

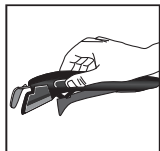
# Tefal<sup>®</sup>

ingenio<sup>®</sup>

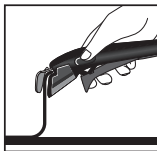


Ref. 20 10 665 621 - Tdm 10/15

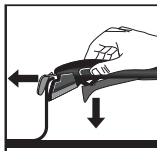
[www.tefal.com](http://www.tefal.com)



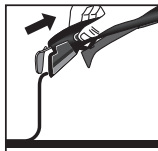
(Fig.1)



(Fig.2)



(Fig.3)



(Fig.4)



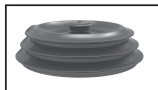
(Fig.5)



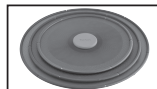
(Fig.6)



(Fig.7)



(Fig.8)



(Fig.9)

POIGNÉE/HANDLE  
**10 ANS**  
 YEARS  
 GARANTIE/GUARANTEE



## Tous les avantages d'une poignée amovible

Encore plus élégant 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 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 260°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.**

## 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.2)

### Attention:

Ne jamais actionner les boutons latéraux de déverrouillage pendant la manipulation.

### 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

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.**

## Conseils d'utilisation

Avant la première utilisation, lavez et huilez légèrement (huile végétale) toute la surface du revêtement intérieur.

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

- éviter de surchauffer votre ustensile à vide. Pour les ustensiles dotés de THERMO-SPOT® : à la bonne température, le disque devient uniformément rouge : la cuisson peut commencer. Ne les laisser pas chauffer à vide après que le rond soit uniformément rouge,
- 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 en inox, ajoutez le sel uniquement après ébullition de l'eau afin d'éviter l'attaque de l'acier inoxydable.

### Pour le nettoyage :

#### 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.

3

### 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 :

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 : essuyez-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 :

Tournez systématiquement la poignée de votre ustensile vers l'intérieur de votre cuisinière. 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.

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 Ingenio 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,
- 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)

## All the advantages of a removable handle

More elegant and practical, the new Ingenio handle can be removed making Ingenio saucepans, frying pans, saute pans and stirfry pans easy to stack and store in a 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.

GB

### CAUTION

Ingenio cookware cannot be used in the microwave 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 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 260°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.**

## 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. 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.2)

**Caution: Never press on the opening unlocking buttons while handling the pan.**

### 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 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.

**Warning: To avoid small diameter saucepans (14 to 16 cm) overturning, use the handle for carrying only.**

## 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.

#### To preserve the non-stick coating:

- in order to avoid overheating your empty pan, follow the THERMO-SPOT® heat indicator instructions: The spot turns solid red when the pan is perfectly preheated (approximately 190°C) and ready to cook. When the spot turns solid red, reduce the heat to maintain the temperature,
- 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 stainless steel pans, add salt to water only after it has come to the boil (to avoid salt grains damaging the stainless steel).

#### Cleaning instructions:

##### 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 discolouration 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:**

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 leave the handle of your pan sticking out over the edge of the cooker. 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.

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 with 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, discolouration 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 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/T-Fal,
- burns caused by gas flame,
- cleaning in a dishwasher,
- 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)

It is possible to purchase replacement or additional handles. For details please consult [www.tefal.co.uk](http://www.tefal.co.uk)

### **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, RO: 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.co.nz](http://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, or deliver your product to: GROUPE SEB AUSTRALIA - PO Box 7535 - Silverwater - NSW 2128.

For all other countries, please consult our website [www.tefal.com](http://www.tefal.com) for further information

## 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 en siliconen deksels om het gerecht in de koelkast te bewaren,\* (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 260°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.

## 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. 2)

**Let op:** druk nooit op de knoppen van de handgreep als u de pan in gebruik heeft.

### 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.

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

- voorkom oververhitting van uw pan en volg de instructies van de THERMO-SPOT® warmte-indicator: de stip wordt effen rood zodra de pan de ideale baktemperatuur heeft bereikt en gebruiksklaar is. Wanneer de stip effen rood is, zet u de warmtebron lager om de temperatuur te handhaven,
- 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 rechtstreeks in een hete pan. Plotselinge temperatuurverandering veroorzaakt vervorming van de bodem,
- bij roestvrijstalen pannen dient u zout pas toe te voegen als het water kookt (om te vermijden dat de zoutkorrels het roestvrijstaal aantasten).

