

# TEFAL/T-FAL\*

## INSTRUKCJA UŻYCIA PRODUKTÓW DO GOTOWANIA

*Gratulujemy zakupu i zapraszamy do świata produktów do gotowania Tefal/T-Fal! Produkty do gotowania Tefal/T-Fal\* są zaprojektowane tak, aby przez wiele lat zapewniać radość z gotowania i wysoką wydajność bez konieczności konserwacji.*

### Przed pierwszym użyciem

- Usunąć materiały opakowaniowe, oznaczenia, naklejki i etykiety.  
UWAGA: Niektóre produkty do gotowania mają plastikowe osłony, zwłaszcza u podstawy uchwytu. Należy usunąć je przed użyciem, w przeciwnym razie może wystąpić ryzyko pożaru.
- Produkty do gotowania myć w ciepłej wodzie ze środkiem myjącym i wycierać miękką ściereczką lub ręcznikiem papierowym
- W przypadku produktów do gotowania z wewnętrzną powłoką zapobiegającą przywieraniu, należy podgrzać każdą patelnię przez 30 sekund, zdjąć ze źródła ciepła i rozprowadzić łyżeczkę oleju jadalnego na całej powierzchni wewnętrznej czystą ściereczką lub ręcznikiem papierowym. Usunąć nadmiar oleju. Czynność tę należy wykonywać regularnie, aby zachować właściwości powłoki zapobiegającej przywieraniu.

### Ogólne wskazówki dotyczące gotowania

- Do produktów do gotowania używać tylko małego lub średniego ognia przez cały czas (nawet do gotowania wody). Mały lub średni ogień oferuje najlepsze wyniki gotowania. Duży ogień może uszkodzić produkt do gotowania, a tego rodzaju uszkodzenie nie jest objęte gwarancją. Dużego ognia używać jedynie do zmniejszenia ilości płynu. Średni i średnio-duży ogień służy do podsmażania i smażenia. Mały ogień służy do podgrzewania żywności, gotowania na wolnym ogniu i przygotowywania delikatnych sosów.
- Nigdy nie zostawiać na ogniu produktów do gotowania bez zawartości ani nie stawiać pustych produktów na ciepłym palniku.
- Wybrać odpowiednią wielkość palnika, tak aby ogień lub źródło ciepła dotykały tylko spodu produktu do gotowania i nie obejmowały boków patelni.
- Nie używać patelni z powłoką zapobiegającą przywieraniu do flambirowania.
- Przed myciem pozostawić patelnię do ostygnięcia, aby zapobiec odkształceniu spowodowanemu gwałtowną zmianą temperatury. Unikać gwałtownych zmian temperatur.
- Nie przesuwaj produktów do gotowania po powierzchni płyty grzejnej, ponieważ może to spowodować uszkodzenie zarówno produktów do gotowania, jak i powierzchni płyty grzejnej.
- Odbarwianie: Nadmierne nagrzewanie i gwałtowna zmiana temperatury mogą prowadzić do powstania brązowych lub niebieskich zabrudzeń. Nie jest to wada produktu, zjawisko zachodzi przy stosowaniu zbyt wysokiej temperatury źródła ciepła (zazwyczaj przy pustej lub zawierającej niewielką ilość produktu patelni). Do odbarwienia może dochodzić również w przypadku dużej zawartości żelaza w wodzie. Wówczas powstaje wrażenie, że na powierzchni patelni jest niewielka rdza. Duża zawartość wapnia w wodzie może powodować nalot, który można łatwo usunąć sokiem z cytryny lub octem.
- Podczas gotowania wody dodawać sól dopiero po doprowadzeniu do wrzenia, aby drobinki soli nie uszkadzały stalowych elementów produktu do gotowania.
- Nie podgrzewać tłuszczu lub oleju do tego stopnia, że pali się, dymi lub robi się ciemny.
- Mleko łatwo przywiera. Gotować mleko na małym lub średnim ogniu do czasu pojawienia się pęcherzyków powietrza wokół krawędzi.
- Aby uniknąć rozlania, nie napełniać patelni powyżej dwóch trzecich objętości.
- Unikać przechowywania kwaśnych, słonych lub tłustych potraw na patelni przed gotowaniem lub po gotowaniu.
- W przypadku braku innych zaleceń używać patelni Tefal tylko na płycie grzejnej, a nie używać w piekarniku – zob. sekcję dotyczącą uchwytów, rączek i pokrywek.

