

# TEFAL/T-FAL\*

## NÁVOD NA POUŽÍVÁNIE RIADU

*Blahoželáme vám k zakúpeniu výrobku a vítame vás vo svete riadu značky Tefal/T-Fal\*! Riad Tefal/T-Fal\* je navrhnutý tak, aby dlhé roky poskytoval radosť z varenia, vysoký výkon a bezchybne slúžil.*

### **Pred prvým použitím**

- Odstráňte všetok baliaci materiál, označenia, nalepovacie štítky a značky.  
POZNÁMKA: Niektorý riad sa dodáva s ochranným plastovým kusom, ktorý sa nachádza najmä na spodnej časti rukoväte. Pred použitím ho odstráňte, pretože inak môže vzniknúť riziko požiaru.
- Riad oplachujte v teplej, mydlovej vode, potom ho opláchnite a dôkladne vysušte mäkkou handričkou alebo papierovou utierkou.
- V prípade riadu s teflónovým vnútrom zohrejte nádobu na 30 sekúnd na miernej teplote, zložte zo zdroja tepla a rozotrite jednu čajovú lyžičku kuchynského oleja na celý vnútorný povrch pomocou čistej handričky alebo papierovej utierky. Nadbytočný olej poutierajte. O panvicu sa potom starajte pravidelne, aby ste udržali výkon teflónovej vrstvy.

### **Všeobecné tipy na prípravu jedla**

- Vždy používajte so svojim riadom len nízku až strednú teplotu (aj na varenie vody). Nízka až stredná teplota poskytuje najlepší výkon pri príprave jedla. Vysoká teplota môže poškodiť váš riad a na tento typ škody sa nevzťahuje záruka. Vysokú teplotu používajte len na odparovanie tekutín. Strená až vysoká teplota na prípravu minútok, vyprážanie s miešaním a vyprážanie. Nízka teplota na zohrievanie jedla, prihrievanie a príprava jemných omáčok.
- Nikdy nenechávajte riad suchý alebo prázdny na varnej platničke alebo plynovom plameni.
- Zvoľte správnu veľkosť varnej platničky alebo veľkosť plynového plameňa, aby sa teplá plocha alebo plameň dotýkali len spodnej strany riadu a nesiahali až na bočné strany panvice.
- Na flambovanie nepoužívajte panvice s teflónovým povrchom.
- Pred čistením nechajte panvice vychladnúť, aby ste zabránili krúteniu spôsobenému extrémnymi teplotnými šokmi. Vyhýbajte sa extrémnym zmenám teploty.
- Neposúvajte, ani nešúchajte riad po povrchu varnej dosky, pretože môže dôjsť k poškodeniu riadu aj povrchu dosky.
- Strata sfarbenia: Prehrievanie a teplotné šoky môžu spôsobiť vytvorenie hnedých alebo modrých škvŕn. Nie je to chyba výrobku. Dochádza k tomu pri používaní príliš vysokej teploty (najmä s prázdnu alebo minimálne naplnenou panvicou). Aj veľké množstvo kovu vo vašej vode môže spôsobiť zmenu sfarbenia a viesť k tomu, že panvica vyzerá trochu zahrdzavená. Veľké množstvo vodného kameňa vo vašej vode môže spôsobiť biele škvŕny, ktoré jednoducho odstránite citrónovou šťavou alebo bielym octom.
- Pri varení vody pridajte do vody soľ až potom, keď voda zovrie, aby zrnká soli nepoškodili oceľové súčasti riadu.
- Nikdy nezohrievajte tuk ani olej tak, aby sa tvoril dym, aby začal horieť alebo sčernel.
- Mlieko sa ľahko pripáli. Zohrievajte ho na nízkej alebo strednej teplote, až kým sa vytvoria bubliny okolo okrajov.
- Na zabránenie vykypeniu nenapíňajte rajnice viac ako do dvoch tretín.
- Nepoužívajte rajnice na skladovanie kyslých, slaných alebo mastných potravín pred ich prípravou alebo po nej.
- Pokiaľ nie je uvedené inak panvice Tefal používajte len na varnej doske a nie v rúre — pozrite si časti týkajúce sa rukovätí, držadiel a viečok.

