

TEFAL/T-FAL*

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE PENTRU VASELE DE GĂTIT

Felicitări pentru achiziția dumneavoastră și bun venit în lumea vaselor de gătit Tefal/T-Fal Vasele de gătit Tefal/T-Fal* sunt concepute să ofere mulți ani de gătit din plăcere, performanță superioară și serviciu gratuit de întreținere*

Înainte de prima utilizare

- Îndepărtați toate ambalajele, etichetele, autocolantele și marcajele.

NOTĂ: Anumite vase de gătit sunt transportate împreună cu o componentă din plastic pentru protecție, în special cele care se află la baza mânerului. Vă rugăm să o înlăturați, deoarece neînlăturarea acestei componente ar putea genera pericol de incendiu.

- Spălați vasele de gătit cu apă caldă și detergent, apoi clătiți-le și uscați-le cu atenție, utilizând o lavetă moale sau un prosop de hârtie.
- Pentru vasele de gătit cu interior antiaderent, încălziți fiecare tigaie la temperatură joasă timp de 30 de secunde, îndepărtați-o de sursa caldă și întindeți o linguriță de ulei de gătit pe întreaga suprafață interioară cu o lavetă uscată sau cu prosop de hârtie. Ștergeți orice surplus. Ulterior, curățați tigaia cu regularitate pentru a păstra performanța stratului antiaderent.

Sfaturi generale cu privire la gătit

- Utilizați vasul de gătit numai la temperatură scăzută spre medie (inclusiv la fierberea apei). Temperatura scăzută spre medie oferă cea mai bună performanță în procesul de gătit. Temperatura ridicată vă poate deteriora vasul de gătit, iar acest tip de deteriorare nu este inclus în garanție. Utilizați temperatură ridicată numai pentru scăderea cantității lichidelor. Temperatură medie spre medie ridicată pentru pregătirea soteurilor, pentru prăjirea rapidă prin agitare și pentru prăjire. Temperatură joasă pentru încălzirea mâncării, fierberea la foc mic și prepararea sosurilor delicate.
- Nu lăsați niciodată vasul de gătit pe foc fără apă și nici nu lăsați o componentă a vasului de gătit pe un ochi de plită încălzit sau pe flacăra aragazului.
- Selectați ochiul de plită sau dimensiunea flăcării aragazului astfel încât căldura sau flacăra aragazului să atingă numai fundul vasului de gătit și să nu urce pe marginile tigăii.
- Nu utilizați tigăile cu strat antiaderent pentru flambare.
- Lăsați tigăile să se răcească înainte de curățare pentru a împiedica deformarea cauzată de șocuri de temperatură extremă. Evitați orice modificări extreme ale temperaturii.
- Nu deplasați sau nu trageți vasul de gătit pe suprafața ochiului plitei întrucât acest lucru poate provoca deteriorarea atât a vasului de gătit, cât și a suprafeței ochiului plitei.
- Decolorarea: Supraîncălzirea și socul provocat de temperatura extremă poate cauza pete maro sau albastre. Acesta nu este un defect al produsului, apare din cauza utilizării unei trepte prea mari de căldură (în mod obișnuit, într-o tigaie goală sau umplută cât mai puțin). De asemenea, cantitățile mari de fier din apă pot produce decolorare și au ca rezultat un aspect ușor ruginit al tigăii. Cantitățile mari de calcar din apă pot provoca pete albe pe care le puteți îndepărta ușor cu suc de lămâie sau oțet alb.
- Atunci când apa fierbe, adăugați sare în apă numai după ce a început să dea în clocot, pentru a evita ca granulele de sare să deterioreze componentele de oțel ale vasului de gătit
- Nu încălziți niciodată grăsime sau ulei până în punctul în care acesta emană fum, arde sau se înnegește.
- Laptele se arde ușor. Încălziți la temperatură mică spre medie până când se formează bule în jurul marginilor.
- Pentru a evita scurgerile, nu umpleți tigăile cu mai mult de două treimi din capacitate.
- Evitați să utilizați tigăile pentru a depozita alimente acide, sărate sau grase înainte sau după gătit.
- În afară de cazul în care se specifică altfel, utilizați tigăile Tefal pe un ochi de plită și nu în cuptor, de asemenea, consultați secțiunile cu privire la mânere, cozi și capace

