COUV
36-1

CAST IRON

Jamie Oliver
AT HOME
by Tefal

Interior and exterior enamelled, smooth for easy cleaning.

Silicone protective handle glove to prevent burning. (can be purchased separately).

Smooth bottom, suitable for all hobs including induction.

Cast iron is a material very resistant to high temperature, and ideal for slow cooking. Cast iron guarantees uniform cooking by distributing the heat progressively all around the body.

Ref: 20 10 101 080 - Tdm 10/07

2-3

GB

GUARANTEE
Tefal guarantees the handles, body, knobs, lids and fixings of this cookware from the date of purchase for a period of 12 months against any manufacturing defects. This guarantee does not cover damage caused by incorrect use, thermal and mechanical shocks which lead to enamel breakage, use of acid products, 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 cookware due to normal wear and tear.
Tefal guarantees that the enamel 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 cookware for the first time, wash it using hot water and washing-up liquid.
• To preserve your pan:
- ENERGY EFFICIENCY: Use energy efficient cooking methods: The cookware should cover the hob ring or burner as close to the base diameter as possible, this also prevents damage to the handles and coating. If using a gas burner do not allow the flame to show around the sides of the cookware. The use of the lid when cooking considerably reduces energy consumption. Use the minimum amount of water in your cookware and bring to the boil quickly before reducing to a simmer.
- for best results, choose low or medium heats,
- never heat fat or oil to the extent that it burns and turns black,
- do not overheat your cookware when it is empty,
- add liquid, oil and food before heating,
- to preserve your cookware, add salt when the water has reached boiling point,
- never leave cooking food unattended,
- never put cold water into a hot pan or cookware, sudden changes of temperature may cause enamel damage.

• Hob suitability:
Ensure suitability for your hob by referring to the symbols displayed on the sleeve, packaging or catalogue. Always dry the base of your cookware before cooking, especially if you use it on a ceramic, halogen or induction hob, otherwise the pan may stick to the hob. Depending on your hob type, the base of your cookware may become marked or scratched. This is normal. Centre your pan over the heat source (this prevents damage to the handle and exterior coating). Smaller items of cookware may require careful placement on the support legs of gas hobs. USE OF CERAMIC AND HALOGEN HOBS: On a ceramic hob, take care that your hob and the base of your cookware are perfectly clean (to avoid anything getting trapped between the pan and the hob, thereby scratching the hob). Never drag cookware across the surface of your hob - always lift the cookware.
• Special Note for consumers using Induction Hobs:
- induction is a new heating method which is much faster, more powerful and economical than existing systems (gas, electric, halogen and ceramic hobs). The efficiency of your cookware may be affected by the diameter and power of your hob,
- to guarantee the performance of your induction cookware, never heat it on maximum when the cookware is empty. Turn the heat up gradually, overheating the cookware too rapidly can cause damage to the enamel, warping of the cookware or breakage,
- you should also consult the operating instructions for your induction hob.
• Use in the oven:
- your cookware is oven safe up to 250°C,
- Tefal cookware items cannot be used in a microwave.

CLEANING INSTRUCTIONS
- allow your cookware to cool,
- clean the inner and outer coating of your cookware using hot water, washing-up liquid and a sponge. Do not use metal scouring pads, abrasive wire wool or harsh scouring

4-5

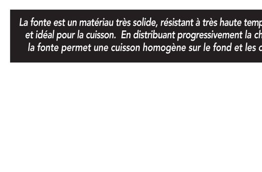
powder. Never put cold water into hot cookware or plunge hot cookware into cold water. Sudden changes of temperature may cause metal to warp, resulting in an uneven base. Always dry your cookware thoroughly,
- all Tefal enamelled products are dishwasher safe. You can put your cookware in the dishwasher, but hand washing is recommended to preserve the appearance of your cookware. 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, however the performance of the cookware will not be affected. Do not leave your cookware in the dishwasher after the cycle has finished.

SAFETY INSTRUCTIONS
In general, we recommend using oven gloves when holding handles and knobs. For maximum protection when removing your cookware from the oven, it is recommended that you use the silicone protective gloves made by Tefal exclusively for your cookware, these are sold separately.
• For safety purposes:
Never put a hot pan on the floor or near the edge of a kitchen surface. Let it cool down and keep out of reach of children, and severely disabled persons. Use a lid to prevent burns caused by splashing.