**Schoonmaakadviezen:**

### 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-aanbaklaag 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:

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:

Voorkom iedere gevaarlijke situatie voor kinderen en laat het handvat van uw pannen daarom nooit naar voren wijzen. 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 die vrijkomen 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.

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,
- 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 - 582424 - E-mail : [cons.serv@groupeseb.com](mailto:cons.serv@groupeseb.com) - [www.tefal.nl](http://www.tefal.nl)

## 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 und Silikondeckel zur Aufbewahrung von Speisen.\* (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 22/24/26 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. 260°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 frisch zu halten.

## 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.2)

**Achtung:** Betätigen Sie nie die Öffnungsknöpfe während Sie mit dem Kochgeschirr arbeiten.

### 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.

## Pflegehinweise

Das Kochgeschirr vor dem ersten Gebrauch gründlich reinigen und mit Wasser auskochen. Dann trocknen und mit Fett gleichmäßig ausreiben.

Der Griff Ihres Kochgeschirrs ist aus Thermokunststoff (ofenfest bis 180°C).

Thermokunststoff-Griffe bleiben während des Bratens auf dem Herd kalt. Achtung: Der Flammenschutz wird sehr heiß!

Nach Benutzung des Kochgeschirrs im Ofen empfiehlt Tefal unabhängig vom Material der Griffe die Verwendung von Topfhandschuhen zum Herausnehmen des Kochgeschirrs aus dem Ofen, bzw. vom Herd, um Verbrennungen zu vermeiden.

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

- Um ein Überhitzen des Kochgeschirrs im leeren Zustand zu vermeiden, folgen Sie dem Temperaturanzeiger THERMO-SPOT®: Er wird einheitlich dunkelrot, sobald das Kochgeschirr die optimale Brattemperatur erreicht hat. Das Braten kann beginnen. Sobald der THERMO-SPOT® einheitlich dunkelrot ist, verringern Sie die Hitze, um die Temperatur zu halten.
- Erhitzen Sie Fett oder Öl niemals so lange, dass es raucht, schwarz wird oder brennt.
- Keine Messer und Schneebesen im Kochgeschirr verwenden. Leichte Oberflächenkratzer oder Abnutzungen sind normal und beeinflussen nicht die Leistung der Antihftversiegelung.
- Füllen Sie nie kaltes Wasser in eine heiße Pfanne. Plötzliche Temperaturwechsel können das Metall verformen, was zu einem unebenen Boden führt.
- Geben Sie beim Benutzen von Edelstahlpfannen erst dann Salz ins Wasser, wenn es kocht (um zu verhindern, dass Salzkörner den Edelstahl beschädigen).

Reinigungshinweise:

### 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-antihft-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:

Erhitzen Sie Ihr Kochgeschirr nie, wenn es leer ist, da dies die Antihalt-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!

Lassen Sie Pfannen- und Topfgriffe nie über den Herdrand hinausstehen. 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 Antihalt-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 Kochgeschirrtteil einer anderen Marke und/ oder eines Ingenio Kochgeschirrtteils 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.

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

## 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 y silicona para la conservación de alimentos,\* (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)

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.**

## 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.2)

**Atención:** Nunca accione los botones laterales de apertura del mango durante la utilización del utensilio.

### 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.

## Consejos de utilización

Antes de la primera utilización, lave y unte con un poco de aceite toda la superficie del antiadherente interior.

### Para preservar el revestimiento antiadherente:

- no sobrecaliente el utensilio en vacío. No deje los utensilios dotados de THERMO-SPOT® calentar en vacío después que el punto se haya vuelto uniformemente rojo,
- 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,
- 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).

### Instrucciones de limpieza:

#### 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:

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

Gire el mango del utensilio hacia el interior, de manera que no sobresalga. 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.

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 Ingénio 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 Ingénio 5:**

- uso con un recipiente de otra marca distinta a Tefal,
- quemaduras producidas por una llama de gas,
- limpieza en el lavavajillas,
- 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).



## Wszystkie zalety odłączanego uchwytu

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 naczyni 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 uchwytu Ingenio:**

- rekomendujemy odłączanie uchwytu podczas gotowania aby zapobiec jego przegrzaniu oraz zapewnić trwałość,
- nie należy myć uchwytu 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)
- plastikowe i 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 260°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.

## 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.2)

**Uwaga:** Nigdy nie naciskaj na przyciski otwierające w trakcie używania naczynia.

### 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:**  
nigdy 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.