## **Vhodnosť platničky a použitie**

- Skontrolujte vhodnosť pre vašu platničku podľa symbolov zobrazených na návleku, balení alebo v katalógu.
- Pred prípravou jedla vždy vysušte spodok vášho riadu, najmä ak ho používate na keramickej, halogénovej alebo indukčnej varnej doske. Inak sa panvica môže prichytiť na varnú dosku.
- V závislosti od typu vašej panvice môžu na spodnej časti panvice zostať značky alebo škrabance. Ide o bežný jav.
- Vyberte plynový plameň vhodnej veľkosti alebo veľkosť platničky podľa spodnej časti panvice a umiestnite panvicu do stredu nad zdroj teploty.
- Pri keramických varných doskách dávajte pozor, aby boli varná doska a spodok panvice/rajnice dokonale čisté, aby ste zabránili zachyteniu čohokoľvek medzi panvicou a varnou doskou, a tým poškrabaniu varnej dosky.
- Nikdy neťahajte panvice po povrchu. Panvicu/rajnicu vždy nadvihnite.
- Pri varení nikdy nemiešajte jedlo šúchaním panvice na vyprážanie, woku alebo panvice na dusenie po povrchu varnej dosky.

## **Používanie na indukčnej varnej doske**

Indukcia je metóda zohrievania, ktorá je omnoho rýchlejšia a účinnejšia ako iné zdroje tepla. Na zaručenie výkonu vášho riadu:

- nikdy nezohrievajte prázdne rajnice a panvice,
- pri predhrievaní panvice odporúčame, aby ste nastavili varnú dosku (výstupnú úroveň) na strednú teplotu (prečítajte si návod na používanie indukčnej varnej dosky).
- Ak používate panvicu s teflónovým povrchom, použite technológiu Thermospot, aby ste videli, kedy panvica dosiahla perfektnú teplotu na prípravu jedla, potom do nej vložte potravinu a znížte ohrievanie, aby ste udržali teplotu (na zabránenie prehrievaniu panvice).

POZNÁMKA: Účinnosť panvice môže byť ovplyvnená priemerom a výkonnosťou vašej varnej dosky.

## **Tipy na používanie pokrývky**

- Pri skladaní pokrývky počas prípravy jedla ju posuňte tak, aby ste paru nasmerovali od vás a držte ruky a tvár mimo unikania pary.
- Nepoužívajte sklenené pokrývky, ktoré sú prasknuté, vylúpené alebo poškrabávané ani sa nepokúšajte opraviť poškodený riad. Používanie poškodeného riadu môže viesť k prasknutiu skla a možným poraneniam používateľov alebo okolo stojacich ľudí.
- Nedávajte horúce sklenené pokrývky do studenej vody ani priamo na studenú pracovnú dosku, pretože extrémne zmeny teplôt môžu spôsobiť prasknutie skla. Na toto sa nevzťahuje záruka.
- Temperované sklenené pokrývky sú bezpečné do teploty maximálne 350 °F/175 °C/Gas Mark 4 Skôr, ako vložíte panvice do rúry s vyššou ako uvedenou teplotou, je potrebné zložiť sklenené pokrývky.
- Ak majú vaše sklenené pokrývky držadlá vyrobené z čistého bakelitu (t. j. žiadne pridané obruby), sú bezpečné na použitie v rúre do teploty 175 °C (350 °F, Gas Mark 4) maximálne na hodinu. Držadlá vyrobené z bakelitu s obrubami sa nemajú dávať do rúry vôbec.
- Pokrývky, ktoré majú držadlo s otvorom na vypúšťanie pary, nie sú bezpečné na používanie v rúre a nemali by sa do nej vkladať.
- Keď necháte zakrytú panvicu na varnej doske po vypnutí zohrievania, uistite sa, aby ste nechali medzeru pre vzduch medzi pokrývkou a panvicou a otvorený otvor na vypúšťanie pary. V opačnom prípade sa môže vytvoriť podtlak, ktorý zaistí zatvorenie. Ak si všimnete podtlak, nepokúšajte sa odstrániť pokrývku z panvice, ale zavolajte linku pomoci zákazníkom.

