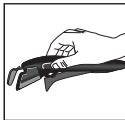


**Tefal**<sup>®</sup>  
ingenio<sup>®</sup>

Ref. 20 10 665 625 - TEX 06/18

[www.tefal.com](http://www.tefal.com)



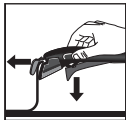
(Fig.1)



(Fig.2a)



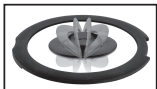
(Fig.2b)



(Fig.3)



(Fig.4)



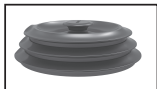
(Fig.5)



(Fig.6)



(Fig.7)



(Fig.8)



(Fig.9)

POIGNÉE/HANDLE

**10** ANS  
YEARS

GARANTIE/GUARANTEE



## Safety notice to be observed

Remove the handle during cooking and do not expose the handle to flames. Do not put the handle in the dishwasher. Do not put Ingenio containers in the microwave. Make sure to remove the handle and lids before placing the device in the oven. If your handle or utensil is damaged, it should no longer be used. Never disassemble the handle but return it to Tefal customer service. Never press the unlocking buttons during use. Never use the handle with utensils made by other manufacturers or utensils with a welded fixed handle. Keep the handle out of the reach of children. Do not carry anything over 10 kg.

## All the advantages of a removable handle

More elegant and practical, the new Ingenio® handle can be removed in a flash making Ingenio® saucepans, frying pans, sautepans and stirfry pans easy to stack and store in a small minimum space. In addition you can switch from one pan to another and move it from the hob, into the oven (max 250 °C, do not leave the handle on the pan in the oven), or onto the table for serving, to the fridge, into the dishwasher in a click. In addition, this means you can put your utensils : From the hobs, in the oven max 250 °C, in the fridge, in the dishwasher, in the table.

### CAUTION

Ingenio® cookware cannot be used in the microwaves oven.

Take off the handle before placing your utensil in the oven. Remove the handle and the lid after you have placed the pan in the oven.

### For a long-lasting Ingenio® handle:

- it is recommended to remove the handle during cooking when it is not required to prevent it from overheating and ensure its durability,
- to do not wash the handle in the dishwasher.

Overheating the handle can damage or break it. The handle may therefore no longer function correctly and there is the risk that the pan could fall and you could burn yourself.

If you notice any heat damage to the handle it is advised that you do not use it and you should replace it with a new one.

If your pan becomes misshapen after a knock or a fall, it should no longer be used and we recommend that you replace it with a new one. If you continue to use the pan ensure that you can still fit the handle securely on the pan and be aware that you will be using the pan at your own risk.

**There are five types of lids in the Ingenio® range:**

- stackable see-through lids with silicone and foldable knobs for all Ingenio® saucepans. (Fig.5)
- plastic lids (compatible with saucepans, wok pans and sauté pans) and silicone lids for food conservation,\* (Fig.9)
- a stainless steel multi diameter and draining lid (14/16/18/20) for Ingenio® saucepans up to 20cm, (Fig.6)
- a stainless steel multi diameter and anti-spattering lid (24/26/28cm) for Ingenio® frying pans and sauté pans up to 28cm, (Fig.7)
- cast Aluminium lids (18/20/22/24cm) to cook on hobs or into the oven (up to 250°C). (Fig.8) The lid and its knob can be hot after a prolonged use. For more safety, we encourage to use an oven glove.

Excepted cast Aluminium lids, Ingenio® lids are not oven safe.

**\* Caution: do not store your pans for more than 1 day in the refrigerator. The silicone lid allows the preservation of food preparations. It is not appropriate to preserve fatty or oily food.**

**This lid is not suitable for cooking and must not be used in the oven or in the microwave oven.**

## Handle instructions



### ***Before attaching the handle***

- 1.** Opening the handle. Using your thumb and index finger press simultaneously on the two side opening unlocking buttons. Let free the lower lever. **(Fig.1)**
- 2.** Fixing the handle. Place the open handle on the rim of the Ingenio® pan. Grip the handle and Squeeze on the underside lever to lock the handle in position (to fit it inside) so that the handle grips the edge of the pan. The handle is now locked in position and you can use your Ingenio® pan. **(Fig.2a)**
- 3.** The handle is now locked in position and you can use your Ingenio® pan. Recommended position for holding the handle whilst in use. **(Fig.2b)**

#### **Caution:**

**Never press on the unlocking buttons while handling the pan.**

Do not carry boiling liquids near other people.

### ***Removing the handle***

- 1.** To remove the handle, place the Ingenio® pan on a flat, stable, heat-resistant surface. Press the lateral unlocking buttons using your the index finger and the thumb, by positioning your hand to free the lower lever. **(Fig.3)**
- 2.** When the lever moves down automatically, the handle is open. It can now be removed from the pan. **(Fig.4)**

#### **Caution:**

never use the handle on makes or types of cookware other than Tefal Ingenio® cookware. The Ingenio® handle has been designed exclusively for the Tefal Ingenio® range.

Take care when placing pans on gas hobs as the number of support legs vary and small pans in particular may need a trivet, which most gas hob manufacturers will supply with their hobs or can be bought from them separately.

**THERMO-SPOT®** technology indicates the ideal starting cooking temperature to preserve the flavour of your food. The outer pattern solid 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.

## Care instructions

Before using your pan remove all packaging and stickers and wash in warm, soapy water, rinse and dry thoroughly. Before using non-stick interiors for the first time, condition the pan by spreading one teaspoon of cooking oil over the interior with a clean cloth. Wipe off any excess. You should then condition the pan regularly to maintain the performance of the non-stick coating. For the handles with a stainless steel insert, remove the protective plastic film. Thanks to its non-stick coating your cookware does not need additional fat, promoting healthier cooking.

### To preserve the non-stick coating:

- avoid overheating your empty pan,
- never heat fat or oil to the extent that it burns and turns black,
- do not use knives and whisks. Slight surface marks or abrasions are normal and will not affect the performance of the non-stick coating,
- never put cold water directly into a hot pan. Sudden changes of temperature may cause metal to warp, resulting in an uneven base.

### For ceramic coated pans:

- highly resistant to heat and scratches, ceramic coatings are perfect for searing and crisping with a drop of oil,
- only for frypans, stirfry pans, sauté pans and shallow pans: 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 coating.

### For stainless steel pans:

- the thermal properties of the stainless steel allow the food to be seared and caramelised optimally,
- 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 coating,
- for stainless steel pans, add salt to water only after it has come to the boil (to avoid salt grains damaging the stainless steel).

## CAUTION

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

**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.**

### a) For interior and exterior coated pans:

- clean the inner and outer coatings of your pan with hot water, washing up liquid and a sponge, (scouring powder and scouring pads are not suitable for use for cleaning pans).

### b) For enamel pans:

- clean the enamelled outside of the pans regularly; abrasive pads can be used,
- 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.

c) **For stainless steel pans:**

- clean pans thoroughly with a special cleaning agent for stainless steel equipment,
- a blue or yellow discoloration may appear on your products. This is a natural occurrence with stainless steel, due to overheating and is in no way harmful,
- if you burn food in pans, which have a stainless steel interior, fill them with warm water and leave to soak for about an hour. Afterwards, wash them with washing up liquid and a sponge.

**Induction Hobs:**

Cookware with a smaller base diameter compared to the induction hob size might not trigger induction heating technology. Never heat your pan when it is empty because this could damage the non-stick coating and warp the base. 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.

**For safety purposes:**

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, and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities. Use a lid to prevent burns caused by splashing.

Do not overheat your pan to avoid fumes that could be dangerous for small animals with particularly sensitive respiratory systems, like birds. We recommend that birds should not be kept in the kitchen.

**Tefal cannot be held responsible for damage caused by use of products in the Ingenio® range that does not comply with the use intended for and permitted by Tefal, as described in the instructions for use.**

**Tefal may not be held responsible for damage caused by the use of products in the Ingenio® range with utensils cookware from other brands.**

**Such incorrect use includes using an Ingenio® handle with cookware from another brand and/or using an Ingenio® cookware with a gripping device from another brand.**

**However, all the various types of Tefal Ingenio® handles can be used on any of the Ingenio® range of pans.**

**Ingenio® pots & pans can be disposed of at a recycling point.**

## **The Tefal Ingenio® Guarantee**

Tefal frying pans and saucepans along with their accessories are guaranteed by Tefal against any material or manufacturing defect, for **2 years** from the date of purchase, upon presentation of proof of purchase and in the countries which appear on the list on the last page of this instruction manual. The stainless steel pans and pots come with a guarantee of 10 years against all manufacturing defects. The non-stick coating is also guaranteed for 2 years against blistering or peeling unless specific legislation or agreements are in force in the country of purchase. Tefal guarantees that the non-stick coating complies with regulations covering materials in contact with food.

In the event of a problem, the user must contact the appropriate telephone number as set out in the Country list. Once the product has been received with its proof of purchase enclosed an inspection will be carried out. If a fault is found, with it, a new product

will be sent or equivalent in exchange. Under the terms of this guarantee Tefal has no further obligations other than to replace a faulty product.

This guarantee does not cover damage arising from shocks, or if the product is knocked or dropped, improper use, failure to follow the instructions for use and maintenance, or as a result of an unauthorised modification or repair. It also does not include normal product wear and tear, nor the following cases:

- overheating, prolonged exposure to the heat from a flame or when empty,
- stains, discoloration or scratches on the inside or outside,
- any discolouration caused by fire, flood, etc...
- dust or insects getting inside the product,
- professional or commercial use or in the workplace,
- any glass or porcelain ware in the product.

Additional non-stick guarantee for UK and ROI: The non-stick coating is guaranteed for the life of the pan against blistering and peeling. This guarantee does not cover sticking or damage caused by incorrect use nor in the cases as listed above. Tefal/T-fal guarantees that the non-stick coating complies with regulations covering materials in contact with food.

#### **Additional characteristics to the guarantee for the Ingenio® 5 handle:**

The Ingenio® 5 handle is guaranteed by Tefal for 10 years, from the date of purchase, against any material or manufacturing defect.

#### **Special exclusions for the Ingenio® 5 handle:**

- use with a pan of a brand other than Tefal,
- burns caused by gas flame,
- cleaning in a dishwasher,
- submerging in water,
- use for lifting a load greater than 10 kg.

