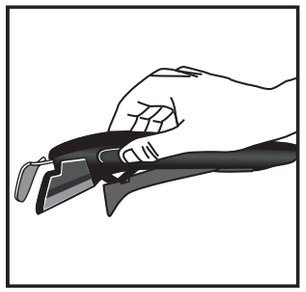
Tefal®

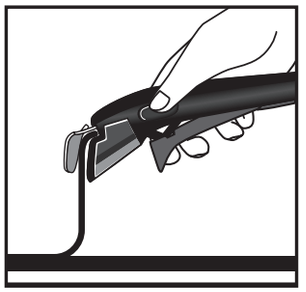
ingenio®

Ref. 20 10 671 411 - TEX 02/22

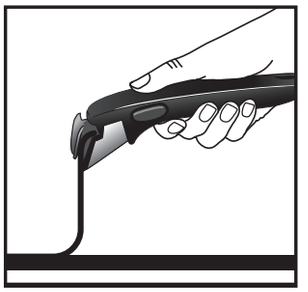
www.tefal.com



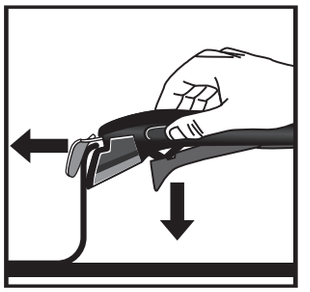
(Fig.1)



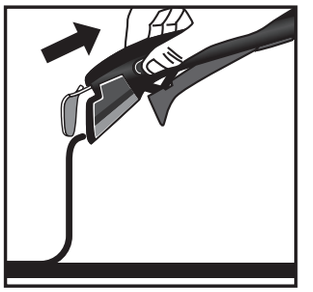
(Fig.2a)



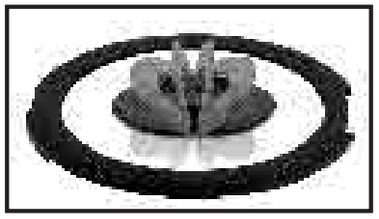
(Fig.2b)



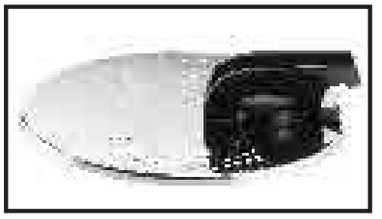
(Fig.3)



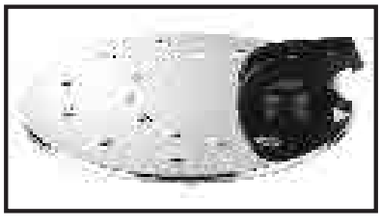
(Fig.4)



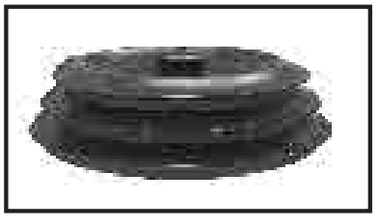
(Fig.5)



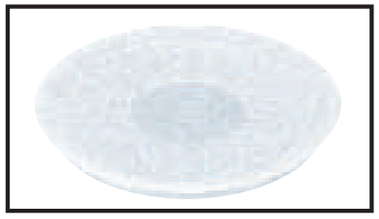
(Fig.6)



(Fig.7)

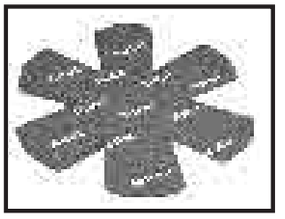


(Fig.8)





(Fig.9)





(Fig.10)







Attention : Consignes de sécurité

Ne pas exposer la poignée à la flamme. 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. N'utiliser la poignée que pour la manipulation pour éviter tout risque de basculement avec les articles de petit diamètre. Ne pas laver votre poignée au lave-vaisselle. Ne jamais presser sur les boutons de déverrouillage lors de l'utilisation. Ne pas transporter de liquide bouillant a proximité d'autres personnes. Ne pas déplacer des charges supérieures à 10 kg. Ne jamais démonter la poignée mais la renvoyer au service consommateur Tefal. Si votre poignée est dégradée (cassée, ébréchée, surchauffée, fondue, tombée) ne plus l'utiliser. La poignée Ingenio® n'est compatible qu'avec les produits de la gamme Tefal Ingenio®. Ne jamais utiliser la poignée sur des ustensiles d'autres marques. Si votre article (poêles et casseroles) est déformé, ne plus l'utiliser. 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. Ne pas conserver de denrées acides (sauce tomate, vinaigre, mets à base de jus de citron, choucroute…). Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.

Tous les avantages d'une poignée amovible

Encore plus élégante et pratique, la poignée Ingenio® de nouvelle génération se retire en un clin d'œil. 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.

