



COOKING TOGETHER SINCE 2003

STAINLESS STEEL



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

THERMO-SIGNAL®

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.



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. Your local statutory rights are not affected by any statements in this document.

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 complies with regulations covering materials in contact with food.

CARE INSTRUCTIONS

- Before using your pan for the first time, wash it and lightly oil the inner coating with cooking oil.
- For efficiency, stability and to avoid burning the handle or the coating: centre your pan on a hob best suited to the diameter of its base (a trivet may be required).
- 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 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 tools 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 gel.**
- Handles with a metallic composition or including metal inserts may become hot during use.
- For added safety, we recommend the use of oven gloves.
- **Use in the oven:**
 - 250°C/482°F 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/347°F. 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

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.

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 - 1300 307 824; New Zealand - 0800 700 711. 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 failure 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 the UK by Groupe SEB (UK) Ltd, Datchet, SL3 9LL.

FR

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

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.



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 pendant **10 ans** contre tout vice de fabrication. Cette garantie n'affecte pas les droits légaux dont bénéficie tout consommateur localement.

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 est conforme 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 une meilleure efficacité et stabilité : centrer votre ustensile sur un diamètre de foyer adapté à la taille du fond de votre ustensile (un stabilisateur additionnel peut être nécessaire). Éviter d'exposer la poignée à la flamme.
- Les articles avec un diamètre inadéquat 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'usage.

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.

• **Pour l'utilisation au four :**

- 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

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.

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

Droits des Consommateurs et informations complémentaires

Cette garantie commerciale de Tefal n'affecte ni les droits dont bénéficie tout consommateur légalement, qui ne sauraient être exclus ou limités, ni les droits légaux envers un distributeur auprès de qui aurait été acheté un produit. Cette garantie donne au consommateur des droits spécifiques, et le consommateur peut par ailleurs bénéficier des droits particuliers qui peuvent varier en fonction de l'Etat ou du pays. Le consommateur peut faire usage de ces droits de son seul fait. Pour plus de détails vous pouvez consulter www.tefal.com

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 civil

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.

DE

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

THERMO-SIGNAL®

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.



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

Dieses Produkt hat eine Garantie bei Herstellungsfehlern für **10 Jahre**. Ihre gesetzlichen Rechte sind von keinerlei Aussagen in diesem Dokument betroffen.

Diese Garantie gilt nicht für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch, professionellen Gebrauch oder Herunterfallen zustande kommen. Sie deckt keine Flecken, Verfärbungen oder Kratzer weder auf der Innenseite noch 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 muss die Pfanne gereinigt und die innere Beschichtung leicht mit Speiseöl geölt werden.
- Für Effizienz, Stabilität und Vermeidung von Überhitzung des Griffs oder der Beschichtung: Die Pfanne muss zentriert auf dem Kochfeld liegen und der Durchmesser der Pfanne sollte dem Kochfeld angepasst sein. (ein Untersetzer kann erforderlich sein).
- Bei Kochgeschirr mit einem kleineren Grunddurchmesser im Vergleich zur Induktionskochfeldgröße kann es sein, dass die Induktionsheiztechnik nicht ausgelöst wird.

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

• **Um die Leistung zu bewahren:**

- Bei der Überhitzung der Pfanne kann deren Funktionalität beschädigt werden oder der Boden kann sich verzerren. Vermeiden Sie es, Ihr Kochgeschirr vor allem ohne Nahrung zu überhitzen. Seien Sie vorsichtig bei der Verwendung einer maximalen Heizleistung oder Booster-Funktion.

- 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 ganze Pfanne mit heißem Wasser, mildem Spülmittel und einem weichen Schwamm. Vermeiden Sie abreibende oder aggressive 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.

- **Reinigung in der Spülmaschine: Verwenden Sie vorzugsweise schonende Reinigungsmittel wie Flüssigkeit oder Gel.**

- Griffe mit einer metallischen Zusammensetzung oder mit Metalleinsätzen können während des Gebrauchs heiß werden.

