**Tefal WORLD N°1 IN COOKWARE. Source : Euromonitor International Limited, Home and Garden 2021 edition, brand retail value RSP, 2020 data. / Tefal, maailman no 1 keitto- ja paistoastioissa. Lähde: Euromonitor International Limited, Home and Garden 2021 edition, markkinaosuu-det vähittäishinnoissa RSP, tiedot vuodelta 2020. / Tefal Nr 1 i världen inom stek- och kokkärl. Källa: Euromonitor International Limited, Home and Garden 2021 utgåva, varumärkesvärde RSP, data från 2020. / Tefal Nr 1 i verden indenfor køkkentøj? Kilde : Euromonitor International Limited, Hjem og Have 2021 udgave, mærke detailværdi RSP, 2020 data. / Tefal, КУХОННАЯ ПОСУДА №1 В МИРЕ. Источник: Euromonitor International Limited, издание Home and Garden 2021, данные розничных продаж бренда в денежном выражении, 2020 г. / Tefal, бренд посуду для приготування їжі №1 у світі. Джерело: Euromonitor International Limited, видання Home and Garden 2021, обсяг роздрібних продажів бренду в грошовому вираженні, дані за 2020 рік. / Tefal, Światowy N°1 w kategorii patelni i garnków. Źródło : Euromonitor International Limited, edycja Home and Garden 2021, wartość rynkowa produktów marki, dane za 2020. / Tefal, Světová 1 v kuchyňském nádobí. Zdroj : Euromonitor International Limited, edice Dům a zahrada 2021, hodnota maloobchodních prodejů značky (MOC), data 2020. / Tefal, svetová jednotka v kuchynskom riade, panviciach a hrncoch. Zdroj: Euromonitor International Limited, Dom a Záhrada 2021, hodnota predajov značky v maloobchodných cenách, údaje za rok 2020. / Tefal, a konyhai edények világelső márkája. Forrás: Euromonitor International Limited, Home and Garden kiadás, a márka kiskereskedelmi értéke kiskereskedelmi eladási ár (RSP) alapján, 2020-as adat.

Tefal WORLD N°1 IN COOKWARE** **Source: Euromonitor International Limited, Home and Garden 2021 edition, brand retail value RSP, 2020 data.

Ø26 cm
*+/- 0,5 cm

SUITABLE FOR ALL HEAT SOURCES INCLUDING INDUCTION
SOPII KAIKILLE LIESILLE - MYÖS INDUKTIOLLE
LÄMPLIG FÖR ALLA VÄRMEKÄLLOR, ÄVEN INDUKTION
PASSER TIL ALLE KOMFURTYPER INKLUSIV INDUKTION
ПОДХОДИТ ДЛЯ ЛЮБЫХ ПЛИТ (ВКЛЮЧАЯ ИНДУКЦИОННЫЕ)
ПІДХОДИТЬ ДЛЯ БУДЬ-ЯКИХ ВАРИЛЬНИХ ПОВЕРХОНЬ (ВКЛЮЧАЮЧИ ІНДУКЦІЙНІ)
ODPOWIEDNI DO WSZYSTKICH RODZAJÓW KUCHENEK, W TYM INDUKCYJNYCH
VHODNÉ PRO VŠECHNY TYPY SPORÁKŮ VČETNĚ INDUKCE
VHODNÉ PRE VŠETKY TYPY SPORÁKOV, VRÁTANE INDUKČNÝCH
MINDEN HŐFORRÁSON ALKALMAZHATÓ, AZ INDUKCIÓS TŰZHELYET IS BELEÉRTVE

INDUCTION

texto L'AGENCE
28 imp. de la Futaie - 74960 CRAN GEVRIER - Tél. 04 50 52 28 59
OPÉRATEUR : JEAN-CLAUDE

CLIENT	Tefal
NOM GAMME	Intuition
DOSSIER	CST-13-21-0133 B
DESCRIPTION	P26
ECHELLE	1:1