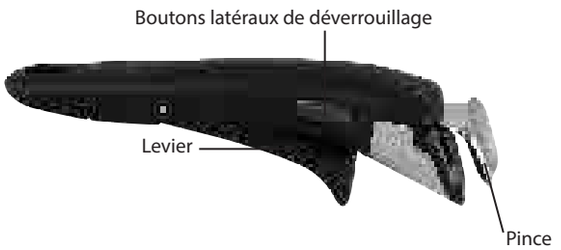
Cinq types de couvercles existent dans la gamme Ingenio®:

- Couvercles en verre avec jonc silicone et bouton repliable pour toutes les casseroles Ingenio®. **(Fig.5)**
- Un couvercle en inox multi-diamètre et égouttoir (14/16/18/20 cm) pour les casseroles Ingenio® jusqu'à 20 cm. **(Fig.6)**

- Des couvercles en inox multi-diamètre et anti-projection (24/26/28 cm) pour toutes les poêles, sauteuses et poêles wok Ingenio® jusqu'à 28 cm. **(Fig.7)**
- Des couvercles en aluminium de fonderie (18/20/22/24 cm) 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.
- Des couvercles en plastique (compatibles avec les casseroles, les woks et les sauteuses) et des couvercles en silicone pour conserver au réfrigérateur. Le couvercle silicone permet de conserver les préparations culinaires, il ne convient pas à la conservation d'aliments à caractère gras ou huileux. Ces couvercles ne sont pas des couvercles de cuisson et ne doivent pas être utilisés dans le four traditionnel ou le four micro-ondes. **(Fig.9)**

Attention, conservez vos préparations au réfrigérateur une journée maximum.
A l'exception des couvercles en aluminium de fonderie, les couvercles Ingenio® ne sont pas compatibles au four.

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. (Fig. 2)**

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)**

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)**

Protecteurs de poêles et casseroles (Fig. 10)

Sépare et protège toutes vos poêles et casseroles. Ne pas utiliser sur des articles chauds et/ou humides. NE PAS METTRE EN CONTACT AVEC DES DENRÉES ALIMENTAIRES.

THERMO-SIGNAL®

À la température idéale de démarrage de cuisson, le sablier disparaît et le THERMO-SIGNAL® est uniformément rouge. Pour éviter de surchauffer, baisser la puissance du feu une fois que le rond est uniformément rouge. Cette technologie devrait donc vous aider à empêcher la surchauffe de l'ustensile.

Conseils d'utilisation

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

Pour prolonger la vie de votre produit, nous recommandons le lavage à la main.
Utilisation en lave-vaisselle : privilégier des lessives « douces » en liquide, gel, ou poudre, pas de tablettes ni sachets.

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,
- 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 : 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 :

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.

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.

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.

Garantie commerciale

La poignée Ingenio® et les poêles et casseroles en acier inoxydables sont garanties 10 ans à partir de la date d'achat contre tout vice de fabrication ou de matière. 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,
- 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,
- usage professionnel ou sur un lieu de travail.

Exclusions spécifiques pour la poignée Ingenio® :

- utilisation avec un récipient d'une autre gamme qu'Ingenio®,
- brûlures, traces de surchauffe causée par l'exposition à la flamme pendant la cuisson,
- utilisation au four,
- nettoyage au lave-vaisselle, immersion dans l'eau,
- encrassement de graisses, poussières, sauces…,
- manutention avec une charge supérieure à 10 kg.

Garantie légale

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.

Droits des Consommateurs et informations complémentaires

Cette garantie commerciale de Tefal n'affecte ni les droits dont bénéficie tout consommateur légalement, qui ne sauraient

être exclus ou limités, ni les droits légaux envers un distributeur auprès de qui aurait été acheté un produit. Cette garantie donne au consommateur des droits spécifiques, et le consommateur peut par ailleurs bénéficier des droits particuliers qui peuvent varier en fonction de l'Etat ou du pays. Le consommateur peut faire usage de ces droits de son seul fait. Pour plus de détails vous pouvez consulter www.tefal.com
Pour rappel, la garantie légale en France est encadrée par les dispositions suivantes :

Article L217-4 du Code de la consommation

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

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :
1° S'il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :
- s'il correspond à la description donnée par le vendeur et possède les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
- s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;

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

Article L217-12 du Code de la consommation

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

Article L217-16 du Code de la consommation

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

Article 1641 du Code civil

Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus.

Article 1648, al.1er du Code civil

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

Safety notice to be observed

Do not expose the handle to flames. 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. Only use the handle for handling to avoid the risk of tipping with small diameter pans. Do not put the handle in the dishwasher. Never press the unlocking buttons during use. Do not carry boiling liquids near other people. Do not carry anything over 10 kg. Never disassemble the handle but return it to Tefal customer service. If your handle is damaged (broken, chipped, overheated, melted, fallen) do not use it anymore. The Ingenio® handle is only compatible with products from the Tefal Ingenio® range. Never use the handle with other brands than Tefal Ingenio®. If your pans is deformed, do not use it again. 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. Do not store acidic foods (tomato sauce, vinegar, lemon juice dishes, sauerkraut, etc.). This product is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the product by a person responsible for their safety.

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 ustensils : From the hobs, in the oven max 250 °C, in the fridge, in the dishwasher, in the table.