- Tefal empfiehlt die Benutzung von Topfhandschuhen.

• **Bei Benutzung im Ofen:**

- 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.

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.

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

NL

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

THERMO-SIGNAL®

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

Voor die product geldt een garantie van **10 jaar** tegen fabricagefouten. Deze garantie heeft geen effect op de lokale wettelijke consumentenrechten.

De garantie is niet van toepassing op beschadigen door verkeerd gebruik, stoten, vallen of beschadiging als gevolg van professioneel gebruik. De garantievoorwaarden gelden niet bij vlekken, verkleuringen of krassen aan de binnen- en buitenkant van het product.

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 voor het eerste gebruik en wrijf de anti-aanbaklaag daarna in met een beetje olie (bijv. zonnebloemolie).
- Voor efficiënt gebruik en stabiliteit: zet de pan goed in het midden van een kookplaat of gaspit die past bij de diameter van de bodem van de pan. Zorg ervoor dat de handgreep niet kan verbranden.
- Pannen met een kleinere bodem die niet geschikt zijn voor de grootte van de inductieplaat, kunnen de inductietechnologie voor het opwarmen niet activeren.
- 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:**

- Oververhitting van de pan kan de pan en de bodem beschadigen. Vermijd oververhitting vooral als de pan leeg is. Wees voorzichtig met het gebruik van de maximale stand en boosterfunctie.
- Boter, olie en andere vetten nooit te laten 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:**

- Reinig de pan met warm water, afwasmiddel en een sponsje of afwasborstel. Vermijd agressieve schoonmaakmiddelen of schuursponsjes.
- 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 schuursponsje voor de roestvrijstalen onderkant van de bodem.
- Bij gebruik van de vaatwasser kan de buitenkant mat worden en de glans verliezen. Dit komt door de vaatwasmiddelen die vaak agressiever zijn. De garantie dekt dit soort slijtage niet.

WAARSCHUWING

- Om de levensduur van het product te verlengen, raden wij u aan het met de hand af te wassen.
- **Gebruik in de vaatwasser: het verdient de voorkeur zachte afwasmiddelen, zoals een vloeistof of gel, te gebruiken.**
- Handgrepen van metaal of een metalen inzetstuk kunnen warm worden tijdens het gebruik.
- Voor extra veiligheid, raden wij het gebruik van ovenwanten aan.
- **Gebruik in de oven:**
- 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

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.

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

RU

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

THERMO-SIGNAL®

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

Действует дополнительная гарантия Tefal на посуду из нержавеющей стали в течение **10 лет**, начиная с даты продажи, в случае возникновения дефекта, связанного с недостатком материала или производственного дефекта, касающего нержавеющей стали, при условии, если изделие использовалось в соответствии с инструкциями по эксплуатации производителя. Данная гарантия не распространяется на случаи дефекта по причине неправильного использования, ударов, падения, пожелтения или посинения металла либо в иных случаях, приведенных выше. 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 пищевым маслом всю поверхность внутреннего покрытия
- Для повышения эффективности, стабильности и во избежании повреждения ручек или покрытия: сковорода должна находиться на конфорке варочной плиты соответствующего диаметра ее основанию (может потребоваться подставка).

- Посуда совместимая с индукционными плитами может не нагреваться на индукционных конфорках большего диаметра, чем дно посуды.
- 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 посуды может испортить ее свойства или деформировать дно. Избегайте перегрева посуды, особенно без еды. Будьте осторожны, когда используете сковороду на максимальном огне.
- 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:**

- Помойте внутреннее и внешнее противопригорающее покрытие вашей посуды горячей водой, жидким мылом и губкой (не используйте абразивные порошки или щетки).
- Необходимо тщательно вытирать дно сковороды после каждого использования. В результате эксплуатации могут появляться светло голубые или желтые пятна - это не опасно и не является дефектом. 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 мы рекомендуем мыть посуду вручную.
- **Использование в посудомоечной машине: предпочтительно использовать мягкие моющие средства: жидкое или гель.**
- Ручки с металлическими частями или вставками могут нагреваться во время использования.
- Для большей безопасности мы рекомендуем пользоваться кухонными рукавицами (хваталками).

