

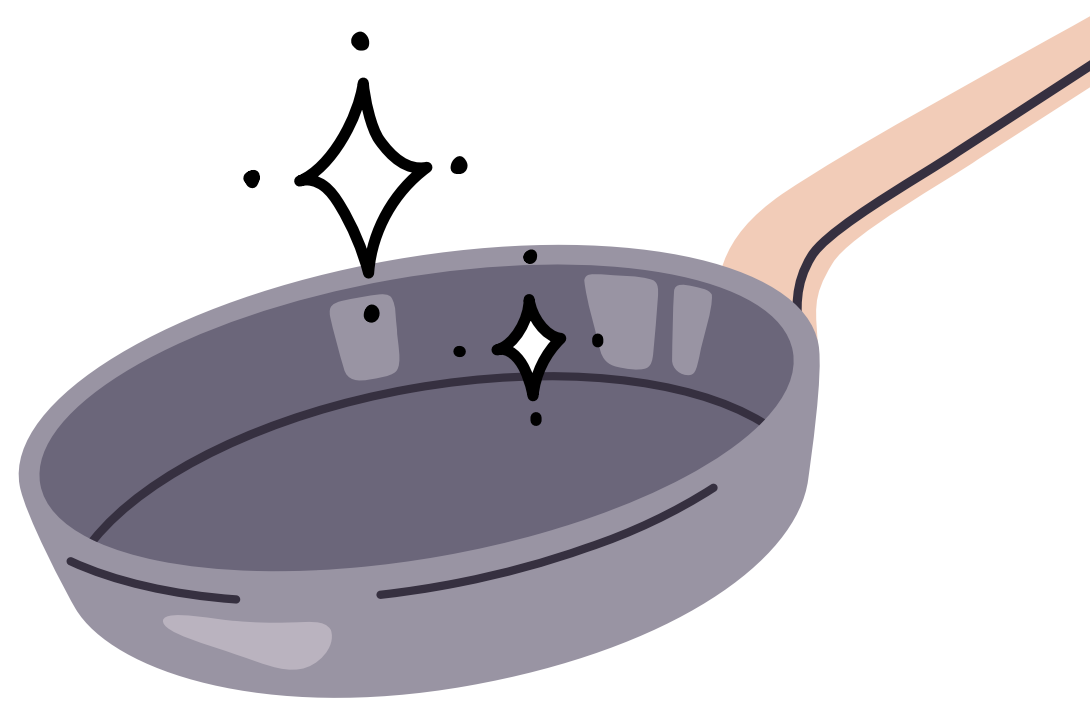
Tefal®



Návod na používání – hrnce a pánve

Tefal®

Děkujeme vám za zakoupení nádobí
TEFAL® / T-FAL®* s robustním nepřilnavým
povrchem, které se ideálně hodí pro
všechna vaše kulinářská dobrodružství.
Pro vás a vaši lásku k vaření!



*Domácí spotřebiče TEFAL® se v některých oblastech, jako je Amerika a Japonsko, objevují pod značkou T-FAL®. TEFAL® / T-FAL® jsou registrované ochranné známky společnosti Groupe SEB.



SHRNUTÍ



1

PEČUJTE O SVÉ NÁDOBÍ



2

TIP K PŘÍPRAVĚ



3

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY



4

**INGENIO®:
POKYNY A ZÁRUKA**



Tefal®



**PEČUJTE O SVÉ
NÁDOBÍ**



PŘÍPRAVA PRODUKTU K POUŽITÍ

- Některé nádobí se dodává s ochrannými plastovými částmi, které se nachází zejména na základně rukojeti. Před použitím je odstraňte, protože pokud tak neučiníte, hrozí nebezpečí požáru.



- Před prvním použitím ručně omyjte hrnec nebo pánev pomocí běžného mycího prostředku a měkké houbičky. Opláchněte nádobí a důkladně osušte měkkým hadříkem.

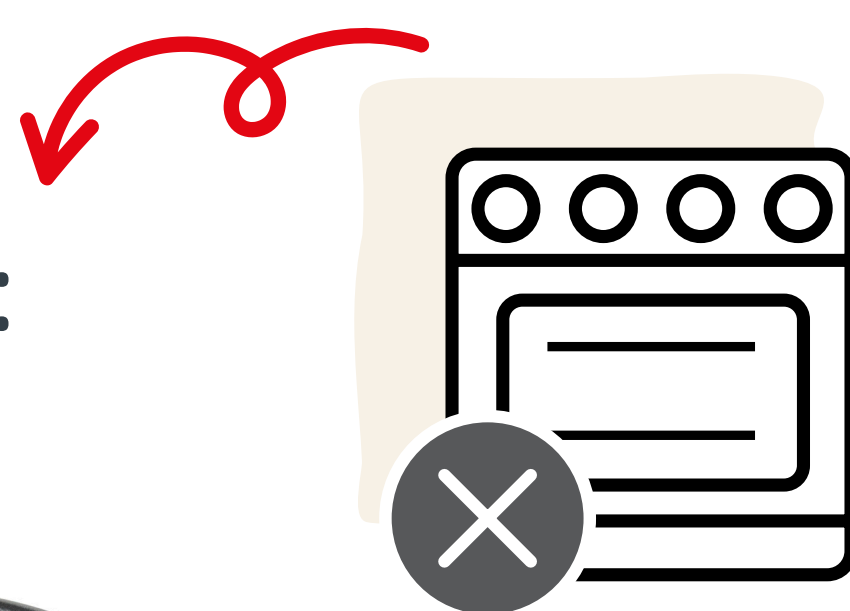


「KOMPATIBILITA」

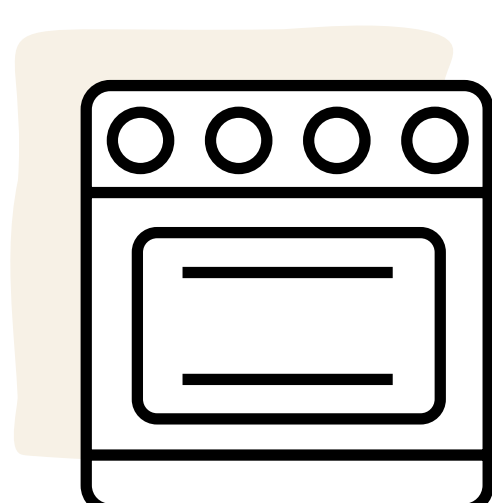
Použití v troubě:

Viz návod k použití výrobku na obalu:

- Navařované plastové rukojeti:
Nevkládejte do trouby.

