T-fal®

USE & CARE INSTRUCTIONS

Congratulations on your purchase and welcome to the world of T-fal® stainless steel 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.
- Before first use, wash your cookware in hot soapy water, rinse and dry immediately.

GENERAL COOKING TIPS

- Never leave cookware unattended while cooking.
- Use low to medium heat with your T-fal cookware.
- 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.
- Use potholders when handling hot pot with straining lid.
- 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.

SETS WITH ATTACHABLE STRAINER

- For use only on 2 qt (18 cm) and 3 qt (20 cm) saucepans in sets that come with a strainer.
- Do not leave strainer attached during cooking.
- Be sure the strainer is firmly engaged and there is no movement.

COOKING WITH T-FAL ON A STOVE TOP

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 INDUCTION COMPATIBLE COOKWARE

T-fal stainless steel products are suitable for use on all types of rangetops, including induction. 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.

Products with an induction base equal to 4.5 - 5 inches should not be used on induction hobs over 5.5 inches.

UTENSILS

- 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.

OVEN AND BROILER USE

- Always use potholders when moving cookware in to and out of the oven.
- T-fal cookware with handles made completely out of stainless steel is oven-safe to 500°F/260°C.
- 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.
- Stainless steel cookware 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 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.

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

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.

When cleaning glass lids, do not use metal scouring pads or harsh abrasives, as they may scratch and weaken the glass.

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 stainless steel products are suitable for use on all types of rangetops, including gas, spiral or solid electric, ceramic (radiant), halogen and induction. See packaging for further details.

CONSUMER RELATIONS

Should you have 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.

T-fal COOKWARE LIMITED LIFETIME WARRANTY

The T-fal warranty

From the date of purchase in the US or Canada, T-fal warranties to repair or replace in the country of purchase, any item found defective in material, construction or workmanship under normal use, and following care instructions.

Should your T-fal cookware, including Jamie Oliver x Tefal, require warranty service, please contact our Consumer Service Department by phone or website per below for a warranty evaluation and return authorization number. Upon approval of your claim, T-fal will repair or replace the item without charge. If the replacement product is no longer in production, one of equal or greater retail value will be given. Under the terms of this warranty T-fal has no further obligations other than to replace a faulty product. T-fal shall not be obliged to replace any product which is not accompanied by a valid proof of purchase.

Exclusions

This warranty does not cover:

- Damage arising from thermal shocks, drops, improper use, failure to follow the use and care instructions, or an unauthorized modification or repair.
- Normal product wear and tear
- Discoloration, warping, or metal separation due to high heat, prolonged heat exposure when empty, etc.
- Stains, discoloration or scratches on the inside or outside
- Any accident caused by fire, flood, etc.
- Commercial, professional, or workplace use
- Any glass or porcelain in the product
- Dust or insects inside the product
- Damage caused by use of scouring pads, steel wool, abrasive cleaners, bleach, etc.
- Minor imperfections and color variations, which are normal

THERE ARE NO WARRANTIES WHICH EXTEND BEYOND THOSE STATED HEREIN. ANY IMPLIED WARRANTIES THAT MAY BE APPLICABLE TO T-FAL ELECTRICAL PRODUCTS AND T-FAL PRODUCTS WITH BATTERIES, INCLUDING IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE LIMITED IN DURATION TO THE DURATION OF THIS WARRANTY. SOME STATES DO NOT ALLOW LIMITATIONS ON HOW LONG AN IMPLIED WARRANTY LASTS, SO THE ABOVE LIMITATION MAY NOT APPLY TO YOU.

UNDER NO CIRCUMSTANCES SHALL T-FAL BE LIABLE FOR ANY SPECIAL, INCIDENTAL, OR CONSEQUENTIAL DAMAGES BASED UPON BREACH OF THIS LIMITED WARRANTY, BREACH OF CONTRACT OR STRICT LIABILITY.

SOME STATES DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, SO THE ABOVE LIMITATION OR EXCLUSION MAY NOT APPLY TO YOU.

Consumers' Rights and additional information

This T-fal warranty does not affect the statutory rights a consumer may have or those rights that cannot be excluded or limited, nor rights against the retailer from which the consumer purchased the product. This warranty gives a consumer specific legal rights, and the consumer may also have other legal rights which vary from State to State or Country to Country. The consumer may assert any such rights at his sole discretion.

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.

