

# TEFAL/T-FAL\*

## POKYNY K POUŽÍVÁNÍ NÁDOBÍ

*Gratulujeme ke koupi a vítáme vás do světa nádobí Tefal/T-Fal\*! Nádobí Tefal/T-Fal\* je navrženo tak, aby celou řadu let poskytovalo potěšení z vaření, skvělý výkon a snadnou údržbu.*

### **Před prvním použitím**

- Sejměte obalový materiál, štítky, nálepky a cedule.  
UPOZORNĚNÍ: Některé nádobí je odesíláno s ochranným plastovým dílem, umístěným zejména pod rukojetí. Odstraňte prosím tento díl před prvním použitím, protože by jinak mohlo vzniknout riziko požáru.
- Nádobí umývejte v teplé mýdlové vodě, poté opláchněte a řádně vysušte měkkou utěrkou nebo papírovou utěrkou.
- U nádobí s nepřilnavým vnitřním povrchem zahřívejte každou pánev na nízkou teplotu po dobu 30 sekund, poté vypněte zdroj tepla, nalejte lžíci oleje a čistou utěrkou nebo papírovou utěrkou olej rozprostřete po celém vnitřním povrchu. Nadbytečný olej setřete. Poté je třeba pánve pravidelně udržovat, aby si její nelepivý povrch uchoval nepřilnavé vlastnosti.

### **Obecné tipy na vaření**

- Při vaření vždy používejte nízký nebo střední stupeň tepla (včetně vaření vody). Nízký a střední stupeň tepla nabízí nejlepší výkon. Vysoký stupeň tepla může poškodit nádobí a na tento typ poškození se nevztahuje záruka. Vysoký stupeň tepla používejte výhradně k ředění tekutiny. Střední a středně vysoký stupeň tepla používejte k pražení, smažení při míchání a smažení. Nízký stupeň tepla používejte k zahřívání pokrmu, povaření a přípravě jemných omáček.
- Nikdy nenechávejte nádobí vařit na sucho a nepokládejte prázdné nádobí na zahřátou plotnu nebo nad plamen.
- Zvolte správnou velikost plotny a sílu plamene, aby se teplo nebo plamen dotýkal jen dna nádobí a nestoupal po stranách nahoru.
- Nepoužívejte pánve s nepřilnavým povrchem na flambování.
- Před vyčištěním nechejte pánve vychladnout, abyste zabránili deformacím způsobeným silnou změnou teploty. Vyvarujte se extrémním změnám teploty.
- Neposunujte ani netlačte nádobí přes povrch plotny, protože byste mohli poškodit jak nádobí, tak povrch plotny.
- Odbarvení: Přehřátí a extrémní změna teploty může způsobit hnědé nebo modré skvrny. Nejedná se o vadu produktu, ale o jev plynoucí z používání příliš vysokého stupně tepla (obvykle v prázdné nebo minimálně naplněné pánvi). Také velké množství železa v používané vodě může způsobit odbarvení a narezlý vzhled pánve. Velké množství vápna ve vodě může způsobit bílé skvrny, které však můžete snadno odstranit citronovou šťávou nebo bílým octem.
- Při vaření vody přídávejte do vody sůl až poté, co voda začne vřít. Zabráníte tak tomu, aby zrnka soli poškodila ocelové části nádobí.
- Nikdy nezahřívejte tuk ani olej tak dlouho, že by začal kouřit, hořet nebo černat.
- Mléko se snadno připalí. Zahřívejte na nízký nebo střední stupeň, dokud se kolem okraje nezačnou vytvářet bublinky.
- Aby nedošlo k rozlití, nenaplňujte pánve do více než dvou třetin objemu.
- Nepoužívejte pánve ke skladování kyselých, slaných nebo tučných jídel před vařením ani po něm.
- Nebude-li uvedeno jinak, používejte pánve Tefal výhradně na plotně a nikoliv v troubě — viz rovněž část o rukojetích, kruhových ovladačích a poklicích.