Alegerea corespunzătoare și utilizarea ochiului plitei

- Asigurați-vă de alegerea corespunzătoare a ochiului plitei dumneavoastră prin consultarea simbolurilor de pe marginea produsului, ambalaj sau catalog.
- Întotdeauna uscați baza vasului dumneavoastră de gătit înainte de a găti, mai ales dacă îl utilizați pe plită ceramică, cu halogen sau cu inducție, altfel vasul se poate lipi de plită.
- În funcție de tipul plitei dumneavoastră, baza tigăii poate prezenta urme sau zgârieturi. Acest fenomen este normal.
- Alegeți un ochi de aragaz sau de plită corespunzător bazei tigăii și așezați în centrul acestuia tigaia dumneavoastră deasupra sursei de căldură.
- Pe o plită ceramică, asigurați-vă că ochiul plitei și baza tigăii/oalei sunt perfect curate pentru a evita ca ceva să se prindă între tigaie și ochiul plitei, ceea ce ar duce la zgărirea acesteia.
- Nu trageți niciodată tigăile pe suprafață – întotdeauna ridicați tigaia/oala.
- Nu „trageți” niciodată tigăile, vasul wok sau vasele pentru soté pe ochiul plitei în timpul gătitului

Utilizare pe o plită cu inducție

Inducția este o metodă de încălzire, care este mai rapidă și mai intensă decât alte surse de căldură. În scopul garantării performanței vasului dumneavoastră de gătit:

- Nu încălziți niciodată oalele sau tigăile atunci când sunt goale.
- Atunci când încălziți în prealabil tigaia, vă recomandăm să fixați plita (nivel de ieșire) la o treaptă de temperatură medie (ar trebuie să consultați instrucțiunile de utilizare pentru plita cu inducție).
- În cazul în care utilizați o tigaie cu strat antiaderent, folosiți tehnologia Thermospot pentru a observa când tigaia a ajuns la temperatura perfectă pentru gătit, apoi adăugați alimentele și reduceți căldura pentru a menține temperatura (pentru a împiedica încălzirea excesivă a tigăii).

NOTĂ: Eficiența tigăii poate fi afectată de diametrul și puterea plitei dumneavoastră.

Sfaturi utile cu privire la utilizarea capacului

- Atunci când ridicați un capac în timpul gătitului, înclinați-l pentru a direcționa aburul departe de dumneavoastră și țineți mâinile și fața departe de orificiile prin care iese aburul.
- Nu utilizați capace de sticlă care au crăpături, ciobituri sau zgârieturi și nu încercați să reparați vasele de gătit stricate. Utilizarea capacelor deteriorate ar putea duce la explozia sticlei și la posibilele accidente ale utilizatorilor sau ale persoanelor din jur.
- Nu introduceți capacele din sticlă fierbinți sub apă rece și nu le așezați direct pe o suprafață de lucru rece deoarece o temperatură extremă poate duce la spargerea sticlei. Acest lucru nu este acoperit de garanție.
- Capacele din sticlă caldă pot fi utilizate în cuptor până la o temperatură maximă de 350 °F/175 °C/ gaz marca 4. Trebuie să îndepărtați capacele de sticlă de pe tigăi înainte să așezați tigăile într-un cuptor cu o temperatură mai mare decât aceasta.
- În cazul în care capacele de sticlă au mâner fabricate din bachelită pură (și anume fără ornamente adăugate), atunci sunt sigure pentru utilizarea în cuptor până la 175 °C (350 °F, gaz marca 4) timp de cel mult o oră. Mânerele fabricate din bachelită cu ornamente sub nicio formă nu trebuie să fie introduse în cuptor.
- Niciun mâner care un orificiu de ieșire a aburilor nu poate fi utilizat în cuptor și nu ar trebui să fie introdus în cuptor.
- Atunci când lăsați o tigaie acoperită pe plită după ce opriți căldura, asigurați-vă că ați lăsat un spațiu de aerisire între capac și tigaie sau că ați lăsat orificiul pentru aburi deschis, în caz contrar poate apărea o etanșare la vid. Dacă observați o etanșare la vid, nu încercați să ridicați capacul de pe tigaie, contactați serviciul de asistență pentru consumatori.