### **Kompatybilność i używanie płyty grzejnej**

- Upewnić się, że płyta grzejna jest kompatybilna z produktami do gotowania, sprawdzając symbole na elementach montażowych, opakowaniu lub w katalogu.
- Zawsze wytrzeć do sucha podstawę produktów do gotowania przed rozpoczęciem gotowania, zwłaszcza, jeżeli używa się ich na płycie ceramicznej, halogenowej lub indukcyjnej, w przeciwnym razie patelnia może przywrzeć do płyty.
- W zależności od rodzaju płyty podstawa patelni może zawierać oznaczenia lub rysy. Jest to zjawisko normalne.
- Dopasować odpowiedni rozmiar palnika do podstawy patelni i ustawić patelnię na środku źródła ciepła.
- W przypadku płyty ceramicznej należy dopilnować, aby podstawa garnka/patelni i powierzchnia płyty były idealnie czyste, aby uniknąć przypalenia resztek między garnkiem a płytą, co powoduje zarysowanie płyty.
- Nigdy nie przesuwaj patelni po powierzchni płyty – zawsze podnosić garnek/patelnię do góry.
- Nigdy nie przesuwaj patelni i woków na płycie podczas gotowania

### **Używanie na płycie indukcyjnej**

Indukcja to metoda podgrzewania, która jest o wiele szybsza i efektywniejsza niż inne źródła ciepła. Aby zagwarantować wydajność posiadanych produktów do gotowania:

- Nigdy nie podgrzewaj pustych garnków i patelni.
- Podczas podgrzewania patelni zaleca się ustawić średnią temperaturę nagrzewania płyty (poziom wyjściowy) (należy sprawdzić instrukcję obsługi płyty indukcyjnej).
- W przypadku używania patelni z powłoką zapobiegającą przywieraniu zastosować technologię Thermo-Signal®, dzięki której można zobaczyć kiedy patelnia osiągnęła optymalną temperaturę gotowania, a następnie dodać produkty i zmniejszyć nagrzewanie, aby utrzymać temperaturę (i zapobiec przegrzaniu patelni).

UWAGA: Na efektywność patelni ma wpływ wielkość i moc płyty.

### **Pomocne wskazówki dotyczące używania pokrywki**

- Przy zdejmowaniu pokrywki podczas gotowania przechylić ją w taki sposób, aby zastonić się przed parą. Chronić ręce i twarz przed oparami.
- Nie używać szklanych pokrywek z pęknięciami, wyszczerbieniami lub zarysowaniami ani nie próbować naprawiać uszkodzonych produktów do gotowania. Używanie uszkodzonych pokrywek może powodować rozprysnięcie szkła i ewentualne obrażenia użytkowników lub osób przebywających w pobliżu.
- Nie wkładać gorących szklanych pokrywek do zimnej wody lub pod strumień zimnej wody, albo bezpośrednio na zimną powierzchnię roboczą, ponieważ gwałtowna zmiana temperatury może prowadzić do pęknięcia szkła. Tego typu uszkodzenia nie są objęte gwarancją.
- Pokrywki z hartowanego szkła można bezpiecznie używać w piekarniku w maksymalnej temperaturze 350 °F/175 °C lub w pozycji 4 na pokrętle gazu. Szklane pokrywki należy zdjąć z patelni przed włożeniem do piekarnika podgrzanego do wyższej temperatury.
- Jeżeli szklane pokrywki są wyposażone w ręczki z bakelitu (tj. bez dodatkowych listew), można ich bezpiecznie używać w piekarniku w temperaturze do 175 °C (350 °F, pozycja 4 na pokrętle gazu) przez maksymalny czas jednej godziny. Rączki z bakelitu z listwami nie nadają się do używania w piekarniku.
- Pokrywki wyposażone w ręczki z odprowadzaniem pary nie mogą być używane w piekarniku.
- Jeżeli przykryta patelnia zostaje zostawiona na płycie po wyłączeniu źródła ciepła, należy lekko uchylić pokrywę lub otworzyć otwór odprowadzania pary, w przeciwnym razie w patelni może wytworzyć się próżnia. W przypadku wytworzenia się próżni nie próbować zdjąć pokrywki z patelni, skontaktować się z Centrum Obsługi Klienta.

