

TEFAL/T-FAL*

INSTRUCCIONES DE USO PARA UTENSILIOS DE COCINA

¡Felicidades por su compra y bienvenido al mundo de los utensilios de cocina de Tefal/T-Fal! Los utensilios de cocina de Tefal/T-Fal* están diseñados para proporcionar muchos años de disfrute culinario, rendimiento excelente y servicio libre de mantenimiento*

Antes del primer uso

- Retire todos los embalajes, etiquetas y adhesivos.
NOTA: Algunos utensilios de cocina son entregados con una pieza de plástico de protección, sobre todo están situados en la base del mango. Deséchela antes de usar el producto, si no lo hiciera esta pieza podría causar riesgo de incendio.
- Lave el utensilio de cocina en agua caliente y con jabón, luego enjuáguelo y séquelo a conciencia con un paño suave o con toallitas de papel
- Para utensilios de cocina con interior antiadherente, caliente cada sartén a fuego lento durante 30 segundos, retírela del fuego y con una cucharadita de aceite de cocina unte toda la superficie interior de la sartén con un paño limpio o una toallita de papel. Seque cualquier exceso. Debe acondicionar de forma regular la sartén para mantener el rendimiento del recubrimiento antiadherente.

Consejos generales de cocina

- Utilice solo fuego lento o medio con sus utensilios de cocina en todo momento (incluso para hervir agua). Cocinar a fuego lento y medio ofrece mejor rendimiento de cocción. Cocinar a fuego fuerte puede dañar sus utensilios de cocina y este tipo de daño no está cubierto por la garantía. Utilice el fuego fuerte solo para reducir líquidos. Utilice fuego medio y medio alto para saltear y freír. Utilice el fuego lento para calentar alimentos, cocer a fuego lento y preparar salsas delicadas.
- No deje nunca que el utensilio de cocina se quede sin líquido, ni deje un utensilio de cocina vacío sobre un quemador caliente o una llama de gas.
- Seleccione el quemador o la llama de gas adecuados para que el calor o la llama de gas solo lleguen a la parte inferior del utensilio de cocina y no suba hasta las paredes de la sartén
- No utilice sartenes con recubrimiento antiadherente para hacer flambeados.
- Deje que las sartenes se enfríen antes de limpiarlas para prevenir deformaciones causadas por cambios extremos de temperatura. Evite cualquier cambio extremo de temperatura.
- No deslice o arrastre los utensilios de cocina por la superficie del quemador, ya que esto puede dañar tanto los utensilios de cocina como la superficie del quemador.
- Decoloración: El sobrecalentamiento y los cambios extremos de temperatura pueden causar manchas marrones y azules. Esto no es un defecto del producto, ocurre cuando se utilizan temperaturas demasiado elevadas (normalmente con una sartén vacía o poco llena). Las altas cantidades de hierro en el agua también pueden causar decoloración, haciendo que la sartén parezca levemente oxidada. Las altas cantidades de cal en el agua pueden causar puntos blancos que usted puede limpiar fácilmente con zumo de limón o vinagre blanco.
- Cuando hierva agua, añada la sal solo después de que el agua haya empezado a hervir para que los granos de sal no dañen los componentes de acero del utensilio de cocina.
- Nunca caliente manteca o aceite hasta el punto en que salga humo, se queme o se vuelva negra.
- La leche se quema fácilmente. Caliente a fuego lento o medio hasta que se formen burbujas en los bordes.
- Para evitar derrames, no llene las sartenes más de dos tercios.
- Evite usar sus sartenes para guardar alimentos ácidos, salados o grasos, tanto antes como después de ser cocinados.
- Salvo que se indique lo contrario, utilice sus sartenes Tefal solo en quemadores y no en hornos; consulte las secciones relativas a los mangos, las asas y las tapas

