

Tefal | DUETTO

THE ROBUST & LONG LASTING STAINLESS STEEL PAN

LA POÊLE INOX ROBUSTE ET DURABLE
DIE ROBUSTE & LANGLEBIGE EDELSTAHPFANNE



PERFECT COOKING **GUARANTEE**

La garantie d'une cuisson parfaite - Für perfekte Kochergebnisse
Zawsze idealne gotowanie - La garantía de una cocción perfecta



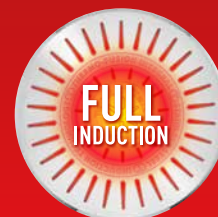
PERFECT SEARING

SAISIE PARFAITE
PERFEKTES ANBRATEN
PERFEKCYJNE SMAŻENIE
SELLADO PERFECTO



PREMIUM QUALITY STAINLESS STEEL

ACIER INOXYDABLE DE QUALITÉ PREMIUM
EDELSTAHL PREMIUM QUALITÄT
NAJWYŻSZEJ JAKOŚCI STAL NIERDZEWNA
ACERO INOXIDABLE DE CALIDAD PREMIUM



FAST & EVEN COOKING

CUISON RAPIDE ET HOMOGÈNE
SCHNELLES & GLEICHMÄSSIGES BRATEN
SZYBKE & RÓWNOMIERNE GOTOWANIE
COCCIÓN RÁPIDA Y HOMOGÉNEA



INDUCTION



ALL HOBS

TOUS FEUX / ALLE HERDARTEN
WSZYSTKIE KUCHENKI / TODAS LAS COCINAS
ALLE WARMTEBRONNEN
ВСЕ ТИПЫ ПЛИТ / TÜM OCAKLAR

GUARANTEE

This product is guaranteed for 10 years against manufacturing defects. Your local statutory rights are not affected by any statements in this document. For full details on the terms, conditions and exclusions visit www.tefal.com.

USE & CARE

Before first use, wash then wipe your cookware. For efficiency, stability and to avoid burning the handle or the coating: centre your pan on a hob adapted to the diameter of its base (a trivet may be required).

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.**

Products with a small induction base should be used on an appropriate induction hobs.

Use in the oven: 250°C for products with metallic handles.

Not microwave safe. Cleaning : never use bleach nor chlorine based product. 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. 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 failure 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.

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. Pour en savoir plus rendez-vous sur www.tefal.com

CONSEILS D'UTILISATION

Avant la première utilisation, nettoyer et sécher l'ustensile. 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.

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.**

Les produits avec un fond induction de petit diamètre doivent être utilisés sur un foyer induction adapté.

Pour l'utilisation au four : 250°C pour les produits avec poignées / anses en métal.

Non compatible micro-ondes. Nettoyage: ne jamais utiliser de produits à base de javel ou de chlore. Pour prolonger la vie de votre produit, nous recommandons le lavage à la main. Utilisation en lave-vaisselle: privilégiez des lessives "douces" en liquide , gel, ou poudre , pas de tablettes ni sachets. 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.

Pour rappel, la garantie légale en France est encadrée par les dispositions suivantes :

Article L217-4 du Code de la consommation

Le vendeur livre un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance. Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité.

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

1° S'il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :

- s'il correspond à la description donnée par le vendeur et possède les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
- s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;

2° Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou est propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

Article L217-12 du Code de la consommation

L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien.

Article L217-16 du Code de la consommation

Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

Article 1641 du Code civil

Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine,

ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus.

Article 1648, al.1er du Code civil

L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice.

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. Vollständige Angaben zu den Garantiebedingungen und -ausschlüssen finden Sie unter www.tefal.de.

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 Gasherdern).

Für Tefal Kochgeschirr mit Edelstahlgriffen:

- . Die Griffe können sehr heiß werden.**

. Tefal empfiehlt die Benutzung von Topfhandschuhen.

Induktionsgeeignetes Kochgeschirr mit einem geringen Durchmesser sollte auf Induktionskochfeldern genutzt werden, die der Bodengröße des Kochgeschirrs entsprechen.

Bei Benutzung im Ofen:

. 250°C für Produkte mit metallischen Griffen

Nicht mikrowellengeeignet. Reinigung : verwenden Sie niemals Bleichmittel oder chlorhaltigen Produkte. Um die Lebenszeit Ihres Kochgeschirrs zu verlängern, empfehlen wir es von Hand zu spülen. Reinigung in der Spülmaschine : Benutzen Sie vorzugsweise sanfte Reinigungsmittel wie Flüssig-, Gel- oder Pulzvreiniger und vermeiden Sie Reinigungstabletten oder Sachets. 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.

