| | |
|---|---|
| **CLIENT** | TEFAL |
| **GAMME** | EMOTION |
| **DOSSIER** | CST-13-19-000545 |
| **PRODUIT** | CRÊPIÈRE 25 |
| **ECHELLE** | 1:1 |

DÉCOUPE
CYAN
MAGENTA
YELLOW
BLACK

**Infographiste** Claude claude.francou@publicis.fr Tél. 04 72 41 27 79
**Commercial** Alexandre alexandre.collomb@publicis.fr Tél. 04 50 52 67 63

**Création :**
**Exécution :** Publicis

PublicisLMA

BARCODE CHECKED

CRÊPIÈRE • PANNENKOEKENPAN • PANCAKE PAN • 팬케이크 팬
СКОВОРОДА ДЛЯ БЛИНОВ • PATELNIA DO NALEŚNIKÓW
CREPERA • CREPEIRA • ΚΡΕΠΙΕΡΑ • CRÊPEPFANNE

**www.tefal.com** - FABRIQUÉ EN CHINE - MADE IN CHINA

Tefal est une marque déposée par Tefal S.A.S. France - Tefal is a registered trademark of Tefal S.A.S. France - 15 Avenue des Alpes - BP 89 - 74150 RUMILLY / FRANCE - R.C.S. Annecy B 301 520 920
Посуда TEFAL из коррозионностойкой стали. Изготовитель: Groupe SEB, 112 Chemin du Moulin Carron 69130 Ecully, France - Груп СЕБ,112 Шмен дю Мулен Каррон 69130 Эколи Франс. Сделано в Китае. Официальный представитель и импортёр в России - ЗАО "Группа СЕБ-Восток" 125171, Москва, Ленинградское ш., д. 16А, стр. 3, тел.: +7 (495) 213-32-32 - Информация о сертификации: Соответствует требованиям ГОСТ 27002-86 пп. 3.12, 3.23, 3.24 - Гарантийный срок – 2 года с даты розничной продажи. Срок службы – 2 года с даты розничной продажи. • Dystrybutor: Groupe SEB Polska Sp.z.o.o - Gdański Business Center II D - ul. Inflancka 4C – 00-189 Warsaw- www.tefal.pl - Wyprodukowano we Chinach

3 168430 308619
Ref: 20 99 025 890 - PA 05/20
E3003804
CMMF 2100117441
Нержавеющая сталь
PAP

Tefal S'ENGAGE BELOFTE
100% SAIN VEILIG (1)
REVÊTEMENT / ANTI-AANBAKLAAG
0% PFOA CADMIUM PLOMB / LOOD

Ø 25 cm *

LAISSEZ-VOUS INSPIRER
RAAK GEÏNSPIREERD
INSPÍRATE

PRÉCHAUFFEZ | CUISINEZ — THERMO SIGNAL

**DÉMARRAGE IDÉAL DE CUISSON**
DE IDEALE START VOOR GEZOND BAKKEN
INICIO IDEAL PARA OBTENER BUENOS RESULTADOS

TITANIUM ANTIADHÉSIF JUSQU'À 3X PLUS LONGTEMPS(2)

**RÉSISTANT À UN USAGE INTENSIF**
VOOR INTENSIEF GEBRUIK
PARA UNOS INTENSO

INDUCTION INTÉGRALE

**CUISSON RAPIDE ET HOMOGÈNE**
SNEL EN GELIJKMATIGE WARMTEVERDELING
COCCIÓN RÁPIDA Y HOMOGÉNEA

Tefal Garantie/Garantía

INOX - STAINLESS STEEL

Emotion

Tefal®

INDUCTION

**TOUS FEUX**
**ALLE WARMTEBRONNEN**
ALL HOBS / 인덕션 포함 모든 열원 사용 가능 / ДЛЯ ВСЕХ ТИПОВ ПЛИТ / WSZYSTKIE KUCHENKI / TODAS LAS COCINAS / TODAS AS FONTES DE CALOR / ΓΙΑ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΕΣΤΙΕΣ / ALLE HERDARTEN

# Tefal®

## Emotion

INOX - STAINLESS STEEL

GET INSPIRED
ВДОХНОВЛЯЙТЕСЬ! - ZAINSPIRUJ SIĘ

Tefal Guarantee/Гарантия

WAIT | START — THERMO SIGNAL

**IDEAL START INDICATOR**
ИДЕАЛЬНЫЙ СТАРТ ДЛЯ НАЧАЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ
WSKAZNIK OPTYMALNEJ TEMPERATURY SMAZENIA