Uso y adecuación del quemador

- Consulte los símbolos que aparecen en la funda, el embalaje o el catálogo para asegurarse de que su quemador es adecuado.
- Seque siempre la base de sus utensilios de cocina antes de cocinar, sobre todo si utiliza vitrocerámica, una placa halógena o de inducción, sino puede que la sartén se le pegue a la placa.
- Según el tipo de quemador que tenga, puede que la base de su sartén aparezca marcada o rallada. Es normal.
- Escoja una llama de gas o quemador adecuado para la base de la sartén y coloque su sartén sobre la fuente de calor.
- Si tiene vitrocerámica, tenga cuidado de que el quemador y la base de la sartén/olla estén perfectamente limpios, para evitar que nada quede entre la sartén y el quemador, y ralle la placa.
- Nunca arrastre sartenes por la superficie; siempre levante la sartén/olla.
- Nunca «mezcle» sartenes, woks ni sartenes para saltear en la placa mientras cocina

Uso con una placa de inducción

La inducción es un método de calentamiento más rápido y potente que las demás fuentes de calor. Para garantizar el rendimiento de sus utensilios de cocina:

- Nunca caliente ollas y sartenes vacías.
- Le recomendamos que cuando precaliente su sartén, configure la placa (nivel de potencia) a una temperatura media (consulte las instrucciones de uso de su placa de inducción).
- Si utiliza una sartén con recubrimiento antiadherente use la tecnología Thermospot para poder identificar cuando la sartén ha alcanzado la temperatura de cocción perfecta, entonces añada los alimentos y baje el fuego para mantener la temperatura (prevenir el sobrecalentamiento de la sartén).

NOTA: El diámetro y la potencia de su placa puede afectar la eficiencia de la sartén.

Consejos útiles sobre el uso de tapas

- Cuando retire una tapa durante la cocción, inclínela para alejar el vapor y mantenga la cara y las manos alejadas de la salida de vapor.
- No utilice tapas de vidrio agrietadas, con astillas o rasguños y no intente reparar utensilios de cocina dañados. El uso de tapas de cocina dañadas podría hacer que el vidrio explotara y así causar posibles daños a los usuarios y espectadores.
- No coloque tapas de vidrio calientes en o bajo agua fría o directamente sobre una superficie de trabajo fría, ya que los cambios extremos de temperatura pueden romper el vidrio. Esto no está cubierto por la garantía.
- Las tapas de vidrio templado pueden usarse en hornos a temperaturas de hasta 350 °F / 175 °C / termostato en 4. Debe quitar las tapas de vidrio de las sartenes antes de introducir las sartenes en un horno por encima de esta temperatura.
- Si sus tapas de vidrio tienen pomos de baquelita pura (es decir, sin adornos añadidos) pueden usarse en hornos a temperaturas de hasta 175 °C (350 °F, termostato en 4) durante máximo una hora. Los pomos de baquelita con adornos no deben usarse en hornos en ningún caso.
- Las tapas con un válvula de vapor no pueden usarse en hornos.
- Cuando deje una sartén con la tapa sobre el quemador apagado, asegúrese de dejar un hueco entre la tapa y la sartén o deje la válvula de vapor abierta, sino puede hacerse el vacío. Si observa que se hace el vacío, no intente retirar la tapa de la sartén, llame al teléfono de Ayuda al Consumidor.

