



Tefal®





FR

(1) Tefal garantit la sécurité de ses articles grâce à des contrôles plus stricts que ceux requis par la législation en vigueur sur le contact alimentaire. Pas de PFOA en conformité avec les législations en vigueur. Pas de plomb, ni de cadmium (pas de Pb, ni de Cd) signifie qu'il n'y a pas d'addition intentionnelle de Pb et de Cd dans les revêtements et qu'ils ne sont pas détectés par les tests effectués par des laboratoires externes.

EN

(1) Tefal guarantees the safety of its articles through stricter controls than those required by current food contact regulations. No PFOA in compliance with applicable regulations. No Lead No Cadmium (no Pb, No Cd) means no intentional addition of Pb and Cd in the coatings and not detected by tests conducted by external laboratories.

NL

(1) Tefal garandeert de veiligheid van zijn artikelen door middel van strengere controles dan vereist door de huidige voorschriften voor voedselcontact. Geen PFOA in overeenstemming met de toepasselijke regelgeving. Geen lood, een cadmium (geen Pb, geen Cd) betekent geen opzettelijke toevoeging van lood en cadmium aan de coatings en niet gedetecteerd door tests uitgevoerd door externe laboratoria.

DE

(1) Tefal garantiert die Sicherheit seiner Artikel durch strengere Kontrollen als in den geltenden Vorschriften für den Lebensmittelkontakt verlangt. Kein PFOA in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften. Kein Blei, kein Kadmium (kein Pb, kein Cd) bedeutet, kein beabsichtigter Zusatz von Pb und Cd in den Beschichtungen und nicht durch Tests externer Labors nachgewiesen.

RU

(1) Tefal гарантирует безопасность своей продукции благодаря применению более строгих мер контроля за производством, чем этого требуют современные правила производства товаров, связанных с питанием. Отсутствие PFOA в соответствии с применимыми правилами. Отсутствие свинца и кадмия (без Pb, без Cd) означает отсутствие преднамеренного добавления Pb и Cd в покрытия, эти элементы не были обнаружены тестами, проведенными сторонними лабораториями.

ES

(1) Tefal garantiza la seguridad de sus artículos mediante controles más estrictos que los exigidos por la normativa vigente de contacto con alimentos. Sin PFOA de acuerdo con las regulaciones aplicables. Sin plomo ni cadmio (sin Pb, sin

Cd) significa que no hay adición intencional de Pb y Cd en los recubrimientos y no se detecta mediante pruebas realizadas por laboratorios externos.

PT

(1) A Tefal garante a segurança dos seus produtos, através de controlos mais rigorosos que os exigidos pelos regulamentos atuais de contato com os alimentos. Livre de PFOA em conformidade com os regulamentos aplicáveis. Livre de chumbo e cádmio (sem Pb e sem Cd) o que significa que não há nenhuma adição intencional de Pb e Cd nos revestimentos e não detectado por testes realizados por laboratórios externos.

NO

(1) Tefal garanterer at produktene er sikre ved å utføre strengere kontroller enn det som kreves ifølge gjeldende bestemmelser om materialer i kontakt med næringsmidler. Ingen PFOA, i overensstemmelse med gjeldende bestemmelser. Ikke bly ikke kadmium (ikke Pb ikke Cd) betyr at Pb og Cd ikke er utilsiktet brukt i belegget og ikke er funnet i tester utført av eksterne laboratorier.

SV

(1) Tefal garanterar sina produkters säkerhet genom hårdare kontroller än vad som krävs enligt gällande regler för livsmedelskontakt. Ingen PFOA i enlighet med gällande föreskrifter. Inget bly, inget kadmium (inget Pb, inget Cd) betyder att Pb och Cd inte avsiktligt tillsätts i beläggningar och inte heller detekteras i tester som utförs av externa laboratorier.

DA

(1) Tefal garanterer sikkerheden af produkterne gennem kontroller, der er strengere, end dem, der kræves af de gældende regler for fødevarerkontakt. Ingen PFOA i overensstemmelse med gældende regler. Ingen bly og ingen kadmium betyder, at der ikke er nogen tilsigtet tilføjelse af begge i belægninger og ingen registrerte af tests foretaget på eksterne laboratorier.

FI

(1) Tefal takaa tuotteidensa turvallisuuden asettamalla niille tiukemmat vaatimukset kuin elintarvikelainisääännössä asetetaan. PFOA-vapaa sovellettavien määräysten mukaisesti. Ei lyijyä eikä kadmiumia -vakuutus merkitsee sitä, että pinnoitteisiin ei ole lisätty lyijyä eikä kadmiumia, eikä niitä ole havaittu ulkopuolisissa laboratorioissa tehdyissä tutkimuksissa.

PL

(1) Tefal gwarantuje bezpieczeństwo swoich wyrobów dzięki surowszym kontrolom, niż te wymagane przez obecne przepisy dotyczące produktów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Brak PFOA jest wymagany obowiązującymi przepisami prawa. Bez ołowiu, bez kadmu (bez Pb, bez Cd) oznacza brak całkowitego dodawania Pb i Cd w powłokach i ich całkowita niewykrywalność w testach przeprowadzonych przez zewnętrzne laboratoria.

CS

(1) Tefal garantuje bezpečnost svých výrobků prostřednictvím přísnějších kontrol, které vyžadují současné předpisy o kontaktu s potravinami. Žádné PFOA v souladu s platnými předpisy. Bez obsahu olova a kadmia (bez Pb a bez Cd), což znamená bez úmyslného přidávání Pb a Cd do povrchů a nedetekované vykonanými testy v externích laboratořích.

FR

Les ustensiles Tefal peuvent être ou non dotés de THERMO-SIGNAL®

Le THERMO-SIGNAL® vous indique la température idéale de démarrage de cuisson afin de vous garantir une texture parfaite, un dorage appétissant et des saveurs préservées pour des plats délicieux au quotidien.

PRECHAUFFEZ



CUISINEZ !

À la température idéale de démarrage de cuisson, le sablier disparaît et le THERMO-SIGNAL® est uniformément rouge. Pour éviter de surchauffer, baisser la puissance du feu une fois que le rond est uniformément rouge. Cette technologie devrait donc vous aider à empêcher la surchauffe de l'ustensile.

GARANTIE

Ce produit est garanti 10 ans à partir de la date d'achat contre tout vice de fabrication sauf législation spécifique en vigueur dans le pays d'achat.

La présente garantie ne couvre pas les dommages dus aux mauvaises utilisations, chocs, chutes ou dus à un usage professionnel. Elle ne couvre pas les taches, décolorations ou rayures à l'intérieur et à l'extérieur de l'ustensile.

Tefal garantit que le revêtement intérieur et l'inox sont conformes à la réglementation concernant les matériaux en contact avec les aliments.

CONSEILS D'UTILISATION

Avant la première utilisation, laver et huiler légèrement toute la surface du revêtement intérieur.

Pour les poignées avec un insert en acier inoxydable, retirez le film de protection plastique.

Les articles avec un diamètre inférieur à la taille du foyer induction peuvent ne pas déclencher la technologie de chauffe par induction.

. Pour les produits revêtus : grâce à son revêtement antiadhésif nul besoin d'ajouter de matière grasse dans votre ustensile, pour des plats plus sains.

. Pour préserver votre ustensile :

. Surchauffer votre ustensile peut endommager ses propriétés antiadhésives ou déformer sa base. Éviter de le surchauffer, surtout à vide. Être prudent avec la position de chauffe maximum et la fonction booster.

. Ne jamais chauffer de matières grasses jusqu'à carbonisation.

. Pour les produits non revêtus : la plupart des ustensiles métal peuvent être utilisés. Éviter ceux aux bords très tranchants.

. Pour les produits revêtus : afin de préserver et d'éviter de rayer votre revêtement, nous recommandons l'utilisation d'ustensiles non-métalliques.

. Les légères rayures et abrasions pouvant apparaître à l'usage n'altèrent pas les performances du produit.

• Pour le nettoyage :

. Nettoyez l'ensemble de votre ustensile avec de l'eau chaude, du détergent liquide doux et une éponge non-abrasive. Éviter les accessoires de nettoyage et les détergents abrasifs et agressifs.

. Pour le fond spécial induction de votre ustensile : essuyez-le après chaque lavage. Une coloration «bleue» ou «jaune» peut apparaître. Celle-ci est naturelle et non dangereuse et peut être supprimée grâce à un liquide vaisselle ou un nettoyant spécial inox, éventuellement additionné de citron ou de vinaigre. Utiliser une éponge abrasive exclusivement sur le fond inox.

. Dans le cas de passage au lave-vaisselle, le revêtement extérieur peut se ternir et se décolorer sous l'agression de certains détergents. Notre garantie ne couvre pas ce cas d'usure.