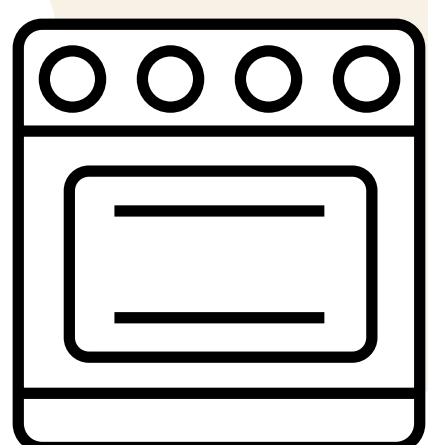


- Nýtované plastové rukojeti:
Rendlík nebo pánev je bezpečné použít
v troubě až do 175 °C.



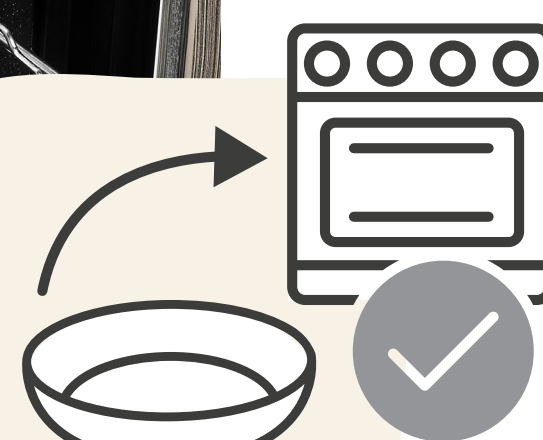
< 175°C/350°F

- Nýtované rukojeti z nerezové oceli:
Rendlík nebo pánev je bezpečné použít
v troubě až do 250 °C.



< 250°C/482°F

- Výrobky Ingenio:
Po vložení pánve do trouby sejměte rukojeť
a poklici.



< 250°C/482°F

PEČUJTE O SVÉ NÁDOBÍ

- Při pravidelném používání se mohou v hrnci nebo pánvi objevit drobné otlačeniny, které však nijak neovlivní jejich výkon.
- Při ohřívání nádobí buďte opatrní, aby nedošlo k přehřátí, které by mohlo ohrozit trvanlivost jeho nepřilnavých vlastností. Aby nedošlo k přehřátí, nepoužívejte maximální výkon ani funkci zesíleného výkonu.



- Odolné vůči všem typům náčiní: kovovému, silikonovému a plastovému, včetně šlehačů, nožů a vidliček. Záruka se nevztahuje na škrábance.



- Je-li vnější povrch z nerezové oceli: Lze mýt v myčce na nádobí, doporučujeme používat jemné čisticí prostředky ve formě tekutin, gelu nebo prášku, raději než tablety nebo sáčky.



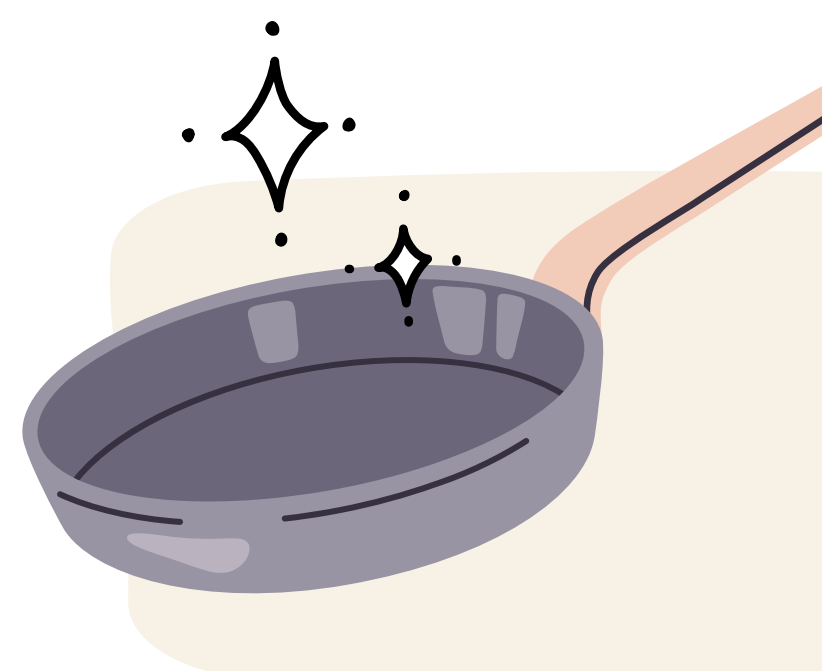
- Chcete-li při mytí šetřit vodou, hrnec či pánev před mytím odmočte.
- Před čištěním nechte pánve vychladnout, aby nedošlo k deformaci vlivem teplotních šoků při extrémních teplotách. Vyhněte se extrémním změnám teploty.

- Neumísťujte horké skleněné poklice do studené vody nebo přímo na pracovní povrch, při extrémní změně teploty může dojít k rozbití skla. Na takovou situaci se záruka nevztahuje.
- Ruční mytí je nezbytné, aby nedošlo k poškození nádobí. Po každém použití umyjte vnitřní a vnější povrchy pánve horkou vodou, mycím prostředkem a neabrazivní houbičkou. Důkladně je opláchněte a vysušte.
- Pokud omylem spálíte jídlo na pánvi, naplňte ji teplou vodou a mycím prostředkem a nechte asi hodinu odmočit. Poté ji běžným způsobem omyjte a podle potřeby použijte neabrazivní (nepřílnavou) houbičku.



- Na povrchu uvnitř hrnce nebo pánve se může vytvořit nános zbytků nebo vodního kamene. To je často vidět, když se hrnec / pánev používá k vaření zeleniny a je použita tvrdá voda. Chcete-li tyto usazeniny odstranit, naředte 1 díl kyseliny citronové 2 díly vody, přidejte do pánve a nechte odmočit na hodinu nebo dvě. Hrnec/pánev umyjte v horké vodě s mycím prostředkem a důkladně osušte.

- Nádobí uchovávejte na suchém místě.



- Při stohování pánví nebo hrnců používejte plstěné či textilní chrániče Tefal®, abyste předešli poškrábání.



- Na pánve nebo hrnce nepokládejte žádné jiné těžké předměty.
- U nerezového nádobí se může časem objevit modré nebo žluté zabarvení. Jedná se o přirozený jev, který může být způsoben přehřátím a nenaznačuje žádný problém s nádobím. Zabarvení můžete odstranit pomocí speciálního čisticího prostředku na nerezové nádobí nebo tím, že v pánvi lehce povaříte citronovou šťávu nebo bílý ocet (zajistěte dobré větrání kuchyně) a pak jemně otřete neabrazivní houbičkou.