DÉCOUPE

COULEURS
- Process Cyan
- Process Magenta
- Process Yellow
- Process Black

FONTES

Tefal®
Intuition
INOX - STAINLESS STEEL

ROBUST AND LONG LASTING
ПРОЧНОСТЬ И ДОЛГОВЕЧНОСТЬ
МІЦНІСТЬ ТА ДОВГОВІЧНІСТЬ

Tefal Guarantee / Гарантия / Гарантія

WAIT / START — THERMO-SIGNAL
PERFECT SEARING
ИДЕАЛЬНЫЙ СТАРТ ДЛЯ НАЧАЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ
ІДЕАЛЬНИЙ СТАРТ ДЛЯ ПОЧАТКУ ПРИГОТУВАННЯ

TITANIUM NON-STICK
DURABLE NON-STICK COATING
ДОЛГОВЕЧНОЕ АНТИПРИГАРНОЕ ПОКРЫТИЕ
ДОВГОВІЧНЕ АНТИПРИГАРНЕ ПОКРИТТЯ

FULL INDUCTION
FAST & EVEN COOKING
БЫСТРОЕ И РАВНОМЕРНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ
ШВИДКЕ ТА РІВНОМІРНЕ ПРИГОТУВАННЯ

Ø 26 cm* – 4

Tefal COMMITMENTS — scan me

www.tefal.com

RECYCLABLE — Tefal WORLD N°1 IN COOKWARE**

FRYPAN • PAISTINPANNU • STEKPANNA
STEGEPANDE • СКОВОРОДА
СКОВОРОДА • PATELNIA
PÁNEV • PANVICA • SERPENYŐ

PAP 21

Ref: 20 99 037 881 - TEX 12/25

3 168430 337527

B8170544

CMMF 2100125770

2100125770

B8170544

Нержавеющая сталь / Неіржавіюча сталь

Wyprodukowano we Chinach
Dystrybutor: Groupe SEB Polska Sp.z.o.o – Gdański Business Center II D - ul. Inflancka 4C – 00-189 Warszawa - www.tefal;
Gyártó HU: Groupe SEB Central-Europe Kft. 2040 Budaörs, Puskás Tivadar út 14. Származási hely: Kína. I. Osztályú termék
Iba na domáce použitie.
Distribútor SK: Groupe SEB Slovensko, spol. s r.o., Cesta na Senec 2/A, 821 04 Bratislava. Krajina pôvodu Čína.
Distributor CZ: Groupe SEB ČR s.r.o., Sokolovská 651/136a, 186 00 Praha 8 - Země původu Čína. Pouze pro domácí použití
Срок службы – 2 года с даты розничной продажи.
ГОСТ 27002-86 пп. 3.12, 3.23, 3.24 - Гарантийный срок – 2 года с даты розничной продажи.
Информация о сертификации: Соответствует требованиям
125171, Москва, Ленинградское ш., д. 16А, стр. 3, пом. XII, тел.: +7 (495) 213-32-32
Официальный представитель и импортёр в России - ЗАО "Группа СЕБ-Восток"
Груп СЕБ, 112 Шман дю Мулен Каррон 69130 Экюли, Франс (Франция). Сделано в Китае.
Изготовитель: Groupe SEB, 112 Chemin du Moulin Carron 69130 Ecully, France
Посуда TEFAL из коррозионно-стойкой стали.
R.C.S. Annecy B 301 520 920 - Imported to UK by Groupe SEB (UK) Ltd, Datchet, SL3 9LL
Tefal is a registered trademark of Tefal S.A.S. France - 15 Avenue des Alpes - BP 89 - 74150 RUMILLY/FRANCE -
www.tefal.com - FABRIQUÉ EN CHINE - MADE IN CHINA - Tefal est une marque déposée par Tefal S.A.S. France