ATTENTION

Pour prolonger la durée de vie du produit, nous recommandons le lavage à la main.

Utilisation en lave-vaisselle : privilégier des lessives «douces» (gels et liquides).

Les poignées en métal ou comportant un insert métallique peuvent devenir chaudes durant l'utilisation.

Pour plus de sécurité, nous préconisons l'utilisation de gants de cuisine.

En position verrouillée, ne pas utiliser le bouton du couvercle pour saisir et déplacer le faitout.

Utiliser le système de verrouillage du faitout Cook&Clip uniquement avec le couvercle Tefal Cook&Clip.

Pour les produits avec couvercles égouttoirs, saisir le produit par les 2 anses ou par le manche en maintenant le couvercle avec un torchon ou des maniques pour éviter les brûlures.

• Pour l'utilisation au four :

. 175°C pour les poignées/anses/boutons avec bakélite.

. 210°C pour les poignées/anses/boutons inox avec insert silicone.

. 250°C pour les poignées/anses/boutons en inox.

. Les couvercles en verre munis d'un bouton vapeur sont incompatibles four, les autres couvercles en verre passent au four jusqu'à 175°C. Ne trempez jamais dans l'eau froide votre couvercle brûlant.

Les ustensiles Tefal ne vont pas au micro-ondes.

Pour en savoir plus rendez-vous sur www.Tefal.com

Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables. Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.

Pour rappel, la garantie légale en France est encadrée par les dispositions suivantes :

Article L217-4 du Code de la consommation

Le vendeur livre un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance.

Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité.

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

1° S'il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :

- s'il correspond à la description donnée par le vendeur et possède les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;

- s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le

vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;
2° Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou est propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

Article L217-12 du Code de la consommation

L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien.

Article L217-16 du Code de la consommation

Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir.

Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

Article 1641 du Code de la consommation

Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus.

Article 1648, al. 1er du Code civil

L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice.

EN

Tefal cookware comes both with and without THERMO-SIGNAL® technology.

THERMO-SIGNAL® technology indicates the ideal starting cooking temperature to guarantee perfect texture, colour and taste for delicious full-flavoured meals each and every day.

WAIT



START !

The hourglass disappears and the THERMO-SIGNAL® turns full red when the pan is perfectly preheated and ready to cook. To avoid excessive heating reduce the hob power once the outer pattern has changed solid red. This

THERMO-SIGNAL® technology should therefore help to prevent you overheating the pan.

GUARANTEE

This product is guaranteed for 10 years against manufacturing defects, unless specific legislation or agreements are in force in the country of purchase.

The guarantee does not cover sticking or damage caused by incorrect use, professional use or if the product is knocked or dropped. It does not cover any glass or porcelain ware in the product nor stains, discolouration or scratches on the inside or outside of the product due to normal wear and tear.

Tefal guarantees that the interior coating and stainless steel comply with regulations covering materials in contact with food.



CARE INSTRUCTIONS

Before using your pan for the first time, wash and lightly oil the inner coating with cooking oil.

For the handles with a stainless steel insert, remove the protective plastic film.

Cookware with a smaller base diameter compared to the induction hob size might not trigger induction heating technology.

• **Cookware with non-stick coating** : thanks to its non-stick coating your cookware does not need additional fat, promoting healthier cooking.

• To preserve the performance:

• Overheating the pan may damage its non-stick properties or distort the base. Avoid overheating your cookware especially without food. Be careful when using a maximum heating position or booster function.

• Never heat fat or oil to the extent that it burns and turns black.

• **For uncoated product:** most metal utensils may be used except knives and whisks. However, care should be exercised when using any metal utensil.

• **Cookware with non-stick coating** : in order to preserve and to avoid scratches on your coating, we recommend the use of non-metallic utensils.

• Avoid using sharp-edged utensils and do not cut directly in the pan. Do not stab or gouge the non-stick surface. Accordingly, Scratching cannot be covered by the guarantee. Slight surface marks or abrasions are normal and will not affect the performance of the product.

• Cleaning instructions:

• Clean your whole pan with hot water, mild washing up liquid, and a soft sponge. Avoid abrasive or aggressive cleaning products or detergents.

• For the base of your induction pan: dry it after each cleaning. A light blue or yellow colour can appear. It is natural, not dangerous and can be eliminated with a commercial cleaning product for stainless steel utensils, or with lemon juice or white vinegar. We recommend that you use an abrasive sponge only for the base.

• If placed in the dishwasher, the outer coating may become dulled and discoloured due to the action of certain detergents. Our guarantee does not cover this type of wear.

CAUTION

To prolong the life of your pan, we recommend hand washing.

Dishwasher use: it is preferable to use gentle detergents such as liquid or powder, not tablets or sachets.

Handles with a metallic composition or including metal inserts may become hot during use.

For added safety, we recommend the use of oven gloves.

In locking position, do not grasp the knob of the lid to hold or move the stewpot

Use the locking system of Tefal Cook&Clip stewpot only with Tefal Cook&Clip's lid.

For the products equipped with straining lid, grab the product by the 2 side handles or by the long handle while holding the lid with a cloth or pot holders to avoid burns.



• Use in the oven:

- . 175°C for handles/ knobs with bakelite.
- . 210°C for stainless steel handles/ knobs with silicon insert.
- . 250°C for handles/ knobs in stainless steel.
- . Glass lids with steam vented knobs are not oven safe. Glass lids without steam vented knobs are oven safe up to 175°C.

Never plunge a hot glass lid into cold water.

Tefal cookware items cannot be used in a microwave.

For full details and any queries contact our customer service via www.Tefal.com

Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled. Leave it at a local civic waste collection point.

HELPLINE: For full guarantee terms and conditions, use and care and further help and advice please visit: www.tefal.co.uk Alternatively call: UK: 0345 602 1454, ROI: 01 677 4003 AUSTRALIA / NEW ZEALAND - 1300 307 824 - Australia / 0800 700 711 - New Zealand. Alternatively www.tefal.com.au or www.tefal.co.nz

In Australia «Our goods come with guarantees that cannot be excluded under the Australian Consumer Law. You are entitled to a replacement or refund for a major failure and compensation for any other reasonably foreseeable loss or damage. You are also entitled to have the goods repaired or replaced if the goods fail to be of acceptable quality and the failures does not amount to a major failure». This Guarantee does not cover freight or any other costs incurred by you in making a claim. To claim, please contact the customer service phone number. For all other countries, please consult our website www.tefal.com for further information.

Imported to UK by Groupe SEB (UK) Ltd, Datchet, SL3 9LL

NL

Tefal pannen worden geleverd met en zonder THERMO-SIGNAL®-technologie.

THERMO-SIGNAL®-technologie geeft de ideale start temperatuur aan om een perfecte textuur, kleur en smaak te garanderen voor elke dag heerlijke, smaakvolle maaltijden.



De zandloper verdwijnt en de THERMO-SIGNAL® wordt helemaal rood als de pan perfect is voorverwarmd en klaar om te koken. Voorkom overmatige verhitting en verminder het vermogen van de kookplaat zodra het buitenste patroon effen rood is geworden. Deze THERMO-SIGNAL®-technologie moet daarom helpen voorkomen dat u de pan oververhit.

GARANTIE

Dit product heeft een garantie van 10 jaar vanaf de aankoopdatum op fabricagefouten, tenzij de wetgeving in het land van aankoop anders aangeeft.

Tefal verleent garantie op alle fabricagefouten van dit artikel vanaf de aankoopdatum. De garantie is niet van toepassing op beschadiging door verkeerd gebruik, stoten, vallen of beschadiging als gevolg van professioneel gebruik. Vlekken, verkleuringen of krassen aan de binnen- en buitenkant van de pan zijn evenmin gedekt.



Tefal garandeert dat de anti-aanbaklaag aan de binnenzijde en het RVS voldoet aan de regelgeving voor materialen die in contact komen met voedingsmiddelen.

GEBRUIK EN ONDERHOUD

Was de pan vóór het eerste gebruik af en wrijf de binnenkant met een doekje of keukenpapier licht in met olie.

Voor de handgrepen met een roestvrijstalen element, verwijder de plastic bescherm laag.

Wanneer de pan een kleinere diameter heeft dan de zone op de inductiekookplaat kan het zijn dat de inductie technologie niet goed werkt.

. Voor producten met een anti-aanbaklaag: *dankzij de anti-aanbaklaag is het niet nodig om boter of olie toe te voegen, zodat je gezonder kunt bakken.*

. Beschermen van het product:

. Het oververhitten van de pan kan de anti-aanbaklaag beschadigen en/of de bodem vervormen. Laat de pan daarom nooit oververhitten, ook niet als deze leeg is. Let op wanneer hoog vuur of een boost functie wordt gebruikt.

. Laat boter, olie of andere vetten nooit verbranden.