2

TIP K PŘÍPRAVĚ



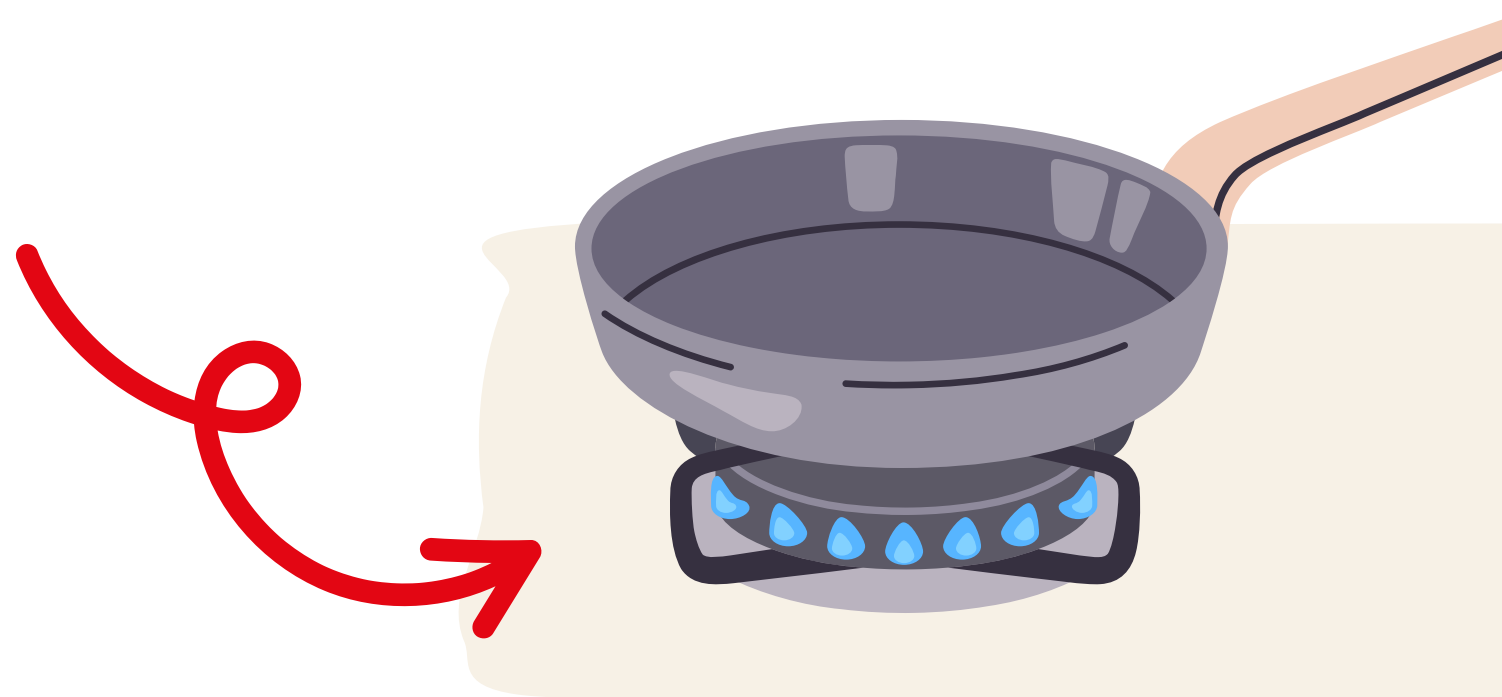
- Krájejte ingredience na menší kousky, čímž se zkrátí doba přípravy a sníží se spotřeba energie.



- Před vařením vždy vysušte základnu nádobí, zejména pokud jej používáte na keramické, halogenové nebo indukční varné desce, jinak by se k ní mohla pánev přilepit.



- Hrncel nebo pánev používejte na varnou desku s vhodným průměrem pro lepší topný výkon. Vyberte si varnou desku, která odpovídá průměru vašeho nádobí a není ani příliš velká, ani příliš malá, aby nedošlo k plýtvání energií. Pokud je vaše nádobí kompatibilní s indukční varnou deskou a hrnec nebo pánev umístíte na varnou desku s průměrem větším, než je průměr vašeho nádobí, nemusí se indukční varná deska spustit.

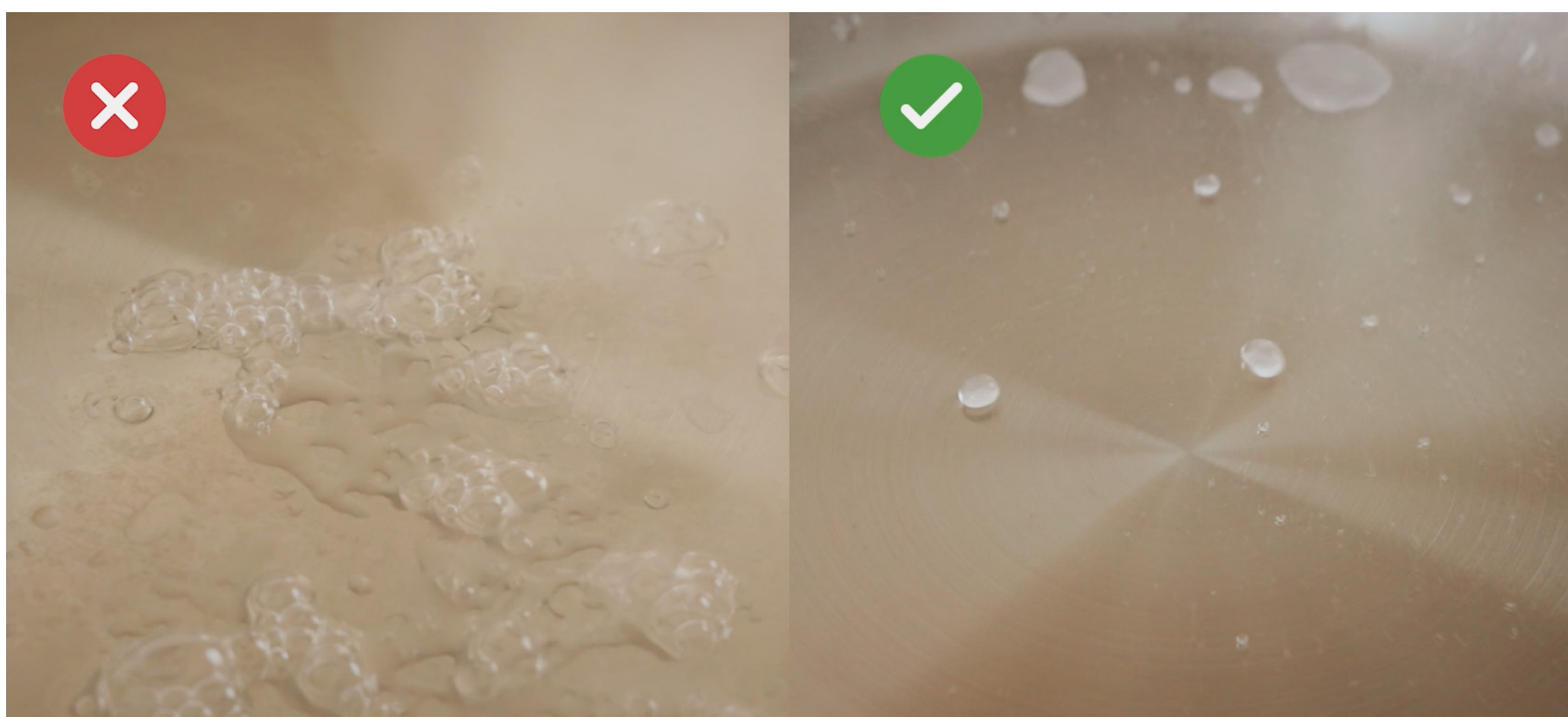


- Pro přípravu vynikajících dušených pokrmů na plynovém sporáku začněte vařit na středním plameni na běžné varné desce a poté přesuňte hrnec na nejmenší varnou desku, aby se pokrm mohl dlouho dusit při mírné teplotě.

