

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

Thermo-Spot™ TECHNOLOGY

heat indicator.

Perfect cooking every time!

Forget undercooked meat and soggy potatoes because your pan is not hot enough.

Thermo-Spot™, the first built-in heat indicator, tells you when the pan is at the perfect cooking temperature.



Cold: Thermo-Spot™ pattern is visible in the dark red spot. Wait!

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 the inner coating.

The handle of the product has a silicon part. This handle stays cool when used on the hob. When cooking in the oven, for added safety, use oven gloves to remove your pan from the oven.

Loop handles on the lids and side handles on some hollowware (ie Stewpot) may get hot when exposed to high temperatures over a prolonged period of time.

• To preserve the non-stick coating:

- do not overheat your utensil when it is empty. Do not leave the utensils with Thermo-Spot™ empty after the spot turns solid red,
- never heat fat or oil to the extent that it burns and turns black,
- centre your pan over the heat source (this prevents damage to the handle and coating),

- never leave cooking food unattended,
- most metal utensils may be used, except knives and whisks. Avoid using sharp-edged utensils, and avoid cutting directly in the pan. Do not gouge the non-stick surface. Slight surface marks or abrasions are normal and will not affect the performance of the non-stick coating.
- Cleaning instructions:
 - clean the inner and outer coatings of your pan with hot water, liquid detergent and a sponge (scouring powder and scouring pads are not recommended),
 - if placed in the dishwasher, the outer coating may become dulled and discolored due to the action of certain detergents. Our guarantee does not cover this type of wear.

CAUTION

We recommend not to put your pots and pans in the dishwasher since washing detergents (especially tablets) contain very aggressive and corrosive ingredients for aluminum parts.

By following these care instructions, you will prevent the emission of fumes from pans that have been overheated. These fumes could be dangerous for animals with very sensitive respiratory system such as birds. We recommend that birds should not be kept in the kitchen.

- Use in the oven:

- TEFAL cookware items that come with stainless steel and silicone handles are oven safe up to 260°C (500°F) for a maximum of one hour at a time,
- TEFAL cookware items cannot be used in a micro-wave.

- Induction:

Induction is a new heating method which is much faster and more powerful than existing systems (gas, electric, halogen and ceramic hobs). To guarantee the performance of your induction pan, never heat it when empty on the maximum setting because this could damage the nonstick coating and warp the bottom. You should also consult the operating instructions for your induction plate.

For the special induction bottom of your pan: dry it each time you wash it. Yellowing is normal: use washing-up liquid and an abrasive sponge only on the stainless steel bottom to restore its shine.

- For the safety of children:

Never leave the handle of your pan sticking out over the edge of the cooker. 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. 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) 677 4176 – Ireland. Alternatively consult our web site: www.tefal.co.uk

TEFAL køkkentøj findes både med og uden Thermo-Spot™ teknologi.

Thermo-Spot™

varmeindikator.

Perfekt stegning hver gang!

Glem alt om kogt mad og halvbrunede kartofler fordi panden ikke er varm nok.

Thermo-Spot™, der er den første indbyggede varmeindikator, fortæller hvornår panden har den rette stegetemperatur.



Kold: Thermo-Spot™-mønsteret er synligt i den mørkerøde ring.

Vent!

Mønsteret bliver helt rødt når panden er helt varm og klar til at stege.

Thermo-Spot™ teknologien hjælper også til at undgå at panden overophedes,

og derved ikke bliver skæv eller får ødelagt TEFAL-belægningen.

GARANTI

TEFAL yder reklamationsret over for fabriktionsfejl i henhold til Købelovens regler. Reklamationsretten dækker ikke skade opstået som følge af forkert brug, professionel anvendelse, pletter, falmen eller ridser indvendigt eller udvendigt. TEFAL garanterer, at TEFAL-belægningen opfylder gældende regler for materialer i kontakt med fødevarer.

BRUGSANVISNING

Inden panden bruges første gang skal den vaskes og TEFAL-belægningen indgvides i olie.

