

Garantie – Pflege- und Reinigungshinweise
Tefal Kochgeschirr ist je nach Serie mit oder ohne die
patentierete THERMO-SPOT® Technologie erhältlich.

THERMO-SPOT® TECHNOLOGIE

THERMO-SPOT® 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 hellrote Muster verschwindet. Der THERMO-SPOT® wird einheitlich dunkelrot, sobald die Pfanne die optimale Brattemperatur erreicht hat. Das Braten kann beginnen.

THERMO-SPOT® mindert die Gefahr des Überhitzens der Pfanne. Ihre Speisen werden so bei der richtigen Temperatur gebraten und ein gesünderes und schmackhafteres Bratergebnis wird garantiert.

GARANTIE

Für dieses Produkt wird eine Garantie auf Material- und Herstellungsfehler über 10 Jahre 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.

Die Garantie gilt ab Kaufdatum. Bei Reklamationen senden Sie bitte die Pfanne bzw. den Topf an unseren Kundendienst. Für Deutschland: Zentralkundendienst, Nümmener Feld 10, D-42717 Solingen. Für Österreich: Firma H. P. Steinkellner, Diefenbachgasse 35, A-1150 Wien. Nachweis über Kaufdatum durch beigefügten Kassenzettel. Liegen nachweisbare Material- oder Fabrikationsfehler vor, erfolgt nach unserer Wahl Reparatur oder kostenfreie Ersatzlieferung.

Dieses Produkt entspricht den geltenden Bestimmungen hinsichtlich der Verträglichkeit von Materialien, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen.

PFLEGEHINWEISE

Entfernen Sie Verpackung, Etiketten und Aufkleber.

Das Kochgeschirr gründlich reinigen und mit Wasser auskochen. Dann trocknen und mit Fett gleichmäßig ausreiben. Dies verbessert das Bratergebnis und erleichtert die Reinigung.

Der Boden Ihres Kochgeschirrs sollte möglichst die gewählte Heizquelle ganz bedecken, um die Energie optimal zu nutzen und um zu verhindern, dass der Griff und die Antihaft-Versiegelung beschädigt werden. Wenn Sie mit Gas kochen, achten Sie darauf, dass die Flammen nicht über den Rand des Kochgeschirrs hinaus reichen.

Geben Sie Salz ausschließlich in bereits kochendes Wasser.

• Um die Vorzüge der hochwertigen Innen-Antihaft-Versiegelung zu erhalten, beachten Sie bitte die folgenden Hinweise:

- Um eine möglichst lange Haltbarkeit der Antihaft-Eigenschaften zu gewährleisten, empfehlen wir Ihnen, Ihr Induktionskochgeschirr niemals auf maximaler Stufe ohne Lebensmittel aufzuheizen. Dies beugt auch einer evtl. Wölbung des Bodens durch Überhitzen vor.
- Erhitzen Sie Fett oder Öl niemals so lange, dass es raucht, schwarz wird oder brennt.
- Auf der Antihaft-Innenversiegelung können die meisten metallischen Küchenhelfer verwendet werden, außer Messer und Schneebesen. Vermeiden Sie die Verwendung scharfkantiger Küchenhelfer. Leichte Kratzer oder Abplatzungen sind normal und beeinträchtigen die Eigenschaften der Antihaftversiegelung nicht.

• Reinigungshinweise:

- Reinigen Sie Ihre Pfanne mit heißem Wasser und einem weichen Schwamm mit etwas flüssigem Geschirrspülmittel.
- 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.
- Tauchen Sie niemals den heißen Deckel in kaltes Wasser.

ACHTUNG

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

Bei Reinigung im Geschirrspüler: Verschiedene Spülmittel verfügen über Inhaltsstoffe, die zur Beeinträchtigung der Antihaft-Eigenschaft an Kochgeschirr, führen können.

• **Für Tefal Kochgeschirr mit Edelstahlgriffen:**

- Die Griffe können sehr heiß werden.
- Tefal empfiehlt die Benutzung von Topfhandschuhen.

