base de la olla o sartén esté completamente seca antes de cocinar, sobre todo si la usas en una placa vitrocerámica, halógena o de inducción. De lo contrario, podría quedarse pegada.



- Coloca la sartén u olla sobre un fuego con un diámetro adecuado para obtener un mejor rendimiento de calentamiento. Elige un fuego que se adapte al tamaño del producto para evitar el derroche de energía. Si el producto es compatible con las placas de inducción y lo colocas en un fuego más grande que la base, puede que no active la placa.



- Para cocinar guisos deliciosos con llamas de gas, empieza cocinando a fuego medio en la placa normal y, luego, pasa la olla a la placa más pequeña para dejarla guisar a fuego lento durante un tiempo prolongado.

  Sin embargo, si necesitas cocinar a fuego alto, asegúrate de alcanzar gradualmente el nivel máximo de calor y luego bájalo.

COCINA FÁCILMENTE CON LA SARTÉN DE ACERO INOXIDABLE

1. Calienta a fuego medio/alto y realiza la prueba de la gota. Coloca la sartén de acero inoxidable a fuego medio/alto y deja que se caliente durante unos minutos. La sartén debe estar suficientemente caliente antes de añadir aceite o comida. Para evitar que se peguen a la sartén de acero inoxidable, puedes verter unas gotas de agua caliente. Si las gotas crepitan y se forman gotitas, quiere decir que la temperatura es la adecuada para empezar a cocinar los alimentos, así que baja ligeramente la temperatura. Si las gotas se desintegran, la sartén todavía no está lo suficientemente caliente.



COCINA FÁCILMENTE CON LA SARTÉN DE ACERO INOXIDABLE

2. Añade grasa a la sartén. Cuando la sartén esté caliente, añade una pequeña cantidad de aceite (vegetal, de oliva o el que prefieras). Gira la sartén para distribuir el aceite uniformemente por toda la superficie. El aceite debe estar fluido y extenderse fácilmente.

3. Dora los alimentos a baja temperatura. Cuando hayas añadido el aceite y lo hayas calentado, puedes añadir los alimentos a la sartén. Asegúrate de que los alimentos estén secos (si es necesario, sécalos con papel de cocina) para evitar salpicaduras y una cocción desigual. Deja que se cocinen sin moverlos durante unos minutos. Cuando se haya formado una corteza dorada, los alimentos se desprenderán naturalmente de la superficie, lo que indica que están bien dorados. Se trata de la reacción de Maillard, que se produce cuando los jugos empiezan a caramelizarse, por lo que podrás dar la vuelta a los alimentos sin problemas.



Utiliza una tapa para una cocción más eficiente desde el punto de vista energético:

- Retiene el calor durante la ebullición.
- Se necesita menos energía.
- Cocción más rápida.



Para los productos de la batería de cocina con tapa de condensación: distribuye la humedad por toda la superficie de cocción para mantener la máxima jugosidad de los guisos. Con la tapa puesta, también puedes cocer verduras a fuego lento con solo una cucharada de agua. Este método de cocción sin agua aprovecha el vapor natural que emiten las verduras para cocinar los ingredientes poco a poco.