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) 401 8448 – Ireland or consult our website: www.tefal.co.uk

CAST IRON

Jamie Oliver
AT HOME
by Tefal



Extérieur et intérieur émaillés, lisses pour un nettoyage rapide et facile.

Manique Silicone pour ne pas se brûler.

Fond lisse utilisation sur tous feux y compris induction.

La fonte est un matériau très solide, résistant à très haute température et idéal pour la cuisson. En distribuant progressivement la chaleur, la fonte permet une cuisson homogène sur le fond et les côtés.

6-7

FR

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 thermiques et mécaniques qui engendreraient des sautes d'émail, chutes, utilisation de produits acides ou d'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 émail est conforme à la réglementation concernant les matériaux en contact avec les aliments.

CONSEILS D'UTILISATION
Avant la première utilisation laver votre ustensile à l'eau chaude.
• Pour préserver votre article :
- veiller à choisir une taille de feu inférieur ou égal à la dimension du fond de votre ustensile. Bien centrer votre ustensile sur la source de chaleur pour ne pas dégrader le revêtement,
- privilégiez une cuisson à feu doux ou moyen pour de meilleurs résultats,
- ne jamais chauffer de matières grasses jusqu'à carbonisation,
- éviter de surchauffer votre ustensile à vide,
- veiller à verser du liquide, de l'huile ou des aliments dans votre ustensile avant de le chauffer,
- afin de préserver votre article, ajoutez le sel uniquement après ébullition de l'eau,
- ne jamais laisser cuire des aliments sans surveillance,
- ne remplissez jamais d'eau froide votre ustensile brûlant. Des changements soudains de température peuvent entraîner une altération de l'émail.
• Induction :
L'induction est un nouveau mode de chauffe beaucoup plus puissant, plus rapide et plus économique que les systèmes existants (gaz, plaques électriques, halogènes et vitrocéramiques).

Pour garantir les performances de votre ustensile induction, ne jamais le faire chauffer à vide en position maximum, veiller aussi à faire monter progressivement la température. Une surchauffe très rapide provoquera des dégâts importants (détérioration du revêtement émail, déformation et casse de l'ustensile). Vous référer également au mode d'emploi de votre plaque induction.
• Pour l'utilisation au four :
- votre ustensile peut être utilisé en cuisson four jusqu'à 250° C,
- les ustensiles Tefal ne vont pas au micro-ondes.

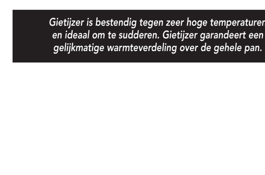
POUR LE NETTOYAGE
- faites refroidir votre ustensile,
- nettoyer les revêtements intérieur et extérieur de votre ustensile avec de l'eau chaude, du détergent liquide, et une éponge (poudre à récurer et éponges métalliques déconseillées),
- tous les produits émaillés Tefal peuvent être lavés au lave vaisselle.

CONSEILS DE SÉCURITÉ
Pour une protection maximale, et en cas d'utilisation au four, nous vous conseillons d'utiliser les maniques silicone conçues spécialement par Tefal pour votre ustensile et vendues séparemment.
• Pour la sécurité de votre enfant :
Ne posez jamais au sol ou au bord d'un meuble un ustensile encore brûlant. Laissez le refroidir et rangez le hors de la portée de votre enfant. Pour éviter tout risque de brûlure par projection, utilisez un couvercle.

8-9

CAST IRON

Jamie Oliver
AT HOME
by Tefal



In- en uitwendig geemailleerd, makkelijk schoon te maken.

Siliconen pannenlappen om verbranding te voorkomen.

Gladde bodem, geschikt voor alle warmtebronnen inclusief inductie.

Gietijzer is bestendig tegen zeer hoge temperaturen en ideaal om te sudderen. Gietijzer garandeert een gelijkmatige warmteverdeling over de gehele pan.

10-11

NL

GARANTIE
Tefal verleent garantie op alle fabricagefouten van dit artikel vanaf de aankoopdatum. De garantie is niet van toepassing op beschadiging door verkeerd gebruik, gebruik van zure producten, stoten (waardoor het email kan breken), 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 email bekleding conform is aan de normen inzake materialen die in contact komen met etenswaren.

