

T-fal®



USE & CARE INSTRUCTIONS

Congratulations on your purchase and welcome to the world of T-fal® cookware! T-fal cookware is designed to provide many years of cooking enjoyment, superior performance and maintenance-free service.

■ QUICK START TIPS

- Remove all labels and packaging materials.
- Wash cookware in warm, soapy water, then rinse and dry using a soft cloth or paper towel.
- For cookware with a non-stick interior, it is recommended to "season" the pan prior to first use. (Ceramic cookware should NOT be seasoned.) Wash the cookware thoroughly and dry. Heat each pan on low for 30 seconds, remove from heat and put one tablespoon of vegetable oil in each pan. Rub the oil over the entire surface with a paper towel. Repeat after every 10 dishwasher cycles or if accidental overheating occurs.

NOTE: Some cookware is shipped with a protective plastic piece located at the base of the handle. Please discard before use, as failure to remove this piece could create a fire hazard.

■ GENERAL COOKING TIPS

- Never leave cookware unattended while cooking.
- Use low to medium heat with your T-fal cookware. Aluminum cookware conducts heat extremely quickly and evenly. High heat may damage your T-fal non-stick cookware, and this type of damage is not covered under the warranty.
- Never let cookware boil dry or leave an empty piece of cookware on a heated burner.
- Select the proper burner size so that the heat touches only the bottom of the cookware and does not climb up the side walls.
- Do not use pans to flambé.
- Let pans cool before cleaning to prevent warping caused by extreme temperature shocks. Avoid any extreme temperature changes.
- Do not slide or drag cookware across the stove top, as this may cause damage to both the cookware and the stove top.

■ HELPFUL HINTS ON LID USE

- When removing lids during cooking, tilt lid to direct steam away from you and keep hands and face away from steam vents.
- Do not use glass lids that have cracks, chips or scratches and do not attempt to make repairs to damaged cookware. Using damaged lids or cookware could lead to explosions or injuries to users or bystanders.
- Do not place hot glass lids under cold water, as the temperature change can break the glass. This is not covered under the warranty.
- Tempered glass lids are oven safe to 350°F/175°C.
- When leaving a covered pan on the burner after the heat is turned down, be sure to leave the cover ajar or the steam vent open or else a vacuum seal may form. If a vacuum seal does form, do not attempt to remove the cover from the pan, and call the T-fal Consumer Relations Helpline.

■ HANDLES AND KNOBS

- Handles and knobs can get very hot under certain conditions. Always have pot holders available for use.
- When cooking, make sure handles are not positioned over other hot burners.
- Some handles and knobs that are attached with screws may loosen over time. If this occurs, they should be retightened. Do not overtighten, as this could result in damage to the lid or knob. If the screw cannot be tightened or handles are riveted or welded, call the T-fal Consumer Relations Helpline for assistance.
- Oven safe to 500°F/260°C if handles are all stainless steel. Oven safe to 350°F/175°C if handles have any phenolic, plastic parts. Oven safe to 400°F/204°C if handles have any silicone parts.

■ COOKING WITH T-FAL ON A STOVE TOP

T-fal NON-STICK, INCLUDING TITANIUM, PROGLIDE, EASY, PROMETAL AND EXPERT NON-STICK COOKWARE

T-fal is a pioneer and innovator in the world of non-stick cookware. If properly maintained, T-fal's unique non-stick finish will provide years of great cooking performance and easy cleaning. Preventing damage to the non-stick finish will help to maximize product performance. By following these care instructions, you can protect and get the most out of your investment in T-fal cookware.

- NEVER cut food directly in the pan or gouge the non-stick surface in any way.
- With use, the non-stick surface may become slightly darker. This will not impair its performance. Slight surface marks or abrasions are normal and will NOT affect the performance of the non-stick coating.
- Non-stick cooking sprays are not necessary with non-stick cookware. The use of such sprays may create an invisible buildup on the surface of the pan that will affect the pan's non-stick properties.
- If your T-fal product includes Thermo-Spot, this unique heat indicator will show when the pan is perfectly preheated to seal in the flavor of your food. When the design changes to a solid red "spot," the pan is preheated to optimal temperature. Thermo-Spot is built into the non-stick surface of your pan, requires no special maintenance and should be treated just like the other non-stick surfaces on the pan. With normal use, Thermo-Spot will not wear off or lose effectiveness over time.



CAUTION: Cooking at ultra high settings can cause emission of fumes from the non-stick interior that could be dangerous for certain animals with very sensitive respiratory systems, such as birds. Birds should not be kept in the kitchen.

T-fal STAINLESS STEEL COOKWARE

- Low to medium heat offers best cooking performance
- Use high heat only for boiling or reducing liquids
- Medium to medium-high heat for sautéing, stir frying and frying
- Low heat for warming food, simmering and preparing delicate sauces
- Cookware is oven safe to 500°F/260°C, if handles are also stainless steel.

T-fal TRI-PLY COOKWARE

Due to the full aluminum core, there will be full even heat distribution throughout the whole pan, which often means that a lower heat setting should be used for this cookware, than for others.

- Low to medium heat offers best cooking performance.
- Use high heat only for boiling or reducing liquids.
- Medium to medium-high heat for sautéing, stir frying and frying.
- Use low heat for warming food, simmering and preparing delicate sauces.
- Cookware is oven safe to 500°F/260°C, if handles are also stainless steel.

DISCOLORATION:

Overheating can cause brown or blue stains. This is not a defect in the product; it occurs from using a too high heat setting (typically in an empty or minimally filled pan). Food films that were not properly or fully removed from past cooking will also cause discoloration to the pan when reheated. Large amounts of iron in your water can cause discoloration as well and may result in the pot looking slightly rusty.

T-fal CERAMIC COOKWARE

T-fal ceramic cookware is PFOA-free. The ceramic surface provides easy release while cooking and quick cleanup.

- The T-fal ceramic surface can be heated up to 570°F/300°C on a stovetop.
- The high heat resistance of the ceramic interior surface makes the pan ideal for searing, browning and frying.
- T-fal ceramic cookware promotes healthy cooking by requiring less saturated fats and oils while cooking.

T-fal INDUCTION COMPATIBLE COOKWARE

Some T-fal cookware is induction compatible. If you are unsure about the induction compatibility of your T-fal cookware, please refer to cookware outer packaging to determine. Some T-fal sets with stainless steel bases may include smaller capacity pots and pans that may not properly heat on all induction cooktops. Please refer to the Use & Care document supplied by the induction cooktop manufacturer for more information.

■ UTENSILS

T-fal NON-STICK COOKWARE

- Wooden or plastic utensils are recommended for most non-stick surfaces.

T-fal TITANIUM, PROGLIDE, PROMETAL AND EXPERT NON-STICK COOKWARE

- T-fal Titanium, ProGlide, Prometal and Expert non-stick are metal safe. Most metal utensils may be used on this non-stick surface, with the exception of whisks, knives and other utensils with sharp edges.

T-fal STAINLESS STEEL and TRI-PLY COOKWARE

- Use plastic, silicone or wooden utensils for best long term results.
- Most metal utensils may be used with the exception of knives and whisks, but they may leave small scratch marks on the pan's surface.
- Slight surface markings or abrasions are normal and will not diminish the performance of your cookware.

T-fal CERAMIC COOKWARE

- While T-fal ceramic cookware interior surface is resistant to scratching, the use of plastic, silicone or wooden utensils is recommended for best long term results.

■ OVEN AND BROILER USE

- Always use potholders when moving cookware in to and out of the oven.
- T-fal cookware with phenolic (plastic) handles, with or without metal inserts is oven safe to 350°F/175°C. T-fal cookware with stainless steel handles with silicone inserts is oven safe to 400°F/204°C.
- T-fal cookware with handles made completely out of aluminum or stainless steel is oven-safe to 500°F/260°C.
- Do not use non-stick aluminum cookware under the broiler. This includes cookware with a ceramic interior surface.
- Stainless steel cookware without a non-stick interior, but with stainless steel handles, that do not include silicone inserts, is broiler safe.
- Be certain to place food at least 2 inches / 5 cm from broiler coils to avoid burning or overheating.
- T-fal cookware with handles that have soft-touch translucent portions is not oven safe. The handles may also discolor over time if placed in the dishwasher in contact with substances having strong food color, such as tomato sauce.
- Refer to product packaging for further details on oven use.



