

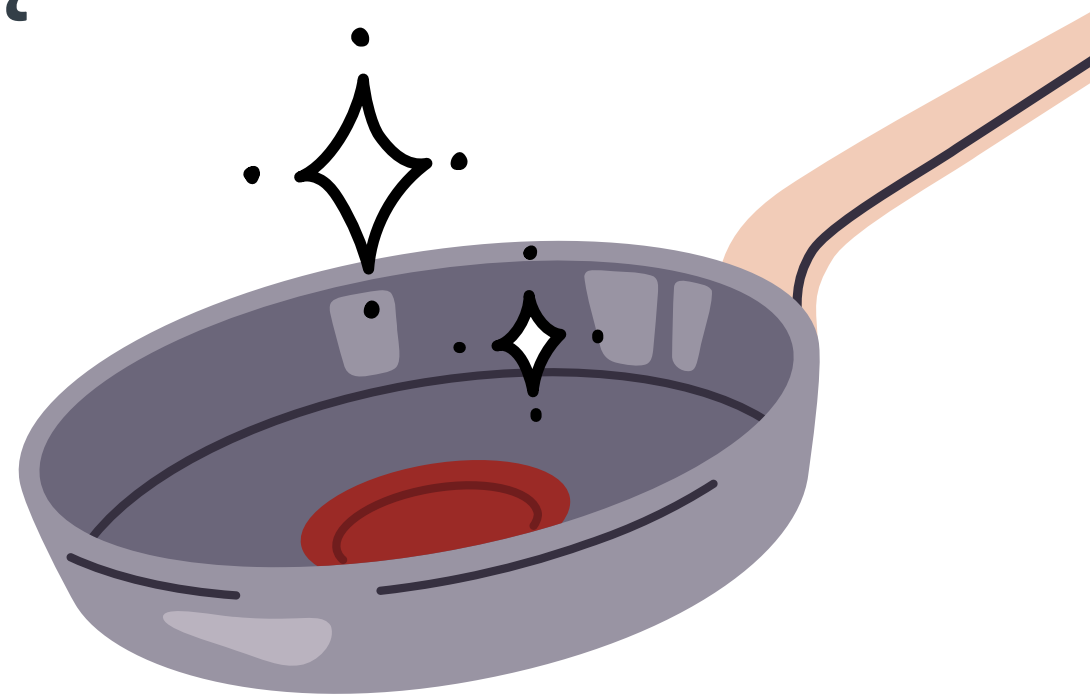
Tefal®



**Korzystanie z garnków
i patelni oraz ich
konserwacja**

Tefal®

Dziękujemy za zakup sprzętu kuchennego TEFAL® / T-FAL®* z wytrzymałą powłoką zapobiegającą przywieraniu, która idealnie sprawdzi się podczas wszystkich kulinarnych przygód. Z myślą o Tobie i Twojej miłości do gotowania!



* Urządzenia gospodarstwa domowego TEFAL® pojawiają się pod marką T-FAL® w niektórych regionach, np. Ameryce i Japonii. TEFAL® / T-FAL® są zastrzeżonymi znakami towarowymi firmy Groupe SEB



PODSUMOWANIE



1

DBANIE O NACZYNIA



2

**WSKAZKÓWKI DOTYCZĄCE
GOTOWANIA**



3

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA



4

**INGENIO®:
INSTRUKCJE I GWARANCJA**





DBANIE O NACZYNNIA



PRZYGOTOWANIE PRODUKTU DO UŻYCIA

- Niektóre naczynia są dostarczane z plastikowymi elementami ochronnymi, w szczególności tymi, które znajdują się u podstawy uchwytu. Wyrzucić je przed użyciem. W przeciwnym razie takie elementy mogą stwarzać zagrożenie pożarowe.



- Przed pierwszym użyciem umyj garnek lub patelnię ręcznie zwykłym płynem do mycia naczyń i miękką gąbką. Optucz i dokładnie osusz miękką szmatką.



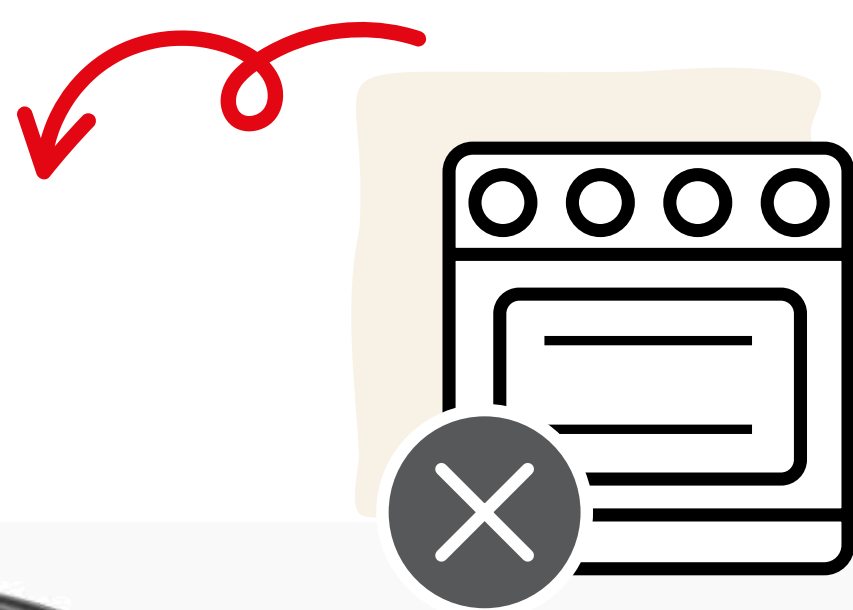
- Naczynia z powłoką zapobiegającą przywieraniu trzeba podgrzać na niskim poziomie grzania przez 30 sekund, zdjąć z palnika i rozprowadzić jedną łyżeczkę oleju kuchennego na całej powierzchni wewnętrznej czystą szmatką lub papierowym ręcznikiem. Wytrzeć nadmiar.



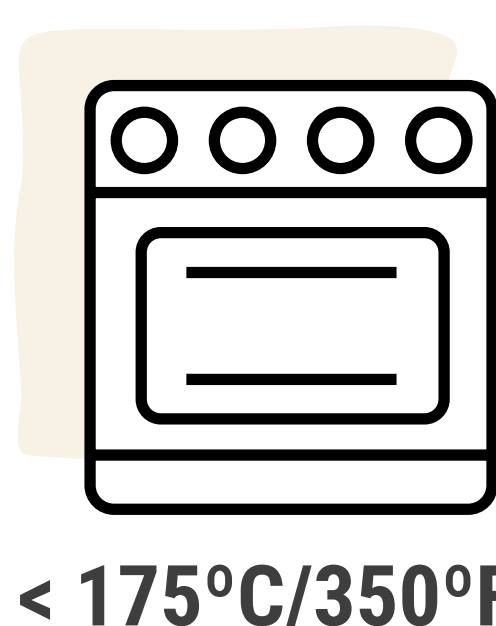
ZGODNOŚĆ

Korzystanie z naczyń w piekarniku:
Należy zapoznać się z instrukcją użytkowania produktu na opakowaniu:

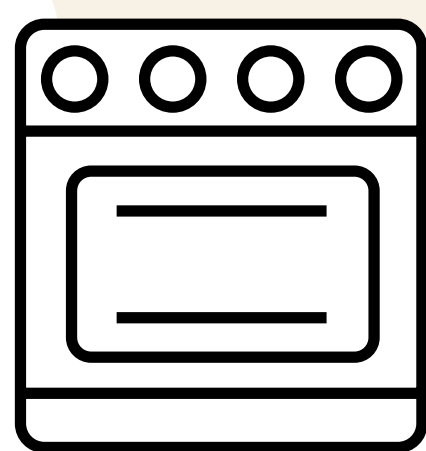
- Spawane klamki bakelitowe:
Nie umieszczać w piekarniku.