. Voor pannen zonder anti-aanbaklaag: *de meeste metalen keukenhulpen kunnen gebruikt worden. Vermijd metalen voorwerpen met scherpe randen.*

. Voor pannen met anti-aanbaklaag: *Om krassen te voorkomen adviseren wij om geen metalen keukenhulpen te gebruiken of met scherpe randen.*

. *Lichte krassen of plekken die kunnen ontstaan tijdens het gebruik, zullen geen afbreuk doen aan de prestaties van de pan.*

- Schoonmaakadviezen:

. Maak de binnen- en buitenkant van de pan schoon met warm water, afwasmiddel en een spons of afwasborstel schuurmiddel en metalen sponsjes worden afgeraden.

. Voor de bodem van uw inductiepan: goed afdrogen nadat u hem afgewassen hebt. Een lichtblauwe of gele kleur kan verschijnen.

Dit is natuurlijk, niet gevaarlijk en kan eenvoudig verwijderd worden met afwasmiddel of met een speciaal reinigingsmiddel voor roestvrijstaal of eventueel met citroensap of azijn. Gebruik uitsluitend een schuur sponsje voor de roestvrijstalen onderkant van de bodem.

. Wij adviseren u de pan niet in de vaatwasmachine te doen omdat vaatwasmiddelen (vooral de tabletten) erg agressieve elementen bevatten die beschadigingen kunnen veroorzaken aan pannen waarin aluminium is verwerkt. Onze garantie dekt niet schade hierdoor veroorzaakt.

WAARSCHUWING :

Om de levensduur van het product te verlengen, raden wij aan de pan met de hand af te wassen.

Gebruik in de vaatwasmachine: wij raden aan «zachte» vaatwasmiddelen te gebruiken (zoals gels of vloeibare middelen). Handgrepen van metaal of die metalen onderdelen bevat, kunnen heet worden tijdens het gebruik.

Voor extra veiligheid, raden wij het gebruik van ovenwanten aan.

Voor de producten met een afgietdeksel, houdt de pan bij de handgrepen vast terwijl u de deksel vasthoudt met een



doek of 2 pannenlappen om brandwonden te voorkomen.

- Gebruik in de oven :

. 175°C voor bakelieten knoppen en handgrepen.

. 210°C voor RVS knoppen en handgrepen met siliconen.

. 250°C voor RVS knoppen en handgrepen.

. Glazen deksels met een stoomknop zijn niet geschikt voor gebruik in de oven. Overige glazen deksels kunnen in de oven worden gebruikt tot 175°C. Doe nooit een hete deksel direct in koud water.

Deze pan is niet geschikt voor gebruik in de magnetron.

Neem voor de volledige details en eventuele vragen contact op met onze Consumentenservice Groupe SEB Nederland BV - Veenendaal - Tel.: 085 0520541- E-mail: contact-nl@tefal.com – www.tefal.nl

Dit product bevat grondstoffen die geschikt zijn voor hergebruik of recycling. Breng het product naar een verzamelpunt voor afvalverwerking.

DE

Tefal Kochgeschirr gibt es abhängig von Produkt und Ausführung mit oder ohne THERMO-SIGNAL® Technologie.

Das THERMO-SIGNAL® zeigt an, wann die Pfanne die optimale Temperatur erreicht hat, um das Bratgut hinein zu geben und so den perfekten Geschmack Ihrer Speisen zu gewährleisten.

WARTEN



STARTEN !

Das THERMO-SIGNAL® verfärbt sich einheitlich dunkelrot während die Sanduhr verschwindet und zeigt damit an, wann die Pfanne die optimale Brattemperatur erreicht hat, um das Bratgut hineinzugeben. Um eine Überhitzung zu vermeiden, sollte die Kochfeldleistung verringert werden, sobald das THERMO-SIGNAL® einheitlich rot verfärbt ist.

Diese THERMO-SIGNAL®-Technologie soll dazu beitragen, dass die Pfanne vor einer Überhitzung geschützt wird.

GARANTIE

Für dieses Produkt wird eine Garantie von 10 Jahren auf Material- und Herstellungsfehler gewährt. Es gelten die Verbraucherrechte des Landes in dem das Produkt gekauft wurde.

Diese Garantie gilt nicht für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch, professionellen Gebrauch oder Herunterfallen zustande kommen. Sie deckt keine Flecken, Verfärbungen oder Kratzer sowohl auf der Innenseite als auch auf der Außenseite des Produktes ab, die normalen Abnutzungserscheinungen entsprechen.

Tefal garantiert, dass die Innenbeschichtung und der Edelstahl den Vorschriften für Materialien, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, entsprechen.

PFLEGEHINWEISE

Vor dem ersten Gebrauch das Kochgeschirr gründlich mit heißem Wasser und etwas Spülmittel reinigen. Dann trocknen und mit etwas Öl gleichmäßig ausreiben.

Für Griffe mit Edelstahleinsatz: bitte Plastikfolie entfernen.



Sollte Ihr Kochgeschirr einen kleineren Durchmesser haben als Ihr Induktionskochfeld kann es sein, dass die Induktionstechnologie nicht ausgelöst wird.

. Für beschichtete Produkte: Dank seiner Antihafbeschichtung braucht das Kochgeschirr kein zusätzliches Fett und fördert gesünderes Kochen.

. Um die Leistung zu bewahren:

. Überhitzung kann die Antihaf-Eigenschaften verringern und den Pfannenboden verformen. Vermeiden Sie die Überhitzung Ihres Kochgeschirrs vor allem, wenn Sie noch keine Speisen hineingegeben haben. Besondere Vorsicht gilt bei höchster Hitzestufe oder Boost-Funktionen.

. Erhitzen Sie Fett oder Öl niemals so lange, dass es raucht, schwarz wird oder brennt.

. Für unbeschichtete Produkte: Die meisten Küchenhelfer aus Metall können verwendet werden.

. Für beschichtete Produkte: Um Kratzer zu vermeiden, empfehlen wir die Verwendung von nichtmetallischen Küchenhelfern.

. Vermeiden Sie die Verwendung von scharfkantigen Utensilien. Leichte Oberflächenmarkierungen oder Abrieb beeinträchtigen die Leistung des Produktes nicht.

. Reinigungshinweise :

. Reinigen Sie Ihre Pfanne mit heißem Wasser und einem sanften Spülmittel sowie einem weichen Schwamm. Vermeiden Sie aggressive Spül- oder Reinigungsmittel.

. Den Induktionsboden Ihres Kochgeschirrs bitte nach jedem Spülen gut abtrocknen. Bläuliche oder gelbliche Verfärbungen sind normal. Benutzen Sie flüssiges Spülmittel, ein spezielles im Handel erhältliches Edelstahl-Reinigungsmittel oder Zitronensaft oder Essig und ein Schwammtuch, um den Glanz wieder herzustellen.

. Die Reinigung in der Spülmaschine kann die Lebensdauer Ihres Kochgeschirrs verkürzen, daher empfehlen wir sie nicht. Die Tefal Garantie deckt entstehende Abnutzungserscheinungen nicht ab.

ACHTUNG :

Um die Lebenszeit ihres Kochgeschirrs zu verlängern, empfehlen wir es mit der Hand zu spülen.

Bei Reinigung im Geschirrspüler: wir empfehlen die Verwendung von sanften Reinigungsmitteln wie bspw. flüssigem Spülmittel.

Griffe aus Metall oder mit Metall-Einlagen können während des Gebrauchs heiß werden.

Tefal empfiehlt die Benutzung von Topfhandschuhen.

Fassen Sie in der Verriegelungsposition nicht den Knopf des Deckels, um den Schmortopf festzuhalten oder zu bewegen.

Produkte, die mit einem Siebdeckel ausgestattet sind, sollten an den 2 seitlichen Griffen bzw. am langen Griff nur mit Topflappen angefasst werden, um Verbrennungen zu vermeiden.

. Bei Benutzung im Ofen:

. 175 ° C für Griffe / Knöpfe mit Bakelite.

. 210 ° C für Edelstahlgriffe / Knöpfe mit Silikoneinsatz.

. 250 ° C für Griffe / Knöpfe aus Edelstahl.

. Glasdeckel mit Dampfauslassventilen sind nicht ofenfest. Alle anderen sind ofenfest bis zu 175°C. Niemals einen heißen



Glasdeckel in kaltes Wasser tauchen.

Tefal Kochgeschirr kann nicht in der Mikrowelle verwendet werden.

Wenn Sie weiterführende Informationen benötigen oder Fragen haben, wenden Sie sich über www.Tefal.de an unseren Kundendienst.

Ihr Gerät enthält wertvolle Materialien, die zurückgewonnen oder recycelt werden können. Abgeben können Sie diese an einer örtlichen Sammelstelle.

RU

Посуда Tefal производится как с индикатором нагрева THERMO-SIGNAL®, так и без него.