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)**
- A stainless steel multi diameter and draining lid (14/16/18/20) for Ingenio® saucepans up to 20 cm. **(Fig.6)**
- A stainless steel multi diameter and anti-spattering lid (24/26/28 cm) for Ingenio® frying pans and sauté pans up to 28 cm. **(Fig.7)**

- Cast Aluminium lids (18/20/22/24 cm) 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.
- Plastic lids (compatible with saucepans, wok pans and sauté pans) and silicone lids for food conservation. The silicone lid is for food conservation, but is not suitable for storing fatty or oily foods. These lids are not cooking lids and must not be used in the oven or microwave oven. **(Fig.9)** Be careful, keep your food in the refrigerator for a maximum of one day.

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

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. (Fig.2)**
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)**

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)**

Cookware protectors (Fig. 10)

Separate and protect all your pots and pans. Do not use on hot and wet items. DON'T PLACE IN CONTACT WITH FOOD.

THERMO-SIGNAL®

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

Care instructions

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

To extend the life of your product, we recommend hand washing.

Dishwasher use: it is preferable to use gentle detergents such as a liquid, gel, or powder, not tablets nor sachets.

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,
- 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.

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.

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 dispoesed of at a recycling point.

Commercial guarantee

The handle and stainless steel pans and pots come with a guarantee of 10 years against all manufacturing defects. 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,
- improper use,

- negligence,
- failure to follow the instructions for use and maintenance,
- 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,
- professional or commercial use or in the workplace.

Special exclusions for the Ingenio® handle:

- use with a pan of a range other than Ingenio®,
- burns, traces of overheating caused by exposure to the flame during cooking,
- use in a oven,
- cleaning in a dishwasher, submerging in water,
- clogging with grease, dust, sauces, etc.,
- use for lifting a load greater than 10 kg.

Legal 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.

HELPLINE: For full guarantee terms and conditions, use and care and further help and advice please visit:
www.tefal.co.uk Alternatively call: UK: 0345 602 1454, ROI: 01 677 4003
AUSTRALIA / NEW ZEALAND - 1300 307 824 - Australia / 0800 700 711 - New Zealand. Alternatively
www.tefal.com.au or www.tefal.co.nz
In Australia «Our goods come with guarantees that cannot be excluded under the Australian Consumer Law. You are entitled to a replacement or refund for a major failure and compensation for any other reasonably foreseeable loss or damage. You are also entitled to have the goods repaired or replaced if the goods fail to be of acceptable quality and the failures does not amount to a major failure». This Guarantee does not cover freight or any other costs incurred by you in making a claim. To claim, please contact the customer service phone number.
For all other countries, please consult our website www.tefal.com for further information.
Imported to UK by Groupe SEB (UK) Ltd, Datchet, SL3 9LL.

Belangrijke voorzorgsmaatregelen

Stel de handgreep niet bloot aan vlammen. Om zo lang mogelijk gebruik te maken van je Ingenio®-handgreep, wordt aanbevolen om de handgreep tijdens het koken te verwijderen wanneer deze niet nodig is. Zo wordt oververhitting voorkomen en gaat de Ingenio®-handgreep extra lang mee. Laat de handgreep alleen aan de pan zitten om het risico op kantelen bij pannen met een kleine diameter te voorkomen. Doe de handgreep niet in de vaatwasser. Druk nooit op de ontgrendelingsknoppen tijdens het verplaatsen van de koekenpan of steelpan. Verplaats geen kokende vloeistoffen in de buurt van andere mensen. Zorg ervoor dat het gewicht van de op te tillen pan niet groter is dan 10 kg. Wanneer je Ingenio®-handgreep kapot is, laat deze repareren door een gecertificeerd Tefal reparatiecentrum. Wanneer je Ingenio®-handgreep is beschadigd (gebroken, afgebroken, oververhit, gesmolten, gevallen), gebruik de handgreep niet meer.

De Ingenio®-handgreep is alleen geschikt voor producten uit het Tefal Ingenio®-assortiment. Gebruik de handgreep nooit bij andere merken dan Tefal Ingenio®. Als je pannen zijn vervormd, gebruik ze niet meer. Ingenio® kookgerei kan niet in de magnetronoven worden gebruikt. Haal de handgreep eraf voordat je je keukengerei in de oven plaatst. Verwijder de handgreep en eventueel een deksel nadat je de pan in de oven hebt geplaatst. Bewaar geen voedingsmiddelen met een hoge zuurgraad (tomatensaus, azijn, gerechten met citroensap, zuurkool, enz.). Dit product is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of met een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het gebruik van het product door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

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.

In de serie Ingenio® zijn 5 soorten deksels verkrijgbaar:

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

- 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.
- Plastic deksels (geschikt voor steelpannen, woks en sauteerpannen) en siliconen deksels om in de koelkast te bewaren. Met de siliconen deksel kun je culinaire bereidingen bewaren, het is niet geschikt voor het bewaren van vette etenswaren. Deze deksels zijn geen kookdeksels en mogen niet in de traditionele oven of magnetron worden gebruikt. **(Fig. 9)** Wees voorzichtig, bewaar je bereidingen maximaal één dag in de koelkast.