• **Bei Benutzung im Ofen:**

- Kasserolle: ofenfest bis zu 175°C.
- Kochgeschirr welches mit Edelstahlgriffen ausgestattet ist, ist bis 260°C backofengeeignet.
- Glasdeckel sind ofenfest bis zu 175°C.

- **Tefal Kochgeschirr kann nicht in der Mikrowelle verwendet werden.**

Überhitzen sie Ihr Kochgeschirr nicht, um Raumentwicklung zu vermeiden, die für kleine Tiere (z.B. Vögel) mit einem besonders empfindlichen Atmungssystem gefährlich sein kann. Wir empfehlen Ihnen Vögel nicht in der Küche zu halten.

Induktionsgeeignetes Kochgeschirr mit einem geringen Durchmesser sollte auf Induktionskochfeldern genutzt werden, die der Bodengröße des Kochgeschirrs entsprechen.

Vorsicht mit Kindern in der Küche!

Lassen Sie Pfannen- und Topfgriffe nie über den Herdrand hinausstehen. Heiße Pfannen und Töpfe immer außer Reichweite von Kindern stellen. Benutzen Sie während des Kochens möglichst einen Deckel, um Verletzungen durch z.B. Fett-Spritzer vorzubeugen.

Entsorgung

Für Informationen zur Entsorgung Ihres Tefal Kochgeschirrs wenden Sie sich bitte an Ihr örtliches Entsorgungsunternehmen bzw. Ihren Wertstoffhof.

EN

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

THERMO-SPOT® TECHNOLOGY

THERMO-SPOT® indicates the ideal cooking temperature to preserve the flavour of your food.



The spot turns solid red when the pan is perfectly preheated and ready to cook.

When the spot turns solid red, reduce the heat to maintain the temperature.

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

Your food is cooked at the right temperature and a delicious & healthier cooking is ensured.

GUARANTEE

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

The guarantee does not cover 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 pan complies with regulations covering materials in contact with food. This pan meets the required standards.

CARE INSTRUCTIONS

Remove the packaging, stickers and other adhesives. Clean and rinse, then dry the pan.

Lightly wipe the inside of the pan with vegetable oil before first use. It will ensure better cooking and easier cleaning.

Centre your pan on your heat source to avoid burning the handle or the non-stick coating.

Add salt to water only after it has come to the boil.

• To preserve the non-stick coating:

- to maintain the performance of your induction pan, do not overheat it on maximum heat position without food: you may damage its non-stick coating characteristics or distort the base,
- never heat fat or oil to the extent that it burns and turns black,
- on non-stick coating, most metal utensils may be used, except knives and whisks. Avoid using sharp-edged utensils. Slight surface marks or abrasions are normal and will not affect the performance of the non-stick coating.

• Cleaning instructions:

- to clean your pan, put it under running water, use a soft sponge and washing up liquid,
- 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,

- never plunge a hot glass lid into cold water.

CAUTION

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

Dishwasher use: Certain detergents may contain corrosive elements which can harm cooking utensils.

• For products with stainless steel handles and loop handles:

- they may become hot after a prolonged use,
- for added safety, we recommend the use of oven gloves.

• Use in the oven:

- saucepan: oven safe up to 175°C,
- cookware items that come with stainless steel handles are oven safe up to 260°C,
- glass lids are oven safe up to 175°C,
- **Tefal cookware items cannot be used in a microwave.**

Do not overheat your pan to avoid fumes that could be dangerous for small animals with particularly sensitive respiratory systems, like birds. We recommend that birds should not be kept in the kitchen.

Products with a small induction base should be used on an appropriate induction hobs.

For more detailed information on use and care please refer to our website www.tefal.com

HELPLINE:

If you need any help or advice please call: - UK/ROI: 0345 602 1454 – UK / (01) 677 4003 – ROI.

Alternatively www.tefal.co.uk

AUSTRALIA / NEW ZEALAND: 02 9748 7944 - Australia / 0800 700 711 - New Zealand.