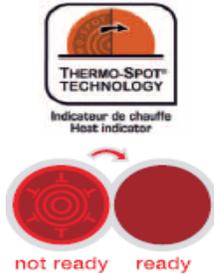
Mangos y pomos

- Los mangos y los pomos pueden calentarse en ciertas condiciones. Tenga siempre guantes para horno disponibles. Cuando cocine asegúrese de que los mangos no están sobre otros quemadores o llamas de gas. No deje que los mangos entren en contacto directo con el calor o las llamas ni los coloque directamente con parrillas calientes.
- Algunos mangos y pomos están fijados con tornillos que con el tiempo pueden aflojarse de la fijación debido al calor y al enfriamiento continuo. Si esto ocurre, deberían volver a apretarse cuidadosamente. No los apriete demasiado, ya que podría dañar la tapa o el pomo. Si el tornillo no se puede apretar o si los mangos están remachados o soldados, llame al teléfono de Ayuda al Consumidor
- Si los mangos y los pomos están hechos de acero inoxidable pueden usarse en hornos a temperaturas de hasta 500 °F / 260 °C / termostato en 9.
- Si los mangos y pomos están hechos de acero inoxidable con insertos o recubrimientos de silicona, pueden usarse en hornos a temperaturas de hasta 400 °F / 210 °C/ termostato en 6 durante máximo una hora cada vez.
- Los mangos y pomos de baquelita pura (es decir, sin adornos añadidos) pueden usarse en hornos a temperaturas de hasta 175 °C (350 °F, termostato en 4) durante máximo una hora.
- Los mangos y pomos de baquelita con adornos no deben usarse en hornos en ningún caso.
- Las tapas con un válvula de vapor no pueden usarse en hornos.

Utensilios de cocina con revestimiento antiadherente (cuidado y limpieza)

- La mayoría de los utensilios de metal pueden usarse excepto cuchillos y batidoras. No obstante, cualquier utensilio de metal debe usarse cuidadosamente. Evite el uso de utensilios afilados y no corte directamente en la sartén. No clave ni rasgue el recubrimiento antiadherente. Por consiguiente, las ralladuras no están cubiertas por la garantía.
- Con el uso puede que el recubrimiento antiadherente sufra cierta decoloración leve. Esto es bastante normal y no afectará a las propiedades antiadherentes de su utensilio de cocina.
- Las marcas o abrasiones leves en la superficie son normales y no afectarán al rendimiento de la superficie antiadherente. Estas marcas no están cubiertas por la garantía.
- Los spray antiadherentes para cocina no son necesarios con los utensilios antiadherentes. El uso de estos spray pueden crear una acumulación invisible en la superficie de la sartén que afectará a las propiedades antiadherentes de la sartén.
- Repita regularmente el acondicionamiento de la capa antiadherente para mantener el rendimiento, en particular después de fregar los utensilios (véase el apartado “Antes del primer uso”).
- Si accidentalmente quema alimentos en las sartenes, póngales agua caliente y líquido lavavajillas y déjelo en remojo durante una hora aproximadamente. Después, lávelos como normalmente y utilice una esponja no abrasiva (una esponja quitagrasas antiadherente) si es necesario. El recubrimiento antiadherente debería volver a acondicionarse untando un poco de aceite de cocina por la superficie con una toallita de papel de cocina para restaurar sus propiedades antiadherentes (véase el apartado “Antes del primer uso”).
- Si los alimentos empiezan a “pegarse” a la sartén, suele ser un signo de que las propiedades antiadherentes se han debilitado debido al sobrecalentamiento de la sartén; al no acondicionamiento regular de la sartén (véase el apartado “Antes del primer uso”); a que los alimentos se quemaron en la sartén o hay una acumulación de residuos de alimentos en ésta. Esto no está cubierto por la garantía del fabricante (véase el apartado “Garantía”)
- Puede formarse una acumulación de residuos o cal en el revestimiento interior de la sartén. Esto se percibe a menudo cuando se utiliza continuamente una sartén para hervir verduras con agua dura. Para eliminar estos depósitos, utilice vinagre blanco diluido o zumo de limón. Para resolver el problema también sugerimos que extienda un poco de aceite de cocina sobre el revestimiento antiadherente después de lavar y secar con el fin de reacondicionar el estado de la superficie antiadherente.
- El recubrimiento antiadherente está preparado para que no se desprenda ni pele si su uso doméstico es normal. No supone ningún peligro la ingestión accidental de partículas del recubrimiento. Estas partículas no son tóxicas y totalmente inertes, su ingestión es totalmente inocuo en el cuerpo. Si tiene alguna duda, póngase en contacto con la Línea de Ayuda al Consumidor

Recubrimiento antiadherente con tecnología Thermospot



Los utensilios de cocina Tefal vienen tanto con como sin tecnología Thermo-Spot™. Si su sartén tiene un indicador de calor como los que se muestran, éste le dirá cuando la sartén alcanza la temperatura de cocción óptima (aprox. 190 °C).