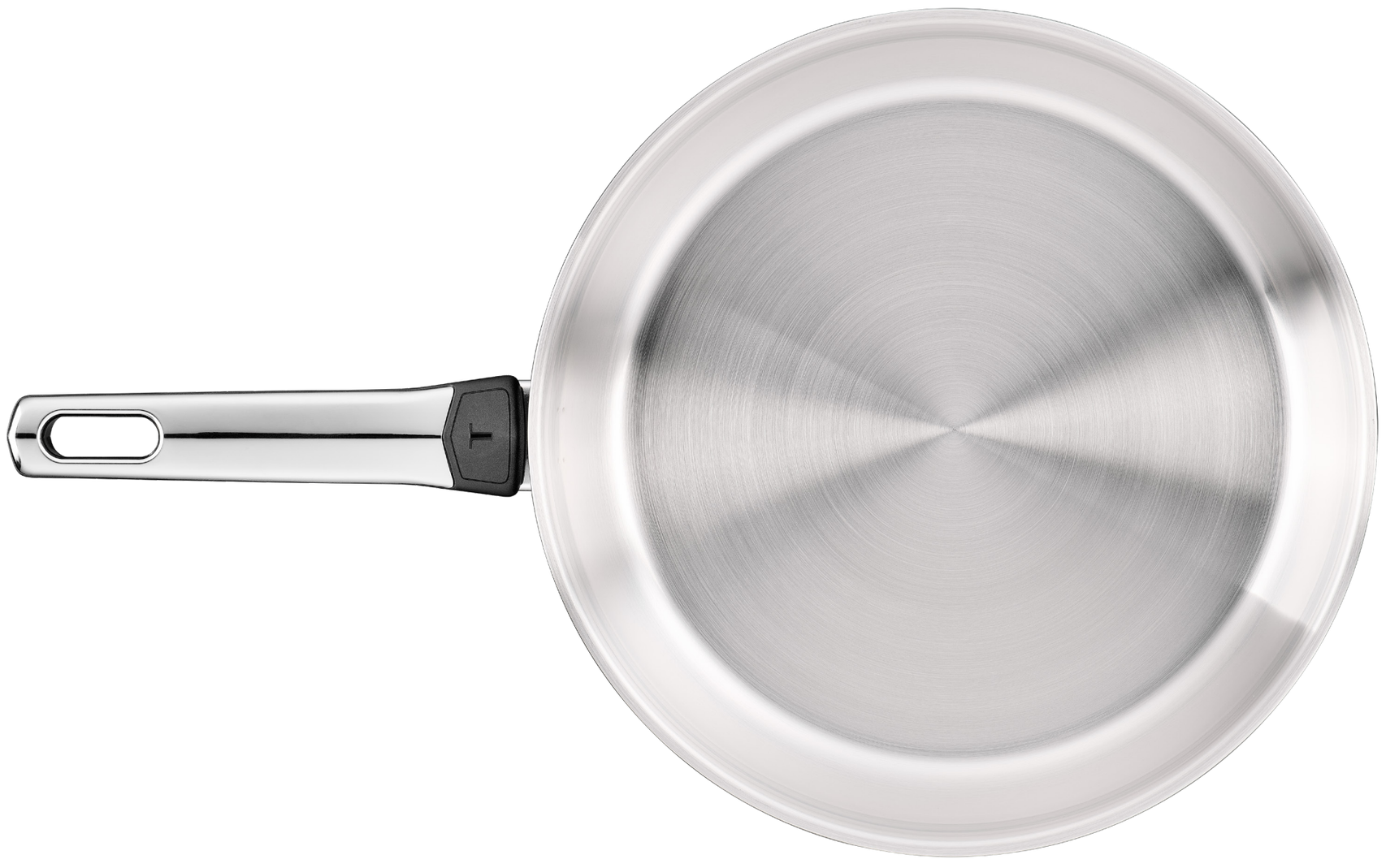
- Se recomienda utilizar guantes de horno, agarraderas o paños secos para sujetar los mangos o asas, especialmente después de cocinar durante mucho tiempo o al manipular mangos o asas metálicos, para evitar el riesgo de quemaduras.

  Utiliza siempre guantes de horno cuando quites la tapa durante la cocción, inclínala para dirigir el vapor lejos de ti y mantén las manos y la cara alejadas de las rejillas de ventilación.

- Recicla tus ollas y sartenes para darles una segunda vida.

  ¿Sabías que el acero inoxidable y el aluminio se pueden reciclar sin límite?

  Deposita tus utensilios de cocina en los puntos de recogida o en los puntos de venta asociados.



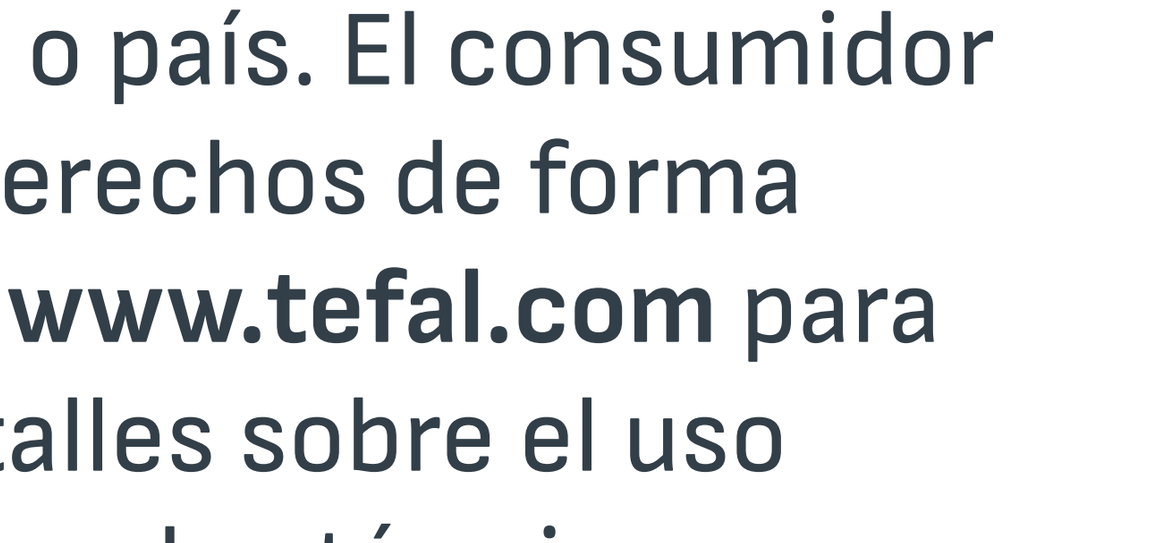
GARANTÍA TEFAL® / T-FAL®

- Si el producto es de acero inoxidable, tiene una garantía de 10 años contra defectos de fabricación. Esta garantía no afecta a los derechos legales de los consumidores. No cubre los rayaduras ni la decoloración producida por el envejecimiento. Tefal garantiza que el revestimiento cumple la normativa sobre materiales en contacto con alimentos. Para obtener más información, visita www.tefal.com