## Uchwyty i rączki

- Uchwyty i rączki mogą nagrzewać się w niektórych warunkach. Zawsze używać rękawic do gotowania. Podczas gotowania upewnić się, że uchwyty nie znajdują się nad palnikami. Nie dopuszczać do bezpośredniego kontaktu uchwytów ze źródłem ciepła lub ogniem, nie umieszczać ich bezpośrednio nad gorącym rusztem.
- Niektóre uchwyty i rączki są mocowane za pomocą śrub, które z czasem mogą się poluzować w wyniku ciągłego nagrzewania i schładzania mocowania. W takim przypadku należy je ostrożnie dokręcić. Nie dokręcać śrub zbyt mocno, ponieważ może to prowadzić do uszkodzenia pokrywy lub rączki. Jeżeli śruby nie można dokręcić lub jeżeli uchwyty są nitowane albo spawane, skontaktować się z Centrum Obsługi Klienta.
- Jeżeli uchwyty i rączki są wykonane ze stali nierdzewnej, można używać ich w piekarniku w temperaturze do 500 °F/260 °C /do pozycji 9 na pokrętle gazu.
- Jeżeli uchwyty i rączki są wykonane ze stali nierdzewnej z elementami z silikonu, można używać ich w piekarniku w temperaturze do 400 °F/210 °C/ do pozycji 6 na pokrętle gazu przez maksymalny czas jednej godziny.
- Rączek i uchwytów z bakelitu (tj. bez dodatkowych listew) można bezpiecznie używać w piekarniku w temperaturze do 175 °C (350 °F, pozycja 4 na pokrętle gazu) przez maksymalny czas jednej godziny.
- Rączki i uchwyty z bakelitu z listwami nie nadają się do używania w piekarniku.
- Rączki z odprowadzaniem pary nie mogą być używane w piekarniku.