Alternatively www.tefal.com.au or www.tefal.co.nz

In Australia «Our goods come with guarantees that cannot be excluded under the Australian Consumer Law. You are entitled to a replacement or refund for a major failure and compensation for any other reasonably foreseeable loss or damage. You are also entitled to have the goods repaired or replaced if the goods fail to be of acceptable quality and the failures does not amount to a major failure». This Guarantee does not cover freight or any other costs incurred by you in making a claim. To claim, please contact the customer services phone number, or deliver your product to: GROUPE SEB AUSTRALIA - PO Box 7535 - Silverwater - NSW 2128.

For all other countries, please consult our website www.tefal.com for further information.

Naczynia Tefal mogą występować zarówno w wersji z technologią THERMO-SPOT® oraz bez.

THERMO-SPOT®

Pokazuje kiedy patelnia jest idealnie rozgrzana i można rozpocząć smażenie z zachowaniem smaku Twoich potraw.



THERMO-SPOT® ma jednolitą, czerwoną barwę, gdy patelnia osiągnie idealną temperaturę smażenia. Ponadto technologia THERMO-SPOT® zapobiega nadmiernemu rozgrzaniu patelni, dzięki czemu powłoka nieprzywierająca zachowuje swoje właściwości na długie lata. Dzięki THERMO-SPOT® Twoje potrawy smażone są w odpowiedniej temperaturze, co gwarantuje doskonały smak i zdrowsze potrawy.

GWARANCJA

Produkt ten objęty jest gwarancją na wady fabryczne na okres 10 lat, jeśli prawo lokalne nie stanowi inaczej.

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.

Patelnia ta spełnia standardy kontaktu z żywnością.

RADY DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA

Zdejmij opakowanie, etykiety oraz inne naklejki. Wyczyść, ołucz a następnie osusz patnię.

Lekko natłuść powłokę wewnętrzną przed użyciem. Zapewni to lepsze gotowanie i łatwiejsze czyszczenie.

Naczynie należy umieścić centralnie względem źródła ciepła aby uniknąć spalenia uchwyty lub powłoki nieprzywierającej.

Sól należy dodawać po zagotowaniu wody.

• Aby zachować właściwości zakupionego przez Państwa naczynia (z powłoką zapobiegającą przywieraniu potraw):

- aby zachować właściwości naczynia nie należy dopuszczać do nadmiernego rozgrzania pustego naczynia: ryzyko zniszczenia powłoki nieprzywierającej lub deformacji dna,
- nigdy nie należy rozgrzewać tłuszczu aż do jego spalenia,
- używając patelni z nieprzywierającą powłoką można stosować większość metalowych akcesoriów, należy jednak unikać narzędzi o bardzo ostrych krawędziach. Nie należy kroić potraw bezpośrednio we wnętrzu naczynia. Wskutek użytkowania naczynia pojawić się mogą lekkie zarysowania i otarcia, które w niczym nie wpływają na właściwości powłoki zapobiegającej przywieraniu potraw.

• Zmywanie:

- aby wyczyścić naczynie, włóż je pod bieżącą wodę, użyj miękkiej gąbki i detergentu,
- 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,
- nigdy nie trzymaj gorącego naczynia i pokrywki w zimnej wodzie.

UWAGA

Aby wydłużyć czas użytkowania patelni, rekomendujemy zmywanie ręczne.

Mycie w zmywarkach : niektóre środki czyszczące zawierają substancje, które mogą mieć szkodliwy wpływ na naczynia i akcesoria kuchenne.

• Naczynia Tefal z uchwytyami ze stali nierdzewnej:

- po długotrwałym użytkowaniu mogą być gorące,
- w celu zwiększenia bezpieczeństwa zalecamy używanie rękawic kuchennych.

• Używanie w piekarniku:

- rondel: być do 175°C,
- produkty, które posiadają uchwyty ze stali nierdzewnej można używać w piekarniku do temperatury maksymalnej 260°C,
- szklane pokrywki wytrzymują temperaturę piekarnika nieprzekraczającą 175°C,
- naczyni Tefal nie wolno używać w kuchenkach mikrofalowych.

Nie należy nadmiernie rozgrzewać naczynia aby uniknąć dymu, który może być szkodliwy dla małych zwierząt z wrażliwym systemem oddechowym np.ptaków. Zalecamy aby nie trzymać ptaków w kuchni. Produkty z podstawą indukcyjną powinny być używane na odpowiedniej kuchenie indukcyjnej.