• **Использование в духовке:**

- 250°C для ручек/кнопок из нержавеющей стали.
- Стекланые крышки с кнопка с паровыпуском нельзя использовать в духовке. Стекланые крышки с кнопкой без паровыпуска можно использовать в духовке до 175°C. Никогда не ставьте горячую стеклянную 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. 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. Продукт содержит ценные материалы, которые могут быть восстановлены или утилизированы. Вы можете передать его в пункт сбора отходов.

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.



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 fabriksjonsfeil. Denne garantien påvirker ikke eventuelle nasjonale forbrukerrettigheter.

Denne garantien dekker 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

- For første gangs bruk, vask og smør det innvendige belegget lett med matolje.
- For bedre effektivitet og stabilitet: plasser pannen på en kokeplate med en størrelse som passer til pannens bunn. (En ekstra holder kan bli nødvendig). Unngå å utsette håndtaket for ild.
- Hvis bunnen på kokekaret er mindre enn størrelsen på induksjonskoketoppen, kan det medføre at induksjonsvarmeteknologien ikke starter.
- 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 dens egenskaper eller deformere bunnen. Unngå overoppheting av pannen, især når det ikke er mat i den. Vær forsiktig når du setter den på maks varme eller bruker booster-funksjonen.
- 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 flytende oppvaskmiddel og en myk svamp. Unngå skuremidler eller rengjøringsartikler med skureeffekt.
- 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 pannen vaskes i oppvaskmaskin, kan det utvendige belegget bli matt og misfarget på grunn av visse oppvaskmidler. Garantien dekker ikke denne typen slitasje.

VIKTIG

- For å forlenge pannels levetid, anbefaler vi oppvask for hånd.
- **Bruk av oppvaskmaskin: Det anbefales å bruke skånsomme vaskemidler, flytende eller som gelé.**
- Håndtak i metall eller med metallinnlegg kan bli varme under bruk.
- For ekstra sikkerhet anbefaler vi bruk av grytekluter.

• **Bruk i ovn:**

- 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.

Gå til www.tefal.com for mer informasjon om villkårene og begrensningene.

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.

Apparatet ditt inneholder verdifulle materialer som kan resirkuleres. Innlever det på et lokalt gjenvinningssted.

Tefal kokkärl finns både med och utan THERMO-SIGNAL®-teknik.

THERMO-SIGNAL®

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



Timglaslet försvinner och THERMO-SIGNAL® blir helt röd när pannan är perfekt förvärmad och 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 pannan.

GARANTI

Denna produkt är garanterad i **10 år** mot fabriktionsfel. 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 ovarsam hantering, professionellt bruk eller om den tappats i golvet. Den täcker heller inte fläckar, missfärgningar eller repor på insidan och utsidan av kärlet som uppstår till följd av normalt slitage.

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

SKÖTSELANVISNINGAR

- Innan du använder din panna första gången, diska och olja sedan in innerbeläggningen med litet matolja.
- För effektivitet, stabilitet och för att undvika att bränna handtaget eller beläggningen: centrera din panna på en kokplatta anpassad till diametern hos pannans bas (eventuellt kan en trefot behövas).
- Med ett kokkärl som har en diameter mindre än kokzonen på din induktionsspis kan det hända att induktionstekniken inte fungerar.
- För produkter med beläggning: tack vare släpp-lättbeläggningen behöver inte ditt kokkärl något extra fett vilket gynnar en hälsosammare matlagning.
- **För att bevara prestandan:**
 - Överhettning av kokkärlet kan skada dess egenskaper eller göra botten skev. Undvik överhettning av kokkärlet särskilt utan mat. Var försiktig när du använder ett maximalt värmeläge eller boosterfunktionen .
 - Låt aldrig fett brännas.
 - För produkter utan beläggning kan de flesta redskap av metall användas.