Cuando está frío: - El dibujo Thermo-Spot™ es visible. Añada una gota de aceite de cocina a su sartén. Espere y el punto se convertirá en un color sólido cuando la sartén esté perfectamente precalentada y preparada para cocinar. Cuando el dibujo ya no está visible, reduzca el fuego y mantenga la temperatura. Por tanto, esta tecnología Thermospot debería ayudar a prevenir el sobrecalentamiento de la sartén.

Utensilios de cocina recubiertos de cerámica

- La superficie de cerámica puede calentarse hasta 570 °F / 300 °C en un fogón.
- La resistencia a las temperaturas altas de la superficie interior de cerámica hace que la sartén sea ideal para dorar, sofreír y freír.
- Los utensilios de cerámica promueven la cocina saludable, ya que requieren menos grasas saturadas y aceites para cocinar

Utensilios

- Recomendamos usar utensilios de plástico, silicona o madera para obtener mejores resultados a largo plazo.
- Si su producto tiene recubrimiento antiadherente - véase la sección «Utensilios de cocina con recubrimiento antiadherente»
- Las marcas superficiales leves son normales y no disminuirán el rendimiento de sus utensilios de cocina

Uso de hornos y gratinadores

- Los utensilios de cocina pueden usarse en hornos a temperaturas de hasta 500 °F / 260 °C / termostato en 9 si los mangos son de acero inoxidable sin insertos o recubrimientos de baquelita o silicona. Consulte la sección de mangos y pomos para comprobar la temperatura de seguridad de sus utensilios de cocina.
- Utilice siempre guantes para horno cuando ponga y saque sus utensilios del horno.
- Las tapas de vidrio templado pueden usarse en hornos a temperaturas de hasta 350 °F / 175 °C / termostato en 4. Debe quitar las tapas de vidrio de las sartenes antes de introducir las sartenes en un horno por encima de esta temperatura. Consulte la sección “Mangos y pomos”.
- Los utensilios de cocina con mangos de acero inoxidable que no tienen ningún inserto de silicona o baquelita con el interior recubierto de antiadherente pueden usarse con el gratinador pero a una distancia mínima de 5cm de éste.

Limpieza de sus utensilios de cocina

- Después de cada uso, lave los revestimientos interior y exterior de la sartén con agua caliente, detergente líquido y una esponja. Aclare y seque bien.
- No utilice estropajos metálicos, lana de alambre abrasivo ni polvo desengrasador áspero.
- Nunca ponga agua fría en una olla caliente ni sumerja utensilios de cocina calientes en agua fría. Los cambios bruscos de temperatura pueden hacer que el metal se deforme, lo que da como resultado una base irregular.
- No moje la parte exterior de sus sartenes durante un periodo prolongado debido a algunos elementos de fijación de aluminio (por ejemplo, remaches). Seque siempre completamente sus utensilios de cocina.

Lavado de platos

- No todos los utensilios de cocina de Tefal son aptos para el lavavajillas. Revise las etiquetas en los envases. Consulte también la sección relativa a los mangos, los pomos y las tapas. Aunque el recipiente sea apto para el lavavajillas, se sigue recomendando el lavado a mano.
- Si se introduce en el lavavajillas, el revestimiento exterior y cualesquiera fijaciones de aluminio pueden volverse opacos y decolorarse debido a la acción de ciertos detergentes. Nuestra garantía no cubre este tipo de desgaste; sin embargo, el rendimiento de la sartén no se verá afectado.
- Para mantener el rendimiento del revestimiento antiadherente, se recomienda repetir el «acondicionamiento» después de que lavar los platos (consulte “Antes del primer uso”).
- No deje sus utensilios de cocina en el lavavajillas después de que el ciclo haya terminado.