Håndtaget på dette produkt har på bagsiden en silikoneindsats, der ikke bliver varmt ved brug på komfur. Bruges produktet derimod i ovn, bør der for øget sikkerhed bruges grydelapper eller grillhandske, da håndtaget kan blive meget varmt.

De halvmåneformede håndtag på låg og på siden af gryder kan blive meget varme, når de udsættes for høje temperaturer over en længere periode.

• Bevarelse af TEFAL-belægningen :

- køkkentøjet må ikke overophedes når der ikke i noget i. Køkkentøj med Thermo-Spot™ skal have madvarer eller lignende i når Thermo-Spot™ et bliver helt rødt,
- fedtstoffet bør ikke opvarmes så længe at det bliver sort,
- placer panden på midten af kogezone (dette forhindrer at håndtaget og belægningen skades),
- forlad aldrig komfuret når der tilberedes mad,
- de fleste metalredskaber kan anvendes forsigtigt, 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 slibeve.

• Rengøringsvejledning :

- rengør TEFAL-belægningen på panden indvendigt og udvendigt med varmt vand og opvaskemiddel med en børste eller svamp (det anbefales ikke at anvende skurepulver eller en slibende svamp),
- rengør den emaljerede yderside af panden regelmæssigt; en svagt slibende grydesvamp kan anvendes,
- hvis der anvendes opvaskemaskine, kan den emaljerede yderside falme og miste farve ved visse maskinopvaskemidler. Reklamationsretten dækker ikke denne form for slid,
- forlad aldrig komfuret når der tilberedes mad.

BEMÆRK

Vi fraråder at vaske pander og gryder i opvaskemaskinen. Maskinopvaskemiddel (specielt tabletter) inderholder aggressive stoffer, som kan beskadige aluminiumsdelene.

Ved at følge denne brugsanvisning vil De forhindre afgivelse af dampe fra en overophedet pande. Disse dampe kan være skadelige for dyr med meget følsomme åndedrætssystemer såsom fugle.

Vi anbefaler, at fugle ikke opholder sig i køkkenet.

• Brug i ovn :

- TEFAL køkkengrej med håndtag i rustfrit stål med silikoneindsats tåler ovnvarme op til 260°C (500°F),
- TEFAL køkkengrej kan IKKE anvendes i mikrobølgeovne.

• Induktion :

Induktion er en ny komfurtype, der har meget hurtigere og mere kraftfuld opvarmning end traditionelle komfurtyper (gas, massekogeplade, halogen og keramisk kogeplade). For at sikre optimal anvendelse af induktionskøkkengrejet bør det ikke opvarmes på maksimal varme, såfremt der ikke er mad eller vand i det. Dette vil kunne skade belægningen og få bunden til at slå sig. Følg vejledningen i brugsanvisningen til induktionskomfuret.

Den specielle induktionsbund på køkkengrejet: Aftør den hver gang køkkengrejet har været vasket. Bunden kan blive lidt gul, hvilket ikke er unormalt. For at få bunden til at skinne igen kan den rengøres forsigtigt med en grydesvamp og opvaskemiddel.

• Af hensyn til børns sikkerhed :

Lad ikke pandens håndtag vende ud over komfuret. 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.

TEFAL kjøkkentøy leveres både med og uten Thermo-Spot™ varmeindikator
Thermo-Spot™
varmeindikator.

Perfekt steking hver gang!

Når er det slutt på kokt kjøtt og halvbrunede poteter fordi pannen din ikke er varm nok. Thermo-Spot™, den første innebygde varmeindikatoren, varsler om når pannen har riktig steketemperatur.



Kald: Thermo-Spot™-mønsteret er synlig i den mørkerøde ringen.

Vent!

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

Thermo-Spot™ teknologien hjelper deg også med å unngå overoppheting av pannen slik at pannen ikke blir skjev og slippbelegget ødelegges.

GARANTI

TEFAL's 1 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 slippbelegget er i samsvar med de lover og regler som gjelder for produkter som er kontakt med matvarer.

BRUKERVEILEDNING

Før du bruker pannen for første gang, må du vaske den og smøre slippbelegget innvendig med olje.