Questions? Call the T-fal Consumer Relations Helpline in the USA at 800.395.8325 or in Canada at 800.418.3325 or visit www.t-falusa.com or www.t-fal.ca.

■ CLEANING

T-fal NON-STICK COOKWARE

Hand-washing is recommended.

Hand-washing: Always wait for your cookware to cool before cleaning. T-fal cookware is easy to clean in warm, soapy water using a cloth or sponge. Never use abrasive cleaners or scouring pads such as steel wool, scouring powder or oven cleaner. Stubborn spots can be removed with cleaners that specify "safe for non-stick surfaces." When cleaning glass lids, do not use metal scouring pads or harsh abrasives, as they may scratch and weaken the glass.

Dishwashing: Most T-fal non-stick cookware can be cleaned in a dishwasher, but be advised that hard enamel, brushed aluminum and stainless steel EXTERIOR finishes may discolor and become dull due to the abrasive nature of dishwasher detergents. These effects are not covered under the warranty. Some T-fal hard anodized non-stick cookware is NOT dishwasher safe. Please also refer to cookware outer packaging to determine if cookware is dishwasher safe.

When placing non-stick cookware in the dishwasher, position the items vertically between the spikes of the dishwasher rack to minimize friction between the non-stick surface and the spikes during the washing cycle. It is recommended to re-season non-stick pans with cooking oil after every 10 dishwashing cycles.

T-fal STAINLESS STEEL and TRI-PLY COOKWARE

Immerse in hot water. Use a fine powder cleanser with water to form a paste. Apply paste using a soft cloth. Rub in a circular motion from the center outward. Wash in hot soapy water, dry immediately. For T-fal Stainless Steel Cookware with a copper band or bottom use any over-the-counter copper cleaner to restore it to its natural luster. DO NOT USE oven cleaners or cleansers with chlorine bleach. DO NOT USE steel wool, steel scouring pads or harsh detergents. Nylon scrubbing pads are safe to use. Be advised that Stainless Steel EXTERIOR finishes may discolor and become dull due to the abrasive nature of dishwasher detergents. **These effects are not covered under warranty.**

Although T-fal Stainless Steel and Tri-Ply cookware is dishwasher safe, handwashing is recommended.

With Stainless Steel cookware, blue or yellow discoloration may appear over time. This is a natural occurrence that may result from overheating and does not indicate any problem with the cookware. The discoloration can be removed with a special cleaner for stainless steel cookware, or by adding lemon juice or vinegar to your regular cleaning solution.

T-fal HARD ENAMEL COOKWARE

Be advised that Hard Enamel EXTERIOR finishes may discolor and become dull due to the abrasive nature of dishwasher detergents. **These effects are not covered under warranty.**

T-fal COOKWARE WITH POLISHED OR BRUSHED ALUMINUM EXTERIORS

To avoid discoloration, T-fal cookware with polished aluminum or brushed aluminum exteriors should not be cleaned in the dishwasher.

T-fal HARD ANODIZED COOKWARE

Some T-fal cookware with hard anodized exterior is not dishwasher safe. Please refer to cookware outer packaging to determine if your T-fal hard anodized cookware is dishwasher safe.

T-fal CERAMIC COOKWARE

Dishwasher Safe; however, handwashing is recommended.

DO NOT USE DISHWASHER DETERGENT TABS, AS THE CONCENTRATED CLEANING AGENTS WILL DAMAGE THE COOKWARE'S FINISH.

- For best results, use only those products which clearly state "safe for cleaning non-stick surfaces."
- Expert tip: Ceramic coating is easy to clean and offers strong release. However, you may want to add butter or oils to enhance performance and flavor. Cooking sprays are also safe. Minor surface marring, scratches, or chipping is normal and will not affect the performance of the coating. Handle the cookware gently to avoid chipping the ceramic surface.

■ GENERAL SAFETY RECOMMENDATIONS

- Keep children away from the stove while you are cooking. Be careful around the stove, as heat, steam and splatter can cause injury.
- Do not touch hot cookware with a wet cloth or potholder or put it on a wet surface.
- Hot cookware should be placed on heat-resistant surfaces only. For surfaces that are not heat-resistant, it is recommended to place cookware on a trivet or potholder to protect surface from the heat.
- Do not add cold water, ice or fully frozen food items directly to a hot pan, as a steam eruption could occur that could cause burns or other injury to users or bystanders. Be especially cautious in this regard when the pan contains hot oils used during cooking, as steam eruptions are possible when elements containing water are brought into contact with hot oil.
- When boiling water, add salt to water only after it has come to a boil to keep salt grains from damaging the steel components of the cookware.
- Do not combine cookware to make a double boiler. These pieces are not designed for that purpose, and such use could result in steam-related burns or other injury to users or bystanders.
- T-fal cookware cannot be used in a microwave, over a campfire or on any type of grill, and should not be placed in the oven during the self-clean cycle. Only T-fal stainless steel cookware with all stainless steel handles can be used in a broiler.
- T-fal cookware is compatible with gas, spiral or solid electric, ceramic (radiant) and halogen rangetops. See packaging for further details. T-fal stainless steel products are suitable for use on all types of rangetops, including induction.

FREQUENTLY ASKED QUESTIONS

Q. If the cookware is accidentally overheated, will there be hazardous fumes?

A. Any material overheated at a high enough temperature will emit fumes. Fumes from overheated non-stick cookware will not adversely affect humans or household pets, with the exception of certain exotic birds. Users should observe good cooking practices and never allow non-stick cookware to overheat. For safety, always keep birds in a well-ventilated room away from the kitchen.

Q. What would happen if the non-stick coating peeled and was accidentally ingested?

A. T-fal's non-stick coating is formulated not to chip or peel under normal household use. Accidental ingestion of a small quantity is not harmful. Should you have additional questions or problems, **DO NOT RETURN THE PRODUCT TO THE STORE.** Please call the T-fal Consumer Relations Helpline in the USA at 800.395.8325 or in Canada at 800.418.3325.

Representatives are available Monday to Thursday from 8:30 am to 5:00 pm EST and Fridays from 8:30 am to 4:00 pm EST. You may also visit the T-fal Web site at www.t-falusa.com or www.t-fal.ca for additional information, recipes and special offers.

LIFETIME LIMITED WARRANTY

T-fal, a division of Groupe SEB, USA, warrants this cookware to be free of manufacturing defects for life from the date of purchase. This warranty does not cover damage due to misuse (including overheating, improper cleaning practices and non-recommended oven use) or commercial use. This warranty does not cover staining, discoloration or scratching of the non-stick interior or the aluminum, porcelain enamel or stainless steel exterior.

If, upon inspection, T-fal determines that a product is defective, T-fal will repair or replace the product, at T-fal's option, without charge to the customer, including the cost of return shipment. Repairs not covered by this warranty will be performed at T-fal's standard rates for parts and labor and will be shipped at customer expense. **THE WARRANTIES SET FORTH HEREIN ARE EXCLUSIVE AND NO OTHER WARRANTIES, EXPRESS OR IMPLIED, INCLUDING BUT NOT LIMITED TO ANY WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE OR USE, ARE MADE BY T-FAL OR ARE AUTHORIZED TO BE MADE WITH RESPECT TO THE PRODUCT.** Some states do not allow the exclusion of incidental or consequential damages, so the above limitations may not apply to you.

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from state to state.

If you believe your product is defective, please send it to T-fal along with proof of purchase and a description of the nature of the defect. For address and return instructions:

In the USA call toll free 800.395.8325.

In CANADA, return product to: T-fal Canada, a division of Groupe

Seb Canada, Inc., 345 Passmore Ave, Scarborough ON M1V 3N8- Canada.

Be sure to include your name, address and daytime telephone number with your shipment. We suggest you send by traceable means.

FOR YOUR RECORDS: In order to help T-fal assist you in the future with any questions about our products, please record the following information here and keep this leaflet along with your purchase receipt for your records.