Limpieza de utensilios de cocina sin revestimiento antiadherente

- Para el cuidado regular, limpie sus sartenes con agua caliente, detergente líquido y una esponja (el detergente en polvo y los estropajos no son recomendables).
- Para las manchas más rebeldes o si la comida se ha quemado accidentalmente dentro de la sartén, sumérgala en agua caliente. Utilice un limpiador específico en polvo de acero inoxidable con agua para formar una pasta. Aplique la pasta con un paño suave. Frote con un movimiento circular desde el centro hacia fuera. Lave con agua caliente y jabón, seque inmediatamente para evitar la pérdida de brillo.
- No utilice nunca lejía, limpiadores de hornos o productos basados en cloro en sus sartenes, ya que son extremadamente corrosivos para el acero inoxidable, incluso cuando se diluye. Harán que aparezcan hoyos minúsculos en la superficie del acero que pueden ser antiestéticos y afectarán el rendimiento de cocción.
- No utilice lana de acero, estropajos de acero ni detergentes ásperos.
- Es seguro utilizar estropajos de nailon.
- Tenga en cuenta que los acabados y las fijaciones exteriores de acero inoxidable pueden volverse opacos debido a la naturaleza abrasiva de algunos detergentes para lavavajillas. Estos efectos no están cubiertos por la garantía.
- Incluso si su producto es apto para el lavavajillas, se recomienda el lavado a mano y el secado a fondo inmediatamente después de lavarlo para evitar la pérdida de brillo.
- No deje sus utensilios de cocina en el lavavajillas después de que el ciclo haya terminado.
- Con utensilios de cocina de acero inoxidable, puede aparecer con el tiempo decoloración azul o amarilla. Este es un fenómeno natural que puede originarse por un sobrecalentamiento y no indica ningún problema con el utensilio de cocina.
- Lo siguiente también puede ocurrir debido a la limpieza inadecuada o a que el utensilio se quede sin agua:- Puntos blancos (p. ej. de hervir patatas), detalles blancos, efecto arco iris/reflejos iridiscentes, círculos marrones secos (marcas de agua)
- Si el producto es de acero inoxidable puede que se decolore la superficie exterior. La decoloración se puede eliminar con un producto de limpieza especial para utensilios de cocina de acero inoxidable, o añadiendo jugo de limón o vinagre a su producto de limpieza.

** Los electrodomésticos de TEFAL aparecen bajo la marca T-FAL en algunos territorios como Estados Unidos y Japón. TEFAL/T-FAL son marcas registradas del Groupe SEB*

Cómo reconocer y evitar los defectos cubiertos por la garantía de acero inoxidable

Base exterior:

La forma del cuerpo del utensilio de cocina está garantizada contra el desprendimiento de la base encapsulada exterior o la aparición de burbujas entre la base encapsulada y la forma del cuerpo. Esto puede crear un poco de sobrecalentamiento y algunos puntos calientes. Está cubierta por la garantía.



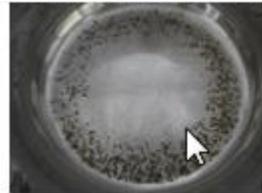
Superficie interior del producto:

- La forma del cuerpo del utensilio de cocina está garantizado contra manchas de óxido marrones oscuras y negras.
- Si nota algunas manchas en la superficie interior del producto, primero límpielo siguiendo las instrucciones de cuidado. Si las manchas siguen siendo perceptibles cuando desliza su uña a lo largo de la superficie después de la limpieza, o si la marca adquiere la apariencia de picaduras o se parece a un agujero, estará cubierto por la garantía.

⇒ Unos consejos útiles:

- Agregue siempre sal al agua solo después de que haya llegado al punto de ebullición
- No utilice ningún detergente que contenga cloro
- No utilice agua oxigenada ni lejía

Mancha antes de la limpieza



Mancha después de la limpieza



Mango, mango lateral y pomo:

- Si la sartén tiene soportes soldados y el mango se rompe debido a los puntos de soldadura y no hay agujeros en el lado de la sartén, este defecto estaría cubierto por la garantía.