Tefal COMMITMENTS — scan me

Ø 26 cm* – 4

SOLIDNE I TRWAŁE
ROBUST OCH SLITSTARK
ROBUSTNÍ S DLOUHOU ŽIVOTNOSTÍ

Tefal Gwarancje / Garantin / Záruka

WAIT / START — THERMO-SIGNAL
PERFEKCYJNE SMAŻENIE
PERFEKT STEKNING
ІДЕАЛЬНИЙ СТАРТ ДЛЯ
DOKONALÉ SMAŽENÍ

TITANIUM NON-STICK
WYTRZYMAŁA POWŁOKA
HÅLLBAR NON-STICKBELÄGGNING
ODOLNÝ NEPŘILNAVÝ POVRCH

FULL INDUCTION
SZYBKIE & RÓWNOMIERNE GOTOWANIE
SNABB OCH JÄMN TILLAGNING
RYCHLÉ A POHODLNÉ VAŘENÍ

INOX - STAINLESS STEEL
Intuition
Tefal®

THERMO-SIGNAL®
The hourglass disappears and the THERMO-SIGNAL® turns full red when the pan is perfectly preheated and ready to cook.
GUARANTEE
This product is guaranteed for 5 years against manufacturing defects. Your local statutory rights are not affected by any statements in this document.
The coating guarantee does not cover scratches or discolouration due to ageing.
For full details on the terms, conditions and exclusions visit www.tefal.com.
Tefal guarantees that the coating complies with regulations covering materials in contact with food.
USE & CARE
Before first use, wash then wipe the coating with cooking oil.
For efficiency and stability : centre your pan on a hob adapted to the diameter of its base.
Avoid burning the handle.
Do not overheat your cookware.
• 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:
. Cookware items that come with stainless steel handles are oven safe up to 250°C.
For a maximum of 1 hour.
Not microwave safe.
Do not use whisks or sharp utensils in your pan.
Some pans, especially those of small diameter and/or lightweight construction, may become less stable when used on some designs of gas hob. In such circumstances it may be advisable to use a gas ring reducer or trivet.
To extend the life of your product, we recommend hand washing.
Dishwasher use: it is preferable to use gentle detergents such as a liquid, gel, or powder, not tablets nor sachets.
If your handles loosen, gently re-tighten them.
For full details and any queries contact our customer service via www.tefal.com
This pan can be disposed of at a recycling point.
HELPLINE: For full guarantee terms and conditions, use and care and further help and advice please visit: www.tefal.co.uk Alternatively call: UK: 0345 602 1454, ROI: 01 677 4003
AUSTRALIA / NEW ZEALAND -1300 307 824 - Australia / 0800 700 711 - New Zealand. Alternatively www.tefal.com.au 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 service phone number.
For all other countries, please consult our website www.tefal.com for further information.
Imported to UK by Groupe SEB (UK) Ltd, Datchet, SL3 9LL.

THERMO-SIGNAL®
Kun paistinpannu on esikuumennettu ja ruoanvalmistuksen voi aloittaa, tiimalasi poistuu näkyvistä ja THERMO-SIGNAL® muuttuu kokonaan punaiseksi.
TAKUU
Tällä tuotteella on 5 vuoden takuu, joka kattaa valmistusviat. Tämän asiakirjan sisältö ei vaikuta lakisääteisiin oikeuksiisi.
Pinnoitteen takuu ei kata käytössä tulleita naarmuja tai värjäytymistä.
Katso tarkemmat tiedot takuun ehdoista, määräyksistä ja poikkeuksista osoitteesta www.tefal.com.
Tefal takaa, että pinnoite noudattaa elintarvikkeiden kanssa kosketukseen joutuvia materiaaleja koskevia määräyksiä.
KÄYTTÖ & HOITO
Pese tuote ennen ensimmäistä käyttökertaa ja pyyhi pinnoite sen jälkeen ruokaöljyllä.
Varmista pannun tehokas käyttö ja vakaus asettamalla pannu sen pohjan kokoon sopivan keittolevyn keskelle.
Varo polttamasta kahvaa.
Älä anna keittoastian kuumentua liikaa.
• 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:
Keitto- tai paistoastiat joissa on teräskahvat kestävät uunin kuumuutta jopa 250 astetta.
Ei sovellu käytettäväksi mikroaaltouunissa.
Älä käytä pannulla vatkainta tai teräviä keittiövälineitä.
Jotkut pannut, erityisesti ne jotka ovat kevyitä/ halkaisijaltaan pieniä voivat olla vähemmän vakaita käytettäessä niitä kaasuliedellä. Tällaisissa tilanteissa olisi hyvä käyttää kaasuliedelle sopivaa pannunalusta tukena sekä pyrkiä pitämään kaasunliekki pienenä.
Tuotteen käyttöiän pidentämiseksi suosittelemme käsinpesua.
Jos peset astianpesukoneessa, on suositeltavaa käyttää hellävaraisia pesuaineita, kuten nestettä, geeliä tai jauhetta, ei tabletteja eikä pusseja.
Jos kahvat irtoavat, kiristä ne varovasti takaisin paikoilleen.
Jos haluat tarkempia tietoja tai sinulla on kysyttävää, voit ottaa yhteyttä asiakaspalveluumme sivuston www.tefal.com kautta.
Tämä pannu voidaan hävittää kierrätyspisteessä.