- Nitowane klamki bakelitowe:
Rondel lub patelnia są bezpieczne do pieczenia w piekarniku do 175°C / 350°F.



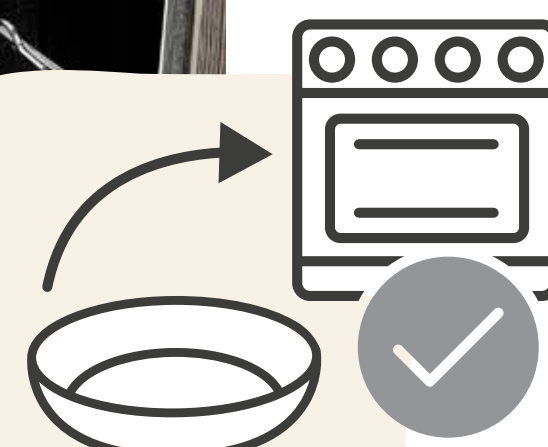
- Nitowane uchwyty ze stali nierdzewnej:
Rondel lub patelnia są bezpieczne do
pieczenia w piekarniku do 250°C / 482°F.



< 250°C/482°F



- W przypadku produktu Ingenio:
Po umieszczeniu naczynia w piekarniku
zdejmij uchwyt i pokrywkę.



< 250°C/482°F

DBANIE O NACZYNIA

- W przypadku regularnego użytkowania wewnątrz garnka lub patelni mogą pojawić się niewielkie ślady, które nie wpływają na ich wydajność.
- Należy zachować czujność podczas podgrzewania naczyń, aby uniknąć przegrzania, które mogłoby obniżyć trwałość jego właściwości zapobiegających przywieraniu. Aby zapobiec przegrzaniu, należy unikać korzystania z ustawienia maksymalnej lub zwiększonej mocy



- Nie zaleca się stosowania nieprzywierających sprayów do gotowania w połączeniu z nieprzywierającym naczyniem. Użycie takich sprayów może powodować gromadzenie się niewidocznej warstwy na powierzchni patelni, które wpłynie na właściwości patelni zapobiegającej przywieraniu.
- Należy używać przyborów kuchennych wykonanych z plastiku, silikonu, drewna lub metalu. Należy unikać przyborów kuchennych o ostrych krawędziach, trzepaczek, noży oraz ubijaków metalowych/elektrycznych. Nie wolno kroić bezpośrednio w naczyniu. Widelce mogą być używane w garnkach i patelniach z technologią Fusion Core. Nie należy nakłuwać ani dłubać w powierzchni nieprzywierającej. Nie wolno używać metalowych ani elektrycznych ubijaków ani blenderów w naczyniu. Zarysowania nie mogą być objęte gwarancją.



- Do flambé nie należy używać patelni z powłoką zapobiegającą przywieraniu.
- Jeśli powłoka zewnętrzna jest wykonana ze stali nierdzewnej: można myć w zmywarce, zaleca się stosowanie delikatnych detergentów, takich jak płyn, żel czy proszek, a nie tabletki czy saszetki.



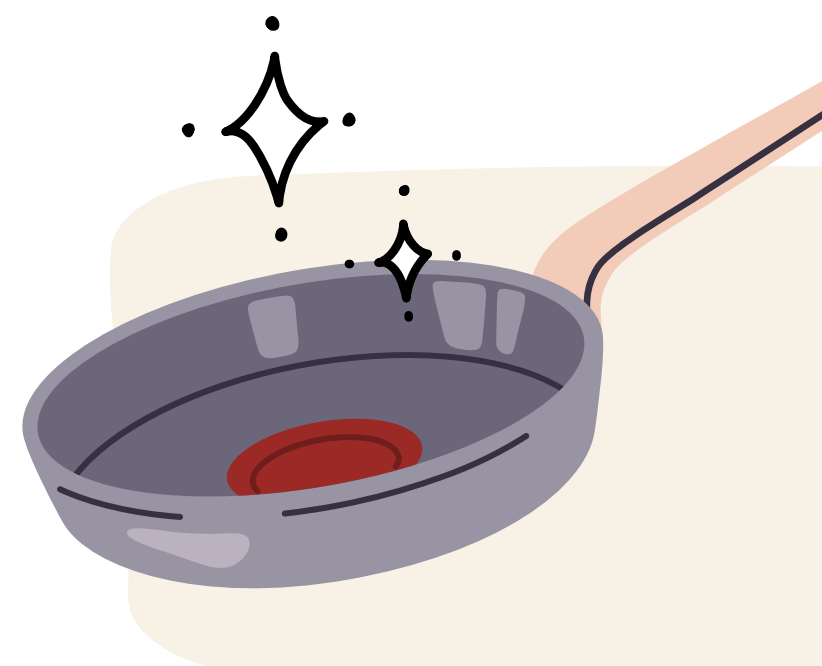
- Aby zaoszczędzić wodę podczas mycia, należy namoczyć garnek lub patelnię przed czyszczeniem.
- Przed czyszczeniem należy poczekać, aż naczynia ostygną, aby zapobiec odkształcaniu spowodowanemu przez nagłe zmiany temperatury. Należy unikać ekstremalnych zmian temperatury.

- Nie należy umieszczać gorących pokrywek ze szkła w zimnej wodzie ani bezpośrednio na zimnej powierzchni roboczej, ponieważ ekstremalna zmiana temperatury może spowodować uszkodzenie szyby. Nie jest to objęte gwarancją.
- Mycie ręczne jest niezbędne, aby uniknąć uszkodzenia naczyń. Po każdym użyciu należy umyć wewnętrzne i zewnętrzne powłoki garnka gorącą wodą, płynem do mycia naczyń i gąbką bez właściwości ściernych. Dokładnie optukać i osuszyć.



- Na powłoce wewnątrz garnka lub patelni może powstawać osad lub kamień. Jest to często widoczne, gdy garnek czy patelnia są stale używane do gotowania warzyw i twardej wody. Aby usunąć te osady, należy rozcieńczyć 1 część kwasu cytrynowego w 2 częściach wody i dodać do garnka, a następnie pozostawić do namoczenia na godzinę lub dwie. Umyć garnek/patelnię w gorącej wodzie z płynem do mycia naczyń, a następnie dokładnie osuszyć.

- Naczynia należy przechowywać w suchym miejscu.



- Podczas układania patelni lub garnków w stosie należy używać filcowych lub materiałowych ochroniaczy Tefal®, aby zapobiec zarysowaniom.



- Należy unikać przechowywania innych ciężkich przedmiotów na patelniach lub garnkach.
- Podczas korzystania na powłoce zapobiegającej przywieraniu może wystąpić niewielkie odbarwienie. Jest to normalne i nie wpływa na właściwości nieprzywierające naczyń. Nieznaczne ślady lub otarcia powierzchni są normalne i nie wpływają na wydajność powierzchni nieprzywierającej. Taki ślady nie będą objęte gwarancją.