Cómo reconocer y evitar los defectos NO cubiertos por la garantía de acero inoxidable

Resultados de limpieza no cubiertos por la garantía:

- Algunos detergentes son muy agresivos y pueden afectar a los acabados y fijaciones exteriores de acero inoxidable. Pueden decolorarse y volverse opacos debido a la naturaleza abrasiva de algunos detergentes para lavavajillas. Estos efectos no están cubiertos por la garantía.
- ⇒ Incluso si su producto es apto para el lavavajillas, se recomienda lavarlo a mano.
- ⇒ No mantenga sus utensilios de cocina en el lavavajillas cuando el ciclo de limpieza haya terminado.
- ⇒ También le recomendamos que seque sus utensilios de cocina después de limpiarlos con una toalla de papel suave.

Decoloración en el interior no cubierta por la garantía:

- El recalentamiento puede originar manchas marrones o azules. Esto no es un defecto del producto, ocurre cuando se utilizan temperaturas demasiado elevadas (normalmente con una sartén vacía o poco llena).
 - Grandes cantidades de hierro en el agua pueden originar asimismo decoloración, y dan como resultado que la sartén parezca un poco oxidada. Pueden eliminarse fácilmente siguiendo las instrucciones de limpieza.
 - Puede aparecer un color azul en la base interior del producto debido a la cocción de alimentos que contienen almidón como el arroz o la pasta.
 - También pueden notarse algunas manchas blancas en la base interior dependiendo de su suministro de agua. Se deben a la piedra caliza (cal en el agua) y pueden eliminarse fácilmente limpiando el producto con un poco de vinagre blanco o zumo de limón.
- ⇒ Limpie sus utensilios de cocina con un poco de vinagre blanco o zumo de limón y utilizando una toalla de papel suave.
⇒ Limpie la sartén con un limpiador específico de acero inoxidable.
⇒ Agregue siempre sal al agua solo después de que haya llegado al punto de ebullición

Decoloración



Mancha antes de la limpieza



Mancha después de la limpieza



Limpiador específico



Réf. ciale
09090000001

Decoloración de la superficie exterior no cubierta por la garantía

- El recalentamiento puede originar manchas marrones o azules. Esto no es un defecto del producto, ocurre cuando se utilizan temperaturas demasiado elevadas (normalmente con una sartén vacía o poco llena).
- ⇒ Limpie la sartén con un limpiador específico de acero inoxidable.

Decoloración de la base exterior



Limpiador específico



Réf. ciale
09090000001

Distorsión del producto no cubierta por la garantía

- Dejar caer la sartén puede causar cierta deformación.
 - El sobrecalentamiento o calentamiento de una sartén vacía también puede causar alguna distorsión del producto.
- ⇒ No añada agua fría dentro de una sartén caliente, esto puede causar un cambio brusco de temperatura que quizás provoque la distorsión de la base.
⇒ Utilice el tamaño apropiado de la llama de gas o quemador para la sartén.
⇒ Limpie y seque la base exterior de la sartén antes de utilizarla en una placa vitrocerámica.
⇒ Seleccione el quemador o la llama de gas adecuados para que el calor o la llama de gas solo lleguen a la parte inferior del utensilio de cocina y no suba hasta las paredes de la sartén
⇒ Tenga en cuenta que cocinar con una placa de inducción precisa atención especial. Puede alcanzarse una temperatura caliente muy rápidamente y un cambio extremo y repentino de la temperatura puede hacer que el producto se deforme.

Mango, mango lateral y pomo; daños no cubiertos por la garantía

Si la sartén tiene soportes soldados y el mango se rompe en los puntos de soldadura y no hay agujeros en el lado de la sartén, esto significa que el producto se ha sobrecargado. Este problema no estaría cubierto por la garantía.