TITANIUM NON-STICK UP TO 3X Longer(2)

**RESISTANT TO TOUGH USE**
УСТОЙЧИВО К ИНТЕНСИВНОМУ ИСПОЛЬЗОВАНИЮ
DO INTENSYWNEGO UŻYWANIA

FULL INDUCTION

**FAST & EVEN COOKING**
БЫСТРОЕ И ЛЕГКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ
SZYBKIE I RÓWNOMIERNE GOTOWANIE

Ø 25 cm
*+/- 0,5 cm

Tefal COMMITMENT НАШИ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА
100% SAFE БЕЗОПАСНОСТЬ (1)
COATING / ПОКРЫТИЕ
0% PFOA CADMIUM / КАДМИЯ LEAD / СВИНЦА

Ø 25 cm*

---

Ref: 20 99 025 890 - PA 05/20

**THERMO-SIGNAL®**
À la bonne température de démarrage de cuisson le sablier disparait et le THERMO-SIGNAL® est uniformément rouge.

**GARANTIE**
Ce produit est garanti pendant 10 ans contre tout vice de fabrication. Cette garantie n'affecte pas les droits légaux dont bénéficie tout consommateur localement. Elle ne couvre pas les rayures ou décolorations liées au vieillissement. Pour en savoir plus rendez-vous sur www.tefal.com. Tefal garantit que le revêtement est conforme à la réglementation concernant les matériaux en contact alimentaire.

**CONSEIL D'UTILISATION**
Avant la première utilisation, nettoyer l'ustensile et huiler l'intérieur.
Centrer votre ustensile sur un diamètre de foyer adapté à la taille du fond de votre ustensile. Ne pas exposer la poignée à la flamme. Ne pas surchauffer votre ustensile.
• Pour les ustensiles avec poignées ou anses inox :
. elles peuvent devenir chaudes après une utilisation prolongée,
. pour plus de sécurité, nous préconisons l'utilisation de gants de cuisine.
• Pour l'utilisation au four : les ustensiles Tefal dont les poignées sont en inox et silicone peuvent supporter une température au four allant jusqu'à 210°C.
Non compatible micro-onde.
Ne pas utiliser de fouets ou d'ustensiles tranchants.
Certains articles, notamment de petits diamètres et/ou particulièrement légers, peuvent être moins stables lorsqu'ils sont utilisés sur certaines constructions de plaques à gaz. Nous vous conseillons donc d'utiliser un support adapté pour augmenter la stabilité de votre article.
Les produits avec un fond induction de petit diamètre doivent être utilisés sur un foyer induction adapté.
Pour prolonger la vie de votre produit, nous recommandons le lavage à la main avec une éponge non-abrasive.
Utilisation en lave-vaisselle : nous recommandons des lessives "douces" (gels et liquides).
Pour en savoir plus rendez-vous sur www.tefal.com
Cet ustensile peut être déposé dans un centre de recyclage.

***Droits des Consommateurs et informations complémentaires***
Cette garantie commerciale de Tefal n'affecte ni les droits dont bénéficie tout consommateur légalement, qui ne sauraient être exclus ou limités, ni les droits légaux envers un distributeur auprès de qui aurait été acheté un produit. Cette garantie donne au consommateur des droits spécifiques, et le consommateur peut par ailleurs bénéficier des droits particuliers qui peuvent varier en fonction de l'Etat ou du pays. Le consommateur peut faire usage de ces droits de son seul fait. Pour plus de détails vous pouvez consulter www.tefal.com.

Photos non contractuelles / This product may differ from the photos / Product kan afwijken van de foto's / 이 제품은 사진과 다소 차이가 있을 수 있습니다 / Данный продукт может отличаться от фотографии / Produkt może się różnić od pokazanego na zdjęciu / Fotos no contractuales / Fotografias não contratuais / Αυτό το προϊόν μπορεί να διαφέρει απο την φωτογραφία / Abbildung nicht verbindlich

**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 10 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: Tefal cookware items that come with stainless steel and silicone handles are oven safe up to 210°C (410°F)
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.
Products with a small induction base should be used on an appropiate induction hobs.
To prolong the life of your pan, we recommend hand washing with a non-abrasive sponge.
Dishwasher use: it is preferable to use gentle detergents such as a liquid or gel.
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

**THERMO-SIGNAL®**
Wanneer de juiste temperatuur is bereikt om te bakken, verdwijnt de zandloper en is de THERMO-SIGNAL® gelijkmatig rood.

