

# Tefal®



## 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.



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 5 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 : essayez-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](http://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.



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 5 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](http://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](http://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](http://www.tefal.com.au) or [www.tefal.co.nz](http://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](http://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**

Voor die product geldt een garantie van 5 jaar tegen fabricagefouten. Deze garantie heeft geen effect op de lokale wettelijke consumentenrechten.

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.

Was de handgrepen met een roestvrijstalen element, verwijder de plastic beschermlaag.

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 sponzjes 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 schuursponsje 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 uw product te verlengen, raden we aan om met de hand te wassen.

Gebruik in de vaatwasser: gebruik bij voorkeur zachte wasmiddelen zoals een vloeistof, gel of poeder, geen tabletten of zakjes.

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.: 0318 - 582424 - 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.



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 5 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 Edelstahlinsatz: 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](http://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.

**UK**

### **Посуд Tefal виробляється з індикатором нагрівання THERMO-SIGNAL® та без нього.**

Технологія індикатора нагрівання THERMO-SIGNAL® сповіщає про ідеальну температуру для початку приготування, забезпечуючи ідеальну консистенцію, колір та смак Ваших страв.

ЗАЧЕКАЙТЕ



ПОЧИНАЙТЕ!

Коли сковорода нагріється до оптимальної температури для початку приготування, на індикаторі THERMO-SIGNAL® зникне пісочний годинник. Щоб запобігти перегріванню посуду, зменшіть температуру варильної поверхні щойно індикатор стане повністю червоним. Таким чином технологія THERMO-SIGNAL® доможе уникнути перегрівання сковороди.

### **ГАРАНТІЯ**

На даний товар діє гарантія від виробничих дефектів протягом 5 років з дати роздрібного продажу. Законодавство чинне в країні придбання товару не поширюється на цю обмежену гарантію.

Гарантія не розповсюджується на пошкодження, що спричинені неправильним або професійним використанням, а також на ті, що виникли в результаті падіння або удару. Гарантія також не розповсюджується на будь-які скляні чи порцелянові частини, а також у разі виникнення плям, знебарвлення чи подряпин ззовні та зсередини, що виникають з часом.

Tefal гарантує, що антипригарне покриття і нержавіюча сталь відповідають нормам і вимогам, що пред'являються до матеріалів, які вступають у контакт з продуктами харчування.

### **ІНСТРУКЦІЯ З ВИКОРИСТАННЯ**

Перед першим використанням необхідно сковороду помити змастити зсередини олією.

Для ручок з вставкою із нержавіючої сталі: зніміть захисну пластикову плівку

Якщо помістити посуд з діаметром бази меншим за діаметр поверхні індукційної конфорки, технологія індукційного нагріву може не спрацювати.

**. Для продуктів з покриттям:** завдяки антипригарному покриттю ваш посуд не потребує додаткового додавання масла, що дозволить готувати більш здорові страви.

### **. Для збільшення терміну служби:**

. Перегрівання сковороди може пошкодити антипригарні властивості її поверхні або пошкодити основу. Уникайте перегрівання посуду, особливо порожнього. Будьте обережні при використанні максимальної позиції нагрівання або функції швидкого нагрівання.

. Ніколи не допускайте, щоб жир або олія згорали.

**. Для продуктів без покриття:** можна користуватися металевими аксесуарами.

**. Для продуктів з покриттям:** щоб зберегти покриття і уникнути подряпин, ми не рекомендуємо користуватися металевими аксесуарами.

. Уникайте використання аксесуарів з гострими краями. Дрібні подряпини на поверхні - нормальне явище, яке не впливає на якість продукту.

### **. Інструкція з очистки:**

. Очистіть каструлю гарячою водою, неконцетрованою миючою рідиною та м'якою губкою. Уникайте абразивних чи агресивних чистячих або миючих засобів.

. Після кожного миття сковорідки витирайте її насухо. В процесі використання на посуді може з'явитися природній легкий жовтий або блакитний відтінок, який можна легко змити рідиною для миття посуду або спеціальною рідиною для чищення посуду з нержавіючої сталі, або соком лимону чи оцтом. Не рекомендується використовувати абразивну губку для чищення антипригарного покриття.