THERMO-SIGNAL®
Timglaset försvinner och THERMO-SIGNAL® blir helt röd när pannan är perfekt förvärmd och klar för tillagningen.
GARANTI
Denna produkt omfattas av en 5-årig garanti mot tillverkningsfel. Dina rättigheter enligt regional lagstiftning påverkas inte av något som föreskrivs i detta dokument.
Beläggningsgarantin täcker inte repor eller missfärgningar som beror på naturligt åldrande.
För komplett information om villkor och undantag, besök www.tefal.com.
Tefal garanterar att beläggningen följer reglerna för material som är i kontakt med mat.
ANVÄNDNING & SKÖTSEL
Innan första användningen, diska och torka därefter beläggningen med matolja.
För effektivitet och stabilitet: Placera pannan mitt på en spisplatta med en diameter som passar pannan.
Undvik att bränna handtaget.
Överhetta inte dina 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:
Kokkärl som har solida rostfria handtag är ugnssäkra upp till 250°C.
Kan inte användas i mikrovågsugn.
Använd aldrig vispar eller vassa redskap i pannan.
En del pannor, speciellt de som har liten diameter och/eller har en lättviktskonstruktion, kan bli mindre stabila när de används på vissa typer av gasspis. Under sådana omständigheter är det lämpligt att använda någon form av stödring eller trefot.
För att förlänga din produkts livslängd rekommenderar vi handtvätt.
Användning av diskmaskin: Det är att föredra att använda skonsamma rengöringsmedel som vätska, gel eller pulver, inte tabletter eller påsar.
Om dina handtag börjar lossna drar du försiktigt åt dem.
För komplett information, kontakta vår kundtjänst via www.tefal.com
Denna panna kan lämnas på en återvinningsstation.

THERMO-SIGNAL®
Timeglasset forsvinder, og THERMO-SIGNAL® bliver helt rød, når panden er opvarmet og klar til stegning.
GARANTI
Dette produkt er omfattet af en 5-års garanti på produktionsfejl. Dine lokale lovmæssige rettigheder påvirkes ikke af nogen i dette dokument nævnte erklæringer.
Belægningsgarantien omfatter ikke ridser eller misfarvning pga. ælde og slid.
Yderligere oplysninger om betingelser, vilkår og undtagelser kan findes på www.tefal.com.
Tefal garanterer, at belægningen er i fuld overensstemmelse med de regulativer, som omfatter materialer, der er i kontakt med fødevarer.
ANVENDELSE & VEDLIGEHOLDELSE
Panden vaskes, inden den tages i brug for første gang, og derefter tørres belægningen af med madolie.
For at panden bliver så effektiv og stabil som muligt, skal du placere den på et blus, der passer til pandens diameter.
Undgå at brænde håndtaget.
Pas på, at dit kogegrej ikke bliver overophedet.
• 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:
Køkkentøjsprodukter med håndtag i rustfrit stål kan klare ovntemperature op til 250°C.
Ikke mikroovnsikker.
Brug ikke piskeris eller skarpe genstande på panden.
Nogle pander, især dem med mindre diameter og/eller lav vægt, kan forekomme mindre stabile på nogle former for gasblus. I disse tilfælde kan det anbefales at bruge en ring, der gør blusset mindre.
Vi anbefaler håndvask for at forlænge levetiden på dit produkt.
Brug af opvaskemaskine: Skånsomme rengøringsmidler som væske, gel eller pulver foretrækkes frem for tabletter eller poser.
Hvis håndtagene går løs, fastspændes de forsigtigt igen.
Hvis du har spørgsmål eller har brug for yderligere oplysninger, er du velkommen til at kontakte kundeservice på www.tefal.com.
Denne pande kan afleveres på en genbrugsstation.