2010665650 SEBS-2012

99LIFTUC1

CH-2010915901

solutions you can't live without

www.t-falusa.com

T-fal

| | |
|--|--------------------------------------|
| T-fal | Date Purchased _____ / _____ / _____ |
| Store Where Purchased _____ | Price Paid _____ |
| Product Name and Size(s) from Packaging _____ | |
| UPC Code: 0-32406-_____ | |

T-fal®



INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO

¡Felicitaciones por su compra y bienvenido al mundo de los utensilios de cocina T-fal®! Los utensilios de cocina T-fal están diseñados para brindarle años de placer en la cocina, un rendimiento superior y un servicio de mantenimiento gratuito.

■ CONSEJOS BÁSICOS

- Quite todas las etiquetas y el embalaje.
- Lave los utensilios de cocina con agua tibia y jabonosa, enjuague y seque con un paño suave o una toalla de papel.
- Para los utensilios de cocina antiadherentes se recomienda "curar" la sartén antes del primer uso. Lave los utensilios de cocina a fondo y seque. Caliente cada sartén a una temperatura baja durante 30 segundos, retírela del fuego y coloque una cucharada sopera de aceite vegetal en cada sartén. Frote el aceite por toda la superficie con una toalla de papel. Repita la acción después de 10 ciclos de lavado en lavavajillas o si ocurre un recalentamiento accidental.

NOTA: Algunos utensilios de cocina tienen piezas protectoras de plástico en la base de los mangos. Deséchelas antes de usar la batería de cocina, de no hacerlo, se podría producir un incendio.

■ CONSEJOS GENERALES DE COCCIÓN

- Nunca deje de supervisar los utensilios de cocina durante la cocción.
- Utilice una temperatura baja a media con los utensilios de cocina T-fal. Los utensilios de cocina de aluminio conducen el calor extremadamente rápido y de forma uniforme. Las temperaturas altas pueden dañar los utensilios de cocina antiadherentes T-fal y la garantía no cubre este tipo de daño.
- Los utensilios de cocina nunca deben calentarse vacíos o utilizarse para cocinar en seco.
- Seleccione el tipo de quemador adecuado para que el fuego entre en contacto solamente con la parte inferior del utensilio de cocina y no toque las paredes.
- No use las sartenes para flamear.
- Deje que las sartenes se enfríen antes de limpiarlas para evitar que se deformen debido a los choques de temperatura extremos. Evite cambios de temperatura extremos.
- No deslice o arrastre los utensilios de cocina por la parte superior de la cocina ya que esto puede dañar los utensilios de cocina y la parte superior de la cocina.

■ CONSEJOS ÚTILES PARA EL USO DE TAPAS

- Cuando retire la tapa durante la cocción, inclínela para que el vapor se libere en dirección opuesta a usted y mantenga las manos y el rostro alejados del respiradero de vapor.
- No utilice tapas de vidrio que estén rajadas, astilladas o rayadas y no intente reparar los utensilios de cocina que estén dañados. El uso de tapas o utensilios de cocina dañados puede producir una explosión o causar lesiones a los usuarios o a otras personas presentes.
- No coloque las tapas de vidrio calientes debajo de agua fría ya que el cambio de temperatura puede hacer que se rompa el vidrio. La garantía no cubre este daño.
- Las tapas de vidrio templado son aptas para horno a 350 °F/175 °C.
- Si deja una sartén tapada sobre el quemador después de apagar el fuego, asegúrese de dejar la tapa entreabierta o el respiradero de vapor abierto, si no, es posible que se forme una junta de vacío. Si se forma una junta de vacío, no intente quitar la tapa de la sartén y póngase en contacto con el Servicio al consumidor T-fal.

■ MANGOS Y PERILLAS

- Los mangos y perillas pueden calentarse mucho en determinadas condiciones. Siempre tenga agarraollas a su alcance para utilizar.
- Cuando esté cocinando, asegúrese de que los mangos no se encuentren sobre los quemadores calientes.
- Los mangos y las perillas que están sujetos con tornillos pueden aflojarse con el paso del tiempo. Si esto sucede, deben asegurarse nuevamente. Si asegura los tornillos demasiado, se pueden producir daños en la tapa o perilla. Si no se puede asegurar el tornillo o los mangos están remachados o soldados, comuníquese con el Servicio al consumidor T-fal para solicitar ayuda.
- Aptos para horno a hasta 500 °F/260°C si los mangos son de acero inoxidable. Aptos para horno a hasta 350 °F/175 °C si los mangos tienen alguna parte de plástico. Aptos para horno a hasta 400 °F/204 °C si los mangos tienen alguna parte de silicona.

■ CÓMO COCINAR CON UNA T-FAL EN UNA ESTUFA

UTENSILIOS DE COCINA ANTIADHERENTES T-fal TITANIUM, PROGLIDE, PROMETAL Y EXPERT

La batería de cocina antiadherente T-fal Titanium, ProGlide, Prometal and Expert son resistente al metal. Se puede utilizar la mayoría de los utensilios de metal en esta superficie antiadherente, a excepción de batidores, cuchillos y otros utensilios con bordos afilados.



- NUNCA corte los alimentos directamente en la sartén o raspe la superficie antiadherente de ninguna forma.
- Con el uso, es posible que la superficie antiadherente se vuelva algo más oscura. Esto no afectará su rendimiento. Las marcas o abrasiones leves en la superficie son normales y NO afectarán el rendimiento del recubrimiento antiadherente.
- No es necesario utilizar rocío vegetal en los utensilios de cocina antiadherentes. El uso de rocío vegetal puede crear una acumulación invisible en la superficie de la sartén que afectará las propiedades antiadherentes de la sartén.
- Si su producto T-fal cuenta con Thermo-Spot, este indicador de calor único mostrará cuando la sartén está perfectamente precalentada para sellar el sabor de sus alimentos. Cuando el diseño cambia a un "punto" rojo sólido, la sartén ha alcanzado la temperatura óptima de precalentamiento. Thermo-Spot está incorporado en la superficie antiadherente de la sartén, no necesita mantenimiento especial y debe tratarse igual que las demás superficies antiadherentes de la sartén. En condiciones normales de uso, Thermo-Spot no se desgastará ni perderá su eficacia con el paso del tiempo.

PRECAUCIÓN: Cocinar a temperaturas extremadamente altas puede provocar emisiones de humo desde el interior de la batería de cocina antiadherente, lo que puede resultar nocivo para determinados animales con sistemas respiratorios muy delicados, como las aves. Las aves no deben permanecer en la cocina.

UTENSILIOS DE COCINA DE ACERO INOXIDABLE T-fal

- Con una temperatura baja a media se logra una mejor cocción
- Utilice a temperaturas altas solo para hervir o reducir líquidos
- Utilice a temperaturas medias a medias altas para saltear o freír.
- Utilice a temperaturas bajas para calentar alimentos, hervir a fuego lento o preparar delicadas salsas.
- Los utensilios de cocina son aptos para horno a hasta 500 °F/260 °C.

BATERÍA DE COCINA T-FAL DE TRES CAPAS

- Debido a su núcleo de aluminio, la distribución del calor será completa y uniforme en toda la sartén, lo que a menudo significa que en esta batería de cocina se debe utilizar un ajuste de calor más bajo que en otras baterías.
- El calor bajo a medio produce el mejor rendimiento de cocción.
- Utilice el calor máximo solamente para hervir o reducir líquidos.
- Utilice el calor medio a medio-alto para saltear, freír y hacer frituras rápidas.
- Utilice el calor suave para calentar alimentos, cocer a fuego lento y preparar salsas delicadas.
- Cuando las manijas son también de acero inoxidable, estos utensilios de cocina son aptos para horno a 260 °C (500 °F)

DECOLORACIÓN :

El calentamiento excesivo puede causar manchas de color café o azulado. Esto no es un defecto del producto; se produce por utilizar un ajuste de calor demasiado alto (por lo general en un recipiente vacío o mínimamente lleno). Las películas de alimentos que no fueron totalmente eliminadas de cociones anteriores también pueden causar decoloración en el recipiente cuando este se recalienta. Un alto contenido de hierro en el agua puede causar decoloración, y también puede hacer que el recipiente se vea un poco oxidado.