2010665652
99LITUC1

T-fal

solutions you can't live without

www.t-falusa.com
www.t-fal.ca
Made in China

U.S.A	GROUPE SEB USA 2121 Eden Road Millville, NJ 08332 800-395-8325

CANADA	GROUPE SEB Canada 36 Newmill Gate-Unit 2 M1V OE2 Toronto, On. 800-418-3325

T-fal

Date Purchased _____/_____/_____

Store Where Purchased _____ Price Paid _____

Product Name and Size(s) from Packaging

_____

UPC Code: 0-32406-

_ _ _ _ _

© 2022 T-fal, a division of Groupe SEB, USA

T-fal®

INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO

¡Felicitaciones por su compra y bienvenido al mundo de los utensilios de cocina de acero inoxidable 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 materiales de empaque.
- Antes del primer uso, lave los utensilios de cocina con agua caliente y jabonosa, enjuáguelos y séquelos inmediatamente.

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 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.
- Use agarraderas cuando manipule la olla caliente con la tapa filtrante.
- 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.

CONJUNTO CON COLADOR ACOPLABLE

- Para uso en cacerolas de 2 qt (18 cm) y 3 qt (20 cm) que vienen con un colador.
- No deje el colador conectado durante la cocción.

- Asegúrese de que el colador esté firmemente enganchado y que no haya movimiento.

CÓMO COCINAR CON UNA T-FAL EN UNA ESTUFA

UTENSILIOS DE COCINA DE ACERO INOXIDABLE T-fal

- Con una temperatura baja a media se logra una mejor cocción.
- Utilice temperaturas altas solo para hervir o reducir líquidos.
- Utilice temperaturas medias a medias altas para saltear o fritar.
- Utilice 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, si los mangos también son de acero inoxidable.

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.

- Con una temperatura baja a media se logra una mejor cocción.
- Utilice temperaturas altas solo para hervir o reducir líquidos.
- Utilice temperaturas medias a medias altas para saltear o fritar.
- Utilice 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, si los mangos también son de acero inoxidable.

DECOLORACIÓN

El calentamiento excesivo puede causar manchas de color café o azul. 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 cocciones 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.

UTENSILIOS T-fal COMPATIBLES CON INDUCCIÓN

Los productos de acero inoxidable T-fal son aptos para uso en todo tipo de cocinas, incluso en 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.

Los productos con base de inducción de 4,5 - 5 pulgadas no deben utilizarse en placas de inducción de más de 5,5 pulgadas.

UTENSILIOS

- 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.

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 hechos completamente de acero inoxidable son aptos para horno a hasta 500 °F/260 °C.
- 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 de acero inoxidable con mangos de acero inoxidable, que no tienen piezas de silicona, son aptos para parrilla.
- Asegúrese de colocar comida por lo menos a 2 pulgadas/5 cm de las bobinas del horno asador para evitar quemar o sobrecalentar.
- 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

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

Sumerja en agua caliente. Utilice un limpiador en polvo fino 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.

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

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.

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

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 calientes con un paño húmedo o una manopla ni los 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 al calor, se recomienda colocar los 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. Solo los utensilios de cocina T-fal de acero inoxidable con asas de acero inoxidable, y sin piezas de silicona, pueden utilizarse en el horno asador.
- Los productos de acero inoxidable T-fal son aptos para uso en todo tipo de cocinas, incluidas las cocinas a gas, espiral o eléctricas, vitrocerámicas (radiante), halógenas y de inducción. Consulte el embalaje para más información.

SERVICIO AL CONSUMIDOR

Si tiene 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 PARA UTENSILIOS DE COCINA T-fal

La garantía T-fal

A partir de la fecha de compra en los EE. UU. o Canadá, T-fal garantiza la reparación o reemplazo en el país de compra de cualquier artículo que se encuentre defectuoso en el material, la construcción o la mano de obra en condiciones de uso normal y siguiendo las instrucciones de cuidado.

Si sus utensilios de cocina T-fal, incluido Jamie Oliver x Tefal, requieren servicio de garantía, comuníquese con nuestro Departamento de Servicio al Consumidor por teléfono o sitio web según se indica a continuación para obtener una evaluación de la garantía y un número de autorización de devolución. Tras la aprobación de su reclamo, T-fal reparará o reemplazará el artículo sin cargo. Si el producto de reemplazo ya no está en producción, se le dará uno de igual o mayor valor de venta al público. Según los términos de esta garantía, T-fal no tiene más obligaciones que reemplazar un producto defectuoso. T-fal no estará obligada a reemplazar ningún producto que no esté acompañado de un comprobante de compra válido.