RU

**Посуда Tefal производится как с индикатором нагрева THERMO-SPOT®, так и без него.
Thermo-Spot®**

Показывает, когда ваша сковорода нагрета до оптимальной температуры, обеспечивая высокое качество приготовления пищи.



Когда символ THERMO-SPOT® исчезнет и диск станет равномерно красным, значит ваша сковорода нагрелась до оптимальной температуры.

Можно начинать готовить. Технология THERMO-SPOT® также поможет вам защитить вашу сковороду от перегрева, а значит антипригарное покрытие прослужит вам гораздо дольше.

ГАРАНТИЯ

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

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

Данная сковорода отвечает стандартам, предъявляемым к материалам, вступающим в контакт с продуктами питания.

ИНСТРУКЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

Удалите все упаковочные материалы, наклейки и другие комплектующие.

Перед первым использованием вашей сковороды, вымойте ее и просушите. Перед первым

использованием сковороды слегка протрите растительным маслом всю поверхность внутреннего покрытия. Это обеспечит лучшее приготовление пищи и легкость очистки.

Правильно расположите по центру вашу сковороду над источником тепла (это предотвращает повреждение ручки и антипригарного покрытия).

Добавляйте соль только после закипания воды.

• Для защиты антипригарного покрытия:

- для сохранения свойств Вашей сковороды не нагревайте пустую сковороду без продуктов при максимальной температуре. Это может привести к повреждению антипригарного слоя или искривлению дна сковороды,
- никогда не нагревайте масло или жир до его почернения,
- на антипригарном покрытии можно использовать большинство металлических аксессуаров, за исключением ножей и венчиков. Не пользуйтесь аксессуарами с острыми краями и не режьте непосредственно в посуде. Мелкие отметины и шероховатости на поверхности – нормальное явление, которое не влияет на качество антипригарного покрытия.

• Инструкции по очистке:

- чтобы помыть Вашу кухонную посуду используете мягкую губку и жидкое моющее средство,
- необходимо тщательно вытирать днище сковороды после каждого использования. В результате чего, могут появиться светло голубые или желтые пятна, но они не опасны. 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,
- никогда не погружайте горячую посуду и крышку в холодную воду.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Для продления срока службы мы рекомендуем мыть посуду вручную.

Использование в посудомоечной машине: Некоторые порошки могут содержать коррозионные частицы, которые могут повредить посуду.

• Для посуды Tefal с ручками из нержавеющей стали:

- они могут становиться горячими после длительного использования,
- для большей безопасности мы рекомендуем пользоваться кухонными рукавицами (хваталками).

• Использование в духовке:

- ковш: при температуре до 175°C,

- посуда с ручками из нержавеющей стали может быть использована в духовке при температуре до 260°C,

- стеклянные крышки подходят для использования в духовке при температуре не выше 175°C.

- **Посуда Tefal не подходит для использования в микроволновой печи.**

Не перегревая посуду, вы можете предотвратить дым, который появляется при перегреве. Такие выделения могут быть опасны для животных с очень чувствительной респираторной системой, например для птиц. Мы рекомендуем не держать птиц на кухне.

Посуду с индукционным дном маленького диаметра следует использовать на соответствующих для него индукционных плитах.

RO

Vasele de bucatarie Tefal se comercializează cu și fără THERMO-SPOT®

THERMO-SPOT®

Vă arată când tigaia dvs. este perfect pre-încălzită, pentru un gătit excelent.



Indicatorul devine roșu uniform atunci când tigaia a atins temperatura optimă de prăjire.

Când indicatorul este roșu uniform, dați focul mai mic pentru menținerea căldurii.

Astfel, Tehnologia THERMO-SPOT® vă împiedică să supraîncălziți tigaia. Măncarea este gătită la o temperatură ideală asigurând o masă delicioasă și hrănitoare.

GARANȚIE

Acest produs este garantat pe o perioadă de 10 ani pentru eventuale defecte de fabricație, excepție fiind cazurile în care legislația țării respective are alte prevederi.