BATERÍA DE COCINA T-fal DE CERÁMICA

- Los utensilios de cerámica T-fal son libres de PFOA (ácido perfluorooctanoico). La superficie de cerámica proporciona una fácil liberación durante la cocción, y una limpieza rápida.
- La superficie de cerámica T-fal puede calentarse hasta a 300 °C (570 °F) en una estufa.
- La alta resistencia al calor de la superficie interior de cerámica hace esta sartén ideal para dorar y freír.
- Los utensilios de cocina de cerámica T-fal promueven la cocina saludable, al requerir menos cantidad de aceite y de grasas saturadas.

UTENSILIOS T-fal COMPATIBLES CON INDUCCIÓN

Algunos utensilios T-fal son compatibles con las cocinas de inducción. Si no está seguro de que los utensilios de cocina T-fal son compatibles con la cocina de inducción, consulte en el embalaje exterior de los utensilios. Algunos utensilios T-fal con base de acero inoxidable pueden incluir ollas y sartenes de menor capacidad que pueden no calentarse correctamente en todos los tipos de placas de inducción. Para más información, consulte el documento de uso y cuidado provisto por el fabricante de la placa de inducción.

■ UTENSILIOS

UTENSILIOS DE COCINA ANTIADHERENTES T-fal

- Se recomienda utilizar utensilios de madera o plástico en la mayoría de las superficies antiadherentes.

UTENSILIOS DE COCINA ANTIADHERENTES T-fal TITANIUM, PROGLIDE, PROMETAL Y EXPERT

- La batería de cocina Expert antiadherente y anodizada T-fal es resistente al metal. Se puede utilizar la mayoría de los utensilios de metal en esta superficie antiadherente, a excepción de batidores, cuchillos y otros utensilios con bordos afilados.

BATERÍA DE COCINA T-fal DE ACERO INOXIDABLE Y TRES CAPAS

- Para obtener los mejores resultados a largo plazo utilice utensilios de plástico, silicona o madera.
- Con la excepción de cuchillos y batidoras, se pueden utilizar la mayoría de los utensilios de metal, pero pueden dejar marcas en

la superficie de la sartén.

- Las marcas superficiales leves son normales y no disminuirán el rendimiento de su batería de cocina.

BATERÍA DE COCINA T-fal DE CERÁMICA

- A pesar de que la superficie interior de los utensilios de cerámica T-fal es resistente al rayado, se recomienda utilizar utensilios de plástico, silicona o madera para obtener mejores resultados a largo plazo.

■ USO EN HORNO Y PARRILLA

- Siempre use agarraollas para retirar e introducir los utensilios de cocina en el horno.
- Los utensilios de cocina T-fal con mangos fenólicos (plásticos), con o sin accesorios metálicos son aptos para horno a hasta 350°F/175 °C. Los utensilios de cocina T-fal con mangos de acero inoxidable con accesorios de silicona son aptos para horno hasta 400 °F/204 °C.
- Los utensilios de cocina T-fal con mangos hechos completamente de aluminio o acero inoxidable son aptos para horno a hasta 500 °F/260 °C.
- No use utensilios de cocina antiadherente de aluminio debajo de la parrilla. Esto incluye utensilios de cocina con superficie interior de cerámica.
- Los utensilios de cocina de acero inoxidable sin un interior antiadherente, pero con mangos de acero inoxidable, que no tienen piezas de silicona, son aptos para parrilla.
- Asegúrese de colocar comida por lo menos de 5 cm de bobinas de horno asador para evitar quemar o sobrecalentamiento.
- Los utensilios de cocina con mangos que tienen partes suaves y translúcidas no son aptos para horno. Los mangos también pueden desteñirse con el paso del tiempo si se colocan en el lavavajillas junto con sustancias de colores fuertes, como salsa de tomate.
- Para más información sobre uso en el horno vea el embalaje del producto



¿Preguntas? Comuníquese con el Servicio al consumidor T-fal en EE. UU. al 800-395-8325 o en Canadá al 800-418-3325 o visite www.t-falusa.com o www.t-fal.ca.

■ LIMPIEZA

UTENSILIOS DE COCINA ANTIADHERENTES T-fal

Se recomienda lavar a mano.

Lavado a mano: Siempre espere a que los utensilios de cocina se enfrien antes de limpiarlos. Puede limpiar los utensilios de cocina T-fal fácilmente con agua tibia y jabonosa con un paño o esponja. Nunca use limpiadores abrasivos o almohadillas abrasivas como lana de acero, polvo abrasivo o limpiadores para hornos. Las manchas resistentes pueden quitarse con limpiadores que sean "aptos para superficies antiadherentes".

Cuando limpie las tapas de vidrio, no utilice almohadillas abrasivas metálicas o abrasivos fuertes ya que pueden rayar y debilitar el vidrio.

Limpieza en lavavajillas: Mas de los utensilios de cocina T-fal se pueden limpiar en un lavavajillas, pero se debe tener en cuenta que el acabado EXTERIOR en esmalte resistente, aluminio cepillado y acero inoxidable puede desgastarse y perder el brillo debido a la naturaleza abrasiva de los detergentes del lavavajillas. La garantía no cubre estos daños. Algunos utensilios de cocina T-fal con exterior anodizado duro y antiadherentes no son aptos para el lavavajillas. Consulte también utensilios embalaje exterior utensilios para determinar si se puede lavar en el lavavajillas.

Cuando coloque los utensilios de cocina antiadherentes en el lavavajillas, colóquelos verticalmente entre las puntas del escurridor del lavavajillas para reducir la fricción entre la superficie antiadherente y las puntas durante el ciclo de lavado. Se recomienda volver a "curar" las sartenes con aceite de cocina después de 10 ciclos de lavado en lavavajillas.

BATERÍA DE COCINA T-fal DE ACERO INOXIDABLE Y TRES CAPAS

Sumerja en agua caliente. Utilice un buen limpiador en polvo y mézclelo con agua para formar una pasta. Coloque la pasta con un paño suave. Frote haciendo movimientos circulares desde el centro hacia afuera. Lave con agua jabonosa caliente, seque inmediatamente. Para los utensilios de cocina de acero inoxidable T-fal con franja o fondo de cobre, utilice cualquier limpiador para cobre de venta libre para devolverle su brillo natural. NO UTILICE limpiadores para horno o limpiadores con blanqueador con cloro. NO UTILICE lana de acero, almohadillas abrasivas de acero o detergentes fuertes. Se pueden utilizar almohadillas de nailon para fregar. Tenga en cuenta que el acabado EXTERIOR en acero inoxidable puede desgastarse y perder el brillo debido a la naturaleza abrasiva de los detergentes del lavavajillas. La garantía no cubre estos daños.

Aunque los utensilios de cocina T-fal de acero inoxidable y tres capas son aptos para el lavavajillas, se recomienda lavarlos a mano.

En los utensilios de cocina de acero inoxidable puede aparecer una decoloración azul o amarilla con el tiempo. Esta decoloración normal, resultado del recalentamiento, no es indicio de problemas con los utensilios de cocina. La decoloración se puede quitar con un limpiador especial para utensilios de cocina de acero inoxidable o añadiéndole jugo de limón o vinagre a la solución de limpieza que utiliza normalmente.

UTENSILIOS DE COCINA CON ESMALTE RESISTENTE T-fal

Tenga en cuenta que el acabado EXTERIOR en esmalte resistente puede desgastarse y perder el brillo debido a la naturaleza abrasiva de los detergentes del lavavajillas. **La garantía no cubre estos daños.**

UTENSILIOS DE COCINA CON ACABADO EXTERIOR EN ALUMINIO PULIDO O CEPILLADO T-fal

Para evitar la decoloración, los utensilios de cocina T-fal con acabado exterior en aluminio pulido o cepillado no deben limpiarse en el lavavajillas.

UTENSILIOS DE COCINA ANODIZADO DURO T-fal

Algunos utensilios de cocina T-fal con exterior anodizado duro no son aptos para el lavavajillas. Consulte el embalaje exterior para determinar si su utensilio de cocina T-fal con anodizado duro es apto para lavavajillas.

UTENSILIOS DE COCINA DE CERÁMICA T-fal

Aptos para lavar en lavavajillas; sin embargo, se recomienda lavar a mano.

NO UTILICE DETERGENTE EN PASTILLAS PARA LAVAVAJILLAS YA QUE LOS AGENTES DE LIMPIEZA CONCENTRADOS DAÑARÁN EL ACABADO DE LOS UTENSILIOS DE COCINA.