- För produkter med beläggning : för att bevara och 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 och kommer inte påverka produktens prestanda.

• **Rengöring och underhåll:**

- Diska hela pannan med en mjuk svamp, varmvatten och flytande mildt diskmedel. Undvik slipande eller aggressiva rengöringsredskap eller rengöringsmedel.
- För botten på ditt induktionskäril: 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 de diskas i diskmaskin, kan den yttre beläggningen bli matt och missfärgad på grund av effekten av vissa rengöringsmedel. Vår garanti täcker inte denna typ av slitage.

OBSERVERA

- För att förlänga pannans livslängd rekommenderas handdisk.
- **Diskning i diskmaskin: Använd företrädesvis skonsamma diskmedel som vättska eller gel.**
- Handtag tillverkade i metall eller om de innehåller metallinlägg kan bli varma vid användning.
- För extra säkerhet rekommenderas användning av grytlappar.

• **Användning i ugn:**

- 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 fullständig information, kontakta vår kundtjänst via www.tefal.com

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.

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

DA

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

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.



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 kogepladens 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 du bruger panden første gang, vaskes panden, og belægningen smøres let med madolie.
- For at sikre pandens effektivitet og stabilitet og undgå at brænde håndtaget eller belægningen anbringes panden midt på et blus, der passer til pandens diameter (brug evt. også bordskåner).
- Kogegrejere, der har en mindre diameter end størrelsen på induktionsbluset kan muligvis ikke aktivere induktionsvarmen.
- 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:**
- Hvis panden bliver overophedet, kan panden få en ringere ydeevne eller blive skæv. Undgå derfor at overophede panden - især når der ikke er mad på den. Vær forsigtig, når du bruger max. varme eller booster-funktionen.
- 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:**
- Panden rengøres med varmt vand, et mildt opvaskemiddel og en blød svamp. Brug ikke grove eller skarpe rengøringsværktøjer eller rengøringsmidler.

- 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 panden sættes i opvaskemaskinen, kan den ydre belægning blive mat og misfarvet pga. de anvendte vaskemidler. Vores garanti dækker ikke denne form for slitage.

BEMÆRK

- For at forlænge pandens levetid, anbefaler vi vask i hånden.
- **I opvaskemaskine: Brug helst blide rengøringsmidler i form af enten væske eller gelé.**
- Håndtag af metal, herunder også metalliske indsatser, må ikke blive varme, når panden er i brug.
- For en sikkerheds skyld anbefaler vi brug af grydelapper.
- **Brug i ovn:**
 - 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 køkkengrej kan IKKE anvendes i mikrobølgeovne.

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

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.

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®

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



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 paistinpannuu ylikuumenemasta.

TAKUU

Tällä tuotteella on **10 vuoden** valmistusvirhetakuu. Mitkään 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

- Pese keittoastia ennen ensimmäistä käyttökertaa ja sivele pinnoite kevyesti ruokaöljyllä.
- Pannun toimivuuden ja vakauden varmistamiseksi ja kahvan tai pinnoitteen vaurioitumisen ehkäisemiseksi pannu tulee sijoittaa keskelle keittolevyä, joka on halkaisijaltaan sopiva pannulle (käytä mahdollisesti myös pannunalusta).
- Keittoastiat, jotka ovat halkaisijaltaan pienempiä kuin induktiolevy, eivät välttämättä pysty aktivoimaan induktiolämpöä.
- Pinnoitettu tuote: tehokkaan tarttumattoman pinnan ansiosta rasvaa ei tarvitse lisätä, joten ruoka voidaan valmistaa entistä terveellisemmällä tavalla.