## Rady dotyczące użytkowania

Przed pierwszym użyciem należy rozprrowadzić na wewnętrznej powłoce naczynia 1 łyżeczkę oleju do smażenia za pomocą miękkiej ściereczki. Wytrzeć nadmierną ilość.

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

- nie należy nadmiernie rozgrzewać pustego naczynia. Naczynie posiadające THERMO-SPOT® nie powinno być pozostawione puste, gdy wskaźnik Thermospotu zmienia się na jednolity, czerwony kolor,
- nigdy nie należy rozgrzewać tłuszczu aż do jego spalania,
- nie należy używać noży i trzepaczek. Wskutek użytkowania naczynia pojawić się mogą lekkie zarysowania i otarcia, które w niczym nie wpływają na właściwości powłoki zapobiegającej przywieraniu potraw,
- nigdy nie wlewaj zimnej wody bezpośrednio do gorącej patelni. Nagłe zmiany temperatury mogą spowodować odkształcenia metalu, co w efekcie prowadzi do deformacji dna naczynia,
- gotując w naczyniach ze stali należy dodawać sól, dopiero wtedy gdy woda się zagotuje (aby uniknąć uszkodzeń stali przez czastki soli).

**Zmywanie:**

**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 korozję 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 drucianych 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 napełnić patelnię ciepłą wodą i pozostawić na około godzinę a następnie umyć gąbką z dodatkiem płynu czyszczącego.

#### Indukcja:

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 wypaczenie dna. Prosimy także o korzystanie z instrukcji obsługi do kuchenek indukcyjnych.**

Dla bezpieczeństwa dzieci zawsze należy obracać uchwyt naczynia w głąb kuchenki. 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 zutylizować 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 roku** od daty zakupu, po okazaniu dowodu i w krajach wymienionych w załączniku zamieszczonym na ostatniej stronie instrukcji obsługi.

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 s kontrolowaniu wady Tefal wysła 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,
- 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)

INTERNATIONAL GUARANTEE : COUNTRY LIST			
🌐	🇫🇷	🇸🇮	📞
ALGERIA	CIAJ 9 rue Puvis de Chavannes Saint Euquene Oran	1 an 1 year	(0)41 28 18 53
ARGENTINA	GRUPE SEB ARGENTINA S.A. Billinghurst 1833 3° C1425DTK Capital Federal Buenos Aires	2 años 2 years	0800-122-2732
ARMENIA	ՓԻՆ ԳՐԱԴԱՐԱՆ ԸՆԹՆ 125171, Մոսկվա, Լենինգրադյան խմբուի, 16A, շին.3	2 տարի 2 years	(010) 55-76-07
AUSTRALIA	GRUPE SEB AUSTRALIA PO Box 7535, Silverwater NSW 2128	1 year 2 Jahre	297 487 944
ÖSTERREICH	SEB ÖSTERREICH HmbH Campus 21 - Businesspark Wien Süd, Liebermannstr. A02 702 2345 Brunn am Gebirge	2 years	01 866 70 299 00
AUSTRIA	GRUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus	2 ans 2 years	070 23 31 59
Belgique BELGIE BELGIUM	БЕЛАРУСЬ ЗАО «Група СЕБ-Восток», 125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3	2 года 2 years	172 239 290
BELARUS	SEB Développement Predstavništvo u BiH Vrazova 8/II 71000 Sarajevo	2 godine 2 years	Info-linija za potrošače 33 551 220
BOSNA I HERCEGOVINA	SEB COMERCIAL DE PRODUTOS DOMESTICOS LTDA Rua Venâncio Aires, 433/437/447, Pompéia, São Paulo/SP	1 ano 1 year	0800-119933
BRASIL BRAZIL	ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ЕООД Ул. Борово 52 Г, ет. 1, офис 1, 1680 София	2 години 2 years	0700 10 330
БЪЛГАРИЯ BULGARIA	GRUPE SEB CANADA 345 Passmore Avenue Toronto, ON, M1V 3N8	1 an 1 year	800-418-3325
CANADA	GRUPE SEB CHILE Comercial Ltda Av. Providencia, 2331, piso 5, oficina 501 Santiago	2 años 2 years	12 300 209 207
CHILE	GRUPE SEB COLOMBIA Apartado Aereo 172, Kilometro 1 Via Zipaquirá, Cajica Cundinamarca	2 años 2 years	18000919288
COLOMBIA	SEB Développement S.A.S. Vodnjanska 26, 10000 Zagreb	2 godine 2 years	01 30 15 294
HRVATSKA Croatia	GRUPE SEB ČR spol. s r. o. Jankovcova 1569/2c 170 00 Praha 7	2 roky 2 years	731 010 111
ČESKÁ REPUBLIK CZECH REPUBLIC	GRUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27, 2750 Ballerup	2 år 2 years	44 663 155
DANMARK DENMARK	GRUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH / KRUPS GmbH Herrnrainweg 5, 63067 Offenbach	2 Jahre 2 years	212 387 400
DEUTSCHLAND GERMANY			