**GARANTIE**
Op dit product wordt 10 jaar garantie verleend op fabricagefouten. De verklaringen in dit document doen geen afbreuk aan uw wettelijke rechten. De garantie op de anti-aanbaklaag geldt niet voor krassen of verkleuringen als gevolg van het ouder worden van de pan. Raadpleeg voor de volledige voorwaarden en uitsluitingen www.tefal.nl. Tefal garandeert dat de anti-aanbaklaag voldoet aan de voorschriften voor materialen die in contact komen met voedsel.

**GEBRUIK & ONDERHOUD:**
Was de pan voor het eerste gebruik en wrijf de anti-aanbaklaag daarna in met een beetje olie (bijv. zonnebloemolie).
Voor efficiënt gebruik en stabiliteit: zet de pan goed in het midden van een kookplaat of gaspit die past bij de diameter van de bodem van de pan. Zorg ervoor dat de handgreep niet kan verbranden. Oververhit de pannen niet.
• Voor pannen met roestvrijstalen handvatten of -grepen:
. ze kunnen heet worden na langdurig gebruik,
. voor extra veiligheid, raden wij het gebruik van ovenwanten aan.
• Gebruik in de oven: de Tefal pannen uitgevoerd in roestvrijstaal voorzien van silicoon onder de handgrepen zijn ovenbestendig tot 210ºC
Niet magnetronbestendig.
Gebruik geen gardes of scherp keukengerei in uw pan.
Enkele producten, vooral met een kleine diameter en/of licht van gewicht, kunnen minder stabiel staan op bepaalde constructies gasfornuizen. In dat geval raden wij u aan een vlamverdeler/gas-onderzetter te gebruiken om de stabiliteit van de pan te vergroten (een vlamverdeler kunt u kopen bij de bekende huishoudspeciaalzaken).
Producten met een kleine inductiebodem, dienen gebruikt te worden op een geschikte inductieplaat.
Om te zorgen dat uw pan lang meegaat, kunt u hem het beste met de hand wassen met een niet-schurende spons.
Gebruik in de vaatwasser: het verdient de voorkeur zachte afwasmiddelen, zoals een vloeistof of gel, te gebruiken.
Neem voor de volledige details en eventuele vragen contact op met onze Consumentenservice Groupe SEB Nederland BV - Veenendaal - Tel.: 0318 - 582424 - E-mail: contact-nl@tefal.com – www.tefal.nl
Deze pan kan worden afgegeven bij een recycle-afgiftepunt.

**열센서®**
열센서의 모래시계가 사라지고 빨갛게 변하는 온도가 누구나 전문 요리사처럼 맛있는 요리를 시작할 수 있는 최적의 온도입니다.

**품질보증**
해당 제품은 제조 결함에 대해 구입일로부터 10년간 품질 보증 제도를 실시 합니다. 제품 내부와 외부에 생긴 스크래치 또는 사용 중 발생한 변색과 얼룩 등은 해당되지 않습니다. 테팔 품질보증제도에 대한 문의는 테팔 서비스 센터로 연락해 주십시오. 테팔은 음식 접촉 재질의 규정을 준수하는 코팅임을 보증합니다.

**사용법**
테팔 프라이팬을 처음 사용하실 때에는 물로 내부 코팅부분을 헹구어준 다음 식용유를 살짝 둘러 발라 주십시오
안정적인 사용방법 : 가스레인지 화구 크기와 제품 바닥 크기를 확인하여 화구 중앙에 안정감 있게 놓고 사용하시기 바랍니다.
센 불에서 오랜 시간 요리할 경우 손잡이가 과열로 손상될 수 있습니다. 용기가 과열되지 않도록 주의하십시오.
주의!
. 스테인리스 스틸 손잡이가 달린 제품의 경우 조리 중 뜨거워 질 수 있으니 주의 하시기 바랍니다.
. 안전을 위해 반드시 오븐 장갑 사용을 권장합니다.
오븐 사용 가능
전자레인지 사용 불가
날카로운 조리도구를 사용하지 마십시오.
특히 일부 작은 직경 및 / 또는 경량 구조의 팬을 사용하는경우, 일부 가스레인지 디자인에서 덜 안정 될 수 있습니다. 이 경우 가스링을 축소하여 사용하거나, 삼발이의 도움을 받는 것이 좋습니다.
작은 인덕션 바닥의 제품들은 적절한 인덕션 요리판에 맞게 사용되어야 합니다.
프라이팬의 오랜 사용을 위해 손세척을 권장합니다.
식기세척기 사용: 순한 액체 또는 젤타입의 세제를 사용하십시오,
테팔 품질보증제도에 대한 문의는 테팔 서비스 센터로 연락해 주십시오.
테팔 프라이팬은 재활용으로 분리하여 버리십시오.