Garantia nu acopera 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.

Cu privire la compatibilitatea materialelor din compoziția tigăii cu mâncarea, acestea corespund standardelor aflate în vigoare.

INSTRUCIUNI DE FOLOSIRE

Îndepărtați ambalajul și etichetele existente. Spălați și clătiți tigaia, apoi lăsați-o la uscat.

Ungeți interiorul tigăii cu ulei vegetal înainte de prima utilizare. Veți obține rezultate mai bune iar curățatul va fi mai ușor.

Centrați tigaia pe sursa de căldură pentru a evita arderea mânerului sau a învelișului anti-aderent.

Adăugați sarea sare în apă numai după ce preparatul a ajuns la punctul de fierbere.

• Pentru protejarea stratului anti-aderent:

- pentru a păstra performanțele de inducție a tigăii dvs., nu supra-încălziți tigaia fără mâncare în ea la temperatura maximă: puteți deteriora învelișul și distorsiona baza,
- nu ardeți niciodată uleiul sau grăsimea,
- pe stratul anti-aderent pot fi folosite majoritatea ustensilelor din metal cu excepția cuțitelor și a telurilor. Evitați folosirea ustensilelor cu muchii ascuțite. Zgârieturile superficiale de pe suprafața învelișului anti-aderent sunt normale și nu vor afecta calitățile acestuia.

• Instrucțiuni de întreținere:

- pentru a curăța tigaia, puneți-o sub jetul de apă, apoi folosiți un burete și detergent de vase,
- pentru baza tigăii speciale pentru inducție: uscați-o după fiecare spălare. Este posibil ca o culoare de albastru deschis sau galben să apară pe tigele. 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 lamaie sau oțet. Vă recomandăm să folosiți un burete abraziv doar pentru bază,
- nu cufundați niciodată produsul și capacul încins în apă fierbinte.

ATENȚIE

Pentru a prelungi viața tigăii, vă recomandăm să o spălați manual.

La mașina de spălat vase : anumiți detergenți pot conține agenți corozivi care pot deteriora ustensilele pentru bucătărie.

• Pentru produsele Tefal cu mânere din oțel-inox:

- acestea pot deveni fierbinți după o utilizare prelungită,
- pentru o mai mare siguranță, vă recomandăm folosirea mănușilor de bucătărie.

• Utilizare în cuptor:

- caserolă: până la 175°C,
- vasele de gătit care au mânere din oțel inoxidabil pot fi folosite în cuptor la o temperatură de până la 260°C,

- capacele din sticlă pot fi folosite în cuptor până la o temperatură maximă de 175°C,
- articolele de menaj Tefal nu pot fi folosite în cuptorul cu microunde.

Nu supraîncălziți ustensilele pentru a evita degajarea unui fum periculos pentru anumite animale mici, cu un sistem respirator sensibil, cum ar fi pasărilor. Recomandăm ca pasărilor să nu fie ținute în bucătărie. Vasele compatibile cu plitele cu inducție, care au baza de mici dimensiuni, trebuie să fie folosite pe o plită cu aceeași dimensiune.

NO

Tefal kjøkkentøy leveres både med og uten THERMO-SPOT® varmeindikator.

THERMO-SPOT®

Indikerer perfekt koketemperatur for å bevare optimal smak på maten.



Mønsteret blir helt rødt når pannen er skikkelig forvarmet og klar til steking.

Når mønsteret blir rødt, så skru ned varmen for å holde temperaturen stabil.

THERMO-SPOT® teknologien hjelper deg dermed med å unngå overoppheting av pannen.

Maten stekes ved rett temperatur, noe som sikrer deg en mer velsmakende og sunnere matlaging.

GARANTI

Dette produktet har en garanti på 10 år mot fabrikkasjonsfeil, bortsett fra hvis en spesifikk lovgivning er gjeldende i kjøpslandet.

Tefals 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.

Dette produktet er i samsvar med gjeldende regler når det gjelder kompatibilitet for materialer i kontakt med næringsmidler.