. якщо пательню помістити в посудомийку, зовнішня поверхня може здутися чи стати знебарвленою через дію деяких миючих засобів. Наша гарантія не розповсюджується на подібні пошкодження.

### **ПОПЕРЕДЖЕННЯ**

Щоб продовжити термін служби вашого виробу, ми рекомендуємо ручне очищення.

Використання посудомийної машини: рекомендовано використовувати м'які миючі засоби, наприклад, рідини, гель або порошок, але не таблетки та саше.

Металеві ручки або ручки з металевими вставками можуть нагріватися під час використання.

Для більшої безпеки ми рекомендуємо Вам використовувати кухонні рукавиці, прихватки.

Використовуйте систему блокування каstrулі Tefal Cook&Clip тільки з кришкою Tefal Cook&Clip's

Використовуйте систему блокування каstrулі Tefal Cook&Clip лише з кришкою Tefal Cook&Clip's

### **• Використання в духовці:**

. 175 °C для ручок/кнопок з бакеліту.

. 210 °C для ручок/кнопок з нержавіючої сталі з силіконовою вставкою.

. 250 °C для ручок/кнопок з нержавіючої сталі.

. Скляні кришки з паровипуском не можна використовувати в духовці. Скляні кришки без паровипуску можна використовувати в духовці до 175 °C. Ніколи не ставте гарячу скляну кришку під холодну воду.

Кухоний посуд Tefal не можна використовувати у мікрохвильовій пічці

За будь-якими питаннями, пов'язаними з сервісним обслуговуванням, відвідайте веб-сайт [www.tefal.ua](http://www.tefal.ua).

Продукт містить цінні матеріали, які можуть бути відновлені або утилізовані. Ви можете передати його в пункт

zбору odpadów.

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



GETOWE!

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 5 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 plam, 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.

**Abym 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 spalenia.

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

**Produkty z powłoką:** aby zachować wydajność naczyń i uniknąć zarysowań na powłoce, rekomendujemy użytkowanie niemetalowych narzędzi kuchennych.

Należy unikać używania ostrych narzędzi kuchennych. 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 agresywnych 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 dłużej zachować pełną jakość produktu, zalecamy mycie ręczne.

Mycie w zmywarce: zalecamy stosowanie delikatnych detergentów, takich jak płyn, żel lub proszek do mycia, nie rekomendujemy zaś używania tabletek, ani saszetek.

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

W celu zwiększenia bezpieczeństwa zalecamy używanie rękawic kuchennych.

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 odcedzania należy trzymać za obie boczne rączki 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 ujęcia pary nie mogą być używane w piekarniku. Szklane pokrywki bez regulowanego otworu ujęcia pary mogą być używane w piekarniku do temperatury 175°C. Nigdy nie wkładaj gorącej, szklanej pokrywki do zimnej wody.

Naczyní Tefal nie wolno używać w kuchenkach mikrofalowych.

Aby uzyskać szczegółowe informacje, proszę kontaktować się z nami za pośrednictwem strony [www.Tefal.com](http://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.

**SK**

**Kuchynský riad Tefal je dostupný s aj bez technológiie THERMO-SIGNAL®**

THERMO-SIGNAL® oznámi akonáhle panvica dosiahne ideálnu teplotu pre začiatok varenia. Zaručuje dokonalú štruktúru, farbu i chuť a umožňuje každodennú prípravu vynikajúcich jedál plných chutí.

POČKAJTE



ŠTART!

Symbol presýpacích hodín zmizne a THERMO-SIGNAL® získa jednoliatu červenú farbu, keď je panvica správne rozohriatá a pripravená na varenie. Aby ste zabránili nadmernému zahrievaniu stlňte ohrev, keď bod sčervená. Tým technológia THERMO-SIGNAL® pomáha predchádzať prehrievaniu panvice.

