

# TEFAL/T-FAL\*

## INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO APLICÁVEIS AOS ARTIGOS DE COZINHA

*Muitos parabéns pela sua compra! Seja bem-vindo ao mundo dos artigos de cozinha Tefal/T-fal\*! Os artigos de cozinha Tefal/T-fal\* são concebidos para que o cliente possa desfrutar durante muitos anos da experiência de cozinhar e também para que possa obter um desempenho superior e um serviço sem manutenção.*

### Antes da primeira utilização

- Retire todos os materiais utilizados no embalamento, todos os rótulos, autocolantes e etiquetas.  
NOTA: Alguns artigos de cozinha são expedidos com uma peça de plástico de proteção, tenha especial atenção aos que se encontram na base da pega. Deite fora essa peça antes de utilizar o artigo. Se não a retirar, existe perigo de incêndio.
- Lave os artigos de cozinha em água morna com detergente. Depois, passe-os por água abundante e seque cuidadosamente utilizando um pano macio ou papel de cozinha.
- Em relação aos artigos de cozinha com interior antiaderente, aqueça cada artigo a uma temperatura baixa durante 30 segundos, retire da fonte de calor e espalhe uma colher de chá de óleo de cozinha em toda a superfície interior do artigo com a ajuda de um pano limpo ou papel de cozinha. Limpe o excesso. Este procedimento deve ser executado regularmente, de modo a manter o bom desempenho da camada antiaderente.

### Dicas gerais sobre a forma de cozinhar

- Quando estiver a utilizar os artigos de cozinha, mantenha sempre a intensidade da fonte de calor num nível baixo ou médio (inclusive quando ferver água). Manter a intensidade da fonte de calor num nível baixo ou médio permitir-lhe-á obter um melhor desempenho quando cozinha. Ao utilizar altas temperaturas, pode danificar os artigos de cozinha e a garantia não cobre este tipo de danos. Utilize apenas as temperaturas altas para fazer reduções de líquidos. Utilize as temperaturas médias a médias-altas para saltar e fritar de variadas formas. Utilize as temperaturas baixas para aquecer comida, cozinhar em lume brando e preparar molhos delicados.
- Nunca deixe que os líquidos se evaporem totalmente quando tiver os artigos de cozinha ao lume e nunca deixe um artigo vazio em cima de uma zona de aquecimento ou de um bico de gás ligados.
- Selecione a zona de aquecimento da placa ou o bico a gás do fogão mais adequados, de modo a que o calor ou a chama fiquem unicamente em contacto com a parte inferior dos artigos de cozinha sem incidir nas paredes laterais dos tachos/panelas/frigideiras.
- Não utilize tachos/panelas/frigideiras com camada antiaderente para fazer flambês.
- Deixe os tachos/panelas/frigideiras arrefecerem antes de os lavar para evitar que empenem devido aos grandes choques térmicos. Evite qualquer mudança de temperatura extrema.
- Não arraste nem faça deslizar os artigos de cozinha em cima das superfícies das placas, dado que tal pode danificar tanto os artigos de cozinha como a superfície da placa.
- Alterações de cor: O sobreaquecimento e os grandes choques térmicos podem provocar o aparecimento de manchas castanhas ou azuis. Não se trata de um defeito do produto, é algo que acontece devido à utilização de temperaturas demasiado elevadas (ocorre habitualmente em tachos/panelas/frigideiras vazios ou com quantidades muito reduzidas de alimentos). Uma elevada concentração de ferro na água também pode provocar alterações de cor e fazer com que os tachos/panelas/frigideiras pareçam estar ligeiramente enferrujados. Grandes quantidades de calcário na água podem provocar o aparecimento de manchas brancas, que podem ser facilmente removidas com sumo de limão ou vinagre branco.
- Quando ferver água, adicione o sal só depois de a água estar a ferver para evitar que os grãos de sal danifiquem os componentes de aço dos artigos de cozinha.
- Nunca aqueça qualquer tipo de gordura ou azeite a ponto de começar a deitar fumo, queimar ou enegrecer.
- O leite queima muito facilmente. Para aquecer, utilize uma intensidade de calor baixa ou média até começarem a surgir bolhinhas nas bordas.
- Para evitar que transbordem, não encha tachos/panelas/frigideiras mais de dois terços da sua capacidade.
- Não utilize tachos/panelas/frigideiras para guardar alimentos ácidos, salgados ou gordurosos antes ou depois de cozinhados.
- Salvo indicação em contrário, utilize os tachos/panelas/frigideiras Tefal somente em fogões e placas e não em fornos. Consulte também as secções referentes a pegas e tampas.