INFORMACIÓN adicional y línea de ayuda

- Para obtener toda la información o respuestas a tus preguntas, ponte en contacto con nuestro servicio de atención al cliente a través de **www.tefal.com**

- Derechos del consumidor e información adicional: esta garantía comercial de Tefal no afecta a los derechos legales de los consumidores, que no pueden excluirse ni limitarse, ni a los derechos legales frente a un distribuidor al que se haya comprado un producto. Esta garantía proporciona al consumidor derechos específicos y también puede tener derechos adicionales que varían en función del estado o país. El consumidor puede ejercer estos derechos de forma independiente. Visita **www.tefal.com** para conocer todos los detalles sobre el uso y cuidado del producto y los términos y condiciones completos de la garantía del fabricante.



Tefal®

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD DE TEFAL®/T-FAL®*

* Los electrodomésticos de TEFAL® se comercializan bajo la marca T-FAL en algunos territorios como América y Japón. TEFAL® y T-FAL® son marcas comerciales registradas del Groupe SEB



Importante:

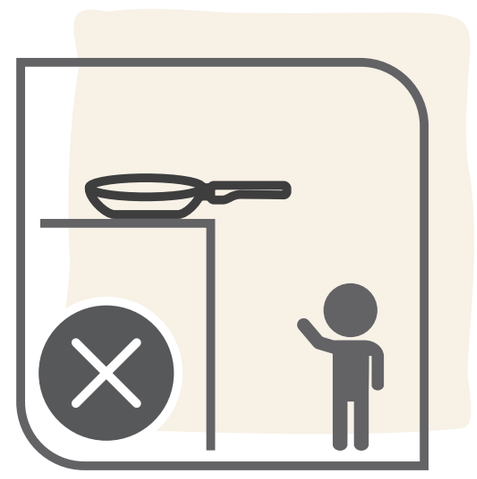
- Este producto se ha diseñado solamente para uso doméstico

- Lee primero los consejos de seguridad antes de utilizar el producto

- Consulta también las instrucciones de uso del producto y otros consejos y recomendaciones.

INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD

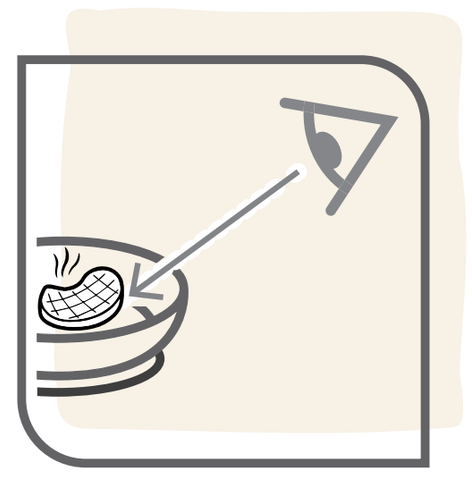
- Este producto no deben usarlo personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas, o sin experiencia ni conocimiento, salvo que estén bajo supervisión o reciban instrucciones relacionadas con el uso del aparato por parte de otra persona responsable de su seguridad. Se debe supervisar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el producto.





- Nunca dejes que la batería de cocina hierva en seco ni dejes un producto vacío sobre un aro caliente o una llama de gas.

- Nunca dejes alimentos cocinándose sin vigilancia.



- No dejes nunca el mango de la sartén asomando por el borde de la placa o cerca de una superficie de cocina.

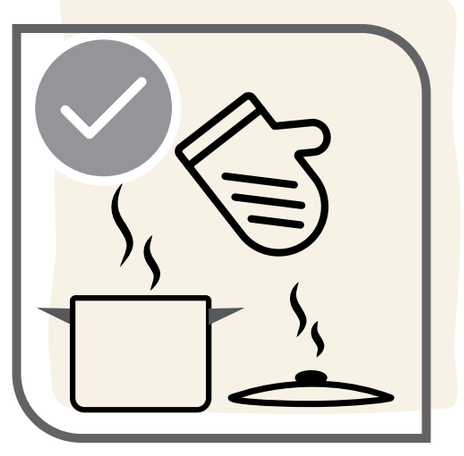
- No sobrecalientes el producto.

- No expongas el mango a la llama, ya que podría debilitarse.





