

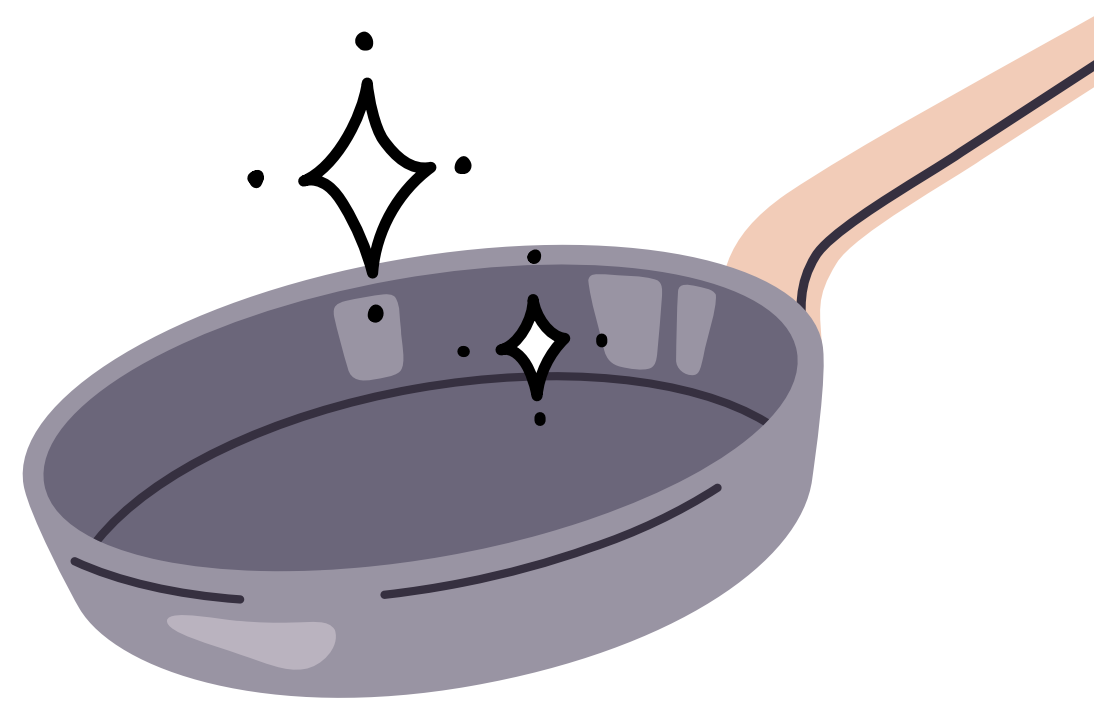
Tefal®



Používanie hrncov a panvíc a starostlivosť o ne

Tefal®

Ďakujeme za váš nákup riadu TEFAL®/T-FAL®* z nehrdzavejúcej ocele: užite si jeho odolnosť a optimálny výkon pri všetkých vašich kulinárskych dobrodružstvách.



*Domáce spotrebiče spoločnosti TEFAL® sú v niektorých regiónoch, ako napríklad v Amerike a Japonsku, uvádzané na trh pod značkou T-FAL®. TEFAL®/T-FAL® sú registrované ochranné známky spoločnosti Groupe SEB.



PREHĽAD



1

**STAROSTLIVOSŤ O
KUCHYNSKÝ RIAD**



2

TIPY NA VARENIE



3

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY



4

**INGENIO®:
POKYNY A ZÁRUKA**





STAROSTLIVOSŤ O KUCHYNSKÝ RIAD



PRÍPRAVA VÝROBKU NA POUŽITIE

- Niektoré kuchynské riady sa dodávajú s ochrannými plastovými časťami, ktoré sa nachádzajú najmä pri základni rukoväti. Tieto časti pred použitím odstráňte, inak by mohli spôsobiť nebezpečenstvo požiaru.



- Pred prvým použitím ručne umyte hrniec alebo panvicu pomocou bežného prostriedku na riad a mäkkej špongie. Opláchnite ich a dôkladne ich osušte mäkkou handričkou.

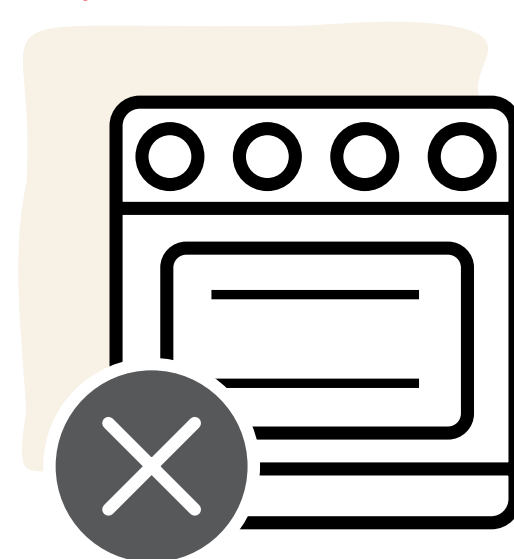


「KOMPATIBILITA」

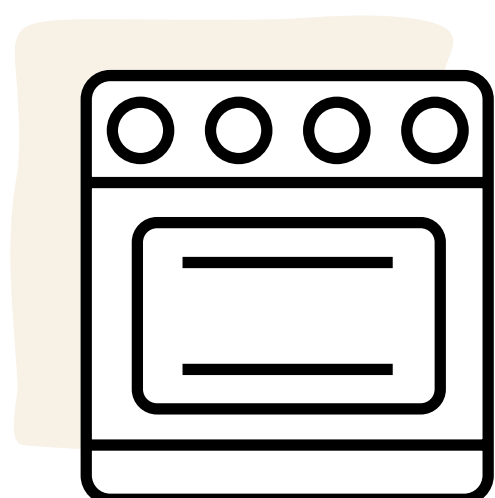
Použitie v rúre:

Prečítajte si návod na použitie na obale výrobku:

- Zvárané bakelitové rukoväti:
Nevkladajte do rúry.

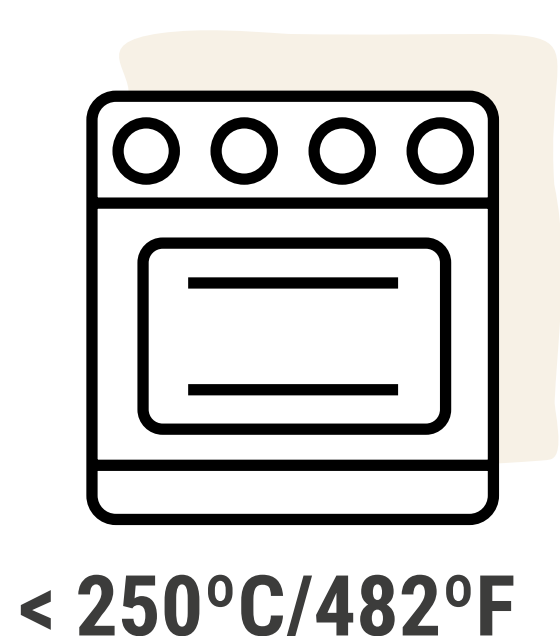


- Nitované bakelitové rukoväti:
Hrniec alebo panvica sa môžu používať v rúre na pečenie pri teplote do 175 °C/350 °F.