THERMO-SIGNAL®
Когда сковорода нагреется до оптимальной температуры, на индикаторе THERMO-SIGNAL® исчезнут песочные часы.
ГАРАНТИЯ
Действует дополнительная гарантия TEFAL на посуду из нержавеющей стали в течение 5 лет, начиная с даты продажи, в случае возникновения дефекта, связанного с недостатком материала-или производственного дефекта, касающегося нержавеющей стали, при условии, если изделие использовалось в соответствии с инструкциями по эксплуатации производителя. Данная гарантия не распространяется на случаи дефекта по причине неправильного использования, ударов, падения, пожелтения или посинения металла либо в иных случаях, приведенных выше.
Антипригарное покрытие: данная гарантия не покрывает повреждения, вызванные неправильным использованием, ударами или падениями, или по причине профессионального использования. Гарантия также не распространяется на пятна, изменение цвета и механические повреждения на внутренней или внешней поверхности вследствие нормального износа.
Все подробности, условия и исключения можете уточнить на сайте www.tefal.ru
Tefal гарантирует, что покрытие соответствует нормам и требованиям,предъявляемым материалам, вступающим в контакт с продуктами питания.
ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ
Перед первым использованием помойте и слегка протрите маслом всю поверхность внутреннего покрытия.
Для большей эффективности расположите вашу сковороду по центру источника тепла, который подходит размеру вашей сковороды.
Избегайте нагрева ручки.
Не перегревайте посуду.
• Для посуды Tefal с ручками из нержавеющей стали:
. они могут становиться горячими после длительного использования
. для большей безопасности мы рекомендуем пользоваться кухонными рукавицами (прихватками).
• Использование в духовке:
Посуда с ручками из нержавеющей стали может быть использована в духовке при температуре до 250°C.
Не подходит для использования в микроволновой печи.
Не используйте венчики или острые аксессуары на вашей сковороде.
Некоторые сковороды, особенно маленького диаметра и/или с небольшим весом, могут быть менее устойчивыми при использовании на некоторых типах газовых плит. В таких случаях рекомендуется использовать адаптер на газовую горелку или подставку.
Мы рекомендуем ручную мойку изделий для того, чтобы продлить срок их службы.
Использование в посудомоечной машине: рекомендуется использовать щадящие средства в виде гелей, жидкостей, но не таблетки.
Если крепление ручки ослабло, аккуратно закрутите ее.
За всеми подробностями обращайтесь в отдел после продажного обслуживания клиентов через www.tefal.ru
Эта сковорода может быть утилизирована в центрах переработки отходов.

This product may differ from the photos / Tämä tuote saattaa poiketa kuvan tuotteesta / Denna produkt kan skilja sig från den på bilden / Produktet kan afvige fra billedet på emballagen / Данный продукт может отличаться от фотографии / Товар може відрізнятись від зображення на упаковці / Produkt może się różnić od pokazanego na zdjęciu / Foto nemusí být totožné s výrobkem / Ilustračné foto nemusí byť totožné s výrobkom / A fotón szereplő termék csak illusztráció.