#### **Consumers' Rights and additional information**

Tefal guarantees do not affect local consumer statutory rights, which may neither be excluded nor limited, nor the consumer's statutory rights before a retailer from whom the product may have been bought. These guarantees offer the consumer specific rights, and furthermore the consumer may enjoy special rights, depending on the Country, State or Province. The consumer may make use of these rights as he or she sees fit. Handles and other accessories, which can be directly replaced by the user, may be purchased, if they are available locally, as explained on the internet site [www.tefal.com](http://www.tefal.com)

Furthermore, guarantee conditions are also available on [www.tefal.com](http://www.tefal.com)

HELPLINE: For full guarantee terms and conditions, use and care and further help and advice please visit: [www.tefal.co.uk](http://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](http://www.tefal.com.au) or [www.tefal.com.nz](http://www.tefal.com.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](http://www.tefal.com) for further information



## Attention : Consignes de sécurité

Enlever la poignée pendant la cuisson et ne pas exposer la poignée à la flamme. Ne pas laver votre poignée au lave-vaisselle. Ne pas mettre les récipients Ingenio au four à micro-onde. Veillez à bien retirer la poignée et les couvercles avant le passage au four. Si votre poignée ou votre ustensile sont détériorés ils ne peuvent plus être utilisés. Ne jamais démonter la poignée mais la renvoyer au service consommateur Tefal. Ne jamais presser sur les boutons de déverrouillage lors de l'utilisation. Ne jamais utiliser la poignée sur des ustensiles d'autres marques ni d'ustensiles à poignée fixe. Ne pas laisser les enfants manipuler la poignée. Ne pas déplacer des charges supérieures à 10kg.

## Tous les avantages d'une poignée amovible

Encore plus élégante et pratique, la poignée Ingenio® de nouvelle génération se retire en un clin d'oeil. Ainsi, les casseroles, poêles, sauteuses et poêles wok Ingenio® sont parfaitement empilables et occupent un volume très restreint. Par ailleurs, ceci vous permet de placer le récipient : au four max 250°C, au réfrigérateur, au lave-vaisselle et servir à table.

### ATTENTION

Ne pas mettre les récipients Ingenio® au four micro-ondes.

Veillez à bien retirer la poignée et les couvercles avant le passage au four.

### Pour un fonctionnement durable de votre poignée Ingenio®:

- il est conseillé d'enlever la poignée pendant la cuisson afin d'éviter tout risque de surchauffe et donc d'assurer sa durabilité dans le temps,
- ne pas laver votre poignée au lave-vaisselle.

Si votre ustensile ou votre poignée sont déformés ou cassés suite à un choc, chute ou autre, ils ne peuvent plus être utilisés correctement et il est recommandé de ne plus s'en servir.

### Cinq types de couvercles existent dans la gamme Ingenio® :

- couvercles en verre avec jonc silicone et bouton repliable pour toutes les casseroles Ingenio®, (Fig.5)
- des couvercles plastique (compatibles avec les casseroles, les woks et les sauteuses) et des couvercles silicone pour conserver au réfrigérateur,\* (Fig.9)

- un couvercle en inox multi-diamètre et égouttoir (14/16/18/20cm) pour les casseroles Ingenio® jusqu'à 20cm, (Fig.6)
- des couvercles en inox multi-diamètre et anti-projection (24/26/28cm) pour toutes les poêles, sauteuses et poêles wok Ingenio® jusqu'à 28cm, (Fig.7)
- des couvercles en aluminium de fonderie (18/20/22/24cm) pour la cuisson sur plaque de cuisson ou au four (jusqu'à 250°C). (Fig.8) Le couvercle et le bouton du couvercle peuvent devenir chaud après une utilisation prolongée. Pour plus de sécurité nous préconisons l'utilisation de gants de cuisine.

A l'exception des couvercles en aluminium de fonderie, les couvercles Ingenio® ne sont pas compatibles au four.

**\* Attention, conserver une journée maximum vos récipients au réfrigérateur. Le couvercle silicone permet de conserver au réfrigérateur les préparations culinaires, il ne convient pas à la conservation d'aliments à caractère gras ou huileux.**

**Ce couvercle n'est pas un couvercle de cuisson et ne doit être utilisé dans le four traditionnel ou le four micro-ondes.**

## Mode d'emploi de la poignée Ingenio®



### **Mise en place et utilisation**

- 1. Ouverture de la poignée.** Presser simultanément les deux boutons latéraux de déverrouillage avec l'index et le pouce en prenant soin de positionner votre main de manière à laisser libre le levier inférieur. (Fig.1)

- 2.** Verrouillage de la poignée. Présenter la poignée ouverte au dessus du bord de l'ustensile Ingenio®, la positionner sur le bord de l'ustensile (et uniquement sur les zones de préhension délimitées si l'ustensile en possède). Presser totalement le levier inférieur (il ne doit plus dépasser du corps de la poignée) de façon à pincer le bord de l'ustensile. La poignée est alors verrouillée et vous pouvez utiliser votre ustensile. **(Fig.2a)**
- 3.** La poignée est maintenant verrouillée et vous pouvez utiliser vos poêles et casseroles Ingenio®. La position recommandée pour porter la poignée pendant l'utilisation est illustrée sur la figure. **(Fig.2b)**

**Attention:** ne jamais presser sur les boutons de déverrouillage lors de l'utilisation de la poêle ou casserole.

Ne pas transporter de liquide bouillant à proximité d'autres personnes.

### ***Déverrouillage***

- 1.** Déverrouillage impossible sans action volontaire. Poser le récipient Ingenio® sur une surface plane et stable. Presser simultanément les deux boutons de déverrouillage avec l'index et le pouce, en prenant soin de positionner votre main de manière à laisser libre le levier inférieur. **(Fig.3)**
- 2.** Le levier s'abaisse automatiquement et la pince s'ouvre. La poignée est déverrouillée. La poignée peut alors être retirée de l'ustensile. **(Fig.4)**

Attention :

ne jamais utiliser la poignée sur des ustensiles d'autres marques. Poignée exclusivement conçue pour la gamme Ingenio® de Tefal.

**Avertissement :** Pour éviter tout risque de basculement avec les casseroles de petits diamètres (14 et 16 cm), n'utiliser la poignée que pour la manipulation.

**THERMO-SPOT®** indique la température idéale de démarrage de cuisson pour révéler la saveur de vos aliments.  
A la température idéale de démarrage de cuisson, la couronne devient uniformément rouge.  
Pour éviter de surchauffer baisser la puissance du feu une fois que le disque est rouge.

## Conseils d'utilisation

Avant la première utilisation, lavez et huilez légèrement (huile végétale) toute la surface du revêtement intérieur. Pour les poignées avec un insert en acier inoxydable, retirez le film de protection plastique.

Grâce à son revêtement antiadhésif, nul besoin de matière grasse dans votre ustensile, pour des plats plus sains.

**Pour préserver les qualités antiadhésives de votre ustensile :**

- éviter de surchauffer votre ustensile à vide,
- ne jamais chauffer de matières grasses jusqu'à carbonisation,
- ne pas utiliser de couteaux et de fouets. Les légères rayures et abrasions pouvant apparaître à l'usage n'altèrent pas les performances antiadhésives du revêtement,
- ne remplissez jamais d'eau froide votre ustensile brûlant. Des changements soudain de températures peuvent entraîner une déformation du fond.

**Pour les ustensiles avec un revêtement intérieur en céramique :**

- hautement résistant à la chaleur et aux rayures, le revêtement en céramique est idéal pour saisir et faire dorer avec un soupçon d'huile,
- pour les poêles, poêles wok, sauteuses et shallows : la plupart des ustensiles métal peuvent être utilisés sauf les couteaux et les fouets. Eviter ceux aux bords très tranchants. Les légères rayures et abrasions pouvant apparaître à l'usage n'altèrent pas les performances du revêtement.

**Pour les ustensiles en acier inoxydable :**

- les propriétés thermiques de l'inox permettent une saisie et une caramélisation optimale des aliments,
- la plupart des ustensiles métal peuvent être utilisés sauf les couteaux et les fouets. Eviter ceux aux bords très tranchants. Les légères rayures et abrasions pouvant apparaître à l'usage n'altèrent pas les performances du revêtement,
- pour les ustensiles en inox, ajoutez le sel uniquement après ébullition de l'eau afin d'éviter l'attaque de l'acier inoxydable.

### ATTENTION

**Pour prolonger la vie de votre produit, nous vous recommandons le lavage à la main.**

**Utilisation au lave-vaisselle : ne pas utiliser certains détergents corrosifs non compatibles avec les ustensiles de cuisson comportant de l'aluminium.**

a) **Pour les ustensiles avec revêtement intérieur et extérieur antiadhésif :**

nettoyer les revêtements intérieur et extérieur antiadhésif avec de l'eau chaude, du détergent liquide, et une éponge (poudre à récurer et éponges métalliques à proscrire).

b) **Pour les ustensiles émail :**

nettoyer régulièrement les extérieurs émaillés, les tampons abrasifs pouvant être utilisés,

- au lave-vaisselle, le revêtement extérieur peut se ternir et se décolorer sous l'agression de certains détergents. Notre garantie ne couvre pas ce cas d'usure.

**c) Pour les ustensiles en acier inoxydable :**

- nettoyez votre ustensile avec un nettoyant spécial inox,
- une décoloration «bleue» ou «jaune» peut apparaître dans les ustensiles en acier inoxydable. Cette coloration naturelle causée par la surchauffe de l'article n'est pas dangereuse,
- si vous laissez brûler de la nourriture remplissez l'ustensile avec de l'eau chaude et laissez tremper pendant une heure. Ensuite, nettoyez à l'aide d'un détergent et d'une éponge.

***Induction :***

Les articles avec un diamètre inférieur à la taille du foyer induction peuvent ne pas déclencher la technologie de chauffe par induction. Ne jamais le faire chauffer à vide en position maximum car vous pourriez détériorer les caractéristiques antiadhésives du revêtement et déformer le fond. Pour le fond spécial induction de votre ustensile : essayez-le après chaque lavage. Une coloration «bleue» ou «jaune» peut apparaître. Celle-ci est naturelle et non dangereuse et peut être supprimée grâce à un liquide vaisselle ou un nettoyant spécial inox, éventuellement additionné de citron ou de vinaigre. Utiliser une éponge abrasive exclusivement sur le fond inox.

***Pour la sécurité de votre enfant :***

Ne posez jamais au sol ou au bord d'un meuble un ustensile encore brûlant. Laissez le refroidir-et rangez-le hors de la portée de votre enfant. Pour éviter tout risque de brûlure par projection, utilisez un couvercle.

Ne pas surchauffer votre ustensile pour éviter le dégagement de fumées qui pourraient être dangereuses pour des animaux ayant un système de respiration particulièrement sensible, comme les oiseaux. Nous conseillons aux propriétaires d'oiseaux de les éloigner de la cuisine.