INTERNATIONAL GUARANTEE : COUNTRY LIST			
🌐	🇫🇷	🇸🇮	📞
EESTI ESTONIA	GRUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa	2 aastat 2 years	5 800 3777
SUOMI FINLAND	Groupe SEB Finland Kutojantie 7, 02630 Espoo	2 Vuotta 2 years	09 622 94 20
FRANCE Continentale + Guadeloupe, Martinique, Réunion, Saint-Martin	GRUPE SEB FRANCE Service Consommateur Tefal BP 15 69131 ECULLY CEDEX	1 an 1 year	09 74 50 47 74
ΕΛΛΑΔΑ GREECE	SEB GROUPE ΕΛΛΑΔΟΣ Α.Ε. Οδός Καβαλεράτου 7 Τ.Κ. 145 64 Ν. Κηφισιά	2 χρόνια 2 years	2106371251
香港 HONG KONG	SEB ASIA Ltd. Room 903, 9/F, South Block, Skyway House 3 Sham Mong Road, Tai Kok Tsui, Kowloon, Hong-Kong	1 year	85 281 308 998
MAGYARORSZÁG HUNGARY	GRUPE SEB CENTRAL EUROPE Kft. Táviró köz 4 2040 Budaörs	2 év 2 years	06 1 801 8434
INDONESIA	GRUPE SEB INDONESIA (Representative office) Sudirman Plaza, Plaza Marein 8th Floor Jl. Jendral Sudirman Kav 76-78, Jakarta 12910, Indonesia	1 year 2 anni 2 years	+62 21 5793 6881
ITALIA ITALY	GRUPE SEB ITALIA S.p.A. Via Montefeltro, 4 20156 Milano	2 anni 2 years	199207354
JAPAN	GRUPE SEB JAPAN Co. Ltd. 1F. Takanawa Muse Building, 3-14-13, Higashi Gotanda, Shinagawa-Ku, Tokyo 141-0022	1 year	0570-077772
ҚАЗАҚСТАН KAZAKHSTAN	ЖАК «Група СЕБ-Восток» 125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, 3 үйі	2 жыл 2 years	727 378 39 39
한국어 KOREA	(유)그룹 세브 코리아 서울시 중로구 서면동 88 서민빌딩 3층, 110-790	1 year	1588-1588
LATVIJA	GRUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b, 02-703 Warszawa	2 gadi 2 years	6 716 2007
LATVIA	GRUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b, 02-703 Warszawa	2 metai 2 years	6 470 8888
LIETUVA	GRUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus	2 ans 2 years	0032 70 23 31 59
LITHUANIA	Groupe SEB Bulgaria EOOD Office 1, floor 1, 52G Borovo St., 1680 Sofia - Bulgaria ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ДООЕЛ Ул. Борово 52 Г, оп. 1, офис 1, 1680 София, България	2 години 2 years	(0)2 20 50 022
LUXEMBOURG			
MACEDONIA			