### **Utilização e adequação das placas e dos fogões**

- Certifique-se de que a sua placa ou o seu fogão são adequados consultando os símbolos que se encontram na etiqueta, na embalagem ou no catálogo.
- Seque sempre a base dos artigos de cozinha antes de cozinhar, especialmente se os utilizar em placas de vitrocerâmica, halogéneo ou indução, caso contrário podem aderir à placa.
- Dependendo do tipo de placa ou fogão, a base dos tachos/panelas/frigideiras pode ficar com marcas ou riscada. É normal.
- Escolha o bico de gás ou a zona de aquecimento adequados para a base dos tachos/panelas/frigideiras que pretende utilizar e centre-a em cima da fonte de calor.
- Numa placa vitrocerâmica, certifique-se de que a placa e a base dos tachos/panelas/frigideiras estão totalmente limpas, para evitar que alguma coisa fique presa entre as duas e risque a superfície do fogão.
- Nunca arraste os tachos/panelas/frigideiras ao longo da superfície da placa ou do fogão, levante-os sempre.
- Quando estiver a cozinhar, nunca «agite» as frigideiras, woks e sautés na placa ou no fogão.

### **Utilização em placas de indução**

A indução é um método de aquecimento muito mais rápido e potente do que outras fontes de calor. Para garantir que os artigos de cozinha têm um bom desempenho:

- Nunca aqueça tachos/panelas/frigideiras quando estes estiverem vazios.
- Quando fizer o pré-aquecimento de tachos/panelas/frigideiras, recomendamos que opte por um nível intermédio de temperatura ao selecionar as definições da sua placa (deve consultar as instruções de funcionamento da sua placa de indução).
- Se utilizar uma frigideira com revestimento antiaderente, utilize a tecnologia Thermospot para saber quando é que o tacho/panela/frigideira atinge a temperatura ideal para cozinhar. Depois, adicione os alimentos e reduza a intensidade do calor para manter a temperatura (impedindo assim o sobreaquecimento do tacho/panela/frigideira).

NOTA: A eficiência do tacho/panela/frigideira pode ser afetada pelo diâmetro e pela potência da placa ou fogão.

### **Conselhos úteis sobre a utilização das tampas**

- Se estiver a cozinhar e quiser levantar uma tampa, incline-a de modo a que o vapor se afaste de si e mantenha as mãos e a cara afastadas.
- Não utilize tampas de vidro que estejam rachadas, lascadas ou riscadas e não tente reparar artigos de cozinha danificados. A utilização de tampas danificadas pode provocar a explosão do vidro e, conseqüentemente, ferir os utilizadores ou as pessoas presentes.
- As tampas de vidro quentes não devem ser passadas nem mergulhadas em água fria, nem devem ser colocadas diretamente sobre uma superfície fria, uma vez que a mudança de temperatura extrema pode fazer com que o vidro se parta. A garantia não cobre este tipo de danos.
- As tampas de vidro temperado podem ir ao forno até uma temperatura de 350 °F/175 °C/termóstato 4. Caso coloque os tachos/panelas/frigideiras no forno a uma temperatura superior à referida, deve retirar as tampas de vidro dos tachos/panelas/frigideiras.
- Se as tampas de vidro tiverem pegadas de baquelite pura (ou seja, sem arestas de outros materiais) podem ir ao forno até uma temperatura de 175 °C (350 °F/termóstato 4) durante, no máximo, uma hora. As pegadas de baquelite com arestas de outros materiais não devem ir ao forno.
- Qualquer tampa que tenha uma pega com saída de vapor não é adequada para ir ao forno e não deve ser lá colocada.
- Quando deixar tachos/panelas/frigideiras tapados na placa ou no fogão depois de baixar a temperatura, certifique-se de que deixa uma fresta entre a tampa e o tacho/panela/frigideira ou que deixa a saída do vapor aberta, caso contrário pode criar um efeito de vácuo. Se detetar esse efeito de vácuo, não tente levantar a tampa do tacho/panela/frigideira, ligue para linha de apoio ao cliente.

