

FRA

Les ustensiles Tefal peuvent être ou non dotés de Thermo-Spot™

Thermo-Spot™

Indique la température idéale de cuisson pour révéler la saveur de vos aliments.



A la bonne température, le disque est uniformément rouge : la cuisson peut commencer. Thermo-Spot™ vous évite de surchauffer votre poêle et préserve ainsi ses performances antiadhésives pour longtemps.

#### GARANTIE

Tefal garantit cet ustensile de cuisine à partir de la date d'achat contre tout vice de fabrication. 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 antiadhésif est conforme à la réglementation concernant les matériaux en contact avec les aliments.

#### CONSEILS D'UTILISATION

Avant la première utilisation, lavez et huilez légèrement toute la surface du revêtement intérieur.

#### • Pour préserver les qualités antiadhésives de votre ustensile :

- éviter de surchauffer votre ustensile à vide,
- ne jamais chauffer de matières grasses jusqu'à carbonisation,
- la plupart des ustensiles métal peuvent être utilisés sauf les couteaux et les fouets. Éviter ceux aux bords très tranchants. Les légères rayures et abrasions pouvant apparaître à l'usage n'altèrent pas les performances antiadhésives du revêtement.

#### • Pour le nettoyage :

- nettoyer votre ustensile avec de l'eau chaude, du détergent liquide, et une éponge (poudre à récurer et éponges métalliques déconseillées),
- 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

**Utilisation en lave-vaisselle : ne pas utiliser certains produits détergents corrosifs non compatibles avec les ustensiles de cuisson comportant de l'aluminium.**

Ne pas surchauffer votre ustensile pour éviter le dégagement de fumées qui pourraient être dangereuses pour des animaux ayant un système de respiration particulièrement sensible, comme les oiseaux. Nous conseillons aux propriétaires d'oiseaux de les éloigner de la cuisine.



ENG

TEFAL cookware comes both with and without Thermo-Spot™ technology.

THERMO-SPOT™ TECHNOLOGY

Indicates the ideal cooking temperature to save in the flavour of your food.

not ready! ready!



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.

#### GUARANTEE

TEFAL guarantees the handles, body, knobs, lids and fixings of this cooking product from the date of purchase for a period of 12 months against any manufacturing defects. The non-stick coating is guaranteed for the life of the pan against blistering or peeling. This warranty does not cover damage caused by incorrect use, professional use or if the product is knocked or dropped. It does not cover stains, discolouration or scratches on the inside or outside of the product due to normal wear and tear.

TEFAL guarantees that the non-stick coating complies with regulations

covering materials in contact with food. Your statutory rights are not affected by any statements in this document.

#### CARE INSTRUCTIONS

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

#### • To preserve the non-stick coating:

- avoid overheating your empty pan,
- never heat fat or oil to the extent that it burns and turns black,
- 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:

- clean your utensil with hot water, washing up liquid, and a sponge (do not use metal scouring pads, abrasive wire wool or harsh scouring powder),
- 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

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

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

**HELPLINE:** If you require replacement lids, lid knobs or handles or you need any help or advice please call: 0845 602 1454 – UK (calls charged at local rate) / (01) 677 4176 – Ireland. Alternatively [www.tefal.co.uk](http://www.tefal.co.uk)



NED

Er zijn zowel TEFAL pannen met als zonder Thermo-Spot™.

Thermo-Spot™

Geeft aan wanneer de pan de ideale baktemperatuur heeft bereikt zodat de smaak van de gerechten perfect wordt behouden.



Bij de juiste temperatuur is de rode stip effen rood: u kunt nu beginnen met bakken. Thermo-Spot™ helpt oververhitting van de pan te voorkomen. Hierdoor gaat uw anti-aanbaklaag langer mee.

#### GARANTIE

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 conform is aan de normen inzake materialen die in contact komen met etenswaren.

#### GEBRUIKSAANWIJZING

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

• Voor het optimaal behoud van de anti-aanbakeigenschappen van de pan adviseren wij om:

- de pan nooit leeg te over verhitten,
- boter, olie en andere vetten nooit te laten verbranden,
- de meeste metalen kookaccessoires (mits deze geen scherpe randen vertonen) mogen gebruikt worden, behalve messen. Na verloop van tijd kunnen er kleine krassen (of slijtage) ontstaan, deze hebben geen effect op de anti-aanbakeigenschappen.

• Schoonmaakadviezen:

- maak de binnen- en buitenkant van de pan schoon met warm water, afwasmiddel en een spons of afwasborstel (schuurmiddel en metalen sponsjes worden afgeraden).
- De pan kan in principe in de vaatwasmachine maar let wel: glanzende materialen kunnen na verloop van tijd verkleuren en dof worden onder invloed van vaatwasmiddelen. Deze slijtage valt niet onder de garantie.