2

WSKAZKÓWKI DOTYCZĄCE GOTOWANIA



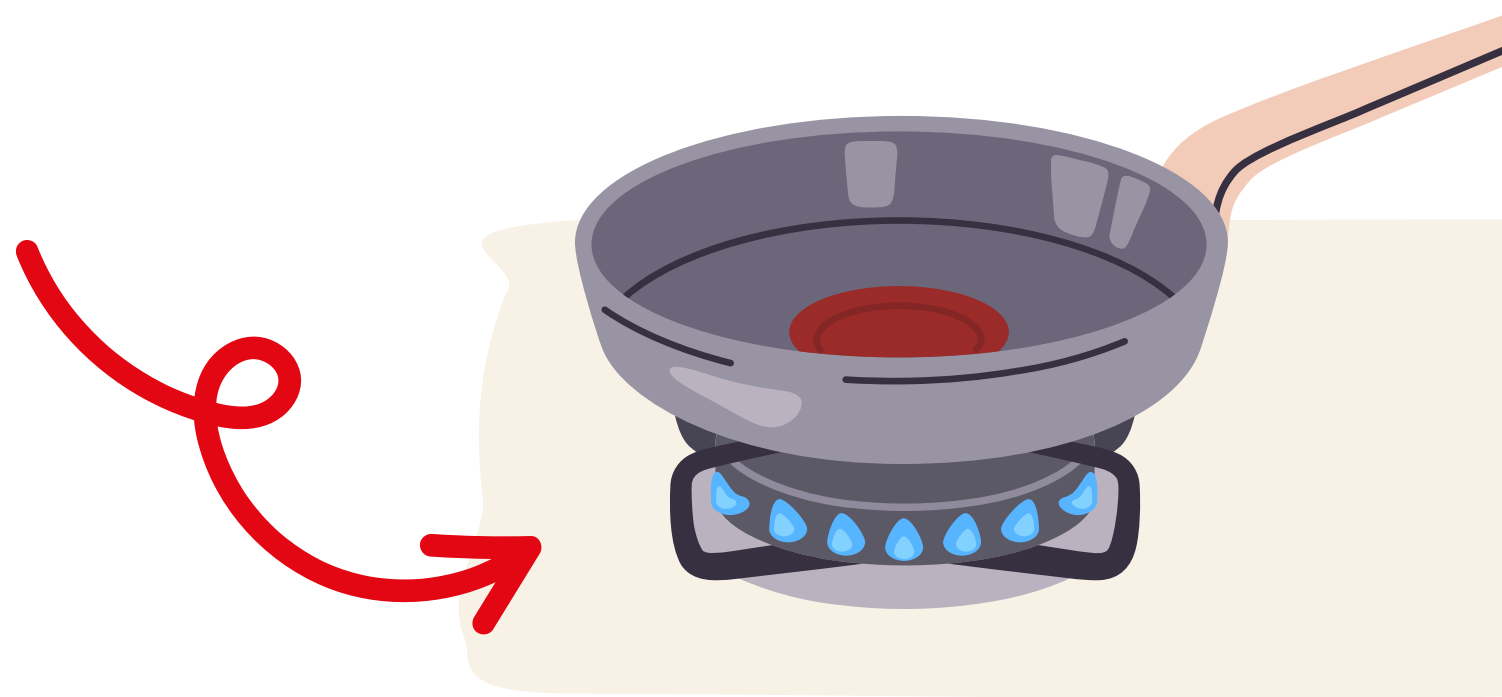
- Należy kroić jedzenie na mniejsze kawałki, aby przyspieszyć gotowanie, co skraca czas i zmniejsza zużycie energii.



- Przed rozpoczęciem gotowania należy zawsze wysuszyć podstawę naczynia, zwłaszcza jeśli używane jest na płycie ceramicznej, halogenowej lub indukcyjnej. W przeciwnym razie patelnia może się przykleić do płyty grzejnej.



- Umieścić patelnię lub garnek na palniku o odpowiedniej średnicy, aby uzyskać lepszą wydajność ogrzewania. Aby unikać marnowania energii, należy wybierać palnik, który pasuje do średnicy naczynia, ani zbyt duży, ani zbyt mały. Jeśli naczynia są zgodne z płytą indukcyjną, ale garnek lub patelnia zostaną umieszczone na palniku o średnicy większej niż średnica naczynia, może to spowodować, że płyta indukcyjna nie zostanie włączona.



- Aby przygotować wspaniałe potrawy na kuchni gazowej, należy rozpocząć gotowanie na zwykłej płycie grzejnej z użyciem umiarkowanej mocy, a następnie przenieść garnek na najmniejszą płytę grzejną, aby dusić potrawę przez długi czas w umiarkowanych temperaturach. Jeśli jednak konieczne jest gotowanie na wysokiej temperaturze, należy stopniowo osiągnąć maksymalny poziom ciepła, a następnie go obniżyć.

- Aby zapewnić idealne gotowanie, patelnie lub garnki są wyposażone w naszą wyjątkową technologię Thermo-Signal®!



Thermo-Signal® to czerwony wskaźnik na środku patelni lub garnka. Informuje o tym, kiedy rozpocząć gotowanie, aby uzyskać kolorową potrawę o idealnej teksturze!

1

Rozgrzać patelnię lub garnek, używając średniej mocy palnika.

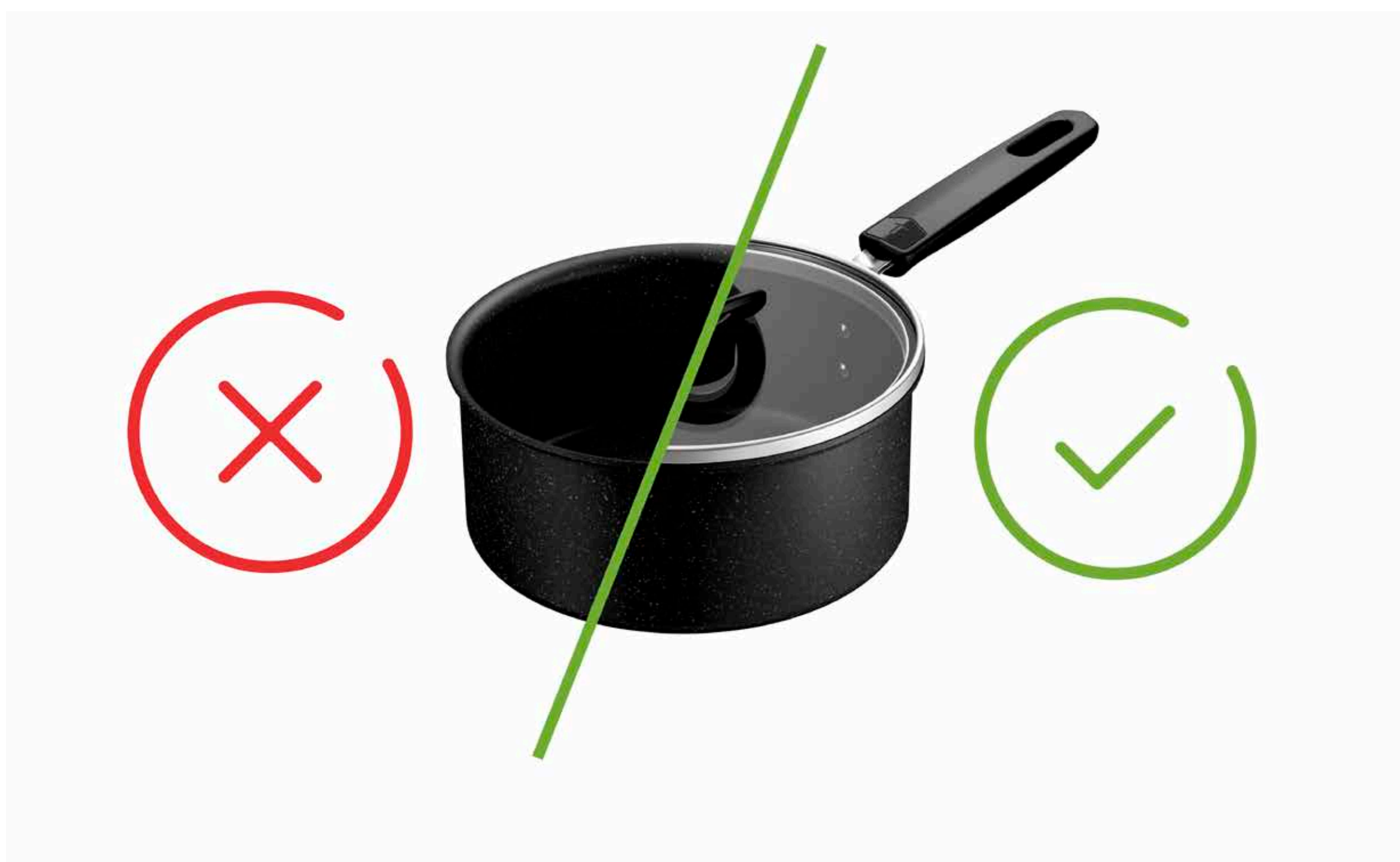
2

Obserwować wskaźnik Thermo-Signal®. Gdy wskaźnik jest całkowicie czerwony, a termometr zniknie, można rozpocząć gotowanie!