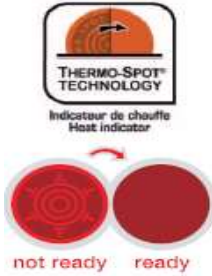
## **Pegas**

- As pegas podem ficar quentes em determinadas circunstâncias. Tenha sempre à disposição luvas de forno. Quando estiver a cozinhar, certifique-se de que as pegas não estão posicionadas por cima de outras zonas de aquecimento ou bicos a gás. Não deixe que as pegas entrem diretamente em contacto com calor ou chamas, nem as coloque debaixo de uma grelha quente.
- Algumas pegas são fixadas com parafusos que podem desapertar-se com o tempo devido ao contínuo aquecimento e arrefecimento do ponto de fixação. Caso tal aconteça, os parafusos devem ser cuidadosamente reapertados. Não aperte demasiado os parafusos, uma vez que tal pode danificar a tampa ou a pega. Se o parafuso não puder ser apertado ou se as pegas estiverem presas com rebites ou soldadas, ligue para a linha de apoio ao cliente.
- Se forem de aço inoxidável, as pegas podem ir ao forno até uma temperatura de 500 °F/260 °C/termóstato 9.
- Se forem de aço inoxidável com aplicações ou uma cobertura de silicone, as pegas podem ir ao forno até uma temperatura de 400 °F/210 °C/termóstato 6 durante, no máximo, uma hora de cada vez.
- Pegas de baquelite pura (ou seja, sem arestas de outros materiais) podem ir ao forno até uma temperatura de 175 °C (350 °F/termóstato 4) durante, no máximo, uma hora.
- As pegas de baquelite com arestas de outros materiais não devem ir ao forno.
- Qualquer pega que tenha uma saída de vapor não é adequada para ir ao forno e não deve ser lá colocada.

## **Artigos de cozinha com revestimento antiaderente (limpeza e cuidados a ter)**

- A maior parte dos utensílios de cozinha pode ser utilizada, exceto facas e varas de arame. Contudo, deve sempre haver algum cuidado quando se utiliza um utensílio de metal. Evite utilizar utensílios com arestas afiadas e não corte alimentos diretamente no tacho/panela/frigideira. Não corte nem risque a superfície antiaderente. Em conformidade, a garantia não cobre este tipo de danos.
- Com a utilização, o revestimento antiaderente pode sofrer uma pequena alteração em termos de cor. É algo bastante normal e não afetará as propriedades antiaderentes dos artigos de cozinha.
- É normal aparecerem marcas ou um ligeiro desgaste na superfície, mas tal não afetará o bom desempenho do revestimento antiaderente. A garantia não cobre as referidas marcas.
- Não é necessário utilizar sprays de cozinha antiaderentes nos artigos de cozinha com revestimento antiaderente. A utilização dos referidos sprays pode criar uma acumulação invisível de resíduos na superfície dos tachos/panelas/frigideiras que pode afetar as propriedades antiaderentes dos mesmos.
- O procedimento aplicável à conservação da camada antiaderente deve ser executado regularmente, de modo a manter um bom desempenho, em especial após a lavagem da louça (consultar a secção «Antes da primeira utilização»).
- Se, acidentalmente, queimar comida nos tachos/panelas/frigideiras, encha-os com água quente e detergente da louça e deixe amolecer durante cerca de uma hora. Posteriormente, lave-os normalmente e, se necessário, utilize uma esponja não abrasiva (uma esponja própria para lavar superfícies antiaderentes). O revestimento antiaderente deve então voltar a ser untado com um pouco de óleo de cozinha utilizando papel de cozinha, para readquirir as suas propriedades antiaderentes (consultar a secção «Antes da primeira utilização»).
- Se a comida começar a «pegar» aos tachos/panelas/frigideiras é sinal que as propriedades antiaderentes enfraqueceram devido ao sobreaquecimento dos tachos/panelas/frigideiras, à insuficiência de conservação regular (consultar a secção «Antes da primeira utilização»), ao facto de ter sido queimada comida nos tachos/panelas/frigideiras ou de haver uma acumulação de vestígios de comida nos mesmos. A garantia do fabricante não cobre estas situações (ver secção «Garantia»).
- Podem aparecer vestígios de resíduos ou calcário no revestimento interior do tacho/panela/frigideira. Tal acontece quando o tacho/panela/frigideira é frequentemente utilizado para cozer vegetais e a água utilizada contém muitos minerais (a chamada «água dura»). Para eliminar estes vestígios de minerais, utilize vinagre branco diluído ou sumo de limão diluído. Para solucionar o problema, aconselhamos igualmente a utilização de um pouco de óleo de cozinha, devendo este ser espalhado no revestimento antiaderente após a lavagem e secagem para que os artigos de cozinha readquiram as suas propriedades antiaderentes.
- O revestimento antiaderente foi concebido para não estalar ou lascas em condições normais de utilização. A ingestão acidental de partículas do revestimento não constitui perigo. Estas partículas não são tóxicas e são totalmente inertes, pelo que, se forem ingeridas, são totalmente inócuas para o organismo. Se tiver alguma dúvida, contacte a linha de apoio ao cliente.