INTERNATIONAL GUARANTEE : COUNTRY LIST			
Ⓐ	Ⓕ	Ⓐ	Ⓒ
<b>MALAYSIA</b>	GROUPE SEB MALAYSIA SDN. BHD Unit No. 402-403, Level 4, Uptown 2, No. 2, Jalan SS21/37, Damansara Uptown, 47400, Petaling Jaya, Selangor D.E Malaysia	1 year	6 565 508 900
<b>MEXICO</b>	Groupe.S.E.B. México, S.A. DE C.V. Goldsmith 38 Desp. 401, Col. Polanco Delegación Miguel Hidalgo 11 560 México D.F.	1 año 1 year	(01800) 112 8325
<b>MOLDOVA</b>	ТОВ «Грун СЕБ Україна» 02121, Харківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна	2 ani 2 years	(22) 929249
<b>NEDERLAND The Netherlands</b>	GROUPE SEB NEDERLAND BV Generatorstraat 6 3903 LJ Veenendaal	2 jaar 2 years	0318 58 24 24
<b>NEW ZEALAND</b>	GROUPE SEB NEW ZEALAND Unit E, Building 3, 195 Main Highway, Ellerslie, Auckland	1 year	800 700 711
<b>NORGE NORWAY</b>	GROUPE SEB NORDIC AS Tempovei 27 2750 Ballerup	2 år 2 years	815 09 567
<b>PERU</b>	Groupe SEB Perú Av. Camino Real N° 111 of. 805 B San Isidro - Lima	1 año 1 year	4 414 455
<b>POLSKA POLAND</b>	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowiriska 22b, 02-703 Warszawa	2 lata 2 years	801 300 421 koszt jak za połączenie lokalne
<b>PORTUGAL</b>	GROUPE SEB IBERICA SA Urb. da Matinha Rua Projectada à Rua 3 Bloco1 - 3° B/D 1950 - 327 Lisboa	2 anos 2 years	808 284 735
<b>REPUBLIC OF IRELAND</b>	GROUPE SEB IRELAND Unit B3 Aerodrome Business Park, College Road, Rathcoole, Co. Dublin	1 year	16 774 003
<b>ROMANIA ROMANIA</b>	GROUPE SEB ROMANIA Str. Daniel Constantin nr. 8 010632 Bucuresti	2 ani 2 years	0 21 316 87 84
<b>РОССИЯ RUSSIA</b>	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3	2 года 2 years	495 213 32 30
<b>SRBIJA SERBIA</b>	SEB Developpement Đorđa Stanojevića 11b 11070 Novi Beograd	2 godine 2 years	060 0 732 000
<b>SINGAPORE</b>	GROUPE SEB SINGAPORE Pty Ltd. 59 Jalan Pemimpin, #04-01/02 L&Y Building, Singapore 577218	1 year	6 565 508 900
<b>SLOVENSKO SLOVAKIA</b>	GROUPE SEB Slovensko, spol. s r.o. Rybničná 40, 831 06 Bratislava	2 roky 2 years	233 595 224

INTERNATIONAL GUARANTEE : COUNTRY LIST			
Ⓐ	Ⓕ	Ⓐ	Ⓒ
<b>SLOVENIJA SLOVENIA</b>	SEB d.o.o Gregorčičeva ulica 6 2000 MARIBOR	2 leti 2 years	02 234 94 90
<b>ESPAÑA</b>	GROUPE SEB IBERICA S.A.	2 años	
<b>SPAIN</b>	C/ Almagóvers, 119-123. Complejo Ecourban, 08018 Barcelona	2 years	902 31 24 00
<b>SVERIGE</b>	TEFAL SVERIGE SUBSIDIARY OF GROUP SEB NORDIC Truckvägen 14 A, 194 52 Upplands Väsby	2 år 2 years	08 594 213 30
<b>SWEDEN</b>	GROUPE SEB SCHWEIZ GmbH Thurgauerstrasse 105 8152 Glattbrugg	2 ans 2 Jarhre 2 years	044 837 18 40
<b>SUISSE CHWEIZ SWITZERLAND</b>	SEB ASIA Ltd. Taiwan Branch 4F, No. 37 Dexing W. Rd., Shilin Dist., Taipei City 11158, Taiwan (R.O.C.)	1 year	886-2-2833 3716
<b>TAIWAN</b>	GROUPE SEB THAILAND 2034/66 Italthai Tower, 14th Floor, n° 14-02, New Phetchaburi Road, Bangkapl, Huaykwang, Bangkok, 10320	2 years	662 351 8911
<b>THAILAND</b>	GROUPE SEB ISTANBUL AS Beybi Gtz Plaza Dereboyu Cad. Meydan Sok., No: 28 K.12 Maslak	2 YIL 2 years	216 444 40 50
<b>TURKIYE TURKEY</b>	GROUPE SEB USA 2121 Eden Road, Millville, NJ 08332	1 year	800-395-8325
<b>U.S.A.</b>	ТОВ «Грун СЕБ Україна» 02121, Харківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна	2 роки 2 years	044 300 13 04
<b>Україна UKRAINE</b>	GROUPE SEB UK LTD Riverside House, Riverside Walk Windsor, Berkshire, SL4 1NA	1 year	8 456 021 454
<b>UNITED KINGDOM</b>	GROUPE SEB VENEZUELA Av Eugenio Mendoza, Centro Letonia, Torre ING Bank, Piso 15, Ofc 155 Urb. La Castellana, Caracas	2 años 2 years	0800-7268724 +84-8 38644037
<b>VENEZUELA</b>	Vietnam Fan Joint Stock Company 25 Nguyen Thi Nho Str, Ward 9, Tan Binh Dist, HCM city	1 year	+84-8 38645830
<b>VIETNAM</b>			