THERMO-SIGNAL®
Коли сковорода нагріється до оптимальної температури для початку приготування, на індикаторі THERMO-SIGNAL® зникне пісочний годинник.
ГАРАНТІЯ
Цей продукт має гарантію 5 роки/ів з моменту продажу, що розповсюджується на виробничі дефекти. Ніякі заяви в цьому документі не впливають на права, які ви маєте згідно місцевого законодавства.
Гарантія не розповсюджується на механічні пошкодження чи зміну кольору внутрішнього чи зовнішнього покриття посуду, що виникає з часом використання.
Для отримання детальної інформації про терміни, умови та виключення з гарантії відвідайте веб-сайт www.tefal.ua.
Tefal гарантує, що покриття посуду відповідає вимогам, які встановлюються до матеріалів, що контактують з продуктами харчування.
ВИКОРИСТАННЯ & ДОГЛЯД
Перед першим використанням посуд необхідно помити та змастити внутрішню поверхню олією.
Для підвищення ефективності та стабільної роботи: розміщуйте вашу сковороду поцентру варильної поверхні, розмір якої відповідає розміру вашої сковороди. Уникайте перегрівання ручки.
Не перегрівайте ваш посуд.
• Для посуду Tefal з ручками з неіржавіючої сталі:
. вони можуть ставати гарячими після тривалого використання
. для більшої безпеки ми рекомендуємо Вам використовувати кухонні рукавиці, прихватки
• Використовувати на плиті:
Посуд, ручки якого виготовлені з нержавіючої сталі витримує температуру до 250° C.
Не придатний для використання у мікрохвильовій печі.
Не використовуйте вінчик або гострі кухонні аксесуари при приготуванні їжі.
Деякі сковороди, особливо малого діаметра і/або з легкою вагою, можуть бути менш стійкими при використанні на деяких газових плитах. У такому випадку було б доцільно використовувати газове кільце редуктор або підтримуючу підставку.
Щоб продовжити термін служби вашого виробу, ми рекомендуємо ручне очищення.
Використання посудомийної машини: рекомендовано використовувати м'які миючі засоби, наприклад, рідини, гель або порошок, але не таблетки та саше.
Якщо ручка сковороди розхиталася, злегка підкрутіть її.
За будь-якими питаннями, пов'язаними з сервісним обслуговуванням, відвідайте веб-сайт www.tefal.ua.
Цю сковороду можна утилізувати в пункті переробки вторинної сировини.

THERMO-SIGNAL®
Wskaźnik THERMO-SIGNAL® staje się całkowicie czerwony, a ikona klepsydry zniknie, gdy patelnia osiągnie idealną temperaturę do smażenia.
GWARANCJA
Produkt objęty jest gwarancją marki Tefal na wady produkcyjne lub materiałowe przez okres 5 lat. Gwarancja Tefal nie ma wpływu na prawa lokalne przysługujące każdemu konsumentowi.
Gwarancja nie obejmuje zarysowań oraz przebarwień powłoki, będących efektem długoletniego użytkowania.
Aby uzyskać szczegółowe informacje dotyczące warunków i wykluczeń od gwarancji, odwiedź stronę internetową www.tefal.com
Marka Tefal gwarantuje, że powłoka spełnia wszystkie regulacje obowiązujące produkty wchodzące w kontakt z żywnością.
RADY DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA
Przed pierwszym użyciem należy umyć, a następnie przetrzeć powłokę olejem spożywczym.
Aby właściwie i efektywnie użyć naczynie: umieść je na polu kuchenki dostosowanym do średnicy naczynia. Unikaj przypalenia rączki.
Nie przegrzewaj naczyń.
• Naczynia Tefal z uchwytami ze stali nierdzewnej :
. po długotrwałym używaniu mogą być gorące,
. w celu zwiększenia bezpieczeństwa zalecamy używanie rękawic kuchennych.
• Używanie w piekarniku :
Produkty, które posiadają uchwyty ze stali nierdzewnej można używać w piekarniku do temperatury maksymalnej 250°C,
Nie wolno używać naczyń w mikrofalówce.
Nie używać trzepaczek ani ostrych przyborów w naczyniach.
Niektóre patelnie, zwłaszcza te o małej średnicy i lekkiej wadze mogą być mniej trwałe, szczególnie kiedy są używane na niektórych modelach kuchenek gazowych. W takich przypadkach, może być wskazane użycie reduktora gazu lub podstawy.
Aby dłużej zachować pełną jakość produktu, zalecamy mycie ręczne.
Mycie w zmywarce: zalecamy stosowanie delikatnych detergentów, takich jak płyn, żel lub proszek do mycia, nie rekomendujemy zaś używania tabletek, ani saszetek.
Jeżeli uchwyty naczynia poluzują się, przykręć je delikatnie.
Aby uzyskać szczegółowe informacje, proszę kontaktować się z nami za pośrednictwem strony www.tefal.com
Naczynie to można oddać do punktu zbiórki i przetwarzania odpadów.