Pokud však potřebujete vařit na vysokou teplotu, postupně přidávejte teplotu, dokud nedosáhnete maxima, a poté teplotu snižte.

「SNADNÉ VAŘENÍ S PÁNVÍ Z NEREZOVÉ OCELI」

- 1. Zahřejte nádobí na střední/vysokou teplotu a otestujte je tak, že do něj nalijete pár kapek vody. Umístěte nádobí z nerezové oceli na střední až vysoký plamen a nechte ho několik minut zahřívat. Než přidáte olej nebo ingredience, musí být pánev dostatečně horká. Abyste zabránili ulpívání jídla na nerezové pánvi, můžete do rozžhavené pánve nalít několik kapek vody. Pokud kapky prskají a tvoří kuličky, teplota je ideální pro zahájení vaření, stačí ji mírně snížit. Pokud se kapky rozlijí, pánev ještě není dostatečně horká.



SNADNÉ VAŘENÍ S PÁNVÍ Z NEREZOVÉ OCELI

- 2. Přidejte do pánve tuk. Jakmile je nádobí horké, přidejte malé množství oleje (rostlinný olej, olivový olej nebo jakýkoli jiný olej na vaření dle vašeho výběru). Otáčejte pánví, aby se olej rovnoměrně rozlil po povrchu. Olej by měl zkapalnět a snadno se rozlívát.
- 3. Potraviny restujte na mírném ohni. Po přidání oleje a jeho zahřátí můžete na pánev přidat potraviny. Ujistěte se, že jsou potraviny suché (v případě potřeby je otřete kuchyňskou utěrkou), aby nezačaly prskat a nepřipravily se nerovnoměrně. Chvíli nechte potraviny orestovat, aniž byste je přemísťovali. Potraviny se přirozeně odlepí od povrchu ve chvíli, kdy se na nich vytvoří zlatá kůrka. Tak poznáte, že jsou dobře zatažené. Jedná se o Maillardovu reakci = okamžik, kdy šťávy začnou karamelizovat, takže můžete pokrm snadno obrátit.



■ Pro energeticky úspornější vaření používejte pokličku:

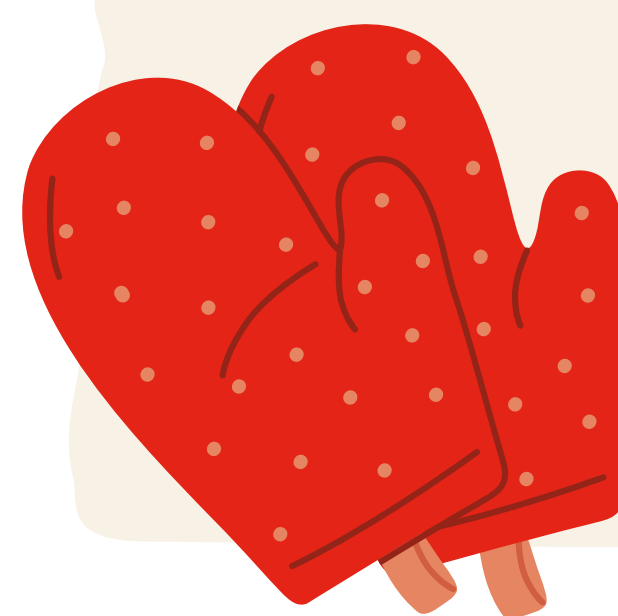
- Udržuje teplo během vaření
- Vyžaduje to méně energie
- Urychluje vaření



■ Nádobí s kondenzační pokličkou: víko rozvádí vlhkost po celé varné ploše, a pomáhá tak udržet maximální křehkost dokonale uvařených dušených pokrmů. S nasazenou pokličkou můžete také vařit zeleninu na mírné teplotě, stačí jen přidat lžíci vody. Tato metoda s minimem vody šetrně uvaří suroviny pomocí přirozené páry, která se uvolňuje ze zeleniny.



- Pro uchopení rukojetí nebo úchytů doporučujeme používat suché chňapky, držáky na hrnce nebo utěrky, zejména po delším vaření a/nebo při manipulaci s kovovými rukojetmi či úchyty, aby nedošlo k popálení.



Při sejmutí pokličky během vaření vždy používejte chňapky, nakloňte ji tak, aby pára směřovala od vás, a udržujte ruce a obličej mimo otvory.

- Dejte svým hrncům a pánvím druhou šanci tím, že je recyklujete!

Věděli jste, že nerezovou ocel a hliník lze recyklovat donekonečna?

Odevzdejte své kuchyňské nádobí na sběrných místech nebo v partnerských prodejnách!



■ ZÁRUKA TEFAL® / T-FAL®

- Pokud je výrobek z nerezové oceli, poskytujeme na něj 10letou záruku na výrobní vady. Tato záruka nemá vliv na zákonná práva spotřebitelů v dané zemi. Nevztahuje se na škrábance nebo zabarvení způsobené stárnutím. Společnost Tefal zaručuje, že povrchová úprava splňuje předpisy týkající se materiálů přicházejících do styku s potravinami. Další informace najdete na stránkách www.tefal.com

DALŠÍ INFORMACE A POMOC

- Pro podrobnější informace nebo odpovědi na vaše dotazy se obraťte na náš zákaznický servis na adrese **www.tefal.com**
- Práva spotřebitelů a další informace: Tato obchodní záruka společnosti Tefal nijak nezasahuje do zákonných práv spotřebitele, která nelze vyloučit ani omezit, ani do zákonných práv vůči distributorovi, od kterého byl produkt zakoupen. Tato záruka poskytuje spotřebiteli konkrétní práva, přičemž spotřebitel může mít také další práva, která se liší v závislosti na státě nebo zemi. Spotřebitel může tato práva uplatnit samostatně. Podrobné informace o používání a údržbě a úplné podmínky záruky výrobce naleznete na stránkách **www.tefal.com**.



3

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

TEFAL® / T-FAL®*



*Domácí spotřebiče TEFAL® se v některých oblastech, jako je Amerika a Japonsko, objevují pod značkou T-FAL®. TEFAL® / T-FAL® jsou registrované ochranné známky společnosti Groupe SEB.