GWARANCJA

Produkt objęty jest gwarancją Tefal na wady produkcyjne lub materiałowe przez okres 10 lat. Gwarancja Tefal nie ma wpływu na prawa lokalne przysługujące każdemu konsumentowi. Aby uzyskać szczegółowe informacje dotyczące warunków i wykluczeń od gwarancji, odwiedź stronę internetową www.tefal.com

RADY DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA

Przed pierwszym użyciem należy umyć, a następnie osuszyć naczynie. Aby właściwie i efektywnie użyć naczynia: umieść je na polu kuchenki dostosowanym do średnicy naczynia. Unikaj przypalenia rączki.

Naczynia Tefal z uchwytami ze stali nierdzewnej :

- . po długotrwałym użyciu mogą być gorące,**
- . w celu zwiększenia bezpieczeństwa zalecamy używanie rękawic kuchennych.**

Produkty z podstawą indukcyjną powinny być używane na odpowiedniej kuchence indukcyjnej.

Używanie w piekarniku: 250°C dla produktów z metalowymi rączkami.

Nie wolno używać naczyń w mikrofalówce. Czyszczenie: Nigdy nie używaj do mycia produktów na bazie wybielacza lub chloru. 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 szaszetek. 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.

GARANTÍA

Este producto tiene garantía de 10 años sobre defectos de fabricación. La legalidad local no se ve reflejada en este documento.Para más detalles en los términos, condiciones y excepciones visite www.tefal.com / www.tefal.es

USO Y PRECAUCIÓN

Antes del primer uso, lavar y secar la sartén.

Para eficiencia y estabilidad: centrar la sartén en una superficie de cocina adaptada al diámetro de la base. Evitar quemar el mango.

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.**
- Aquellos productos que incluyen base de inducción con un diámetro pequeño deben ser utilizados en un fuego de inducción apropiado a su tamaño.

Para utilizar en el horno : 250°C para productos con asas metálicas.

No apta para microondas. Limpieza: nunca utilizar lejía o cloro en su producto.

Para extender la vida de tu producto, recomendamos que se lave a mano. Uso en lavavajillas: es preferible utilizar detergentes suaves como líquido, gel o en polvo, no comprimidos ni sobres. Para más detalles consulta nuestro servicio de atención al consumidor a través de www.tefal.com / www.tefal.es / quand c'est un dossier Chili rajouter www.tefal.cl

El producto se puede depositar en un punto de reciclaje.

GARANTIE

Op dit product wordt 10 jaar garantie verleend op fabricagefouten. De verklaringen in dit document doen geen afbreuk aan uw wettelijke rechten. Raadpleeg voor de volledige voorwaarden en uitsluitingen www.tefal.nl.

GEBRUIK & ONDERHOUD

Was en droog uw keukengerei voor het eerste gebruik. 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.

Voor pannen met roestvrijstalen handvatten of -grepen:

- . ze kunnen heet worden bij langdurig gebruik**

. voor extra veiligheid, raden wij het gebruik van ovenwanten aan.

Producten met een kleine inductiebodem, dienen gebruikt te worden op een geschikte inductieplaat.

Gebruik in de oven: 250°C voor producten met metalen handvatten.

Niet magnetronbestendig. Reinigen: gebruik nooit bleekwater of

chlorhoudende producten. Om de levensduur van uw product te verlengen, raden we aan om de pan met de hand af te wassen. Gebruik in de vaatwasser: gebruik bij voorkeur zachte wasmiddelen zoals een vloeistof, gel of poeder, geen tabletten of zakjes. Neem voor de volledige details en eventuele vragen contact op met onze Consumentenservice Groupe SEB Nederland BV - Veenendaal - Tel.: 085 0520541 - E-mail: contact-nl@tefal.com – www.tefal.nl

Deze pan kan worden afgegeven bij een recycle-afgiftepunt.

GARANTIA

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, повреждения или посинения металла либо в иных случаях, приведенных выше. See подробности, условия и исключения можете уточнить на сайте www.tefal.ru

ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

Перед первым использованием помойте и протрите вашу посуду. Для большей эффективности расположите вашу сковороду по центру источника тепла, который подходит размеру вашей сковороды. Избегайте нагрева ручки.

Для посуды Tefal с ручками из нержавеющей стали:

- . они могут становиться горячими после длительного использования**
- . для большей безопасности мы рекомендуем пользоваться кухонными рукавицами (прихватками).**

Посуду с индукционным дном маленького диаметра следует использовать на соответствующих для него индукционных плитах.

Использование в духовке: 250°C для посуды с металлическими ручками.