### **Revestimento antiaderente com tecnologia Thermospot**



Os artigos de cozinha Tefal podem ter incorporada a tecnologia Thermo-Spot™ ou não. Se o tacho/panela/frigideira tiver um indicador térmico como aquele que aqui é mostrado, esse indicador dir-lhe-á quando é que o tacho/panela/frigideira atinge a temperatura ótima para começar a cozinhar (aproximadamente 190 °C). Quando está frio, o padrão Thermo-Spot™ é visível. Acrescente uma gota de óleo de cozinha ao tacho/panela/frigideira. Aguarde. O indicador térmico ficará com uma cor uniforme quando o tacho/panela/frigideira estiver pré-aquecido à temperatura ideal e pronto para começar a cozinhar. Quando o padrão deixar de ser visível, reduza a intensidade de calor para manter a temperatura. Por conseguinte, a tecnologia Thermospot ajudá-lo-á a evitar o sobreaquecimento do tacho/panela/frigideira.

### **Artigos de cozinha com revestimento cerâmico**

- A superfície cerâmica pode ser aquecida até 570 °F/300 °C num fogão.
- A elevada resistência ao calor do interior cerâmico torna o tacho/panela/frigideira ideal para selar alimentos, tostar e fritar.
- Os artigos de cozinha com cerâmica promovem uma alimentação mais saudável, uma vez que necessitam de menos gorduras e óleos saturados para cozinhar.

### **Utensílios**

- Recomendamos a utilização de utensílios de plástico, silicone ou madeira para melhores resultados a longo prazo.
- Se o produto tiver um revestimento antiaderente, consultar a secção «Artigos de cozinha com revestimento antiaderente».
- O aparecimento de ligeiras marcas na superfície é normal e não afetará o bom desempenho dos artigos de cozinha.

### **Utilização no forno e no grelhador**

- Os artigos de cozinha podem ir ao forno até 500 °F/260 °C/termóstato 9 caso as pegas sejam de aço inoxidável sem aplicações ou coberturas de baquelite ou silicone. Consulte a secção «Pegas» para verificar a temperatura adequada dos artigos de cozinha.
- Utilize sempre luvas de forno quando precisar de colocar os artigos de cozinha no forno ou quando precisar de os retirar.
- As tampas de vidro temperado podem ir ao forno até uma temperatura de 350 °F/175 °C/termóstato 4. Caso coloque os tachos/panelas/frigideiras no forno a uma temperatura superior à referida, deve retirar as tampas de vidro dos tachos/panelas/frigideiras. Consulte também a secção «Pegas».
- Os artigos de cozinha com pegas de aço inoxidável sem quaisquer aplicações de silicone ou baquelite e com revestimento interior antiaderente podem ser colocados debaixo das grelhas do grelhador, mas a distância entre os artigos de cozinha e as grelhas deve ser, no mínimo, de 5 cm.

### **Limpar os artigos de cozinha**

- Após cada utilização, lave o revestimento interior e o revestimento exterior do tacho/panela/frigideira com água quente, detergente da louça e uma esponja. Enxague e seque muito bem.
- Não utilize esfregões abrasivos, palha de aço ou pó para arear.
- Nunca coloque água fria num tacho/panela/frigideira quente, nem mergulhe artigos de cozinha ainda quentes em água fria. As mudanças de temperatura repentinas podem deformar o metal e fazer com que a base dos artigos de cozinha fique irregular.
- Não deixe a parte exterior dos tachos/panelas/frigideiras dentro de água durante muito tempo, uma vez que alguns têm aplicações de alumínio (por exemplo: rebites). Seque sempre muito bem os artigos de cozinha.

### **Lavar na máquina de lavar louça**

- Nem todos os artigos de cozinha Tefal podem ser lavados na máquina de lavar louça. Consulte sempre as etiquetas na embalagem. Consulte também a secção «Pegas e tampas». Mesmo que os artigos de cozinha possam ser lavados na máquina de lavar louça, recomendamos que sejam lavados à mão.
- Se forem lavados na máquina de lavar louça, o revestimento exterior e quaisquer elementos de alumínio podem ficar baços ou com descolorações devido à ação de alguns detergentes. A nossa garantia não cobre este tipo de danos. Contudo, o desempenho do tacho/panela/frigideira não será afetado.
- Para manter o bom desempenho do revestimento antiaderente, recomendamos que siga as indicações de «conservação» após cada lavagem na máquina (ver «Antes da primeira utilização»).
- Não deixe os artigos de cozinha dentro da máquina de lavar louça após a conclusão do ciclo de lavagem.