## **Vhodnost plotny a používání**

- Zajistěte, aby pánev byla vhodná pro Vaši plotnu. Potřebné údaje naleznete na symbolech uvedených na obalu, balení nebo v katalogu.
- Vždy před vařením vysušte z vnější strany dno nádobí — především v případě keramické, halogenové nebo indukční plotny. V opačném případě se pánev může k plotně přilepit.
- V závislosti na typu plotny se dno pánve může zabarvit nebo poškrábat. Toto je normální.
- Postavte pánev nad vhodně silný plamen nebo na plotnu, vždy na střed zdroje tepla.
- Na keramické plotně zajistěte, aby plotna i dno pánve/hrnce byly dokonale čisté. Zabráníte tak zachycení nečistoty mezi pánví a plotnou, které by vedlo k poškrábání plotny.
- Nikdy pánve neposunujte po povrchu plotny — pánev/hrnec vždy zvedněte.
- Nikdy nesmýkejte pánvičkou, pánví wok ani rendlíkem na sporáku během vaření.

## **Používání nádobí na indukční plotně**

Indukce je způsob ohřevu, který je mnohem rychlejší a výkonnější než jiné zdroje tepla. K zaručení správného výkonu Vašeho nádobí:

- Nikdy neohřívejte prázdnou pánev ani hrnec.
- Při přehřívání pánve doporučujeme, abyste kruhový ovladač (stupeň výkonu) nastavili na střední teplotu (přečtěte si pokyny k provozu plotny).
- Pokud používáte pánev s nepřilnavým povrchem, používejte technologii Thermospot, abyste viděli, kdy pánev dosáhla nejlepší teploty na vaření. Poté stačí přidat jídlo a snížit teplotu a udržovat ji (abyste zabránili přehřátí pánve).

UPOZORNĚNÍ: Účinnost pánve může být ovlivněna průměrem a výkonem plotny.

## **Užitečné tipy k používání poklice**

- Když hodláte sejmout při vaření poklici, nakloňte ji, abyste nasměrovali páru mimo tělo. Udržujte ruce a obličej mimo ventily.
- Nepoužívejte skleněné poklice s prasklinami, odštěpujícími se částmi nebo škrábanci a nepokoušejte se opravovat poškozené nádobí. Použitím poškozené poklice by mohlo dojít k explozi páry a možnému poranění uživatele nebo přihlížející osoby.
- Nedávejte horké skleněné poklice do studené vody, pod tekoucí studenou vodu ani přímo na studenou pracovní plochu, protože takto náhlou změnou teploty by mohlo prasknout sklo. Na tento typ poškození se nevztahuje záruka.
- Poklice z tvrzeného skla jsou bezpečné pro použití v troubě do maximální teploty 175 °C / stupeň výkonu 4 u plynu. Předtím, než pánev umístíte do trouby s vyšší teplotou, než která je uvedena výše, je třeba sejmout skleněnou poklici.
- Pokud mají Vaše skleněné poklice rukojeť z čistého bakelitu (tzn. bez dalších lemů), je jejich použití bezpečné do teploty 175 °C (stupně výkonu 4 u plynu) nejdéle po dobu jedné hodiny. Bakelitové rukojeti s lemem nesmíte do trouby dávat vůbec.
- Jakákoliv poklice s ventilačním otvorem není do trouby vhodná a nesmíte ji tedy do trouby vůbec vkládat.
- Pokud necháte zakrytou pánev na plotně po ztlumení zdroje tepla, je třeba nechat mezi poklicí a pánví nebo ventilačním otvorem mezeru, aby se nevytvořilo vakuové uzavření. Pokud zpozorujete vakuové uzavření, nepokoušejte se sejmout poklici z pánve, ale zavolejte na linku pomoci.