GEBRUIKSAANWIJZING
Voordat u de pan voor het eerst gebruikt, afspoelen met heet water.
• Voor optimaal behoud van uw pan :
- kies een warmtebron die kleiner of gelijk is aan de diameter van de bodem van de pan. Plaats de pan altijd goed in het midden van de kookzone (om beschadiging van de handgreep en de bekleding te voorkomen),
- om het beste resultaat te verkrijgen, zet de warmtebron op laag of medium,
- boter, olie en andere vetten nooit te laten verbranden,
- de pan nooit leeg te over verhitten,
- schenk vloeibare etenswaren of olie in de pan voordat deze verwarmd wordt,
- voeg zout pas toe aan water wanneer het kookt,
- altijd in de buurt van de pan blijven als u aan het koken bent,
- doe geen koud water in een hete pan, grote temperatuurverschillen kunnen uw pan beschadigen.
• Inductie :
Inductie is een nieuwe verwarmingsprincipe dat veel krachtiger en sneller werkt dan de traditionele warmtebronnen (gas, elektra, keramisch en halogeen).
Om de prestaties van de inductie pan te garanderen, nooit direct verwarmen op de hoogte stand van uw kookplaat want dit kan de bekleding van uw beschadigen en de bodem vervormen.

Raadpleeg ook altijd de gebruiksaanwijzing van uw inductiekookplaat.
• Gebruik in de oven :
- ovenbestendig tot 250°C,
- deze pannen zijn niet geschikt voor in de magnetron.

SCHOONMAAKADVIEZEN
- laat de pan afkoelen voordat u deze schoonmaakt,
- maak de binnen- en buitenkant van de pan schoon met warm water, afwasmiddel en een spons of afwasborstel (schuurmiddel en metalen sponsjes worden afgeraden),
- vaatwasmachinebestendig.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN
Om de pan veilig in de oven te gebruiken, raden wij aan de siliconen pannenlappen te gebruiken. Deze zijn speciaal door Tefal ontwikkeld voor uw pan en worden apart verkocht.
• Voor de veiligheid van uw kinderen :
Plaats hete pannen nooit op de grond of op de rand van een aanrecht of meubel. Laat pannen altijd eerst afkoelen en berg ze op buiten het bereik van kinderen. Door een deksel te gebruiken voorkomt u elk risico op brandwonden door spatten.

"Consumentenservice Groupe SEB Nederland BV - Veenendaal - Tel.: 0318 - 582424 - Email:cons.serv@nl.groupeseb.com"– www.tefal.nl

12-13

CAST IRON

Jamie Oliver
AT HOME
by Tefal

Innen und außen hartemailliert. Leichte Reinigung.

Griffhitzeschutz aus Silikon, um Verbrennungen an den Händen zu vermeiden.

Boden hartemailliert. Geeignet für alle Herdarten, auch für Induktion.

Gusseisen verfügt über eine hervorragende Wärmespeicherung und ist ideal für Schmorgerichte. Gusseisen gewährleistet gleichmäßiges Kochen durch eine stufenweise Hitzeverteilung im gesamten Kochgeschirr.

14-15

D

GARANTIE
Tefal garantiert, dass dieses Kochgeschirr die Produktion in einwandfreiem Zustand verlassen hat. Es gilt die gesetzliche Garantiefrist von 2 Jahren. Nicht von der Garantie abgedeckt sind alle Schäden, die auf missbräuchliche oder unsachgemäße Handhabung zurück zu führen sind, Stöße oder Fallenlassen, thermische Schocks, die Verwendung säurehaltiger Produkte, den professionellen Einsatz in Groß- und Restaurantküchen. Die Garantie deckt außerdem keine Flecken, Verfärbungen oder Kratzer im Kochgeschirr innen und außen, die bei normaler Verwendung entstehen können, ab.
Tefal garantiert, dass die Hartemaillierung den Bestimmungen für Materialien, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, entspricht.
Die Garantie gilt ab Kaufdatum. Bei Reklamationen senden Sie bitte Ihr Kochgeschirr an unseren Kundendienst. Für Deutschland: Zentralkundendienst, Nümmener Feld 10, D-42717 Solingen. Für Österreich: Fa. 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.