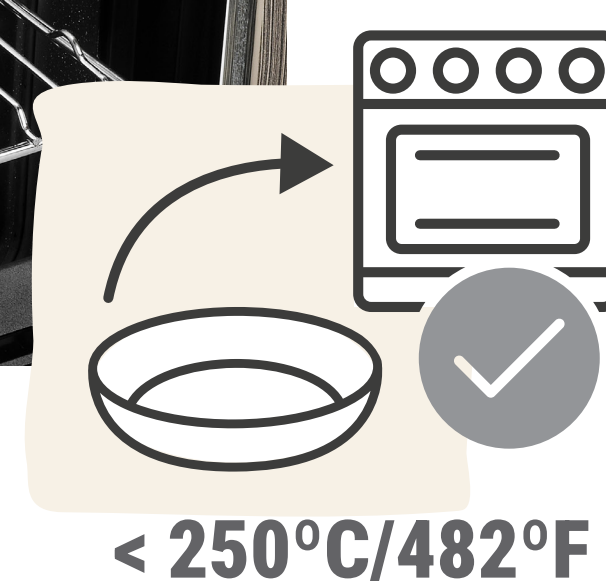


< 175°C/350°F

- Nitované rukoväti z nehrdzavejúcej ocele:
Hrniec alebo panvica sa môžu používať v rúre
na pečenie pri teplote do 250 °C/482 °F.



- Pre výrobok Ingenio:
Po vložení panvice do rúry odstráňte rukoväť
a pokrievku.



STAROSTLIVOSŤ O KUCHYNSKÝ RIAD

- Pri pravidelnom používaní sa môžu vo vnútri panvice alebo hrnca objaviť mierne stopy, ktoré však nemajú vplyv na kvalitu výsledkov.
- Venujte ohrievaniu riadu pozornosť a predchádzajte jeho prehriatiu, ktoré by mohlo ohroziť nepriľnavé vlastnosti. Na to, aby ste predišli prehriatiu, nepoužívajte nastavenie maximálneho alebo zvýšeného výkonu tepelného zdroja.



- Odolné voči všetkým typom náradia: kovovému, silikónovému a plastovému vrátane metličiek, nožov a vidličiek. Na poškriabanie sa nevzťahuje záruka.



- Ak je vonkajšia povrchová úprava z nehrdzavejúcej ocele: riad môžete umývať v umývačke riadu, no je vhodnejšie používať šetrné umývacie prostriedky, napríklad tekuté, gélové alebo práškové, nie tablety ani vrecúška.



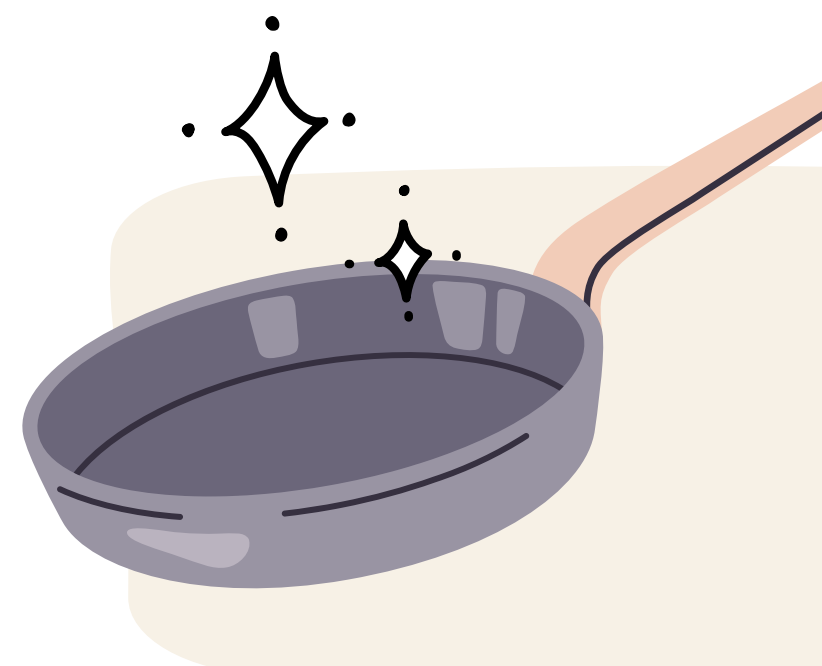
- Ak chcete pri umývaní ušetriť vodu, pred čistením hrniec alebo panvicu namočte.
- Pred čistením nechajte panvice vychladnúť, aby ste zabránili deformáciám spôsobeným extrémnymi teplotnými šokmi. Vyhnite sa extrémnym zmenám teploty.

- Horúce sklenené pokrievky nedávajte do studenej vody, pod tečúcu studenú vodu, ani priamo na studenú pracovnú plochu, pretože extrémna zmena teploty môže spôsobiť rozbitie skla. Na takéto používanie sa nevzťahuje záruka.
- Na to, aby ste zabránili poškodeniu kuchynského riadu, je potrebné ho umývať ručne. Po každom použití umyte vnútorný aj vonkajší povrch panvice horúcou vodou s prostriedkom na umývanie riadu a neabrazívnou hubkou. Opláchnite a nechajte uschnúť.
- Ak v panviciach náhodou pripálite jedlo, naplňte ich teplou vodou s prostriedkom na umývanie riadu a nechajte ich asi hodinu namočené. Potom ich normálne umyte a podľa potreby použite neabrazívnu hubku (hubka na čistenie nepriľnavých povrchov).



- Na vnútornom povrchu hrnca alebo panvice sa môžu usádzať zvyšky alebo vodný kameň. Často sa to stáva, keď sa hrniec/panvica neustále používa na varenie zeleniny a používa sa tvrdá voda. Ak chcete tieto usadeniny odstrániť, zriedte 1 diel kyseliny citrónovej na 2 diely vody, nalejte zmes do panvice a nechajte hodinu alebo dve pôsobiť. Umyte hrniec/panvicu v horúcej vode s prostriedkom na umývanie riadu a dôkladne ich osušte.

- Kuchynský riad skladujte na suchom mieste.



- Pri ukladaní panvíc alebo hrncov na seba používajte plstené alebo textilné chrániče Tefal®, aby ste zabránili poškriabaniu.