Produktets håndtak har en silikondel. Håndtaket blir ikke varmt når produktet settes på kokeplaten. Når produktet settes i stekeovnen anbefaler vi å bruke grytekluter for optimal sikkerhet når det skal tas ut av stekeovnen.

Håndtak på lokk og gryter kan bli varme når de utsettes for høye temperaturer over lang tid.

• **For å beskytte slippbelegget:**

- pass på at kjøkkentøyet ikke overopphetes når det er tomt. Når Thermo-Spot™ blir helt rødt, må maten legges i for å unngå overoppheting,
- varm aldri opp fett til det blir brunsvidd,
- sett pannen midt på kokeplaten (dette forhindrer at håndtaket og slippbelegget ødelegges),
- forlat aldri komfyren mens du tilbereder mat,
- de fleste metallredskaper kan brukes forsiktig, 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 :

- rengjør slippbelegget på innsiden av pannen, og pannen utvendig med vann, oppvaskmiddel og en oppvaskkost eller svamp (skuremidler og skurebørster bør ikke brukes),
- rengjør emaljen utvendig regelmessig; her kan man bruke en oppvaskskrubbe,
- hvis pannen vaskes i oppvaskmaskin, kan emaljen utvendig bli falmet og misfarget pga. visse typer maskinoppvaskmiddel. Vår garanti dekker ikke denne type slitasje.

VIKTIG

Vi fraråder deg å vaske gryter og panner i oppvaskmaskinen. Maskinoppvaskmiddel (spesielt tabletter) inneholder meget aggressive stoffer som kan skade aluminiumsdelenene.

Ved å følge denne bruksanvisningen vil du forhindre os fra en overopphetet panne. Denne dampen kan være skadelig for dyr med meget følsomt åndedrettsystem slik som fugler. Vi anbefaler at fugler ikke er på kjøkkenet.

• Bruk i ovn :

- TEFAL kjøkkentøy med håndtak i rustfritt stål med silikoninnsats tåler ovnsvarme opptil 260°C (500°F),
- TEFAL kjøkkentøy kan IKKE settes i mikrobølgeovnen.

• Induksjon :

Induksjon er en ny type komfyrtopp med raskere og kraftigere oppvarming enn på vanlige komfyrtopper (gass, elektrisk, halogen og keramiske plater). For å sikre en optimal bruk av kjøkkentøyet skal ikke pannen oppvarmes til maksimal varme uten mat i. Overoppheting av pannen kan skade slippbelegget, og gjøre at bunnen slår seg. Følg også bruksanvisningen til induksjonskomfyren.

Kjøkkentøy for induksjon har en spesiell induksjonsbunn som vedlikeholdes slik: Tørk av bunnen etter hver rengjøring. Bunnen kan bli litt gulaktig – dette er ikke unormalt. For å få bunnen blank igjen, kan den rengjøres forsiktig med en oppvaskbørste og oppvaskmiddel.

• Av hensyn til barns sikkerhet :

Pannens håndtak må ikke rettes utover kanten av komfyren. Plasser aldri en varm panne på gulvet eller på kanten av kjøkkenbordet. La den avkjøles og hold den utenfor barns rekkevidde. Bruk et lokk for å forhindre sprut av varmt fett.

TEFAL keittoastioita on joko Thermo-Spot™ lämpötunnistimella tai ilman.

Thermo-Spot™

lämpötunnistin.

Aina hyvä paistotulos!

Unohda keitetty piivi, puoliksi ruskistetut perunat, kun pannu ei ole tarpeeksi kuuma.

Thermo-Spot™ lämpötunnistin pannussa näyttää, kun paistolämpö on sopiva.



KYLMÄNÄ: Thermo-Spot™ lämpötunnistin näkyy punaisena kuviona.

Odota!

Ympyräkuvio muuttuu tasaisen tummanpunaiseksi, kun pannu on paistovalmis.

Thermo-Spot™ lämpötunnistimen avulla estät pannun ylikuumenemisen ja pinta pysyy liukuvana pitkään.