PFLEGEHINWEISE
Bevor Sie Ihr Kochgeschirr zum ersten Mal benutzen, spülen Sie es mit heißem Wasser aus.
• Um die Qualität Ihres Kochgeschirrs lange zu bewahren:
- die Herdplatte, die Sie benutzen, sollte kleiner oder genauso groß sein wie der Bodendurchmesser Ihres Kochgeschirrs. Stellen Sie Ihr Kochgeschirr genau in die Mitte der Herdplatte. Dies verhindert, dass die Emaillierung beschädigt wird,
- für beste Kochergebnisse wählen Sie niedrige bis mittlere Hitze,
- erhitzen Sie das Fett oder Öl niemals so lange, bis es brennt oder schwarz wird,
- überhitzen Sie Ihr leeres Kochgeschirr nicht,

- füllen Sie vor dem Erhitzen Ihres Kochgeschirrs Flüssigkeit, Öl oder sonstige Zutaten ein,
- geben Sie Salz erst ins Kochwasser, wenn es kocht,
- lassen Sie Ihr Essen nie unbeaufsichtigt kochen,
- füllen Sie niemals kaltes Wasser in heißes Kochgeschirr. Temperaturschocks können die Emaillierung beschädigen.
• Induktion:
Induktion ist eine Herd-Heizart, die viel schneller, intensiver und wirtschaftlicher ist als herkömmliche Herdarten (Gas, Elektro, Halogen, Glaskeramik-Kochfeld).
Um die Eigenschaften Ihres Induktionskochgeschirrs lange zu erhalten, erhitzen Sie nie das leere Kochgeschirr auf Maximum. Steigern Sie die Hitzezufuhr nach und nach, damit das Kochgeschirr nicht überhitzt und damit beschädigt wird. Beachten Sie auch die Gebrauchsanleitung für Ihren Induktionsherd.
• Verwendung im Ofen:
- ihr Kochgeschirr ist backofengeeignet bis 250°C,
- Tefal Kochgeschirr kann nicht in der Mikrowelle verwendet werden.

REINIGUNGSHINWEISE
- lassen Sie Ihr Kochgeschirr vor der Reinigung abkühlen,
- reinigen Sie Ihr Kochgeschirr mit heißem Wasser, flüssigem Spülmittel und einem weichen Schwamm. Keine Scheuermittel und Scheuerschwämme verwenden,
- Tefal Kochgeschirr ist spülmaschinengeeignet.

SICHERHEITSHINWEISE
Zum Schutz vor Verbrennungen bei der Benutzung des Kochgeschirrs im Backofen wird empfohlen, den speziell von Tefal entwickelten Griffhitzeschutz aus Silikon zu verwenden. Er ist separat erhältlich.

16-17

• Vorsicht mit Kindern in der Küche!
Heißes Kochgeschirr niemals an den Rand der Arbeitsfläche stellen. Heißes Kochgeschirr immer außer Reichweite von Kindern stellen. Benutzen Sie während des Kochens möglichst einen Deckel, um Verletzungen durch z.B. Fett-Spritzer vorzubeugen.

CAST IRON

Jamie Oliver
AT HOME
by Tefal

Внутренняя и внешняя поверхности покрыты эмалью. Гладкая поверхность делает очистку легкой.

Селиконовая прихватка для защиты от ожога.

Гладкое дно кастрюли подходит для любого типа конфорок, в том числе индукционных.

Чугун - это материал устойчивый к высоким температурам. Посуда из чугуна идеально подходит для приготовления на медленном огне. Чугунная посуда обеспечивает равномерное приготовлени блюд, т.к. тепло распределяется постепенно.

18-19

РУС

ГАРАНТИЯ
Гарантия Tefal действует с момента покупки посуды и распространяется на любые производственные дефекты. Эта гарантия не покрывает повреждения, вызванные неправильным использованием, ударом или падением или по причине профессионального использования. Гарантия также не распространяется на пятна, изменение цвета и механические повреждения на внутренней или внешней поверхности.
Tefal гарантирует, что эмаль покрытия соответствует нормам и требованиям, предъявляемым к материалам, вступающим в контакт с продуктами питания.

ИНСТРУКЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ
Перед первым использованием вымойте Вашу посуду горячей водой.
• Чтобы не повредить Вашу кастрюлю:
- используйте конфорку, меньше или равную по размеру дну Вашей посуды. Всегда ставьте Вашу кастрюлю на середину конфорки, таким образом Вы предотвратите повреждение ручки и внешнего покрытия,
- для лучшего результата выбирайте низкие и средние температуры приготовления,
- никогда не нагревайте масло или жир до его почернения,
- не перегревайте пустую посуду,
- масло или другую жидкость необходимо наливать в кастрюлю до того, как она нагреется
,
- чтобы не повредить Вашу посуду, добавляйте соль в воду только после того, как вода закипит,
- никогда не оставляйте процесс приготовления без присмотра,
- никогда не наливайте холодную воду в раскаленную кастрюлю. Резкий перепад температур может привести к повреждению эмали.
• Индукция:
- индукция – новый способ нагрева, который является более быстрым и более мощным по сравнению с другими существующими системами нагрева (газ, электричество, галогеновый или керамический источники тепла),
- никогда не нагревайте пустую посуду при максимальной температуре. Повышайте температуру постепенно, так как слишком быстрое перегревание может повредить эмаль и деформировать дно посуды,

- ознакомьтесь также с инструкцией по использованию вашей индукционной плиты.
• Использование в духовке:
- вашу посуду можно использовать в духовке, при этом температура нагрева не должна превышать 250°C,
- посуда Tefal не подходит для использования в микроволновой печи.
• Инструкции по очистке :
- дайте Вашей кастроле остыть,
- внешнее и внутреннее покрытие вышей посуды можно мыть горячей водой, жидкими моющими средствами и губкой (не рекомендуется использовать абразивные порошки или щетки),
- любую посуду Tefal можно мыть в посудомоечной машине.

СОВЕТЫ ПО БЕЗОПАСНОСТИ
Для максимальной защиты, когда Вы готовите в духовке, рекомендуется использовать защитные селиконовые прихватки фирмы Tefal, изготовленные специально для Вашей посуды. Прихватки продаются отдельно.
• В целях безопасности:
Никогда не ставьте горячую посуду на пол или на край рабочей поверхности. Дайте ей остыть и держите вне досягаемости детей. Во избежание ожога брызгами масла, пользуйтесь крышкой.

20-21

CAST IRON

Jamie Oliver
AT HOME
by Tefal

Emaljeret indvendig og udvendig, glat overflade for nem rengøring.

Silikone beskyttende grydelapper beskytter mod varme greb.

Flad bund, passer til alle komfurtyper inkl. induktion.

Støbejern er et materiale der er meget modstandsdygtigt overfor høje temperaturer og er derfor ideelt til langtidsstegning. Støbejern garanterer en ensartet varmefordeling.

22-23

DK

GARANTI
Tefal yder reklamationsret i henhold til Købelovens regler. Reklamationsretten dækker ikke skade opstået som følge af forkert brug, professionel anvendelse, pletter, falmen eller ridser indvendig og udvendig.
Tefal garanterer at den emaljerede belægning opfylder gældende regler for materialer i kontakt med fødevarer.

BRUGSANVISNING
Inden produktet bruges første gang vaskes det af i varmt vand.
• Bavarelse af produktet:
- vælg en varmekilde der er mindre end eller svare til størrelsen på bunden af produktet. Placer produktet på midten af kogezonen, dette forhindrer at håndtag og belægningen skades,
- det bedste resultat opnås ved at vælge lav eller medium varme,
- fedtstoffet bør ikke opvarmes så længe at det bliver sort,
- undgå at overophede køkkentøjet, når der ikke er noget i,
- put væske, olie eller madvarer i produktet før opvarmning,
- for at bevare produktet, tilfør først salt i vand når det koger,
- forlad aldrig komfuret når der tilberedes mad,
- put aldrig koldt vand i en varm pande. Pludselige temperaturændringer kan forårsage skade på emaljen.
• Induktion:
Induktion er en nyere varmekilde der er hurtig, kraftfuld og mere økonomisk end eksisterende varmekilder (gas, elektrisk og keramisk).
For at optimere resultatet af dit induktionsprodukt er det vigtigt aldrig at opvarme produktet på maximum når det er tomt. Skru langsomt op for varmen, overophedning kan forårsage store skader som (ødelæggelse af emaljen, produktet kan blive skævt og gå i stykker). Det er vigtigt at gennemlæse instruktionen for dit induktionskomfur før brug.