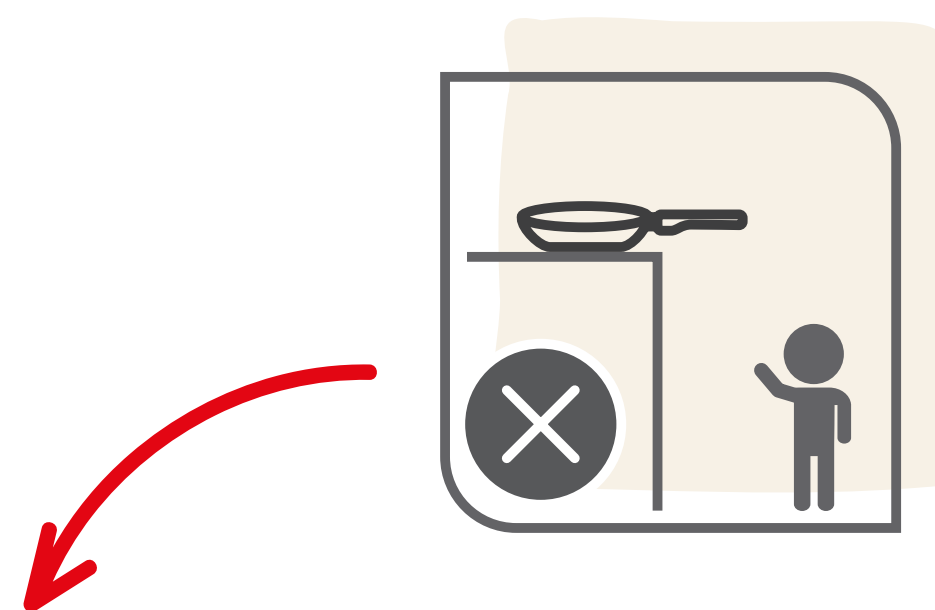


Důležité:

- Tento výrobek je určen pouze k domácímu použití
- Před použitím výrobku si přečtěte bezpečnostní pokyny
- Pokyny k použití a další rady a doporučení naleznete také na obalu výrobku.

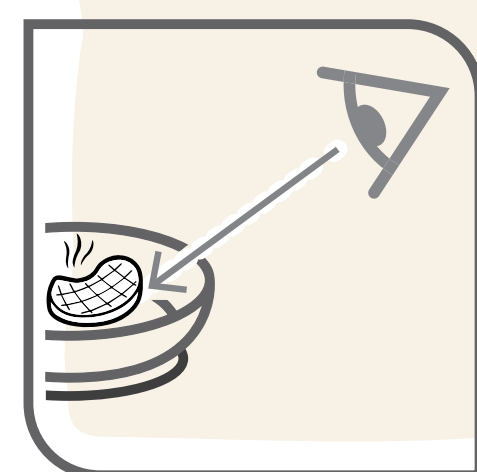
VŠEOBECNÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- Tento výrobek není určen k používání osobami (včetně dětí) s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud tyto osoby nejsou pod dohledem nebo nejsou řádně poučeny ohledně používání výrobku ze strany odpovědné osoby. Dohlédněte, aby si s výrobkem nehrály děti.



- Nikdy nenechte nádobí vařit bez vody ani nenechávejte prázdné nádobí stát na zahřáté plotně či plynovém hořáku.

- Nikdy nenechávejte pokrmy vařit bez dozoru.



- Nikdy nenechávejte rukojeť pánve vyčnívat přes okraj varné desky nebo blízko okraje kuchyňského pultu.

- Výrobek nepřehřívejte.

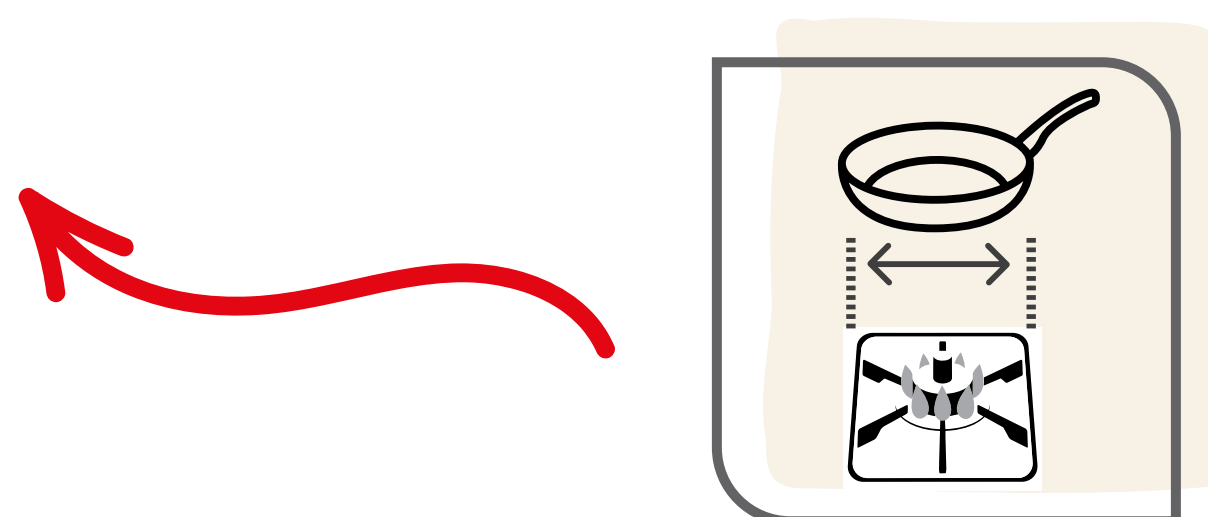
- Nevystavujte rukojeť plameni, mohlo by dojít k jejímu zeslabení.



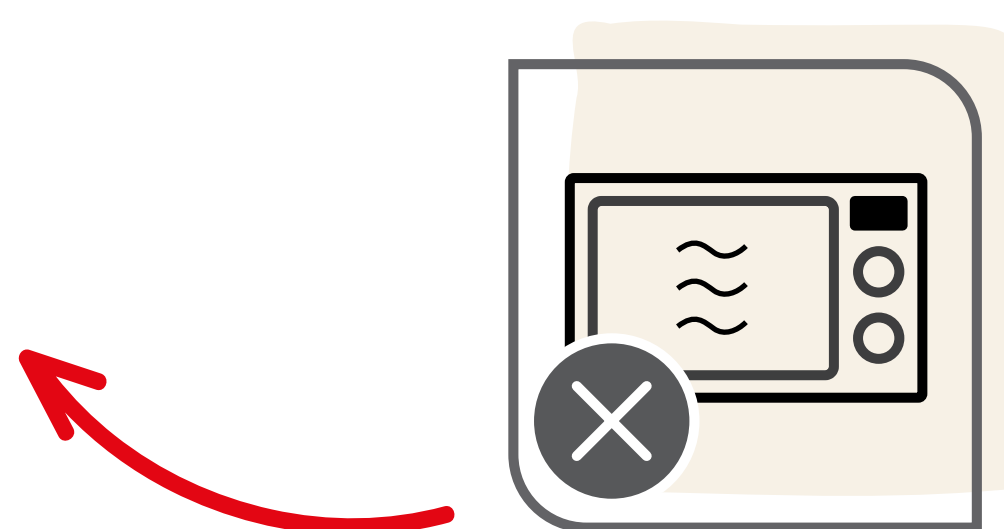
- Pro uchopení rukojetí nebo úchytů doporučujeme používat suché chňapky, držáky na hrnce nebo utěrky, zejména po delším vaření a/nebo při manipulaci s kovovými rukojetmi, aby nedošlo k popálení.