## Produkty do gotowania z powłoką zapobiegającą przywieraniu (pielęgnacja i czyszczenie)

- Można korzystać z większości metalowych akcesoriów, oprócz noży i trzepaczek. Korzystając z metalowych akcesoriów, należy jednak zachować ostrożność. Należy unikać korzystania z ostrych akcesoriów oraz krojenia bezpośrednio wewnątrz patelni. Należy uważać, aby nie porysować powłoki zapobiegającej przywieraniu. Zarysowania nie są objęte gwarancją.
- Z czasem na powłoce zapobiegającej przywieraniu mogą pojawić się drobne odbarwienia. To normalne zjawisko, które nie wpływa na właściwości powłoki zapobiegającej przywieraniu w produktach do gotowania.
- Niewielkie rysy i przetarcia są normalnym zjawiskiem i nie wpływają na funkcjonalność powłoki zapobiegającej przywieraniu. Rysy nie są objęte gwarancją.
- W przypadku produktów z powłoką zapobiegającą przywieraniu nie trzeba używać sprejów zapobiegających przywieraniu. Stosowanie takich preparatów może prowadzić do powstawania niewidzialnej warstwy na powierzchni patelni niekorzystnie wpływającej na właściwości powłoki zapobiegającej przywieraniu.
- Regularnie powtarzać czynności konserwacyjne w celu zachowania funkcjonalności powłoki zapobiegającej przywieraniu, zwłaszcza po myciu w zmywarce (zob. sekcję „Przed pierwszym użyciem”).
- W razie przypadkowego przypalenia żywności na patelni, wlać ciepłą wodę i płyn do mycia naczyń i pozostawić do odmoczenia na około godzinę. Następnie w razie potrzeby umyć naczynie normalnie za pomocą miękkiego zmywaka (zmywak do powłok zapobiegających przywieraniu). Powłokę zapobiegającą przywieraniu należy następnie zabezpieczyć poprzez przetarcie powierzchni ręcznikiem papierowym nawilżonym niewielką ilością oleju spożywczego, aby przywrócić jej właściwości (zob. sekcję „Przed pierwszym użyciem”).
- Jeżeli produkty zaczynają przywierać do patelni, zazwyczaj oznacza to, że właściwości powłoki zapobiegającej przywieraniu uległy osłabieniu w wyniku nadmiernego nagrzewania patelni, braku regularnej konserwacji (zob. sekcję „Przed pierwszym użyciem”), przypalenia produktów na patelni lub pozostawiania resztek potraw na patelni. Zjawisko to nie jest objęte gwarancją producenta (zob. sekcję „Gwarancja”).
- Na powłoce wewnętrznej patelni może powstawać osad z resztek lub kamienia. Zjawisko to można często zaobserwować, jeżeli naczynie jest regularnie używane do gotowania warzyw, a także w przypadku używania twardej wody. Aby usunąć osad, zastosować rozcieńczony ocet lub sok z cytryny. Aby rozwiązać problem, należy rozprowadzić niewielką ilość oleju na powłoce zapobiegającej przywieraniu po umyciu i wysuszeniu patelni. W ten sposób zabezpiecza się powłokę.
- Powłoka zapobiegająca przywieraniu nie odpryskuje ani nie łuszczy się podczas normalnego używania w warunkach domowych. Przypadkowe połknięcie drobinek powłoki nie stanowi zagrożenia. Są one nietoksyczne i całkowicie obojętne. W razie połknięcia są one całkowicie nieszkodliwe dla organizmu. W razie pytań należy skontaktować się z Centrum Obsługi Klienta.

## Powłoka zapobiegająca przywieraniu z technologią Thermo-Signal®



Produkty do gotowania Tefal są lub nie są wyposażone w technologię Thermo-Signal®. Jeżeli patelnia ma wskaźnik ciepła, jak na obrazku, wskazuje on, kiedy patelnia osiąga optymalną temperaturę gotowania (ok. 190 °C). Jeżeli patelnia jest zimna: - widoczny jest wzór Thermo-Signal®. Włączyć odrobinę oleju na patelnię. Odczekać aż wskaźnik zyska wyraźny kolor, wówczas patelnia jest doskonale podgrzana i gotowa do użycia. Jeżeli wzór nie jest już widoczny, należy zmniejszyć ilość dostarczanego ciepła, aby utrzymać temperaturę na stałym poziomie. Technologia Thermo-Signal® pomaga zapobiegać nadmiernemu nagrzewaniu patelni.

## Produkty do gotowania z powłoką ceramiczną

- Powłokę ceramiczną można nagrzewać do temperatury 570 °F/300 °C płyty grzejnej.
- Wysoka odporność cieplna wewnętrznej powłoki ceramicznej sprawia, że patelnia idealnie nadaje się do obsmażania, zrumieniania i smażenia.
- Produkty z powłoką ceramiczną zapewniają zdrowe gotowanie ponieważ wymagają mniejszej ilości nasyconych tłuszczów i olejów podczas gotowania.

## Przybory

- Aby zapewnić najlepsze długotrwałe użytkowanie produktów zaleca się używanie przyborów plastikowych, silikonowych lub drewnianych.
- Jeżeli produkt ma powłokę zapobiegającą przywieraniu, zob. sekcję „Produkty do gotowania z powłoką zapobiegającą przywieraniu”.
- Drobne zarysowania powierzchni są zjawiskiem normalnym i nie pogarszają funkcjonalności produktów do gotowania.