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

# TEFAL/T-FAL INTERNATIONAL

## GUARANTEE

**Date of purchase:** . . . . . / Date d'achat / Fecha de compra / Data da compra / Data d'acquisto / Kaufdatum / Aankoopdatum / Købsdato / Inköpsdatum / Kjøpsdato / Ostopäivä / Data zakupu / Data vânzării / Įsigijimo data/ Ostukuupitev / Datum nakupa / Sorozatszám / Dátum nákupe / Pirkuma datums / Datum Kupovine / Datum kupnje / Data cumpărării / Datum nákupe / Tarikh pembelian / Tanggal pembelian / Ngày mua hàng / Satın alma tarihi / Дата продажи / Дата на закупуване / Датум на купување / Сатылган мерзімі / Ημερομηνία αγοράς / Ψαδωνρηθ ορη / 購買日期 / 購入日 / 구입일자 /

**Product reference:** . . . . . / Référence du produit / Referencia del producto / Nome do produto / Tipo de prodotto / Typnummer des Gerätes / Artikelnummer van het apparaat / Referencenummer / Produktreferens / Artikelnummer / Tuotenumero / referencia produktu / Model / Gaminio numeris / Toote viitenumber / Tip aparata / Väsärlläs kette / Typ výrobku / Produkta atsauces numurs / Model proizvoda / Oznaka proizvoda / Cod produs / Produk rujukan / Referensi produk / Mã sản phâm/ Ūrlin kodu / Модель / Модель / Model на уреда / Modeli / Κοδικός προϊόντος / Ἐνηλι / 產品模型 / 製品レファレンス番号 / 제품명 /

**Retailer name & address:** . . . . . / Nom et adresse du vendeur / Nombre y dirección del minorista / Nome e endereço do revendedor / Nome e indirizzo del negozio / Name und Anschrift des Händlers / Naam en adres van de dealer / Forhandler navn & adresse / Återförsäljarens namn och adress / Forhandler navn og adresse / Jälleenmyyjän nimi ja osoite / nazwa i adres sprzedawcy / Numele și adresa vânzătorului / Parduotuviės pavadinimas ir adresas / Müüja kauplus ja aadress / Naziv in naslov trgovine / Tipusszám / Názov a adresa predajcu / Veikala nosaukums un adrese / Naziv i adresa maloprodaje / Naziv i adresa prodavca / Naziv i adresa prodajnog mjesta / Nume și adresă vânzător / Název a adresa prodeje / Nama dan alamat peruncit / Nama Toko Penjual dan alamat / Tên và địa chỉ cửa hàng bán/ Satici firmann adi ve adresi / Название и адрес продавца / Назва i adresa prodavca / Търговки обект / Naziv i adresa na prodavniciata / Сатушынын аты және мекен-жайы / Επωνυμία και διεύθυνση καταστήματος / Ψαδωνρηθι ανιψωνιουρη i huugeli / 零售商的店名和地址/販売店の名前、住所/소매점 이름과 주소 /

**Distributor stamp** . . . . . / Cachet distributeur / Sello del distribuidor / Carimbo do revendedor / Timbro del negozio / Händlerstempel / Stempel van de dealer / Forhandler stempel / Återförsäljarens stämpel / Forhandler stempel / Jälleenmyyjän leima / pieczęć sprzedawcy / Ștampila vânzătorului / Antspaudas / Tempel / Žig trgovine / Eladó neve, címe/ Razitko prodajcu / Zímogs / Pečat maloprodaje/ Pečat prodavca / Pečat prodajnog mjesta / Štampila vânzătorului/ Razitko prodeje/ Cap peruncit / Cap dari Toko Penjual / Cửa hàng bán đồng dấu/ Satici Firmann Kaşesi / Печать продавца / Печатка prodavca / Печат на търговския обект / Печат на prodavniciata / Сатушынын мөри / Σφραγίδα καταστήματος / Ψαδωνρηθι λιθηρη / 零售商的盖印 / 販売店印/소매점 직인 /