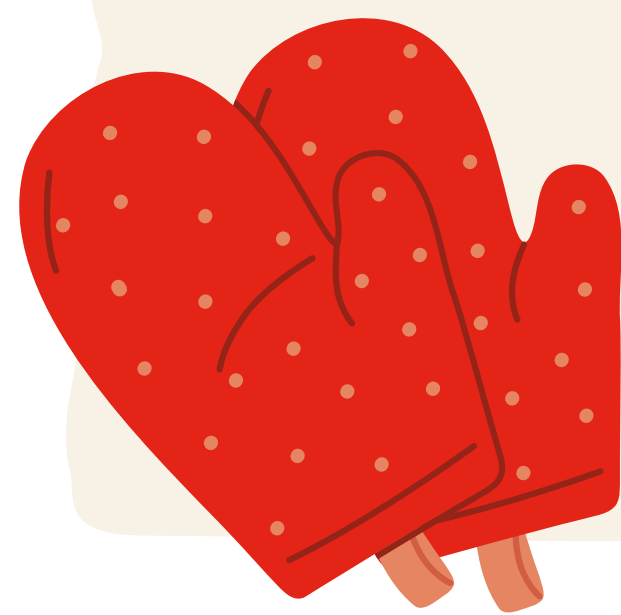
3

Ustawić moc grzania zgodnie z żądanym poziomem gotowania.

- Pokrywki warto używać, aby uzyskać bardziej energooszczędne gotowanie:
 - Zatrzymuje ciepło podczas gotowania
 - Wymaga mniej energii
 - Szybsze gotowanie



- Do przytrzymywania uchwytów lub pokręteł zaleca się stosowanie suchych rękawic kuchennych, uchwytów lub ściereczek, zwłaszcza po długim czasie pieczenia i/lub podczas pracy z metalowymi uchwytami lub pokrętłami, aby zapobiec poparzeniom.

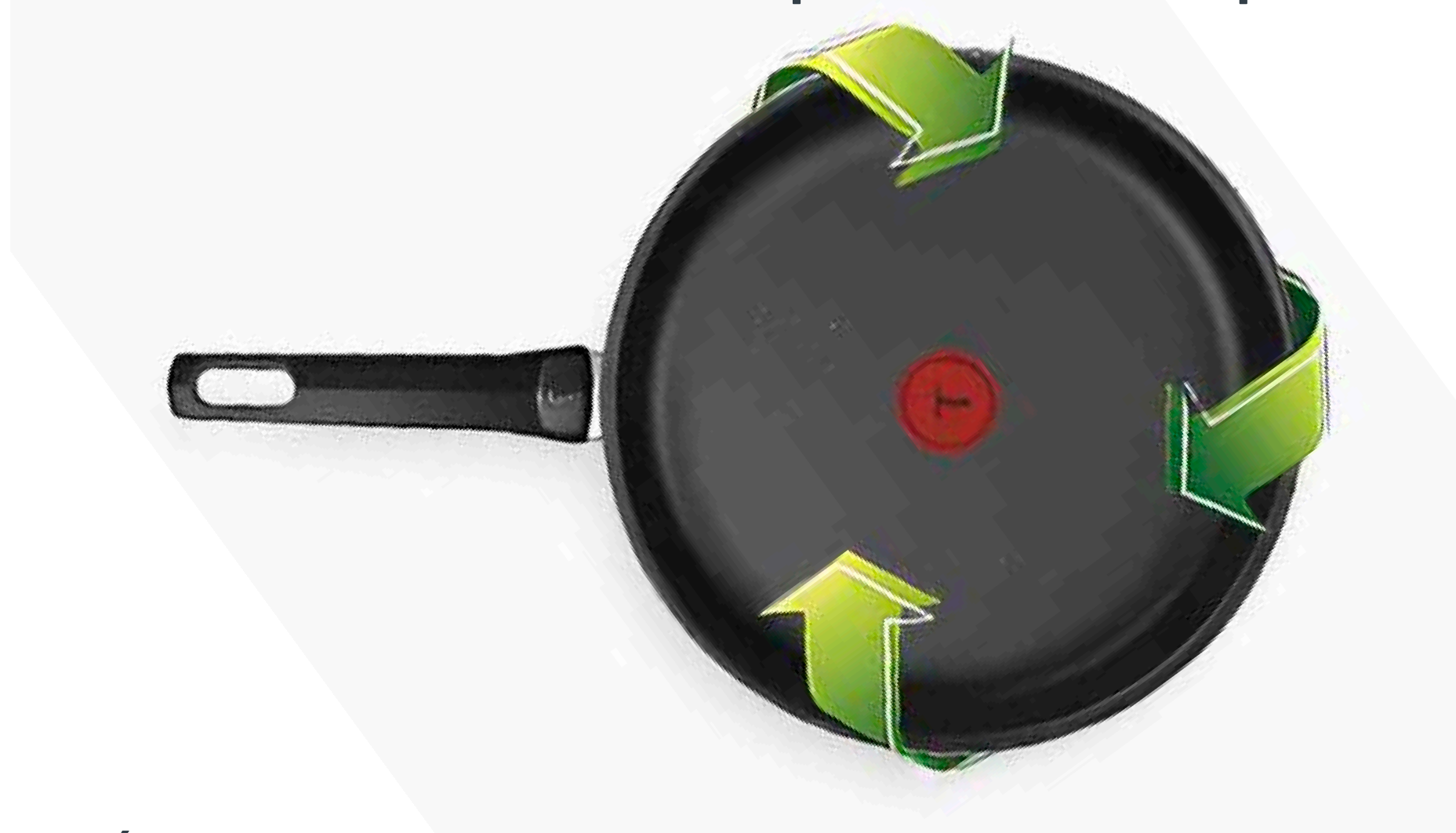


Podczas zdejmowania pokrywki należy zawsze używać rękawic kuchennych. Należy je przechylić, aby skierować strumień pary z dala od siebie, i trzymać ręce i twarz z dala od otworów wentylacyjnych.

- Powtórne wykorzystanie garnków i patelni dzięki recyklingowi!

Czy wiesz, że stal nierdzewna i aluminium nadają się do recyklingu w nieskończoność?

Oddawaj swoje przybory kuchenne w punktach zbiórki lub punktach sprzedaży!



■ GWARANCJA TEFAL® / T-FAL®

Ten produkt jest objęty 2-letnią gwarancją od wad produkcyjnych. Gwarancja ta nie wpływa na prawa konsumentów na poziomie lokalnym. Nie pokrywa zarysowań ani przebarwień spowodowanych starzeniem. Firma Tefal zapewnia, że powłoka jest zgodna z przepisami dotyczącymi materiałów mających kontakt z żywnością. Więcej informacji można znaleźć w witrynie www.tefal.com

■ Jeśli produkt jest wykonany ze stali nierdzewnej, jest objęty 10-letnią gwarancją na wady produkcyjne. Gwarancja ta nie wpływa na prawa konsumentów na poziomie lokalnym. Nie pokrywa zarysowań ani przebarwień spowodowanych starzeniem. Firma Tefal zapewnia, że powłoka jest zgodna z przepisami dotyczącymi materiałów mających kontakt z żywnością. Więcej informacji można znaleźć w witrynie www.tefal.com