**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 10 лет, начиная с даты продажи, в случае возникновения дефекта, связанного с недостатком материала или производственного дефекта, касающего 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, ударом или падением, 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 (хваталками).
• Использование в духовке: посуду Tefal из нержавеющей стали с силиконовой ручкой можно использовать в духовке при температуре до 210°С
Не подходит для использования в микроволновой печи.
Не используйте венчики или острые аксессуары на вашей сковороде.
Некоторые сковороды, особенно маленького диаметра и/или с легкого веса, могут быть менее устойчивыми при использовании на некоторых типах газовых плит. В таких случаях рекомендуется использовать адаптор на газовую горелку или подставку.
Посуду с индукционным дном маленького диаметра следует использовать на соответствующих для него индукционных плитах.
Для продления срока службы сковороды мы рекомендуем мыть посуду вручную не абразивной губкой.
Использование в посудомоечной машине: предпочтительно использовать мягкие моющие средства: жидкость или гель.
За всеми подробностями обращайтесь в отдел после продажного обслуживания клиентов через www.tefal.ru
Эта сковорода может быть утилизирована в центрах переработки отходов.

**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 10 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: naczynia Tefal wykonane ze stali nierdzewnej z silikonowymi uchwytami mogą by używane w piekraniku w temperaturze do 210°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.
Produkty z podstawą indukcyjną powinny być używane na odpowiedniej kuchence indukcyjnej.
Aby wydłużyć czas użytkowania patelni, rekomendujemy mycie ręczne, używając delikatnej gąbki.
Mycie w zmywarce: należy używać delikatnych środków lub płynów czyszczących.
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®**
El reloj de arena desaparece y el THERMO-SIGNAL® se vuelve completamente rojo cuando la sartén está perfectamente precalentada y lista para cocinar.

**GARANTÍA**
Este producto tiene garantía de 10 años sobre defectos de fabricación. La legalidad local no se ve reflejada en este documento. La garantía sobre el revestimiento no cubre ralladuras o decoloración causada por el paso del tiempo. Para más detalles en los términos, condiciones y excepciones visite www.tefal.es. Tefal garantiza que el revestimiento cumple las regulaciones sobre materiales en contacto con comida.

**USO Y PRECAUCIÓN**
Antes del primer uso, lavar y secar el revestimiento con aceite de cocinar.
Para eficiencia y estabilidad: centrar la sartén en una superficie de cocina adaptada al diámetro de la base. Evitar quemar el mango. No sobrecalentar el menaje.
• Para productos Tefal con mangos o asas de acero inoxidable:
. pueden calentarse después de un uso intensivo,
. para mayor seguridad, recomendamos el uso de manoplas.
• Para utilizar en el horno: los utensilios Tefal que tienen mangos y asas de acero inoxidable y silicona pueden soportar una temperatura en el horno hasta 210ºC
No apto para microondas.
No utilizar varillas o utensilios afilados sobre la sartén.
Algunas sartenes, especialmente aquellas de un diámetro pequeño y/o particularmente ligeras, pueden ser menos estables cuando se utilizan en fuego de gas. Si eso ocurriera nuestra recomendación es utilizar un soporte adaptado para aumentar la estabilidad de su artículo.
Aquellos productos que incluyen base de inducción con un diámetro pequeño deben ser utilizados en un fuego de inducción apropiado a su tamaño.
Para prolongar la vida de la sartén, se recomienda lavarla a mano con una esponja no abrasiva.
Uso en lavavajillas: es preferible usar detergentes líquidos o en gel.
Para más detalles consulta nuestro servicio de atención al consumidor a través de www.tefal.es
El ustensilio se puede depositar en un punto de reciclaje.