TAKUU

TEFAL antaa tälle keittoastialle kaikkia valmistusvirheitä koskevan takuun. Tämä takuu ei kata vaurioita, jotka ovat syntyneet virheellisen käytön, iskujen tai putoamisen seurauksena tai kaupallisessa käytössä. Takuu ei myöskään kata tahroja, värin haalistumista tai naarmuja keittoastian sisä- tai ulkopinnoilla. TEFAL takaa, että tarttumaton TEFAL-pinnoite vastaa säännöksiä, jotka koskevat elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvia materiaaleja.

KÄYTTÖ- JA HOITO-OHJEET

Ennen ensimmäistä käyttöä, pese pannu huolellisesti, huuhtele ja kuivaa.

Tuotteen teräskädensijassa on soft touch pinta, joka on silikonilla. Kädensija säilyy vileänä kun kun pannua käytetään liedellä. Kun pannua käytetään uunissa kannattaa käyttää pannulappuja otettaessa pannu uunista.

Kattiloiden tai kasarien kannen kädensijat ja sivulla olevat kahvat voivat kuumentua kun tuotetta kuumennetaan korkeilla lämpötiloilla.

• Näin saat astiastasi iloa pitkään :

- huuhtele pannu ennen ensimmäistä käyttöä ja sivele sisäpinta ruokaöljyllä,
- vältä tyhjän keittoastian ylikuumentamista. Älä jätä Thermo-Spot™ pannua tyhjäksi sen jälkeen, kun täplä on muuttunut tasaisen punaiseksi,
- älä koskaan päästä rasvaa palamaan,
- aseta pannu tarkasti keittoalueelle (estää kahvan kuumenemisen),
- älä jätä keittoastiaa kuumalle liedelle ilman valvontaa,
- 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 :

- puhdistaa astia heti käytön jälkeen sisä- ja ulkopuolelta lämpimällä vedellä ja astianpesuaineella. Älä käytä hankausaineita, teräsvillaa tai karkeita harjoja,
- puhdistaa emalipinta säännöllisesti,
- jos peset astian astianpesukoneessa, ulkopinta saattaa menettää kiiltonsa joidenkin pesuaineiden koostumuksen johdosta. Takuu ei kata konepesun aiheuttamia muutoksia,
- älä jätä keittoastiaa valvomatta.

HUOMIO !

Emme suosittele tuotteiden pesemistä astianpesukoneessa, sillä erilaiset vahvat pesuaineet (eteenkin tabletit ja jauheet) syövyttävät paistinpannun alumiiniosia.

Käyttö- ja hoito-ohjeita noudattaessasi astia säilyy käyttökelpoisena pitkään.

• Käyttö uunissa :

- TEFAL taloustavarat, jotka ovat ruostumatonta terästä ja joissa on silikoni kädensijat, voi laittaa uuniin 260°C (500°F), korkeintaan tunnin ajaksi,
- TEFAL taloustavaroita ei voi laittaa mikroaaltouuniin.

• Induktio :

Induktio on uusi kuumennusmenetelmä, joka on paljon nopeampi ja tehokkaampi kuin muut olemassa olevat menetelmät (kaasu, sähkö, halogeeni tai keraamiset liedet). Jotta induktiopannusi toimisi moitteettomasti, älä koskaan kuumenna pannua tyhjänä, koska tämä saattaa vahingoittaa pinnoitetta tai vaurioittaa pohjaa. Lue myös induktiolietesi käyttöohjeet.

Induktiopohja : Kuivaa joka kerta pesun jälkeen. Pohjan kellastuminen on normaalia : saadaksesi sen jälleen kiiltämään, pese astianpesuaineella ja käytä teräspohjan puhdistukseen sopivaa sientä.

• Lasten turvallisuus :

Lasten turvallisuuden takaamiseksi keittoastioiden kahvat on syytä kääntää seinään päin.

Kuumaa kattilaa ei saa koskaan laskea lattialle tai lähelle huonekalun reunaa. Anna kattilan jäähtyä lasten ulottumattomissa. Käytä kantta ylikiehuminen aiheuttamien palovammojen välttämiseksi.

TEFAL kokkärlen finns både med och utan Thermo-Spot™**Thermo-Spot™**

värmeindikator.

Perfekt tillagning varje gång!