- Para obtener mejores resultados, utilice solamente productos que sean "aptos para limpieza de superficies antiadherentes".
- Consejos de expertos: El recubrimiento de cerámica es de fácil limpieza y ofrece un fuerte poder de desprendimiento. Sin embargo, puede añadir mantequilla o aceite para mejorar el rendimiento y el sabor. También se puede utilizar rocío vegetal. Los daños, ralladuras o desconchaduras pequeños son normales y no afectarán el rendimiento del recubrimiento. Agarre los utensilios de cocina con cuidado para evitar que se desconche la superficie de cerámica.

RECOMENDACIONES DE SEGURIDAD GENERALES

- Mantenga a los niños alejados de la cocina cuando esté cocinando. Tenga cuidado cuando esté cerca de la cocina ya que el calor, el vapor y las salpicaduras pueden causarle daños.
- No toque los utensilios de cocina caliente con un paño húmedo o una manopla ni lo coloque sobre una superficie húmeda.
- Los utensilios de cocina que estén calientes deben colocarse solamente sobre superficies resistentes al calor. Para las superficies que no sean resistentes a calor, se recomienda colocar utensilios de cocina en un trébede o tomaollas para proteger la superficie del calor.
- No añada agua fría, hielo o alimentos completamente congelados directamente sobre la sartén caliente ya que se puede producir una erupción de vapor que puede causar quemaduras u otros daños a los usuarios o a otras personas presentes. Sea especialmente cuidadoso en este sentido cuando utilice aceite caliente en la sartén durante la cocción ya que se pueden producir erupciones de vapor cuando los alimentos que contienen agua entran en contacto con el aceite caliente.
- Cuando hierva agua, agréguele sal al agua una vez que haya hervido para evitar que los granos de sal dañen las piezas de acero de los utensilios de cocina.
- No combine los utensilios de cocina para hacer un calentador doble. Estas piezas no se han diseñado para ese uso y tal uso puede dar lugar a quemaduras producidas por vapor u otras lesiones a los usuarios o a otras personas presentes.
- Los utensilios de cocina T-fal no pueden utilizarse en microondas, sobre fogatas o sobre ningún tipo de gratinador y no deben colocarse en el horno durante el ciclo de autolimpieza. Sólo utensilios de cocina de T-fal de acero inoxidable con asas de acero inoxidable, y sin piezas de silicona, puede utilizarse en el horno asador.
- Los utensilios de cocina T-fal son compatibles con cocinas a gas, espiral o eléctricas, vitrocerámicas (radiante) y halógenas. Consulte el embalaje para más información. Los productos de acero inoxidable T-fal son aptos para uso en todo tipo de cocinas, incluso en cocinas de inducción.

PREGUNTAS FRECUENTES

P. Si el utensilio de cocina se recalienta accidentalmente, ¿se liberarán vapores peligrosos?

R. Cualquier material que se recaliente a una temperatura lo suficientemente alta emitirá vapores. Los vapores del utensilio de cocina antiadherente recalentado no perjudicarán a seres humanos o animales domésticos, a excepción de algunas aves exóticas. Los usuarios deben controlar el proceso de cocción y nunca dejar que el utensilio de cocina antiadherente se recaliente. Por razones de seguridad, las aves siempre deben estar en una habitación bien ventilada, lejos de la cocina.

P. ¿Qué sucede si el recubrimiento antiadherente se descarapela y se ingiere accidentalmente?

R. El recubrimiento antiadherente T-fal está formulado para no desconcharse o descarapelarse en condiciones de uso doméstico normales. La ingesta accidental de una pequeña cantidad no es perjudicial. Si tiene más preguntas o problemas, **NO DEVUELVA EL PRODUCTO A LA TIENDA.** Comuníquese con el Servicio al consumidor T-fal en EE. UU. al 800-395-8325 o en Canadá al 800-418-3325

Los representantes lo atenderán de lunes a jueves de 8:30 am a 5:00 pm EST y los viernes de 8:30 am a 4:00 pm EST. También puede visitar el sitio web de T-fal en www.t-falusa.com o www.t-fal.ca para más información, recetas y ofertas especiales.

■ GARANTÍA LIMITADA DE POR VIDA

T-fal, una división de Groupe SEB, E.E. UU., garantiza que este utensilio de cocina no tiene defectos de fabricación de por vida desde la fecha de compra. Esta garantía no cubre daños por mal uso (incluso recalentamiento, prácticas de limpieza no apropiadas y uso no recomendado en el horno) o uso comercial. Esta garantía no cubre daños por manchas, decoloración o ralladuras en el interior antiadherente o en el acabado exterior de aluminio, esmaltado de porcelana o acero inoxidable.

Si, tras la inspección, T-fal determina que el producto tiene defectos, T-fal reparará o reemplazará el producto, a elección de T-fal, sin cargo para el cliente, incluyendo los gastos de envío de devolución. Las reparaciones no cubiertas por esta garantía se realizarán según las tarifas estándar de T-fal para piezas y mano de obra, y los gastos de envío correrán por cuenta del cliente. **LAS GARANTÍAS AQUÍ ESTABLECIDAS SON EXCLUSIVAS Y NINGUNA OTRA GARANTÍA, EXPLÍCITA O IMPLÍCITA, INCLUYENDO, PERO SIN LIMITARSE A NINGUNA GARANTÍA DE COMERCIALIZACIÓN O APTITUD PARA UN PROPÓSITO O USO PARTICULAR, SE OFRECE POR PARTE DE T-FAL O ESTÁ AUTORIZADA A OFRECERSE CON RESPECTO AL PRODUCTO.** Algunos estados no permiten la exclusión de daños fortuitos o consecuentes, por lo tanto, las restricciones antes mencionadas no podrán aplicarse en su caso.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos y es posible que usted goce de otros derechos que varían según el estado.

Si usted cree que el producto está defectuoso, envíelo a T-fal junto con el comprobante de compra y una descripción de la naturaleza de la anomalía. Para conocer la dirección y las instrucciones de devolución:

En EE. UU. llame sin cargo al 800-395-8325.

En CANADÁ, devuelva el producto a: T-fal Canadá, una división de Groupe Seb Canadá, Inc., 345 Passmore Ave, Scarborough ON M1V 3N8- Canadá.

Asegúrese de incluir su nombre, dirección y número de teléfono diurno con su envío. Le sugerimos que realice el envío por un medio localizable.

PARA SU REGISTRO: Para facilitar cualquier consulta futura que realice a T-fal sobre los productos, anote la siguiente información aquí y guarde este folleto junto con el recibo de compra para su registro.

2010665650 SEBS-2012

99LIFTUC1

CH-2010915901

T-fal

soluciones indispensables

www.t-falusa.com

T-fal®

Fecha de compra ____/____/____

Tienda donde adquirió el producto _____ Precio _____

Nombre del producto y tamaño que figuran en el embalaje

Código de barras: 0-32406-

T-fal®



INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

Félicitations pour votre achat et bienvenue dans le monde des batteries de cuisine T-fal®! Les batteries de cuisine T-fal sont conçues pour procurer des années de plaisir à faire de la cuisine avec une performance supérieure, et pour servir sans exiger d'entretien.

■ TRUCS POUR DÉMARRER RAPIDEMENT

- Enlevez toutes les étiquettes et tous les matériaux d'emballage.
- Lavez les casseroles dans de l'eau tempérée savonneuse, puis rincez-la en utilisant un linge doux ou un essuie-tout.
- Pour les casseroles à l'intérieur antiadhésif, il est recommandé d'« assaisonner » la poêle avant la première utilisation. Lavez bien la casserole et séchez-la. Chauffez chaque poêle à basse température pendant 30 secondes, enlevez-la de la chaleur et mettez une cuillerée à table d'huile végétale dans chaque poêle. Frottez l'huile sur toute la surface avec un essuie-tout. Répétez à tous les dix cycles de lave-vaisselle ou en cas de surchauffe accidentelle.

NB Certains articles de cuisson sont livrés avec une pièce protectrice en plastique située à la base de la poignée. Veuillez-le jeter avant utilisation, car si cette pièce n'est pas enlevée, un danger d'incendie pourrait en résulter.