**Tefal ne saurait être tenue responsable des dommages occasionnés par une utilisation des produits de la gamme Ingenio® de manière non-conforme à l'usage prévu et permis par Tefal, tel que décrit dans le mode d'emploi.**

**Tefal ne saurait être tenue responsable des dommages occasionnés par une utilisation des produits de la gamme Ingenio® avec des ustensiles d'autres marques.**

**Cette mauvaise utilisation s'entend de l'usage d'une poignée Ingenio® avec un récipient d'une autre marque et/ou de l'usage d'un récipient Ingenio® avec un dispositif de préhension d'une autre marque.**

**En revanche, tous les différents types de poignées Tefal Ingenio® peuvent être indifféremment utilisés sur tous les récipients Ingenio®.**

Les articles culinaires Ingenio® peuvent être déposés dans un point de collecte pour recyclage.

## **La Garantie Tefal Ingenio®**

Les poêles et casseroles et leurs accessoires Tefal sont garantis par Tefal contre tout défaut de fabrication ou de matière, pendant **2 ans** à partir de la date d'achat, sur présentation d'un justificatif et dans les pays précisés dans la liste en dernière page du mode

d'emploi. Les poêles et casseroles en acier inoxydables sont garanties 10 ans contre tout vice de fabrication. Le revêtement antiadhésif est également garanti 2 ans contre le cloquage et le peluchage. Tefal garantit que le revêtement antiadhésif est conforme à la réglementation concernant les matériaux en contact avec les aliments.

En cas de problème, l'utilisateur doit prendre contact avec le service consommateurs de Tefal (coordonnées avec la liste des pays en dernière page de ce document). Après réception par Tefal du produit accompagné de son justificatif d'achat, et contrôle de la défectuosité de celui-ci, Tefal enverra un produit neuf ou équivalent en échange. Les obligations de Tefal dans le cadre de cette garantie se limitent exclusivement à ce remplacement.

Cette garantie ne couvre pas les dommages qui seraient le résultat de chocs, d'une mauvaise utilisation, d'une négligence, du non respect des instructions d'utilisation et de maintenance, ou d'une modification ou d'une réparation non autorisée. Elle n'inclut également pas l'usure normale du produit, ni les cas suivants :

- surchauffe, exposition prolongée à la flamme ou à vide,
- taches, décolorations ou rayures intérieures ou extérieures,
- tous accidents liés à un feu, une inondation, etc...
- entrée de poussière, d'insectes dans le produit,
- usage professionnel ou sur un lieu de travail.

#### **Spécificités complémentaires de la garantie de la poignée Ingenio® 5 :**

La poignée Ingénio 5 est garantie par Tefal pendant **10 ans** à partir de la date d'achat contre tout défaut de fabrication ou de matière.

#### **Exclusions spécifiques pour la poignée Ingenio® 5 :**

- utilisation avec un récipient d'une autre marque que Tefal,
- brûlure par la flamme du gaz,
- nettoyage au lave-vaisselle,
- immersion dans l'eau,
- manutention avec une charge supérieure à 10 kg.

#### **Droits des Consommateurs et informations complémentaires**

Ces garanties de Tefal n'affectent ni les droits légaux dont bénéficie tout consommateur localement, qui ne sauraient être exclus ou limités, ni les droits légaux envers un distributeur auprès de qui aurait été acheté un produit. Vous disposez ainsi en France de la garantie légale de conformité visée par les articles L.211-4, L.211-5 et L.211-12 du Code de la Consommation ainsi que de la garantie légale des vices cachés visée aux articles 1641 à 1649 du Code Civil. Ces garanties donnent au consommateur des droits spécifiques, et le consommateur peut par ailleurs bénéficier des droits particuliers en fonction du Pays, de l'Etat ou de la Province. Le consommateur peut faire usage de ces droits de son seul fait.

Les poignées et autres accessoires, remplaçables directement par l'utilisateur, peuvent être achetés, si ils sont disponibles localement, tel que décrit sur le site internet [www.tefal.com](http://www.tefal.com)

Les conditions de garanties sont par ailleurs accessibles sur [www.tefal.com](http://www.tefal.com)

# Belangrijke voorzorgsmaatregelen

Verwijder de handgreep tijdens het koken en stel de handgreep niet bloot aan vlammen. Doe de handgreep niet in de vaatwasser. Ingenio® pannen zijn niet geschikt voor gebruik in de magnetron. Verwijder de handgreep en deksel nadat u de pan in de oven heeft geplaatst. Als de pan of de handgreep beschadigd is, deze niet langer gebruiken. Haal de handgreep nooit uit elkaar, maar neem contact op met de consumenten service van Tefal. Druk nooit op de ontgrendelingsknoppen tijdens het gebruik van de koekenpan of steelpan. Gebruik de handgreep nooit bij potten en pannen die niet van de maker zijn of bij potten en pannen die een vaste handgreep hebben. Laat kinderen de handgreep niet gebruiken en sta niet toe dat zij ermee spelen. Zorg ervoor dat het gewicht van de op te tillen pan niet groter is dan 10 kg.

NL

## De vele voordelen van een afneembare handgreep

De nieuwe Ingenio® handgreep is nog eleganter en handiger en is in een oogwenk verwijderd. Zo kunt u de koekenpannen, steelpannen, hapjespannen en wokpannen van Ingenio® perfect stapelen en nemen ze een minimum aan ruimte in. Bovendien kunt u de handgreep makkelijk van pan naar pan wisselen en de pannen verplaatsen van het fornuis naar de oven (max. 250 °C), de koelkast, de vaatwasser en de tafel.

### WAARSCHUWING

Ingenio® pannen zijn niet geschikt voor gebruik in de magnetron.

Verwijder de handgreep en deksel nadat u de pan in de oven heeft geplaatst.

### Voor een optimale levensduur van de Ingenio® handgreep:

- verwijder de handgreep tijdens het koken om elk risico van oververhitting te voorkomen,
- gebruik de handgreep niet in de vaatwasmachine maar was hem met de hand af.

Indien uw pan vervormd is door stoten of vallen, raden wij u aan deze niet meer te gebruiken maar te vervangen voor een nieuwe.

### In de serie Ingenio® zijn 5 soorten deksels verkrijgbaar:

- stapelbare glazen deksels met siliconen ring en inklapbare knop voor alle Ingenio® steelpannen, (Fig.5)

- kunststof deksels (geschikt voor steelpannen, wokpannen en hapjespannen) en siliconen deksels voor het bewaren van voedsel in de koelkast, **(Fig.9)**
- een roestvrijstalen afgietdeksel, geschikt voor diverse diameters (14/16/18/20 cm), voor de Ingenio® steelpannen tot 20 cm, **(Fig.6)**
- een roestvrijstalen anti-spatdeksel, geschikt voor diverse diameters (24/26/28 cm), voor alle Ingenio® koekenpannen, hapjespannen en wokpannen tot 28 cm, **(Fig.7)**
- deksels van gegoten aluminium (18/20/22/24cm) voor het koken op een warmtebron of voor gebruik in de oven (tot 250°C). **(Fig.8)** Het deksel en de knop kunnen na langdurig gebruik heet worden. Voor optimale veiligheid raden wij het gebruik van een ovenhandschoen aan.

Uitgezonderd de deksels van gegoten aluminium, zijn de Ingenio® deksels niet geschikt voor gebruik in de oven.

**\* Waarschuwing: bewaar uw etenswaren niet langer dan 1 dag in de pan in de koelkast. Met het siliconen deksel kun je culinaire gerechten in de koelkast bewaren. Het deksel is niet geschikt voor het bewaren van voedsel dat veel vet of olie bevat.**

**Dit deksel is niet bedoeld om mee te koken en mag niet worden gebruikt in een traditionele oven of magnetron.**

## Gebruik van de handgreep



### ***Plaatsen van de handgreep***

- 1.** Openen van de handgreep: druk tegelijkertijd met duim en wijsvinger op de ontgrendelingsknoppen aan beide zijden van de handgreep, waarbij u de hendel aan de onderkant van de handgreep vrijlaat. **(Fig.1)**



2. De handgreep bevestigen. Plaats de geopende handgreep op de rand van de Ingenio® pan. Druk op de hendel om de handgreep in positie te vergrendelen (zodat hij aan de binnenkant past) en de rand van de pan omsluit. De handgreep is nu vergrendeld en u kunt uw Ingenio® kookgerei gebruiken. **(Fig.2a)**
3. De handgreep is nu vergrendeld, u kunt uw Ingenio® koekenpan of steelpan gebruiken. Wij raden u aan de handgreep tijdens gebruik vast te houden zoals afgebeeld op. **(Fig.2b)**

**Belangrijk: druk nooit op de ontgrendelingsknoppen tijdens het gebruik van de koekenpan of steelpan.**

Verplaats geen kokende vloeistoffen in de buurt van andere mensen.

### **Ontgrendelen**

1. Ontgrendeling van de handgreep kan alleen als u dit zelf wenst. Plaats de Ingenio® pan op een stevige, vlakke en hittebestendige ondergrond. Druk tegelijkertijd met duim en wijsvinger op de ontgrendelingsknoppen aan beide zijden van de handgreep, waarbij u de hendel aan de onderkant van de handgreep vrijlaat. **(Fig.3)**
2. Wanneer de hendel automatisch naar beneden gaat, is de handgreep open. U kunt hem nu verwijderen van de pan. **(Fig.4)**

Belangrijk: gebruik de handgreep nooit op andere of ander merk pannen dan de pannen van Ingenio®. De handgrepen zijn speciaal ontworpen voor de Tefal Ingenio® serie en alle voorgaande Ingenio® series.

**Waarschuwing: Gebruik op kleine pannen (Ø 14 en 16 cm) de handgreep uitsluitend om deze te verplaatsen, dit om kantelen van de pan te voorkomen.**

De **THERMO-SPOT®** geeft aan wanneer de pan de juiste baktemperatuur heeft bereikt zodat de smaak van de gerechten perfect behouden blijft. Op dat moment kunt u beginnen met bakken. De rode cirkel van de THERMO-SPOT® wordt effen rood wanneer de pan de juiste baktemperatuur heeft bereikt. Hierdoor gaan belangrijke voedingsstoffen niet verloren.

# Gebruiksaanwijzing

Was de pan vóór het eerste gebruik af en wrijf de binnenkant met een doekje of keukenpapier licht in met een theelepel olie. Verwijder overtollig olie. Voor de handgrepen met een roestvrijstalen element, verwijder de plastic bescherm laag. Dankzij de anti-aanbak laag is extra boter of olie niet nodig, voor gezonder bakken.

**Voor het optimaal behoud van de anti-aanbakeigenschappen van de pan adviseren wij:**

- oververhit de pannen niet,
- boter, olie en andere vetten nooit te laten verbranden,
- gebruik geen messen en gardes. Na verloop van tijd kunnen er kleine krassen (of slijtage) ontstaan, deze hebben geen effect op de anti-aanbakeigenschappen,
- laat geen vet of zout langdurig achter in uw pan. Doe geen koud water rechstreeks in een hete pan. Plotselinge temperatuurverandering veroorzaakt vervorming van de bodem.