- Na panvice alebo hrnce nepokladajte iné ťažké predmety.
- Na riade z nehrdzavejúcej ocele sa časom môže objaviť modré alebo žlté sfarbenie. Ide o prirodzený jav, ktorý môže byť dôsledkom prehriatia a neznamena žiadny problém s riadom. Zafarbenie možno odstrániť špeciálnym čistiacim prostriedkom na riad z nehrdzavejúcej ocele alebo tak, že v panvici mierne povaríte citrónovú šťavu alebo biely ocot (zabezpečte dobré vetranie kuchyne) a jemne ju pretrieťe neabrazívnou hubkou.



2

TIPY NA VARENIE



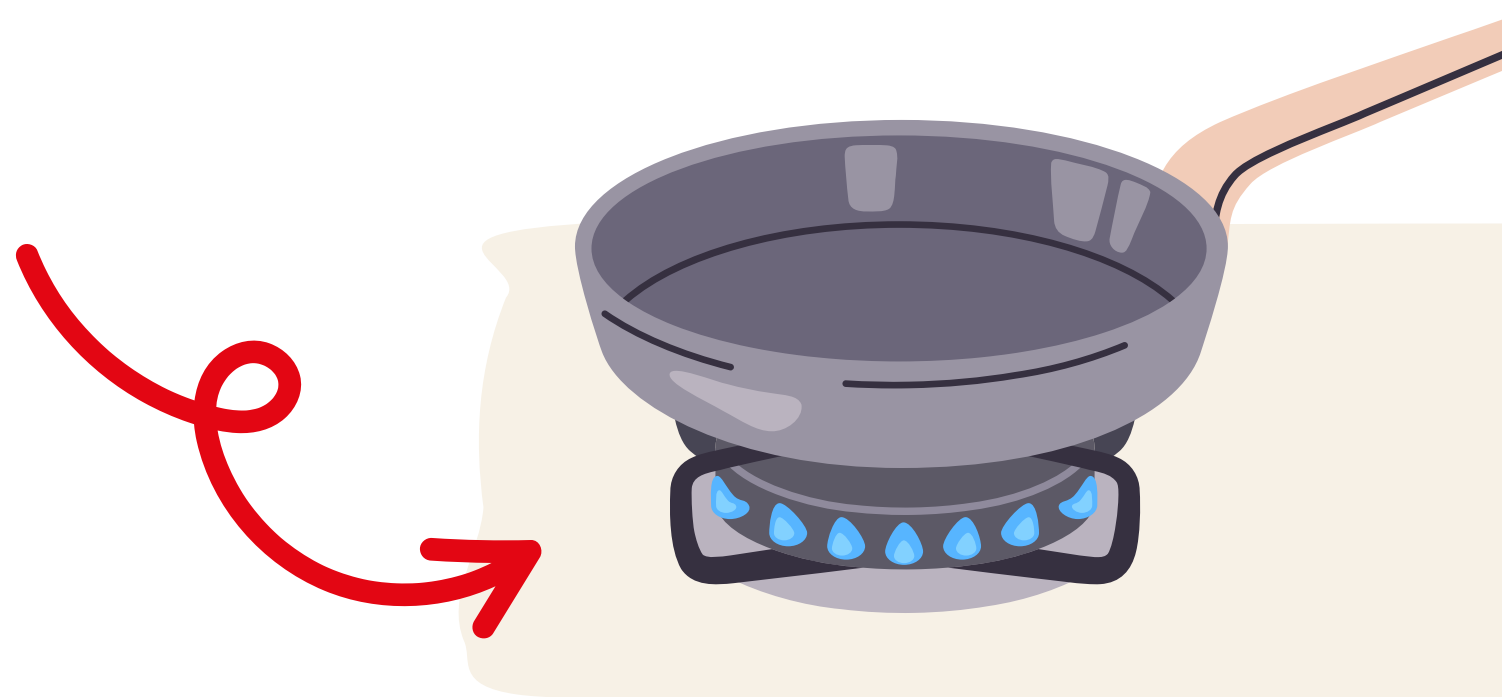
- Potraviny nakrájajte na menšie kúsky, aby sa rýchlejšie uvarili, čím sa zníži potrebný čas a energia.



- Pred varením vždy vysušte dno riadu, najmä ak ho používate na sklokeramickej, halogénovej alebo indukčnej varnej doske, inak sa môže panvica prilepiť na varnú dosku.



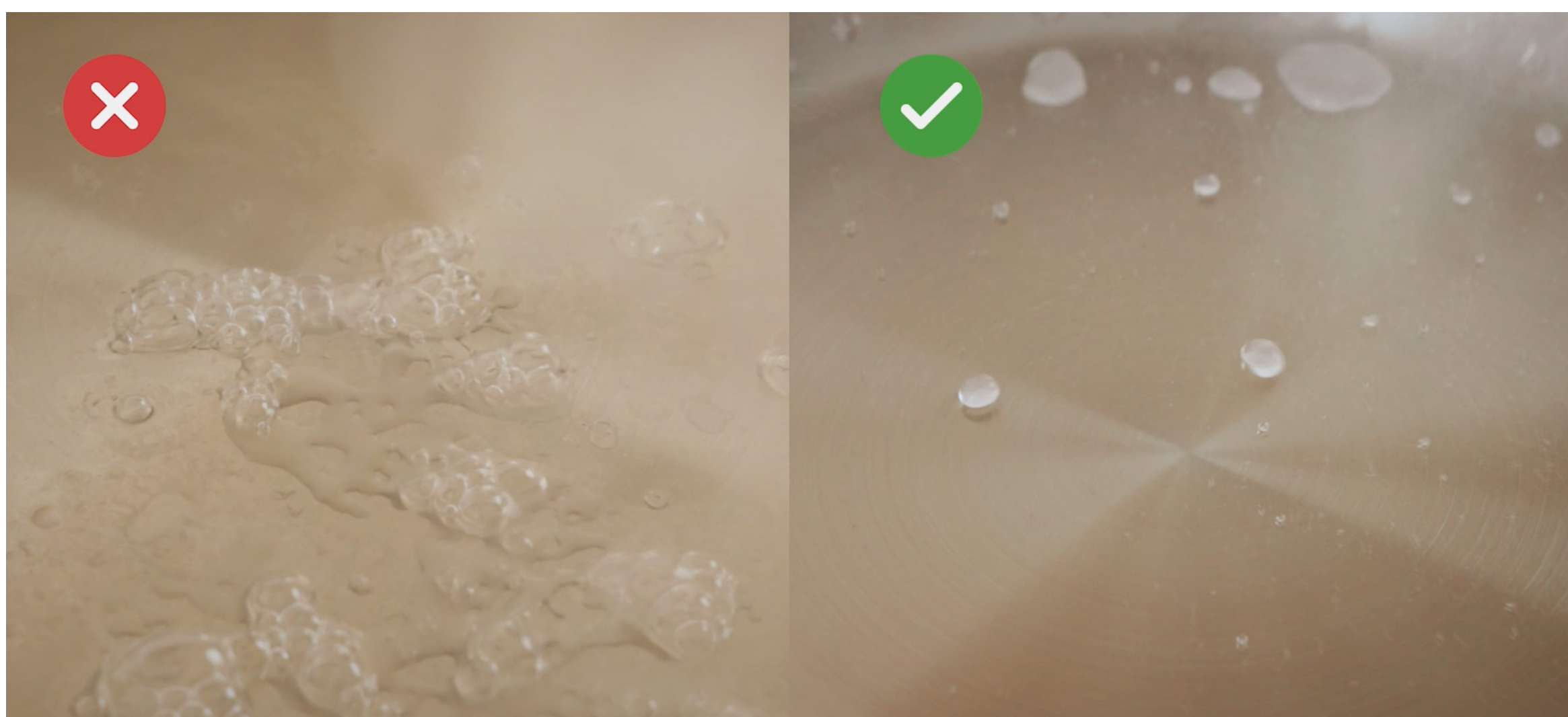
- Panvicu alebo hrniec umiestnite na horák s vhodným priemerom pre lepší výkon ohrevu. Vyberte si horák, ktorý zodpovedá priemeru riadu a nie je ani príliš veľký, ani príliš malý, aby ste predišli plytvaniu energiou. Ak je kuchynský riad kompatibilný s indukčnou varnou doskou a hrniec alebo panvicu položíte na ohrevnú plochu s priemerom väčším, ako je priemer riadu, indukcia sa nemusí aktivovať.