## **Rukoväte a držadlá**

- Rukoväte a držadlá sa môžu v niektorých podmienkach veľmi zohriať. Vždy používajte rukavice, ktoré máte k dispozícii. Pri príprave jedla sa uistite, že rukoväte nie sú umiestnené nad horúcimi platničkami alebo plynovými plameňmi. Nedovoľte, aby sa rukoväte dostali do styku s priamym teplom alebo plameňmi, nedávajte ich priamo pod horúci gril.
- Niektoré rukoväte a držadlá sú upevnené pomocou skrutiek, ktoré sa po čase môžu uvoľniť z dôvodu nepretržitého zohrievania a ochladzovania upevnenia. Ak k tomu dôjde, je potrebné starostlivo ich dotiahnuť. Neuťahujte ich príliš, pretože to môže viesť k poškodeniu pokrývky alebo držadla. Ak skrutku nemožno utiahnuť alebo ak sú rukoväte prinitované či privarené, zavolajte na linku pomoci zákazníkom.
- Ak sú rukoväte alebo držadlá vyrobené z nehrdzavejúcej ocele, sú bezpečné na používanie v rúre do teploty 500 °F/260 °C /Gas Mark 9.
- Ak sú rukoväte a držadlá vyrobené z nehrdzavejúcej ocele so silikónovou vložkou alebo obalom, sú bezpečné na používanie v rúre do teploty 400 °F/210 °C/ Gas Mark 6 maximálne na jednu hodinu na jeden raz.
- Rukoväte a držadlá vyrobené z čistého bakelitu (t. j. žiadne pridané obruby) sú bezpečné na použitie v rúre do teploty 175 °C (350 °F, Gas Mark 4) maximálne na hodinu.
- Bakelitové rukoväte a držadlá s obrubami sa nemajú dávať do rúry vôbec.
- Držadlo s otvorom na vypúšťanie pary nie je bezpečné na používanie v rúre a nemá sa do nej vkladať.