**Voor pannen met een keramisch aan binnen:**

- zeer bestendig tegen hitte en krassen. Daarom zijn pannen met een keramische laag perfect voor het dichtschroeien en krokant maken met een druppel olie,
- alleen voor koekenpannen, wokpannen, hapjespannen en sauteerpannen. De meeste metalen keukengerei kunnen gebruikt worden in de pan, behalve messen en gardes. Voorkom het gebruik van scherp keukengerei. Lichte slijtageplekken zijn normaal en hebben geen effect op de prestaties van de keramische laag.

**Voor roestvrijstalen pannen:**

- dankzij de thermische eigenschappen van het roestvrij staal, worden ingrediënten optimaal gekarameliseerd en/of dichtgeschroeid,
- de meeste metalen keukengerei kunnen gebruikt worden in de pan, behalve messen en gardes. Voorkom het gebruik van scherp keukengerei. Lichte slijtageplekken zijn normaal en hebben geen effect op de prestaties van de keramische laag,
- bij roestvrijstalen pannen dient u zout pas toe te voegen als het water kookt (om te vermijden dat de zoutkorrels het roestvrijstaal aantasten).

## WAARSCHUWING

**Om de levensduur van het product te verlengen, raden wij u aan het met de hand af te wassen.**

**Wij adviseren u de pan niet in de vaatwasmachine te doen omdat vaatwasmiddelen (vooral de tabletten) erg agressieve elementen bevatten die beschadigingen kunnen veroorzaken aan pannen waarin aluminium is verwerkt.**

a) **Voor pannen met een anti-aanbak laag aan binnen- en buitenkant:**

- maak de binnen- en buitenkant van de pan schoon met warm water, afwasmiddel en een spons (schuurmiddel en -sponsjes zijn verboden).

b) **Voor email pannen:**

- maak de geëmailleerde buitenkant van de pan regelmatig schoon; hiervoor kunt u eventueel een (kunststof) schuur sponsje gebruiken,
- de pan kan in principe in de vaatwasmachine maar let wel: glanzende materialen kunnen na verloop van tijd verkleuren en dof worden onder invloed van vaatwasmiddelen. Deze slijtage valt niet onder de garantie.

#### c) Voor roestvrijstalen pannen:

- de roestvrijstalen pan maakt u schoon met een special schoonmaakmiddel voor roestvrijstaal.
- een blauwe of gele verkleuring kan op uw pannen verschijnen. Dit is een natuurlijk voorkomen bij roestvrijstaal door oververhitting en in geen geval schadelijk.
- indien er voedsel is aangebrand in een roestvrijstalen pan, raden wij u aan deze met warm water te vullen en gedurende 1 uur te laten inweken. Daarna kun u de pan met afwasmiddel en een sponsje of afwasborstel afwassen.

#### Inductie:

Wanneer de pan een kleinere diameter heeft dan de zone op de inductiekookplaat kan het zijn dat de inductie technologie niet goed werkt. «Verwarm de pan nooit op de maximum stand wanneer deze leeg is. Hierdoor zou u de anti-aanbakeigenschappen van de pan kunnen beschadigen en kan de bodem vervormen. Voor de speciale inductiebodem van uw pan: droog de pan, direct na het wassen, goed af. Een lichtblauwe of gele kleur kan verschijnen. Dit is een natuurlijke, niet gevaarlijke reactie die eenvoudig verwijderd kan worden met afwasmiddel of met een speciaal reinigingsmiddel voor roestvrij staal of eventueel met citroensap of azijn.

#### Voor de veiligheid van uw kinderen:

Plaats hete pannen nooit op de grond of op de rand van een aanrecht of meubel. Laat pannen altijd eerst afkoelen en berg ze op buiten het bereik van kinderen. Door een deksel te gebruiken voorkomt u elk risico op brandwonden door spatten.

Oververhit uw pan nooit! De rook en bakwalmen bij het bakken en braden op te hoge temperaturen kunnen schadelijk zijn voor dieren met gevoelige luchtwegen zoals vogels. Wij raden vogelbezitters dan ook aan hun dieren niet in of in de nabijheid van de keuken te houden.

Tefal kan niet verantwoordelijk worden gehouden voor schade aan artikelen uit de Ingenio® serie die niet overeenstemmen met het gebruik waarvoor het bedoeld is en zoals beschreven staat in de gebruiksaanwijzing.

Tefal kan niet verantwoordelijk worden gehouden voor schade aan artikelen uit de Ingenio® serie veroorzaakt door kookaccessoires van andere merken.

Onzorgvuldig gebruik omvat het gebruik van: een Ingenio® handgreep in combinatie met artikelen van een ander merk; - en/of een artikel uit de Ingenio® serie met een handgreep van een ander merk.

Alle verschillende Tefal Ingenio® handgrepen zijn geschikt voor alle artikelen uit de Ingenio® serie.

Ingenio® pannen kunnen bij een recyclingpunt worden ingeleverd.

## Garantie Tefal Ingenio®

De Tefal potten, pannen en accessoires vallen onder de garantie van Tefal. Tefal verleent garantie op alle fabricage- of materiaalfouten. De garantie is **2 jaar** geldig vanaf de aankoopdatum, op vertoon van een aankoopbon en in de landen op de lijst op de laatste pagina van de gebruiksaanwijzing. Op de roestvrijstalen potten en pannen zit 10 jaar garantie op fabricagefouten. De anti-aanbake laag heeft ook 2 jaar garantie op bladders en loslaten van de laag. Tefal garandeert dat de anti-aanbake laag voldoet aan de normen inzake materialen die in contact komen met etenswaren.

Bij problemen neemt u contact op met de consumentenservice van Tefal (contactgegevens op de laatste pagina van dit document).

Zodra Tefal het product en de aankoopbon heeft ontvangen en de schade aan het apparaat heeft gecontroleerd, krijgt u een nieuw of gelijkwaardig apparaat toegestuurd. De Tefal garantieverplichtingen zijn beperkt tot vervanging.

Deze garantie is niet van toepassing op beschadigingen door stoten, door verkeerd gebruik, door nalatigheid, door niet-naleving van de gebruiks- en onderhoudsinstructies of door niet-goedgekeurde wijzigingen of herstellingen. De garantie is evenmin van toepassing op slijtage als gevolg van normaal gebruik, noch in de volgende gevallen:

- oververhitting, langdurige blootstelling aan hoge temperaturen of verhitting van een lege pan,
- vlekken, verkleuringen of krassen aan de binnen- of buitenkant,
- schade veroorzaakt door brand, overstromingen, ...
- schade door stof of insecten,
- professioneel gebruik of gebruik in een werkomgeving.

#### **Aanvullende specifieke kenmerken van de garantie op de Ingenio® 5 handgreep:**

De Ingénio 5 handgreep valt onder de garantie van Tefal. Deze garantie is **10 jaar** geldig vanaf de aankoopdatum op alle fabricage- of materiaalfouten.

#### **Deze garantie is niet van toepassing in de volgende gevallen:**

- gebruik van niet originele Tefal onderdelen,
- verbranding door de gasvlam,
- reiniging in de vaatwasser,
- in het water gedompeld,
- gebruik met een lading die meer dan 10 kg weegt.

#### **Consumentenrechten en Aanvullende informatie**

De Tefal garantiebepalingen veranderen niets aan de wettelijke, lokale rechten van de consument, ze worden uitgesloten noch beperkt, noch aan de wettelijke aanspraken jegens de verkoper van het apparaat. Deze garantiebepalingen geven de consument specifieke rechten. De consument kan echter ook genieten van bijzondere rechten afhankelijk van het Land, de Staat of de Provincie. De consument kan van deze rechten gebruik maken.

Handgrepen en andere accessoires, die de gebruiker zelf kan vervangen, kunnen worden gekocht als deze lokaal verkrijgbaar zijn.

Raadpleeg [www.tefal.com](http://www.tefal.com) voor meer informatie. Garantievoorwaarden zijn tevens beschikbaar op [www.tefal.com](http://www.tefal.com)

Consumentenservice Groupe SEB Nederland BV - Veenendaal - Tel.: 0318 - 582525 - E-mail : [cons.serv@groupeseb.com](mailto:cons.serv@groupeseb.com)

- [www.tefal.nl](http://www.tefal.nl)

# Wichtige Vorsichtsmaßnahmen

Setzen Sie den Griff keiner offenen Flamme aus. Der Griff ist nicht spülmaschineneeignet. Ingenio® kann nicht in der Mikrowelle verwendet werden. Nehmen Sie den Griff und den Deckel ab, nachdem Sie die Pfanne im Ofen platziert haben. Pfanne und/oder Griff bei Beschädigung nicht mehr verwenden. Bauen Sie den Griff nicht selbständig auseinander; senden Sie ihn direkt an den Tefal Kundendienst. Bitte drücken Sie niemals den Entriegelungs-Knopf während Sie die Pfanne verwenden. Nutzen Sie den Griff nicht in Kombination mit Kochgeschirr von anderen Herstellern, oder mit Kochgeschirr, welches bereits mit einem fest montierten Griff ausgestattet ist. Lassen Sie Kinder den Griff nicht verwenden oder damit spielen. Beachten Sie bei der Benutzung des Griffs das Maximalgewicht; er ist belastbar bis 10kg.

## Die Vorteile eines abnehmbaren Griffes

Der elegante und praktische Ingenio® Griff kann abgenommen werden, um das Aufbewahren des Ingenio® Kochgeschirrs auf kleinstem Raum zu erleichtern. Zudem können Sie ihn von einer Pfanne auf die andere wechseln und das Kochgeschirr auf die Herdplatte, in den Backofen (max. 250°C), den Kühlschrank, die Spülmaschine und zum Servieren auf den Tisch stellen.

### ACHTUNG

Ingenio® kann nicht in der Mikrowelle verwendet werden.

Nehmen Sie den Griff und den Deckel ab, nachdem Sie die Pfanne im Ofen platziert haben.

### Für eine lange Lebensdauer des Ingenio® Griffes ist es empfehlenswert:

- den Griff beim Kochen abzunehmen, wenn er nicht gebraucht wird, um ihn vor Überhitzung zu schützen und seine Funktionsfähigkeit zu bewahren.
- ihn mit der Hand zu spülen, nicht in der Spülmaschine.

Falls die Pfanne beschädigt sein sollte, verwenden Sie sie nicht mehr und kaufen Sie eine neue.