## Używanie piekarnika i rusztu

- Produktów do gotowania można bezpiecznie używać w piekarniku w temperaturze do 500 °F/260 °C/do pozycji 9 na pokrętle gazu, jeżeli uchwyty są wykonane ze stali nierdzewnej bez elementów z bakelitu lub silikonu. Zobacz sekcję dotyczącą uchwytów i rączek, aby sprawdzić bezpieczną temperaturę dla danego produktu do gotowania.
- Do przenoszenia produktów do gotowania do piekarnika lub wyjmowania ich z piekarnika zawsze używać rękawic kuchennych.
- Pokrywki z hartowanego szkła można bezpiecznie używać w piekarniku w maksymalnej temperaturze 350 °F/175 °C lub w pozycji 4 na pokrętle gazu. Szklane pokrywki należy zdjąć z patelni przed włożeniem do piekarnika podgrzanego do wyższej temperatury. Zobacz również sekcję „Uchwyty i rączki”.
- Produkty do gotowania z uchwytami ze stali nierdzewnej bez elementów z silikonu lub bakelitu i z wewnętrzną powłoką zapobiegającą przywieraniu można umieszczać na ruszcie, lecz należy zachować odległość co najmniej 5 cm od rusztu.

### **Czyszczenie produktów do gotowania**

- Po każdym użyciu umyć wewnętrzną i zewnętrzną powłokę patelni gąbką w ciepłej wodzie z płynem do mycia. Starannie wypłukać i osuszyć.
- Nie używać szorstkich, druczianych zmywaków ani proszków do szorowania.
- Nie polewać rozgrzanej patelni zimną wodą ani nie zanurzać jej w zimnej wodzie. Gwałtowna zmiana temperatury może być przyczyną odkształcenia dna.
- Nie moczyć zbyt długo zewnętrznej powłoki patelni ze względu na aluminiowe mocowania (np. nity). Zawsze starannie osuszać produkty do gotowania.

### **Mycie w zmywarce**

- Nie wszystkie produkty do gotowania Tefal można myć w zmywarce. Należy sprawdzić etykiety na opakowaniach. Proszę również przeczytać sekcję „Uchwyty, rączki i pokrywę”. Nawet jeżeli produkt do gotowania można myć w zmywarce, zaleca się mycie ręczne.
- W przypadku mycia w zmywarce zewnętrzna powłoka i aluminiowe mocowania mogą ulec obłuzowaniu i odbarwieniu ze względu na działanie niektórych detergentów. Nasza gwarancja nie obejmuje tego rodzaju zużycia, jednak nie ma ono wpływu na właściwości patelni.
- Aby zachować właściwości powłoki zapobiegającej przywieraniu, powtarzać czynności konserwacyjne po każdym myciu w zmywarce (zob. sekcję „Przed pierwszym użyciem”).
- Nie zostawiać urządzenia do gotowania w zmywarce po zakończeniu cyklu.

### **Czyszczenie – produkty bez powłoki zapobiegającej przywieraniu**

- W ramach codziennej pielęgnacji myć patelnie gąbką w ciepłej wodzie z płynem do mycia (nie zaleca się używania szorstkich zmywaków ani proszków do szorowania).
- W przypadku uporczywych zabrudzeń lub przypalonych resztek jedzenia wewnątrz patelni, odmoczyć naczynie w ciepłej wodzie. Wymieszać specjalny proszek do czyszczenia stali nierdzewnej z wodą, aby uzyskać pastę. Zastosować pastę za pomocą miękkiej ściereczki. Rozprowadzać pastę kolistymi ruchami od środka do zewnątrz. Umyć w ciepłej wodzie ze środkiem do mycia, bezzwłocznie osuszyć, aby uniknąć nalotu.
- Nie stosować wybielaczy, środków do czyszczenia piekarników lub produktów na bazie chloru do czyszczenia patelni, ponieważ mają silnie żrące działanie na stal nierdzewną, nawet po rozcieńczeniu. Środki te prowadzą do powstania niewielkich wgłębień na powierzchni stali, które mogą być nieestetyczne i wpływają na wydajność gotowania.
- Nie używać szorstkich, druczianych zmywaków do stali ani środków do szorowania.
- Można bezpiecznie używać nylonowych zmywaków.
- Należy pamiętać ze zewnętrzne elementy wykończeniowe i mocowania ze stali nierdzewnej mogą obłuzować się w wyniku działania niektórych środków do mycia w zmywarce. Takie przypadki nie są objęte gwarancją.
- Nawet jeżeli produkt można myć w zmywarce, zaleca się mycie ręczne i staranne osuszenie produktu bezzwłocznie po myciu, aby zapobiec powstawaniu nalotu.
- Nie zostawiać urządzenia do gotowania w zmywarce po zakończeniu cyklu.
- Na produktach do gotowania ze stali nierdzewnej z czasem mogą pojawić się niebieskie lub żółte odbarwienia. To naturalne zjawisko, które może wynikać z przegrzania. Nie sygnalizuje ono problemu z produktami do gotowania.
- W przypadku niewłaściwego mycia lub wygotowania wody mogą wystąpić następujące zjawiska:- - białe plamy (np. od gotowania ziemniaków), biały nalot, efekt tęczy / tęczowe obwódki, brązowe suche obwódki (ślady wody).
- Jeżeli produkt jest wykonany ze stali nierdzewnej, na powierzchni mogą pojawić się odbarwienia. Odbarwienia można usunąć specjalnym preparatem do stali nierdzewnej lub dodając soku z cytryny albo octu do zwykłego środka myjącego.