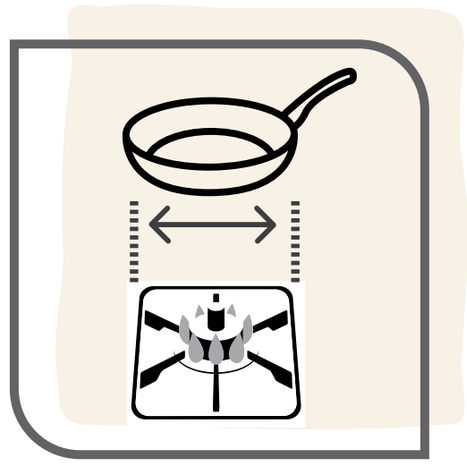
- Se recomienda utilizar guantes de horno, agarraderas o paños secos para sujetar los mangos o asas, especialmente después de cocinar durante mucho tiempo o al manipular mangos metálicos, para evitar el riesgo de quemaduras.





- No acerques alimentos calientes ni líquidos hirviendo a personas o animales.

- Las sartenes pequeñas se pueden colocar con cuidado sobre las patas de apoyo de las placas de gas, para las que la mayoría de los fabricantes proporciona una trébede.

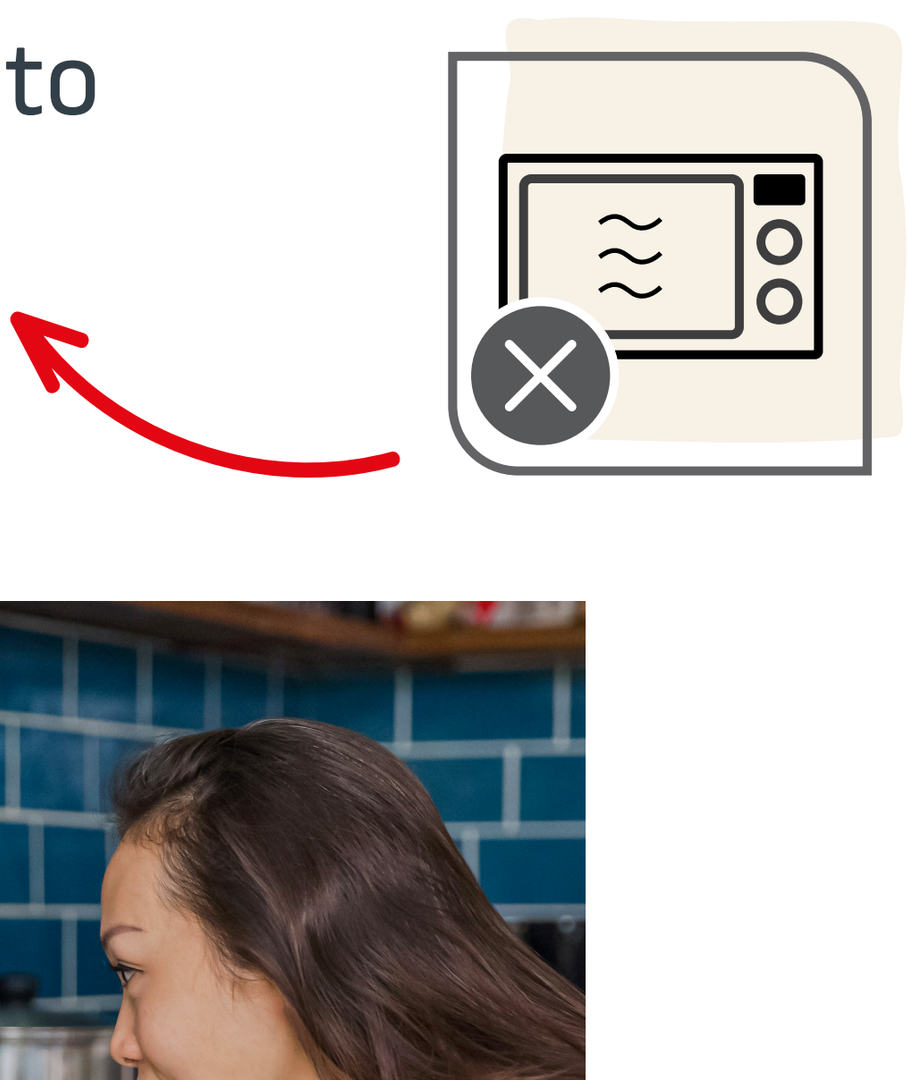




- Uso en el horno: consulta las instrucciones de uso del producto en el embalaje. Ten en cuenta que las altas temperaturas pueden dañar las piezas de plástico y las tapas de cristal.

- Uso en lavavajillas: consulta las instrucciones de uso del producto en el embalaje. Algunas piezas pueden dañarse debido a la acción de detergentes corrosivos, lo que conlleva riesgos de cortes y quemaduras.

- No introduzcas el producto en el microondas.



- No se recomienda utilizar las sartenes para freír con abundante aceite (patatas fritas, samosas, etc.). Se debe tener siempre cuidado al cocinar con aceite: no se debe llenar demasiado la sartén ni utilizar un fuego demasiado alto, ya que esto podría provocar que el aceite se inflame solo.

- No añadas agua fría, hielo o alimentos congelados directamente a una sartén caliente, ya que podría producirse una erupción de vapor que podría causar quemaduras u otras lesiones a los usuarios o a las personas presentes. Ten especial cuidado en este sentido cuando la sartén contenga aceites calientes utilizados durante la cocción, ya que es posible que se produzcan salpicaduras de aceite caliente al poner en contacto elementos que contengan agua con el aceite caliente.