### In der Ingenio® Reihe gibt es fünf verschiedene Deckel:

- Stapelbare Glasdeckel mit Silikonring und klappbarem Griff für alle Ingenio® Kasserollen. (Abb.5)
- Kunststoffdeckel (passend für Stielkasserollen, Wokpfannen und Schmorpfannen) und Silikondeckel zur Lebensmittelaufbewahrung. (Abb.9)

- Multideckel aus Edelstahl (Durchmesser 14/16/18/20 cm) mit Abschüttfunktion; für alle Ingenio® Kasserollen bis 20cm. **(Abb.6)**
- Multideckel aus Edelstahl (Durchmesser 24/26/28 cm) ideal geeignet als Spritzschutzdeckel; für alle Ingenio® Pfannen und Kasserollen bis 28cm. **(Abb.7)**
- Deckel aus Aluguss (18/20/22/24cm) zur Verwendung auf dem Herd oder im Backofen. (bis max. 250°C) **(Abb.8)** Der Deckel und der Deckelknopf können nach einer längeren Verwendungsdauer warm werden. Zur Sicherheit empfehlen wir die Verwendung von Topfhandschuhen. Mit Ausnahme der Deckel aus Aluguss sind die Ingenio® Deckel nicht backofengeeignet.

**\* Achtung:** lassen Sie Ihr Kochgeschirr nicht länger als einen Tag im Kühlschrank. Der Silikondeckel ermöglicht das Frischhalten der Speisen. Er ist nicht dafür geeignet sehr fetthaltige oder ölige Speisen frischzuhalten. Der Deckel ist nicht zum Kochen geeignet. er darf nicht in konventionellen Backöfen oder in der Mikrowelle verwendet werden.

## Gebrauchshinweise zum Griff



### **Vor dem Anbringen des Griffes**

- 1. Abnahme des Griffes:** Drücken Sie die beiden seitlichen Öffnungsknöpfe mit Daumen und Zeigefinger und platzieren Sie Ihre Hand dabei so, dass sie den sich nach unten lösenden Hebel an der Unterseite des Griffes nicht blockiert. **(Abb.1)**
- 2. Anbringen des Griffes.** Platzieren Sie den offenen Griff am Rand des jeweiligen Ingenio® Produktes. Drücken Sie von unten den Griff mit dem Hebel zu, so dass er am Rand des Kochgeschirrs einrastet. Der Griff ist nun befestigt und Ihr Ingenio® Kochgeschirr ist einsatzbereit. **(Abb.2a)**

- 3.** Der Griff ist nun in der entsprechenden Position fixiert und Sie können Ihre Ingenio® Pfanne nun verwenden. Die empfohlene Griff-Position während des Gebrauchs finden Sie in Abbildung 2. **(Abb.2b)**

**Achtung:**

**Bitte drücken Sie niemals den Entriegelungs-Knopf während Sie die Pfanne verwenden.**  
Transportieren Sie keine kochenden Flüssigkeiten in der Nähe von anderen Personen.

**Entfernen des Griffes**

- 1.** Der Griff lässt sich nur beabsichtigt abnehmen. Stellen Sie das Ingenio® Produkt auf eine stabile Arbeitsfläche. Drücken Sie die beiden seitlichen Öffnungsknöpfe mit Daumen und Zeigefinger und platzieren Sie Ihre Hand dabei so, dass sie den sich nach unten lösenden Hebel an der Unterseite des Griffes nicht blockiert. **(Abb.3)**
- 2.** Wenn sich der Hebel automatisch nach unten bewegt, ist der Griff offen. Er kann jetzt vom Kochgeschirr entfernt werden. **(Abb.4)**

**Achtung:**

Benutzen Sie den Griff ausschließlich für Ingenio® Kochgeschirr. Er ist speziell für diese Serie entwickelt.

**Achtung: Um das Umkippen kleiner Kasserollen (14 bis 16 cm) zu vermeiden, lassen Sie bitte den Griff nicht am Topf, solange er auf dem Herd steht, sondern befestigen Sie ihn nur zum Tragen der Kasserolle.**

**THERMO-SPOT®** zeigt an, wann die Pfanne die optimale Temperatur erreicht hat, um das Bratgut hinein zu geben und so den perfekten Geschmack Ihrer Speisen zu gewährleisten.

Der **THERMO-SPOT®** verfärbt sich einheitlich dunkelrot und zeigt damit an, wann die Pfanne die optimale Brattemperatur erreicht hat, um das Bratgut hinzuzugeben. Um eine Überhitzung zu vermeiden, sollte die Kochfeldleistung verringert werden, sobald der **THERMO-SPOT®** einheitlich rot verfärbt ist.

## Pflegehinweise

Das Kochgeschirr vor dem ersten Gebrauch gründlich reinigen und mit Wasser auskochen. Dann trocknen und mit Fett gleichmäßig ausreiben. Für Griffe mit Edelstahleinsatz: bitte Plastikfolie entfernen. Dank der Antihaft-Versiegelung müssen Sie beim Kochen kein zusätzliches Öl hinzufügen, sodass Sie gesünder kochen können.

**Um die Vorzüge der hochwertigen Innen-Antihaft-Versiegelung zu erhalten, beachten Sie bitte die folgenden Hinweise:**

- Kochgeschirr nicht überhitzen.
- Erhitzen Sie Fett oder Öl niemals so lange, dass es raucht, schwarz wird oder brennt.
- Keine Messer und Schneebeisen im Kochgeschirr verwenden. Leichte Oberflächenkratzer oder Abnutzungen sind normal und beeinflussen nicht die Leistung der Antihafversiegelung.
- Füllen Sie nie kaltes Wasser in eine heiße Pfanne. Plötzliche Temperaturwechsel können das Metall verformen, was zu einem unebenen Boden führt.

**Für innen-Keramik Kochgeschirr:**

- Extrem widerstandsfähig gegen Hitze und Kratzer. Keramik-Versiegelungen eignen sich perfekt für krosses Braten und scharfes Anbraten mit etwas Öl.
- Nur bei Pfannen, Wokpfannen, Schmorpfannen und Servierpfannen: Die meisten metallischen Küchenhelfer können verwendet werden, ausgenommen sind Messer und Schneebeisen. Vermeiden Sie scharfkantige Utensilien. Leichte Kratzer oder Abnutzungserscheinungen auf der Oberfläche sind normal und beeinflussen die Funktionsfähigkeit der Versiegelung nicht.

**Für Edelstahlkochgeschirr:**

- Mit Kochgeschirr aus Edelstahl können Sie Ihre Speisen ideal anbraten und karamellisieren.
- Die meisten metallischen Küchenhelfer können verwendet werden, ausgenommen sind Messer und Schneebeisen. Vermeiden Sie scharfkantige Utensilien. Leichte Kratzer oder Abnutzungserscheinungen auf der Oberfläche sind normal und beeinflussen die Funktionsfähigkeit der Versiegelung nicht.
- Geben Sie beim Benutzen von Edelstahlpfannen erst dann Salz ins Wasser, wenn es kocht (um zu verhindern, dass Salzkörner den Edelstahl beschädigen).

**ACHTUNG**

**Um die Lebenszeit ihres Kochgeschirrs zu verlängern, empfehlen wir es mit der Hand zu spülen.**

**Wir empfehlen Ihnen, Ihr Kochgeschirr nicht in der Spülmaschine zu reinigen, da die Spülmittel, insbesondere Tabletten, sehr aggressive und das Aluminium schädigende Inhaltsstoffe enthalten.**

**a) Für innen- und außen-antihaf-beschichtetes Kochgeschirr:**

- Reinigen Sie die Innen- und Außen-Versiegelung Ihres Kochgeschirrs mit heißem Wasser, flüssigem Spülmittel und einem Schwamm (keine Scheuermittel und Scheuerschwämme benutzen).

**b) Für emailliertes Kochgeschirr:**

- Reinigen Sie die emaillierte Außenseite regelmäßig.
- Bei Reinigung in der Spülmaschine kann die Außenemaillierung aufgrund der Spülmittel stumpf werden und die Farbe kann sich verändern. Die Tefal Garantie deckt diese Abnutzungserscheinungen nicht.

**c) Für Edelstahlkochgeschirr:**

- Reinigen Sie Edelstahlkochgeschirr sorgfältig mit einem speziellen Edelstahlreinigungsmittel. Lassen Sie kein Fett und Salz für längere Zeit in Ihrem Edelstahlkochgeschirr stehen.
- Eine blaue oder gelbe Verfärbung kann an Ihrem Edelstahlkochgeschirr auftreten. Diese Erscheinung, die durch Überhitzung entsteht, ist normal bei Edelstahlprodukten und keinesfalls gefährlich. Mit einem speziellen Edelstahlreinigungsmittel oder mit Zitronensaft oder Essig lassen sich diese Verfärbungen leicht entfernen.



- Wenn Ihnen Lebensmittel in Edelstahlpfannen anbrennen, lassen Sie warmes Wasser in die Pfanne und lassen Sie alles für ca. eine Stunde einweichen. Danach reinigen Sie die Pfanne mit Spülmittel und einem Schwamm.

#### Induktion:

Sollte Ihr Kochgeschirr einen kleineren Durchmesser haben als Ihr Induktionskochfeld kann es sein, dass die Induktionstechnologie nicht ausgelöst wird.

Erhitzen Sie Ihr leeres Kochgeschirr nie, wenn es leer ist, da dies die Antihaft-Versiegelung beschädigen und die Planstabilität des Bodens beeinträchtigen kann. Die spezielle Induktions-Bodenkonstruktion Ihrer Pfanne muss nach jedem Reinigungsvorgang gut abgetrocknet werden. Nach einiger Zeit können gelbliche oder leicht bläuliche Gebrauchsspuren auftreten. Dies ist normal, unschädlich und kann mit handelsüblichen Edelstahlreinigern, Zitronensaft oder Essig entfernt werden. Reinigen Sie nur den Pfannenboden aus Edelstahl mit einem Scheuerschwamm, benutzen Sie sonst bitte flüssiges Spülmittel und einen weichen Schwamm.

#### Vorsicht mit Kindern in der Küche!

Heiße Pfannen und Töpfe immer außer Reichweite von Kindern stellen. Benutzen Sie während des Kochens möglichst einen Deckel, um Verletzungen durch z.B. Fett-Spritzer vorzubeugen. - Der Boden des Kochgeschirrs sollte möglichst die gewählte Heizquelle ganz bedecken, um die Energie optimal zu nutzen und um zu verhindern, dass der Griff und die Antihaft-Versiegelung beschädigt werden. Wenn Sie mit Gas kochen, achten Sie darauf, dass die Flammen nicht über den Bodenrand des Kochgeschirrs hinaus reichen. Vermeiden Sie das Ziehen oder Schieben des Kochgeschirrs auf dem Glaskeramik-Kochfeld. Schmutzreste zwischen Pfannenboden und Glaskeramik-Kochfeld könnten die Kochzone zerkratzen.

Überhitzen Sie Ihr Kochgeschirr nicht, um Rauchentwicklung zu vermeiden, die für kleine Tiere (z.B. Vögel) mit einem besonders empfindlichen Atmungssystem gefährlich sein kann. Wir empfehlen Ihnen Vögel nicht in der Küche zu halten.