Индикатор THERMO-SIGNAL® показывает, когда ваша сковорода нагрета до оптимальной температуры, обеспечивая превосходную текстуру и качество блюд.



Когда сковорода нагреется до оптимальной температуры, на индикаторе THERMO-SIGNAL® исчезнут песочные часы. Чтобы предотвратить перегревания посуды, уменьшите температуру на варочной панели, как только индикатор станет полностью красным. Таким образом технология THERMO-SIGNAL® поможет избежать перегрева сковороды.

ГАРАНТИЯ

На данный товар действует гарантия от производственных дефектов сроком 10 лет с даты розничной продажи, если специальным законодательством, действующим в стране приобретения товара, не предусмотрено иного.

Данная гарантия не покрывает повреждения, вызванные неправильным использованием, ударом или падением, или по причине профессионального использования. Гарантия также не распространяется на стеклянные или фарфоровые части в продукции, на пятна, изменение цвета и механические повреждения на внутренней или внешней поверхности вследствие нормального износа.

Tefal гарантирует, что противопригорающее покрытие и нержавеющая сталь соответствует нормам и требованиям, предъявляемым к материалам, вступающим в контакт с продуктами питания.

ИНСТРУКЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

Перед первым использованием вашей посуды помойте и слегка протрите маслом всю поверхность внутреннего покрытия.

Удалите пластиковую упаковку с ручек со вставками из нержавеющей стали

У посуды с меньшим диаметром по отношению к размеру конфорки индукционной плиты может не сработать индукционная технология нагрева

• **Для продуктов с покрытием:** *благодаря антипригарному покрытию ваша посуда не нуждается в дополнительном добавлении масла, что позволит готовить более здоровые блюда.*

• **Для увеличения срока службы:**

• Перегрев сковороды может повредить её антипригарное покрытие или испортить дно. Избегайте перегрева

вашей посуды особенно без еды. Будьте осторожны при готовке на максимальном режиме нагрева плиты.

. Никогда не нагревайте масло или жир до его почернения.

. Для продуктов без покрытия: можно пользоваться металлическими аксессуарами.

. Для продуктов с покрытием: что бы сохранить покрытие и избежать царапин, мы рекомендуем пользоваться не металлическими аксессуарами.

. Избегайте использования острых аксессуаров с острыми краями. Мелкие отметины и шероховатости на поверхности – нормальное явление, которое не влияет на качество продукта.

. Инструкции по очистке :

. Мойте сковороду в горячей воде, жидким чистящим средством и мягкой губкой. Избегайте использование абразивных или агрессивных чистящих и моющих средств.

. Необходимо тщательно вытирать дно индукционной сковороды после каждого использования. Появление светло голубых или желтых пятен возможно. Это естественно и неопасно, пятна можно смыть с помощью посудомоечного средства или любым другим средством для изделий из нержавеющей стали или лимоном, либо уксусом. Мы рекомендуем использовать абразивную губку только для мытья дна сковороды.

. при использовании посудомоечной машины внешнее покрытие может потерять цвет или стать мутным из-за использования некоторых чистящих средств. Гарантия на такие случаи не распространяется.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Для продления срока службы сковороды мы рекомендуем мыть её вручную.

Использование в посудомоечной машине: рекомендуется использовать мягкое моющее средство, например жидкий гель.

Ручки из металла или с металлическим вставками могут нагреваться во время использования посуды

. Для большей безопасности мы рекомендуем пользоваться кухонными рукавицами (хваталками).

При заблокированной крышке, не держите ее за кнопку для перемещения кастрюли.

Используйте систему блокировки посуды Cook&Sleep только с крышками этой серии

Для продуктов с крышкой для слива жидкости, возьмитесь за 2 боковые ручки или за фиксированную ручку, в случае со сковородой. Придерживайте крышку полотенцем или прихваткой, чтобы избежать ожогов.

. Использование в духовке:

. 175°C для ручек/кнопок из бакелита.

. 210°C для ручек/кнопок из нержавеющей стали с силиконовой вставкой.

. 250°C для ручек/кнопок из нержавеющей стали.

. Стекланные крышки с кнопка с паровыпуском нельзя использовать в духовке. Стекланные крышки с кнопкой без паровыпуска можно использовать в духовке до 175°C. Никогда не ставьте горячую стеклнную крышку под холодную воду.

Посуда Tefal не подходит для использования в микроволновой печи.

За всеми подробностями обращайтесь в отдел после продажного обслуживания клиентов через www.Tefal.ru

Продукт содержит ценные материалы, которые могут быть восстановлены или утилизированы. Вы можете передать его в пункт сбора отходов.

ES

Los utensilios de cocina de Tefal vienen con y sin tecnología THERMO-SIGNAL®.

La tecnología THERMO-SIGNAL® indica la temperatura ideal para comenzar a cocinar para garantizar una textura, color y sabor perfectos para deliciosas comidas de sabor completo todos los días.

ESPERA



EMPIEZA!

El reloj de arena desaparece y el THERMO-SIGNAL® se vuelve completamente rojo cuando la sartén está perfectamente precalentada y lista para cocinar. Para evitar un calentamiento excesivo, reduzca la potencia de la encimera una vez que el patrón exterior haya cambiado a rojo sólido. Esta tecnología THERMO-SIGNAL® debería, por lo tanto, ayudar a evitar que se sobrecaliente la sartén.

GARANTIA

Este producto tiene una garantía de 10 años contra defectos de fabricación. Esta garantía no afecta los derechos legales de los que se pueden beneficiar todos los consumidores localmente.

Tefal garantiza este utensilio de cocina a partir de la fecha de compra contra todo defecto de fabricación. La presente garantía no cubre los daños causados por el uso incorrecto, utilización profesional o si el utensilio ha sido golpeado. Tampoco cubre las manchas, la pérdida de color o rayaduras que puedan producirse en el interior y exterior del utensilio. Tefal garantiza que el recubrimiento interior y el acero inoxidable cumplen con las normativas que rigen los materiales en contacto con los alimentos.

CONSEJOS DE UTILIZACION

Antes de la primera utilización, lave y unte con un poco de aceite toda la superficie del revestimiento interior.

Para los mangos con inserciones de acero inoxidable, quitar el plástico protector

Los artículos con un diámetro inferior al tamaño de la placa de inducción, pueden impedir el buen funcionamiento del calentamiento de la placa.

. Para los productos con revestimiento: gracias a su revestimiento antiadherente, sus accesorios de cocina no necesitan grasa adicional, promoviendo una cocción más saludable.

. Para preservar el rendimiento :

. Sobrecalentar su utensilio puede dañar las propiedades antiadherentes o deformar su base. Evitar el sobrecalentamiento, sobretodo al estar vacía. Ser prudente con la posición máxima de calentamiento y la función booster.

. Nunca caliente materia grasa hasta su carbonización.

. Para productos sin revestimiento: la mayoría de accesorios de metal pueden ser usados.

. Para productos con revestimiento: para conservar y evitar rayaduras, recomendamos el uso de accesorios no metálicos.

. Evite usar accesorios afilados. Las marcas superficiales o abrasiones son normales y no afectarán al

rendimiento del producto.

. Instrucciones de limpieza :

. Limpiar el conjunto de vuestro utensilio con agua caliente, con detergente líquido suave y una bayeta no abrasiva. Evitar los accesorios de limpieza y detergentes agresivos.

. Para la base de su menaje de inducción: Secarla después de cada lavado. Podría aparecer una ligera coloración azul o amarilla. Es natural y nada peligroso, puede eliminarse con un líquido específico para lavavajillas, con producto para limpiar utensilios de acero inoxidable, con limón o vinagre. Le recomendamos que utilice una esponja rugosa únicamente para la base.

. En el caso de limpiar en el lavavajillas, la capa exterior puede volverse descolorida o apagada como consecuencia de la acción de algunos detergentes. Nuestra garantía no cubre este tipo de desgastes.

ATENCIÓN

A fin de prolongar la vida útil de su sartén recomendamos el lavado a mano.

Lavavajillas: es recomendable utilizar detergente suave como líquido o gel.

Los mangos en metal o con inserciones metálicas pueden calentarse durante su uso.

Para mayor seguridad, recomendamos el uso de manoplas.

En posición de bloqueo, no utilizar el asa superior de la tapa para agarrar o mover la olla.

Para productos de tapa con escurridor, agarre el producto por las 2 asas o por el mango, sujetando la tapa con un paño o agarraderas para evitar quemaduras.

. Para utilizar en el horno :

- 175°C para mangos/pomos con baquelita.

- 210°C para mangos/pomos de acero inoxidable con silicona inyectada.

- 250°C para mangos/pomos de acero inoxidable.