Glöm dålig stekyta på grund av att panna inte är tillräckligt varm. Thermo-Spot™, den första inbyggda värmeindikatorn, visar när panna har perfekt stektemperatur.



Kall: Thermo-Spot™ symbolen syns i den mörkröda punkten.

Vänta!

Punkten blir helt röd när panna har nått perfekt temperatur för tillagning.

Thermo-Spot™ teknologi förhindrar också att din panna överhettas, och beläggningen bevaras.

GARANTI

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 inte fläckar, missfärgningar eller repor på insidan och utsidan av kärlet.

TEFAL garanterar att non-stick beläggningen överensstämmer med gällande regler för material som får komma i direkt kontakt med livsmedel.

SKÖTSELANVISNINGAR

Innan du använder kärlet för första gången, diska och smörj därefter in non-stick beläggningen med lite olja.

Handtaget på denna produkt har en silikon del. Detta handtag förblir svalt när den används på hällen. När tillagning sker i ugnen, för extra säkerhet, använd grytlappar när du tar ut panna ur ugnen. De krökta handtagen på locken och sidhandtagen på vissa kokkärl (t.ex. grytor) kan bli heta när de är utsatta för höga temperaturer under en längre tid.

• För att bevara non-stick beläggningen :

- överhettas inte kokkärlen då de är tomma. Lämna inte kokkärlen då Thermo-Spot™ markeringen lyser mörkt röd,
- låt aldrig fettet brännas,
- placera kärlet rätt på plattan så att inte handtaget eller beläggningen skadas,
- lämna aldrig kärlet obevakat på plattan,
- de flesta redskap kan användas, undvik knivar och vispar av metall. Undvik att använda vassa föremål och att skära med kniv direkt i kärlet. Skrapa inte på non-stick beläggningen. Bruna märken och repor kan uppstå efter en tids användning vilket är helt normalt och påverkar inte resultatet.

• Rengöring och underhåll:

- rengör non-stick beläggningen med en svamp, varmt vatten och diskmedel (använd inte rengöringsmedel som kan repa),
- rengör den emailjerade utsidan regelbundet med diskborste eller disksvamp,
- om du diskar kärlet i diskmaskin kan höljets lyster mattas och missfärgas av vissa diskmedel,
- lämna aldrig kärlet obevakat på plattan.

OBSERVERA

Vi rekommenderar att du inte diskar dina kastruller och pannor i diskmaskin eftersom diskmedel (särskilt tabletter) innehåller ämnen som är mycket aggressiva och frätande för aluminiumdelar.

Om ovanstående instruktioner och råd efterföljs undviker ni uppkomsten av ångor från överhettade kok- och stekkär. Dessa ångor är inte hälsosamma för djur med känsliga luftvägar som tex fåglar. Vi rekommenderar att ni inte har fåglar i köket.

• Användning i ugn:

- TEFAL kokkärl med handtag i rostfritt stål och silikon tål ugnsvärme upp till 260°C (500°F) i max en timme åt gången,
- TEFAL kokkärl kan inte användas i mikrovågsugn.

• Induktion:

Induktion är en ny uppvärmningsmetod som är snabbare och kraftfullare än de traditionella metoderna (gas, elektroniska, halogen, och keramiska plattor). För att garantera induktionspannans kvaliteter, värm aldrig upp den när den är tom på maximal nivå då detta kan skada. Non-stick beläggningen och göra så att pannan slår sig. Läs också igenom bruksanvisningen som tillhör induktionshällen.

Den speciella induktionsplattan som finns i botten av pannan skall torkas av efter varje rengöring. Det är helt i sin ordning att pannan gulnar. För att fräsha upp ytan, använd diskmedel och en kraftigare svamp på den rostfria utvändiga bottenplattan för att återställa glansen. (ej invändigt).

• Barnsäkerhet:

För barnens säkerhet, låt aldrig köksredskapens handtag sticka ut över kokkärlets kant inom räckhåll för barn. Ställ aldrig heta kokkärl och pannor på golvet eller inom räckhåll för barn. Låt dem svalna och förvara dem ej i närheten av barn. Använd lock på kokkärlen vid användning för att förhindra stänk som kan ge brännskador.

Tefal®