**Tefal übernimmt keine Verantwortung für Schäden, die durch unsachgemäßen, nicht der Tefal Gebrauchsanleitung entsprechenden Gebrauch von Ingenio® Kochgeschirr auftreten.**

**Tefal übernimmt keine Verantwortung für Schäden, die durch die Verwendung von Zubehörteilen anderer Marken für Ingenio® Kochgeschirr auftreten.**

Solch unsachgemäßer Gebrauch beinhaltet die Verwendung eines Ingenio® Griffs mit einem Kochgeschirrtail einer anderen Marke und/ oder eines Ingenio® Kochgeschirrtails mit einem Griff einer anderen Marke.

Die verschiedenen Tefal Ingenio® Griffe können für alle Ingenio® Kochgeschirrtteile verwendet werden.

Ingenio® Töpfe und Pfannen sind recyclebar.

## **Die Garantie von Tefal Ingenio®**

Auf Pfannen, Töpfe und ihr Zubehör von Tefal gewährt Tefal gegen Vorlage eines Belegs und in den Ländern, die in der Liste auf der letzten Seite der Gebrauchsanweisung aufgeführt sind, ab Kaufdatum **2 Jahr** Garantie gegen Fabrikations- und Materialmängel. Auf das Edelstahlkochgeschirr geben wir eine Garantie von 10 Jahren gegen jegliche Herstellungsfehler. Für die Antihaft-Versiegelung gilt eine Garantie gegen Ablösung und Abplatzung über die gesamte Lebensdauer der Pfanne.

Tefal garantiert, dass die Antihaft-Versiegelung alle gesetzlichen Vorschriften erfüllt hinsichtlich Materialien, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen.

Bei Problemen muss der Nutzer Kontakt zum Verbraucherservice von Tefal (Daten zusammen mit der Länderliste auf der letzten Seite dieses Dokuments) aufnehmen. Nach Eingang des Produkts und des entsprechenden Kaufbelegs bei Tefal und Kontrolle des Produkts auf Mängel sendet Tefal als Ersatz ein neues oder gleichwertiges Produkt. Die Pflichten von Tefal im Rahmen dieser Garantie beschränken sich ausschließlich auf diesen Ersatz.

Diese Garantie deckt keine Schäden, die durch Schläge, falschen Gebrauch, Nachlässigkeit, Nichtbeachtung der Gebrauchs- und Wartungsangaben oder eine nicht autorisierte Modifikation oder Reparatur entstehen. Sie deckt außerdem nicht den normalen Verschleiß des Produkts oder folgenden Fälle:

- Flecken, Farbveränderungen oder Kratzer auf der Innen- oder Außenseite .
- Unfälle in Verbindung mit Feuer, Überschwemmung, etc...
- Überhitzung, zu lange Flammen- oder Vakuumexposition.
- Eintreten von Staub oder Insekten in das Produkt.
- berufliche Verwendung oder Verwendung am Arbeitsplatz.

#### **Zusätzliche Besonderheiten der Garantie auf den Handgriff Ingenio® 5:**

Tefal gewährt eine Garantie von **10 Jahren** ab Kaufdatum gegen Fabrikations- oder Materialmängel auf den Handgriff Ingenio® 5.

#### **Besondere Ausschlüsse für den Handgriff Ingenio® 5:**

- Verwendung für einen Behälter einer anderen Marke als Tefal.
- Verbrennen durch die Gasflamme.
- Reinigung in der Spülmaschine.
- Eintauchen in Wasser.
- Verwendung für eine Last über 10 kg.

#### **Verbraucherrechte und Zusatzinformationen**

Diese Garantie von Tefal beeinträchtigt weder lokale gesetzliche Ansprüche der Verbraucher, die weder ausgeschlossen noch beschränkt werden können, noch gesetzliche Ansprüche gegenüber einem Händler, bei dem ein Produkt gekauft wurde. Diese Garantien verleihen dem Verbraucher besondere Rechte; der Verbraucher kann außerdem je nach Land, Staat oder Provinz von besonderen Rechten profitieren. Der Verbraucher kann diese Rechte selbst wahrnehmen.

Die Handgriffe und das andere Zubehör, die direkt vom Nutzer ersetzt werden können, können wie auf der Internetseite [www.tefal.com](http://www.tefal.com) beschrieben gekauft werden, wenn sie lokal erhältlich sind. Die Garantiebedingungen finden Sie ebenfalls auch [www.tefal.com](http://www.tefal.com)

## Precauciones importantes

Retire el mango durante la cocción y no exponga el mango a las llamas. No introducir nunca el mango en el lavavajillas. Los recipientes Ingenio® NO son aptos para el microondas. Antes de utilizar u utensilio Ingenio® en el horno, compruebe que ha retirado el mango. Si el utensilio y/o el mango está dañado, no utilizarlo. Nunca desmonte el mango, sino devuélvalo al servicio de atención al cliente de Tefal. Nunca presionar en el botón de desbloqueo mientras esté sujetando la sartén. Nunca use el mango con utensilios hechos por otros fabricantes o utensilios con un mango fijo soldado. No dejar a los niños utilizar o jugar con el mango. No cargue más de 10 kg.

## Todas las ventajas de un mango extraíble

El mango Ingenio® se extrae fácil y rápidamente. De esta manera, los cazos, cacerolas, sartenes, sartén salteados y sartén wok Ingenio® se apilan y ocupan un espacio muy reducido en el armario. Además, esto permite que los diferentes utensilios puedan guardarse: en el horno hasta máx. 250°C, en el frigorífico, en el lavavajillas o en la mesa.

### ATENCIÓN

Los recipientes Ingenio® NO son aptos para el microondas.

Antes de utilizar u utensilio Ingenio® en el horno, compruebe que ha retirado el mango.

### Para una larga durabilidad del mango :

- es recomendable extraer el mango cuando se está cocinando y no se necesita para prevenir el sobrecalentamiento y garantizar la durabilidad,
- no lavar el mango en el lavavajillas.

Si vuestro utensilio o vuestro mango se deforman debido a un golpe o caída, no debería ser utilizado más y le recomendamos que lo reemplace por uno nuevo.

### En la gama Ingenio® existen cinco tipos de tapas :

- tapas de cristal transparentes y apilables con silicona y pomos magnéticos para todos los cazos Ingenio®, (Fig.5)
- tapas de plástico (compatibles con cazos, woks y guiseras) y tapas de silicona para la conservación de la comida,\* (Fig.9)

- una tapa de acero inoxidable multidímetro y escurridora (14/16/18/20) para cazos Ingenio® de hasta 20cm, (Fig.6)
- una tapa de acero inoxidable anti-salpicaduras (24/26/28cm) para todas las sartenes y guiseras Ingenio® hasta 28cm, (Fig.7)
- Tapas de aluminio fundido (18/20/22/24cm) para cocinar en encimera o horno. (Fig.8) La tapa y el botón de la tapa pueden calentarse después de un uso prolongado. Para mayor seguridad, recomendamos el uso de manoplas.

A excepción de las tapas de aluminio fundido, las tapas Ingenio® no son aptas para el horno.

**\* Precaución: no almacenar las sartenes durante más de 1 día en la nevera. La tapa con junta de silicona permite conservar las preparaciones. No se recomienda conservar comida aceitosa.**

**Esta tapa no es una tapa de cocción y no debe utilizarse en el horno tradicional ni en el microondas.**

## Instrucciones de uso del mango



### **Antes de Colocar el mango:**

- 1. Abrir el mango.** Presionar simultáneamente los dos botones laterales de apertura con el dedo índice y pulgar de manera que la palanca quede desbloqueada. Dejar libre la palanca inferior. (Fig.1)
- 2. Fijar el mango.** Colocar el mango abierto en el borde del utensilio Ingenio®. Presionar la palanca para colocar el mango de manera que quede sujeto al borde del utensilio. El mango está entonces sujeto y ya puede utilizarse el utensilio Ingenio®. (Fig.2a)

**3.** El mango está colocado en posición de bloqueo por lo que puede utilizar su sartén Ingenio®. Posición recomendada para sujetar el mango mientras utiliza la sartén. **(Fig.2b)**

**Precaución: Nunca presionar en el botón de desbloqueo mientras esté sujetando la sartén.**

No transporte líquidos que hiervan cerca de otras personas.

### ***Para retirar el mango***

- 1.** Para extraer el mango, colocar la sartén Ingenio® en una superficie plana, estable y resistente al calor. Presionar simultáneamente los dos botones laterales de apertura con el dedo índice y pulgar de manera que la palanca quede desbloqueada. Dejar libre la palanca inferior. **(Fig.3)**
- 2.** La palanca se baja automáticamente y la pinza se abre. El mango está entonces abierto. El mango puede ser retirado ya del utensilio. **(Fig.4)**

#### **Atención:**

nunca use el mango con otros utensilios de otras marcas. Mango diseñado exclusivamente para la gama Tefal Ingenio® y las gamas anteriores de Ingenio®.

**Atención: Para evitar el riesgo de balanceos de los cazos de pequeño diámetro (14 y 16 cm), utilice el mango solo para la manipulación.**

**THERMO-SPOT®** indica la temperatura ideal de cocción para preservar los nutrientes y el sabor de los alimentos.

El dibujo de THERMO-SPOT® se vuelve rojo cuando la sartén está caliente y en la temperatura ideal para cocinar. Para evitar un sobrecalentamiento se debe reducir la potencia del fuego una vez que el dibujo de THERMO-SPOT® se vuelve rojo.

## **Consejos de utilización**

Antes de la primera utilización, lave y unte con un poco de aceite toda la superficie del antiadherente interior. Para los mangos con inserciones de acero inoxidable, quitar el plástico protector.

Gracias al revestimiento antiadherente, no necesita incorporar aceite o otras grasas durante la cocción.

### **Para preservar el revestimiento antiadherente:**

- no sobrecalentar el menaje,
- nunca caliente materia grasa hasta su carbonización,
- no utilice cuchillos ni batidores. Las rayaduras o pequeñas abrasiones que puedan aparecer con el uso no alteran en absoluto las cualidades antiadherentes del revestimiento,

- no llene nunca con agua fría su utensilio caliente. Los cambios bruscos de temperatura pueden deformar el fondo del utensilio.
- Utensilios con revestimiento interior cerámico :**
- altamente resistentes al calor y a las ralladuras, los revestimientos cerámicos son perfectos para chamuscar y crujir con una gota de aceite,
  - solo para sartenes, guiseras, wok o salteados : la mayoría de los utensilios metálicos pueden usarse, excepto cuchillos y batidores. Evite usar utensilios de filo afilado. Las marcas superficiales leves o las abrasiones son normales y no afectarán el rendimiento del revestimiento.