### **Limpeza - para artigos de cozinha sem revestimento antiaderente**

- Na limpeza diária, lave os tachos/panelas/frigideiras com água quente, detergente líquido e uma esponja (os esfregões abrasivos e o pó de arear não são recomendados).
- Se as manchas se revelarem mais persistentes ou se a comida queimou acidentalmente no interior, coloque o tacho/panela/frigideira de molho em água quente. Utilize um pó fino próprio para aço inoxidável e, adicionando água, forme uma pasta. Aplique a pasta utilizando um pano macio. Com movimentos circulares, esfregue do centro para fora. Enxague em água quente com um pouco de detergente e seque imediatamente para evitar que os artigos de cozinha fiquem baços.
- Nunca utilize lixívia, produtos para limpar fornos ou produtos à base de cloro nos tachos/panelas/frigideiras, uma vez que são produtos extremamente corrosivos para o aço inoxidável, mesmo quando diluídos. A sua utilização pode causar o aparecimento de pequeninos orifícios na superfície do aço, que, além de serem inestéticos, podem afetar o desempenho dos artigos.
- Não utilize palha de aço, esfregões abrasivos de aço ou detergentes agressivos.
- Mas pode utilizar esfregões de nylon.
- Tenha em atenção que as aplicações e os acabamentos exteriores em aço inoxidável podem ficar baços devido à natureza abrasiva de alguns detergentes da louça. A garantia não cobre este tipo de efeitos.
- Mesmo que o produto possa ser lavado na máquina de lavar louça, recomendamos que o lave à mão e que o seque muito bem logo após a lavagem para evitar a formação de manchas.
- Não deixe os artigos de cozinha na máquina de lavar louça após a conclusão do ciclo de lavagem.
- Com o tempo, podem aparecer manchas azuladas ou amareladas nos artigos de cozinha de aço inoxidável. O aparecimento deste tipo de manchas é natural e resulta do sobreaquecimento, mas tal não significa que haja algum problema com o artigo de cozinha.
- Em caso de limpeza inadequada ou de evaporação total de líquidos, também pode acontecer o seguinte: - aparecimento de manchas brancas (por exemplo: quando coze batatas), depósitos finos de calcário, efeito arco-íris/brilho iridescente, círculos acastanhados (marcas de água).
- Se o artigo for de aço inoxidável, pode haver uma alteração de cor na superfície exterior. Essa alteração de cor pode ser removida com um produto de limpeza específico para artigos de cozinha de aço inoxidável ou adicionando sumo de limão ou vinagre ao produto de limpeza que utiliza habitualmente.

*\* Os eletrodomésticos TEFAL são comercializados com a marca T-FAL em alguns territórios como a América e o Japão. TEFAL/T-FAL são marcas registadas do Groupe SEB*

## Como reconhecer e evitar os defeitos que a garantia Aço Inoxidável cobre

### Base exterior:

A estrutura dos artigos de cozinha tem garantia contra a separação da base encapsulada exterior ou contra a existência de bolsas de ar entre a base encapsulada e a estrutura exterior (defeito de fabrico). Tal pode dar origem a sobreaquecimentos e a alguns pontos quentes. A garantia cobre este tipo de danos.



### Superfície interior do produto:

- A estrutura dos artigos de cozinha tem garantia contra manchas castanho-escuras e contra manchas pretas de ferrugem.
- Se aparecerem algumas manchas na superfície interior do produtos, primeiro tente limpá-las de acordo com as instruções de limpeza. Se as manchas permanecerem e forem detetáveis ao passar com a unha na superfície após a limpeza, ou se as manchas tiverem a aparência de orifícios ou buracos, então a garantia cobre este tipo de danos.

#### ⇒ Alguns conselhos úteis:

- Só deve juntar sal à água depois de a água estar a ferver.
- Não utilize detergentes que contenham cloro.
- Não utilize peróxido de hidrogénio nem lixívia.

Mancha antes da limpeza    Mancha após a limpeza



### Pega, pega lateral e pega da tampa:

- Se o tacho/panela/frigideira tiver elementos soldados e a pega estiver partida nos pontos de soldadura e não existirem buracos nas laterais do tacho/panela/frigideira, a garantia cobre este tipo de defeito.