## **Riad s teflónovým povrchom (starostlivosť a čistenie)**

- Môžete používať väčšinu kovového náčinia, s výnimkou nožov a šľahacích metličiek. Pri používaní kovového náčinia by ste však mali byť opatrní. Vyhnite sa používaniu náčinia s ostrými hranami a nekrajajte pokrm priamo v panvici. Do teflónového povrchu nepichajte a neodlupujte ho. Na poškrabanie sa tiež nevzťahuje záruka.
- Pri používaní môže dôjsť k miernej zmene sfarbenia. Je to pomerne bežné a nebude to mať vplyv na nepriľnavé vlastnosti vášho riadu.
- Výskyt drobných povrchových škvŕn je normálny a nebude mať vplyv na výkonnosť teflónového povrchu. Na tieto škvŕny sa nevzťahuje záruka.
- Pri teflónovom riade nie je potrebné používať spreje proti prichytávaniu. Použitie týchto sprejov môže vytvoriť viditeľné hromadenie povrchu panvice bude mať vplyv na nepriľnavé vlastnosti panvice.
- Pravidelne opakujte ošetrovanie teflónovej vrstvy, aby ste udržali jej výkonnosť, najmä po umývaní v umývačke riadu (pozrite si časť „Pred prvým použitím“).
- Ak náhodne spálite jedlo vo svojich panviach, naplňte ich teplou vodou a čistiacim roztokom a nechajte ich odkvapkať približne hodinu. Potom ich opláchnite ako obvykle a v prípade potreby použite neabrazívnu špongiu (špongia na čistenie nepriľnavých povrchov). Teflónový povrch by sa mal potom obnoviť malým množstvom kuchynského oleja, ktorý sa rozotrie po povrchu papierovou utierkou, aby ste obnovili jeho nepriľnavé vlastnosti (pozrite si časť „Pred prvým použitím“).
- Ak sa jedlo začne prichytávať na panvicu, zvyčajne to znamená, že nepriľnavé vlastnosti boli oslabené z dôvodu prehrievania panvice, nedostatočného pravidelného ošetrovania (pozrite si časť „Pred prvým použitím“), pripáleného jedla alebo hromadenia zvyškov na panvici. Na tento prípad sa nevzťahuje záruka výrobcu (pozrite si časť „Záruka“).
- Vo vnútri panvice sa môže usádzať vrstva zvyškov jedla alebo vodného kameňa. Dochádza k tomu najmä vtedy, keď sa panvica často používa na varenie zeleniny s použitím tvrdej vody. Tieto nánosy odstránite použitím vodou riedeného bieleného octu alebo citrónovej šťavy. Odporúčame tiež, aby ste po každom umytí a vysušení panvice naniesli na teflónový povrch trochu oleja, čo slúži na ošetrovanie povrchu.
- Teflónový povrch je vyrobený tak, aby sa pri normálnom používaní v domácnosti neodlamoval, ani neodlupoval. V prípade náhodného poškodenia čiastočiek povrchu vám nehrozí žiadne nebezpečenstvo. Tieto čiastočky nie sú toxické a sú úplne neaktívne. V prípade poškodenia sú v organizme úplne neškodné. Ak máte obavy, obráťte sa na linku pomoci zákazníkom.

## Teflonová vrstva s technológiou Thermospot



Riad značky Tefal sa vyrába s technológiou Thermo-Spot™ aj bez nej. Ak má vaša panvica indikátor teploty ako na obrázku, oznámi vám, kedy panvica dosiahne optimálnu teplotu na prípravu jedla (približne 190 °C).

Pri vychladnutí: – vzor Thermo-Spot™ je viditeľný. Do panvice pridajte kvapku oleja na varenie. Počkajte a bod sa rozsvieti neprerušeným svetlom, keď bude panvica dôkladne zohriata a pripravená na prípravu jedla. Keď už vzor nie je viditeľný, znížte intenzitu ohrevu na udržiavanie teploty. Technológia Thermospot by vám teda mala pomôcť zabrániť prehrievaniu panvice.

## Riad s keramikovou vrstvou

- Keramický povrch možno zohrievať na teplotu až 570 °F/300 °C na povrchu sporáka.
- Vďaka odolnosti vnútorného keramického povrchu voči vysokej teplote je panvica ideálna na odparovanie, gratinovanie a vyprážanie.
- Keramický riad podporuje zdravú prípravu jedla tým, že pri príprave jedla vyžaduje menej nasýtených tukov a oleja.

## Pomôcky

- Na najlepšie dlhodobé výsledky odporúčame používanie plastových, silikónových alebo drevených pomôcok.
- Ak má váš výrobok teflonovú vrstvu – pozrite si časť „Riad s teflonovou vrstvou“.
- Nezreteľné značky nachádzajúce sa na povrchu sú bežné a neznižujú výkonnosť vášho riadu.