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

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. (Fig.2)**
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)**

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)**

Panbeschermers (Fig. 10)

Voor het van elkaar scheiden en beschermen van uw pannen. Niet gebruiken op hete en/of vochtige artikelen. PLAATS HET NIET TEGEN ETENSWAREN AAN.

THERMO-SIGNAL®

De zandloper verdwijnt en de THERMO-SIGNAL® wordt helemaal rood als de pan perfect is voorverwarmd en klaar om te koken. Voorkom overmatige verhitting en verminder het vermogen van de kookplaat zodra het buitenste patroon effen rood is geworden. Deze THERMO-SIGNAL®-technologie moet daarom helpen voorkomen dat u de pan oververhit.

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. Dankzij de anti-aanbaklaag 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).

Om de levensduur van uw product te verlengen, raden we aan om met de hand te wassen.
Gebruik in de vaatwasser: gebruik bij voorkeur zachte wasmiddelen zoals een vloeistof, gel of poeder, geen tabletten of zakjes.

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) schuursponsje gebruiken.
- De pan kan in pricipe 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.
- 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.

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.

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

Ingenio® pannen kunnen bij een recyclingpunt worden ingeleverd.

Commerciële garantie

De handgreep en de roestvrijstalen pannen en kookpannen worden geleverd met een garantie van 10 jaar op alle fabricagefouten.
Na ontvangst van het product met bijgevoegd aankoopbewijs wordt een inspectie uitgevoerd. Als er een fout wordt gevonden, wordt in ruil daarvoor een nieuw product of gelijkwaardig verzonden. Op grond van deze garantie heeft Tefal geen andere verplichtingen dan het vervangen van een defect product.

Deze garantie dekt geen schade die voortvloeit uit:

- van schokken door vallen,
- verkeerd gebruik,
- nalatigheid,
- het niet opvolgen van de instructies voor gebruik en onderhoud,
- een ongeoorloofde wijziging of reparatie.

Het omvat tevens geen normale productslijtage, noch de volgende gevallen:

- oververhitting, langdurige blootstelling aan hoge temperaturen of verhitting van een lege pan,
- vlekken, verkleuringen of krassen aan de binnen- of buitenkant,
- professioneel gebruik of gebruik in een werkomgeving.

Deze garantie op de Ingenio® handgreep is niet van toepassing in de volgende gevallen:

- gebruik in combinatie met een pan van een ander assortiment dan Ingenio®,
- sporen van oververhitting veroorzaakt door blootstelling aan de vlam tijdens het koken,
- gebruik in oven,
- reiniging in de vaatwasser, onderdompeling in water,
- verstopping met vet, stof, sauzen, enz.,
- gebruik met een lading die meer dan 10 kg weegt.

Wettelijke garantie

Tefal braadpannen en steelpannen samen met hun accessoires worden door Tefal gegarandeerd tegen materiaal- of fabricagefouten, gedurende 2 jaar vanaf de aankoopdatum, op vertoon van het aankoopbewijs en in de landen.

Wichtige Vorsichtsmaßnahmen

Setzen Sie den Griff keiner Flamme aus. Für einen lange Haltbarkeit des Ingenio® Griffs wird empfohlen, den Griff während des Kochens abzunehmen, wenn er nicht benötigt wird, um ihn vor Überhitzung zu schützen und die Haltbarkeit zu gewährleisten. Verwenden Sie den Griff nur für die vorgesehene Verwendung, um die Kippgefahr bei Pfannen mit kleinem Durchmesser zu vermeiden. Der Griff ist nicht spülmaschinengeeignet. Bitte drücken Sie niemals den Entriegelungs-Knopf während Sie die Pfanne verwenden. Transportieren Sie keine kochenden Flüssigkeiten in der Nähe von anderen Personen. Beachten Sie bei der Benutzung des Griffs das Maximalgewicht; belastbar bis 10kg. Nehmen Sie den Griff niemals eigenständig auseinander, sondern senden Sie ihn an den Tefal-Kundendienst. Wenn Ihr Griff beschädigt ist (gebrochen, abgesplittert, überhitzt, geschmolzen, heruntergefallen), verwenden Sie ihn nicht mehr. Der Ingenio® Griff ist nur mit Produkten aus dem Tefal Ingenio® Sortiment kompatibel. Verwenden Sie den Griff niemals mit anderen Marken als Tefal Ingenio®. Wenn Ihr Kochgeschirr verformt ist, verwenden Sie es nicht mehr. Ingenio® Kochgeschirr kann nicht in der Mikrowelle verwendet werden. Verwendung im Backofen: entfernen Sie den Griff und den Deckel, nachdem Sie die Pfanne in den Backofen gestellt haben. Bewahren Sie keine säurehaltigen Lebensmittel in Ihrem Ingenio® Kochgeschirr auf (Tomatensoße, Essig, Zitronensaftgerichte, Sauerkraut, usw.). Dieses Produkt ist nicht dafür geeignet, durch Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Produkt zu benutzen ist.