BRUKERVEILEDNING

Fjern emballasjen, klistremerker og lim. Rengjør og skyll, og tørk deretter pannen.

Smør vegetabilsk olje på innsiden av pannen før første gangs bruk. Dette vil sikre et bedre stekeresultat og enklere rengjøring.

Sett pannen midt på kokeplaten (dette forhindrer at håndtaket og slippbelegget ødelegges).
Tilsett salt i vannet først etter at vannet har kokt opp.

• For å beskytte slippbelegget:

- for å bevare pannen din best mulig, må du ikke overopphete pannen uten mat i, eller på maksimal varme. Da vil du kunne ødelegge slippbelegget, eller det kan medføre at pannen slår seg,
- varm aldri opp fett til det blir brunsvidd,
- de fleste metallredskaper kan brukes forsiktig på slippbelegg, bortsett fra kniver og piskeris. Unngå bruk av metallredskaper med spisse kanter og å skjære direkte i pannen. Små riper i Tefal-belegget etter en tids bruk er normalt og påvirker ikke Tefal-beleggets slippeevne.

• Rengjøringsveiledning:

- for å rengjøre pannen, hold den under rennende vann, bruk en myk svamp og flytende oppvaskåpe,
- 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,
- aldri legg et varmt lokk i kaldt vann.

VIKTIG

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

Vask i oppvaskmaskin: Enkelte vaskemidler for oppvaskmaskin inneholder etsende stoffer som kan skade kjøkkentøy.

• For produkt med skaft og håndtak i rustfritt stål:

- de kan bli varme etter en tids bruk,
- for ekstra sikkerhet anbefaler vi bruk av grytekluter.

• Bruk i ovn:

- kasserolle: opptil 175°C,
- kjøkkentøy med håndtak i rustfritt stål tåler ovnsvarme opptil 260 °C,
- glasslokkene tåler en stekeovnstemperatur på opptil 175°C.
- **Tefal kjøkkentøy kan IKKE settes i mikrobølgeovnen.**

Ikke overopphet produktet, slik at os forhindres. Denne dampen kan være skadelig for dyr med meget følsomt åndedrettsystem slik som fugler. Vi anbefaler at fugler ikke er på kjøkkenet.

Produkter med en liten induksjonsbunn bør brukes på en passende stor induksjonskokeplate.

Tefal kokkärlen finns både med och utan THERMO-SPOT®**THERMO-SPOT®**

Talar om när pannan har uppnått perfekt stektemperatur för att på bästa sätt bevara smaken på din mat.



Mönstret blir helt rött när pannan har nått perfekt temperatur för tillagning. När punkten är helt röd skall värmen sänkas för att rätt temperatur skall bibehållas. THERMO-SPOT® teknologin förhindrar också att din panna överhettas, belägningen bevaras och pannan blir inte skev. Din mat tillagas vid rätt temperatur och du är säker på att uppnå en välsmakande & nyttigt matlagning.

GARANTI

Denna produkt är garanterad i 10 år mot fabriktionsfel, såvida inte särskild lagstiftning gäller i det land där köpet är utfört.

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. Gällande regler för material godkända för kontakt med livsmedel är uppfyllda.

SKÖTSELANVISNINGAR

Ta bort förpackningsmaterial, etiketter och övriga klisterlappar. Rengör, skölj och torka pannan torr. Smörj in belägningen på insidan med lite matolja före första användning. Det garanterar en bättre tillagning och en lättare rengöring. Placera kokkärlet mitt på spispattan för att undvika att handtaget eller släpp-lättbelägningen bränns. Tillsätt salt i vattnet först då vattnet har börjat koka.

• För att bevara non-stick belägningen:

- för att bibehålla egenskaperna på ditt induktionskäril, så skall du inte överhätta det när det är tomt och i maxläge: du kan förstöra släpp-lättbelägningen och botten kan bli skev,
- låt aldrig fett brännas,

- på släpp-lättbeläggning kan de flesta redskap av metall användas men undvik knivar och vispar av metall. Använd inte vassa föremål och skär inte med kniv direkt i kärlet. Små märken på ytan och repor kan uppstå efter en tids användning vilket är helt normalt och påverkar inte släpp-lättbeläggningens egenskaper.