- No combines los productos de la batería de cocina para hacer una cacerola para el baño maría. Estas piezas no están diseñadas para ese fin. Tal uso podría provocar riesgos de inestabilidad, quemaduras relacionadas con el vapor u otras lesiones.



- Si las asas se aflojan, apriétalas un poco más para evitar daños durante su uso repetido.

- Los productos de la batería de cocina que estén calientes deben colocarse sobre superficies resistentes al calor.

- Nunca calientes la grasa hasta su carbonización. Los vapores liberados durante la cocción pueden ser peligrosos para los animales con sistemas respiratorios sensibles.

- En caso de incendio de alimentos o aceite en la sartén, apaga el fuego, coloca una manta ignífuga o una toalla humedecida sobre la sartén y déjala durante 30 minutos antes de retirarla.

- En caso de sobrecalentamiento extremo (alcanzando el punto de fusión del aluminio), no muevas el producto, déjalo enfriar primero, debido al peligro que supone el aluminio fundido dentro de la base encapsulada. Se recomienda no seguir utilizando el producto debido a las posibles modificaciones de sus propiedades.

- Si tienes algún problema, ponte en contacto con el servicio de atención al cliente en **www.tefal.com**.

Tefal

4 INGENIO®:

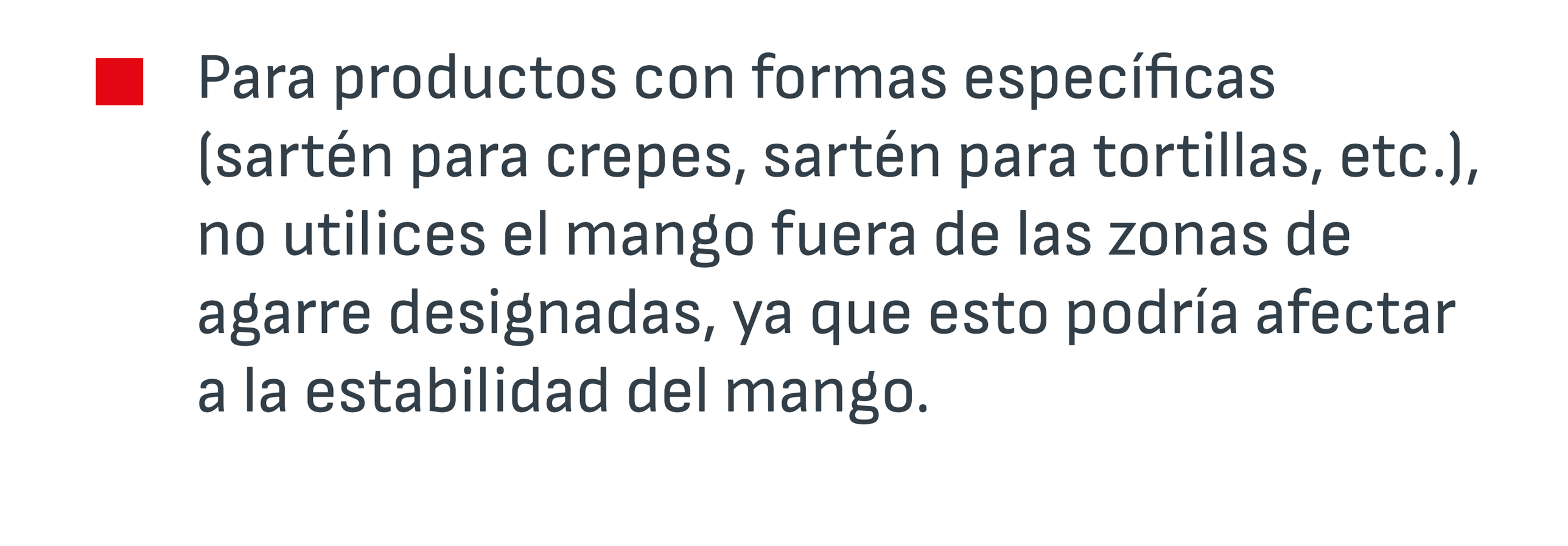
INSTRUCCIONES DE USO Y GARANTÍA

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD DE INGENIO®

- El mango Ingenio® solo es compatible con productos Ingenio®. Nunca utilices el mango en utensilios de otras marcas.

- Los productos Ingenio® (sartén, cacerola, wok, etc.) solo son compatibles con los mangos Ingenio®. Nunca los utilices con mangos de otras marcas.

- Para productos con formas específicas (sartén para crepes, sartén para tortillas, etc.), no utilices el mango fuera de las zonas de agarre designadas, ya que esto podría afectar a la estabilidad del mango.



- No dejes el mango en el producto durante la cocción ni lo expongas a las llamas, ya que la exposición prolongada a altas temperaturas podría degradar las piezas de plástico y debilitar el mango.