LET OP

Gebruik in de vaatwasmachine: sommige vaatwasmiddelen bevatten agressieve elementen die beschadigen kunnen veroorzaken aan pannen waarin aluminium verwerkt is. Let dus op de verpakking van uw vaatwasmiddel.

Oververhit uw pan nooit! De rook en bakwalmen die vrijkomen bij het bakken en braden op te hoge temperaturen kunnen schadelijk zijn voor

dieren met gevoelige luchtwegen zoals vogels. Wij raden vogelbezitters dan ook aan hun dieren niet in of in de nabijheid van de keuken te houden.  
"Consumentenservice Groupe SEB Nederland BV - Veenendaal -  
Tel.: 0318 - 582424 - Email:cons.serv@nl.groupeseb.com" - www.tefal.nl



DEU

TEFAL Kochgeschirr ist je nach Serie mit oder ohne die patentierte Thermo-Spot™ Technologie erhältlich

Thermo-Spot™

Thermo-Spot™ Zeigt Ihnen an, wenn Ihre Pfanne die ideale Temperatur aufweist, um die Nahrungsmittel einzugeben und so den perfekten Geschmack Ihres Essens 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.

GARANTIE

TEFAL gewährleistet auf alle nachgewiesenen Material- oder Produktionsfehler des Kochgeschirrs (Griffe, Boden, Deckel und Fixierung) eine 12-monatige Garantie ab Kaufdatum. Die Antihaft-Versiegelung hat eine lebenslange Garantie gegen Abplatzen der Beschichtung. Diese Gewährleistung deckt jedoch keine Schäden nach unsachgemäßer Handhabung oder wenn das Produkt gestoßen bzw. fallengelassen wurde. Sie deckt weiterhin keine

Flecken, Verfärbungen oder Schrammen an der Innen- oder Außenseite des Produktes aufgrund normaler Abnutzung oder Risse ab.

TEFAL garantiert, dass die Antihaft-Versiegelung alle gesetzlichen Regelungen, die sich mit Material in Kontakt mit Essen befassen, erfüllt.

PFLEGEHINWEISE

Vor der ersten Nutzung, waschen sie ihre Pfanne durch und ölen sie leicht die Antihaftversiegelung ein.

• Um die Qualität des Produktes zu bewahren:

- Um die Überhitzung ihrer leeren Pfanne zu vermeiden.
- Erhitzen sie das Fett oder Öl niemals so lange bis es brennt oder schwarz wird.
- Die meisten Metallutensilien, außer Messern und Schneebesen, können benutzt werden. Vermeiden Sie jedoch scharfkantige Utensilien. Leichte Oberflächenkratzer oder Abnutzungen sind normal und beeinflussen die Leistung der Antihaftversiegelung nicht.

• Reinigungshinweise:

- Reinigen sie ihre Produkte mit heißem Wasser, Geschirrspülmittel und einem Schwamm (Scheuerpulver oder Metallschwämme sind nicht zu empfehlen).
- Wird die Pfanne in der Geschirrspülmaschine gereinigt, kann die Außenversiegelung aufgrund von bestimmten Reinigungsmitteln abgestumpft und verfärbt werden. Unsere Garantie deckt diese Art der Abnutzung nicht ab.

ACHTUNG :

**Reinigung im Geschirrspüler: Verschiedene Spülmittel verfügen über Inhaltsstoffe, die zur Beeinträchtigung der Antihaft-Eigenschaft und Emaille-Verfärbungen an Kochgeschirr, insbesondere Aluminium-Kochgeschirr, führen können.**

Überhitzen sie ihre Kochutensilien nicht, um Brandgase zu vermeiden, die für kleine Tiere (z.B. Vögel) mit einem besonders empfindlichen Atmungssystem gefährlich sein können. Wir empfehlen Vögel nicht in der Küche zu halten.



ESP

Los utensilios TEFAL pueden estar o no dotados de la tecnología Thermo-Spot™

Thermo-Spot™

Indica la temperatura ideal de cocción para mantener todo el sabor de los alimentos.



Temperatura correcta cuando la serigrafía de las 3 T sobre el punto rojo desaparece: sartén lista para cocinar.

Thermo-Spot™ evita el sobrecalentamiento de la sartén, al tiempo que mantiene sus cualidades antiadherentes durante mucho más tiempo.

GARANTIA

TEFAL garantiza este utensilio de cocina a partir de la fecha de compra contra todo defecto de fabricación. La presente garantía no cubre los daños causados por el uso incorrecto, utilización profesional o si el utensilio ha sido golpeado. Tampoco cubre las manchas, la pérdida de color o rayaduras que puedan producirse en el interior y exterior del utensilio. TEFAL garantiza que el revestimiento antiadherente es conforme a la reglamentación de los materiales que están en contacto con los alimentos.