THERMO-SIGNAL®
Symbol přesýpacích hodin zmizí a THERMO-SIGNAL® získá jednolitou červenou barvu, když je pánev správně rozehřátá a připravená k vaření.
ZÁRUKA
Na tento výrobek platí záruka 5 let na všechny výrobní vady. Nároky a práva v zemi prodeje nejsou dotčena žádným ustanovením v tomto dokumentu. Záruka se nevztahuje na poškrábání nebo změnu barvy povrchu v důsledku stárnutí.
Pro více informací týkající se pravidel podmínek a výjimek navštivte www.tefal.com.
Tefal zaručuje, že povrchy jsou v souladu s předpisy pro materiály přicházející do styku s potravinami.
NÁVOD K POUŽÍVÁNÍ
Před prvním použitím omyjte nádobí a potřete malým množstvím oleje na vaření.
Pro vyšší účinnost a stabilitu: umístěte pánev do středu plotýnky a zvolte přiměřenou velikost plamene/plotýnky.
Vyhněte se spálení rukojeti.
Nádobí nepřehřívejte
• Pro výrobky Tefal s rukojetěmi a držadly z nerezové ocele:
. při delším použití můžou být horké,
. pro větší bezpečnost doporučujeme používat chňapku/rukavici.
• Použití v troubě:
Nádobí s celokovovými držadly je možné použít v troubě do teploty 250°C.
Není určeno pro použití v mikrovlnné troubě.
Nepoužívejte šlehací metlu nebo ostré náčiní v pánvi.
Některé pánve s menším průměrem anebo lehčí konstrukcí můžou být na některých typech plynových sporáků nestabilní. V takovém případě použijte redukční kroužek na hořák nebo podpůrnou trojnožku.
Pro prodloužení životnosti vašeho produktu doporučujeme ruční mytí.
Použití v myčce: je vhodnější používat jemné čistící prostředky, jako jsou tekutiny, gely nebo prášek, nikoli tablety ani sáčky.
Pokud se rukojeť uvolnila lehce ji dotáhněte.
Pro více informací a v případě jakýchkoliv dotazů kontaktujte náš zákaznický servis prostřednictvím www.tefal.com
Tuto pánev je možno zlikvidovat předáním k recyklaci.