- Nepřenášejte horké jídlo ani vroucí tekutiny v blízkosti osob nebo zvířat.
- Malé pánve lze opatrně umístit na podpěrné nožičky plynových vaříčů na sporáku. Většina výrobců plynových varných desek pro ně dodává podložky.



- Použití v troubě: Viz návod k použití výrobku na obalu. Vysoké teploty mohou poškodit plastové části a skleněné pokličky.
- Mytí v myčce na nádobí: Viz návod k použití výrobku na obalu. Některé části mohou být poškozeny působením korozivních čisticích prostředků, což může způsobit riziko pořezání a/nebo popálení.
- Nevkládejte výrobek do mikrovlnné trouby.



- Nepoužívejte pánve k fritování (např. hranolky, pirožky atd.). Při vaření s olejem buďte vždy opatrní: pánev nesmí být přeplněná ani příliš zahřátá, mohlo by dojít k samovznícení oleje.
- Do horké pánve nepřidávejte studenou vodu, led ani zcela zmrazené potraviny, protože by mohlo dojít k výronu páry, který by mohl způsobit popálení nebo jiné zranění uživatelům či osobám v okolí. Buďte zvláště opatrní, pokud pánev obsahuje horký olej použitý při vaření, protože pokud do kontaktu s horkým olejem přijde voda, může dojít k jeho rozstříkávání.



- Nepoužívejte nádobí k vaření ve vodní lázni. Není k tomuto účelu určeno. Takové použití může vést k riziku nestability a popálení parou nebo jiným zraněním.



- Pokud se rukojeti uvolní, opatrně je utáhněte, aby nedošlo k poškození při opakovaném používání.
- Horké nádobí by mělo být umístěno na žáruvzdorné povrchy, aby nedošlo k poškození.

- Nikdy neohřívejte tuk až do bodu karbonizace. Výpary uvolňované během vaření mohou být nebezpečné pro zvířata s citlivým dýchacím systémem.
- V případě, že se na pánvi vznítí jídlo nebo olej, vypněte přívod tepla, položte na pánev protipožární přikrývku nebo navlhčenou utěrku a nechte ji 30 minut stát, než ji vyjmete.
- V případě extrémního přehřátí (dosáhnutí bodu tání hliníku) by se nádobí nemělo přemísťovat, ale mělo by se nejprve nechat vychladnout, protože v uzavřené základně může být roztavený hliník. Vzhledem k možným změnám vlastností nádobí se ho nedoporučuje dále používat.
- V případě problémů kontaktujte zákaznický servis (www.tefal.com).

Tefal®



INGENIO®:

POKYNY K POUŽÍVÁNÍ RUKOJETÍ A ZÁRUKA

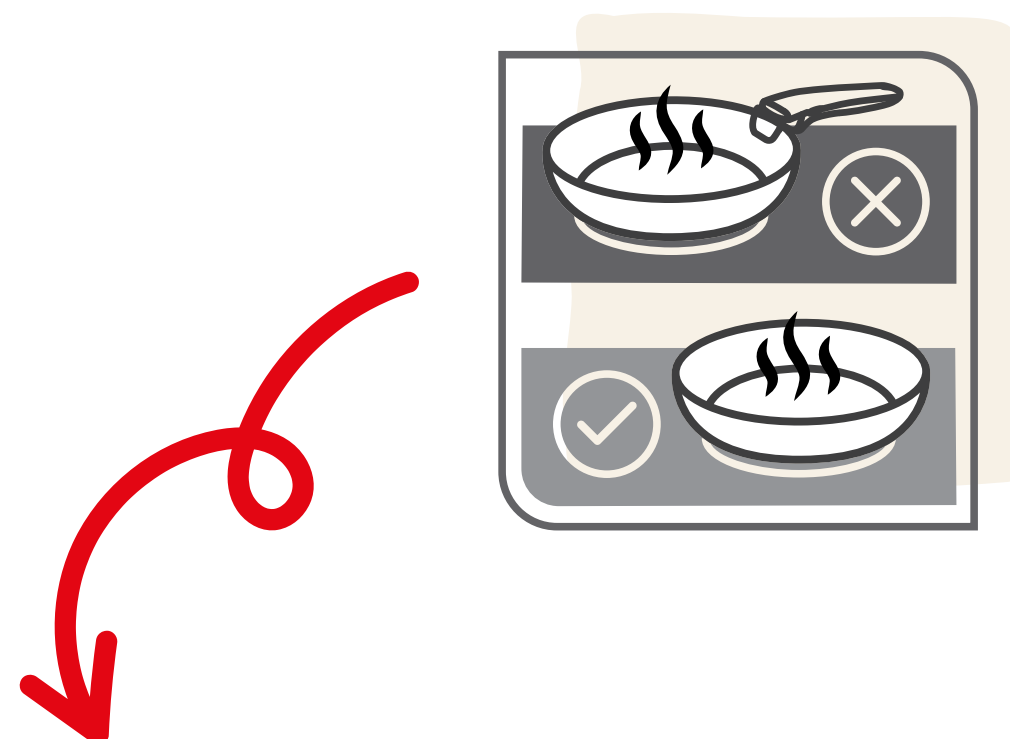


BEZPEČNOSTNÍ POKYNY INGENIO®:

- Rukojeť Ingenio® je kompatibilní pouze s výrobky Ingenio®. Rukojeť nikdy nepoužívejte na nádobí jiných značek než Ingenio®.
- Výrobky Ingenio® (pánev, rendlík, wok atd.) jsou kompatibilní pouze s rukojetí Ingenio®. Nikdy je nepoužívejte s rukojetí jiných značek než Ingenio®.
- U výrobků se specifickým tvarem (pánev na palačinky, pánev na omelety atd.) nepoužívejte rukojeť mimo určená místa pro uchopení, protože by to mohlo ohrozit stabilitu rukojeti.