• Näin varmistat pannun toimivuuden ja tehokkuuden:

- Jos pannu kuumenee liikaa (pour traducion keittoastiat), sen tehokkuus heikkenee tai se saattaa väyntyä. Vältä siksi kuumentamasta pannua liikaa etenkin silloin, kun pannulla ei ole ruokaa. Ole varovainen käyttäessäsi täyttä lämpöä tai booster-toimintoa.
- Vältä tyhjän keittoastian ylikuumentamista.
- Pinnoittamaton tuote: useimpien metallisten välineiden käyttö on sallittua.
- Pinnoitettu tuote: metallisten välineiden käyttöä on suositeltavaa välttää, jotta pinnoite ei naarmuunna.
- Vältä terävien välineiden käyttöä. Pienet naarmut tai kulumat ovat täysin normaaleja eivätkä vaikuta tuotteen toimivuuteen.
- **Puhdistus:**
 - Pannu puhdistetaan lämpimällä astianpesuvedellä ja pehmeällä sienellä. Vältä käyttämästä teräviä puhdistusvälineitä tai hankaavia puhdistusaineita.
 - Induktiopohja: Kuivaa se joka kerta pesun jälkeen. Siinä voi esiintyä sinertävää tai kellertävää 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 pannu pestään astianpesukoneessa, siinä käytetty pesuaine voi muuttaa pannun ulkopinnan väriä tai poistaa sen kiillon. Takuumme ei kata tämänkaltaista kulumista.

HUOMIO!

- Suosittelemme tuotteen pesua käsin, jotta käyttöikä pitenee.

- **Astianpesukoneen käyttö: suosittelemme käyttämään hellävaraisia pesuaineita, kuten nestemäistä tai geelimäistä pesuainetta.**

- Metalliset kahvat ja muut metalliset osat eivät saa kuumentua pannun ollessa käytössä.

- Turvallisuuden ja käyttömukavuuden lisäämiseksi suosittelemme patalappujen käyttöä ruoanvalmistuksen aikana.

• **Käyttö uunissa:**

- 250 °C: ruostumattomasta teräksestä valmistetut kahvat.

- Lasikannet, joissa on höyryventiili, eivät ole uuninkestäviä. Lasikannet, joissa ei ole höyryventiiliä, 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.

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

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

KO

Teffal 주방용품은 열센서 기술을 삽입한 제품과 열센서가 없는 제품 모두 취급합니다.

테팔 열센서는

테팔 열센서는 매일 건강하고 맛있는 식감과 색상, 그리고 맛을 요리할 수 있는 최적 온도를 알려줍니다.



테팔 열센서의 모래시계가 사라지며 요리를 시작할 최적 온도를 알려주어 더욱 건강하고 맛있게 요리할 수 있습니다. 열센서 전체가 빨갈게 변하면 불의 세기를 줄이고 적정온도를 유지해 주십시오. 테팔 열센서는 프라이팬의 과열을 막아주는 역할을 합니다.

품질보증

본 제품은 **10년간** 제조상의 결함에 대해 보증합니다. 각 국가별 법적 권리는 이 문서의 내용에 전혀 영향을 받지 않습니다.

본 품질 보증은 제품주의사항에 따르지 않거나, 상업적으로 제품을 이용하거나, 제품을 부딪히거나 떨어뜨려 생긴 피해를 포함하지 않습니다. 본 제품의 유리 또는 도자기류 부분을 비롯한 얼룩과 변색, 혹은 일상적인 마모로 인한 제품 내외부의 금한자국은 보상의 범위외 포함되지 않습니다.

테팔은 내부 코팅과 음식과 닿는 부분의 스테인리스 스틸에 대해 품질을 보증합니다.