## **Držadla a rukojeti**

- Držadla a rukojeti se mohou za jistých podmínek zahřát. Vždy mějte po ruce rukavice do trouby. Při vaření se ujistěte, že se rukojeť nenachází nad jinou horkou plotnou nebo plamenem. Zabraňte styku rukojetí s přímým teplem nebo plamenem a neumísťujte je bezprostředně nad horký gril.
- Některá držadla a rukojeti jsou přišroubovány a šrouby se časem mohou vzhledem k neustálému zahřívání a ochlazování uvolnit. Pokud se tak stane, musíte je pečlivě dotáhnout. Nepřítahujte je však příliš, protože byste mohli poškodit poklici nebo rukojeť. Pokud se Vám šroub nepodaří dotáhnout nebo je rukojeť přinýtovaná nebo přivařená, zavolejte na linku pomoci.
- Pokud je držadlo nebo rukojeť z nerezové oceli, jsou obvykle bezpečné do teploty 260 °C / stupně výkonu 9 u plynu.
- Pokud je držadlo nebo rukojeť z nerezové oceli se silikonovou vložkou nebo obalem, jsou bezpečné do trouby do teploty 210 °C / stupně výkonu 6 u plynu maximálně na jednu hodinu.
- Pokud má Vaše poklice rukojeť z čistého bakelitu (tzn. bez dalších lemů), je její použití bezpečné do teploty 175 °C (stupně výkonu 4 u plynu) nejdéle po dobu jedné hodiny
- Bakelitová držadla a rukojeti s lemem nesmíte do trouby dávat vůbec.
- Žádný ventilační otvor není vhodný do trouby a nesmíte jej tedy do trouby umísťovat.

## **Nádobí s nepřilnavým povrchem (péče a čištění)**

- Můžete používat většinu kovových pomůcek, s výjimkou nožů a šlehačích metel. Při používání jakýchkoli kovových pomůcek si však počínejte velmi opatrně. Nepoužívejte kovové pomůcky s ostrými hranami a nikdy neřežte přímo v pánvi. Nepřilnavý povrch nikdy neodírejte ani do něj nepíchejte. Na poškrábání se nevztahuje záruka.
- Při postupném používání může dojít k nepatrnému odbarvení nepřilnavého povrchu. Toto je docela běžný jev, který nebude mít vliv na nepřilnavost nádobí.
- Drobné povrchové skvrny a škrábance jsou běžné a nemají negativní vliv na nepřilnavost povrchu. Na tyto skvrny se nevztahuje záruka.
- U nádobí s nepřilnavým povrchem není třeba používat spreje na vaření. Použitím těchto sprejů může dojít k tvorbě neviditelné vrstvy na povrchu pánve, která bude mít vliv na její nepřilnavost.
- Provádějte pravidelnou údržbu nepřilnavého povrchu, kterou zajistíte výkon, a to především při mytí v myčce (viz část „Před prvním použitím“).
- Pokud v pánvi nechtěně spálíte jídlo, naplňte pánev teplou vodou a prostředkem na mytí nádobí a nechejte jej působit po dobu jedné hodiny. Poté pánev v případě potřeby umyjte jako obvykle houbou s neodíravým povrchem (nepřilnavou čisticí houbou). Poté nepřilnavý povrch vytřete papírovým ubrouskem s trochou oleje na vaření, čímž obnovíte jeho nepřilnavé vlastnosti (viz část „Před prvním použitím“).
- Jestliže se jídlo začne „lepit“ na pánev, je toto obvykle znakem oslabení nepřilnavých vlastností povrchu vzhledem k přehřívání pánve, její nepravidelné údržbě (viz část „Před prvním použitím“), spálení jídla v pánvi nebo navrstvení zbytků jídla v pánvi. Na tento typ poškození se nevztahuje záruka výrobce (viz část „Záruka“).
- Nános nebo šupinky vodního kamene mohou na povrchu v pánvi utvořit povlak. K tomu často dochází, když se pánev průběžně používá na vaření zeleniny, která se vaří v tvrdé vodě. Tyto zbytky odstraníte zředěným octem nebo citronovou šťávou. Tento problém se dá rovněž vyřešit tak, že po umytí a oschnutí pánve stříknete trochu oleje na smažení na nepřilnavý povrch, čímž se opět obnoví vlastnosti nepřilnavého povrchu.
- Nepřilnavý povrch se při běžném používání v domácnosti nemá odštěpovat ani loupat. Nechtěné požití částic povrchu nepředstavuje žádné riziko. Tyto částice jsou netoxické a zcela inertní. V případě požití jsou tedy pro tělo zcela neškodné. V případě jakýchkoliv obav, prosím, kontaktujte zákaznickou podporu.