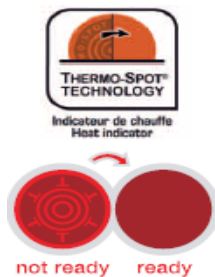
Cozi și mânere

- Cozile și mânerul pot deveni fierbinți în anumite condiții. Trebuie să aveți întotdeauna la dispoziție mănuși pentru cuptor. Atunci când gătiți, asigurați-vă că mânerul nu sunt poziționate deasupra ochiurilor fierbinți ale plitei sau flăcării de la aragaz. Nu permiteți ca mânerul să intre în contact cu căldura directă sau cu flăcările și nici nu așezați direct sub un grătar fierbinte.
- Anumite cozi și mânere sunt fixate cu șuruburi care se pot slăbi în timp din cauza încălzirii și răcirii continue a dispozitivului de fixare. Dacă are loc acest lucru, acestea trebuie strânse din nou cu atenție. Nu strângeți excesiv, întrucât acest lucru ar putea provoca deteriorarea capacului sau a mânerului. Dacă șurubul nu poate fi strâns sau în cazul în care cozile sunt nituite sau sudate, contactați linia de asistență telefonică pentru consumatori.
- Dacă mânerul sau cozile sunt fabricate din oțel inoxidabil, acestea pot fi folosite în cuptor în siguranță până la o temperatură de 500 °F/260 °C /Gaz marca 9.
- Dacă mânerul sau cozile sunt fabricate din oțel inoxidabil cu inserție sau înveliș de silicon, acestea pot fi folosite în cuptor în siguranță până la o temperatură de 400 °F/210 °C/ gaz marca 6 timp de cel mult o oră odată.
- Cozile și mânerul fabricate din bachelită pură (și anume fără ornamente adăugate) sunt sigure pentru utilizarea în cuptor până la 175 °C (350 °F, gaz marca 4) timp de cel mult o oră.
- Mânerul și cozile fabricate din bachelită cu ornamente nu trebuie să fie sub nicio formă introduse în cuptor.
- Orice mâner care are un orificiu de ieșire a aburilor nu poate fi utilizat în cuptor și nu ar trebui să fie introdus în cuptor.

Vase pentru gătit cu strat antiaderent (îngrijire și curățare)

- Pot fi folosite majoritatea ustensilelor de metal, cu excepția cuțitelor și a telurilor. Cu toate acestea, trebuie să se avertizeze la folosirea oricărei ustensile din metal. Evitați folosirea ustensilelor ascuțite și nu tăiați direct în tigaie. Nu înțepați cu cuțitul și nu scobiți suprafața antiaderentă. Prin urmare, zgârierea nu pot fi acoperite de garanție.
- Din cauza utilizării, pot apărea unele modificări ale culorii stratului antiaderent. Acest lucru este normal și nu va afecta proprietățile antiaderente ale vasului dumneavoastră de gătit.
- Urmele ușoare sau abraziunile la suprafață sunt normale și nu vor afecta performanța suprafeței antiaderente. Urmele respectivelor nu vor fi acoperite de garanție.
- Pulverizatoarele de bucătărie antiaderente nu sunt necesare pentru vasele de gătit antiaderente. Utilizarea unor astfel de pulverizatoare poate crea o depunere invizibilă pe suprafața tigăii, ceea ce va afecta proprietățile antiaderente ale acesteia.
- Repetați recondiționarea stratului antiaderent în mod regulat pentru a-i menține performanța, în special după spălarea în mașina de spălat vase (vezi secțiunea „Înainte de prima utilizare”).
- În cazul în care ardeți accidental mâncare în tigaie, umpleți-le cu apă caldă și detergent lichid și lăsați-le la înmuiat timp de aproximativ o oră. Spălați-le ulterior ca de obicei și folosiți un burete neabraziv (un burete de curățat antiaderent) dacă este necesar. Stratul antiaderent trebuie apoi recondiționat cu puțin ulei pentru gătit întins pe suprafață cu un prosop de bucătărie din hârtie pentru a reface proprietățile antiaderente ale acesteia (vezi secțiunea „Înainte de prima utilizare”).
- Dacă mâncarea începe să „se lipească” de tigaie, acesta este de obicei un semn că proprietățile antiaderente s-au diminuat din cauză că tigaia a fost supraîncălzită; nu a fost recondiționată suficient de des (a se consulta secțiunea „Înainte de prima utilizare”); mâncarea a fost arsă în tigaie sau există o acumulare de reziduuri alimentare în tigaie. Acest lucru nu este acoperit de garanția producătorului (vezi secțiunea „Garanție”).
- Pe stratul din interiorul tigăii se pot acumula reziduuri sau cruste. Acest fenomen se observă adesea atunci când o tigaie este folosită în mod frecvent pentru fierberea legumelor și se folosește apă dură. Pentru a înlătura aceste depuneri, utilizați oțet alb sau suc de lămâie. De asemenea, pentru rezolvarea problemei, sugerăm să turnați puțin ulei pentru gătit pe stratul antiaderent după spălare și uscare pentru a recondiționa suprafața antiaderentă.
- Acoperirea antiaderentă este creată pentru a nu se ciobi sau a nu se coji în condiții normale de uz casnic. Dacă particulele din strat sunt ingerate accidental, nu există niciun pericol. Aceste particule nu sunt toxice și total inerte, dacă sunt ingerate sunt total inofensive în organism. Pentru eventuale nelămuriri, vă rugăm să contactați serviciul de asistență pentru consumatori.