- Ak chcete pripraviť skvelé dusené pokrmy na plynovom sporáku, začnite s varením na strednom plameni na bežnom horáku a potom presuňte hrniec na najmenší horák, aby ste ho nechali dlho dusiť pri miernej teplote. Ak však potrebujete variť na vysokej teplote, uistite sa, že postupne dosiahnete maximálnu teplotu, ktorú potom znížite.

JEDNODUCHÉ VARENIE S PANVICOU Z NEHRDZAVEJÚCEJ OCELE

- 1. Zohrejte na strednom/silnom stupni a skontrolujte zohriatie povrchu pomocou vody. Nerezovú panvicu položte na tepelný zdroj pri strednom až silnom výkone a nechajte ju niekoľko minút zohrievať. Než pridáte olej alebo potraviny, panvica musí byť dostatočne horúca. Aby ste zabránili prilepeniu potravín na nerezovú panvicu, môžete do horúcej panvice naliať niekoľko kvapiek vody. Ak kvapky syčia a perlia sa, teplota je ideálna na to, aby ste mierne znížili teplotu a začali s prípravou jedla. Ak sa kvapky rozpadajú, panvica ešte nie je dostatočne horúca.



JEDNODUCHÉ VARENIE S PANVICOU Z NEHRDZAVEJÚCEJ OCELE

- 2. Pridajte do panvice tuk. Keď je panvica rozpálená, pridajte malé množstvo oleja (rastlinný, olivový alebo iný olej na varenie podľa vlastného výberu). Panvicou otáčajte, aby sa olej rovnomerne rozložil po povrchu. Olej by mal byť tekutý a mal by sa ľahko rozlievať.
- 3. Jedlo opečte na miernom ohni. Po pridaní oleja a jeho zohriatí môžete do panvice pridať potraviny. Dbajte na to, aby boli potraviny suché (podľa potreby ich osušte kuchynským papierom), aby sa zabránilo prskaniu a nerovnomernému vareniu. Nechajte jedlo niekoľko minút opekať bez pohybu. Po vytvorení zlatistej kôrky sa z povrchu prirodzene uvoľnia šťavy, čo znamená, že je jedlo dobre prepečené. Ide o Maillardovu reakciu = moment, keď šťavy začnú karamelizovať, takže jedlo môžete ľahko obrátiť.



■ Používajte pokrievku na energeticky úspornejšie varenie:

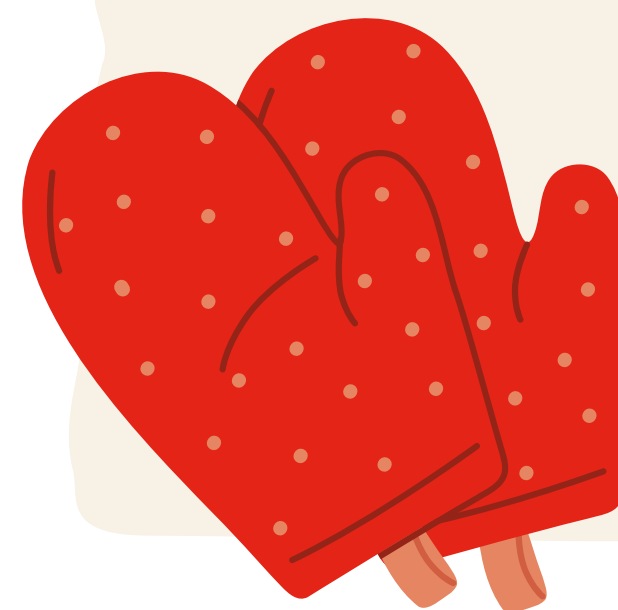
- – zadržiava teplo počas varu,
- – vyžaduje menej energie,
- – rýchlejšie varenie.



■ Kuchynský riad s kondenzačnou pokrievkou: rozvádza vlhkosť po celom varnom povrchu, čím pomáha zachovať maximálnu jemnosť a dokonalú konzistenciu dusených pokrmov. S použitím pokrievky môžete variť zeleninu aj pri nízkej teplote a len s lyžicou vody. Pri tomto spôsobe varenia bez vody sa prísady jemne uvaria vďaka prirodzenej pare, ktorá sa uvoľňuje zo zeleniny.



- Na chytanie rukovätí alebo úchytov sa odporúča používať suché kuchynské rukavice, chňapky alebo utierky, najmä po dlhom varení a/alebo pri manipulácii s kovovými rukoväťami či úchytmi, aby sa zabránilo riziku popálenia.



Pri odstraňovaní pokrievky počas varenia vždy používajte rukavice, nakláňajte pokrievku tak, aby para smerovala preč od vás, a majte ruky a tvár mimo prieduchov.

- Doprajte hrncom a panviciam druhý život vďaka recyklácii!

Vedeli ste, že nehrdzavejúca oceľ a hliník sa dajú recyklovať donekonečna?

Odovzdajte kuchynský riad na zberných miestach alebo partnerských predajných miestach!



■ ZÁRUKA TEFAL® / T-FAL®

- Ak je výrobok z nehrdzavejúcej ocele, vzťahuje sa naň 10-ročná záruka na výrobné chyby. Táto záruka nemá vplyv na zákonné práva miestnych spotrebiteľov. Nevzťahuje sa na škrabance ani zmenu farby spôsobenú starnutím. Spoločnosť Tefal zaručuje, že povrchová úprava je v súlade s predpismi týkajúcimi sa materiálov prichádzajúcich do styku s potravinami. Viac informácií nájdete na lokalite www.tefal.com.