**THERMO-SIGNAL®**
Η κλεψύθρα εξαφανίζεται και το THERMO-SIGNAL® γίνεται κόκκινο όταν το τηγάνι είναι σωστά προθερμασμένο και έτοιμο να μαγειρέψει.

**ΕΓΓΥΗΣΗ**
Αυτό το προιόν έχει εγγύηση 10 χρόνων για ελαττώματα κατασκευής. Τα τοπικά θεσπισμένα δικαιώματα δεν επηρεάζονται από τα παραπάνω. Η εγγύηση επικάλυψης δεν καλύπτει γρατζουνιές ή αποχρωματισμούς λόγω παλαιότητας του προιόντος. Για περισσότερες πληροφορίες επισκεφτείτε το www.tefal.com. Η Tefal εγγυάται ότι η επικάλυψη συμμορφώνεται με τους νόμους υλικών που έρχονται σε επαφή με φαγητό.

**ΧΡΗΣΗ & ΦΡΟΝΤΙΔΑ**
Κατά την πρώτη χρήση, πλύνετε το σκεύος & αλείφετε με λάδι.
Για αποδοτικότητα & σταθερότητα: τοποθετήστε το σκεύος σε εστία ίσης διαμέτρου. Αποφυγή υπερθέρμανσης του χερουλιού. Μην υπερθερμαίνεται το σκεύος.
• Για προϊόντα Tefal με ανοξείδωτα χερούλια και μπουτόν:
. μπορεί να γίνουν καυτά μετά από παρατεταμένη χρήση.
. για ασφάλεια προτείνουμε τη χρήση γαντιών για φούρνο.
• Μπορούν να χρησιμοποιηθούν στο φούρνο: τα σκεύη Tefal, τα οποία είναι κατασκευασμένα από ανοξείδωτο ατσάλι και οι χειρολαβές από σιλικονή, είναι ασφαλές να τα βάζετε στον φούρνο μέχρι τους 210°C
Όχι για φ.μικροκυμάτων
Μην χρησιμοποιείτε αβγοδάρτη/αιχμηρά εργαλεία.
Μερικά τηγάνια, ειδικά εκείνα που έχουν μικρή διάμετρο ή πιο ελαφριά κατασκευή, μπορεί να καταστούν λιγότερο σταθερά όταν χρησιμοποιείται σε ορισμένα εστίες αερίου. Σε τέτοιες περιπτώσεις μπορεί να είναι προτιμότερο να χρησιμοποιήσετε ένα μειωτήρα αερίου ή υποστήριξη.
Προϊόντα με μια μικρή επαγωγική βάση πρέπει να χρησιμοποιείται σε κατάλληλη επαγωγική εστίες.
Για μεγαλύτερη διάρκεια ζωής, προτείνουμε να πλένετε το σκεύος σας στο χέρι με μαλακό σφουγγάρι.
Πλύσιμο στο πλυντήριο: Προτείνουμε τη χρήση σαπουνιού σε υγρή μορφή/gel.
Για ερωτήσεις απευθυνθείτε στην εξυπηρέτηση πελατών στο www.tefal.com
Το σκεύος μπορεί να ανακυκλωθεί σε ειδικά σημεία.

**THERMO-SIGNAL®**
A ampulheta desaparece e o THERMO-SIGNAL® fica totalmente vermelho quando atinge a temperatura ideal de cozedura.

**GARANTIA**
Este produto tem uma garantia de 10 anos contra qualquer defeito de fabrico. Esta garantia não afeta os direitos legais dos quais beneficiam os consumidores a nível local. A garantia não cobre os riscos ou descoloração devido ao envelhecimento do artigo. Para mais informações, consulte o nosso site www.tefal.pt. A Tefal garante que o revestimento está em conformidade com a regulamentação sobre os materiais em contacto com os alimentos.