*\* artykuły gospodarstwa domowego TEFAL pojawiają się pod marką T-FAL na niektórych obszarach, w tym w Ameryce i Japonii. TEFAL/T-FAL to zarejestrowane znaki towarowe Grupy SEB*

# Jak rozpoznawać usterki objęte gwarancją stali nierdzewnej i unikać ich

## Spód:

Korpus produktów do gotowania jest objęty gwarancją, która dotyczy odłączenia zamkniętego spodu lub pęcherzyków powietrza między zamkniętym spodem a korpusem. Może to powodować przegrzanie lub powstawanie ciepłych punktów. Tego rodzaju usterka jest objęta gwarancją.



## Wewnętrzna powierzchnia produktu:

- Gwarancja korpusu urządzeń do gotowania obejmuje ciemnobrązowe, czarne i rdzawe zabrudzenia.
- W przypadku zauważenia zabrudzeń na wewnętrznej powierzchni produktu najpierw umyć je zgodnie z instrukcjami dotyczącymi pielęgnacji. Jeżeli zabrudzenia utrzymują się po przesunięciu paznokciem po powierzchni po czyszczeniu lub jeżeli ślady wyglądają jak wżery lub dziury, są one objęte gwarancją.

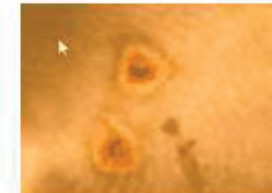
⇒ Pomocne wskazówki:

- Dodawać sól do wody dopiero po doprowadzeniu jej do wrzenia
- Nie używać środków myjących zawierających chlor
- Nie używać nadtlenku wodoru ani wybielacza

Zabrudzenia przed  
czyszczeniem



Zabrudzenia po  
czyszczeniu



## Uchwyty, uchwyty boczne i rączki:

- Jeżeli patelnia jest wyposażona w spawane uchwyty, a uchwyt odpadnie w miejscach spawania, natomiast w ściankach patelni nie ma otworów, tego rodzaju usterka jest objęta gwarancją.

# Jak rozpoznawać usterki NIEobjęte gwarancją stali nierdzewnej i unikać ich

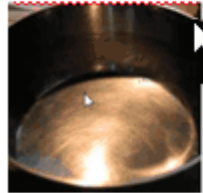
## Uszkodzenia powstałe w wyniku czyszczenia nie są objęte gwarancją:

- Niektóre środki do mycia są bardzo żrące i mogą niszczyć zewnętrzne wykończenie ze stali nierdzewnej i mocowania. Elementy te mogą ulec odbarwieniu lub obłuzowaniu w wyniku żrącego działania niektórych środków do zmywarek. Takie przypadki nie są objęte gwarancją.
- ⇒ Nawet jeżeli produkt można myć w zmywarce, zaleca się mycie ręczne.
- ⇒ Nie zostawiać urządzenia do gotowania w zmywarce po zakończeniu cyklu.
- ⇒ Po myciu zaleca się również osuszanie produktów do gotowania ręcznikiem papierowym