- Utiliza el mango únicamente para manipular el producto y evitar así cualquier riesgo de que se vuelque, especialmente con artículos de pequeño diámetro.

- No coloques el mango sobre superficies calientes, ya que esto podría degradar la resistencia mecánica del mango y provocar quemaduras al tocarlo.

- Nunca presiones los botones de desbloqueo durante su uso, vertido o manipulación, ya que podrías provocar una apertura inesperada del mecanismo de bloqueo.



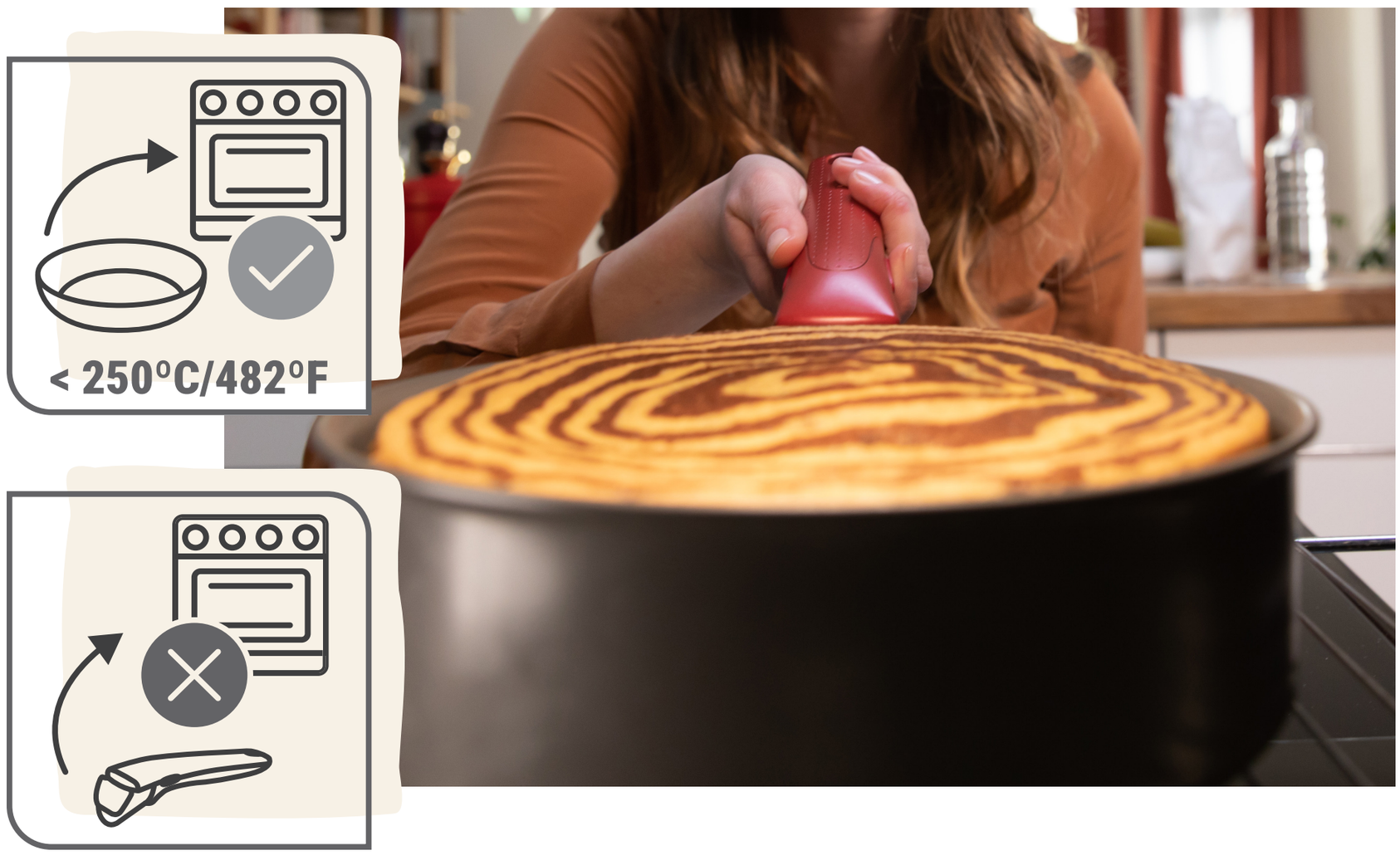
- No laves el mango en el lavavajillas ni lo sumerjas completamente en agua, ya que esta y los detergentes podrían degradar el mecanismo del mango y las funciones de seguridad internas. Recomendamos lavarlo a mano con una esponja húmeda no abrasiva o un paño, sin mojar en exceso las partes internas y sin forzar las partes móviles.

- No muevas cargas superiores a 10 kg, ya que el mango no está diseñado para soportar tal peso.



- No introduzcas el mango ni las tapas** en el horno, ya que podrían dañarse.

** A menos que en las instrucciones de uso se especifique lo contrario.



- No introduzcas los productos Ingenio® ni el mango en el microondas.