Strat antiaderent cu tehnologia Thermospot



Vasul de gătit Tefal poate să fie sau nu dotat cu tehnologia Thermo-Spot™. În cazul în care tigaia dumneavoastră are un indicator de căldură, precum cele prezentate, aceasta vă va spune când tigaia a atins temperatura optimă de gătit (aproximativ 190 °C).

Când este rece: - este vizibil simbolul Thermo-Spot™. Adăugați un strop de ulei pentru gătit în tigaie. Așteptați și simbolul va dobândi o culoare uniformă atunci când tigaia este complet preîncălzită și pregătită pentru gătit. Atunci când simbolul nu mai este vizibil, reduceți căldura pentru a menține temperatura. Prin urmare, această tehnologie Thermospot ar trebui să ajute la prevenirea supraîncălzirii tigăii.

Vase de gătit cu strat ceramic

- Suprafața ceramică poate fi încălzită până la 570 °F/300 °C pe o plită.
- Rezistența mare la căldură a suprafeței interioare ceramice face tigaia ideală pentru încălzire, rumenire și prăjire.
- Vasele ceramice promovează gătitul sănătos, deoarece necesită mai puține grăsimi și uleiuri saturate în timpul gătitului

Ustensile

- Vă recomandăm să utilizați ustensile din plastic, silicon sau lemn pentru a obține cele mai bune rezultate pe termen lung.
- Dacă produsul dumneavoastră are un strat antiaderent – vezi secțiunea „Vase de gătit cu strat antiaderent”
- Urmele ușoare de pe suprafață sunt normale și nu vor diminua performanța vasului dumneavoastră de gătit

Utilizarea în cuptor și pe grătar

- Vasul de gătit poate fi utilizat în siguranță în cuptor până la 500 °F/260 °C/Gaz marca 9 dacă mânerul este fabricat din oțel inoxidabil fără inserție sau înveliș din bachelită sau silicon. Consultați secțiunea referitoare la cozi și mânere pentru a verifica temperatura sigură pentru vasul dumneavoastră de gătit.
- Utilizați întotdeauna mănuși pentru cuptor atunci când scoateți sau introduceți vasul de gătit din/în cuptor.
- Capacele de sticlă caldă pot fi utilizate în cuptor până la o temperatură maximă de 350 °F/175 °C/ gaz marca 4. Trebuie să îndepărtați capacele de sticlă de pe tigăi înainte să așezați tigăile într-un cuptor cu o temperatură mai mare decât aceasta. De asemenea, consultați secțiunea „Cozi și mânere”.
- Vasele de gătit cu mânere din oțel inoxidabil, care nu conțin inserție de silicon sau bachelită cu interior din strat antiaderent, pot fi așezate sub grătar, dar trebuie să se afle la o distanță minimă de 5 cm față de dispozitivele de încălzire ale grătarului

Curățarea vasului dumneavoastră de gătit

- După fiecare utilizare, spălați stratul interior și exterior al tigăii cu apă fierbinte, detergent lichid și un burete. Clătiți și uscați bine.
- Nu folosiți bureți de sârmă, lână de oțel abrazivă sau praf de curățat grosier.
- Nu turnați niciodată apă rece într-o tigaie fierbinte și nici nu scufundați vasele calde în apă rece. Schimbările bruște de temperatură pot cauza deformarea metalului, ceea ce are ca rezultat o bază inegală.
- Nu umeziți exteriorul tigăilor pentru o perioadă mai lungă de timp, din cauza unor elemente de prindere din aluminiu (de exemplu, nituri). Uscați întotdeauna cu atenție vasele de gătit.