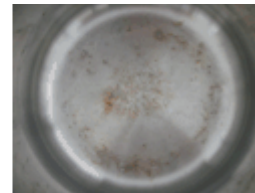
## Odbarwienia powierzchni wewnętrznej nie są objęte gwarancją:

- Nadmierne nagrzewanie może prowadzić do powstawania brązowych lub niebieskich zabrudzeń. Nie jest to wada produktu, zjawisko zachodzi przy stosowaniu zbyt wysokiej temperatury źródła ciepła (zazwyczaj przy pustej lub zawierającej niewielką ilość produktu patelni).
  - Do odbarwienia może dochodzić również w przypadku dużej zawartości żelaza w wodzie. Wówczas powstaje wrażenie, że na powierzchni garnka jest niewielka rdza. Tego rodzaju zabrudzenia można łatwo usunąć, stosując instrukcje dotyczące czyszczenia.
  - Niebieskie odbarwienia na dnie produktu mogą powstawać w wyniku gotowania produktów zawierających skrobię, takich jak ryż lub makaron.
  - Na dnie produktu mogą powstawać pewne zabrudzenia związane z rodzajem używanej wody. Mogą one wynikać z zawartości wapnia w wodzie (kamień). Można je łatwo usunąć za pomocą octu lub soku z cytryny.
- ⇒ Umyć produkt do gotowania ręcznikiem papierowym, używając octu lub soku z cytryny  
⇒ Do czyszczenia patelni używać specjalnych środków do stali nierdzewnej  
⇒ Dodawać sól do wody dopiero po doprowadzeniu jej do wrzenia

Odbarwienie



Zabrudzenia przed czyszczeniem



Zabrudzenia po czyszczeniu



Specjalny środek do czyszczenia



Ref. ciale  
090900000001

## Odbarwienia powierzchni zewnętrznej nie są objęte gwarancją

- Nadmierne nagrzewanie może prowadzić do powstawania brązowych lub niebieskich zabrudzeń. Nie jest to wada produktu, zjawisko zachodzi przy stosowaniu zbyt wysokiej temperatury źródła ciepła (zazwyczaj przy pustej lub zawierającej niewielką ilość produktu patelni).
- ⇒ Do czyszczenia patelni używać specjalnych środków do stali nierdzewnej

Odbarwienia na spodzie



Specjalny środek do czyszczenia



Ref. ciale  
090900000001

## Odształcenia produktu nie są objęte gwarancją

- Upuszczenie patelni może powodować odkształcenia
  - Nadmierne nagrzewanie lub podgrzewanie pustej patelni również może powodować odkształcenie produktu
- ⇒ Nie wlewać gorącej wody na gorącą patelnię, może to prowadzić do gwałtownej zmiany temperatury i powodować odkształcenia dna.
- ⇒ Dopasowywać wielkość palników do rozmiaru patelni.
- ⇒ Czyścić i osuszać spód patelni przed użyciem na płycie ceramicznej.
- ⇒ Wybrać odpowiednią wielkość palnika, tak aby ogień lub źródło ciepła dotykały tylko spodu produktu do gotowania i nie obejmowały boków patelni.
- ⇒ Należy pamiętać, że gotowanie na płycie indukcyjnej wymaga szczególnej uwagi. Płyta indukcyjna bardzo szybko osiąga wysoką temperaturę, a gwałtowne i nagłe zmiany temperatury mogą powodować odkształcenie produktu.

## Uchwyt, uchwyty boczne i rączka; uszkodzenia nieobjęte gwarancją

Jeżeli patelnia jest wyposażona w spawane uchwyty, a uchwyt odpadnie w miejscach spawania, zaś w ściankach patelni są widoczne otwory, może to oznaczać, że produkt był przepełniany. Tego typu uszkodzenia nie są objęte gwarancją.