- No guardes alimentos en el producto durante más de 24 horas. No guardes alimentos ácidos en el producto, como salsa de tomate, vinagre, platos con zumo de limón, chucrut, etc.

En caso de problemas:

- Si detectas algún problema, no fuerces el mecanismo del mango ni lo desmontes.

- Si el mango está dañado (roto, astillado, sobrecalentado, derretido o caído), no lo utilices más.

- Si el producto (sartenes y ollas) está deformado, por ejemplo, tras una caída o un golpe, no lo utilices más.

En todos los casos, ponte en contacto con el servicio de atención al cliente (www.tefal.com).

INGENIO®: INSTRUCCIONES DE USO Y GARANTÍA

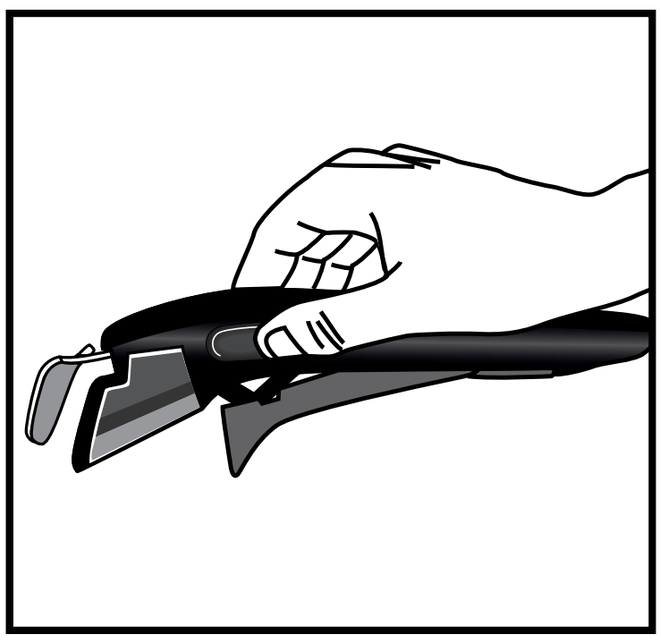
Antes de acoplar el mango

1. Apertura del mango. Con los dedos pulgar e índice, presiona al mismo tiempo los dos botones laterales de desbloqueo. (Fig. 1)

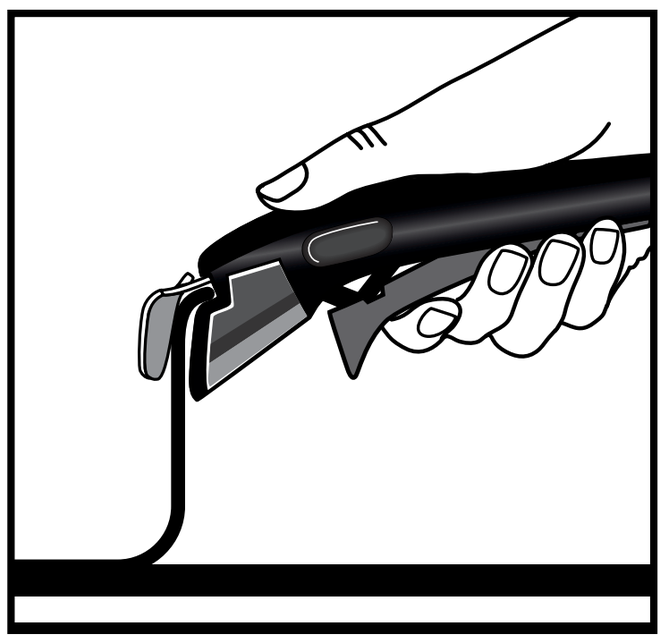
2. Fijación del mango. Coloca el mango abierto en el borde de la sartén Ingenio. Aprieta la palanca inferior para bloquear el mango en su posición y sujetarlo al borde de la sartén (fig. 2a). El mango está ahora bloqueado en su posición y puedes utilizar la sartén Ingenio.

3. Posición recomendada para sujetar el mango mientras se utiliza. (Fig. 2b)

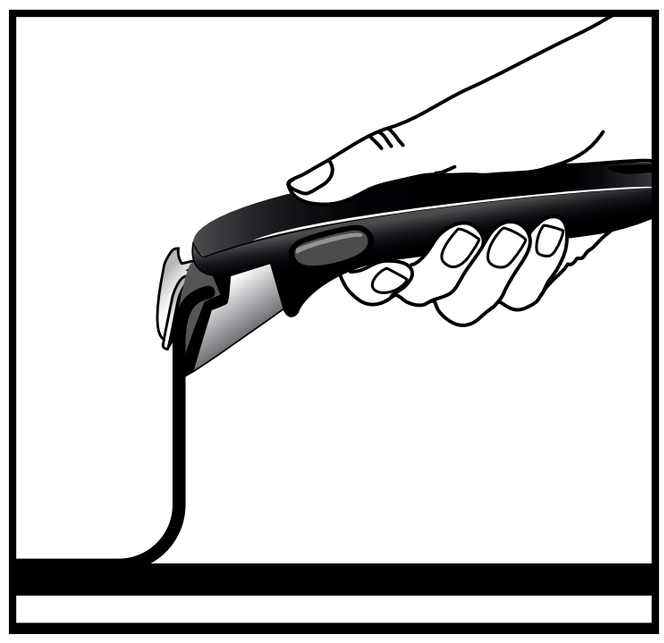
Precaución: Se debe mantener siempre la palanca cerrada con los dedos y nunca presionar los botones de desbloqueo mientras se manipula la sartén.