## ZÁRUKA

Na tento výrobok je poskytnutá záruka na výrobné vady 5/10 rokov. Záonné práva v mieste predaja nie sú ovplyvnené žiadnym ustanovením v tomto dokumente.

Záruka sa nevzťahuje na škody spôsobené nesprávnym používaním, komerčným využitím, alebo poškodením produktu následkom pádu. Záruka sa nevzťahuje na sklenené alebo porcelánové časti výrobku a na škrvny, zafarbenie a škrabance na vnútornej alebo vonkajšej strane výrobku vzniknuté v dôsledku bežného opotrebenia.

Tefal zaručuje, že vnútorný povrch a nehrdzavejúca oceľ sú v súlade s predpismi pre materiály prichádzajúce do styku s potravinami.

## NÁVOD NA POUŽITIE

Pred prvým použitím umyte a ľahko natrite vnútorný povrch olejom.

Z rukoväte s nehrdzavejúcou vložkou odoberte ochrannú fóliu.

Nádoby s menším priemerom dna ako je veľkosť indukčnej platničky môžu spôsobiť, že sa indukčný ohrev nezapne.

• **Výrobky s neprilhavým povrchom:** vďaka svojim neprilhavým vlastnostiam kuchynský riad nepotrebuje pri varení pridaný tuk a preto je varenie zdravšie.

• **Pre zachovanie vlastností výrobku:**

• Prehrievanie panvice môže ovplyvniť neprilhavé vlastnosti povrchu a zdeformovať dno. Vyhnite sa prehriatiu riadu najmä ak je prázdny/ bez jedla. Buďte opatrný pri použití maximálneho ohrevu alebo funkcie zrýchleného/dodatočného ohrevu (boost).

• Nikdy nezahrievajte tuky po štádium zuhoľnatenia.

• **Nádoby bez vnútorného povrchu:** môže byť použitá väčšina kovového náčinia.

• **Riadi s neprilhavým povrchom:** aby bol povrch dlhšie zachovaný a aby sa zabránilo jeho poškrábaniu odporúča sa používať nekovové náčinie.

• Vyhnite sa používaniu ostrého náčinia. Drobné povrchové stopy alebo odreniny sú normálne a nemajú vplyv na funkčnosť výrobku.

• **Pokyny k umývaniu riadu:**

• Riad umývajte pod horúcou vodou a najlepšie jemnými umývacími prostriedkami ako sú gély a jemnou stranou špongie na umývanie. Vyhnite sa používaniu abrazívnych a agresívnych umývacích prostriedkov.

• Spodok vašej indukčnej panvice osušte do sucha po každom umytí. Prípadný výskyt svetlomodrej alebo oranžovej farby je prirodzený, nie je nebezpečný a je možné ho odstrániť prípravkom na umývanie riadu, čističom na nerez, citrónom alebo octom. Drsnú stranu špongie doporučujeme použiť iba na umývanie spodku panvice.

. Pri umývaní v umývačke sa môžu na vonkajšom povrchu objaviť matné alebo farebné škvrny, čo spôsobujú niektoré umývacie prostriedky. Naša záruka sa na tento druh opotrebenia výrobku nevzťahuje.

### **Upozornenie!**

Ak chcete predĺžiť životnosť panvice, odporúčame ju umývať ručne.

Pre použitie v umývačke riadu: je vhodnejšie použiť mäkké čistiace prostriedky (tekuté alebo gelové).

Celokovové rukoväte a rukoväte s kovovou vložkou môžu byť horúce.

Pre väčšiu bezpečnosť doporučujeme používať chňapku/rukavicu.

V uzamknutej polohe nezdvíhajte ani neprenášajte celý hrniec držaním za gombík pokrievky.

Používajte uzamykací systém hrnca na dusenie Tefal Cook&Clip iba s pokrievkou Tefal Cook&Clip.

### **. Používajte v trúbe:**

. 175 °C pre rukoväte / držadlá z plastu.

. 200 °C pre rukoväte / držadlá z antikoru so silikónovým povrchom.