**CONSELHOS DE UTILIZAÇÃO**
Antes da primeira utilização, lave e seque cuidadosamente o utensílio e unte ligeiramente o interior.
Para eficiência e estabilidade: centre a sua frigideira sobre uma fonte de calor com diâmetro adaptado ao diâmetro do seu utensílio. Nunca exponha a pega à chama.
Nunca sobreaqueça o seu utensílio
• Para os utensílios Tefal com pegas ou asas inox:
. podem ficar extremamente quentes após uma utilização prolongada,
. para maior segurança, aconselhamos a utilização de luvas de cozinha.
• Para uma utilização no forno: os utensílios Tefal cujas pegas são em inox e silicone podem suportar temperaturas, no forno, até 210ºC
Não é compatível com o microondas
Não utilize batedores de varas nem utensílios afiados.
Algumas frigideiras, nomeadamente de pequeno diâmetro e/ou particularmente leves, podem ter menos estabilidade quando utilizadas sobre algumas placas a gás. Aconselhamos utilizar um suporte adaptado para amentar a estabilidade da frigideira.
Os artigos com fundo indução de pequeno diâmetro devem ser utilizados sobre uma placa de indução adaptada.
Para prolongar a vida útil do seu artigo, recomendamos que o lave à mão com uma esponja suave.
Utilização na máquina de lavar a loiça: recomendamos a utilização de detergentes "suaves" (gel ou líquido)
Para mais informações, consulte o nosso site www.tefal.pt
Este artigo pode ser colocado num ponto de recolha para reciclagem.

**THERMO-SIGNAL®**
Sobald die Pfanne optimal vorgewärmt und bratbereit ist, nimmt das THERMO-SIGNAL® eine kräftige dunkelrote Farbe an und die Sanduhr verschwindet.

**GARANTIE**
Für dieses Produkt gilt eine Garantie von 10 Jahren auf Herstellungsmängel. Ihre vor Ort geltenden gesetzlichen Ansprüche bleiben von den Angaben in diesem Dokument unberührt. Die Garantie auf die Beschichtung erstreckt sich nicht auf Kratzer oder Verfärbungen, die durch Alterung entstanden sind. Vollständige Angaben zu den Garantiebedingungen und -ausschlüssen finden Sie unter www.tefal.de. Tefal garantiert, dass die Beschichtung den gesetzlichen Vorgaben hinsichtlich Materialien entspricht, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.

**GEBRAUCH & PFLEGE:**
Das Kochgeschirr vor dem ersten Gebrauch gründlich reinigen. Dann trocknen und mit Fett gleichmäßig ausreiben.
Zur Erhöhung von Effizienz und Stabilität: Stellen Sie die Pfanne in die Mitte einer Herdplatte, die dem Durchmesser des Bodens entspricht. Setzen Sie den Griff keiner offenen Flamme aus (z.B. bei Gasherden). Kochgeschirr nicht überhitzen.
• Für Tefal Kochgeschirr mit Edelstahlgriffen:
. Die Griffe können sehr heiß werden.
. Tefal empfiehlt die Benutzung von Topfhandschuhen.
• Bei Benutzung im Ofen: Tefal Kochgeschirr mit Griffen aus Edelstahl, mit/ ohne Silikon-Einlage ist ofenfest bis zu 210°C.
Um Verbrennungen zu vermeiden, wird die Verwendung von Topfhandschuhen empfohlen, sowohl bei Gebrauch auf dem Herd als auch beim Herausholen aus dem Ofen.
Nicht mikrowellengeeignet.
Keine metallischen Schneebesen oder scharfen Gegenstände in der Pfanne verwenden.
Einige Pfannen, besonders diese mit einem geringen Durchmesser und/oder einem geringen Gewicht, könnten bei Verwendung auf bestimmten Arten von Gasherden etwas an Standfestigkeit verlieren.
Unter diesen Umständen wird die Verwendung eines Gasherdaufsatzes empfohlen.
Induktionsgeeignetes Kochgeschirr mit einem geringen Durchmesser sollte auf Induktionskochfeldern genutzt werden, die der Bodengröße des Kochgeschirrs entsprechen.
Um die Lebensdauer Ihrer Pfanne zu verlängern, empfehlen wir das Spülen per Hand mit einem nicht scheuernden Schwamm.
Reinigung in der Spülmaschine: Verwenden Sie vorzugsweise schonende Reinigungsmittel wie Flüssigkeit oder Gel.
Wenn Sie weiterführende Informationen benötigen oder Fragen haben, wenden Sie sich über www.tefal.de an unseren Kundendienst.
Diese Pfanne kann über eine Recyclingstelle entsorgt werden.