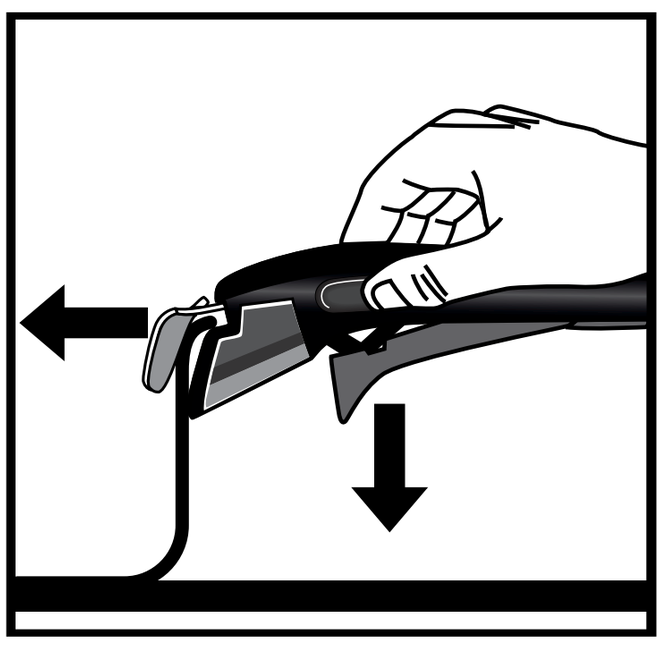
(Fig. 1)



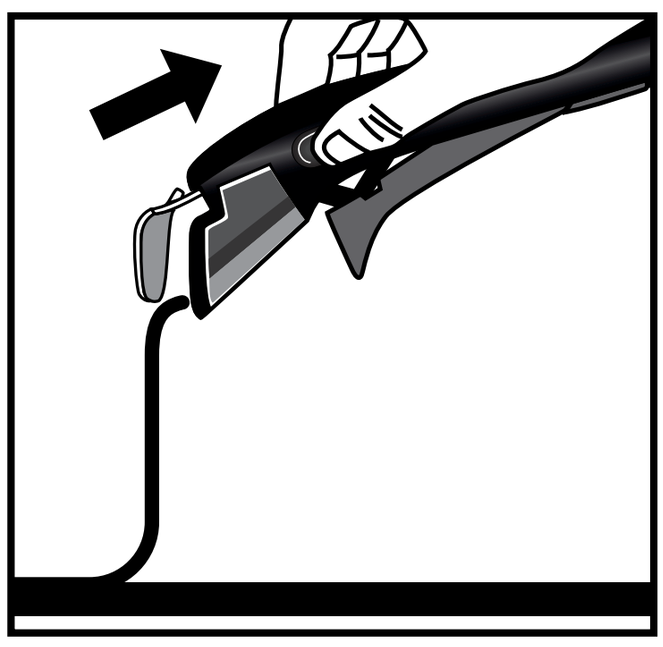
(Fig. 2a)



(Fig. 2b)



(Fig. 3)



(Fig. 4)

Retirada del mango

1. Para retirarlo, coloca la sartén Ingenio sobre una superficie plana, estable y resistente al calor. Presiona los botones de desbloqueo con los dedos índice y pulgar y coloca la mano para liberar la palanca. (Fig. 3)

2. El mango está desbloqueado y ahora se puede retirar de la sartén. (Fig. 4)

EL MANGO DE INGENIO® TIENE 10 AÑOS DE GARANTÍA

- El mango extraíble Ingenio® cuenta con una garantía de 10 años contra defectos de fabricación, según lo establecido por la legislación o los acuerdos específicos vigentes en el país de compra.
- La garantía no cubre los daños causados por modificaciones o reparaciones no autorizadas, golpes, uso inadecuado, desgaste normal, incumplimiento de las instrucciones de uso y mantenimiento, abandono de la sartén u olla durante la cocción, exposición a la llama durante la cocción, introducción en el horno, limpieza en el lavavajillas, inmersión en agua, obstrucción por grasa, polvo, salsas, etc., uso para levantar una carga superior a 10 kg, uso profesional o comercial, o uso en una sartén u olla que no sea de la gama Ingenio®.
- Esta garantía de Tefal no afecta a los derechos legales del consumidor. Para más información sobre los términos y condiciones de la garantía, visita: www.tefal.com/ingenio