• Rengöring och underhåll:

- för att rengöra ditt kärl, ställ det under rinnande vatten, använd en mjuk svamp och vanligt diskmedel,
- 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 botten undersida,
- doppa aldrig ned ditt heta kokkärl eller lock i kallt vatten.

OBSERVERA

För att förlänga pannans livslängd rekommenderas handdisk.

Disk i maskin: Vissa maskindiskmedel kan innehålla frätande ämnen som kan skada ditt kokkärl.

• För Tefal-produkter med handtag i rostfritt stål:

- de blir mycket varma efter en stunds användning,
- för extra säkerhet rekommenderas användning av grytlappar.

• Användning i ugn:

- kastrull: upp till 175°C,
 - kokkärl som har solida rostfria handtag är ugnssäkra upp till 260°C,
 - glaslocken är ugnssäkra upp till 175°C.
- Tefal kokkärl kan inte användas i mikrovågsugn.

Överhettas inte ditt kokkärl eftersom det då kan uppstå rök som kan vara farlig för små djur med särskilt känsliga luftvägar, som t.ex. fåglar. Vi rekommenderar att inte ha fåglar i köket.

Produkter med en liten induktionsbotten skall användas på lämplig induktionshäll.

DA

Tefal kokkentoj findes både med og uden THERMO-SPOT® teknologi.

THERMO-SPOT®

Viser hvornår panden har opnået den ideelle stegetemperatur således at smagen bevares.



Mønsteret bliver helt rødt når panden er helt varm og klar til at stege. Når spotten er helt rød reduceres varmen for at bevare temperaturen. THERMO-SPOT® teknologien hjælper derved til at undgå at panden overophedes, og derved ikke bliver skæv eller får ødelagt Tefal-belægningen. Din mad tilberedes ved den rette temperatur, og resultatet er lækkert og sundt.

GARANTI

Dette produkt garanteres mod eventuelle produktionsfejl i 10 år, medmindre en særlovgivning gælder i købslandet.

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.

Denne pande imødekommer alle påkrævede standarder, som gælder for produkter i kontakt med fødevarer.

BRUGSANVISNING

Fjern emballage og stickers. Rengør og tør køkkentøjet.

Smør køkkentøjet let ind i lidt olie før brug første gang. Dette sikrer bedre madlavning og letter rengøringen.

Sørg for at stille panden midt på varmekilden for at undgå at brænde håndtaget eller Tefal-belægningen af. Tilsæt først salt når vandet koger.

• Bevarelse af Tefal-belægningen:

- undgå at overophede produktet uden fødevarer på panden, eller ved at bruge maximum varme. Non-stick belægningen kan blive beskadiget ligesom bunden kan blive deformeret,
- fedtstoffet bør ikke opvarmes så længe at det bliver sort,
- de fleste metalredskaber kan anvendes forsigtigt på non-stick belægninger, dog ikke knive og piskeris. Undgå at anvende metalredskaber med skarpe kanter og at skære direkte ned i panden. Små ridser eller mærker i belægningen vil være ganske normalt og har ikke indflydelse på Tefal-belægningens slibeevne.

Rengøringsvejledning:

- ved rengøring af køkkentøjet, hold det under rindende vand, brug en blød opvaskesvamp og opvaskemiddel,
- 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,
- skyl eller fyld aldrig helt varmt køkkentøj eller låg i koldt vand.

BEMÆRK

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

Brug af opvaskemaskine : Nogle opvaskemaskiner kan indeholde ætsende elementer, der kan skade køkkentøjet.

For Tefal produkter med rustfrit stål håndtag:

- de kan blive varme efter længere tids brug,
- for en sikkerheds skyld anbefaler vi brug af grydelapper.

Brug i ovn:

- kasserolle: op til 175°C,
- køkkentøjsprodukter med håndtag i rustfrit stål kan klare ovntemperature op til 260°C,
- glaslåg kan gå i ovnen op til 175°C.
- Tefal køkkengrej kan IKKE anvendes i mikrobølgeovne.