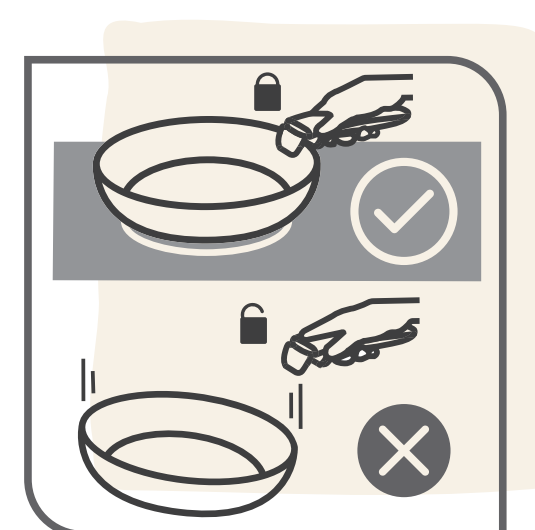
- Rukojeť nenechávejte na výrobku během vaření; nevystavujte rukojeť plamenům: dlouhodobé vystavení vysokým teplotám může poškodit plastové části a oslabit rukojeť.



- Rukojeť používejte pouze k manipulaci, aby nedošlo k převrácení, zejména u výrobků s malým průměrem.

- Rukojeť nepokládejte na horké povrchy, protože by to mohlo snížit mechanickou odolnost rukojeti a/nebo způsobit popálení při uchopení.

- Během používání, nalévání nebo manipulaci nikdy netlačte na odblokovací tlačítka, protože by to mohlo způsobit neočekávané otevření zajišťovacího mechanismu.



- Rukojeť nemyjte v myčce nádobí, neponořujte ji do vody: voda a čisticí prostředky by mohly poškodit mechanismus rukojeti a vnitřní bezpečnostní prvky. Doporučujeme ruční mytí vlhkou neabrazivní houbičkou nebo hadříkem, bez (nadměrného) namočení vnitřních částí a bez násilného pohybu pohyblivými částmi.

- Nepřenášejte břemena přesahující 10 kg, protože rukojeť takovou hmotnost neunes.



- Rukojeť ani poklice** nevkládejte do trouby, protože by se mohly poškodit**.

** Pokud není v návodu k použití uvedeno jinak



- **Není-li v návodu k použití uvedeno jinak, nevkládejte výrobky Ingenio® ani rukojeť do mikrovlnné trouby.**
- **Neskladujte potraviny v pánvi déle než 24 hodin. Neskladujte v pánvi kyselé potraviny (rajčatová omáčka, ocet, pokrmy s citronovou šťávou, kyselé zelí atd.).**

V případě problému:

- **Pokud zjistíte, že rukojeť nefunguje správně, nevyvíjejte na mechanismus sílu a nikdy rukojeť nerozebírejte.**
- **Pokud je rukojeť poškozená (zlomená, odštípnutá, přehřátá, roztavená, spadla), nepoužívejte ji.**
- **Pokud je váš výrobek (pánve a hrnce) deformovaný, například po pádu nebo nárazu, nepoužívejte jej.**

**Ve všech případech kontaktujte
zákaznický servis (www.tefal.com).**

INGENIO®: NÁVOD K POUŽITÍ A ZÁRUKA

■ Před připevněním rukojeti

1

Otevření rukojeti: palcem a ukazováčkem současně stiskněte obě boční odjišťovací tlačítka. (Obr. 1)

⋮

2

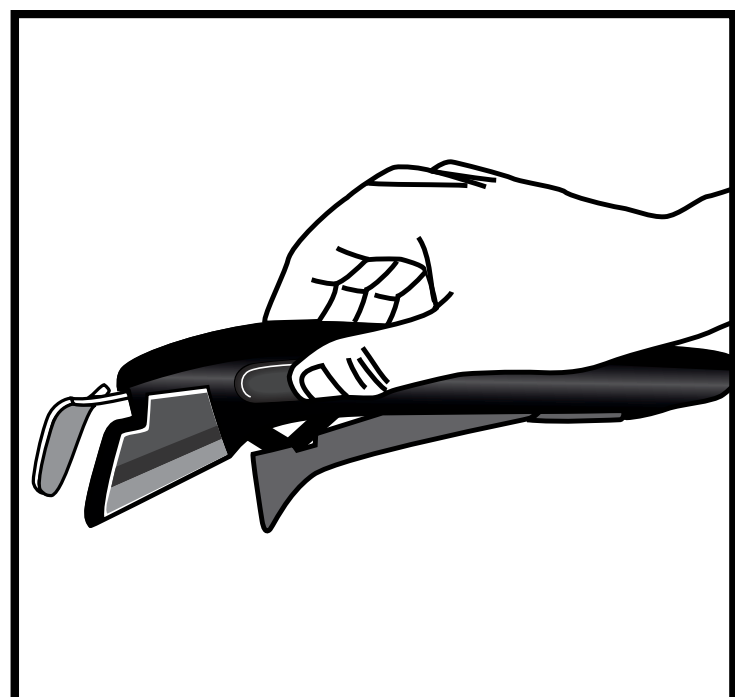
Upevnění rukojeti. Otevřenou rukojeť umístěte na okraj pánve Ingenio. Stiskněte páčku na spodní straně, aby se rukojeť zajistila v poloze, ve které drží okraj pánve (obr. 2a). Rukojeť je nyní zajištěna v poloze a můžete pánev Ingenio používat.

⋮

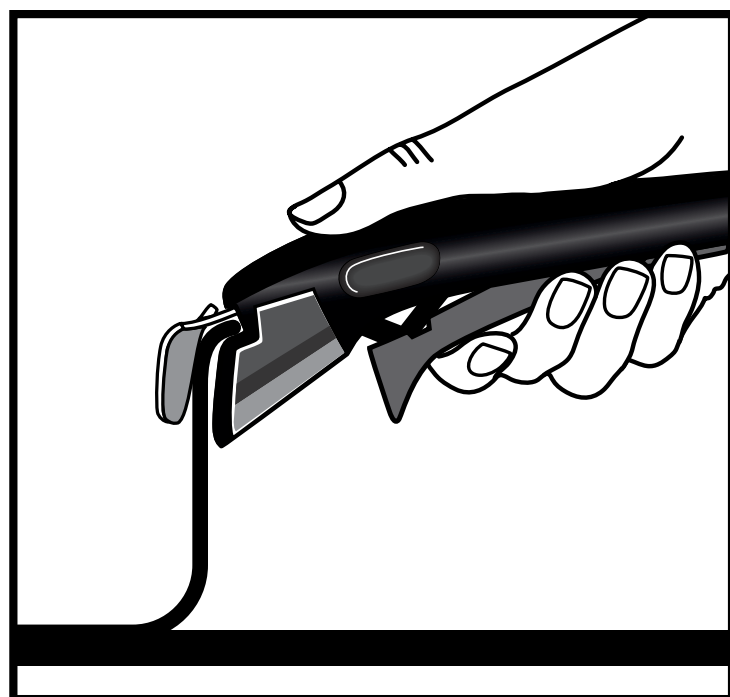
3

Doporučená poloha rukojeti při používání. (Obr. 2b)