■ TRUCS POUR LA CUISINE EN GÉNÉRAL

- Ne laissez jamais vos casseroles sans supervision pendant la cuisson.
- N'utilisez votre batterie de cuisine T-fal qu'à une température allant de basse à moyenne, en tout temps (y compris pour faire bouillir de l'eau). Les casseroles en aluminium conduisent la chaleur extrêmement vite et uniformément. Une chaleur élevée pourrait endommager vos casseroles antiadhésives T-fal et ce type de dommage n'est pas couvert par la garantie.
- Ne laissez jamais les casseroles à bouillir jusqu'à ce qu'elles deviennent sèches, ni ne laissez un article de cuisson vide sur un feu chauffé.
- Sélectionnez le bon format de feu, de façon à ce que la chaleur ne touche que le fond de la casserole et ne remonte pas sur les parois latérales.
- N'utilisez pas les poêles pour flamber.
- Laissez les poêles refroidir avant de les nettoyer afin de prévenir les déformations engendrées par des chocs de températures extrêmes. Évitez les changements de température extrêmes.
- Ne faites pas glisser les casseroles sur la cuisinière et ne les traînez pas à sa surface, car cela pourrait endommager les casseroles aussi bien que la cuisinière.

■ CONSEILS UTILES SUR L'UTILISATION DU COUVERCLE

- Lorsque vous enlevez les couvercles durant la cuisson, faites glisser le couvercle pour diriger la vapeur loin de vous et gardez vos mains et votre visage éloignés des événements à vapeur.
- N'utilisez pas des couvercles de verre qui sont fêlés, écaillés ou égratignés et ne tentez pas de réparer des casseroles endommagées. Utiliser des couvercles ou des casseroles endommagées pourrait entraîner des explosions ou des blessures pour les utilisateurs ou les autres personnes présentes.
- Ne placez pas de couvercles chauds sous l'eau froide, car le changement de température peut briser la vitre. Ceci n'est pas couvert par la garantie.
- Les couvercles de verre trempé vont au four jusqu'à 350°F/175°C.
- Quand vous laissez une poêle couverte sur le feu après que la température ait été baissée, assurez-vous de laisser le couvercle entrouvert ou l'évent à vapeur ouvert, car sinon, un sceau sous vide pourrait se former. Si un sceau sous vide se forme effectivement, ne tentez pas d'enlever le couvercle de la casserole et appelez la ligne d'assistance aux consommateurs T-fal.

■ POIGNÉES ET BOUTONS

- Les poignées et les boutons peuvent devenir très chauds dans certaines conditions. Ayez toujours des poignées en tissu disponibles pour utilisation.
- Lorsque vous cuisinez, assurez-vous que les poignées ne sont pas positionnées sur d'autres feux chauffés.
- Certains boutons et poignées qui sont attachés par des vis peuvent se dévisser avec le temps. Si cela se produit, ils devraient être revissés. Ne les vissez pas trop serré, car cela pourrait avoir pour résultat d'endommager le couvercle ou le bouton. Si la vis ne peut pas être serrée ou si les poignées sont rivetées ou soudées, appelez la ligne d'assistance aux consommateurs T-fal.
- Vont au four jusqu'à 500°F/260°C si les poignées sont toutes en acier inoxydable. Vont au four jusqu'à 350°F/175°C si les poignées ont des parties en plastique phénolique. Vont au four jusqu'à 400°F/204°C si les poignées ont des parties en silicone.

■ CUISINER AVEC T-FAL SUR UNE CUISINIÈRE

ARTICLES DE CUISSON T-fal ANTIADHÉSIFS TITANIUM, PROGLIDE, EASY, PROMÉTAL ET EXPERT

T-fal est un pionnier et un innovateur dans le monde des articles de cuisson antiadhésifs.



S'il est entretenu comme il faut, le fini antiadhésif unique de T-fal procurera des années de formidable performance de cuisson et de nettoyage aisé. La prévention des dommages au fini antiadhésif aidera à maximiser la performance du produit. En suivant ces instructions d'entretien, vous pouvez protéger votre investissement dans des articles de cuisson T-fal et en tirer tout le profit.

- NE JAMAIS couper de la nourriture directement dans la poêle ou entailler la surface antiadhésive en aucune façon.
- À force d'être utilisée, la surface antiadhésive peut devenir légèrement plus sombre. Ceci n'affectera pas sa performance. De légères marques de surface ou des abrasions sont normales et n'affectent PAS la performance du revêtement antiadhésif.
- Les aérosols de cuisson antiadhésifs ne sont pas nécessaires avec les articles de cuisson antiadhésifs. L'utilisation de tels aérosols peut créer une accumulation invisible sur la surface de la poêle qui affecte les propriétés antiadhésives de la poêle.
- Si votre produit T-fal inclut un Thermo-Spot, ce témoin visuel de chaleur unique indiquera quand la poêle est parfaitement préchauffée pour sceller la saveur dans vos aliments. Quand le dessin se change en un « point » rouge compact, le poêle est préchauffé à la température optimale. Le Thermo-Spot est intégré à la surface antiadhésive de votre poêle, n'exige pas d'entretien spécial et devrait être traité de la même façon que les autres surfaces antiadhésives sur la poêle. Avec un usage normal, Thermo-Spot ne s'usera pas ni ne perdra de son efficacité avec le temps.

AVERTISSEMENT: La cuisson à des réglages ultra-hauts peut causer des émissions de fumée de l'intérieur non-adhésif qui pourraient être dangereuses pour certains animaux aux systèmes respiratoire très sensibles, tels que les oiseaux. Les oiseaux ne devraient pas être gardés dans la cuisine.

ARTICLES DE CUISSON T-fal EN ACIER INOXYDABLE

- Une chaleur de basse à moyenne offre la meilleure performance de cuisson
- N'utilisez la température supérieure que pour bouillir ou réduire des liquides
- Chaleur de moyenne à moyenne supérieure pour sauter, cuire en mélange et faire frire
- Basse température pour réchauffer la nourriture, mijoter et préparer des sauces délicates
- Ces casseroles vont au four jusqu'à 500°F/260°C.

BATTERIE DE CUISINE T-fal TROIS ÉPAISSEURS

Le cœur tout en aluminium permet une répartition uniforme de la chaleur dans toute la poêle, ce qui permettra souvent d'utiliser une température de cuisson plus basse avec des ustensiles de cuisson qu'avec d'autres.

- La chaleur basse à moyenne offre la meilleure performance de cuisson.
- Utilisez la chaleur élevée uniquement pour faire bouillir ou réduire des liquides.
- Utilisez la chaleur moyenne à moyenne élevée pour faire sauter, faire sauter à feu vif en remuant et frire.
- Utilisez la chaleur basse pour réchauffer de la nourriture, faire mijoter et préparer des sauces délicates.
- L'ustensile peut aller au four jusqu'à 500 °F/260 °C si ses poignées sont aussi en acier inoxydable.

DÉCOLORATION :

La surchauffe peut occasionner des taches brunes ou bleues. Il ne s'agit pas d'un défaut du produit; ces taches surviennent si vous utilisez une température trop élevée (typiquement dans une casserole vide ou remplie au minimum). Les films alimentaires qui n'ont pas été éliminés correctement ou entièrement lors d'une précédente cuisson causeront aussi la décoloration de la casserole lorsque celle-ci est réchauffée. De grandes quantités de fer dans votre eau peuvent entraîner la décoloration de la casserole et donner à cette dernière une apparence légèrement rouillée.

BATTERIE CÉRAMIQUE T-fal

Les batteries de cuisine en céramique T-fal ne contiennent ni PFOA. La surface en céramique évite que les aliments attachent à la cuisson et permet un nettoyage rapide.

- La surface en céramique T-fal peut subir des chaleurs allant jusqu'à 570 °F/300 °C sur une cuisinière.
- La forte résistance à la chaleur de la surface intérieure en céramique fait de la poêle un ustensile idéal pour faire saisir, faire dorer ou faire frire.
- Les ustensiles de cuisson T-fal en céramique favorisent une cuisson saine, puisqu'ils exigent moins de graisses et d'huiles saturées pour la cuisson.