## Nepřilnavý povrch s technologií Thermospot



Nádobí Tefal je k dispozici s technologií Thermo-Spot™ i bez ní. Pokud má Vaše pánev ukazatel teploty, jak je uvedeno na obrázku, uvidíte, kdy pánev dosáhla optimální teploty na vaření (přibližně 190 °C).

V chladném stavu: - Je viditelná struktura Thermo-Spot™. Přidejte do pánve kapku oleje na vaření. Vyčkejte, dokud Thermo-Spot nezíská jasnou barvu. V tuto chvíli je pánev dokonale přehřátá a připravena k vaření. Jakmile již strukturu nevidíte, snižte výkon, abyste udržovali teplotu. Tato technologie Thermospot Vám tedy pomůže zabránit přehřátí pánve.

## Nádobí s keramickým povrchem

- Keramický povrch lze zahřát na kamnech na teplotu 300 °C.
- Tato vysoká tepelná odolnost vnitřního keramického povrchu činí z pánve ideální nástroj k pražení, opékání do hněda a smažení.
- Keramické nádobí propaguje zdravé vaření díky tomu, že nevyžaduje tolik nasycených tuků a oleje.

## Pomůcky

- Doporučujeme používat plastové, silikonové nebo dřevěné pomůcky pro nejlepší, dlouhodobé výsledky.
- Pokud má Váš produkt nepřilnavý povrch, přečtěte si část „Nádobí s nepřilnavým povrchem“.
- Jemné zbarvení povrchu je normální a nijak nesnižuje výkon Vašeho nádobí.

## Použití v troubě a na grilu

- Použití nádobí v troubě je bezpečné do teploty 260 °C / stupeň výkonu 9 u plynu, pokud jsou rukojeti z nerezové oceli bez bakelitové nebo silikonové vložky či obalu. Přečtěte si část o rukojetích a držadlech, kde zkontrolujete, jaká teplota je pro nádobí bezpečná.
- Při vkládání nádobí do trouby a jeho vytahování ven vždy používejte rukavice do trouby.
- Poklice z tvrzeného skla jsou bezpečné pro použití v troubě do maximální teploty 175 °C / stupeň výkonu 4 u plynu. Předtím, než pánev umístíte do trouby s vyšší teplotou, než která je uvedena výše, je třeba sejmout skleněnou poklici. Přečtěte si část „Držadla a rukojeti“.
- Nádobí s rukojetí z nerezové oceli bez silikonové nebo bakelitové vložky s nepřilnavým vnitřním povrchem lze dávat pod gril, avšak v minimálním odstupu 5 cm od topného tělesa grilu.

### **Mytí nádobí**

- Po každém použití umyjte vnitřní i vnější povrch své pánve houbičkou s horkou vodou a tekutým prostředkem na mytí nádobí. Dobře ji opláchněte a důkladně osušte.
- Nepoužívejte drátěnky ani písek na mytí nádobí.
- Rovněž nikdy nenalévejte do rozehřáté pánve studenou vodu ani pánev neponořujte do studené vody. Prudké změny teploty mohou způsobit zkroucení kovu, a tím pádem zvlnění základny.
- Kvůli hliníkovým prvkům (např. nýty) svou pánev nenechávejte moc dlouho stát ponořenou ve vodě. Vždy své nádobí důkladně utřete.

### **Mytí v myčce**

- Ne všechno nádobí Tefal smí do myčky. Vždy si tuto informaci ověřte na obalu výrobku. Viz rovněž „Rukojeti, madla a poklice“. I když smí vaše nádobí do myčky, i tak jej doporučujeme umývat ručně.
- Při umývání v myčce se mohou vnější povrch a hliníkové prvky díky některým mycím prostředkům obrousit a ztratit barvu. Naše záruka se na tento typ opotřebení nevztahuje, výkonu pánve se to však nijak nedotkne.
- Abyste uchránili výkon nepřilnavého povrchu, doporučujeme opakovanou „úpravu“ po umytí v myčce (viz „Před prvním použitím“).
- Nenechávejte své nádobí v myčce stát poté, co doběhne mycí cyklus.