INFORMACJE dodatkowe i infolinia

- Aby uzyskać wyczerpujące informacje lub odpowiedzi na pytania, prosimy o kontakt z działem obsługi klienta pod adresem **www.tefal.com**
- Prawa konsumentów i dodatkowe informacje: Niniejsza gwarancja handlowa Tefal nie wpływa na prawa konsumentów, których nie można wykluczyć ani ograniczyć, ani na prawa do dystrybutora, od którego zakupiono produkt. Gwarancja ta zapewnia konsumentowi określone prawa, a konsument może mieć również dodatkowe prawa, które różnią się w zależności od stanu lub kraju. Konsument może korzystać z tych praw niezależnie. Szczegółowe informacje na temat użytkowania i pielęgnacji oraz pełne warunki gwarancji producenta można znaleźć w witrynie **www.tefal.com**

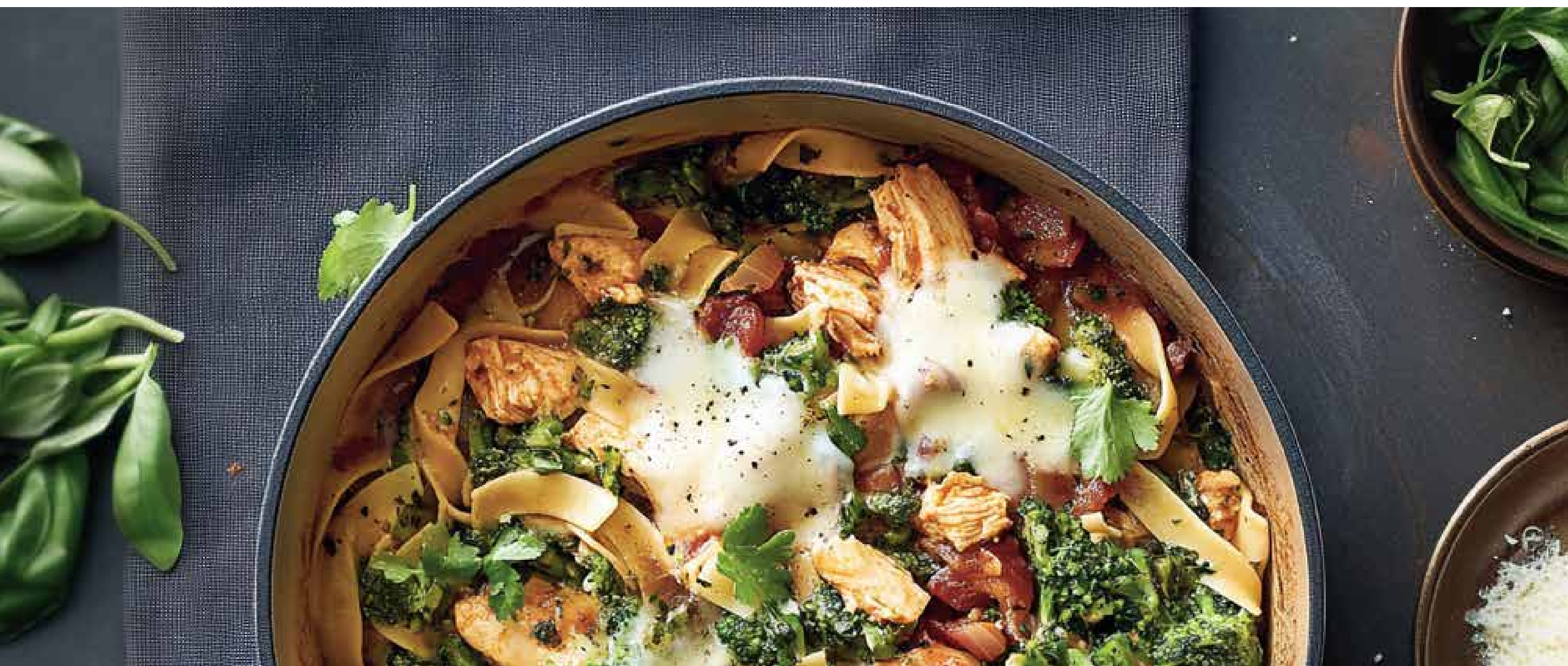


3

**INSTRUKCJE
BEZPIECZEŃSTWA
TEFAL® / T-FAL®***



* Urządzenia gospodarstwa domowego TEFAL® pojawiają się pod marką T-FAL® w niektórych regionach, np. Ameryce i Japonii. TEFAL® / T-FAL® są zastrzeżonymi znakami towarowymi firmy Groupe SEB

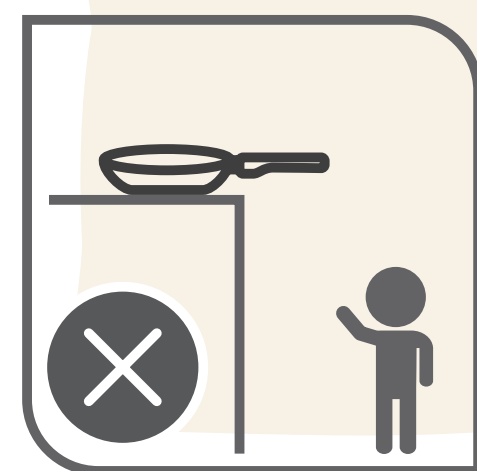


Ważne:

- Urządzenie zaprojektowano tylko do użytku domowego
- Przed użyciem produktu należy zapoznać się z zaleceniami dotyczącymi bezpieczeństwa
- Instrukcje użytkowania oraz dalsze porady i zalecenia można znaleźć również w produkcie.

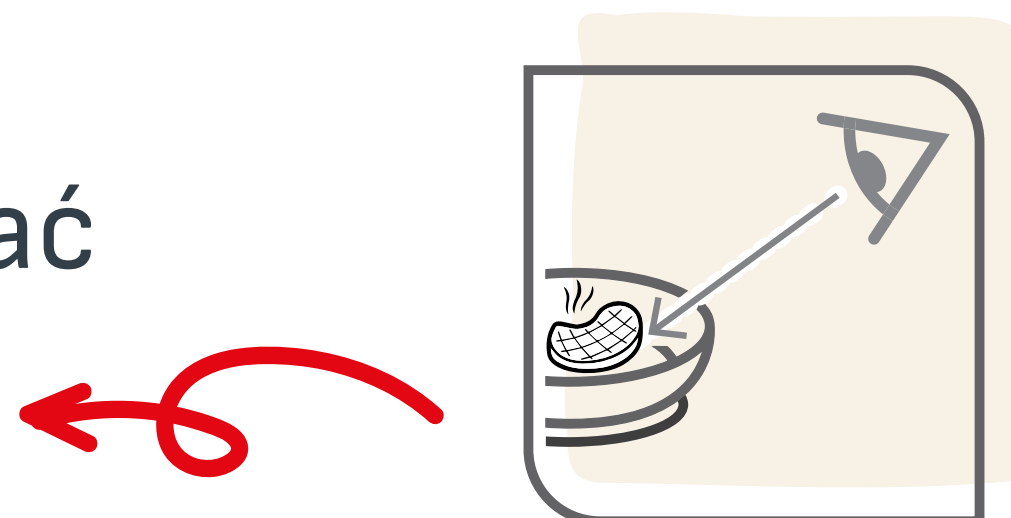
OGÓLNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

- Produkt nie powinien być używany przez osoby (w tym dzieci) o ograniczeniach fizycznych, czuciowych lub psychicznych, ani osoby bez odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy, chyba że opiekun odpowiedzialny za ich bezpieczeństwo nadzoruje wykonywane przez nie czynności lub poinstruował je wcześniej na temat obsługi produktu. Aby nie dopuścić do zabawy produktem, dzieci powinny pozostawać pod opieką osób dorosłych.



- Nigdy nie gotować naczyń na sucho ani nie pozostawiać pustego naczynia na podgrzewanym polu lub płomieniu gazowym.

- Nigdy nie należy pozostawiać potraw bez nadzoru.



- Nigdy nie należy pozostawiać uchwytu patelni tak, aby wystawał nad krawędź płyty grzejnej bądź znajdował się w pobliżu krawędzi powierzchni kuchennej.