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 den Griff 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.

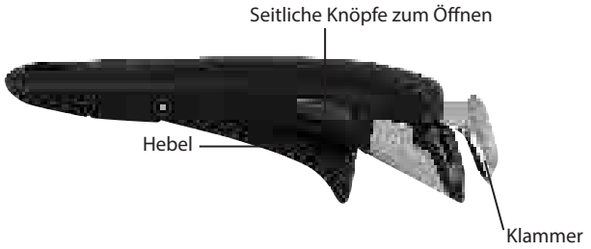
In der Ingenio® Reihe gibt es fünf verschiedene Deckel:

- Stapelbare Glasdeckel mit Silikonring und klappbarem Griff für alle Ingenio® Kasserollen. (**Fig.5**)

- Multideckel aus Edelstahl (Durchmesser 14/16/18/20 cm) mit Abschüttfunktion; für alle Ingenio® Kasserollen bis 20cm. **(Fig.6)**
- Multideckel aus Edelstahl (Durchmesser 24/26/28 cm) ideal geeignet als Spritzschutzdeckel; für alle Ingenio® Pfannen und Kasserollen bis 28cm. **(Fig.7)**
- Deckel aus Aluguss (18/20/22/24 cm) zur Verwendung auf dem Herd oder im Backofen (bis max. 250°C). **(Fig.8)** Der Deckel und der Deckelknopf können nach einer längeren Verwendungsdauer warm werden. Zur Sicherheit empfehlen wir die Verwendung von Topfhandschuhen.
- Kunststoffdeckel (kompatibel mit Kochtöpfen, Wokpfannen und Sauteusen) und Silikondeckel zur Lebensmittelkonservierung. Der Silikondeckel dient der Lebensmittelkonservierung, ist aber nicht zur Aufbewahrung von fettigen oder öligen Lebensmitteln geeignet. Diese Deckel sind keine Kochdeckel und dürfen nicht im Backofen oder in der Mikrowelle verwendet werden. **(Fig.9)** Seien Sie vorsichtig und bewahren Sie Ihre Lebensmittel maximal einen Tag im Kühlschrank auf.

Ingenio® Deckel sind nicht backofengeeignet (außer Aluguss-Deckel).

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. (Fig.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. (Fig.2)**
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. (Fig.2b)**

Enfernen 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. (Fig.3)**
2. **Wenn sich der Hebel automatisch nach unten bewegt, ist der Griff offen. Er kann jetzt vom Kochgeschirr entfernt werden. (Fig.4)**

Pfannen- und Topf Stapelschutz (Fig. 10)

Schützt alle Ihre Töpfe und Pfannen. Nicht für heiße oder feuchte Gegenstände verwenden. NICHT IN KONTAKT MIT LEBENSMITTELN BRINGEN.

THERMO-SIGNAL®

Das THERMO-SIGNAL® verfärbt sich einheitlich dunkelrot während die Sanduhr verschwindet und zeigt damit an, wann die Pfanne die optimale Brattemperatur erreicht hat, um das Bratgut hineinzugeben. Um eine Überhitzung zu vermeiden, sollte die Kochfeldleistung verringert werden, sobald das THERMO-SIGNAL® einheitlich rot verfärbt ist. Diese THERMO-SIGNAL®-Technologie soll dazu beitragen, dass die Pfanne vor einer Überhitzung geschützt wird.

Pflegehinweise

Das Kochgeschirr vor dem ersten Gebrauch gründlich reinigen und mit Wasser auskochen. Dann trocknen und mit Fett gleichmäßig ausreiben. 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 Schneebesen im Kochgeschirr verwenden. Leichte Oberflächenkratzer oder Abnutzungen sind normal und beeinflussen nicht die Leistung der Antihaftversiegelung.
- 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 Schneebesen. 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 Schneebesen. 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).

Um die Lebenszeit ihres Kochgeschirrs zu verlängern, empfehlen wir es von Hand zu spülen.
Verwendung in der Spülmaschine: Benutzen Sie vorzugsweise sanfte Reinigungsmittel wie Flüssig-, Gel- oder Pulverreiniger und vermeiden sie Reinigungstabletten oder Sachets.

a) **Für innen- und außen-antihaft-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.
- 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.

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

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

Ingenio® Töpfe und Pfannen sind recyclebar.

Herstellergarantie

Auf den Griff sowie die Edelstahlpfannen und -töpfe gewähren wir eine Garantie von 10 Jahren auf Herstellungsmängel. Nach Erhalt des Produktes mit beiliegendem Kaufbeleg wird eine Inspektion durchgeführt. Wird dabei ein Fehler festgestellt, wird ein neues Produkt oder ein gleichwertiges im Austausch verschickt. Im Rahmen dieser Garantie hat Tefal keine weiteren Verpflichtungen außer dem Ersatz eines defekten Produkts.