THERMO-SIGNAL®
Symbol presýpacích hodín zmizne a THERMO-SIGNAL® získa jednoliatu červenú farbu, keď je panvica správne rozohiata a pripravená na varenie.
ZÁRUKA
Na tento výrobok platí záruka 5 rokov na všetky výrobné chyby. Nároky a práva v krajine predaja nie sú dotknuté žiadnym ustanovením v tomto dokumente. Záruka sa nevzťahuje na poškriabanie alebo zmenu farby povrchu v dôsledku starnutia.
Pre viac informácií týkajúcich sa pravidiel podmienok a výnimiek navštívte www.tefal.com.
Tefal zaručuje, že povrchy sú v súlade s predpismi pre materiály prichádzajúce do styku s potravinami.
NÁVOD NA POUŽÍVANIE
Pred prvým použitím umyte riad a potrite malým množstvom oleja na varenie.
Pre vyššiu účinnosť a stabilitu: umiestnite panvicu do stredu platničky a zvoľte primeranú veľkosť plameňa / platničky.
Vyhnite sa spáleniu rukoväte.
Riad neprehrievajte.
• Pre výrobky Tefal s rukoväťami a držadlami z nerezovej ocele:
. pri dlhšom používaní môžu byť horúce,
. pre väčšiu bezpečnosť doporučujeme používať chňapku/rukavicu.
• Používajte v trúbe:
Riad s celokovovými rúčkami je možné použiť v rúre do teploty 250°C.
Nie je určené pre použitie v mikrovlnnej rúre.
Nepoužívajte šľahaciu metlu alebo ostré náčinie v panvici.
Niektoré panvice s menším priemerom alebo ľahšou konštrukciou môžu byť na niektorých typoch plynových šporákov nestabilné. V takom prípade použite redukčný krúžok na horák alebo podpornú trojnožku.
Pre predĺženie životnosti produktu odporúčame ručné umývanie.
Použitie v umývačke: je vhodnejšie používať jemné čistiace prostriedky, ako sú tekutiny, gély alebo prášok, nie tablety ani sáčky.
Ak sa rukoväť uvoľnila zľahka ju dotiahnite.
Pre viac informácií a v prípade akýchkoľvek otázok kontaktujte náš zákaznícky servis prostredníctvom www.tefal.com
Túto panvicu je možné zlikvidovať odovzdaním na recykláciu.

THERMO-SIGNAL®
A homokóra eltűnik és a THERMO-SIGNAL® egyenletes piros színt kap , ha az edény megfelelően felmelegedett és készen áll a főzésre.
GARANCIA
Ezen termék minden gyártási hibájára 5 év garancia vonatkozik. A helyi törvényes jogait nem befolyásolja semmilyen rendelkezés ebben a dokumentumban. A garancia nem vonatkozik a felület megkarcolására vagy elszíneződésére, mely a használat következtében keletkezett.
További információkért a szabályokról, feltételekről és kivételekről látogassa meg a www.tefal.com weboldalunkat.
A Tefal biztosítja, hogy a felületek megfelelnek az előírásoknak az élelmiszerrel érintkező anyagokra vonatkozóan.
HASZNÁLATI UTASÍTÁSOK
Az első használat előtt mossa el és kenje be egy kis mennyiségű étolajjal.
A nagyobb hatékonyságért és stabilitásért: helyezze a serpenyőt a főzőlap közepére és válassza ki a megfelelő láng / főzőlap méretet.
Kerülje el a nyél megégését.
Ne melegítse túl az edényt
• Nemesacél nyéllel rendelkező Tefal serpenyők esetében:
. felmelegedhetnek hosszabb ideig tartó használat következtében,
. a nagyobb biztonság érdekében használjon fogókesztyűt.
• Használható sütőben:
A rozsdamentes acél fogantyús edények sütőben is használhatók, egészen 250° C-ig.
Nem használható mikrohullámú sütőben.
Ne használjon habverőt vagy éles eszközöket a serpenyőben.
Néhány kisebb méretű vagy könnyebb serpenyő a gáztűzhelyek némely típusán nem stabil. Ilyen esetben használjon lángelosztó lemezt vagy háromlábú állványt.
A termék élettartamának meghosszabbításához a kézi mosogatást javasoljuk.
Mosogatógépben történő tisztítása: előnyösebb gyengéd mosószereket, például folyadékot, gélt vagy port használni, nem tablettákat és tasakokat.
Ha a nyél kilazult óvatosan húzza be.
További információkért vagy ha bármilyen kérdése van, kérjük lépjen kapcsolatba ügyfélszolgálatunkkal a www.tefal.com weboldalon keresztül.
Ez a serpenyő kidobható egy újrahasznosító ponton.

Ref: 20 99 037 881 - TEX 12/25