- Nie przegrzewać urządzenia.

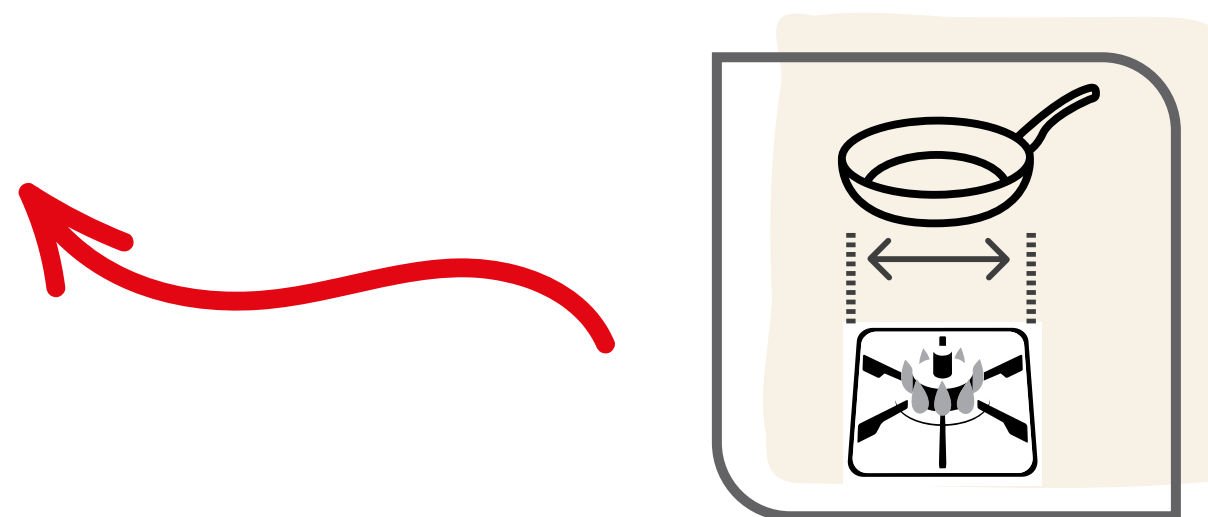
- Nie wystawiać uchwytu na działanie płomieni, ponieważ może to spowodować jego osłabienie



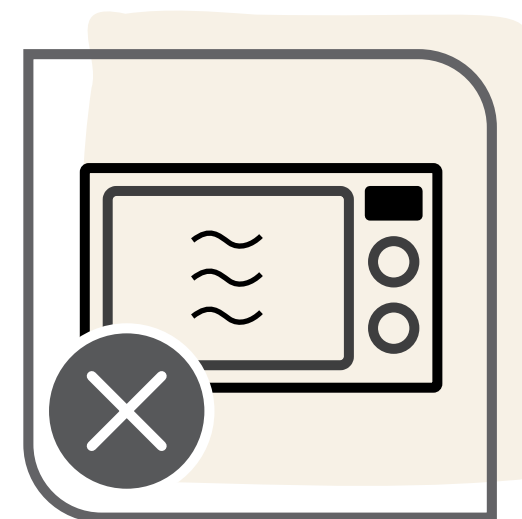
- Zaleca się stosowanie suchych rękawic kuchennych, uchwytów lub ściereczek do przytrzymywania albo uchwytów, zwłaszcza po długim okresie pieczenia i/lub podczas pracy z metalowymi uchwytami, aby zapobiec oparzeniom



- Nie wolno przenosić gorących potraw ani wrzących płynów w pobliżu ludzi ani zwierząt, ani nad nimi
- Małe patelnie mogą być starannie wyśrodkowane na podporach płyt gazowych, do których większość producentów płyt gazowych dostarcza trójnóg



- Korzystanie z naczyń w piekarniku: Należy zapoznać się z instrukcją użytkowania produktu umieszczoną na opakowaniu. Wysokie temperatury mogą uszkodzić części plastikowe i szklane pokrywy.
- Mycie w zmywarce: Należy zapoznać się z instrukcją użytkowania produktu umieszczoną na opakowaniu. Niektóre części mogą ulec uszkodzeniu z powodu działania żrących detergentów, co może spowodować skaleczenia i/lub oparzenia.
- Nie wolno wkładać produktu do kuchenki mikrofalowej



- Nie zaleca się używania patelni do głębokiego smażenia (np. frytek, samos itp.). Podczas gotowania z użyciem oleju należy zawsze zachować ostrożność: nie należy przepętniać garnka ani używać zbyt wysokiej temperatury, ponieważ może to spowodować samozapłon oleju.
- Nie wolno dodawać zimnej wody, lodu ani całkowicie zamrożonych produktów bezpośrednio do gorącej patelni, ponieważ może to wytworzyć parę, która może spowodować oparzenia lub inne obrażenia ciała użytkownika lub osób postronnych. Należy zachować szczególną ostrożność w tym względzie, gdy patelnia zawiera gorące oleje używane podczas gotowania, ponieważ gorące rozpryski oleju są możliwe, gdy elementy zawierające wodę wchodzi w kontakt z gorącym olejem.



- Nie należy łączyć naczyń w celu wykonania podwójnego naczynia. Elementy te nie są przeznaczone do tego celu. Takie użycie może spowodować niestabilność, oparzenia lub inne obrażenia związane z parą.



- Jeśli uchwyty się poluzują, należy je delikatnie dokręcić, aby uniknąć uszkodzenia podczas wielokrotnego przenoszenia.
- Aby zapobiec uszkodzeniom, gorące naczynia należy umieszczać na powierzchniach odpornych na wysoką temperaturę.



- Nigdy nie podgrzewać tłuszczu do momentu karbonizacji. Opary wydostające się podczas gotowania mogą być niebezpieczne dla zwierząt z wrażliwymi układami oddechowymi.
- W przypadku pożaru żywności lub oleju w patelni należy wyłączyć palnik i umieścić na patelni koc przeciwpożarowy lub zwilżony ręcznik i pozostawić na 30 minut.
- W przypadku nadmiernego przegrzania (osiągania temperatury topnienia aluminium) nie należy przenosić naczynia, ale należy je pozostawić do ostygnięcia w pierwszej kolejności ze względu na ryzyko potencjalnie stopionego aluminium w zamkniętej podstawie; zaleca się, aby nie używać już dłużej naczynia ze względu na potencjalne modyfikacje jego właściwości.
- W przypadku wystąpienia problemu należy skontaktować się z działem obsługi klienta (www.tefal.com).

Tefal®



INGENIO®:

INSTRUKCJE I
GWARANCJA

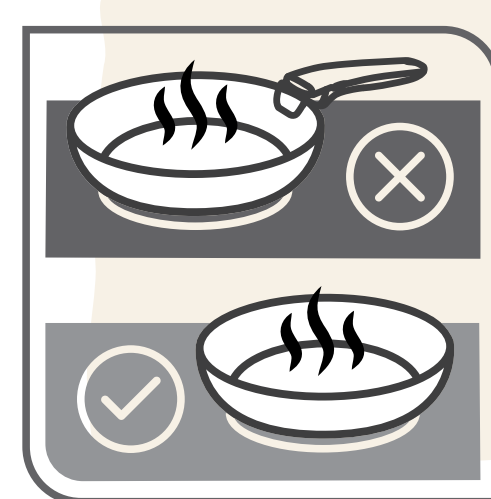


INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA INGENIO®

- Uchwyt Ingenio® jest zgodny wyłącznie z elementami Ingenio®. Nigdy nie należy używać uchwytu do przyborów kuchennych innych marek niż Ingenio®.
- Produkty Ingenio® (patelnia, rondel, wok itp.) są zgodne wyłącznie z uchwytami Ingenio®. Nigdy nie należy używać ich z uchwytami innych marek niż Ingenio®.
- W przypadku przedmiotów o określonych kształtach (patelnia do naleśników, patelnia do rolowanych omletów itp.) nie należy używać uchwytu poza wyznaczonymi obszarami chwytania, ponieważ może to spowodować utratę stabilności uchwytu.