Undgå at overophede dit køkkengrej, da dette kan danne røg og damp, som kan være farligt for små dyr med sensitive åndedrætsorganer, såsom fugle. Vi anbefaler, at fugle ikke befinder sig i køkkenet. Produkter med en lille induktionsbund bør bruges på et passende induktionsvarmeblus.

FI

Tefal keittoastioita on joko THERMO-SPOT® lämpötunnistimella tai ilman.

THERMO-SPOT®

Näyttää sinulle kun pannusi on paistovalmis.



Ympyräkuvio muuttuu tasaisen punaiseksi, kun pannu on paistovalmis. THERMO-SPOT® lämpötunnistimen avulla estät pannun ylikuumenemisen ja pinta pysyy liukuvana pitkään. Seuraamalla THERMO-SPOT® lämpötunnistinta valmistat herkullista ja terveellistä ruokaa aina oikeassa lämpötilassa.

TAKUU

Tuotteella on 10 vuoden takuu, joka kattaa kaikki valmistusvirheet, ellei ostomaassa ole erityislainsäädäntöä voimassa.

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. Takaamme että tuote vastaa säännöksiä, jotka koskevat elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvia materiaaleja.

KÄYTTÖ- JA HOITO-OHJEET

Poista tuote pakkauksesta, kääreestä ja/tai tarroista. Puhdista huuhtelemalla ja kuivaa huolellisesti. Öljyä paistinpannu ennen ensimmäistä käyttöä näin teet ruuanvalmistuksesta sekä pannun pesemisestä vielä helpompaa.

Aseta pannu tarkasti keittoalueelle (estää kahvan kuumenemisen).

Lisää suola kiehuvaan veteen.

• Näin saat astiastasi iloa pitkään:

- jotta induktiopannusi toimisi moitteettomasti, älä koskaan kuumenna pannua tyhjänä, koska tämä saattaa vaurioittaa tarttumaton pinnoitetta sekä pohjaa,
- vältä tyhjän keittoastian ylikuumentamista,
- tarttumaton pinnoite: voit käyttää pyöreäreunaisia metallityövälineitä. Älä käytä veistä, sähkö- tai metallivatkainta, äläkä leikkaa astian pinnalla. Älä naarmuta pinnoitetta. Mausteet ja kuluminen voivat aiheuttaa värimuutoksia ja naarmuja pinnoitteeseen. Se on normaalia ja voit käyttää astiaa huoletta.

• Puhdistus:

- tuote puhdistetaan aina astianpesuaineella, lämpimällä vedellä ja pehmeällä sienellä tai tiskiharjaa käyttäen,
- 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, - älä upota kuumaa astiaa tai kantta kylmään veteen.

HUOMIO !

Suosittelamme tuotteen pesua käsin, jotta käyttöikä pitenee.

Konepesu : joidenkin pesuaineiden koostumus saattaa aiheuttaa muutoksia keittiövälineissä.

• Tefal -tuotteet, joissa on teräksiset kahvat ja nupit:

- kahvat sekä nupit saattavat kuumentua yhtäjaksoisen pidemmän käytön jälkeen,
- turvallisuuden ja käyttömukavuuden lisäämiseksi suosittelemme patalappujen käyttöä ruoanvalmistuksen aikana.

• Käyttö uunissa:

- kasari: voi laittaa uuniin 175°C,
- keitto- tai paistoastiat joissa on teräskahvat kestävät uunin kuumuutta jopa 260 astetta,
- lasikannet kestävät uunin lämmön 175°C asti.
- **Tefal taloustavaroita ei saa laittaa mikroaaltouuniin.**

Vältä tyhjän pannun ylikuumentamista. Älä koskaan jätä keittoastiaa kuumalle liedelle valvomatta.

Tuotteita joissa on pieni induktiopohja tulisi käyttää sopivan kokoisen induktiolevyn kanssa.



Jamie
GET INSPIRED
Oliver

Tefal PROFESSIONAL SERIES
style that works hard

EDELSTAHL
STAINLESS STEEL

GARANTIE – PFLEGE- UND
REINIGUNGSHINWEISE
USE & CARE INSTRUCTIONS