. Las tapas de cristal con los mangos de vapor ventilado no son seguras para el horno. Las tapas de cristal sin los mangos de vapor ventilado son aptas para horno hasta 175°C. Nunca sumerja una tapa de vidrio en agua fría.

Los utensilios Tefal no pueden utilizarse en el microondas.

Para más detalles consulta nuestro servicio de atención al consumidor a través de www.tefal.es

Su electrodoméstico contiene materiales valiosos que se pueden recuperar o reciclar. Dejarlo en un punto local de recogida de residuos cívicos.

PT

Os utensilios Tefal podem ou não ter a tecnologia THERMO-SIGNAL®

O THERMO-SIGNAL® indica a temperatura ideal para iniciar a cozedura de forma a garantir uma textura, cor e sabor perfeitos para refeições deliciosas e saborosas todos os dias.

AGUARDE



INICIE A COZEDURA!

A ampulheta desaparece e o THERMO-SIGNAL® fica totalmente vermelho quando atinge a temperatura ideal de

cozedura. Para evitar o sobre aquecimento, reduza a potência do lume quando o indicador ficar totalmente vermelho. Esta tecnologia THERMO-SIGNAL® permite evitar o sobre aquecimento do seu utensílio.

GARANTIA

Este artigo tem uma garantia de 10 anos a partir da data de compra contra qualquer defeito de fabrico exeto lei específica em vigor no país onde foi adquirido.

A Tefal garante a qualidade deste utensílio contras todos os defeitos de fabrico, a partir da data de compra. Esta garantia não cobre os danos causados por utilizações inadequadas, choques, quedas ou utilização para fins profissionais, assim como não cobre manchas, descoloração ou riscos no interior e exterior do utensílio.

A Tefal garante que o revestimento interior e o inox está em conformidade com as regulamentações relativas aos materiais em contacto com alimentos.

CONSELHOS DE UTILIZAÇÃO

Antes de utilizar o utensílio pela primeira vez, lave-o e passe um pouco de óleo no seu interior.

Para as pegas com aplicação em aço inoxidável, retire a película de proteção plástica.

Os utensílios com um diâmetro inferior ao diâmetro da fonte de calor de indução podem não ativar a tecnologia de aquecimento por indução.

• Para os artigos com revestimento: graças ao revestimento antiaderente não é necessário acrescentar qualquer tipo de gordura no seu utensílio, promovendo desta forma uma cozedura mais saudável.

• Para preservar o seu utensílio:

• Sobreaquecer o seu utensílio pode danificar as propriedades antiaderentes ou deformar a base. Evite o sobreaquecimento, sobretudo em vazio. Tenha um especial cuidado com a posição de aquecimento máximo e a função booster.

• Nunca deixe aquecer a gordura até queimar.

• Para os artigos sem revestimento: a maior parte dos utensílios em metal podem ser utilizados.

• Para os artigos com revestimento: por forma a preservar e evitar riscar o revestimento, recomendamos que utilize utensílios não metálicos.

• Os riscos ligeiros e abrasões podem aparecer com o uso mas não alteram as qualidades do seu artigo.

• Instruções de limpeza:

• Limpe o seu utensílio com água quente, detergente líquido para a loiça e uma esponja suave. Evite a utilização de detergentes e acessórios de limpeza abrasivos e agressivos.

• Para a base especial indução do seu utensílio: limpe-a após cada limpeza. Uma coloração «azul» ou «amarela» pode aparecer. Trata-se de um fenómeno perfeitamente normal e sem qualquer perigo ; pode ser limpo com um detergente para a loiça ou um detergente especial inox, eventualmente com limão ou vinagre. Utilize uma esponja abrasiva exclusiva para fundos em inox.

• Quando da lavagem na máquina de lavar loiça, o revestimento pode ficar manchado e perder a cor devido à agressão de alguns detergentes. A garantia não cobre este tipo de desgaste.

CUIDADO

Para prolongar a vida útil da sua frigideira, recomendamos que a lave à mão.

Compatível com a máquina de lavar a loiça: recomendamos detergentes suaves (gel ou líquidos)

As pegas metálicas ou com partes metálicas podem ficar quentes durante a utilização.

Para maior segurança, aconselhamos a utilização de luvas de cozinha.

Para productos de tapa con escurridor, agarre el producto por las 2 asas o por el mango, sujetando la tapa con un paño o agarraderas para evitar quemaduras.

• Para uma utilização no forno :

. 175°C para as pegas/asas/botões em baquelite.

. 210°C para as pegas/asas/botões inox com inserção em silicone.

. 250°C para as pegas/asas/botões em inox.

. As tampas de vidro equipadas com um botão de libertação de vapor não são compatíveis com o forno, as outras tampas de vidro podem ir ao forno até 175°C. Nunca coloque a tampa ainda quente em água fria.

Os utensílios Tefal não são compatíveis com Micro-Ondas

Para mais informações, consulte o nosso site www.Tefal.pt

O seu aparelho contém inúmeros materiais valorizáveis ou recicláveis. Entregue-o num ponto de recolha para possibilitar o seu tratamento.

NO

Kokekar fra Tefal leveres både med og uten THERMO-SIGNAL®-teknologi.

THERMO-SIGNAL®-teknologien viser den perfekte starttemperaturen for steking. Dermed garanteres du perfekt tekstur, farge og smak, og deilige, smakfulle retter hver eneste dag.

VENT



START!

Timeglasset forsvinner og THERMO-SIGNAL® blir helt rødt når pannen er perfekt oppvarmet og klar til steking.

Unngå overoppheting ved å slå ned varmen på koketoppen så snart det ytre mønsteret har blitt helt rødt. Denne THERMO-SIGNAL®-teknologien kan derfor bidra til å forhindre overoppheting av pannen.

GARANTI

Dette produktet har en garanti på 10 år mot fabrikkasjonsfeil. Denne garantien påvirker ikke eventuelle nasjonale forbrukerrettigheter.

Tefals 2 års garanti gjelder mot alle fabrikkasjonsfeil fra kjøpsdato i henhold til kjøpsloven. Garantien gjelder ikke skade som skyldes feil bruk, profesjonell bruk, eller hvis pannen har falt i gulvet eller fått støt. Den dekker heller ikke flekker, misfarging og riper på innsiden og utsiden av pannen.

Tefal garanterer at det innvendige belegget og det rustfrie stålet overholder regelverket for materialer i kontakt med næringsmidler.

BRUKERVEILEDNING

Før du bruker pannen for første gang, må du vaske den og smøre slippbelegget innvendig med olje.

På håndtak med komponenter av rustfritt stål må beskyttelsesfolien fjernes.

Hvis gryter/panner har mindre bunndiameter enn størrelsen på induksjonsplaten, kan det føre til at induksjonsteknologien ikke utløses.

. For produkter med belegg: *takket være slippebelegget trenger ikke kokekaret ditt ekstra fettstoff, og du får dermed en sunnere matlaging.*

. For å bevare ytelsen:

. Overoppheting av pannen kan skade non-stick-belegget eller føre til at bunnen blir deformert. Unngå å overopphete gryter og panner, særlig hvis de ikke inneholder mat. Vær forsiktig når du bruker en maksinnstilling for oppvarming eller en boosterfunksjon.

. Varm aldri opp fett til det blir brunsvidd.

. For produkter uten belegg: *de fleste metallredskaper kan brukes.*

. For produkter med belegg: *For å bevare og unngå riper i belegget, anbefaler vi bruk av kjøkkenredskaper uten metall.*

. Unngå bruk av redskaper med skarpe kanter. Små, overflatiske merker eller riper er normalt og vil ikke påvirke produktets ytelse.

• Rengjøringsveiledning:

. Rengjør hele pannen med varmt vann, mildt oppvaskmiddel og en myk svamp. Unngå slipende eller aggressive vaskemidler.

. For bunnen på din induksjonspanne: tørk den etter hver rengjøring. En lys blå eller gul farge kan oppstå. Dette er naturlig, og ikke farlig. Det kan fjernes med et oppvaskmiddel, et produkt spesielt beregnet for rengjøring av redskaper i rustfritt stål, eller med sitron eller eddik. Vi anbefaler at du kun bruker en skuresvamp for bunnen.

. Hvis oppvaskmaskin benyttes, kan overflaten bli matt og skjoldete grunnet enkelte oppvaskmidler. Garantien dekker ikke slik slitasje.

VIKTIG

For å forlenge pannels levetid, anbefaler vi oppvask for hånd.

Bruk i oppvaskmaskin: Det anbefales å bruk flytende oppvaskmiddel.

Håndtak av metall eller som inneholder metallkomponenter, kan bli svært varme under bruk.

For ekstra sikkerhet anbefaler vi bruk av grytekluter.

På produkter utstyrt med hellelokk tar du tak i de to sidehåndtakene eller det lange håndtaket mens du holder i lokket med en gryteklut eller et håndkle for å unngå å brenne deg.