• Brug i ovn:
- dette produkt tåler ovnvarme op til 250°C,
- Tefal køkkengrej kan IKKE anvendes i mikrobølgeovne.

RENGØRINGSVEJLEDNING
- afkøl produktet,
- rengør emaljebelægningen indvendig og udvendig med varmt vand og opvaskemiddel med en børste eller svamp (det anbefales ikke at anvende skurepulver eller en slibende svamp),
- alle Tefal emalje produkter kan gå i opvaskemaskinen.

SIKKERHEDSINSTRUKTIONER
For ekstra sikkerhed særligt ved brug af produktet i ovn, anbefales det at benytte de særlige silikone grydelapper udviklet eksklusivt for Tefal. Disse sælges seperat.
• Af hensyn til børns sikkerhed:
Placer aldrig en varm pande på gulvet eller på kanten af køkkenbordet. Lad den køle af og hold den uden for børns rækkevidde. Anvend et låg for at forhindre sprøjt af varmt fedtstof.

24-25

CAST IRON

Jamie Oliver
AT HOME
by Tefal

Emaljert innvendig og utvendig, glatt overflate for enkel rengjøring.

Beskyttene grytekluter i silikon beskytter mot varme håndtak.

Flat bunn, passer til alle komfyrtyper inkl. induksjon.

Støpejern er et materiale som er meget motstandsdyktig overfor høye temperaturer og er derfor ideelt til langtidssteking. Støpejern garanterer jevn varmefordeling.

26-27

NOR

GARANTI
Tefal yter reklamasjonsrett i henhold til Kjøpsloven. Reklamasjonsretten dekker ikke skader som følge av feil bruk, profesjonell bruk, flekker, misfarging eller riper på inn- og utside. Tefal garanterer at emaljen oppfyller gjeldende regler for materialer i kontakt med matvarer.

BRUKERVEILEDNING
Vask produktet med varmt vann før første gangs bruk.
• For å bevare produktet:
- velg en varmekilde som er mindre enn eller like stor som produktets bunn. Plasser produktet midt på kokesonen, dette forhindrer at håndtag og slippbelegget skades,
- best resultat oppnås ved lav eller middels sterk varme,
- varm aldri opp fett til det blir brunsvidd,
- unngå å overopphete kjøkkentøyet når det er mat i det,
- ha væske, olje eller matvarer i produktet før oppvarming,
- for å bevare produktet, ha salt i kokevannet først etter at det har begynt å koke,
- forlat aldri komfyren mens du tilbereder mat,
- ha aldri kaldt vann i en varm panne. Plutselige temperaturforandringer kan forårsake skader på emaljen.
• Induksjon:
Induksjon er en nyere varmekilde som er rask, kraftfull og mer økonomisk enn eksisterende varmekilder (gass, elektrisk og keramisk).
For å optimere ytelsen til ditt induksjonsprodukt, er det viktig å aldri varme opp produktet på maksimum temperatur når kjøkkentøyet er tomt. Skru varmen opp gradvis, overoppheting kan forårsake store skader (ødeleggelse av emaljen, produktet kan slå seg og gå i stykker).

Det er viktig å lese instruksjonene for din induksjonskomfyr før bruk.
• Bruk i ovn:
- dette produktet tåler stekeovnstemperaturer opp til 250°C,
- Tefal kjøkkentøy kan IKKE settes i mikrobølgeovnen.

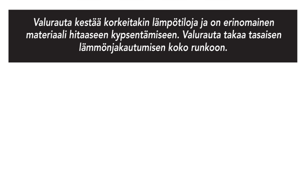
RENGJØRINGSVEILEDNING
- avkjøl produktet,
- rengjør emaljenelegget inn- og utvendig med varmt vann og flytende oppvaskmiddel med oppvaskbørste eller svamp (det er ikke anbefalt å bruke skurepulver eller slipende svamp),
- alle emaljerte produkter fra Tefal tåler oppvaskmaskin.