Exclusiones

Esta garantía no cubre:

- Daños derivados de choques térmicos, caídas, uso inadecuado, incumplimiento de las instrucciones de uso y cuidado, o una modificación o reparación no autorizada.
- Desgaste normal del producto
- Decoloración, deformación o separación de metales debido a altas temperaturas, exposición prolongada al calor cuando están vacías, etc.
- Manchas, decoloración o rayones en el interior o el exterior
- Cualquier accidente causado por incendio, inundación, etc.
- Uso comercial, profesional o laboral
- Cualquier vidrio o porcelana en el producto
- Polvo o insectos dentro del producto
- Daños causados por el uso de estropajos, lana de acero, limpiadores abrasivos, lejía, etc.
- Pequeñas imperfecciones y variaciones de color, que son normales

NO HAY GARANTÍAS QUE SE EXTIENDAN MÁS ALLÁ DE LAS INDICADAS AQUÍ. CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA QUE PUEDA SER APLICABLE A LOS PRODUCTOS ELÉCTRICOS T-FAL Y LOS PRODUCTOS T-FAL CON BATERÍAS, INCLUYENDO LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE COMERCIABILIDAD O ADECUACIÓN PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR, TIENEN UNA DURACIÓN LIMITADA A LA DURACIÓN DE ESTA GARANTÍA. ALGUNOS ESTADOS NO PERMITEN LIMITACIONES SOBRE LA DURACIÓN DE UNA GARANTÍA IMPLÍCITA, POR LO QUE ES POSIBLE QUE LA LIMITACIÓN ANTERIOR NO SE APLIQUE EN SU CASO.

BAJO NINGUNA CIRCUNSTANCIA T-FAL SERÁ RESPONSABLE DE CUALQUIER DAÑO ESPECIAL, INCIDENTAL O CONSECUENTE BASADO EN EL INCUMPLIMIENTO DE ESTA GARANTÍA LIMITADA, INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO O RESPONSABILIDAD ESTRICTA.

ALGUNOS ESTADOS NO PERMITEN LA EXCLUSIÓN O LIMITACIÓN DE DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES, POR LO QUE LA LIMITACIÓN O EXCLUSIÓN ANTERIOR PUEDE NO APLICARSE EN SU CASO.

Derechos de los consumidores e información adicional

Esta garantía T-fal no afecta los derechos legales que pueda tener un consumidor o aquellos derechos que no se pueden excluir o limitar, ni los derechos contra el minorista al que el consumidor compró el producto. Esta garantía otorga al consumidor derechos legales específicos, y el consumidor también puede tener otros derechos legales que varían de un estado a otro o de un país a otro. El consumidor puede hacer valer dichos derechos a su entera discreción.

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.

2010665652
99LITUC1

T-fal
soluciones indispensables
www.t-falusa.com
www.t-fal.ca
Hecho en China

U.S.A	GROUPE SEB USA 2121 Eden Road Millville, NJ 08332 800-395-8325

CANADA	GROUPE SEB Canada 36 Newmill Gate-Unit 2 M1V OE2 Toronto, On. 800-418-3325

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-

_ _ _ _ _

© 2022 T-fal, una división de Groupe SEB, EE. UU.

T-fal®

INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

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

POUR COMMENCER

- Retirez toutes les étiquettes et les matériaux d'emballage.
- Avant la première utilisation, lavez vos casseroles dans de l'eau chaude savonneuse, rincez-les et séchez-les immédiatement.

TRUCS POUR LA CUISINE EN GÉNÉRAL

- Ne laissez jamais vos casseroles sans supervision pendant la cuisson.
- Utilisez votre batterie de cuisine T-fal à feu bas ou moyen.
- Ne laissez jamais les casseroles chauffer à sec ou un article de cuisson vide sur un feu chauffé.
- Sélectionnez le bon format de feu, de façon 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 faire des flambées.
- Laissez les poêles refroidir avant de les nettoyer afin de prévenir les déformations engendrées par des écarts de température extrêmes. Évitez les changements de température extrêmes.
- Ne déplacez pas les casseroles en les glissant sur la cuisinière, 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, inclinez le couvercle pour diriger la vapeur loin de vous et gardez vos mains et votre visage éloignés des évents 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 endommagés pourrait entraîner des explosions ou des blessures pour les utilisateurs ou les autres personnes présentes.
- Ne passez pas de couvercles chauds sous l'eau froide, car le changement de température pourrait 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.
- Utilisez des maniques lorsque vous manipulez la casserole chaude et la passoire.
- Si vous laissez une poêle couverte sur le feu après avoir baissé le feu, 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.