• Bruk i ovn :

. 175 °C for håndtak/grep med bakelite.

. 210 °C for håndtak/grep i rustfritt stål med silikoninnlegg.

. 250 °C for håndtak/grep i rustfritt stål.

. Glasslokk med dampventil er ikke ovnfaste. Glasslokk uten dampventil er ovnfaste opptil 175 °C. Senk aldri et varmt glasslokk ned i kaldt vann.

Tefal kjøkkentøy kan IKKE settes i mikrobølgeovnen.

För komplette opplysninger og ved spørsmål, kontakt kundeservice på www.Tefal.com
Apparatet ditt inneholder verdifulle materialer som kan resirkuleres. Innlever det på et lokalt gjenvinningssted.

SV

Tefal kokkårl finns både med og utan THERMO-SIGNAL®-teknik.

THERMO-SIGNAL®-tekniken visar den idealiska temperaturen för att börja tillagningen og säkerställa perfekt textur, färg og smak för läckra välagade måltider varje dag.



Timglaslet försvinner og THERMO-SIGNAL® blir helt röd när panna är perfekt förvärmd og klar för tillagningen.
Undvik för kraftig uppvärmning genom att sänka hällens effekt när det yttre mönstret har övergått till fast rött sken.
Denna THERMO-SIGNAL®-teknik hjälper därför till att förhindra att du överhettar panna.

GARANTI :

Denna produkt är garanterad i 10 år mot fabriksfel. Dina lokala lagstadgade rättigheter påverkas inte av några uttalanden i detta dokument.

Tefal garanterar att denna produkt omfattas av kostnadsfri åtgärd vid händelse av produktionsfel. Garantin täcker inte fel orsakade av ovorsam hantering, professionellt bruk eller om den tappats i golvet. Den täcker heller inte fläckar, missfärgningar eller repor på insidan og utsidan av kärlet.

Tefal garanterar att den inre beläggningen og det rostfria stålet uppfyller regler som gäller material som kommer i kontakt med livsmedel.

SKÖTSELANVISNINGAR

Innan du använder kärlet för första gången, diska og smörj därefter in släpp-lättbeläggningen med lite olja.

För handtag med insats av rostfritt stål, ta bort skyddsfilmen av plast.

Om kokkårlens bottendiameter är mindre än induktionsplattan kan det leda till att induktionsuppvärmning ej startar.

. För produkter med beläggning: tack vare släpp-lättbeläggningen behöver inte ditt kokkårl något extra fett vilket gynnar en hälsosammare matlagning.

För att bevara prestandan:

. Överhettning av panna kan försämma dess klubbria egenskaper eller göra botten skev. Undvik att överhätta panna, särskilt när den är tom. Var försiktig när du använder högsta värmeinställningen eller boosterfunktion.

. Låt aldrig fett brännas.

. För produkter utan beläggning kan de flesta redskap av metall användas.

. För produkter med beläggning : för att bevara og undvika repor på din beläggning, rekommenderar vi att du använder redskap som inte innehåller metall.

. Undvik att använda redskap med vass egg. Små ytliga märken eller skrapmärken är normala og kommer inte påverka produktens prestanda.

• **Rengöring og underhåll:**

. Rengør hela pannan med hett vatten, mildt diskmedel och mjuk svamp. Undvik frätande eller starka rengöringsmedel eller tvättmedel.

. För botten på ditt induktionskär: torka den alltid torr efter varje rengöring. En blå eller gulaktig nyans kan uppstå. Det är helt naturligt, inte farligt och kan tas bort med flytande diskmedel eller med ett vanligt rengöringsmedel för rostfria stålprodukter eller med citron eller ättika. Vi rekommenderar att du använder en hård svamp ENBART till botten undersida.

. Om den diskas i maskin kan den utvändiga beläggningen bli matt och missfärgad på grund av inverkan av vissa rengöringsmedel. Vår garanti täcker inte denna typ av förlitning.

OBSERVERA

För att förlänga pannans livslängd rekommenderas handdisk.

Användning i diskmaskin: det är lämpligt att använda ett mildt diskmedel (flytande eller gel).

Handtag bestående av metall eller metallinsatser kan hettas upp vid användning.

För extra säkerhet rekommenderas användning av grytlappar.

Produkter som har lock med sil hanteras genom att man håller i sidohandtagen eller det långa handtaget med ena handen och i locket med den andra. Använd grytlapp på locket för att undvika brännskador.

. Användning i ugn:

. 175° C för handtag / knoppar i bakelit.

. 210° C för rostfria handtag / knoppar med silikoninlägg.

. 250° C för handtag / knoppar i rostfritt stål.

. Glaslock med ångventilerade knoppar är inte ugnssäkra. Glaslock utan ångventilerade knoppar är ugnssäkra upp till 175° C. Sänk aldrig ner ett hett glaslock i kallt vatten.

Tefal kokkärl kan inte användas i mikrovågsugn.

För komplett information, kontakta vår kundtjänst via www.Tefal.com

Produkten innehåller värdefulla material som kan återvinnas eller återanvändas. Lämna in den på din lokala återvinningsstation .

DA

Tefal-køkkengrej leveres både med og uden THERMO-SIGNAL®-teknologi.

THERMO-SIGNAL®-teknologi indikerer den perfekte starttemperatur for tilberedningen for at garantere den perfekte konsistens, farve og smag i lækre og smagfulde måltider hver eneste dag.

VENT



START!

Timeglasset forsvinder, og THERMO-SIGNAL® bliver rødt, når panden er perfekt opvarmet og klar til brug. For at undgå for høj opvarmning kan du sænke kogepadens effekt, når det ydre mønster er helt rødt. Denne THERMO-SIGNAL®-teknologi bør derfor være med til at forhindre, at panden overophedes.



GARANTI:

Dette produkt er omfattet af en garanti på 10 år på produktionsfejl. Dine lokale lovmæssige rettigheder påvirkes ikke af nogen i dette dokument nævnte erklæringer.

Garantien dækker ikke skader opstået som følge af forkert brug, professionel anvendelse, eller hvis produktet er slået eller tabt. Den dækker ikke slitage, som skyldes brug af redskaber af glas eller porcelæn i produktet, heller ikke pletter, misfarvning eller ridser indvendigt eller udvendigt på produktet opstået som følge af almindelig slitage.

Tefal garanterer, at den indvendige belægning og det rustfrie stål er i fuld overensstemmelse med de regulativer, som omfatter materialer, der er i kontakt med fødevarer.

BRUGSANVISNING

Inden panden bruges første gang skal den vaskes og Tefal-belægningen indgvides i olie.

Ved håndtag med stålindsats: Husk at fjerne beskyttelsesfilmen

Gryder/pander med en mindre bunddiameter end induktionspladen aktiverer muligvis ikke opvarmning med induktion.

. Produkt med belægning: *Takket være den effektive non-stick-belægning er det ikke nødvendigt at bruge yderligere fedtstof, hvilket sikrer en sundere madlavning.*

. Sådan sikrer du pandens effektivitet og ydeevne:

. Overopvarmning af panden kan beskadige dens non-stick-egenskaber eller forvride bunden. Undgå at overophede dit køkkengrej, især uden mad. Vær forsigtig, når du bruger en maksimal opvarmningsposition eller booster-funktion.

. Fedtstoffet bør ikke opvarmes så længe at det bliver sort.

. Produkt uden belægning: *Her kan de fleste metalredskaber bruges.*

. Produkt med belægning: *For at bevare en pæn belægning uden ridser, anbefaler vi, at du undlader at bruge metalredskaber.*

. Undgå at bruge skarpe redskaber. Små mærker eller slitage er helt normalt og vil ikke påvirke produktets ydeevne.

Rengøringsvejledning:

. Rengør hele panden med varmt, mildt opvaskemiddel og en blød klud. Undgå slibende eller aggressiverengørings- eller opløsningsmidler.

. Vedrørende bunden: Husk at tørre bunden efter hver rengøring. Bunden kan få et lyst blåt eller gult skær, det er helt naturligt og ufarligt. Skæret kan fjernes med flydende opvaskemiddel, et specialprodukt til rustfrit stål eller med citron eller eddike. Vi anbefaler at svamp med slibeflade kun bruges til bunden.

. Hvis køkkengrejet vaskes i opvaskemaskinen kan den ydre belægning blive mat og misfarvet på grund af opvaskemidlet, der anvendes i opvaskemaskinen. Garantien dækker ikke denne form for slitage.

BEMÆRK

For at forlænge pandens levetid, anbefaler vi vask i hånden.

Brug af opvaskemaskine: det anbefales at bruge et blødt vaskemiddel i enten flydende form eller som gel.

Håndtag med metalsammensætning eller med metalindsatser kan blive varme under brug.



For en sikkerheds skyld anbefaler vi brug af grydelapper.