SIKKERHETSINSTRUKSJONER
For ekstra sikkerhet, særlig ved bruk av produktene i stekeovn, anbefales det å bruke gryteklutene av silikon spesielt utviklet av Tefal. Gryteklutene selges separat.
• Av hensyn til barns sikkerhet:
Plasser aldri en varm panne på gulvet eller på kanten av kjøkkenbordet. La den avkjøles og hold den utenfor barns rekkevidde. Bruk lokk for å forhindre sprut av varmt fett.

28-29

CAST IRON

Jamie Oliver
AT HOME
by Tefal



Sisä- ja ulkopinta emaloitu, helppo puhdistaa.

Silikonisuojatut kädensijat hidastavat kahvojen kuumentumista.

Tasainen pohja, soveltuu kaikille liesityypeille, myös induktiolle.

Valurauta kestää korkeitakin lämpötiloja ja on erinomainen materiaali hitaaseen kypsentämiseen. Valurauta takaa tasaisen lämmönjakautumisen koko runkoon.

30-31

FIN

TAKUU
Tefal antaa kahvoille, rungolle, nupeille ja kannelle 12 kuukauden takuun ostopäivästä. Takuu kattaa kaikki valmistusvirheet. Takuu ei kata käyttövirheistä johtuvia muutoksia, ylikuumenemisen tai mekaanisen rasituksen aiheuttamia vääntymiä tai emalin halkeamista, liian happopitoisten pesuaineiden aiheuttamia muutoksia, ammattikäytöstä johtuvaa kulumista tai tuotteen tippumisesta johtuvia vääntymiä. Takuu ei kata värimuutoksia tai normaalista kulumisesta johtuvia naarmuja sisä- tai ulkopinnalla.
Tefal takaa että emalipinta vastaa kaikkia niitä asetuksia ja säädöksiä, jotka on asetettu ruoanlaitossa käytössä oleville materiaaleille.

KÄYTTÖ- JA HOITO-OHJEET
Ennen ensimmäistä käyttöä, huuhtele ja pese astia huolellisesti kuumalla vedellä.
• Astian käyttö:
- valitse liesi, joka on pienempi tai yhtä suuri kuin astian pohja. Aseta astia tarkoin liedelle, siten, että kahvaosat eivät vahingoitu tai ylikuumene lieden lämmön johdosta,
- parhaan lopputuloksen aikaansaamiseksi valitse matala -tai keskilämpö,
- älä koskaan polta öljyä tai rasvaa astiassa,
- älä ylikuumenna astiaa tyhjänä,
- kaada neste, öljy tai ruoka astiaan ennen kuumennusta,
- lisää suola veteen vasta kun neste kiehuu,
- älä jätä koskaa ruokaa vartioimatta sitä valmistettaessasi,
- älä laita kylmää vettä kuumaan astiaan, äkilliset lämpötilan muutokset saattavat aiheuttaa emalin vahingoittumisen.
• Induktio:
Induktio on uusi, erittäin nopea, taloudellinen ja tehokas liesityyppi verrattuna vanhempiin liesityyppeihin kuten (kaasu, sähkö, halogeeni tai keraaminen liesi).
Jotta astia säilyy moitteettomana, älä koskaan kuumenna astiaa tyhjänä maksimiteholla. Nosta lämpötilaa asteittain, astian ylikuumeneminen saattaa vahingoittaa astiaa pysyvästi (mm. pohjan vääntyminen, vauriot emalissa).

Lue myös lieden käyttöohjeet huolella ennen käyttöä.
• Käyttö uunissa:
- astia kestää uunin lämpöä 250°C,
- älä käytä astiaa mikroaaltouunissa.

PUHDISTUSOHJEET
- anna astian jäähtyä,
- puhdista sisä- ja ulkopinta kuumalla vedellä ja astianpesuaineella. Älä käytä karhunkieltä tai mitään karkeaa puhdistussientä,
- kaikki Tefalin emaloidut tuotteet ovat konepesun kestäviä.