## Použitie v rúre a na grile

- Riad je bezpečný na použití v rúre do teploty 500 °F/260 °C/Gas Mark 9, ak sú rukoväte vyrobené z nehrdzavejúcej ocele bez akejkoľvek bakelitovej alebo silikónovej vložky. Teplotu vhodnú pre váš riad si pozrite v časti o rukoväti a držiake.
- Pri vyberaní riadu z rúry a vkladaní do rúry vždy používajte rukavice alebo kuchynské lapky
- Temperované sklenené pokrývky sú bezpečné do teploty maximálne 350 °F/175 °C/Gas Mark 4 Skôr, ako vložíte panvice do rúry s vyššou ako uvedenou teplotou, je potrebné zložiť sklenené pokrývky. Pozrite si tiež časť „Rukoväte a držadlá“.
- Riad s rukoväťami z nehrdzavejúcej ocele, ktorý neobsahuje žiadnu silikónovú alebo bakelitovú vložku s vnútorným teflonovým povrchom možno dávať pod gril, no musí sa udržiavať minimálna vzdialenosť 5 cm od ohrievacích prvkov grilu.

### Čistenie riadu

- Po každom použití umyte vnútorný aj vonkajší povrch panvice horúcou vodou, tekutým prostriedkom na umývanie riadu a hubkou. Dôkladne opláchnite a vysušte.
- Nepoužívajte drsné kovové hubky, drôtenky ani hrubozrnný prášok na umývanie.
- Do horúcej panvice nikdy nenapúšťajte studenú vodu, ani neponárajte horúci riad do studenej vody. Náhle zmeny teploty môžu spôsobiť ohnutie kovu, v dôsledku čoho sa môže základňa skriviť.
- Panvica obsahuje hliníkové úchyty (napríklad nity), preto na jej vonkajšiu časť nenechávajte dlhšie pôsobiť vodu. Riad vždy poriadne vysušte.

### Umývanie riadu

- Nie všetky riady značky Tefal sa môžu umývať v umývačke riadu. Prečítajte si štítky na obale. Prečítajte si tiež časť „Rukoväť, držadlá, viečka“. Ak sa aj riad môže umývať v umývačke riadu, aj naďalej vám odporúčame umývať ho ručne.
- Pri umývaní v umývačke riadu sa môže vonkajší povrch a niektoré z hliníkových úchytovej stať matnými a môžu stratiť farbu, čo je zapríčinené pôsobením niektorých čistiacich prostriedkov. Naša záruka sa nevzťahuje na tento typ opotrebovania, ktoré nijako neovplyvňuje výkon panvice.
- Aby ste zachovali funkčnosť teflónového povrchu, odporúčame vám ho pravidelne ošetrovať po každom umytí (pozri časť „Pred prvým použitím“).
- Po skončení cyklu umývania nenechávajte riad v umývačke riadu.

### Čistenie – týka sa riadu bez teflónového povrchu

- V rámci pravidelnej starostlivosti umývajte panvice horúcou vodou, tekutým prostriedkom na umývanie riad a hubkou (neodporúča me používať hrubozrnné prášky na umývanie ani drsné hubky).
- Ťažšie odstrániteľné škvrnny alebo pripálené jedlo odstránite odmočením panvice v horúcej vode. Používajte jemný tekutý prášok na čistenie nerezovej ocele zmiešaný s vodou tak, aby vytvorili jemnú pastu. Túto pastu nanášajte jemnou handričkou. Riad trite krúživým pohybom od stredu smerom von. Umyte v horúcej vode so saponátom a okamžite vysušte, aby nestratil lesk.
- Pri čistení panvice nikdy nepoužívajte bieliadlo, čistiace prostriedky na rúry ani výrobky na báze chlóru, keďže pôsobia na nerezovú oceľ veľmi agresívne a spôsobujú koróziu, a to aj po zriadení. Ich pôsobením vznikajú na povrchu nerezovej ocele malé priehlbinky, ktoré kazia estetický dojem a môžu mať nepriaznivý vplyv na varenie.
- Nepoužívajte oceľové drôtenky, drsné oceľové hubky ani drsné čistiace prostriedky.
- Môžete používať nylonové čistiace hubky.
- Upozorňujeme, že nerezové prvky na povrchu a úchyty sa môžu z dôvodu abrazívnej povahy niektorých čistiacich prostriedkov stať matnými. Na tieto účinky sa nevzťahuje záruka.
- Aj v prípade riadu, ktorý sa môže umývať v umývačke riadu, vám odporúčame ručné umývanie a dôkladné vysušenie hneď po umytí, aby riad nestratil lesk.
- Po skončení cyklu umývania nenechávajte riad v umývačke riadu.
- V priebehu času môžu na riade z nerezovej ocele vzniknúť modré alebo biele škvrnny. Je to prirodzený úkaz, ktorý je výsledkom pôsobenia vysokej teploty a neznamená žiadny problém v súvislosti s riadom.
- Z dôvodu nedostatočného čistenia alebo zohrievania prázdnej panvice sa môžu vyskytnúť nasledujúce prípady: biele škvrnny (napr. z varenia zemiakov), biely jemný povlak, dúhový efekt/meniace sa odlesky, hnedé kruhy po vyschnutí (vodné značky).
- Ak je výrobok vyrobený z nehrdzavejúcej ocele, na vonkajšom povrchu sa môže vyskytnúť zmena farby. Zmenu farby možno eliminovať špeciálnym čistiacim prostriedkom na riad z nehrdzavejúcej ocele prípadne pridaním citrónovej šťavy alebo octu do vášho bežného čistiaceho roztoku.