Ďalšie INFORMÁCIE a zákaznícka linka

- Ak chcete získať komplexné informácie alebo odpovede na otázky, kontaktujte náš zákaznícky servis prostredníctvom lokality **www.tefal.com**
- Práva spotrebiteľov a ďalšie informácie: Táto obchodná záruka spoločnosti Tefal nemá vplyv na zákonné práva spotrebiteľov, ktoré nemožno vylúčiť ani obmedziť, ani na zákonné práva voči distribútorovi, od ktorého bol výrobok zakúpený. Táto záruka poskytuje spotrebiteľovi konkrétne práva, pričom spotrebiteľ môže mať aj ďalšie práva, ktoré sa líšia v závislosti od štátu alebo krajiny. Spotrebiteľ môže tieto práva uplatňovať samostatne. Úplné informácie o používaní a starostlivosti a úplné záručné podmienky výrobcu nájdete na lokalite **www.tefal.com**.



3

**BEZPEČNOSTNÉ
POKYNY PRE VÝROBKY
TEFAL®/T-FAL®***



*Domáce spotrebiče spoločnosti TEFAL® sú v niektorých regiónoch, ako napríklad v Amerike a Japonsku, uvádzané na trh pod značkou T-FAL®. TEFAL®/T-FAL® sú registrované ochranné známky spoločnosti Groupe SEB.

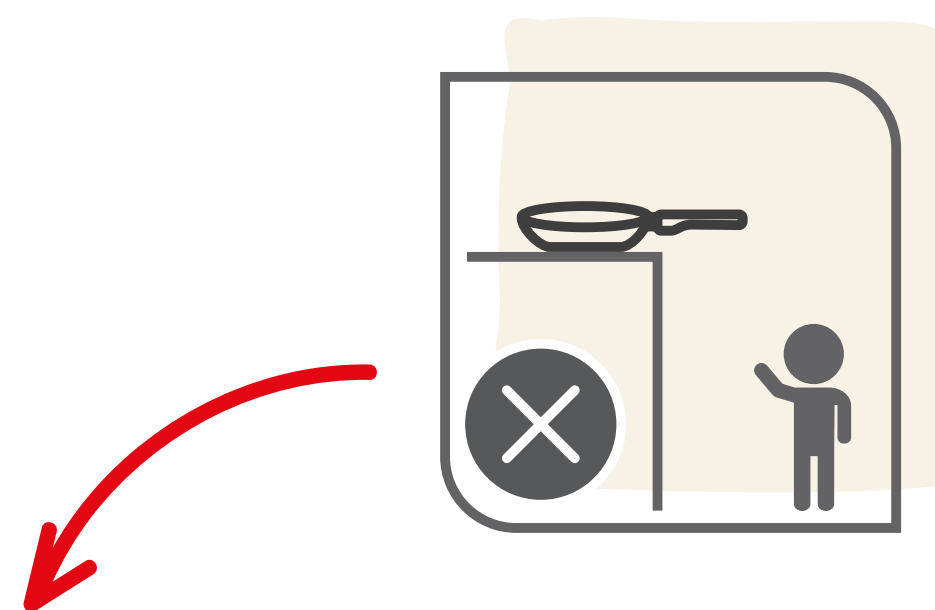


Dôležité:

- Tento výrobok je určený iba na domáce použitie.
- Pred použitím výrobku si najprv prečítajte bezpečnostné pokyny.
- Návod na použitie a ďalšie rady a odporúčania nájdete aj na výrobku.

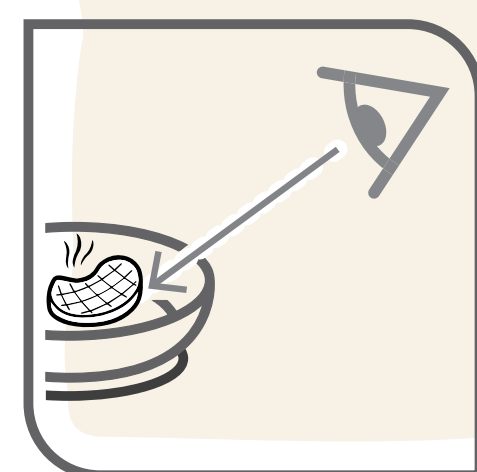
「VŠEOBECNÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY」

- Výrobok nie je určený na používanie osobami (vrátane detí) s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, ak tieto osoby nie sú pod dohľadom alebo nie sú riadne poučené o používaní výrobku zodpovednou osobou. Dozrite na to, aby sa s výrobkom nehrali deti.



- Nikdy nenechávajte kuchynský riad variť na sucho ani ho nenechávajte na rozohriatej ploche varnej dosky či plynového sporáka.

- Nikdy nenechávajte jedlo variť bez dozoru.



- Nikdy nenechávajte rukoväť panvice trčať cez okraj varnej dosky alebo v blízkosti okraja kuchynskej dosky.

- Nenechávajte výrobok prehriať.

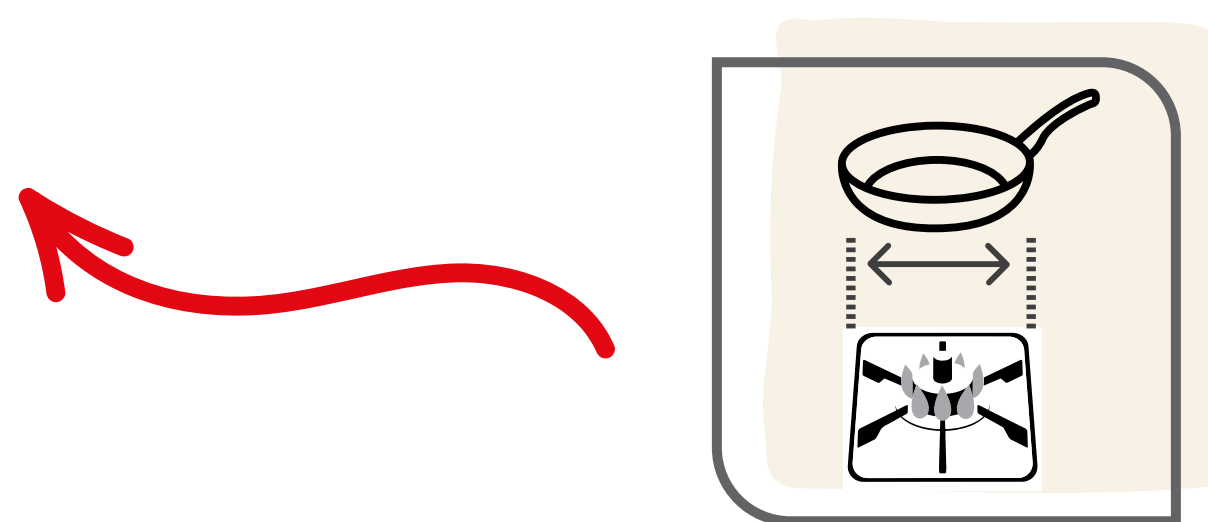
- Nevystavujte rukoväť plameňu, mohol by ju oslabiť.