Не подходит для использования в микроволновой печи. Очистка: не используйте моющие средства на основе щелочи или хлора. Мы рекомендуем ручную мойку изделий для того, чтобы продлить срок их службы. Использование в посудомоечной машине: рекомендуем использовать щадящие средства в виде гелей, жидкостей, но не таблеток. За всеми подробностями обращайтесь в отдел послепродажного обслуживания клиентов через www.tefal.ru

Эта сковорода может быть утилизирована в центрах переработки отходов.

GARANTİ

Bu ürün üretim hatalarına karşı 10 yıl garantiye sahiptir. Yasal yerel haklarınıza bu belgede geçen hiç bir açıklamadan etkilenmemektedir. Hükümler, koşullar ve istisnai durumlarla ilgili daha detaylı bilgi için www.tefal.com tr. sitesini ziyaret edebilirsiniz.

KULLANIM & BAKIM

İlk kullanımdan önce, tavayı /tencereyi yıkayın ve kurulayın. Verimlilik ve sağlamlık için: Tavayı taban boyutuna uygun bir ocağın orta kısmına yerleştirin. Sapi yakmamaya dikkat edin.

Tencere ve kapak sapı çelik olan Tefal ürünleri için:

- . uzun süreli kullanımdan sonra ısınabilirler**

. güvenliğinizi için erd eldivenleri kullanmanızı öneririz.

Küçük induksiyon tabanına sahip olan ürünler uygun induksiyonlu ocaklarda kullanılmalıdır.

Fırında kullanım için: Metal tutma sapı olan ürünler için 250°C'ye kadar fırında kullanılabılır.

Mikrodalgla kullanımları uygun değildir. Temizleme: Çamaşır suyu ya da klor bazı ürünler kullanmayınız. Ürününüzü daha uzun ömürlü kullanmanız için elde yıkamanızı tavsiye ediyoruz. Bulaşık Makinesinde yıkarken sert tabletler yerine jel, sıvı veya toz deterjanları tavsiye ediyoruz. Detaylı bilgi ve sorularınız için müşteri hizmetleri ile www.tefal.com tr. aracılığı ile iletişime geçiniz. Bu tava geri dönüşüme uygundur.

Üretici Firma

Groupe SEB, 112 Chemin du Moulin Carron 69130 Ecully, France Tel: 0033 472 18 18 18 - Fax: 00 33 472 18 16 55

İthalatçı Firma

Groupe SEB İstanbul Ev Aletleri Tic. A.Ş. - Dereboyu Cd. Bilim Sk. Sun Plaza No:5 - K:2 Maslak İstanbul - Türkiye - Danışma Hattı : 444 40 50

GARANTİ İLE İLGİLİ DİKKAT EDİLMESİ GEREKEN HUSUSLAR

Groupe Seb İstanbul tarafından verilen bu garanti, ürünün kullanıma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından doğacak arızaların giderilmesini kapsamadığı gibi, aşağıdaki durumlar garanti dışı işlem görür ve arızaların giderilmesi ücret karşılığında yapılır.

- 1) Bu ürün ev kullanımı için tasarlanmış olması sebebiyle Profesyonel kullanım için uygun değildir, profesyonel amaç ile kullanımı nedeniyle oluşabilecek tüm arızalar,
 - 2) Kullanma hatalarından meydana gelen hasar ve arızalar,
 - 3) Ürünün kullanım kılavuzunda belirtilen bakımlarının yeterli ve zamanında yapılmaması olması,
 - 4) Tüketicinin ürünü teslim aldıktan sonra, dış etkenler nedeniyle (vurma, çarpma vs.) meydana gelebilecek hasarlar,
 - 5) Garanti dahilinde onarım için yetkili servise başvurmadan önce Groupe Seb yetkili personeli veya Yetkili Servis personeli dışında herhangi birinin, cihazı onarma veya tadilatına kalkışması veya cihazın deforme edilmesi durumunda,
 - 6) Ürünün profesyonel amaçlı kullanımı durumunda, ürün garanti dışı işlem görür ve arızaların giderilmesi ücret karşılığında yapılır.
- Ayrıca, üründe kullanılan aksesuarlar ve sarf malzemeler garanti kapsamında bedelsiz olarak işlem göremez.
- Malın kullanıma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.Malın ayıplı olduğunu anlaşılmaması durumunda tüketici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanunun 11 inci maddesinde yer alan;
- a) Sözleşmeden dönme,
 - b) Satış bedelinden indirim isteme,
 - c) Ücretsiz onarılmasını isteme,
 - d) Satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme, haklarından birini kullanabilir.