. 250 °C pre rukoväte / držadlá z antikoru.

. Sklenená pokrievka s parným ventilom v držadle není určená pre použitie v rúre. Sklenená pokrievka bez držadla s parným ventilom je použiteľná v rúre do 175 °C. Nikdy neponárajte horúcu sklenenú poklicu do studenej vody.

Kuchynské výrobky Tefal nemôžu byť použité v mikrovlnnej trúbe.

Pre viac informácií a v prípade akýchkoľvek otázok kontaktujte náš zákaznický servis prostredníctvom [www.Tefal.com](http://www.Tefal.com)

Váš výrobok obsahuje hodnotné materiály, ktoré môžu byť recyklované. Odovzdajte ho do miestneho zberného dvora.

**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.

Unggå 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 5 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 slippbelegget 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 pannens 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 mikrobølgeoven.

For komplette opplysninger og ved spørsmål, kontakt kundeservice på [www.Tefal.com](http://www.Tefal.com)

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

**RO**

## Vasele de gătit Tefal vin atât, dar și fără tehnologia THERMO-SIGNAL®.

Tehnologia THERMO-SIGNAL® indică temperatura ideală pentru a începe să gătești, garantând astfel textura, culoarea și gustul perfecte, pentru preparate delicioase, cu arome desăvârșite, în fiecare zi.



Clepsidra dispare și THERMO-SIGNAL® se transformă în roșu solid atunci când tigaia este perfect preîncălzită și gata de gătit. Pentru a evita supraîncălzirea, reduceți puterea plitei odată ce marajul s-a schimbat în roșu. Această tehnologie THERMO-SIGNAL® vă ajută să preveniți supraîncălzirea tigaiei.

### **GARANȚIE**

Acest produs este garantat pentru 5 ani împotriva defectelor de fabricație. Drepturile dumneavoastră statutare locale nu sunt afectate de nicio declarație din acest document.

Garanția nu acoperă produsele deteriorate din cauza folosirii incorecte, folosirii profesionale sau dacă produsul a fost lovit. De asemenea nu sunt acoperite urmele de uzură prezente pe sticlă sau porțelan, petele, decolorarea sau zgârieturile care se regăsesc pe partea din interior sau exterior a produsului ce pot apărea în urma utilizării.

Tefal garantează că învelișul interior și din inox respectă reglementările legate de materialele ce intră în contact cu alimentele.

### **INSTRUCȚIUNI DE FOLOSIRE**

Înainte de prima utilizare, spălați tigaia cu apă și detergent lichid non-abraziv și ungeți interiorul cu ulei.

În cazul mânerelor cu inserții de inox, îndepărtați folia de protecție din plastic

În cazul în care diametrul bazei tigaiei este mai mic comparativ cu cel al plitei pe inducție, există riscul să nu se declanșeze tehnologia de încălzire prin inducție.

. **Pentru tigaiele cu înveliș:** datorită învelișului antiaderent, tigaia nu necesită adaos de grăsime, favorizând gătitul sănătos.

### **. Pentru a păstra performanța:**

. Suprincălzirea tigăii poate deteriora proprietățile sale antiaderente sau îi poate distorsiona baza. Evitați suprincălzirea caselor de gătit, în special fără alimente. Aveți grijă când utilizați poziția maximă de încălzire sau boost.

. Nu ardeți niciodată uleiul sau grăsimea.

**. Pentru tigăile fără înveliș:** pot fi folosite majoritatea ustensilelor metalice.

**. Pentru tigăile cu înveliș:** pentru a evita zgârieturile învelișului, recomandăm a nu se folosi ustensile metalice.

. Evitați folosirea ustensilelor ascuțite. Urmele superficiale sau abraziunile sunt normale și nu vor afecta performanța produsului.

### **. Instrucțiuni de întreținere:**

. Curățați tigaia cu apă fierbinte, lichid de vase non-agresiv și un burete moale. Evitați folosirea produselor de curățare abrazive sau agresive .