사용상 주의사항

- 처음 사용하기 전에 프라이팬을 세척합니다.
- 핸들의 효율성, 안정성과 코팅 측은 핸들이 타는 것을 방지하기 위하여 팬 지름의 정중앙 부분을 열판에 맞추어 사용하십시오. (삼발이가 필요할 수 있습니다).
- 인덕션 판보다 작은 지름의 취사도구의 경우 인덕션의 열 전달이 원활하지 않을 수 있습니다.
- 코팅된 제품의 경우: 논스틱 코팅으로 예열용 기름을 두를 필요가 없어 건강한 요리를 즐길 수 있습니다.

코팅 성능을 오래 유지하는 방법

- 용기가 빈 채로 가열하거나 높은 온도에서 과열하지 마십시오. 코팅이나 바닥이 손상될 수 있습니다. 센 불이나 부스터 기능을 이용할 때 주의하십시오.
- 기름이나 재료의 지방부분이 겹게 타거나, 그을릴 때까지 가열하지 마십시오.
- 코팅이 되지 않은 제품의 경우: 금속 도구도 이용 가능합니다.
- 코팅이 된 제품의 경우: 제품의 보존 및 스크래치 방지를 위하여 비금속 도구 사용을 권장합니다.
- 날카로운 조리도구 사용은 피해하십시오. 코팅 표면에 생긴 경미한 스크래치나 부식은 코팅의 성능에 큰 영향을 끼치지 않습니다.

세척방법

- 프라이팬 세척시 따뜻한 물로 헹군 후, 세제와 스폰지를 사용하여 세척합니다. 표면이 거친 세척 도구나 강력한 세제 사용을 피하십시오.
- 인덕션 프라이팬의 바닥: 세척 후 건조시켜주십시오. 스테인리스 스틸 재질이 무지개빛을 띠울 수 있는데 이는 제품의 하자가 아닌 일시적인 변화로 스테인리스 스틸 전용 클리너를 사용해 주십시오. 테팔은 세척시 부드러운 스폰지 사용을 권장합니다.
- 식기 세척기를 사용시, 특수 세제로 인하여 외부 코팅이 바래거나 변색될 수 있습니다. 이는 품질 보증의 범위에 포함되지 않습니다.

안전수칙

- 프라이팬의 오랜 사용을 위해 손세척을 권장합니다.
- 식기세척기 사용: 순한 액체 또는 젤 타입의 세제를 사용하십시오.
- 금속 성분이 들어가 있거나 금속 재질이 삽입된 핸들의 경우 사용 중 뜨거워질 수 있습니다.
- 오븐전용 장갑을 사용하시면 보다 안전하게 사용하실 수 있습니다.

오븐 사용 가능

- 스테인리스 스틸 소재의 핸들과 손잡이는 250°C까지 사용 가능합니다.
- 스팀틀이 있는 유리 뚜껑의 경우 오븐에서 사용할 수 없습니다. 스팀틀이 없는 유리 뚜껑은 오븐 내에서 175°C 까지 사용 가능합니다.
- 달궈진 유리 뚜껑을 절대로 차가운 물에 바로 넣지 마십시오.

테팔 주방용품은 전자레인지에서 사용이 불가능합니다.

테팔 품질보증제도에 대한 문의는 테팔 서비스 센터로 연락해 주십시오.

뚜껑에 물빠짐 기능(스트레이닝)이 포함된 제품의 경우 화상을 방지하기 위해 찬이나 냄비 홀더로 뚜껑을 고정한 상태에서 양수 냄비는 양쪽의 손잡이를 모두 잡으시고, 편수 냄비는 긴 손잡이를 잡으십시오.

재활용되거나 재사용될 수 있는 부품을 포함하고 있으니 지정된 공공장소에 버리십시오.



DISCOVER A WHOLE WORLD OF EXCITING FOOD INSPIRATION AND RECIPES AT JAMIEOLIVER.COM
FOR PRODUCT INFORMATION, VISIT TEFAL.COM



SCAN THE QR CODE
FOR MORE INFORMATION