- Nie pozostawiać uchwytu na urządzeniu podczas gotowania. Nie wystawiać uchwytu na działanie płomieni: długotrwałe wystawianie na działanie wysokich temperatur może spowodować zniszczenie elementów plastikowych i osłabienie uchwytu.



- Uchwytu należy używać wyłącznie do manipulacji, aby uniknąć ryzyka przewrócenia, zwłaszcza w przypadku przedmiotów o małej średnicy.

- Nie należy umieszczać uchwytu na gorących powierzchniach, ponieważ może to zmniejszyć opór mechaniczny uchwytu i/lub spowodować oparzenia podczas chwytania.

- Nigdy nie naciskać przycisków odblokowujących podczas używania, nalewania lub manipulowania, ponieważ może to spowodować nieoczekiwane otwarcie mechanizmu blokującego.



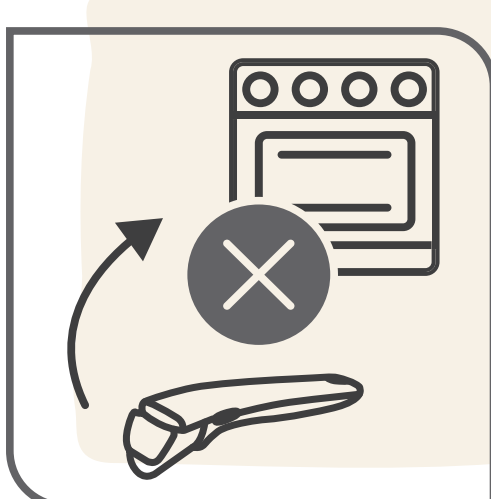
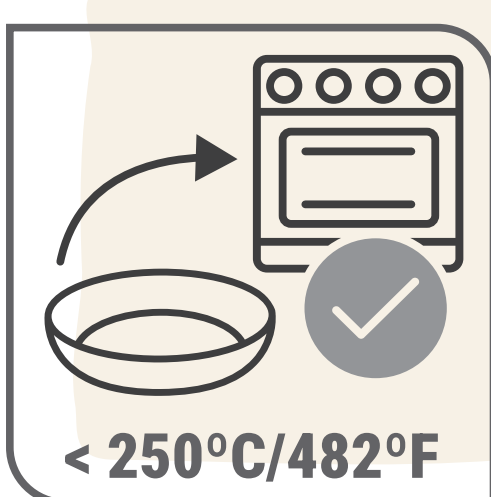
- Nie myć uchwytu w zmywarce, nie zanurzać go całkowicie: woda i detergenty mogą uszkodzić mechanizm uchwytu i wewnętrzne elementy zabezpieczające. Zaleca się mycie ręczne wilgotną gąbką lub szmatką, bez (nadmiernego) zwilżania wewnętrznych części i bez wywierania nacisku na ruchome części.

- Nie wolno przenosić ładunków o masie przekraczającej 10 kg, ponieważ uchwyt nie podtrzyma takich ciężarów.



- Nie wolno wkładać uchwytu ani pokrywek** do piekarnika, ponieważ mogą one ulec uszkodzeniu

** O ile nie określono inaczej w instrukcji obsługi





- Nie należy wkładać przedmiotów Ingenio® do kuchenki mikrofalowej ani ich w niej używać.
- Nie wolno przechowywać żywności na patelni dłużej niż 24 godziny. Nie przechowywać kwaśnych potraw w patelni (sos pomidorowy, ocet, potrawy z sokiem z cytryny, kapusta kiszona itp.).

W przypadku wystąpienia problemu:

- W przypadku zauważenia, że uchwyt działa nieprawidłowo, nie należy używać siły i nigdy nie wolno rozmontowywać uchwytu.
- Jeśli uchwyt jest uszkodzony (pęknięty, wyszczerbiony, przegrzany, stopiony, upuszczony), nie należy go już używać.
- Jeśli element (patelnie i garnki) zostanie zdeformowany, na przykład po upadku lub uderzeniu, nie należy go już używać.

We wszystkich przypadkach należy skontaktować się z działem obsługi klienta (www.tefal.com).

INGENIO®: INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA I GWARANCJA

■ Przed zamocowaniem uchwytu

1

Otwieranie uchwytu: kciukiem i palcem wskazującym nacisnąć jednocześnie dwa boczne przyciski odblokowujące. (Rys. 1)

⋮

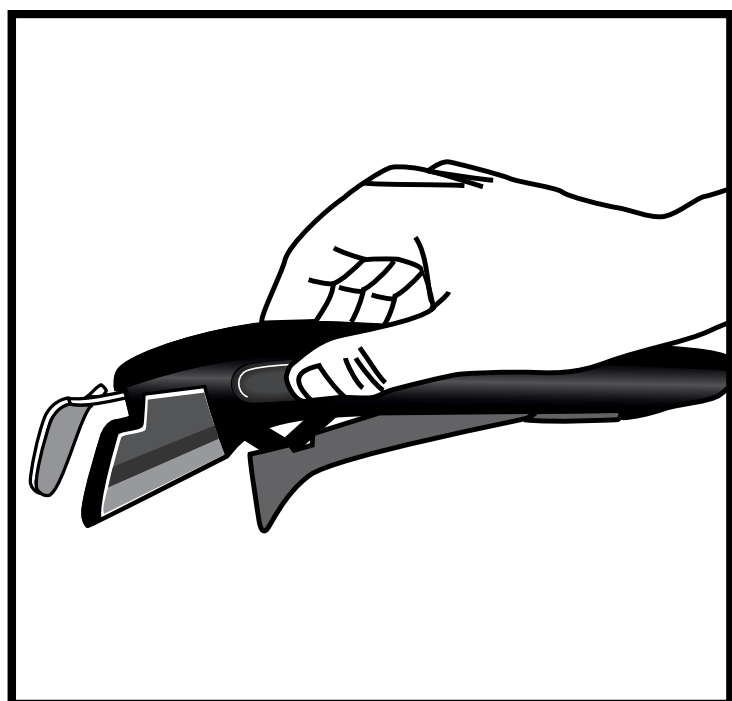
2

Mocowanie uchwytu. Umieścić otwarty uchwyt na krawędzi naczynia Ingenio. Ścisnąć dolną dźwignię w celu zablokowania uchwytu w tym położeniu, tak aby uchwyt chwycił krawędź naczynia (rys. 2a). Uchwyt jest teraz zablokowany w pozycji i można korzystać z naczynia Ingenio.

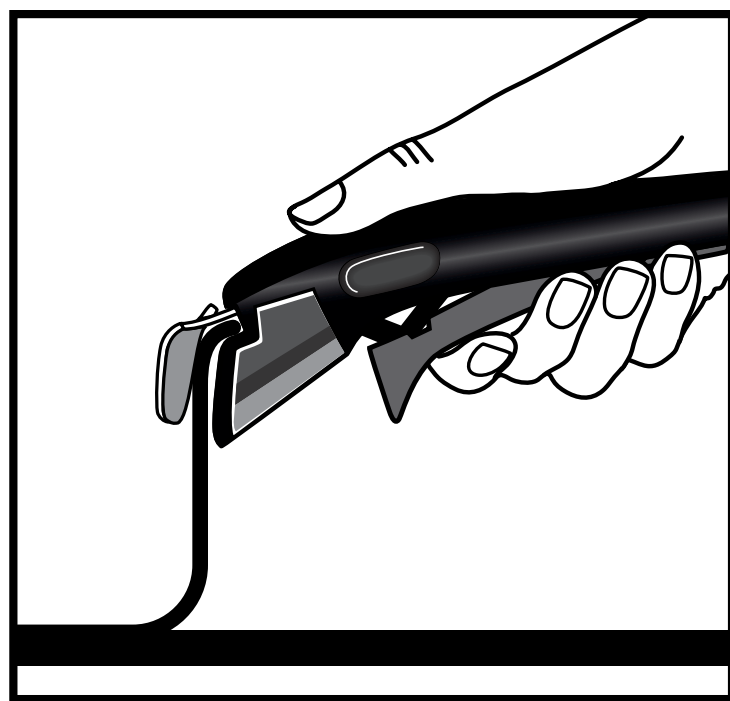
3

Zalecana pozycja do trzymania uchwytu podczas użytkowania. (Rys. 2b)