. Pentru baza tigăii speciale pentru inducție: uscați-o după fiecare spălare. Este posibil ca o culoare de albastru deschis sau galben să apară pe tigaie. Acest lucru este normal, nu este periculos și poate fi eliminată spălând-o cu un lichid de vase sau cu un produs special de curățare pentru ustensile din inox, sau cu lămâie sau oțet. Vă recomandăm să folosiți un burete abraziv doar pentru bază.

. Dacă este spălată în mașina de spălat vase, învelișul exterior poate deveni mat, fără culoare datorită acțiunii anumitor detergenți. Garanția noastră nu acoperă astfel de situații.

### **Atenție**

Pentru a prelungi durata de viață a produsului, recomandăm spălarea manuală a acestuia.

Utilizarea în mașina de spălat vase : recomandăm utilizarea detergenților de tip lichid sau gel, și evitarea celor de tip tabletă sau pudră.

Mănerile cu o compoziție metalică sau cu inserții metalice se pot încălzi în timpul utilizării.

Pentru o mai mare siguranță, vă recomandăm folosirea mănușilor de bucătărie.

În poziție de blocare, nu apăsați de butonul capacului pentru a ține sau muta vasul

Folosiți sistemul de blocare al oalei Tefal Cook & Clip numai cu capacul Tefal Cook & Clip.

### **. Utilizare în cuptor:**

. 175°C pentru mânere din bakelită.

. 210°C pentru mânerile din inox cu inserții din silicon.

. 250°C pentru mânerile din inox.

. Capacele din sticlă cu orificiu de evacuare a aburului nu pot fi folosite în cuptor. Capacele din sticlă fără orificiu de evacuare a aburului pot fi folosite în cuptor până la 175°C. Nu treceți un capac de sticlă fierbinte sub un jet de apă rece.

Articolele de menaj Tefal nu pot fi folosite în cuptorul cu microunde.

Pentru mai multe detalii și informații contactați serviciul de informații clienți accesând site-ul [www.Tefal.com](http://www.Tefal.com)  
Produsul dumneavoastră conține materiale care pot fi recuperate sau reciclate. Predați-l unui punct local de colectare a deșeurilor.

SV

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

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



Timglasets försvinner och THERMO-SIGNAL® blir helt röd när pannan är perfekt förvärm� 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 5 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.

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 kärlet för första gången, diska och smörj därefter in släpp-lättbeläggningen med lite olja.

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

Om kokkärlets botten diameter är mindre än induktionsplattan kan det leda till att induktionsuppvärmning ej startar.

**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 pannan kan försämra dess klubb fria egenskaper eller göra botten skev. Undvik att överhettas pannan, särskilt när den är tom. Var försiktig när du använder högsta värmeinställningen 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 ägg. Små ytliga märken eller skrapmärken är normala och kommer

inte påvirke produktens præstanda.

### • Rengøring og underhåll:

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

. För botten på ditt induktionskärl: 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 bottenundersida.

. 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 förslitning.

### 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](http://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 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 5 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 indgrides 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.

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

Tefal køkkengrej 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](http://www.Tefal.com).

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

## **F1**

**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



ALOITTA!

Kun paistinpannu on esikuumentettu 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 paistinpannuun ylikuumenemasta.

#### **TAKUU:**

Tällä tuotteella on 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 tahrjoja, 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 talouspaperilla.

Poista suojakalvo kändsijoista, joissa on ruostumattomia teräsosia.

Jos keittoastian pohja on pienempi kuin induktiolevy, 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 !

Suosittellemme tuotteen pesua käsin, jotta käyttöikä pitenee

Konepesu: suosittellemme nestemäisen tai geelimäisen pesuaineen käyttöä

Metallia tai metalliosia sisältävät kahvat voivat kuumentua käytön aikana.

Turvallisuuden ja käyttömukavuuden lisäämiseksi suosittellemme patalappujen käyttöä ruoanvalmistuksen aikana.

Jos tuotteessa on siivöintikansi, 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 uuninkestäviä. 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](http://www.Tefal.com) kautta.

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