For produkter med låg til at hælde vand fra skal du tage fast i håndtaget på begge sider eller det lange håndtag mens du holder låget med en klud eller grydelapper for at undgå forbrændinger.

. Brug i ovn :

. 175 °C for håndtag/greb med bakelit.

. 210 °C for håndtag af rustfrit stål/greb med silikoneindsats.

. 250 °C for håndtag/greb i rustfrit stål.

. Glaslæg med dampventil er ikke ovnsikre. Glaslæg uden dampventil er ovnsikre op til 175 °C. Anbring aldrig et varmt glaslæg i koldt vand.

Tefal køkkenrej kan IKKE anvendes i mikrobølgeovn.

Hvis du har spørgsmål eller har brug for yderligere oplysninger, er du velkommen til at kontakte kundeservice på www.Tefal.com.

Dette husholdningsapparat indeholder værdifulde materialer, som kan genvindes eller genbruges. Aflever panden på din lokale genbrugsstation.

FI

Tefal-ruoanvalmistusastioita on saatavana varustettuna THERMO-SIGNAL®-tekniikalla ja ilman sitä.

THERMO-SIGNAL®-tekniikka osoittaa, koska lämpötila on juuri oikea ruoanvalmistuksen aloittamiseksi, jotta saat täydellisen rakenteen, värin ja maun herkkullisia päivittäisiä aterioita varten.

ODOTA



ALOITA!

Kun paistinpannu on esikuunnennettu ja ruoanvalmistuksen voi aloittaa, tiimalasi poistuu näkyvistä ja THERMO-SIGNAL® muuttuu kokonaan punaiseksi. Kun ulompi kuvio on muuttunut kokonaan punaiseksi, vähennä keittolevyn tehoa liiallisen kuumuuden välttämiseksi. THERMO-SIGNAL®-tekniikka auttaa estämään paistinpannua ylikuumenemasta.

TAKUU:

Tällä tuotteella on 10 vuoden valmistusvirhetakuu. Mikään tässä asiakirjassa esitetty ei vaikuta paikallisiin laillisiin oikeuksiisi.

Tefal antaa tälle keittoastialle kaikkia valmistusvirheitä koskevan takuun. Tämä takuu ei kata vaurioita, jotka ovat syntyneet virheellisen käytön, iskujen tai putoamisen seurauksena tai kaupallisessa käytössä. Takuu ei myöskään kata tahroja, värin haalistumista tai naarmuja keittoastian sisä- tai ulkopinnoilla.

Tefal takaa, että sisäpuolen pinnoite ja ruostumaton teräs täyttävät täysin elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuville materiaaleille asetetut määräykset.

KÄYTTÖ- JA HOITO-OHJEET

Ennen ensimmäistä käyttöä, pese pannu huolellisesti, huuhtele ja kuivaa. Levitä pinnoitetun keittoastian pintaan ½ tl ruokaöljyä ja pyyhkäise taluspaperilla.

Poista suojakalvo kädensijoista, joissa on ruostumattomia teräsosia.

Jos keittoastian pohja on pienempi kuin induktioleyvy, sitä ei ehkä kuumenneta.

. Pinnoitettu tuote: tehokkaan tarttumattoman pinnan ansiosta rasvaa ei tarvitse lisätä, joten ruoka voidaan valmistaa entistä terveellisemmällä tavalla.

. Näin varmistat pannun toimivuuden ja tehokkuuden:

. Jos paistinpannu ylikuumentuu, sen tarttumattomat ominaisuudet voivat heikentyä tai sen pohjan muoto voi muuttua. Vältä ylikuumentamista varsinkin tyhjiä ruoanvalmistusastioita. Ole varovainen, kun käytät suurinta kuumennustehoa tai tehostustoimintoa.

. Vältä tyhjän keittoastian ylikuumentamista.

. Pinnoittamaton tuote: useimpien metallisten välineiden käyttö on sallittua.

. Pinnoitettu tuote: metallisten välineiden käyttöä on suositeltavaa välttää, jotta pinnoite ei naarmuunnu.

. Vältä terävien välineiden käyttöä. Pienet naarmut tai kulumat ovat täysin normaaleja eivätkä vaikuta tuotteen toimivuuteen.

. Puhdistus:

. Pese koko paistinpannu kuumalla vedellä, hellävaraisella nestemäisellä pesuaineella ja pehmeällä sienellä. Vältä hankaavia tai voimakkaita puhdistus- ja pesuaineita.

. Induktiopohja: Kuivaa se joka kerta pesun jälkeen. Siinä voi esiintyä sinertävä tai kellertävä värinmuutos. Tämä on normaalia, se ei ole myrkyllistä. Se voidaan puhdistaa astianpesuaineella tai teräkselle sopivalla puhdistusaineella. Vielä paremman tuloksen saamiseksi puhdistusaineeseen voidaan lisätä myös sitruunamehua tai viinietikkaa. Suosittelemme, että käytätte karkeaa sientä vain pohjan puhdistamiseen.

. Jos astia pestään astianpesukoneessa, ulkopinta saattaa menettää kiiltonsa joidenkin pesuaineiden koostumuksen johdosta. Takuu ei kata konepesun aiheuttamia muutoksia.

HUOMIO !

Suosittelemme tuotteen pesua käsin, jotta käyttöikä pitenee

Konepesu: suosittelemme nestemäisen tai geelimäisen pesuaineen käyttöä

Metallia tai metalliosia sisältävät kahvat voivat kuumentua käytön aikana.

Turvallisuuden ja käyttömukavuuden lisäämiseksi suosittelemme patalappujen käyttöä ruoanvalmistuksen aikana.

Jos tuotteessa on siivilöintikansi, tartu sen kahteen sivukahvaan tai pitkään kahvaan ja pidä kansi paikallaan keittiöpyyhkeen tai patalapun avulla palovammojen välttämiseksi.

. Käyttö uunissa:

. 175 °C: bakelliittikahvat.

. 210 °C: ruostumattomasta teräksestä valmistetut kahvat, joissa on silikonipinnoite.

. 250 °C: ruostumattomasta teräksestä valmistetut kahvat.

. Lasikannet, joissa on höyryventtiili, eivät ole uunikestäviä. Lasikannet, joissa ei ole höyryventtiiliä, kestävät 175°C:en lämpötilan.

Tefal taloustavaroita ei saa laittaa mikroaaltouuniin.

Jos haluat tarkempia tietoja tai sinulla on kysyttävää, voit ottaa yhteyttä asiakaspalveluumme sivuston www.Tefal.com kautta.

Tässä käyttöastiasa on arvokkaita materiaaleja, joita voidaan kierrättää tai käyttää uudelleen. Toimita pannu paikalliseen keräyspisteeseen.

PL

Produkty do gotowania Tefal są wyposażone w technologię THERMO-SIGNAL® lub nie.

THERMO-SIGNAL® wskazuje, kiedy temperatura jest idealna, aby rozpocząć smażenie i osiągnąć perfekcyjny smak, zapach i kolor Twoich ulubionych potraw każdego dnia.

POCZEKAJ



GOTOWE!

Wskaźnik THERMO-SIGNAL® staje się całkowicie czerwony, a ikona klepsydry zniknie, gdy patelnia osiągnie idealną temperaturę do smażenia. Aby uniknąć przegrzania naczynia zalecamy redukcję mocy kuchenki, w momencie gdy wskaźnik jest całkowicie czerwony. Technologia THERMO-SIGNAL® pozwala na uniknięcie ryzyka przegrzania i zniszczenia naczynia.

GWARANCJA

Produkt ten objęty jest gwarancją na wady fabryczne na okres 10 lat. Gwarancja firmy Tefal nie ma wpływu na prawa lokalne przysługujące każdemu konsumentowi.

Na zakupione przez Państwa naczynie firma Tefal udziela od dnia zakupu gwarancji obejmującej wszelkie wady produkcyjne. Gwarancja ta nie dotyczy uszkodzeń wynikających z nieprawidłowego użytkowania, powstałych wskutek uderzenia naczynia, jego upadku lub związanych z użyciem naczynia do celów profesjonalnych. Nie obejmuje ona płam, odbarwień ani zarysowań powstałych na częściach wewnętrznych i zewnętrznych naczynia.

Tefal gwarantuje, że wewnętrzna powłoka nieprzywierająca oraz stal nierdzewna spełniają wymagania dla powierzchni mających kontakt z żywnością.

RADY DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA

Przed pierwszym użyciem należy umyć i lekko natłuścić wewnętrzną powierzchnię naczynia.

W uchwytach z wkładką ze stali nierdzewnej usuń folię ochronną.

Naczynia o mniejszej średnicy niż ta w kuchenke indukcyjnej mogą nie wywołać grzania indukcyjnego.