MANCHES ET BOUTONS

- Les manches et les boutons peuvent devenir très chauds dans certaines conditions. Ayez toujours des maniques en tissu à portée.
- Lorsque vous cuisinez, assurez-vous que les manches ne touchent pas d'autres feux chauffés.
- Certains boutons et manches qui sont fixés 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 manches sont rivetés ou soudés, joignez la ligne d'assistance aux consommateurs T-fal.
- Vont au four jusqu'à 500°F/260°C si les manches sont tous en acier inoxydable. Vont au four jusqu'à 350°F/175°C si les manches ont des parties en plastique phénolique. Vont au four jusqu'à 400°F/204°C si les manches ont des parties en silicone.

ENSEMBLE AVEC PASSOIRE AMOVIBLE INTÉGRÉE

- Utilisez la passoire uniquement sur les casseroles de 2 pintes (18 cm) ou 3 pintes (20 cm).
- Ne laissez pas la passoire sur la casserole pendant la cuisson.

- Assurez-vous que la passoire est correctement placée et ne bouge pas.

CUISINER AVEC T-FAL SUR UNE CUISINIÈRE

ARTICLES DE CUISSON T-fal EN ACIER INOXYDABLE

- Un feu bas à moyen offre le meilleur rendement de cuisson.
- N'utilisez une température élevée que pour bouillir ou réduire des liquides.
- Utilisez un feu moyen ou moyen-élevé pour sauter, cuire en mélange et faire frire.
- Utilisez un feu bas pour réchauffer la nourriture, mijoter et préparer des sauces délicates.
- Ces casseroles vont au four jusqu'à 500°F/260°C si leurs manches sont aussi en acier inoxydable.

BATTERIE DE CUISINE T-fal TROIS ÉPAISSEURS

La couche intermédiaire en aluminium permet une diffusion uniforme de la chaleur dans toute la poêle, ce qui permettra souvent d'utiliser une température de cuisson plus basse avec ces ustensiles de cuisson qu'avec d'autres.

- Un feu bas ou moyen offre le meilleur rendement 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 manches 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 DE CUISINE T-fal ADAPTÉE À L'INDUCTION

Les produits T-fal en acier inoxydable conviennent pour l'utilisation sur tous les types de cuisinières, y compris celles à 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 dotées d'une base en acier inoxydable peuvent comprendre 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 par le fabricant de la plaque de cuisson à induction pour obtenir de plus amples renseignements. Il n'est pas conseillé d'utiliser des produits dont la base à induction mesure 4,5-5 pouces de diamètre sur des plaques à induction de plus de 5,5 pouces de diamètre.

USTENSILES

- 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 nuiront pas au rendement de votre batterie de cuisine.

UTILISATION AU FOUR ET SOUS LE GRILLOIR

- Utilisez toujours des maniques lorsque vous mettez des casseroles au four ou les en retirez.
- Les casseroles T-fal avec des manches complètement faits en acier inoxydable vont au four jusqu'à 500°F/260°C.
- Les casseroles T-fal avec des manches phénoliques (plastiques), avec ou sans inserts métalliques, vont au four jusqu'à 350°F/175°C. Les casseroles T-fal avec des manches en acier inoxydable ayant des inserts en silicone vont au four jusqu'à 400°F/204°C.
- Les casseroles T-fal en acier inoxydable avec des manches en acier inoxydable ne comprenant pas d'inserts en silicone vont au grilloir.
- Assurez-vous de placer la nourriture à au moins 5 cm des éléments du grilloir pour éviter de la brûler ou de la surchauffer.
- Les casseroles T-fal avec des manches ayant des portions tactiles translucides ne vont pas au four. Les manches peuvent également se décolorer avec le temps s'ils sont mis au 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? Joignez 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

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

Immergez dans l'eau chaude. Utilisez un nettoyant en poudre fine avec de l'eau pour former une pâte. Appliquez la pâte en utilisant un linge doux. Frottez dans un mouvement circulaire 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 nettoyant pour cuivre en vente libre pour lui rendre son lustre naturel. **N'UTILISEZ PAS** de nettoyants pour le four ou de nettoyants 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.

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. Veuillez noter que les finis en 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.

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.

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

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 et ne les posez pas sur une surface mouillée.
- Les casseroles chaudes devraient être posées seulement sur des surfaces résistantes à la chaleur. Pour les surfaces non résistantes à la chaleur, il est recommandé de poser 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 dans 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'endommager 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 gril et ne devraient pas être placés dans le four durant le cycle d'auto-nettoyage. Seules les casseroles T-fal en acier inoxydable avec des manches en acier inoxydable peuvent être utilisées sous un grilloir.
- Les produits T-fal en acier inoxydable conviennent pour l'utilisation sur tous les types de cuisinières, y compris à gaz, électriques spirales ou solides, céramiques (radiantes), halogènes et à induction. Voyez l'emballage pour plus de détails.