**Utensilios de acero inoxidable :**

- las propiedades térmicas del acero inoxidable permiten que la comida se selle y se caramelice de manera óptima,
- la mayoría de los utensilios metálicos pueden usarse, excepto cuchillos y batidores. Evite usar utensilios de filo afilado. Las marcas superficiales leves o las abrasiones son normales y no afectarán el rendimiento del revestimiento,
- cuando utilice utensilios de acero inoxidable, añada la sal una vez el agua haya empezado a hervir (para evitar que la sal deteriore al acero inoxidable).

**ATENCIÓN**

**A fin de prolongar la vida útil de su sartén recomendamos el lavado a mano.**

**Le recomendamos que no lave los utensilios en el lavavajillas, ya que los detergentes en tabletas contienen sustancias muy agresivas y corrosivas para las partes metálicas.**

**a) Utensilios con revestimiento interior y exterior antiadherente :**

- limpie el antiadherente interior y exterior del utensilio con agua caliente, detergente líquido y una esponja (se desaconsejan los polvos de limpieza y los estropajos metálicos).

**b) Utensilios esmaltados :**

- limpie regularmente el exterior esmaltado. Puede utilizar una esponja metálica,
- en el lavavajillas, la capa exterior puede volverse descolorida o apagada como consecuencia de la acción de algunos detergentes. Nuestra garantía no cubre este tipo de desgastes.

**c) Utensilios de acero inoxidable :**

- limpie el utensilio con un limpiador especial para acero inoxidable,
- en los utensilios de acero inoxidable puede aparecer una decoloración "azul" o "amarilla". Este efecto natural causado por el calentamiento del utensilio no es peligroso,
- si algún alimento se quema en un utensilio de acero inoxidable, llénelo con agua caliente y déjelo en remojo durante una hora. Después límpielo con un detergente y una esponja.

**Inducción :**

Los artículos con un diámetro inferior al tamaño de la placa de inducción, pueden impedir el buen funcionamiento del calentamiento de la placa. Nunca calentar su sartén cuando está vacía porque esto puede dañar el revestimiento antiadherente y deformar la base. Para la base de su sartén inducción: secar después de cada limpieza. Un ligero color azul o amarillo puede aparecer. Es natural, no es peligroso y puede ser eliminado con un producto de limpieza comercial para utensilios de acero inoxidable, o con zumo de limón o con vinagre blanco. Recomendamos usar una esponja abrasiva solo para la base.

### Para la seguridad de los niños :

No coloque nunca un utensilio caliente en el suelo o cerca del borde de una superficie de la cocina. Deje que se enfríe y manténgalo alejado de los niños. Utilice una tapa para evitar riesgos de quemaduras por salpicaduras.

No sobrecaliente el utensilio para evitar humos que podrían ser peligrosos para pequeños animales con un aparato respiratorio especialmente sensible, como los pájaros. Aconsejamos a los propietarios de pájaros que los mantengan alejados de la cocina.

**Tefal no se hace responsable del daño causado por el uso indebido de la gama Ingenio®. El uso adecuado y permitido por Tefal esta descrito en las instrucciones.**

**Tefal no se hace responsable del daño causado por el uso de utensilios de otras marcas con la gama Ingenio®.**

**Dicho uso incorrecto incluye la utilización del mango Ingenio® con recipientes de otras marcas y/o la utilización de un recipiente Ingenio® con un mango de otra marca.**

**No obstante, todos los diferentes mangos de la gama Ingenio® de Tefal pueden utilizarse con cualquier recipiente de la misma gama.**

**Las sartenes y cazos de Ingenio® se pueden depositar en cualquier punto de reciclaje.**

## **La Garantía Tefal Ingenio®**

Las sartenes y cazuelas y sus accesorios Tefal son garantizados por Tefal contra cualquier defecto de fabricación o de materiales, durante **2 años** a partir de la fecha de compra, presentando un justificante y en los países especificados en la lista que aparece en la última página de este manual de instrucciones. Las sartenes y los cazos de acero inoxidable tienen una garantía de 10 años contra todos los defectos de fabricación. El revestimiento antiadherente tiene garantía de 2 años contra abrasiones o rayaduras. Tefal garantiza que el revestimiento antiadherente es conforme a la reglamentación de los materiales que están en contacto con los alimentos.

En caso de problema, el usuario debe ponerse en contacto con el servicio de atención al cliente de Tefal (encontrará la información de contacto en la lista de países de la última página de este documento). Cuando Tefal haya recibido el producto acompañado del justificante de compra correspondiente y haya revisado el defecto, se enviará un producto nuevo o se cambiará por uno equivalente. Las obligaciones de Tefal en el marco de esta garantía, se limitan exclusivamente a este reemplazo.

Esta garantía no cubre los daños que pueden resultar de choques, de una mala utilización, de una negligencia, del no-cumplimiento de las instrucciones de uso y de mantenimiento, o de una modificación o reparación no autorizada. Esta garantía tampoco incluye el desgaste normal del producto, ni los casos siguientes :

- sobrecalentamiento, exposición prolongada a una llama o al vacío,
- manchas, decoloraciones o ralladuras interiores o exteriores,
- entrada de polvo o insectos en el interior del producto,
- cualquier accidente relacionado con un incendio, inundación, etc.
- uso profesional o en un lugar de trabajo.

### **Especificaciones complementarias de la garantía del mango Ingenio® 5 :**

El mango Ingenio 5 está garantizado por Tefal durante **10 años** a contar a partir de la fecha de compra contra cualquier defecto de fabricación o de materiales.

#### **Exclusiones específicas para el mango Ingenio 5 :**

- uso con un recipiente de otra marca distinta a Tefal,
- quemaduras producidas por una llama de gas,
- limpieza en el lavavajillas,
- sumergimiento en agua,
- uso con una carga superior a 10 kg.

### **Derechos de los Consumidores e informaciones complementarias**

Estas garantías de Tefal no afectan los derechos legales de los que se beneficia cualquier consumidor de forma local, que no podrán ser excluidos ni limitados, ni los derechos legales del distribuidor que ha vendido el producto. Estas garantías dan al consumidor derechos específicos y el consumidor puede, por su parte, beneficiarse de derechos específicos en función del país, del Estado o de la provincia. El consumidor puede utilizar estos derechos.

Los mangos y otros accesorios, reemplazables directamente por el usuario, pueden ser adquiridos si están disponibles localmente, tal como se describe en el sitio Internet [www.tefal.com](http://www.tefal.com)



## Ważne środki ostrożności:

Odłącz rączkę od naczynia w czasie gotowania i unikaj dostępu rączki do płomieni. Rączki nie wolno myć w zmywarce. Naczynia Ingenio® nie mogą być używane w kuchence mikrofalowej. Zdejmij uchwyt i pokrywkę po umieszczeniu patelni w piekarniku. Jeżeli naczynie i/lub uchwyt ulegnie zniszczeniu, nie należy go używać. Nigdy nie naciskaj na przyciski otwierające w trakcie używania naczynia. Nigdy nie używaj rączki z naczyniami innych producentów ani z innymi patelniami i garnkami posiadającymi stałe uchwyty. Nie należy pozwalać dzieciom używać ani bawić się rączką. Nie używać rączki do ciężarów powyżej 10 kg.

## Wszystkie zalety odłączanego uchwyty

Nowy, bardziej praktyczny i elegancki uchwyt Ingenio® może być łatwo i szybko odłączony. Dzięki temu garnki i patelnie są wygodne do przechowywania i zajmują bardzo mało miejsca. Ponadto naczynia Ingenio® można używać w piekarniku do temp. 250 °C, w lodówce, zmywarce oraz do podawania potraw na stół.

### UWAGA

Naczynia Ingenio® nie mogą być używane w kuchence mikrofalowej. Zdejmij uchwyt i pokrywkę po umieszczeniu patelni w piekarniku.

### Dla długotrwałego użytkowania uchwyty Ingenio®:

- rekomendujemy odłączanie uchwyty podczas gotowania aby zapobiec jego przegrzaniu oraz zapewnić trwałość, **PL**

- nie należy myć uchwyty w zmywarce do naczyń.

Jeśli naczynie ulegnie deformacji na skutek upadku lub uderzenia, nie powinno być dalej używane i zalecamy zastąpienie go nowym.

### Do gamy Ingenio® należą 5 rodzaje pokrywek:

- łatwe do przechowywania, przezroczyste pokrywki z silikonowymi i składanymi uchwytami do wszystkich rondli Ingenio®. **(rys.5)**
- pokrywki (pasują do rondli, woków i patelni głębokich) oraz silikonowe pokrywki do przechowywania żywności, **(rys.9)**

- wielowymiarowa pokrywka do odcedzania ze stali nierdzewnej (14/16/18/20) do rondli Ingenio® o średnicy do 20cm. **(rys.6)**
- wielowymiarowa pokrywka ze stali nierdzewnej zapobiegająca przyskaniu (24/26/28) przystosowana do patelni i głębokich patelni Ingenio® o średnicy do 28cm. **(rys.7)**
- pokrywki z odlewu aluminium (18/20/22/24cm) do użytkowania na kuchenkach oraz w piekarniku (do 250°C). **(rys. 8)** Pokrywka oraz uchwyt mogą być gorące po długim użytkowaniu. Dla większego bezpieczeństwa, zalecamy użycie rękawicy kuchennej.

Oprócz pokrywki z odlewu aluminium, żadnej innej pokrywki Ingenio® nie można używać w piekarniku.

**\*Uwaga: nie przechowywać naczyń do gotowania w lodówce dłużej niż 1 dzień. Silikonowa pokrywka umożliwia przechowywanie żywności. Nie powinno się przechowywać tłustej żywności.**

**Pokrywka nie jest pokrywką do gotowania. Nie wolno używać jej w piekarniku lub kuchence mikrofalowej.**

## Instrukcja używania rączki



### **Przed zamontowaniem uchwytu**

- 1. Otwieranie uchwytu.** Używając kciuka i palca wskazującego naciśnij równocześnie przyciski znajdujące się po obu stronach rączki. **(rys.1)**
- 2. Mocowanie rączki.** Umieść otwartą rączkę na brzegu naczynia Ingenio®. Trzymając rączkę naciśnij dźwignię aby umocować rączkę na miejscu (rączka powinna obejmować krawędź naczynia). Teraz rączka jest umocowana na miejscu i możesz używać naczynia Ingenio®. **(rys.2a)**

**3. Uchwyt jest teraz zablokowany w pozycji, w której możesz używać patelni Ingenio®.**

Rekomendowany sposób trzymania uchwytu podczas użytkowania. **(rys.2b)**

**Uwaga: nie wolno naciskać przycisków oblokowujących podczas użytkowania patelni.**

Nie noś wrzących płynów w pobliżu innych osób.