Spălarea vaselor

- Nu toate vasele de gătit Tefal pot fi spălate în siguranță în mașina de spălat vase. Vă rugăm să verificați etichetele de pe ambalaj. Vă rugăm să consultați secțiunea „Cozi, mânere și capace”. Dacă vasele de gătit pot fi spălate în siguranță în mașina de spălat vase, se recomandă, totuși, spălarea manuală.
- Dacă le introduceți în mașina de spălat vase, învelișul exterior și orice elemente de prindere din aluminiu se pot toci și decolora din cauza acțiunii anumitor detergenți. Garanția noastră nu acoperă acest tip de uzură, însă performanța tigăii nu va fi afectată.
- Pentru a menține performanța stratului antiaderent, se recomandă să repetați „recondiționarea” după ce spălați vasele (vezi „Înainte de prima utilizare”).
- Nu lăsați vasele de gătit în mașina de spălat vase după încheierea ciclului de spălare.

Curățare - pentru vase de gătit fără strat antiaderent

- Pentru îngrijirea regulată, curățați vasele cu apă caldă, detergent lichid și un burete (praful de curățat și bureții de sârmă nu se recomandă).
- Pentru petele mai rezistente sau dacă mâncarea a fost arsă accidental în interiorul tigăii, lăsați la înmuiat în apă fierbinte. Utilizați un detergent pudră fin special pentru oțel inoxidabil, amestecat cu apă pentru a forma o pastă. Aplicați pasta cu o lavetă moale. Frecați printr-o mișcare circulară din centru spre exterior. Spălați în apă fierbinte cu săpun și uscați imediat pentru a preveni mătuirea.
- Nu folosiți niciodată înălbitor, detergenți pentru cuptor sau produse pe bază de clor pe tigaia dumneavoastră, deoarece sunt extrem de corozive pentru oțelul inoxidabil, chiar și atunci când sunt diluate. Aceasta va determina apariția unor găuri mici în suprafața oțelului, ceea ce poate fi inestetic și va afecta performanța pentru gătit.
- Nu folosiți lână de oțel, bureți de sârmă sau detergenți duri.
- Bureții din nailon pot fi utilizați în siguranță.
- Trebuie să știți faptul că lacurile exterioare și elementele de fixare din oțel inoxidabil pot deveni mate din cauza caracteristicilor abrazive ale unor detergenți de spălat vase. Aceste efecte nu sunt acoperite de garanție.
- Chiar dacă produsul poate fi spălat în mașina de spălat vase, se recomandă spălarea manuală și uscarea cu atenție imediat după spălare pentru a preveni mătuirea.
- Nu lăsați vasele de gătit în mașina de spălat vase după încheierea ciclului de spălare.
- În cazul vaselor din oțel inoxidabil, poate apărea în timp o decolorare în nuanțe de albastru sau galben. Acesta este un fenomen natural care poate duce la supraîncălzire și nu indică nicio problemă a vasului de gătit.
- Următoarele pot apărea ca urmare a curățării necorespunzătoare sau lăsării la fiert până la uscare: - - pete albe (de exemplu, de la fierberea cartofilor), depuneri fine de calcar, efect de curcubeu/sclipiri irizate, cercuri maro rezultate în urma uscării (pete de apă)
- Dacă produsul este fabricat din oțel inoxidabil, pot apărea modificări de culoare pe suprafața exterioară. Decolorarea poate fi îndepărtată cu un detergent special pentru vase din oțel inoxidabil sau prin adăugarea de suc de lămâie sau oțet la soluția de curățare obișnuită

* *Aparatele pentru gătit TEFAL pot fi găsite sub marca T-FAL în anumite teritorii precum America și Japonia. TEFAL/T-FAL sunt mărci înregistrate ale Groupe SEB*

Cum să recunoașteți și să evitați defectele acoperite de garanția pentru oțelul inoxidabil

Baza exterioară:

Forma corpului vasului este garantată împotriva detașării bazei externe încapsulate sau împotriva formării de bule între baza încapsulată și în forma corpului. Acest lucru poate duce la supraîncălzire și la formarea anumitor puncte fierbinți. Acest lucru este inclus în garanție.



Suprafața interioară a produsului:

- Forma corpului vasului de gătit este garantată împotriva petelor maro închis și negre ruginii
- Dacă observați anumite pete pe suprafața interioară a produsului, curățați prima dată urmând instrucțiunile de îngrijire. Dacă petele sunt încă evidente atunci când frecați cu unghia de-a lungul suprafeței după curățare sau în cazul în care semnul arată ca o corodare sau o gaură, acest lucru este inclus în garanție.

⇒ Câteva recomandări utile:

- Adăugați întotdeauna sare în apă doar după ce a dat în clocot
- Nu folosiți detergenți care conțin clor
- Nu folosiți peroxid de hidrogen sau înălbitor

Pată înainte de curățare



Pată după curățare



Toartă, toartă laterală și mâner:

- Dacă tigiia are componente sudate și toarta se rupe din cauza punctelor de sudare și nu există găuri pe partea laterală a tigăii, acest lucru ar trebui să fie inclus în garanție.

