

- 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.

EN

Tefal cookware comes both with and without THERMO-SIGNAL® technology.

THERMO-SIGNAL® technology indicates the ideal starting cooking temperature to guarantee perfect texture, colour and taste for delicious full-flavoured meals each and every day.



The hourglass disappears and the THERMO-SIGNAL® turns full red when the pan is perfectly preheated and ready to cook. To avoid excessive heating reduce the hob power once the outer pattern has changed solid red. This THERMO-SIGNAL® technology should therefore help to prevent you overheating the pan.

GUARANTEE

This product is guaranteed for 2 years against manufacturing defects, unless specific legislation or agreements are in force in the country of purchase. The guarantee does not cover sticking or damage caused by incorrect use, professional use or if the product is knocked or dropped. It does not cover any glass or porcelain ware in the product nor 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.

CARE INSTRUCTIONS

Before using your pan for the first time, wash and lightly oil the inner coating with cooking oil.

For the handles with a stainless steel insert, remove the protective plastic film.

If your handles become loose carefully re-tighten using an appropriate screwdriver, but do not over tighten.

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).

Cookware with a smaller base diameter compared to the induction hob size might not trigger induction heating technology.

Thanks to its non-stick coating your cookware does not need additional fat, promoting healthier cooking.

To preserve the non-stick coating:

Overheating the pan may damage its non-stick properties or distort the base. Avoid overheating your cookware especially without food. Be careful when using a maximum heating position or booster function.

Never heat fat or oil to the extent that it burns and turns black.

Most metal utensils may be used, except knives and whisks. Avoid using sharp-edged utensils. Slight surface marks or abrasions are normal and will not affect the performance of the non-stick coating.

Cleaning instructions:

Clean your whole pan with hot water, mild washing up liquid, and a soft sponge. Avoid abrasive or aggressive cleaning products or detergents.

For the base of your induction pan: dry it after each cleaning. A light blue or yellow colour can appear. It is natural, not dangerous and can be eliminated with a commercial cleaning product for stainless steel utensils, or with lemon juice or white vinegar. We recommend that you use an abrasive sponge only for the base.

If placed in the dishwasher, the outer coating may become dulled and discoloured due to the action of certain detergents. Our guarantee does not cover this type of wear.

CAUTION

To prolong the life of your pan, we recommend hand washing.

Dishwasher use: it is preferable to use gentle detergents such as liquid or gel.

Handles with a metallic composition or including metal inserts may become hot during use.

For added safety, we recommend the use of oven gloves.

Oven safe up to:

- 175°C for handles/ knobs with bakelite.
- 210°C for stainless steel handles/ knobs with silicon insert.
- 250°C for handles/ knobs in stainless steel.

Glass lids with rotative steam vented knobs are not oven safe. Glass lids without steam vented knobs are oven safe up to 175°C.

Never plunge a hot glass lid into cold water.

Tefal cookware items cannot be used in a microwave.

For full details and any query contact our customer service via www.tefal.com

Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled. Leave it at a local civic waste collection 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.

KR

테팔 주방용품은 열센서 기술을 삽입한 제품과 열센서가 없는 제품 모두 취급합니다.

테팔 열센서는 매일 건강하고 맛있는 식감과 색깔, 그리고 맛을 요리할 수 있는 최적 온도를 알려줍니다.



테팔 열센서의 모래시계가 사라지며 요리를 시작할 최적 온도를 알려주어 더욱 건강하고 맛있게 요리할 수 있습니다.

열센서 전체가 빨갛게 변하면 불의 세기를 줄이고 적정온도를 유지해 주십시오.

테팔 열센서는 프라이팬의 과열을 막아주는 역할을 합니다.

품질보증

본 제품의 제조상 결함에 대해 구입일로부터 2년간 품질보증하며, 공정거래위원회고시 소비자분쟁해결 기준을 준수합니다.

본 품질 보증은 제품주의사항에 따르지 않거나, 상업적으로 제품을 이용하거나, 제품을 부딪히거나 떨어뜨려 생긴 피해를 포함하지 않습니다. 본 제품의 유리 또는 도자기류 부분을 비롯한 얼룩과 변색, 혹은 일상적인 마모로 인한 제품 내외부의 금진자국은 보상의 범위에 포함되지 않습니다. 테팔의 논스틱코팅은 음식물이 달라도 인진하며 품질 보증합니다.