• **W przypadku naczyń z powłoką:** *dzięki powłoce nieprzywierającej, nie trzeba używać tłuszczu do smażenia.*

• **Aby zachować wydajność:**

• Przegrzanie patelni może zniszczyć jej właściwości nieprzywierające oraz zdeformować dno. Należy unikać przegrzewania naczynia zwłaszcza pustego oraz zachować ostrożność używając maksymalnej mocy oraz funkcji turbo.

• Nigdy nie należy rozgrzewać tłuszczu aż do jego spalania.

• **W przypadku naczyń bez powłoki:** *można używać większości metalowych narzędzi.*

• **Produkty z powłoką:** *aby zachować wydajność naczyń i uniknąć zarysowań na powłoce, rekomendujemy*

użytkowanie niemetaloých narzędzi kuchenných.

. Należy unikać używania ostrych narzędzi kuchenných. Niewielkie ślady lub zarysowania na powłoce są normalnym zjawiskiem i nie wpływają na wydajność produktu.

- Zmywanie:

. Patelnie należy czyścić gorącą wodą i miękką gąbką z dodatkiem łagodnego płynu do mycia. Unikać ścierających i agresywných detergentów i produktów do czyszczenia.

. Indukcyjny spód patelni: należy wysuszyć po każdym myciu. Pojawiający się lekko żółty lub niebieski kolor jest zjawiskiem normalnym. Można je zlikwidować używając płynu do mycia naczyń, środków czyszczących przeznaczonych do stali nierdzewnej, octu lub cytryny. Zalecamy mycie dna ze stali nierdzewnej za pomocą ostrego zmywaka i płynu do mycia naczyń.

. Jeżeli używamy zmywarki, powłoka zewnętrzna może ulec zmatowieniu lub utracić kolor w wyniku działania niektórych detergentów. Nasza gwarancja nie obejmuje takiego typu zmian.

UWAGA

Aby wydłużyć czas użytkowania patelni, rekomendujemy zmywanie ręczne.

Można myć w zmywarce: rekomendujemy stosowanie delikatnych detergentów, takich jak płyn w żelu

Metalowe uchwyty lub uchwyty z metalową wkładką mogą być gorące podczas użycia.

W celu zwiększenia bezpieczeństwa zalecamy używanie rękawic kuchenných.

W trybie zamkniętym, nie używaj uchwyty pokrywki do trzymania lub przesuwania garnka.

Używaj systemu zamykającego Tefal Cook&Clip wyłącznie z pokrywkami Tefal Cook&Clip.

Produkty wyposażone w pokrywę do odciedzania należy trzymać za obie boczne ręczki lub za długą rączkę, jednocześnie przytrzymując pokrywę ściereczką lub rękawicą, aby uniknąć poparzenia.

. Używanie w piekarniku:

. 175°C w przypadku uchwytów/gałek z bakelitu.

. 210°C w przypadku uchwytów/gałek ze stali nierdzewnej z silikonową wkładką.

. 250°C w przypadku uchwytów/gałek ze stali nierdzewnej.

. Szklane pokrywki z regulowanym otworem ujścia pary nie mogą być używane w piekarniku. Szklane pokrywki bez regulowanego otworu ujścia pary mogą być używane w piekarniku do temperatury 175°C. Nigdy nie wkładaj gorącej, szklanej pokrywki do zimnej wody.

Naczynie Tefal nie wolno używać w kuchenkach mikrofalowych.

Aby uzyskać szczegółowe informacje, proszę kontaktować się z nami za pośrednictwem strony www.Tefal.com

Niniejsze urządzenie zawiera wiele materiałów, które mogą być ponownie użyte lub poddane recyklingowi. Zanieś urządzenie do punktu zbiórki surowców, aby materiały mogły zostać przetworzone.

CS

Nádobi Tefal je dostupné s i bez technologie THERMO-SIGNAL®

THERMO-SIGNAL® oznámí jakmile pánev dosáhne ideální teploty pro začátek vaření. Zaručuje dokonalou strukturu, barvu i chuť a umožňuje každodenní přípravu vynikajících jídel plných chutí.



POČKEJTE



START!

Symbol přesýpacích hodin zmizí a THERMO-SIGNAL® získá jednolitou červenou barvu, když je pánev správně rozehrátá a připravená k vaření. Abyste zabránili nadměrnému zahřívání ztlumte ohřev, když bod zčervená. Tím technologie THERMO-SIGNAL® pomáhá předcházet přehřívání pánve.

ZÁRUKA

Na tento výrobek se vztahuje záruka 10 roky na výrobní vady, pokud nestanoví právní předpisy nebo smlouvy platné v zemi nákupu jinak.

Záruka se nevztahuje na škody způsobené nesprávným používáním, komerčním využitím, nebo poškozením produktu následkem pádu. Záruka se nevztahuje na skleněné nebo porcelánové části výrobku či skvrny, zabarvení a škrábance na vnitřní nebo vnější straně výrobku vzniklé v důsledku běžného opotřebení.

Tefal zaručuje, že vnitřní povrch a nerezová ocel jsou v souladu s předpisy pro materiály přicházející do styku s potravinami.

NÁVOD K POUŽÍVÁNÍ

Před prvním použitím omyjte povrch výrobku a lehce jej potřete olejem.

Z rukojeti s nerezovou vložkou sejměte ochrannou fólii.

Nádoby s menším průměrem dna než je velikost indukční plotýnky mohou způsobit, že se indukční ohřev nezapne.

• Výrobky s nepřilnavých povrchem: díky svým nepřilnavým vlastnostem nádobí nepotřebuje při vaření přidaný tuk a proto je vaření zdravější.

• Pro zachování vlastností výrobku:

• Přehřívání pánve může ovlivnit nepřilnavé vlastnosti povrchu a zdeformovat dno. Vyhněte se přehřátí nádobí zvláště pokud je prázdné/bez jídla. Dbejte opatrnosti zvláště při použití maximálního ohřevu nebo funkce zrychleného/dodatečného ohřevu (boost).

• Zabraňte připálení tučných jídel na uhel.

• Nádobí bez vnitřního povrchu: může být použita většina kovového náčiní.

• Nádobí s nepřilnavým povrchem: aby byl povrch déle zachován a aby se zabránilo jeho poškrábání doporučujeme použití nekovového náčiní.

• Vyhněte se používání ostrého náčiní. Drobné povrchové stopy nebo odřeniny jsou normální a nemají vliv na funkčnost výrobku.

• Čištění:

• Nádobí myjte horkou vodou a nejlépe jemnými mycími prostředky jako jsou gely a jemnou stranou mycí houby. Vyhněte se používání abrazivních a agresivních mycích prostředků.

• Dno vaší indukční pánve osušte do sucha po každém mytí. Případný výskyt světle modré nebo oranžové barvy je přirozený, není nebezpečný a může být odstraněn přípravkem na mytí nádobí, čistícím prostředkem na nerez, citronem nebo octem. Drsnou stranu mycí houby doporučujeme použít pouze k mytí vnějšího dna pánve.

• Při mytí v myčce se mohou na vnějším povrchu objevit matné nebo barevné skvrny, což způsobují některé mycí



prostředky. Naše záruka se na tento druh opotřebení výrobku nevztahuje.

Upozornění !

Chcete-li prodloužit životnost pánve, doporučujeme ruční mytí.

Pro použití v myčce na nádobí: je vhodnější použít měkké čisticí prostředky (tekuté nebo gelové).

Celokovové rukojeti a rukojeti s kovovou vložkou mohou být horké.

Pro větší bezpečnost doporučujeme používat chňapku/rukavici.

V uzamčené poloze nezvedejte ani nepřenášejte celý hrnec držením za knoflík poklice.

Používejte uzamykací systém hrnce na dušení Tefal Cook&Clip pouze s poklicí Tefal Cook&Clip.

U výrobků vybavených víkem na cezení, uchopte výrobek za 2 boční rukojeti nebo za dlouhou rukojeť a současně držte víko hadříkem nebo držáky na hrnce, aby nedošlo k popálení.

• Použití v troubě:

. 175 ° C pro rukojeti / držadla z plastu.

. 210 ° C pro rukojeti / držadla z nerezové oceli se silikonovým povrchem.

. 250 ° C pro rukojeti / držadla z nerezové oceli.

. Skleněná poklice s parním ventilem v držadle není určena pro použití v troubě. Skleněná poklice bez držadla s parním ventilem je použitelná v troubě do 175 ° C. Nikdy nepoňujte horkou skleněnou poklici do studené vody.

Nádobí Tefal nepoužívejte v mikrovlnce.

Pro více informací a v případě jakýchkoliv dotazů kontaktujte náš zákaznický servis prostřednictvím www.Tefal.com

Váš výrobek obsahuje hodnotné materiály, které mohou být recyklovány. Odevzdejte ho do místního sběrného dvora.



Ref. 20 10 670 751 - Tefal 06/22