### **Mytí - nádobí s nepřilnavým povrchem**

- Pokud jde o pravidelnou péči, myjte své pánve horkou vodou, tekutým mycím prostředkem a houbičkou (písek ani drátěnky se nedoporučují).
- Odolnější skvrny nebo připálené jídlo nejprve odmočte v horké vodě. Použijte jemný speciální práškový čisticí prostředek na nerezovou ocel smíchaný vodou, který vytvoří pastu. Naneste pastu na klůček měkké látky. Myjte kruhovými pohyby od centra směrem ven. Umyjte v horké mýdlové vodě, okamžitě osušte, aby povrch nezmatnil.
- Nikdy na mytí své pánve nepoužívejte bělicí prostředek, prostředky na mytí trouby nebo produkty na bázi chloru, jelikož mají na nerezovou ocel extrémně korozivní účinek, a to i ve zředěném stavu. Na nerez se objeví drobné droličky, které nemusí být na první pohled ani vidět, ale mají vliv na kvalitu vaření.
- Nepoužívejte drátěnky, drátěné houbičky ani písek na mytí nádobí.
- Nylonové abrasivní houbičky se používat smí.
- Pozor: nerezová povrchová úprava a prvky mohou díky abrasivním vlastnostem některých přípravků do myčky ztratit lesk. Na tyto účinky se nevztahuje záruka.
- I když vaše nádobí smí do myčky, i tak jej doporučujeme umývat ručně. Poté nádobí okamžitě po umytí důkladně otřete, aby povrch nezmatnil.
- Nenechávejte své nádobí v myčce stát poté, co doběhne mycí cyklus.
- Na nerezového nádobí se časem mohou objevit modré nebo žluté barevné odstíny. Je to přirozený jev, který může být důsledkem přehřátí a není to žádný znak vady nádobí.
- Při nedostatečném čištění nebo úplném vyvření vody mohou vzniknout: - bílé skvrny (např. od vaření brambor), jemný bílý kámen, duhový efekt/měnicí se třpyt, hnědé kruhy (stopy od vysušení vody).
- Pokud je produkt vyroben z nerezové oceli, může na vnějším povrchu dojít k odbarvení. Toto odbarvení lze odstranit speciálním čisticím prostředkem na nerezové nádobí nebo citronovou šťávou nebo octem přidaným do běžného roztoku na čištění.

*\* Domácí potřeby TEFAL se v některých oblastech, např. v Americe a v Japonsku, prodávají pod značkou T-FAL. TEFAL/T-FAL jsou registrované ochranné známky Groupe SEB*

## Jak poznat vady kryté zárukou na nerezovou ocel a jak se jich vyvarovat

### Vnější základna:

Záruka se vztahuje na odpadnutí uzavřené základny či vytvoření bubliny mezi uzavřenou základnou a základní tělem nádobí. Následkem toho může docházet k přehřátí nebo horkým bodům. Na tyto případy se vztahuje záruka.



### Vnitřní povrch výrobku:

- Záruka se vztahuje na výskyt tmavě hnědých a černých rezavých skvrn na základním těle nádobí.
  - Pokud si všimnete skvrn na vnitřním povrchu nádobí, nejprve se je snažte umýt podle pokynů k péči o nádobí. Pokud jsou skvrny stále patrné, i když po nich přejedete po umytí nehtem, nebo pokud skvrna vypadá jako drolíček nebo dírka, na tyto případy se vztahuje záruka.
- ⇒ Několik praktických rad:
- Sůl přidejte do vody až poté, co se začne vařit.
  - Nepoužívejte mycí prostředky na bázi chloru.
  - Nepoužívejte peroxid vodíku ani bělicí prostředky.