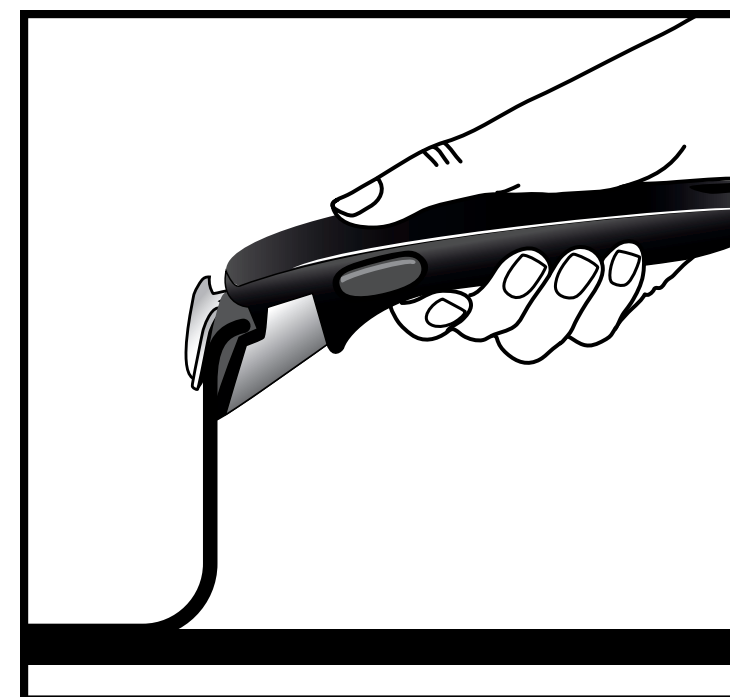
Upozornění: Páčku vždy držte prsty uzavřenou a při manipulaci s pánví nikdy netlačte na odblokovací tlačítka.



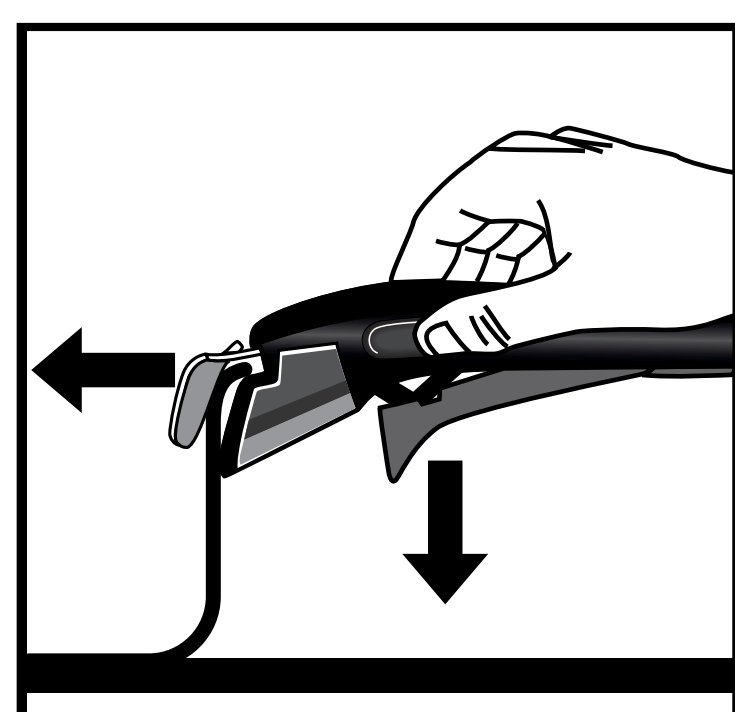
(Obr. 1)



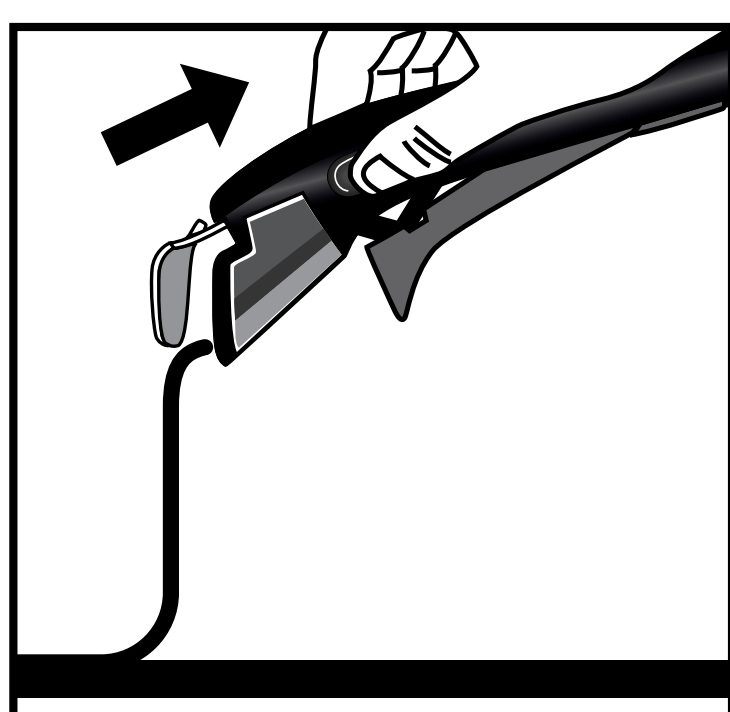
(Obr. 2a)



(Obr. 2b)



(Obr. 3)



(Obr. 4)

■ Odpojení rukojeti

1

.....

2

Chcete-li rukojeť odpojit, položte pánev Ingenio na rovný, stabilní a tepelně odolný povrch. Stiskněte odblokovací tlačítka ukazováčkem a palcem a nastavte ruku tak, aby se uvolnila páčka. (Obr. 3)

Rukojeť je odemčena a lze ji nyní sejmout z pánve. (Obr. 4)

NA RUKOJEŤ INGENIO® SE VZTAHUJE 10LETÁ ZÁRUKA

- Na odnímatelnou rukojeť Ingenio® se vztahuje 10letá záruka na výrobní vady, pokud v zemi nákupu neplatí zvláštní právní předpisy nebo dohody.
- Záruka se nevztahuje na poškození způsobené neoprávněnou úpravou nebo opravou, poškození vzniklé nárazem, nesprávným používáním, běžným opotřebením, nedodržením pokynů pro použití a údržbu, ponecháním na pánvi během vaření, vystavením plameni během vaření, vložením do trouby, mytím v myčce nádobí, ponořením do vody, ucpáním tukem, prachem, omáčkami atd., použitím k zvedání břemen těžších než 10 kg, profesionální nebo komerční použití, použití na pánvi, která není z řady Ingenio®.
- Tato záruka Tefal nemá vliv na zákonná práva spotřebitele. Podrobné informace o podmínkách záruky najdete na webu: www.tefal.com/ingenio