Cum să recunoașteți și să evitați defectele care NU sunt incluse în garanția pentru oțelul inoxidabil

Rezultate ale curățării care nu sunt incluse în garanție:

- Unii detergenți sunt foarte agresivi și pot afecta straturile exterioare și elementele de prindere din oțel inoxidabil. Acestea se pot decolora și pot deveni mate din cauza caracteristicilor abrazive ale unor detergenți de spălat vase. Aceste efecte nu sunt incluse în garanție.
- ⇒ Chiar dacă produsul poate fi spălat în mașina de spălat vase, se recomandă spălarea manuală.
- ⇒ Nu lăsați vasele de gătit în mașina de spălat vase după încheierea ciclului de spălare
- ⇒ De asemenea, vă recomandăm să uscați vasele după curățare cu un prosop de hârtie moale

Decolorarea pe interior nu este inclusă în garanție:

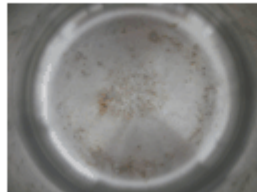
- Supraîncălzirea poate provoca pete maro sau albastre. Acesta nu este un defect al produsului, apare din cauza utilizării unei trepte prea mari de căldură (în mod obișnuit, într-o tigaie goală sau umplută cât mai puțin).
- Cantitățile mari de fier din apă pot provoca, de asemenea, decolorarea și pot face ca oala să pară ușor rugini tă. Aceasta poate fi îndepărtată ușor, urmând instrucțiunile de curățare.
- O culoare albastră poate apărea pe baza interioară a produsului ca urmare a pregătirii alimentelor care conțin amidon, cum ar fi orezul sau paste.
- De asemenea, pot fi observate unele pete albe pe baza interioară, în funcție de sursa de alimentare cu apă. Acestea sunt cauzate de calcar (depunere în apă) și pot fi ușor îndepărtate prin curățarea produsului cu puțin oțet alb sau suc de lămâie.

- ⇒ Curățați vasele utilizând puțin oțet alb sau suc de lămâie cu un prosop de hârtie moale
- ⇒ Curățați tigaia cu o soluție de curățare specială pentru oțel inoxidabil
- ⇒ Adăugați întotdeauna sare în apă numai după ce a dat în clocot

Decolorare



Pată înainte de curățare



Pată după curățare



Soluție specială de curățare



Ref. ciale
09090000001

Decolorarea suprafeței externe care nu este inclusă în garanție

- Supraîncălzirea poate provoca pete maro sau albastre. Acesta nu este un defect al produsului, apare din cauza utilizării unei trepte prea mari de căldură (în mod obișnuit, într-o tigaie goală sau umplută cât mai puțin).
- ⇒ Curățați tigaia cu o soluție de curățare specială pentru oțel inoxidabil

Decolorare a bazei externe



Soluție specială de curățare



Ref. ciale
09090000001

Deformarea produsului care nu este inclusă în garanție

- Căderea tigăii poate provoca deformare
- Supraîncălzirea sau încălzirea unei tigăi goale poate provoca, de asemenea, o anumită deformare a produsului
- ⇒ Nu adăugați apă rece într-o tigaie fierbinte, acest lucru poate provoca o schimbare bruscă de temperatură care poate duce la deformarea bazei.
- ⇒ Utilizați ochiul de plită sau treapta corespunzătoare a flăcării aragazului pentru tigaie.
- ⇒ Curățați și uscați baza externă a tigăii, înainte de a o folosi pe plită ceramică.
- ⇒ Selectați ochiul de plită sau dimensiunea flăcării aragazului astfel încât căldura sau flacăra aragazului să atingă numai fundul vasului de gătit și să nu urce pe marginile tigăii.
- ⇒ Trebuie să știți faptul că gătitul la o plită de inducție necesită o atenție specială. Se poate atinge foarte repede o temperatură ridicată, iar o schimbare extremă și bruscă de temperatură poate provoca deformarea produsului.

Toarta, toarta laterală și mânerul; deteriorări care nu sunt incluse în garanție

Dacă tigaia are componente sudate și mânerul se rupe în punctele de sudură și există găuri pe părțile laterale ale tigăii, ac est lucru înseamnă că produsul a fost umplut în exces. Această problemă nu va fi acoperită de garanție.