*Domáce spotrebiče \* TEFAL možno zakúpiť pod značkou T-FAL na niektorých územiach, ako je Amerika a Japonsko. TEFAL/T-FAL sú registrované obchodné známky spoločnosti Groupe SEB*

## Ako rozpoznať a zabrániť kazom, na ktoré sa vzťahuje záruka na nerezovú oceľ

### Vonkajšia základňa:

Na telo riadu sa vzťahuje záruka v prípade uvoľnenia vonkajšej zapuzdrenej základne alebo vytvorenia dutiny medzi zapuzdrenou základňou a telom. Môže to viesť k prehrievaniu a vytváraniu horúcich miest. Na tento kaz sa vzťahuje záruka.



### Vnútorňý povrch výrobku

- Na telo riadu sa vzťahuje záruka v prípade vytvorenia tmavohnedých škvŕn a čiernych hrdzavých škvŕn.
- Ak spozorujete nejaké škvŕny na vnútornom povrchu výrobku, najprv ho vyčistite podľa pokynov na starostlivosť o výrobok. Ak po čistení prejdete prstom po povrchu a škvŕny sú stále tam alebo ak majú výzor malých priehlbínok či dierok, na tento prípad sa vzťahuje záruka.

⇒ Užitočné rady:

- Soľ do vody pridávajte až vtedy, keď voda zovrie.
- Nepoužívajte čistiace prostriedky obsahujúce chlór.
- Nepoužívajte peroxid vodíka ani bielidlo.

Škvŕna pred čistením



Škvŕna po čistení



### Rukoväť, rúčka a držadlo:

- Ak panvica obsahuje privarené úchyty a rukoväť sa odlomí v zvare bez toho, aby sa na bočnej strane panvice vytvorila diera, na tento prípad sa vzťahuje záruka.

# Ako rozpoznať a zabrániť poškodeniam, na ktoré sa NEvzťahuje záruka na nerezovú oceľ

## Dôsledky čistenia, na ktoré sa nevzťahuje záruka:

- Niektoré čistiace prostriedky sú veľmi agresívne a môže mať nepriaznivý vplyv na vonkajšie prvky z nerezovej ocele a úchyty. Z dôvodu abrazívnej povahy niektorých prostriedkov na čistenie riadu môže dôjsť k vytváraniu škvŕn alebo zmatneniu povrchu. Na tieto účinky sa nevzťahuje záruka.
- ⇒ Aj v prípade riadu, ktorý sa môže umývať v umývačke riadu, vám odporúčame ručné umývanie.
- ⇒ Po skončení cyklu umývania nenechávajte riad v umývačke riadu.
- ⇒ Odporúčame vám tiež vysušiť riad po umývaní pomocou jemnej papierovej utierky.