Diese Garantie deckt keine Schäden ab, die verursacht wurden durch :

- Stöße.
- Unsachgemäßen Gebrauch.
- Unachtsamkeit.
- Nichtbeachtung der Gebrauchs- und Pflegeanweisungen.
- Eine nicht autorisierte Änderung oder Reparatur.

Sie umfasst auch nicht den normalen Verschleiß des Produkts und die folgenden Fälle:

- Flecken, Farbveränderungen oder Kratzer auf der Innen- oder Außenseite.
- Unfälle in Verbindung mit Feuer, Überschwemmung, etc…
- Berufliche Verwendung oder Verwendung am Arbeitsplatz.

Besondere Ausschlüsse für den Handgriff Ingenio®:

- Verwendung mit einer anderen Pfanne als die der Ingenio® Serie.
- Verbrennungen und Überhitzungsspuren durch Einwirkung der Flamme beim Kochen.
- Verwendung in einem Backofen.
- Reinigung in einer Spülmaschine, Eintauchen in Wasser.
- Verstopfung durch Fett, Staub, Soßen usw.
- Verwendung für eine Last über 10 kg.

Gesetzliche Garantie

Tefal gewährt auf Pfannen und Kochtöpfe sowie deren Zubehör auf Material- oder Herstellungsfehler, beginnend mit dem Datum des Kaufes, eine Garantie von 2 Jahren ab Kaufdatum unter Vorlage des Kaufbelegs.

Меры предосторожности

Не подвергайте ручку воздействию пламени. Чтобы ручка Ingenio® служила долго, рекомендуется снимать ее во время приготовления пищи, когда она не требуется, чтобы предотвратить перегрев и обеспечить ее долговечность. Используйте только ручку для перемещения, чтобы избежать риска опрокидывания при использовании сковород малого диаметра. Не кладите ручку в посудомоечную машину. Никогда не нажимайте на кнопки разблокировки, когда держите сковороду. Не переносите кипящие жидкости рядом с другими людьми. Не переносите ничего, весом больше 10 кг. Никогда не разбирайте ручку, а сразу обращайтесь в сервисную службу Tefal. Если ваша ручка повреждена (сломана, сколота, перегрета, расплавлена, упала), не используйте ее больше. Ручка Ingenio® совместима только с продуктами из серии Tefal Ingenio®. Никогда не используйте ручку с изделиями других марок, кроме Tefal Ingenio®. Если ваша сковорода деформировалась, не используйте ее снова.

Посуду Ingenio® нельзя использовать в микроволновой печи. Снимите ручку, прежде чем поместить посуду в духовку. Снимите ручку и крышку после того, как поместите сковороду в духовку. Не храните кислые продукты (томатный соус, уксус, блюда с лимонным соком, квашеную капусту и т.д.). Данный продукт не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также с недостаточным опытом и знаниями, если только они не получили консультации или инструкции по использованию продукта от лица, ответственного за их безопасность.

Все преимущества съемной ручки

Более элегантную и практичную ручку Ingenio® Вы сможете отсоединить без малейшего труда. Благодаря этому ковши, сковороды, сковороды ВОК и сотейники Ingenio® легко и просто складываются друг в друга по принципу матрешки и хранятся, занимая минимум места. К тому же, это значит, что Вы можете использовать посуду: в духовке с максимальной температурой нагрева 250 °C, ставить ее в холодильник или мыть в посудомоечной машине.

Для серии Ingenio® существует 5 типов крышек:

- Вкладывающиеся друг в друга прозрачные крышки с силиконовыми шарообразными ручками на магнитах для всех сковород и сотейников Ingenio®. **(рис.5)**
- Крышка из нержавеющей стали с функцией слива воды (14/16/18/20) для всех ковшей Ingenio® до 20см. **(рис. 6)**
- Предотвращающие разбрызгивание крышки из нержавеющей стали разного диаметра (24/26/28) для всех сотейников и сковород Ingenio® до 28см. **(рис. 7)**
- Крышки из литого алюминия (18/20/22/24см) для приготовления на плите или в духовке (до 250°C). **(рис.8)** Крышка может быть горячей после длительного использования. Для большей безопасности, мы рекомендуем использовать кухонную перчатку.
- Пластиковые крышки (совместимые с кастрюлями, сковородами вок и сотейниками) и силиконовые крышки для консервации продуктов. Силиконовая крышка предназначена для консервации продуктов, но не подходит для хранения жирных или маслянистых продуктов. Эти крышки не являются крышками для приготовления пищи и не должны использоваться в духовке или микроволновой печи. **(рис.9)** Будьте осторожны, храните продукты в холодильнике не более одного дня.

Крышки Ingenio® небезопасны для использования в духовке, кроме крышек из литого алюминия.