SERVICE AUX CONSOMMATEURS

Si vous avez des questions ou problèmes, **NE RETOURNEZ PAS LE PRODUIT AU MAGASIN.** Veuillez joindre 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 SUR LES BATTERIES DE CUISINE T-fal

La garantie T-fal

À compter de la date d'achat aux États-Unis ou au Canada, T-fal garantit la réparation ou le remplacement dans le pays d'achat de tout article présentant un défaut de matériau, de construction ou de fabrication dans des conditions normales d'utilisation et en suivant les instructions d'entretien.

Si votre batterie de cuisine T-fal, incluant Jamie Oliver x Tefal, nécessite un service de garantie, veuillez contacter notre service clientèle par téléphone ou sur le site Web ci-dessous pour une évaluation de la garantie et un numéro d'autorisation de retour. Après approbation de votre réclamation, T-fal réparera ou remplacera l'article sans frais. Si le produit de remplacement n'est plus en production, un produit de valeur au détail égale ou supérieure sera attribué. Aux termes de cette garantie, T-fal n'a aucune autre obligation que de remplacer un produit défectueux. T-fal ne sera pas obligée de remplacer tout produit qui n'est pas accompagné d'une preuve d'achat valable.

Exclusions

Cette garantie ne couvre pas :

- Dommages résultant de chocs thermiques, de chutes, d'une mauvaise utilisation, du non-respect des instructions d'utilisation et d'entretien, ou d'une modification ou réparation non autorisée.
- Usure normale du produit
- Décoloration, déformation ou séparation du métal en raison d'une chaleur élevée, d'une exposition prolongée à la chaleur à vide, etc.
- Taches, décoloration ou rayures à l'intérieur ou à l'extérieur
- Tout accident causé par un feu, une inondation, etc.
- Utilisation commerciale, professionnelle ou en milieu de travail
- Tout verre ou porcelaine dans le produit
- Poussière ou insectes à l'intérieur du produit
- Dommages causés par l'utilisation de tampons à récurer, de laine d'acier, de nettoyants abrasifs, d'eau de javel, etc.
- Imperfections mineures et variations de couleur, qui sont normales

IL N'Y A PAS DE GARANTIES QUI S'ÉTENDENT AU-DELÀ DE CELLES ÉNONCÉES ICI. TOUTE GARANTIE IMPLICITE QUI PEUT ÊTRE APPLICABLE AUX PRODUITS ÉLECTRIQUES T-FAL ET AUX PRODUITS T-FAL AVEC BATTERIES, Y COMPRIS LES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À LA DURÉE DE CETTE GARANTIE. CERTAINS ÉTATS N'AUTORISENT PAS LES LIMITATIONS SUR LA DURÉE D'UNE GARANTIE IMPLICITE, LA LIMITATION CI-DESSUS PEUT DONC NE PAS S'APPLIQUER À VOUS.

EN AUCUNE CIRCONSTANCE, T-FAL NE POURRA ÊTRE TENUE RESPONSABLE DE TOUT DOMMAGE SPÉCIAL, ACCESSOIRE OU CONSÉCUTIF BASÉ SUR UNE RUPTURE DE CETTE GARANTIE LIMITÉE, UNE RUPTURE DE CONTRAT OU UNE RESPONSABILITÉ STRICTE.

CERTAINS ÉTATS N'AUTORISENT PAS L'EXCLUSION OU LA LIMITATION DES DOMMAGES ACCESSOIRES OU CONSÉCUTIFS, LA LIMITATION OU L'EXCLUSION CI-DESSUS PEUT DONC NE PAS S'APPLIQUER À VOUS.

Droits des consommateurs et informations complémentaires

Cette garantie T-fal ne touche pas les droits statutaires qu'un consommateur peut avoir ou les droits qui ne peuvent être exclus ou limités, ni les droits contre le détaillant auprès duquel le consommateur a acheté le produit. Cette garantie donne au consommateur des droits légaux spécifiques, et le consommateur peut également avoir d'autres droits légaux qui varient d'un État à l'autre ou d'un pays à l'autre. Le consommateur peut faire valoir ces droits à sa seule discrétion.

2010665652
99LITUC1

T-fal

Comment s'en passer
www.t-falusa.com
www.t-fal.ca
Fait en Chine

U.S.A	GROUPE SEB USA 2121 Eden Road Millville, NJ 08332 800-395-8325
CANADA	GROUPE SEB Canada 36 Newmill Gate-Unit 2 M1V OE2 Toronto, On. 800-418-3325

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-
_ _ _ _ _

© 2022 T-fal, une division du Groupe SEB, USA