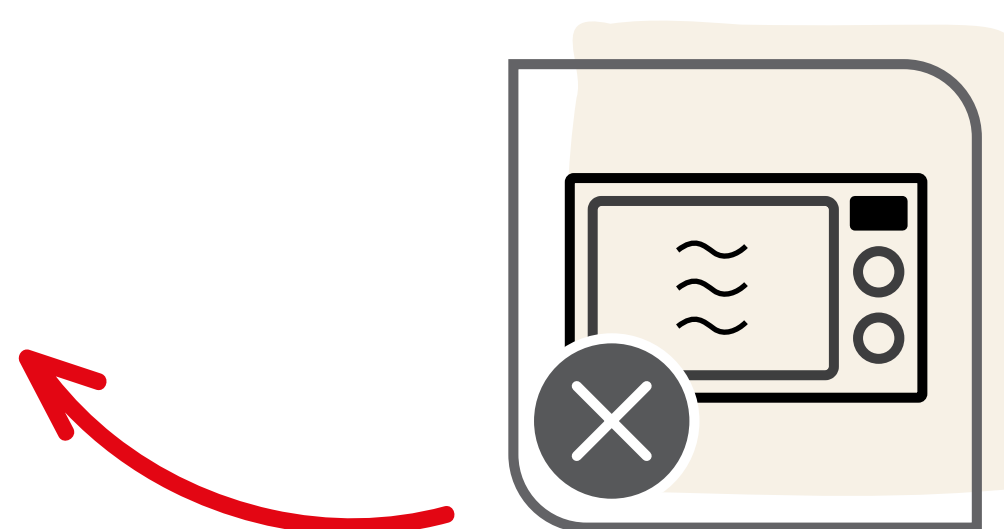
- Na chytanie rukovätí alebo úchytov sa odporúča používať suché kuchynské rukavice, chňapky alebo utierky, najmä po dlhom varení a/alebo pri manipulácii s kovovými rukoväťami, aby sa zabránilo riziku popálenia.



- Horúce jedlo alebo vriacu tekutinu neprenášajte v blízkosti ľudí alebo zvierat ani ponad nich.
- Malé panvice možno opatrne vycentrovať na podporných stojanoch plynových horákov, ku ktorým väčšina výrobcov plynových sporákov dodáva trojnožku.



- Použitie v rúre: Prečítajte si návod na použitie na obale výrobku. Vysoké teploty môžu poškodiť plastové časti a sklenené pokrievky.
- Použitie v umývačke riadu: Prečítajte si návod na použitie na obale výrobku. Niektoré časti sa môžu poškodiť pôsobením korozívnych čistiacich prostriedkov, čo môže viesť k riziku porezania a/alebo popálenia.
- Výrobok nevkladajte do mikrovlnnej rúry.



- Panvice sa neodporúča používať na fritovanie (napr. na hranolky, samosy atď.). Pri varení na oleji treba vždy postupovať opatrne: panvica by sa nemala naplniť príliš vysokou vrstvou oleja, ani by sa nemala používať príliš vysoká teplota, pretože by mohlo dôjsť k samovznieteniu oleja.
- Do horúcej panvice nepridávajte priamo studenú vodu, ľad ani úplne zmrazené potraviny, pretože by mohlo dôjsť náhlemu vzniku pary, ktorá by mohla spôsobiť popáleniny alebo iné zranenia používateľom alebo okolostojacim osobám. V tomto ohľade buďte obzvlášť opatrní, ak sa v panvici pri varení nachádza horúci olej, pretože pri kontakte prvkov obsahujúcich vodu s horúcim olejom môže dôjsť k vystreknutiu horúceho oleja.



- Kuchynský riad neukladajte na seba, aby ste vytvorili vodný kúpeľ. Dané výrobky nie sú určené na tento účel. Takéto používanie by mohlo viesť k riziku nestability a popáleninám spôsobeným parou alebo iným zraneniam.



- Ak sa rukováti uvoľnia, jemne ich znovu utiahnite, aby ste predišli ich poškodeniu pri opakovanej manipulácii.
- Horúci kuchynský riad by sa mal pokladať na povrchy odolné voči teplu, aby sa zabránilo akémukoľvek poškodeniu.



- Nikdy nezahrievajte tuk až do bodu uhoľnatenia. Výpary uvoľňujúce sa pri varení môžu byť nebezpečné pre zvieratá s citlivým dýchacím systémom.
- V prípade požiaru jedla alebo oleja v panvici vypnite prívod tepla, prehodte cez panvicu protipožiarnu prikrývku alebo navlhčenú utierku a nechajte ju 30 minút odstáť.
- V prípade extrémneho prehriatia (dosiahnutie bodu tavenia hliníka) by sa výrobok nemal premiestňovať, ale mal by sa najprv nechať vychladnúť, pretože hrozí nebezpečenstvo roztavenia hliníka v zapuzdrenom dne. Odporúča sa výrobok ďalej nepoužívať z dôvodu možných zmien jeho vlastností.
- V prípade problému sa obráťte na služby zákazníkom (www.tefal.com).

Tefal®



INGENIO®:

POKYNY NA MANIPULÁCIU A ZÁRUKA



BEZPEČNOSTNÉ POKYNY PRE VÝROBKY INGENIO®

- Rukoväť Ingenio® je kompatibilná len s položkami značky Ingenio®. Nikdy nepoužívajte rukoväť s náradím iných značiek ako Ingenio®.
- Výrobky značky Ingenio® (panvica, kastról, wok atď.) sú kompatibilné len s rukoväťami značky Ingenio®. Nikdy ich nepoužívajte s rukoväťami iných značiek ako Ingenio®.
- Pri špecificky tvarovaných predmetoch (panvica na palacinky, panvica na omelety atď.) nepoužívajte rukoväť mimo určených úchopových miest, pretože by to mohlo ohroziť stabilitu rukoväti.



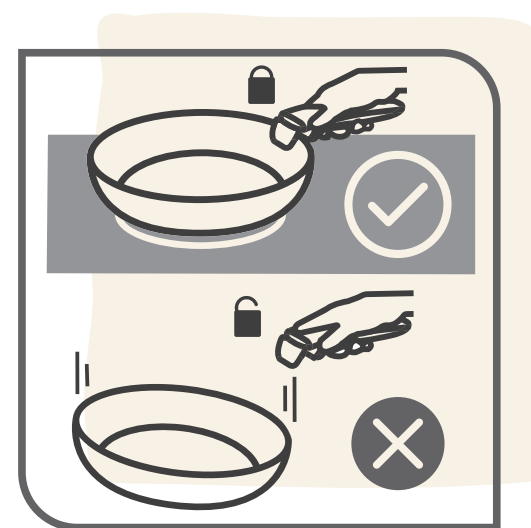
- Počas varenia nenechávajúte rukoväť na výrobku; nevystavujte rukoväť plameňom: dlhodobé vystavenie vysokým teplotám by mohlo spôsobiť degradáciu plastových častí a oslabenie rukoväti.