## CONSEJOS DE UTILIZACIÓN

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

### • Para preservar el revestimiento antiadherente:

- evite recalentar el utensilio mientras esté vacío,
- nunca caliente materia grasa hasta su carbonización,
- puede utilizar la mayoría de los utensilios metálicos, salvo los cuchillos. Evite aquellos con bordes muy afilados. Las rayaduras o pequeñas abrasiones que puedan aparecer con el uso no alteran en absoluto las cualidades antiadherentes del revestimiento.

### • Instrucciones de limpieza:

- limpiar el utensilio con agua caliente, jabón líquido y una esponja (no use estropajos metálicos, ni abrasivos o polvos de limpieza),
- en el caso de limpiar en el lavavajillas, la capa exterior puede volverse descolorida o apagada como consecuencia de la acción de algunos detergentes. Nuestra garantía no cubre este tipo de desgastes.

## ATENCIÓN

**Utilización del lavavajillas: no utilice detergente con acción corrosiva ya que podría dañar los utensilios de cocina que contienen aluminio.**

No sobrecaliente el utensilio para evitar humos que podrían ser peligrosos para pequeños animales con un aparato respiratorio especialmente

sensible, como los pájaros. Aconsejamos a los propietarios de pájaros que los mantengan alejados de la cocina.



**POR**

Os utensílios TEFAL podem ou não ter o indicador de temperatura Thermo-Spot™

Thermo-Spot™

Indica a temperatura ideal de cozedura por forma a realçar o sabor dos alimentos.



Quando atinge a temperatura ideal para cozinhar o disco onde se encontra o indicador térmico Thermo-Spot™ fica vermelho uniformemente: Indicando que está pronto a cozinhar. A tecnologia Thermo-Spot™ previne o sobreaquecimento da frigideira, preservando o bom desempenho do revestimento antiaderente durante bastante tempo.

## GARANTIA

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

A TEFAL garante que o revestimento antiaderente se encontra em conformidade com a regulamentação em vigor relativamente a estes materiais.

## CONSELHOS DE UTILIZAÇÃO

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

### • Para preservar a qualidade do revestimento antiaderente:

- evite sobreaquecer o utensílio quando este estiver vazio,
- nunca deixe aquecer a gordura até queimar,
- podem ser utilizados grande parte dos utensilios metálicos, excepto facas e batedores de arames. Os pequenos riscos ou desgaste decorrentes da utilização não alteram as qualidades antiaderentes do revestimento.

### • Instruções de limpeza:

- limpe o utensílio com água quente, detergente para a loiça e uma esponja (desaconselhamos a utilização de detergente em pó e esponjas metálicas),
- aquando da lavagem na máquina de lavar loiça, o revestimento pode ficar manchado e perder a cor devido á agressão de alguns detergentes. A garantia não cobre este tipo de desgaste.

## CUIDADO

**Compatibilidade com máquina de lavar loiça: não utilizar detergentes corrosivos não compatíveis com utensilios de cozinha em alumínio.**

Nunca sobreaqueça o utensílio por forma a evitar a libertação de fumos que poderiam ser perigosos para animais cujo sistema de respiração é

particularmente sensível, tais como pássaros. Aconsejamos os donos de pássaros a mantê-los fora da cozinha.



**ITAL**

Gli utensili TEFAL possono essere o non essere dotati di Thermo-Spot™

Thermo-Spot™

Thermo-Spot™ Indica la temperatura di cottura ideale per rilevare il sapore degli alimenti.



Alla giusta temperatura, il disco è uniformemente rosso : la cottura può cominciare. La tecnologia Thermo-Spot™ evita il surriscaldamento della padella preservando così le prestazioni antiaderenti più a lungo.

## GARANZIA

TEFAL garantisce questo utensile da cucina a partire dalla data d'acquisto contro tutti i difetti di fabbricazione. La presente garanzia non copre i danni dovuti a cattivo utilizzo, chocs, cadute o ad un uso professionale. Non copre decolorazioni o graffi all'interno o all'esterno dell'utensile.

TEFAL garantisce che il rivestimento antiaderente è conforme alla regolamentazione riguardante i materiali a contatto con gli alimenti.

## CONSIGLI D'UTILIZZO

Al primo utilizzo, lavate ed oliate leggermente tutta la superficie del rivestimento interno.

• Per preservare le qualità antiaderenti del vostro utensile :

- evitate di riscaldarlo eccessivamente a vuoto,
- non carbonizzate mai i grassi e gli oli di cottura,
- potete utilizzare la maggior parte degli utensili in metallo tranne coltelli e forchette. I leggeri graffi ed abrasioni che possono apparire con l'uso, non alterano le prestazioni di antiaderenza del rivestimento.

