

# TEFAL

## A FŐZŐEDÉNYEK HASZNÁLATÁRA VONATKOZÓ BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

### **Fontos:**

- A termék első használata előtt olvassa el a biztonsági tanácsokat.
- A termék kizárólag otthoni használatra készült.
- Szakítson rá időt, és olvassa el a használati és kezelési utasítások minden egyes szakaszát, mert így érheti el a legjobb eredményt a termékkel.
- A kezelési utasítások betartásával megakadályozza a serpenyőből származó gőzök kialakulását, és az ételek túlhevítését. Az ilyen gőzök veszélyesek lehetnek a különösen érzékeny légzőrendszerű állatokra, például a madarakra. Azt javasoljuk, hogy ne tartson madarat a konyhában.
- A termék megfelel az élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő termékekre vonatkozó szabályozásoknak.

### **Általános biztonsági tájékoztató**

- Főzés közben ne hagyja őrizetlenül az ételt.
- A Tefal edényei nem arra készültek, hogy gyermekek használják, kivéve, ha a biztonságukért felelős személy felügyelete és a termék használatára vonatkozó útmutatásai mellett teszik. A gyermekeket felügyelni kell, nehogy játszanak a termékkel.
- Legyen körültekintő, és használjon fedőt vagy fröcsögés-gátlót a kifröccsenő étel vagy forró gőz okozta égés/forrázás megakadályozása érdekében.
- Ne fogja meg az edényt nedves ruhával, edényfogó kesztyűvel vagy edényfogóval, vagy ne helyezze nedves felületre. A forró edényt kizárólag hőálló felületre lehet helyezni.
- Ne öntsön hideg vizet, jeget vagy teljesen fagyott élelmiszert közvetlenül a forró serpenyőbe, mivel gőz csapódhat fel, ami égési vagy egyéb sérülést okozhat a használaton vagy a közelben tartózkodóknak. Különösen akkor figyeljen erre, ha főzés közben a serpenyőben forró olaj van, mivel gőz csapódhat fel, amikor a vizet tartalmazó összetevők érintkezésbe lépnek az olajjal.
- Ne használja az edényeket két edényből álló vízfürdőhöz. Ezek a darabok nem erre készültek, és ha így használják, gőz okozta vagy egyéb sérülést okozhatnak a használaton vagy a közelben tartózkodóknak.
- A Tefal főzőedényeket tilos mikrohullámú sütőben használni.
- Nem tanácsos a serpenyőket olajban sütésre használni (pld. sült krumpli, lángos stb. sütésére).
- Ne hagyja úgy a serpenyőt fűlét, hogy túlnyúljon a tűzhely szélén.
- Semmiképpen ne tegye a forró serpenyőt a földre, vagy a konyhapult szélére.
- A forró serpenyőt tegye a konyhapulton belülre, ahol biztonságosan kihűlhet.
- A fülek, gombok megfogásához tanácsos edényfogó kesztyűt viselni.
- Ha a serpenyő meggyullad, kapcsolja le a hőforrást, és borítson tűzoltó takarót vagy nedves ruhát a serpenyőre, és várjon 30 percet, mielőtt levinné.
- Mindig legyen körültekintő, amikor olajjal főz. A serpenyőt nem szabad túltölteni vagy túl magas hőmérsékletnek kitenni.
- Lehet, hogy a kisebb serpenyőket óvatosan kell a gázrőzsák tartólábaira helyezni, melyekhez a legtöbb gáztűzhelygyártó ad állványt.
- Túlhevítés esetén a főzőedényt ne mozgassa, hanem hagyja előbb kihűlni, a rétegzett talpban található alumínium megolvadásából eredő veszély miatt.