- Na manipuláciu používajte výhradne rukoväť, aby ste sa vyhli riziku prevrátenia, najmä pri predmetoch s malým priemerom.

- Rukoväť neumiestňujte na horúce povrchy, pretože by sa tým mohla znížiť jej mechanická odolnosť a/alebo by mohla spôsobiť popáleniny pri uchopení.

- Nikdy nestláčajte odšťovacie tlačidlá počas používania, nalievania alebo manipulácie, pretože by to mohlo spôsobiť neočakávané odistenie uzamykacieho mechanizmu.



- Rukoväť neumývajte v umývačke riadu ani ju úplne neponárajte: voda a čistiace prostriedky by mohli poškodiť mechanizmus rukoväte a jej vnútorné bezpečnostné prvky. Odporúčame rukoväť umývať ručne vlhkou neabrazívnou hubkou alebo handričkou bez (nadmerného) namáčania vnútorných častí a bez použitia sily na pohyblivé časti.

- Neprenášajte bremená s hmotnosťou vyššou ako 10 kg, pretože rukoväť takého bremená neunesie.



- Rukoväť ani veká nevkladajte do rúry**, pretože by sa mohli poškodiť.

** Ak nie je v návode na použitie uvedené inak



- Výrobky a rukoväte značky Ingenio® nevkladajte do mikrovlnnej rúry.
- Potraviny neskladujte v panvici dlhšie ako 24 hodín. V panvici neskladujte kyslé potraviny (paradajková omáčka, ocot, jedlá s citrónovou šťavou, kyslá kapusta atď.).

V prípade problému:

- Ak zistíte, že rukoväť nefunguje správne, nemanipulujte s mechanizmom silou a nikdy rukoväť nerozoberajte.
- Ak je rukoväť poškodená (zlomená, odštiepená, prehriata, roztavená, po páde), už ju viac nepoužívajte.
- Ak je výrobok (panvice a hrnce) zdeformovaný, napríklad po páde alebo údere, už ho nepoužívajte.

Vo všetkých týchto prípadoch sa obráťte na služby zákazníkom (www.tefal.com).

INGENIO®: NÁVOD NA POUŽÍVANIE A ZÁRUKA

■ Než pripevníte rukoväť

1

Otvorenie rukoväti: palcom a ukazovákom stlačte súčasne dve bočné odistovacie tlačidlá. (obr.1)

...

2

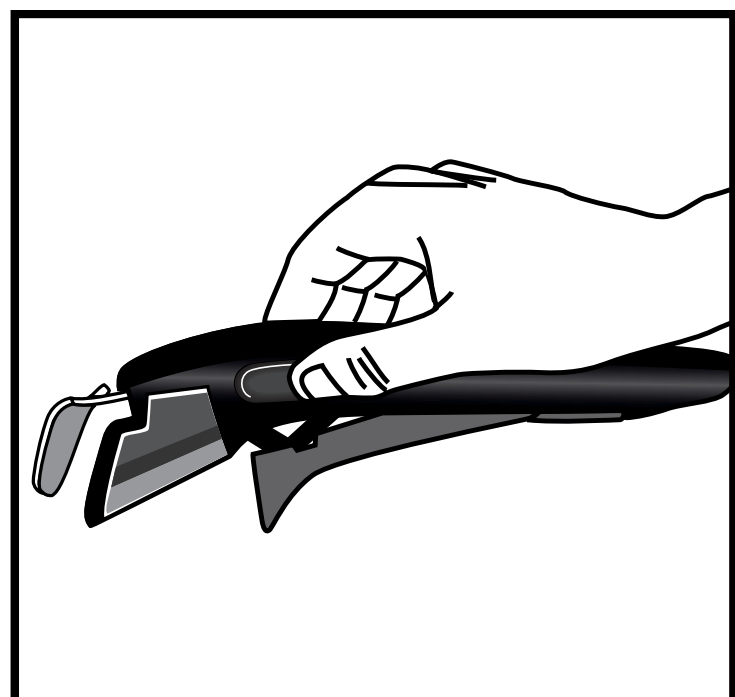
Pripevnenie rukoväti. Otvorenú rukoväť priložte na okraj panvice Ingenio. Stlačením spodnej páčky zaistíte rukoväť v takej polohe, aby uchopila okraj panvice (obr. 2a). Rukoväť je teraz zaistená a môžete panvicu Ingenio používať.

...

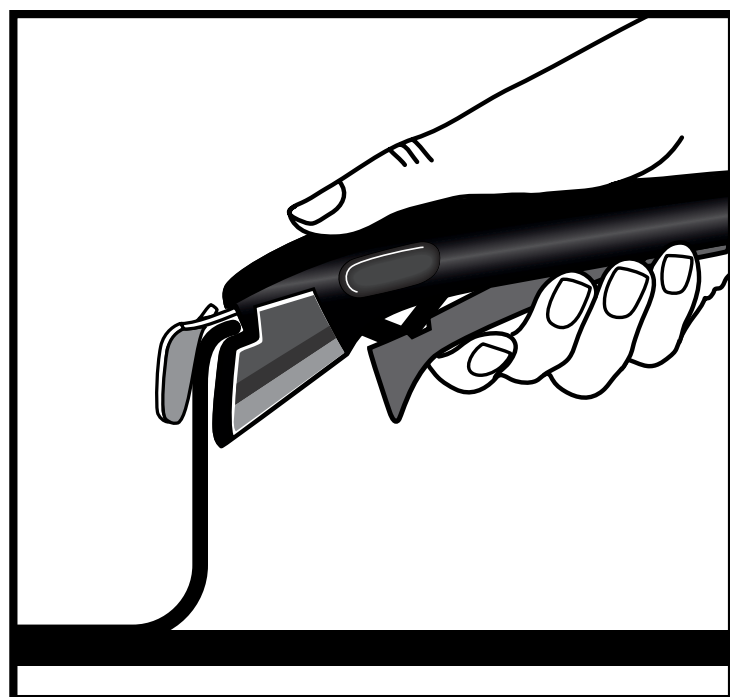
3

Odporúčaná poloha držania rukoväti počas používania. (obr. 2b)