사용상 주의사항

처음 사용하기 전에 프라이팬을 세척한 후, 요리유를 이용하여 내부코팅을 가볍게 닦아줍니다. 스테인리스 스틸 인서트에 있는 손잡이의 경우 보호필름을 제거한 후 이용해 주십시오. 손잡이가 느슨해진 경우 제품에 맞는 드라이버를 이용해 다시 조인 후 사용해 주십시오. 지나치게

조이지 않도록 주의하시기 바랍니다.

효율성과 안정성 확보 그리고 손잡이와 코팅 그물림 방지를 위해 프라이팬 바닥 저림에 적합한 파구에 올려 사용하십시오.

인덕션 화구 사이즈보다 주방용품 바닥이 작은 경우 인덕션 호환이 되지 않을 수 있습니다.

눌러붙지않는 코팅으로 추가 기름 사용이 불필요하며, 건강한 요리가 가능합니다.

코팅 성능을 오래 유지하는 방법

프라이팬 과열은 코팅 성능 저하 또는 바닥 뒤물림을 초래할 수 있습니다. 비어있는 프라이팬을 과열하지 마십시오. 강한 화력에서 조리하거나 부스터 기능 사용 시 주의하십시오.

기름이나 오일이 검게 할때까지 가열하지 마십시오.

칼이나 거품기를 제외한 금속 조리도구는 사용이 가능하나 끝이 날카로운 조리도구 사용은 피해주십시오. 코팅 표면에 경미한 스크래치나 부식은 있을 수 있으며, 코팅의 성능에 크게 영향을 미치지 않습니다.

세척시 주의사항

따뜻한 물, 순한 주방용 세제, 부드러운 스폰지를 이용해 프라이팬을 세척해 주십시오. 거칠거나 강한 세척 용품, 세제 사용을 피해주십시오.

인덕션 프라이팬 바닥의 경우, 세척후 건조시켜주십시오. 열은 파랑 혹은 노란 빛을 뿜 수 있으며 위험하지 않은 자연스러운 현상입니다. 사중의 스테인리스 스틸 조리도구 세척 용품 또는 레몬 주스, 백식초를 이용해 제거 가능합니다. 세척시 거친 스폰지 사용은 바닥에 한해서만 권장합니다.

식기세척기 사용의 경우, 특정 세제의 작용으로 인해 외부 코팅이 바래거나 변색될 수 있습니다. 이러한 종류의 마모는 보상의 범위에 포함되지 않습니다.

주의사항

프라이팬의 오랜 사용을 위해 손세척을 권장합니다.

식기 세척기 사용: 액체 혹은 젤 형태의 약한 세제 사용을 권장합니다.

금속 성분 또는 금속 인서트가 있는 손잡이는 사용 중 뜨거워질 수 있습니다.

안전한 사용을 위해 오븐 장갑의 착용을 권장합니다.

오븐 안전 온도

베이크라이트 소재의 손잡이와 뚜껑 손잡이는 최대 175°C까지 사용 가능합니다.

실리콘이 삽입된 스테인리스 스틸 소재의 손잡이와 뚜껑손잡이는 최대 210°C까지 사용 가능합니다.

스테인리스 스틸 손잡이와 뚜껑손잡이는 최대 250도까지 사용 가능합니다.

스틸 배출 뚜껑 손잡이가 있는 유리뚜껑은 본에서 사용하지 마십시오. 증기 배출구가 없는 유리뚜껑은 오븐에서 최대온도 175도까지 사용할 수 있습니다.

달궈진 유리 뚜껑을 절대로 차가운 물에 바로 넣지 마십시오.

테팔 주방용품은 전자레인지에서 사용이 불가능합니다.

테팔 품질보증제도에 대한 문의는 테팔 서비스 센터로 연락해 주십시오.

해당 제품은 재사용 또는 재활용이 가능한 소재가 사용되었습니다. 지역 폐기물 집하시설에