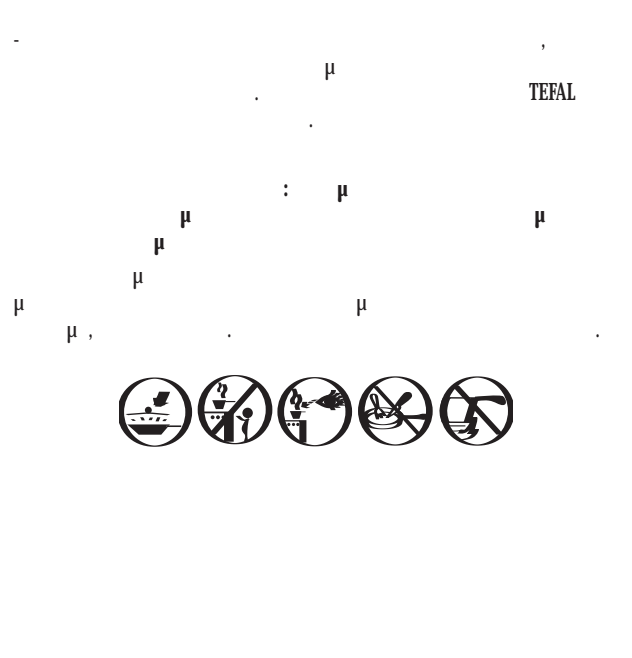
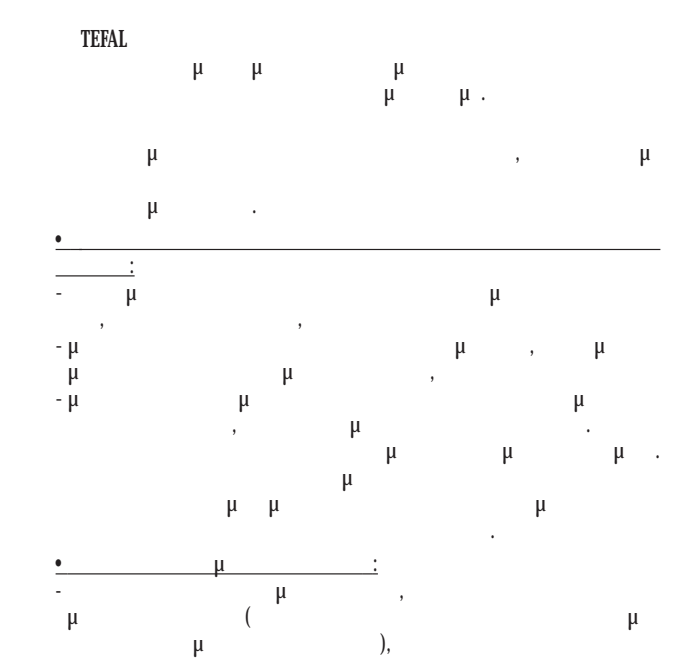
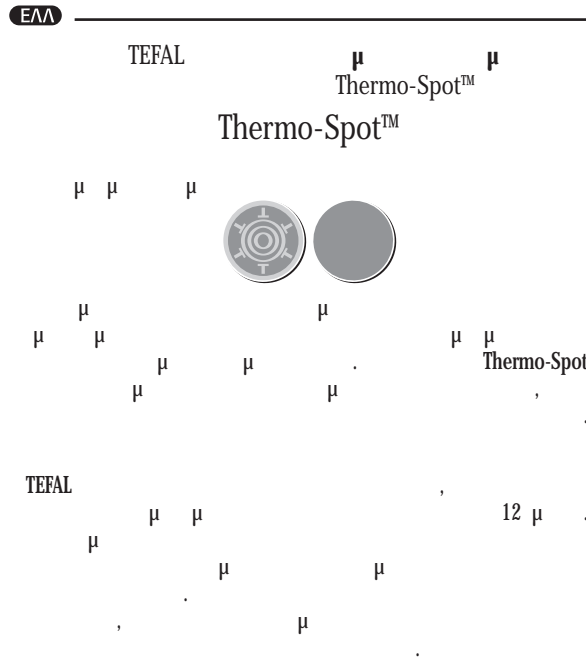
• Per la pulizia :

- pulire l'utensile con acqua bollente, detersivo per i piatti ed una spugna (polveri e spugne abrasive non sono indicate),
- in caso di lavaggio in lavastoviglie, il rivestimento esterno può diventare opaco e scolorire sotto l'effetto di certi detersivi. La nostra garanzia non copre questo tipo d'usura.

**ATTENZIONE**

**Utilizzo in lavastoviglie : alcuni detersivi contengono elementi corrosivi che possono danneggiare gli utensili da cucina contenenti alluminio.**

Non surriscaldare l'utensile per evitare che si sprigionino fumi pericolosi per gli animali che hanno un apparato respiratorio particolarmente sensibile, come gli uccelli. Consigliamo ai proprietari di uccelli di allontanarli dalla cucina.



# Tefal®