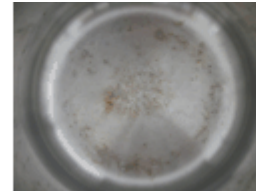
## Škvŕny na vnútornej strane, na ktoré sa nevzťahuje záruka:

- Pôsobenie vysokej teploty môže viesť k vytváraniu hnedých alebo modrých škvŕn. Nie je to chyba výrobu. Dochádza k tomu pri používaní príliš vysokej teploty (najmä s prázdnu alebo minimálne naplnenou panvicou).
- Aj príliš železitá voda môže spôsobiť zmenu sfarbenia a viesť k tomu, že panvica bude vyzeráť trochu zahrdzavená. Dá sa to jednoducho odstrániť čistením podľa pokynov na čistenie.
- Na vnútornej základni výrobku sa môžu objaviť modré škvŕny z dôvodu varenia potravín obsahujúcich škrob, ako sú ryža alebo cestoviny.
- V závislosti od tvrdosti vašej vody sa môžu na vnútornej základni vyskytnúť aj biele škvŕny. Ide o vodný kameň (nachádzajúci sa vo vode) a dá sa jednoducho odstrániť vyčistením výrobku s použitím bieleho octu alebo citrónovej šťavy.
- ⇒ Riad vyčistite s použitím bieleho octu alebo citrónovej šťavy a jemnej papierovej utierky.
- ⇒ Panvicu čistite špeciálnym prípravkom na čistenie nerezovej ocele.
- ⇒ Soľ do vody pridávajúte až vtedy, keď voda zovrie.

Zmena sfarbenia



Škvŕna pred čistením



Škvŕna po čistení



Špeciálny čistiaci prostriedok



Réf. ciale  
090900000001

## Škvŕny na vonkajšom povrchu, na ktoré sa nevzťahuje záruka

- Pôsobenie vysokej teploty môže viesť k vytváraniu hnedých alebo modrých škvŕn. Nie je to chyba výrobu. Dochádza k tomu pri používaní príliš vysokej teploty (najmä s prázdnu alebo minimálne naplnenou panvicou).
- ⇒ Panvicu čistite špeciálnym prípravkom na čistenie nerezovej ocele.

Škvŕny na vonkajšej základni



Špeciálny čistiaci prostriedok



Réf. ciale  
090900000001

## Ohnutie výrobku, na ktoré sa nevzťahuje záruka

- Pri spadnutí panvice môže dôjsť k jej deformácii.
- Aj pri nadmernom zohriatí alebo zohriatí prázdnej panvice môže dôjsť k deformácii výrobku.
- ⇒ Do horúcej panvice nelejte studenú vodu, keďže to môže viesť k náhlej zmene teploty a zapríčiniť ohnutie základne.
- ⇒ Používajte platničku alebo horák vhodnej veľkosti pre panvicu.
- ⇒ Umyte a vysušte vonkajšiu základňu panvice predtým, ako ju použijete na keramickej varnej doske.
- ⇒ Zvoľte správnu veľkosť varnej platničky alebo veľkosť plynového plameňa, aby sa teplá plocha alebo plameň dotýkali len spodnej strany riadu a nesiachali až na bočné strany panvice.
- ⇒ Upozorňujeme, že varenie na indukčnej varnej doske si vyžaduje osobitnú pozornosť. Vysokú teplotu možno dosiahnuť veľmi rýchlo, pričom extrémne a náhle zmeny teploty môžu zapríčiniť ohnutie výrobku.

## Rukoväť, rúčka a držadlo, poškodenia, na ktoré sa nevzťahuje záruka

Ak panvica obsahuje privarené úchyty a rukoväť sa odlomí v zvare, pričom sa na bočnej strane panvice vytvoria diery, znamená to, že ste panvicu nadmerne zaťažili. Na toto poškodenie sa nevzťahuje záruka.