BATTERIE DE CUISINE T-fal ADAPTÉE À L'INDUCTION

Certaines batteries de cuisine T-fal sont adaptées à l'induction. En cas de doute sur la compatibilité de votre batterie de cuisine T-fal avec l'induction, veuillez vérifier sur l'emballage extérieur de votre batterie de cuisine. Certaines batteries de cuisine T-fal en anodisé dur dotées d'une base en acier inoxydable peuvent avoir de plus petites casseroles et poêles qui pourraient ne pas chauffer adéquatement sur toutes les cuisinières à induction. Veuillez vous reporter au document Utilisation et entretien fourni avec le fabricant de la plaque de cuisson à induction pour de plus amples renseignements.

■ USTENSILES

ARTICLES DE CUISSON T-fal ANTIADHÉSIFS

- Des ustensiles en bois ou en plastique sont recommandés pour la plupart des surfaces antiadhésives.

ARTICLES DE CUISSON T-fal ANTIADHÉSIFS TITANIUM, PROGLIDE, PROMETAL ET EXPERT

- Les ustensiles T-fal Titanium, ProGlide, Prometal et Expert antiadhésifs sont sécuritaires pour le métal. La plupart des

ustensiles de métal peuvent être utilisés sur des surfaces antiadhésives, à l'exception des fouets, couteaux et d'autres ustensiles coupants.

BATTERIE DE CUISINE T-fal EN ACIER INOXYDABLE et TROIS ÉPAISSEURS

- Utilisez des ustensiles en plastique, en silicone ou en bois pour de meilleurs résultats à long terme.
- La plupart des ustensiles peuvent être utilisés, à l'exception des couteaux et des fouets, mais ils pourraient laisser de petites éraflures à la surface de la poêle.
- De légères éraflures ou abrasions de surface sont normales et ne nuisent pas à la performance de votre batterie de cuisine.

BATTERIE DE CUISINE T-fal EN CÉRAMIQUE

- Bien que la surface intérieure en céramique des batteries de cuisine T-fal soit résistante aux éraflures, l'utilisation d'ustensiles en plastique, en silicone ou en bois est recommandée pour obtenir les meilleurs résultats à long terme.

■ UTILISATION DU FOUR ET DU GRILLOIR

Utilisez toujours des poignées en linge lorsque vous mettez des casseroles au four ou les en retirez.

- Les casseroles T-fal avec des poignées phénoliques (plastiques), avec ou sans inserts métalliques, vont au four jusqu'à 350°F/175°C. Les casseroles T-fal avec des poignées en acier inoxydable ayant des inserts en silicone vont au four jusqu'à 400°F/204°C.
- Les casseroles T-fal avec des poignées complètement faites en aluminium ou en acier inoxydable vont au four jusqu'à 500°F/260°C.
- N'utilisez pas les casseroles en aluminium d'un revêtement intérieur en céramique et antiadhésif sous le grilloir. Cela s'applique aussi aux articles de cuisson dotés d'un revêtement intérieur en céramique.
- Les casseroles T-fal avec des poignées en acier inoxydable sans un revêtement antiadhésif ne comprenant pas d'inserts en silicone vont au grilloir.
- Assurez-vous de placer la nourriture à au moins 5 cms des résistances du grilloir pour éviter de les brûler ou surchauffer.
- Les casseroles T-fal avec des poignées ayant des portions tactiles translucides ne vont pas au four. Les poignées peuvent également se décolorer avec le temps si elles sont placées dans le lave-vaisselle en contact avec des substances ayant une forte couleur alimentaire, telles que la sauce tomate.
- Référez-vous à l'emballage du produit pour plus de détails sur l'utilisation au four.

Questions? Appelez la ligne d'assistance aux consommateurs T-fal aux États-Unis au 800.395.8325 ou au Canada au 800.418.3325 ou visitez www.t-falusa.com ou www.t-fal.ca.

? NETTOYAGE

■ ARTICLES DE CUISSON T-fal ANTIADHÉSIFS

Il est recommandé de se laver les mains.

Se laver les mains: Attendez toujours que vos casseroles ne soient plus chaudes avant de commencer à les nettoyer. Les casseroles T-fal sont faciles à nettoyer dans l'eau tempérée savonneuse en utilisant un linge ou une éponge. N'utilisez jamais de nettoyeurs abrasifs ou de tampons à récurer tels que de la laine d'acier, de la poudre à récurer ou un nettoyeur pour les fours. Les taches tenaces peuvent être enlevées avec des nettoyeurs qui spécifient « sécuritaire pour les surfaces antiadhésives ».

Quand vous nettoyez les couvercles en verre, n'utilisez pas de tampons à récurer métalliques ou d'agents abrasifs rudes, car ils peuvent égratigner et affaiblir le verre.

Lavage de vaisselle: Le plus de les casseroles T-fal peuvent être nettoyées dans un lave-vaisselle, mais il faut savoir que l'émail dur, l'aluminium brossé et les finis d'acier inoxydable EXTÉRIEURS peuvent se décolorer et se ternir en raison de la nature abrasive des détergents à lave-vaisselle. Ces effets ne sont pas couverts par la garantie. Certaines casseroles en aluminium anodisé antiadhésif ne vont pas au lave vaisselle. Reférez vous à l'emballage extérieur pour déterminer si elles vont au lave vaisselle.

Quand vous placez des casseroles antiadhésives dans le lave-vaisselle, disposez les éléments verticalement entre les pointes du panier de lave-vaisselle afin de minimiser la friction entre la surface antiadhésive et les pointes durant le cycle de lavage. Il est recommandé de réassaisonner les poêles antiadhésifs avec de l'huile à cuisson à tous les 10 cycles de lavage de vaisselle.

BATTERIE DE CUISINE T-fal EN ACIER INOXYDABLE et TROIS ÉPAISSEURS

Immergez dans l'eau chaude. Utilisez un nettoyeur en poudre fine avec de l'eau pour former une pâte. Appliquez la pâte en utilisant un linge doux. Frottez avec un mouvement circulaire à partir du centre vers l'extérieur. Lavez dans de l'eau chaude savonneuse, séchez immédiatement. Pour les articles de cuisson T-fal en acier inoxydable avec une bande ou un fond de cuivre, utilisez tout nettoyeur pour cuivre en vente libre pour lui rendre son lustre naturel. N'UTILISEZ PAS de nettoyeurs de four ou de nettoyeurs javellisants au chlore. N'UTILISEZ PAS de laine d'acier, de tampons à récurer en acier ou de détergents abrasifs. Les tampons à récurer en nylon peuvent être utilisés en toute sécurité. Veuillez noter que les finis d'acier inoxydable EXTÉRIEURS peuvent se décolorer et se ternir en raison de la nature abrasive des détergents à lave-vaisselle. Ces effets ne sont pas couverts par la garantie.

Bien que les batteries T-fal en acier inoxydable et trois épaisseurs puissent aller au lave-vaisselle, il est recommandé de les laver à la main.

De la décoloration bleue ou jaune peut apparaître avec le temps sur les casseroles en acier inoxydable. Ceci est un phénomène naturel pouvant résulter de la surchauffe et n'indique pas un problème dans les casseroles. La décoloration peut être enlevée avec un nettoyant spécial pour les casseroles en acier inoxydable ou en ajoutant du jus de citron ou du vinaigre à votre solution de nettoyage habituelle.

ARTICLES DE CUISSON T-fal EN ÉMAIL DUR

Veillez noter que les finis en émail dur EXTÉRIEURS peuvent se décolorer et se ternir en raison de la nature abrasive des détergents à lave-vaisselle. Ces effets ne sont pas couverts par la garantie.

ARTICLES DE CUISSON T-fal AUX EXTÉRIEURS EN ALUMINIUM POLI OU BROSSÉ

Pour éviter la décoloration, les casseroles T-fal aux extérieurs en aluminium poli ou en aluminium brossé ne devraient pas être nettoyées au lave-vaisselle.

BATTERIE DE CUISINNE T-fal EN ANODISÉ DUR

Certains ustensiles de cuisson T-fal dotés d'un revêtement extérieur en anodisé dur ne peuvent pas aller au lave-vaisselle. Veuillez vous reporter à l'emballage extérieur pour déterminer si votre batterie de cuisine T-fal en anodisé dur peut aller au lave-vaisselle.