(1) Contrôles plus stricts que requis par la législation en vigueur sur le contact alimentaire. Pas de plomb (Pb) , ni de cadmium (Cd) signifie pas d'addition intentionnelle de Pb et de Cd dans les revêtements. Pas de migration détectable à un niveau de 0.005 mg/kg. • Stricter controls than those required by current food contact regulations. No lead no cadmium (no Pb no Cd) means no intentional addition of Pb and Cd in the coatings. No migration at a level of 0.005 mg/kg. • Strengere controles dan vereist in de huidige voorschriften in de voedingsmiddelenindustrie. Geen lood, geen Cadmium (geen Pb en geen Cd) betekent dat Pb en Cd niet opzettelijk aan coatings worden toegevoegd. Geen overdracht bij een gehalte van 0,005 mg / kg • 테팔 코팅에는 엄격한 유럽 환경 기준을 준수해 PFOA, 납, 카드뮴 성분이 일체 들어있지 않아 소비자들이 안심하고 오랫동안 사용할 수 있습니다. • Более строгие меры контроля, чем требуется в соответствии с действующим законодательством о контакте с пищевыми продуктами. Отсутствие преднамеренного добавления свинца и кадмия в покрытия. Отсутствие взаимодействия на уровне 0,005 мг/кг. • Bardziej rygorystyczne kontrole, niż te wymagane przez obecne przepisy dotyczące kontaktu z żywnością. Brak ołowiu i brak kadmu (brak Pb brak Cd) oznacza brak celowego dodawania Pb i Cd do powłok. Brak migracji na poziomie 0,005 mg / kg. • Controles más estrictos de lo que exige la legislación vigente sobre el contacto con alimentos. Sin plomo (pb) o cadmio (Cd) significa que no hay adición intencional de Pb y Cd en los recubrimientos. No hay migración detectable a un nivel de 0.005 mg / kg. • Controlo mais rigoroso dos que os exigidos pelos regulamentos atuais de contato com os alimentos. Livre de chumbo e cádmio ( sem Pb e sem Cd) o que significa nenhuma adição intencional de Pb e Cd nos revestimentos. Nenhuma migração detectável a um nível de 0.005 mg/kg. • Αυστηρότεροι έλεγχοι από τους απαιτούμενους από την ισχύουσα νομοθεσία και τους κανονισμούς υγιεινής που ισχύουν για τα υλικά που έρχονται σε επαφή με τροφές.0% Μόλυβδος, 0% Κάδμιο, Καμία προσθήκη Pb και Cd στην επίστρωση. Καμία μετανάστευση δεν ανιχνεύεται σε επίπεδο 0,005 mg/kg • Strengere Kontrollen als von den geltenden Rechtsvorschriften für den Kontakt mit Lebensmitteln gefordert. Kein Blei (pb), kein Cadmium (Cd) bedeutet keine absichtliche Zugabe von Pb und Cd in die Beschichtungen. Keine nachweisbare Migration bei einem Gehalt von 0,005 mg/kg.

(2) Le revêtement TITANIUM dure jusqu'à 3X plus longtemps que le revêtement Tefal® TITANIUM FORCE / TITANIUM coating lasts up to 3x longer than Tefal® TITANIUM FORCE coating / De TITANIUM anti-aanbaklaag gaat tot 3x langer mee dan de Tefal® TITANIUM FORCE anti-aanbaklaag / 최대 3배 이상 사용 (기존 테팔 티타늄 포스 코팅 대비) / Покрытие TITANIUM прослужит до 3-х раз дольше по сравнению с покрытием Tefal® TITANIUM FORCE / Powłoka TITANIUM wytrzymuje do 3 razy dłużej niż powłoka Tefal® TITANIUM FORCE / El revestimiento TITANIUM dura hasta 3 veces más que el revestimiento TITANIUM FORCE de Tefal / 3 X mais duradouro do que o revestimento TITANIUM FORCE TEFAL / Η ΕΠΙΣΤΡΩΣΗ ΑΠΟ ΤΙΤΑΝΙΟ ΕΧΕΙ 3 ΦΟΡΕΣ ΜΕΓΑΛΥΤΕΡΗ ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΖΩΗΣ ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΠΙΣΤΡΩΣΗ Tefal® TITANIUM FORCE / Die TITANIUM Antihaft-Versiegelung hält bis zu 3x länger als die Tefal TITANIUM FORCE Antihaft-Versiegelung