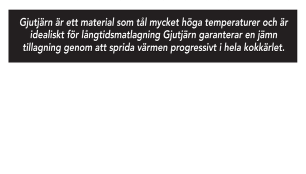
TURVALLISUUS OHJEET
Kahvat kuumenevat uunissa. Nosta astia uunista pois käyttämällä esim. silikonisia patalappuja.
• Turvallisuuttasi lisää:
Älä aseta kuumaa astiaa lattialle tai työtason reunalle. Anna astian jäähtyä ennen sen nostamista pöytään. Älä jätä astiaa kuumana lasten, tai holhousta tarvitsevien henkilöiden ulottuville. Käytä kantta estääksesi kuuman nesteen roiskumista liedellä.

HELPLINE: Jos tarvitset astiaasi uuden kannen, kahvan tai nupin tai käyttövinkkejä, ole ystävällinen ja ota yhteyttä numeroon: 09 6229 420 (paikallispuhelumaksu) tai ota yhteyttä meihin internetin kautta osoitteesta: www.tefal.fi

32-33

CAST IRON

Jamie Oliver
AT HOME
by Tefal



Emaljerad in och utsida med en slät yta som är lätt att rengöra.

Skyddshandskar av silikon förhindrar brännskador.

Slät botten som passar alla spishällar inklusive induktionshällar.

Gjutjärn är ett material som tål mycket höga temperaturer och är idealiskt för långtidsmatlagning Gjutjärn garanterar en jämn tillagning genom att sprida värmen progressivt i hela kokkärlet.

34-35

SU

GARANTI
Tefal följer reklamationsrätten med hänvisning till Konsumentköplagens regler. Reklamationsrätten täcker inte skador som uppkommit som en följd av felaktig användning eller yrkesmässig användning och den gäller inte fläckar, missfärgning eller repor på in- och utsida.
Tefal garanterar att emaljbeläggningen överensstämmer med gällande regler för material som får komma i direkt kontakt med livsmedel.

SKÖTSELANVISNINGAR
Innan du använder din produkt för första gången skall du diska den i varmt vatten.
• För att bevara ditt kokkärl:
- välj en gasläga som är mindre eller lika stor som botten på ditt kokkärl. Placera alltid ditt kärl mitt över värmekällan för att förhindra skador på handtag och ytbeläggning.,
- för bästa resultat - välj låg eller mediumvärme,
- hetta aldrig upp fett eller olja så mycket att det bränns vid och blir svart,
- undvik att hetta upp kärlet utan innehåll,
- fyll på vätska, olja eller mat innan uppvärmning,
- för att skydda din gryta, tillsätt salt när vätskan har börjat koka,
- lämna aldrig pannan obevakad på plattan,
- häll aldrig kallt vatten i en het gryta eftersom plötsliga temperaturförändringar kan skada emaljen.
• Induktion:
Induktion är en ny uppvärmningsmetod som är snabbare, mer kraftfull och mer ekonomisk än de traditionella systemen (gas, elektricitet, halogen och keramikhällar).
För att garantera bästa resultatet med din induktionsprodukt, så skall den aldrig ställas tom på högsta värme. Vrid upp värmen gradvis - för snabb överhettning av pannan kan förorsaka stor skada (emaljen blir förstörd, produkten kan bli skev och gå sönder).
Det är viktigt att du läser bruksanvisningen för din induktionsspis noggrant.

• Användning i ugn:
- denna produkt tål värme upp upp till 250°C,
- Tefal kokkärl kan inte användas i mikrovågsugn.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL
- kyl ner kärlet,
- rengör emaljbeläggningen på in- och utsidan med varmt vatten, flytande diskmedel och en svamp (skurpulver eller hårda kökssvampar är olämpligt att använda),
- alla Tefals emaljerade produkter går att diska i maskin.

SÄKERHETSINSTRUKTIONER
För bästa skydd vid användning i ugn rekommenderar vi att man använder de skyddshandskar av silikon som tillverkas av Tefal och som kan köpas separat.
• Barnsäkerhet:
Ställ aldrig heta kokkärl och pannor på golvet eller nära kanten på bord eller arbetsbänk. Låt kokkärlen svalna och placera dem utom räckhåll för barn. Använd lock vid matlagning för att förhindra stänk som kan ge brännskador.