ARTICLES DE CUISSON T-fal EN CÉRAMIQUE

Vont au lave-vaisselle, mais le lavage à la main est recommandé.

N'UTILISEZ PAS DE PASTILLES DE DÉTERGENT POUR LAVE-VAISSELLE, CAR LES AGENTS NETTOYANTS CONCENTRÉS VONT ENDOMMAGER LE FINI DES CASSEROLES.

- Pour de meilleurs résultats, utilisez seulement les produits indiquant clairement qu'ils sont « sécuritaires pour nettoyer les surfaces antiadhésives. »
- Vont au four jusqu'à 500°F si les poignées sont toutes en acier inoxydable. Vont au four jusqu'à 350°F/175°C si les poignées ont des parties en plastique phénolique. Vont au four jusqu'à 450°F/230°C si les poignées ont des parties en silicone.
- Conseil d'expert: Le revêtement céramiques est facile à nettoyer et offre un puissant relâchement. Cependant, il peut être utile d'ajouter du beurre ou des huiles pour rehausser la performance et la saveur. Les aérosols de cuisson sont également sécuritaires. Des rayures, des égratignures ou des écaillures mineures sont normales et n'affectent pas la performance du revêtement. Maniez les casseroles doucement afin d'éviter d'écailler la surface céramique.

RECOMMANDATIONS GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

- Gardez les enfants éloignés de la cuisinière pendant que vous faites la cuisine. Faites attention autour de la cuisinière, car la chaleur, la vapeur et les éclaboussures peuvent causer des blessures.
- Ne touchez pas aux casseroles chaudes avec un linge mouillé ou une poignée de tissu mouillée ou ne les placez pas sur une surface mouillée.
- Les casseroles chaudes devraient être placées seulement sur des surfaces résistantes à la chaleur. Pour les surfaces non-résistantes à la chaleur, il est recommandé de placer les casseroles sur un dessous de plat ou une manique pour les protéger de la chaleur.
- N'ajoutez pas d'eau froide, de glace ou de produits alimentaires complètement congelés directement sur une poêle chaude, car une éruption de vapeur pourrait se produire et causer des brûlures ou d'autres blessures aux utilisateurs ou aux personnes qui se trouveraient à proximité. Soyez particulièrement prudent à cet égard quand une poêle contient des huiles chaudes utilisées durant la cuisson, car des éruptions de vapeur sont possibles quand des éléments contenant de l'eau sont mis en contact avec de l'huile chaude.
- Quand vous faites bouillir de l'eau, ajoutez du sel à l'eau seulement après qu'elle se soit mise à bouillir, afin d'empêcher les grains d'endomager les composantes en acier de la casserole.
- Ne combinez pas les articles de cuisson pour faire un bain-marie. Ces articles ne sont pas conçus à cette fin et une telle utilisation pourrait donner lieu à des brûlures ou blessures liées à la vapeur pour les utilisateurs ou les personnes qui se trouveraient à proximité.
- Les articles de cuisson T-fal ne peuvent être utilisés dans un four à micro-ondes, sur un feu de camp ou sur tout type de grill et ne devrait pas être placés dans le four durant le cycle d'auto-nettoyage. Seules les casseroles T-fal en acier inoxydable avec des poignées en acier inoxydable peuvent être utilisées dans un grilloir.
- Les articles de cuisson T-fal sont compatibles avec les cuisinières à gaz, électriques spirales ou solides, céramiques (radiantes) et halogènes. Voyez l'emballage pour plus de détails. Les produits T-fal en acier inoxydable conviennent pour l'utilisation sur tous les types de cuisinières, y compris celles à induction.

FOIRE AUX QUESTIONS

Q. Si l'article de cuisson est accidentellement surchauffé, y aura-t-il des émanations dangereuses?

A. Tout matériau surchauffé à une température suffisamment élevée produit des émanations. Les émanations de casseroles antiadhésives surchauffées n'ont pas d'effet nocif sur les humains ou sur les animaux domestiques, à l'exception de certains oiseaux exotiques. Les usagers devraient observer de bonnes pratiques de cuisson et ne jamais permettre à des casseroles antiadhésives de surchauffer. Pour leur sécurité, gardez toujours les oiseaux dans une pièce bien ventilée à bonne distance de la cuisine.

Q. Qu'arriverait-il si un morceau de revêtement antiadhésif se décollait et était ingéré accidentellement?

Les revêtements sont conçus pour ne pas se détacher dans des conditions normales d'utilisation. Si les poêles ou casseroles

T-fal ne sont pas utilisés normalement et qu'une particule de revêtement est avalée par inadvertance, il n'y a aucun danger. Les particules ne sont pas toxiques (le PTFE est sans danger pour votre santé). Elles passeront dans l'organisme sans être absorbées, comme toutes les fibres.

A. Le revêtement antiadhésif T-fal est conçu pour ne pas s'écailler ou se détacher dans des conditions normales d'utilisation domestique. L'ingestion accidentelle d'une petite quantité ne pose aucun danger. Si vous avez des questions ou problèmes supplémentaires, NE RETOURNEZ PAS LE PRODUIT AU MAGASIN. Veuillez appeler la ligne d'assistance aux consommateurs T-fal aux États-Unis au 800.395.8325 ou au Canada au 800.418.3325.

Des représentants sont disponibles du lundi au jeudi de 8h30 à 17h00 HNE et le vendredi de 8h30 à 16h00 HNE. Vous pouvez également visiter le site Web de T-fal au www.t-falusa.com ou au www.t-fal.ca pour des informations supplémentaires, des recettes et des offres spéciales.

GARANTIE À VIE LIMITÉE

La présente garantie ne couvre pas les dommages attribuables à une mauvaise utilisation (y compris la surchauffe, de mauvaises pratiques de nettoyage et un emploi inapproprié au four) ou à l'utilisation commerciale. La présente garantie ne couvre pas les taches, la décoloration ou les égratignures du fini antiadhésif ou du revêtement extérieur en aluminium, en porcelaine émaillée ou en acier inoxydable.

Si l'inspection par T-fal révèle que le produit est défectueux, T-Fal réparera ou remplacera le produit, au choix de T-fal, sans frais pour le client, y compris le coût de l'envoi de retour. Les réparations non couvertes par cette garantie seront effectuées aux tarifs normaux de T-fal pour les parties et le travail et seront expédiées aux frais du client. **LES GARANTIES PRÉSENTÉES ICI SONT EXCLUSIVES ET AUCUNE AUTRE GARANTIE PAR RAPPORT À CE PRODUIT, EXPRESSE OU IMPLICITE, Y COMPRIS, MAIS NON LIMITÉE À TOUTE GARANTIE DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADAPTABILITÉ DANS UN BUT OU POUR UN USAGE PARTICULIER, N'EST FAITE PAR T-FAL NI N'EST AUTORISÉE À ÊTRE FAITE.** Certains états ne permettent pas l'exclusion de dommages indirects ou accessoires, si bien que les limitations ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à vous. Cette garantie vous donne des droits légaux spécifiques et il se peut que vous ayez également d'autres droits qui varient d'un état à l'autre.

Si vous croyez que votre produit est défectueux, veuillez l'envoyer à T-fal avec une preuve d'achat et une description de la nature de la défectuosité. Pour l'adresse et les instructions de retour:

Aux États-Unis, appelez sans frais le 800.395.8325.

Au CANADA, retournez le produit à: T-fal Canada, une division du Groupe Seb Canada, Inc., 345 Passmore Ave, Scarborough ON M1V 3N8- Canada.

Assurez-vous d'inclure votre nom, votre adresse et votre numéro de téléphone durant la journée avec votre envoi. Nous vous suggérons de l'envoyer par des moyens traçables.

POUR VOS ARCHIVES: Afin d'aider T-fal à vous assister à l'avenir pour toutes questions sur nos produits, veuillez inscrire les informations suivantes ici et conserver ce feuillet avec votre reçu d'achat pour vos archives.

2010665650 SEBS-2012

99LIFTUC1

CH-2010915901

T-fal

Comment s'en passer

www.t-falusa.com

T-fal

Date d'achat ____ / ____ / ____

Magasin où l'achat a eu lieu _____ Prix payé _____

Nom et format du/des produit(s) d'après l'emballage

Code CUP : 0-32406-