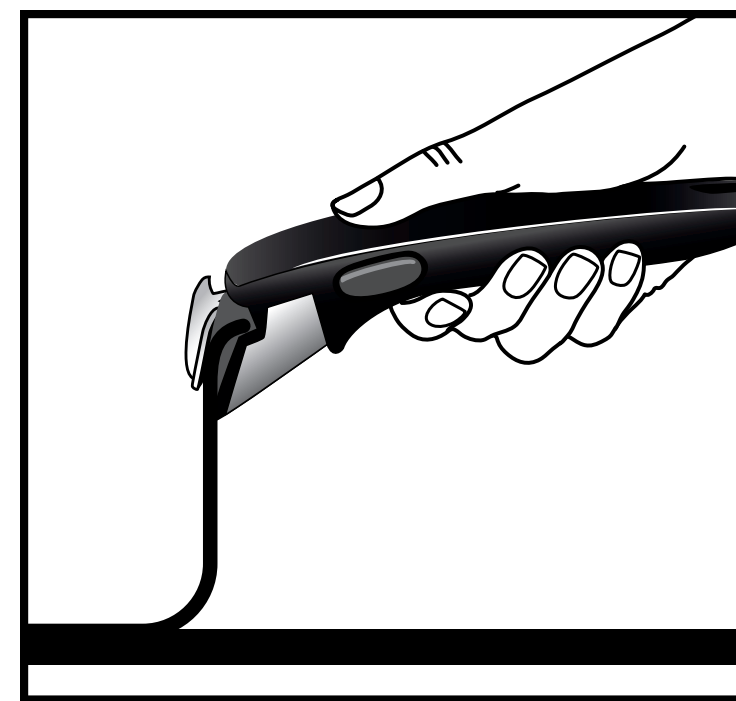
Przeostroga: Należy zawsze przytrzymywać dźwignię w pozycji zamkniętej za pomocą palców i nigdy nie naciskać przycisków odblokowujących podczas obsługi patelni



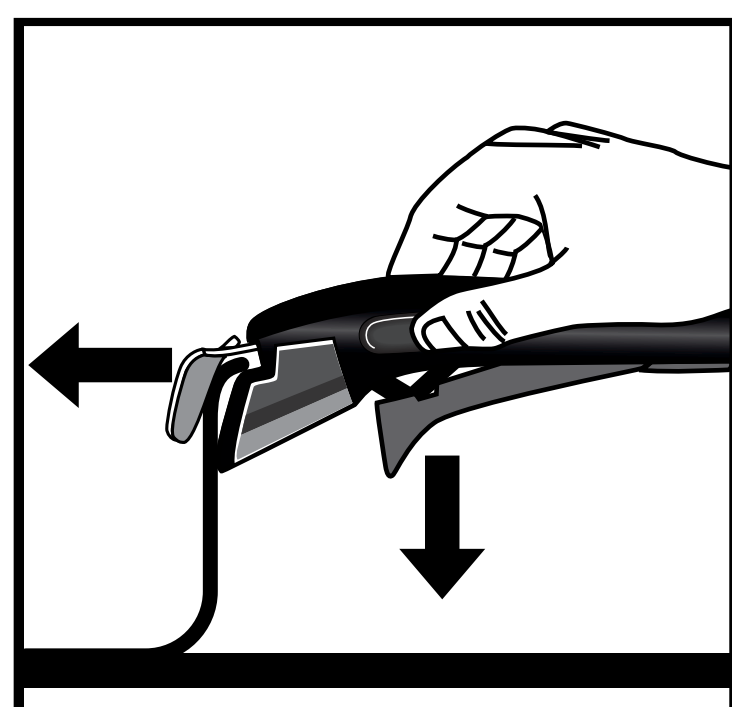
(Rys. 1)



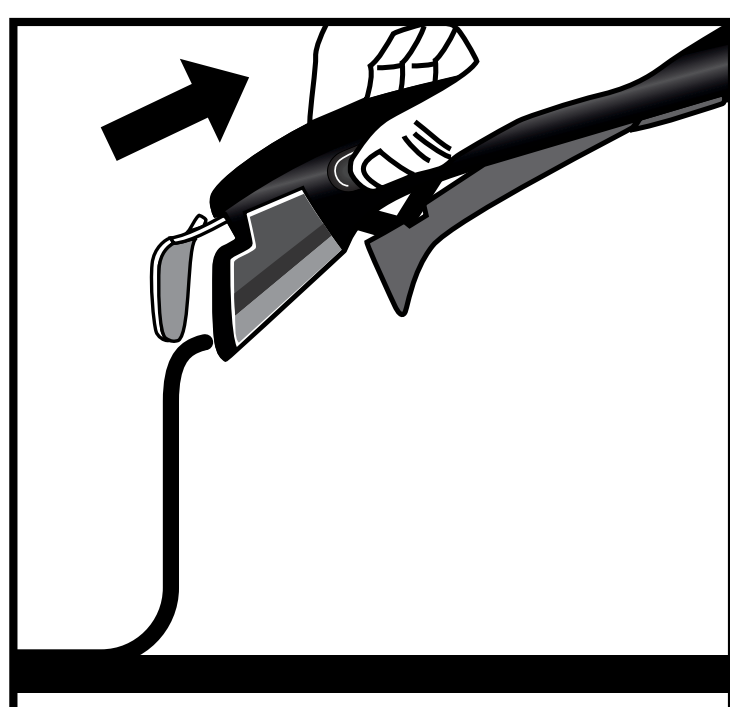
(Rys. 2a)



(Rys. 2b)



(Rys. 3)



(Rys. 4)

■ Wymontowywanie uchwytu

1



Aby zdjąć uchwyt, należy umieścić patelnię Ingenio na płaskiej, stabilnej i odpornej na wysoką temperaturę powierzchni. Nacisnąć przyciski odblokowujące za pomocą palca wskazującego i kciuka, ustawiając dłoń w celu zwolnienia dźwigni. (Rys. 3)

2

Uchwyt jest odblokowany i można go teraz wyjąć z naczynia. Rys. 4

UCHWYT INGENIO® JEST OBJĘTY 10-LETNIĄ GWARANCJĄ

- Gwarancja stanowi, że zdejmowany uchwyt Ingenio® będzie przez 10 lat wolny od wad produkcyjnych, chyba że w kraju zakupu obowiązują określone przepisy lub umowy.
- Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń wynikających z nieuprawnionej modyfikacji lub naprawy, uszkodzeń wynikających z uderzeń, niewłaściwego użytkowania, normalnego zużycia, nieprzestrzegania instrukcji użytkowania i konserwacji, pozostawienia patelni bez nadzoru podczas gotowania, narażenia na płomień podczas gotowania, umieszczania w piekarniku, czyszczenia w zmywarce, zanurzania w wodzie, zatknięcia tłuszczem, kurzem, sosami, itp., używania do podnoszenia ciężarów o wadze przekraczającej 10 kg, korzystania do użytku profesjonalnego lub komercyjnego, a także używania w połączeniu z patelniami niepochozącymi z serii Ingenio®.
- Niniejsza gwarancja Tefal nie wpływa na ustawowe prawa konsumenta. Szczegółowe informacje na temat warunków gwarancji można znaleźć na stronie www.tefal.com/ingenio