### **Odlączenie uchwytu**

- 1. Rączkę można odłączyć tylko poprzez świadome działanie. W tym celu postaw naczynie Ingenio® na stabilnej powierzchni. Jednocześnie naciśnij boczne przyciski używając kciuka i palca wskazującego, ustawiając rękę w takiej pozycji aby nie blokować dźwigni. **(rys.3)****
- 2. Kiedy dźwignia zostanie zwolniona opuszcza się w dół automatycznie, rączka jest otwarta. Teraz można ją odłączyć od naczynia. **(rys.4)****

Uwaga:

nie używaj rączki do innych naczyń niż Ingenio®. Rączka została zaprojektowana wyłącznie do linii Ingenio® Tefal i pasuje także do poprzedniej linii Ingenio®.

**Uwaga: w rondlach o małej średnicy (14 do 16 cm), nie należy pozostawiać rączki podłączonej do rondla.**

**THERMO-SPOT®** Pokazuje kiedy patelnia jest idealnie rozgrzana i można rozpocząć smażenie z zachowaniem smaku Twoich potraw.

Wskaźnik THERMO-SPOT® zmienia kolor na czerwony, kiedy patelnia osiągnie idealną temperaturę smażenia. Aby uniknąć przegrzania patelni, zmniejsz źródło ciepła, gdy tylko wskaźnik zmieni kolor na czerwony.

## **Rady dotyczące użytkowania**

Przed pierwszym użyciem należy rozprzecznić na wewnętrznej powłoce naczynia 1 łyżeczkę oleju do smażenia za pomocą miękkiej ściereczki. Wyrzucić nadmierną ilość. W uchwytach z wkładką ze stali nierdzewnej usuń folię ochronną. Dzięki powłoce nieprzywierającej naczynia nie wymagają dodatkowego tłuszczu, zapewniając zdrowsze gotowanie.

**Abym zachować właściwości zakupionego przez Państwa naczynia (z powłoką zapobiegającą przywieraniu potraw):**

- nie przegrzewaj naczyń,
- nigdy nie należy rozgrzewać tłuszczu aż do jego spalania,
- nie należy używać noży i trzepacek. Wskutek użytkowania naczynia pojawić się mogą lekkie zarysowania i otarcia, które w niczym nie wpływają na właściwości powłoki zapobiegającej przywieraniu potraw,
- nigdy nie wlewasz zimnej wody bezpośrednio do gorącej patelni. Nagłe zmiany temperatury mogą spowodować odkształcenia metalu, co w efekcie prowadzi do deformacji dna naczynia.

#### Naczynia ceramiczne:

- powłoka ceramiczna charakteryzuje się wysoką odpornością na grzanie i zarysowania i jest idealna do podsmażania i zarumieniania z niewielką ilością oleju,
- dotyczy patelni, patelni typu «stirfry», patelni głębokich oraz patelni z dwoma rączkami: można używać większości metalowych akcesoriów oprócz noży i trzepacek. Należy unikać stosowania ostro zakończonych akcesoriów. Niewielkie ślady i zadrapania na powierzchni są zjawiskiem normalnym i nie wpływają na właściwości powłoki.

#### Naczynia ze stali szlachetnej:

- właściwości termiczne stopu stali pozwalają na optymalne smażenie i karmelizowanie potraw,
- można używać większości metalowych akcesoriów oprócz noży i trzepacek. Należy unikać stosowania ostro zakończonych akcesoriów. Niewielkie ślady i zadrapania na powierzchni są zjawiskiem normalnym i nie wpływają na właściwości powłoki,
- gotując w naczyniach ze stali należy dodawać sól, dopiero wtedy gdy woda się zagotuje ( aby uniknąć uszkodzeń stali przez czastki soli).

#### **UWAGA**

**Aby wydłużyć czas użytkowania patelni, rekomendujemy zmywanie ręczne.**

**Zalecamy nie myć patelni i garnków w zmywarce do naczyń, gdyż niektóre detergenty (zwłaszcza tabletki) zawierają substancje drażniące i powodujące korozje aluminiowych elementów.**

#### **a) Naczynia pokryte z zewnątrz i wewnątrz:**

- zewnętrzne i wewnętrzne części naczynia pokryte nieprzywierającą powłoką należy myć ciepłą wodą z dodatkiem detergentu, posługując się gąbką (odradza się używania proszków do szorowania i ostrych zmywaków).

#### **b) Naczynia emaliowane:**

- zewnętrzne emaliowane powierzchnie czyścić regularnie, można używać druczianych zmywaków,
- w zmywarce zewnętrzna warstwa może poszarzeć i stracić kolor z powodu działania niektórych detergentów. Nasza gwarancja nie obejmuje takich zniszczeń.

#### **c) Naczynia ze stali szlachetnej:**

- czyścić patelnię dokładnie, używając płynów przeznaczonych do naczyń ze stali nierdzewnej,
- na produktach mogą pojawić się niebieskie lub żółte przebarwienia, które są naturalnym zjawiskiem wynikającym z przegrzania stali nierdzewnej i nie jest to szkodliwe,
- jeżeli w patelni z wnętrzem ze stali nierdzewnej przypalimy potrawę, należy napelnić patelnię ciepłą wodą i pozostawić na około godzinę a następnie umyć gąbką z dodatkiem płynu czyszczącego.

#### Indukcja:

Naczynia o mniejszej średnicy niż ta w kuchenke indukcyjnej mogą nie wywołać grzania indukcyjnego. Nigdy nie należy rozgrzewać pustej patelni, gdyż może to spowodować uszkodzenie powłoki nieprzywierającej oraz wypaczenie dna. Indukcyjne dno patelni należy suszyć za każdym razem po umyciu. Pojawienie się żółtych lub niebieskich przebarwień jest normalnym zjawiskiem, należy użyć specjalnego płynu do mycia naczyń ze stali nierdzewnej, cytryny lub octu. Użycie szorstkiej gąbki rekomendujemy tylko do mycia dna.

**W celu zachowania właściwości indukcyjnych patelni, nie należy rozgrzewać pustej patelni stosując maksymalną moc, gdyż może to spowodować uszkodzenie powłoki nieprzywierającej oraz wypaczenie dna. Prosimy także o korzystanie z instrukcji obsługi do kuchenek indukcyjnych:**

Nigdy nie należy stawiać gorącego naczynia na podłodze lub na obrzeżach mebli. Naczynie należy schłodzić i odłożyć w miejsce niedostępne dla dzieci. Aby zapobiec ryzyku oparzenia przez rozpryskujący się tłuszcz, należy użyć pokrywki.

Nie należy nadmiernie rozgrzewać naczynia aby uniknąć dymu, który może być szkodliwy dla małych zwierząt z wrażliwym systemem oddechowym np.ptaków. Zalecamy aby nie trzymać ptaków w kuchni.

Tefal nie ponosi odpowiedzialności za produkty uszkodzone w wyniku nieprawidłowego użytkowania. Zasady prawidłowego użytkowania opisane są szczegółowo w instrukcji obsługi.

Tefal nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia produktów z gamy Ingenio®, które powstały w wyniku używania akcesoriów innych marek.

Nieprawidłowe użytkowanie polega na wykorzystywaniu uchwytu Ingenio® do naczyń (spoza gamy Ingenio®) oraz wykorzystywaniu uchwytu innej marki do naczyń Ingenio®.

Wszystkie uchwyty Tefal Ingenio® mogą być używane tylko do garnków i patelni Tefal Ingenio®.

Patelnie i garnki Ingenio® można zutilizować w punkcie recyklingu.

## Gwarancja Tefal Ingenio®

Patelnie i garnki oraz akcesoria firmy Tefal są objęte gwarancją Tefal na wady produkcyjne lub materiałowe przez okres **2 miesięcy** od daty zakupu, po okazaniu dowodu i w krajach wymienionych w wykazie zamieszczonym na ostatniej stronie instrukcji obsługi. Patelnie i garnki ze stali nierdzewnej objęte są 10 letnią gwarancją na wszelkie wady produkcyjne. Powłoka nieprzywierająca są także objęta gwarancją na okres 2 miesięcy na powstawanie pęcherzy i łuszczenie się. Firma Tefal gwarantuje, że właściwości powłoki zapobiegającej przywieraniu potraw do naczyń są zgodne z wymogami obowiązujących przepisów i norm dotyczących materiałów mających bezpośredni kontakt z żywnością.

W przypadku problemów, użytkownik musi skontaktować się z działem obsługi klienta firmy Tefal (dane adresowe wraz z listą państw znajdują się na ostatniej stronie niniejszego dokumentu). Po otrzymaniu przez Tefal produktu wraz dowodem zakupu oraz skontrolowaniu wady Tefal wyśle nowy produkt lub jego odpowiednik. Zobowiązania Tefal wynikające z niniejszej gwarancji ograniczają się wyłącznie do wymiany.

Niniejsza gwarancja nie obejmuje uszkodzeń, które mogłyby być wynikiem uderzenia, niewłaściwego użytkowania, zaniedbania, nieprzestrzegania zapisów instrukcji obsługi i konserwacji, nieautoryzowanej zmiany lub naprawy. Nie obejmuje również normalnego zużycia produktu lub następujących przypadków:

- przegrzanie, długotrwałe wystawienie na działanie płomieni lub próżni,
- plamy, przebarwienia lub rysy wewnątrz lub na zewnątrz naczynia,
- wszystkie wypadki z udziałem ognia, przypadki zatopienia, itd. ...,
- przedostanie się kurzu, owadów do produktu,
- zastosowania zawodowe lub w miejscu pracy.

### **Dodatkowe zapisy szczególne w ramach gwarancji na uchwyt Ingenio® 5:**

Uchwyt Ingenio® 5 jest objęty gwarancją firmy Tefal przez **10 lat** od daty zakupu na wszelkie wady produkcyjne lub materiałowe.

#### **Wyłączenia szczególne dla uchwytu Ingenio® 5:**

- użytkowanie z naczyniem innej marki niż Tefal,
- opalenie płomieniem gazu,
- mycie w zmywarce,
- skutków zanurzenia w wodzie,
- stosowanie przy obciążeniu większym niż 10 kg.

### **Prawa konsumenta i informacje dodatkowe**

Gwarancje firmy Tefal nie mają wpływu na prawa lokalne przysługujące każdemu konsumentowi, których nie można wyłączyć lub ograniczyć, ani na prawa wobec dystrybutora, u którego produkt został zakupiony. Gwarancje te dają klientowi specyficzne uprawnienia, przy czym może on również korzystać ze specjalnych praw w zależności od kraju, stanu lub prowincji. Konsument może skorzystać z tych praw na mocy samego faktu.

Uchwyty i inne akcesoria wymienne bezpośrednio przez użytkownika, można zakupić, jeśli są one dostępne lokalnie, zgodnie z opisem zamieszczonym na stronie [www.tefal.com](http://www.tefal.com)

Warunki gwarancji dostępne są także na stronie [www.tefal.com](http://www.tefal.com)