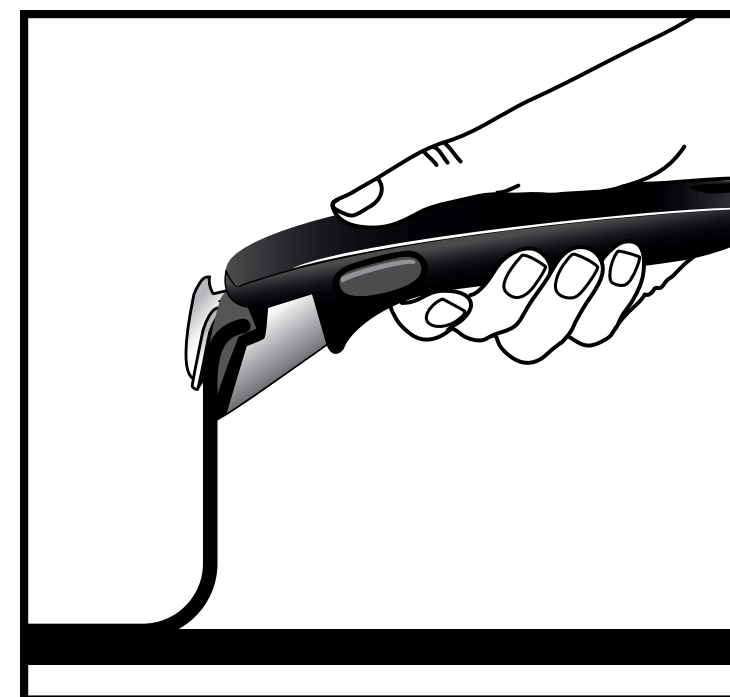
Upozornenie: Páčku vždy držte zaistenú pomocou prstov a pri manipulácii s panvicou nikdy nestláčajte odistovacie tlačidlá.



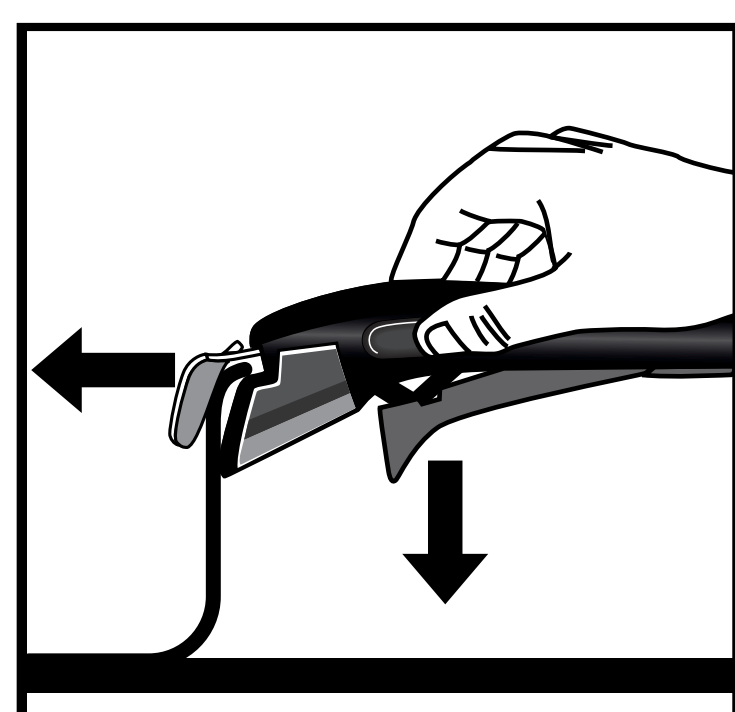
(obr. 1)



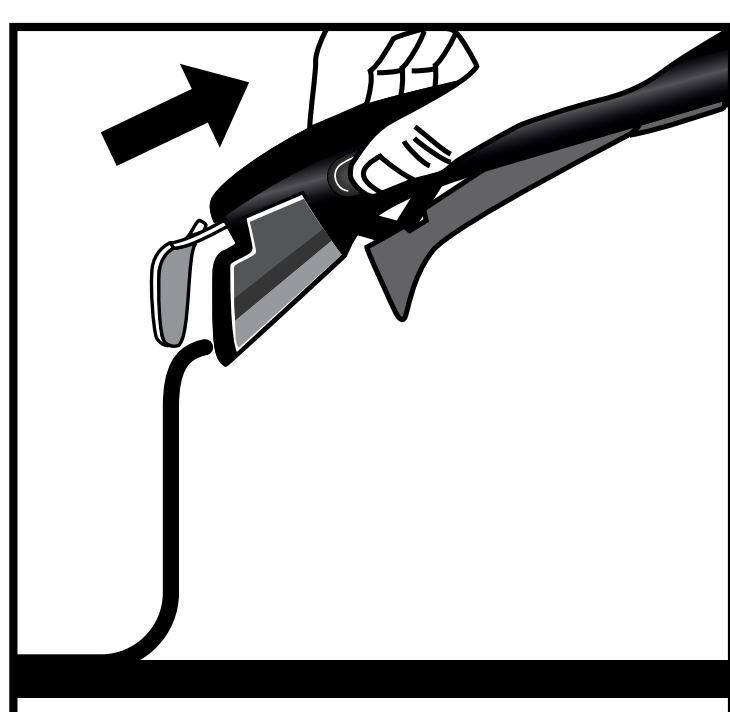
(obr. 2a)



(obr. 2b)



(obr. 3)



(obr. 4)

■ Odstránenie rukováti

1



2

Ak chcete odstrániť rukoväť, položte panvicu Ingenio na rovný, stabilný povrch odolný voči teplu. Ukazovákom a palcom stlačte odisťovacie tlačidlá a pomocou ruky uvoľnite páčku. (obr. 3)

Rukoväť je teraz odistená a môžete ju z panvice vybrať. (obr. 4)

NA RUKOVÄŤ INGENIO® SA VZŤAHUJE 10-ROČNÁ ZÁRUKA

- Na nabíjateľnú rukoväť Ingenio® sa vzťahuje 10-ročná záruka na výrobné chyby, pokiaľ v krajine nákupu neplatia osobitné právne predpisy alebo dohody.
- Záruka sa nevzťahuje na poškodenie v dôsledku neautorizovanej úpravy alebo opravy, poškodenie v dôsledku nárazov, nesprávneho používania, bežného opotrebovania, nedodržania pokynov na používanie a údržbu, ponechania panvice bez dozoru počas varenia, vystavenia plameňu počas varenia, vloženia do rúry, čistenia v umývačke riadu, ponorenia do vody, zanesenia tukom, prachom, omáčkami atď., použitia na zdvíhanie bremena väčšieho ako 10 kg, profesionálneho alebo komerčného použitia, použitia na panvici, ktorá nie je z radu Ingenio®.
- Táto záruka spoločnosti Tefal nemá vplyv na zákonné práva spotrebiteľa. Úplné informácie o záručných podmienkach nájdete na lokalite: www.tefal.com/ingenio.