Руководство по пользованию ручкой



Перед установкой ручки:

1. **Откройте ручку. Большим и указательным пальцами одновременно нажмите на две расположенные по бокам кнопки. Освободите крепление. (рис. 1)**
2. **Фиксирование ручки. Поместите ручку открытой стороной на край сковороды Ingenio®. Возьмитесь за нее и нажмите на рычаг так, чтобы ручка зафиксировалась**

в нужном положении (закрепилась с внутренней стороны боковой стенки сковороды). (рис. 2)

3. **Рекомендованное положение ручки во время ее использования (рис. 2b).**

Снятие ручки

1. **Чтобы отсоединить ручку, поместите сковороду на плоскую, устойчивую поверхность. Большим и указательным пальцами нажмите на две расположенные по бокам кнопки, чтобы освободить рычаг крепления ручки. (рис.3)**
2. **Когда рычаг автоматичеки опустится, ручка откроется. Теперь ее можно снять со сковороды. (рис.4)**

Защитных протектора (рис.10)

Отделяет и защищает ваши сковороды и кастрюли. Не использовать протекторы на холодных или горячих поверхностях. НЕ СТАВЬТЕ БЛОК В МЕСТО, КОНТАКТИРУЮЩЕЕ С ПИЩЕЙ.

THERMO-SIGNAL®

Когда сковорода нагреется до оптимальной температуры, на индикаторе THERMO-SIGNAL® исчезнут песочные часы. Чтобы предотвратить перегревания посуды, уменьшите температуру на варочной панеле, как только индикатор станет полностью красным. Таким образом технология THERMO-SIGNAL® поможет избежать перегрева сковороды.

Инструкции по использованию

Перед первым использованием вашей посуды помойте и слегка протрите маслом всю поверхность внутреннего покрытия. Благодаря антипригарному покрытию вашей посуды нет необходимости в использовании дополнительного масла, жира и других веществ, что способствует здоровому приготовлению пищи.

Для защиты антипригарного покрытия:

- Не перегревайте посуду.
- Никогда не нагревайте масло или жир до его почернения.
- Не используйте ножи и венчики. Мелкие отметины и шероховатости на поверхности – нормальное явление, которое не влияет на качество антипригарного покрытия.
- Никогда не наливайте холодную воду непосредственно в раскаленную посуду. Резкие изменения температуры могут стать причиной коррозии металла и последующей деформации поверхности.

Керамическое покрытие:

- Благодаря высокой устойчивости к царапинам и высокой температуре посуда с керамическим покрытием идеальна для приготовления пищи с хрустящей корочкой на капле масла.
- Только для сковород, сковород ВОК, сотейников и ковшей: Можно использовать большинство металлических аксессуаров, за исключением ножей и венчиков. Не пользуйтесь аксессуарами с острыми краями и не режьте непосредственно в посуде. Мелкие отметины и шероховатости на поверхности – нормальное явление, которое не влияет на качество покрытия.

Для посуды из нержавеющей стали:

- Термальные свойства нержавеющей стали позволяют оптимально обжаривать и карамелизировать еду.
- Можно использовать большинство металлических аксессуаров, за исключением ножей и венчиков. Не пользуйтесь аксессуарами с острыми краями и не режьте непосредственно в посуде. Мелкие отметины и шероховатости на поверхности – нормальное явление, которое не влияет на качество покрытия.
- Для посуды из нержавеющей стали соль добавляйте только после того, как заполните её водой (во избежание повреждения нержавеющей стали частичками соли).

Мы рекомендуем ручное мытье изделий для того, чтобы продлить срок их службы.

Использование в посудомоечной машине: рекомендуется использовать щадящие средства в виде гелей, жидкостей, но не таблетки, саше.

a) **Для посуды с внешним и внутренним антипригарным покрытием:**

- помойте внешнее и внутреннее антипригарное покрытие вашей посуды горячей водой, жидким мылом и губкой (не используйте абразивные порошки или щетки).

b) **Для посуды с покрытием - эмаль:**

- Регулярно очищайте наружную поверхность - эмаль; можно использовать абразивные мочалки.
- Из-за использования некоторых чистящих средств при мытье в посудомоечной машине, внешнее покрытие может потерять цвет или стать мутным. Гарантия на такие случаи не распространяется.

c) **Для посуды из нержавеющей стали:**

- Используйте также специальные чистящие средства для нержавеющей стали.
- Если на сковороде с внутренним покрытием из нержавеющей стали пригорят приготовляемые продукты, налейте в нее теплую воду и оставьте примерно на час. Затем вымойте сковороду губкой с небольшим количеством средства для мытья посуды.

Индукция:

У посуды с меньшим диаметром по отношению к размеру конфорки индукционной плиты может не сработать индукционная технология нагрева. Никогда не нагревайте пустую посуду, так как это может повредить антипригарное покрытие и деформировать дно посуды. Ознакомьтесь также с инструкцией по использованию вашей индукционной плиты. Для специального индукционного дна вашей посуды: необходимо высушить

посуду после каждой очистки. Пожелтение – нормальное явление: для восстановления блеска используйте моющую жидкость и абразивную щетку (только для дна из нержавеющей стали).

Для безопасности детей:

Никогда не ставьте горячую посуду на пол или на край рабочей поверхности. Дайте ей остыть и держите вне досягаемости детей. Во избежание ожога брызгами масла, пользуйтесь крышкой.