Skvrna před umytím



Skvrna po umytí



### Rukojeť, postranní ucha a madlo:

- Pokud má pánev přivařená madla a madlo je rozbité díky přivařeným místům a po straně pánve nejsou žádné díry, může se na tuto vadu vztahovat záruka.

# Jak poznat vady nekryté zárukou na nerezovou ocel a jak se jich vyvarovat

## Výsledky mytí, na které se nevztahuje záruka:

- Některé mycí prostředky jsou velice agresivní a mohou poškodit vnější nerezovou povrchovou úpravu a prvky. Díky abrasivním vlastnostem některých přípravků do myčky může nádobí ztratit barvu nebo přijít o lesk. Na tyto účinky se záruka nevztahuje.
- ⇨ I když smí vaše nádobí do myčky, i tak jej doporučujeme umývat ručně.
- ⇨ Nenechávejte své nádobí v myčce stát poté, co doběhne mycí cyklus.
- ⇨ Doporučujeme také, abyste své nádobí po umytí otřeli měkkým papírovým ubrouskem.

## Na změnu barvy vnitřního povrchu se záruka nevztahuje:

- Při přehřátí se mohou objevit hnědé nebo modré skvrny. Nejedná se o vadu produktu, ale o jev plynoucí z používání příliš vysokého stupně tepla (obvykle v prázdné nebo minimálně naplněné pánvi).
- Velké množství železa v používané vodě může způsobit zabarvení a narezlý vzhled hrnce. To se dá snadno odstranit postupem podle pokynů k mytí.
- Modrá barva se může objevit na vnitřní základně produktu následkem vaření jídla, které obsahuje škrob, jako je třeba rýže nebo těstoviny.
- Můžete si všimnout i bílých skvrn na vnitřní základně, záleží na typu vody, kterou používáte. Tyto skvrny jsou způsobené vápenatými usazeninami a dají se snadno odstranit, kdy výrobek omyjete bílým octem nebo citronovou šťávou.
- ⇨ Umyjte nádobí pomocí měkkého papírového ubrousku namočeného v bílém octě nebo citronové šťávě.
- ⇨ Umyjte pánev pomocí speciálního čisticího prostředku na nerez.
- ⇨ Sůl přidávejte do vody až poté, co se začne vařit.

Zabarvení



Skvrna před umytím



Skvrna po umytí



Speciální čisticí prostředek



## Změna barvy vnější základny, na kterou se nevztahuje záruka:

- Při přehřátí se mohou objevit hnědé nebo modré skvrny. Nejedná se o vadu produktu, ale o jev plynoucí z používání příliš vysokého stupně tepla (obvykle v prázdné nebo minimálně naplněné pánvi).
- ⇨ Umyjte pánev pomocí speciálního čisticího prostředku na nerez.

Změna barvy vnější základny



Speciální čisticí prostředek



## Zkroucení výrobku, na které se nevztahuje záruka:

- Když vám pánev spadne na zem, může dojít k deformaci.
- I přehřátím nebo ohřátím prázdné pánve může dojít k jejímu zkroucení.
- ⇨ Nevlévejte studenou vodu do rozžhavené pánve, tato náhlá změna teploty může deformovat základnu.
- ⇨ Pánev pokládejte na plotnu či plynový sporák správné velikosti.
- ⇨ Před použitím pánve na keramické plotně umyjte a osušte její základnu.
- ⇨ Zvolte správnou velikost plotny a sílu plamene, aby se teplo nebo plamen dotýkal jen dna nádobí a nestoupal po stranách nahoru.
- ⇨ Pozor, vaření na indukčním sporáku je třeba věnovat zvláštní pozornost. Plotna se velice rychle rozžhává a extrémní a náhlá změna teploty může výrobek deformovat.

## Rukojeť, postranní ucha a madlo; škody vyloučené ze záruky

Pokud má pánev přivařená madla a rukojeť je rozbitá v přivařených místech a po straně pánve jsou díry, znamená to, že výrobek byl přetížen. Na tento typ poškození se nevztahuje záruka.