# Como reconhecer e evitar os defeitos que a garantia Aço Inoxidável NÃO cobre

## A garantia não cobre os seguintes casos decorrentes da limpeza:

- Alguns detergentes são muito agressivos e podem danificar os acabamentos exteriores e pontos de fixação de aço inoxidável. Estes podem sofrer alterações de cor ou ficar baços devido à natureza abrasiva de alguns detergentes da louça. A garantia não cobre este tipo de danos.
- ↳ Mesmo que o produto possa ser lavado na máquina de lavar louça, recomendamos que o lave à mão.
- ↳ Não deixe os artigos de cozinha dentro da máquina de lavar louça após a conclusão do ciclo de lavagem.
- ↳ Também recomendamos que, após a lavagem, seque os artigos de cozinha com papel de cozinha macio.

## Alterações de cor no interior que a garantia não cobre:

- O sobreaquecimento pode provocar manchas acastanhadas ou azuladas. Não se trata de um defeito do produto, é algo que acontece devido à utilização de temperaturas demasiado elevadas (ocorre habitualmente em tachos/panelas/frigideiras vazios ou com quantidades muito reduzidas de alimentos).
- Uma elevada concentração de ferro na água também pode provocar alterações de cor e fazer com que os tachos/panelas/frigideiras pareçam estar ligeiramente enferrujados. Estas alterações de cor podem ser facilmente eliminadas seguindo as instruções de limpeza.
- Pode aparecer uma cor azulada na base interior do produto se cozinhar alimentos que contenham amido, como por exemplo arroz ou massa.
- Também é possível que apareçam manchas esbranquiçadas na base interior do produto dependendo do tipo de água utilizada. Estas manchas esbranquiçadas devem-se ao calcário (presente na água) e podem ser facilmente eliminadas limpando o produto com um pouco de vinagre branco ou sumo de limão.
- ↳ Se utilizar vinagre branco ou sumo de limão para limpar os artigos de cozinha, faça-o com papel de cozinha macio.
- ↳ Limpe o tacho/panela/frigideira com um produto de limpeza especializado próprio para aço inoxidável.
- ↳ Só deve juntar sal à água depois de a água estar a ferver.



Produto de limpeza especializado



Ref. ciale  
09090000001

## Alterações de cor na superfície exterior que a garantia não cobre

- O sobreaquecimento pode provocar manchas acastanhadas ou azuladas. Não se trata de um defeito do produto, é algo que acontece devido à utilização de temperaturas demasiado elevadas (ocorre habitualmente em tachos/panelas/frigideiras vazios ou com quantidades muito reduzidas de alimentos).
- ↳ Limpe o tacho/panela/frigideira com um produto de limpeza especializado próprio para aço inoxidável.

Alterações de cor na base exterior



Produto de limpeza especializado



Ref. ciale  
09090000001

## Deformações do produto que a garantia não cobre

- Se deixar cair um tacho/panela/frigideira, este pode ficar deformado.
- O sobreaquecimento de um tacho/panela/frigideira, bem como o seu aquecimento sem comida, também pode causar deformações no produto.
- ↳ Não coloque água fria num tacho/panela/frigideira já quente. Tal pode provocar uma mudança de temperatura repentina que pode deformar a base do produto.
- ↳ Utilize a zona de aquecimento da placa ou o bico a gás do fogão mais adequado ao tamanho do tacho/panela/frigideira.
- ↳ Limpe e seque a base exterior do tacho/panela/frigideira antes de o utilizar numa placa vitrocerâmica.
- ↳ Selecione a zona de aquecimento da placa ou o bico a gás do fogão mais adequados, de modo a que o calor ou a chama fiquem unicamente em contacto com a parte inferior dos artigos de cozinha sem incidir nas paredes laterais dos tachos/panelas/frigideiras.
- ↳ Lembre-se de que cozinhar numa placa de indução requer atenção especial. Com estas placas, é possível atingir temperaturas muito elevadas muito rapidamente e uma mudança de temperatura extrema e repentina pode deformar o produto.

## Pega, pega lateral e pega da tampa: danos que a garantia não cobre

Se o tacho/panela/frigideira tiver elementos soldados e a pega estiver partida nos pontos de soldadura e existirem buracos nas laterais do tacho/panela/frigideira, isto significa que o produto sofreu uma sobrecarga. A garantia não cobre este tipo de danos.