Компания Тефаль не несет ответственности за повреждения, вызванные неправильным использованием продукции серии Ingenio®, которое не соответствует описанным в инструкции правилам и рекомендациям, установленным компанией Тефаль.

Тем не менее все виды ручек Ingenio® можно использовать с любым предметом посуды из серии Ingenio®.

Ковши и сковороды Ingenio® можно сдать в пункт переработки.

Гарантия

На сковороды и кастрюли из нержавеющей стали, а также на ручку предоставляется гарантия 10 лет от всех производственных дефектов. После получения товара с приложенным к нему документом, подтверждающим покупку, будет проведена проверка. Если будет обнаружена неисправность, будет выслано новое изделие или его эквивалент в обмен. По условиям данной гарантии компания Tefal не несет никаких других обязательств, кроме замены неисправного изделия.

Данная гарантия не распространяется на повреждения, возникшие от:

- ударов,
- неправильного использования,
- неаккуратного использования,
- несоблюдения инструкций по эксплуатации и техническому обслуживанию,
- по несертифицированному ремонту.

Она также не включает нормальный износ изделия, а также следующие случаи:

- перегрев, длительное воздействие пламени или работа вхолостую,
- пятна, обесцвечивание или царапины внутри или снаружи,
- использования профессионально или на рабочем месте.

Конкретные случаи, на которые не распространяется гарантия для съемной ручки Ingenio®:

- использование со сковородой из ассортимента, отличного от Ingenio®,
- ожоги, следы перегрева, вызванные воздействием пламени во время приготовления пищи,
- использование в духовке,
- мытье в посудомоечной машине, погружение в воду,
- засорение жиром, пылью, соусами и т.д.,
- работа с грузом более 10 кг.

Юридическая гарантия

Компания Тефаль предоставляет 2 года гарантии, с даты покупки, на сковороды и кастрюли вместе с аксессуарами на любые дефекты материала или производственные дефекты с даты покупки при предъявлении документа, подтверждающего покупку, во всех странах.

Правила безпечного використання

Не підставляйте ручку до полум'я. Для продовження теміну використання ручки Ingenio® рекомендується знімати під час готування, коли це не потрібно, щоб запобігти її перегріванню та забезпечити її довговічність. Використовуйте ручку лише для тримання, щоб уникнути ризику перекидання сковорід малого діаметру. Ручки не придатні для миття в посудомийній машині. Ніколи не натискайте на кнопку розблокування при утримуванні каструлі чи сковороди. Не переносьте киплячі рідини поряд з іншими особами. Не тримайте за допомогою посуду будь-що вагою понад 10 кг. Ніколи не розбирайте ручку, а поверніть її до служби обслуговування клієнтів Tefal, якщо ваша ручка пошкоджена (зламана, сколена, перегріта, розплавлена, впала), більше не використовуйте її. Ручка Ingenio® сумісна лише з продуктами лінійки Tefal Ingenio®. Ніколи не використовуйте ручку з іншими марками, крім Tefal Ingenio®. Якщо ваші каструлі деформовані, не використовуйте їх знову. Посуд Ingenio® не можна використовувати в мікрохвильовій печі. Зніміть ручку перед тим, як ставити посуд у духову шафу. Зніміть ручку та кришку після того, як ви поставили посуд в духову шафу. Не зберігайте кислі продукти (томатний соус, оцет, страви з лимонним соком, квашену капусту тощо). Цей виріб не призначений для використання особами (включаючи дітей) зі зниженими фізичними, сенсорними чи розумовими можливостями або з недостатнім досвідом та знаннями, окрім випадків, якщо вони використовують прилад під наглядом або були проінструктовані стосовно його використання особою, відповідальною за їхню безпеку.

Усі переваги знімної ручки

Зняти ручку Ingenio® не становитиме ніяких труднощів для вас. Завдяки їй ковші, сковорідки, сковорідки ВОК і сотейники Ingenio® легко та просто складаються один в одного і при цьому займають мінімум місця при зберіганні. До того ж, ви можете переключатись з однієї сковороди на іншу, переносити її з плити в духову шафу (не більше 250 ° С, не залишайте ручку на сковороді в духовій шафі), подавати на стіл, ставити в холодильник або посудомийну машину лише в один клік.

Крім того, це означає, що ви можете покласти свій посуд: з плити в духову шафу при температурі не більше 250 ° С, в холодильник, посудомийну машину на стіл.

Існують 5 типів кришок серії Ingenio®:

- Прозорі кришки, що складаються одна в одну, з силіконовими складними ручками - для всіх каструль Ingenio®. **(рис.5)**
- Універсальна кришка з неіржавіючої сталі для посуду різного діаметру (14/16/18/20) з функцією зливу води для каструль Ingenio® діаметром до 20 см. **(рис.6)**
- Універсальна кришка, що запобігають розбризкуванню, з нержавіючої сталі для посуду різного діаметру (24/26/28) для всіх каструль та сковорід Ingenio® діаметром до 28 см. **(рис.7)**
- Кришки з литого алюмінію (діаметром 18/20/22/24 см) для готування на плиті та в духовці **(рис.8)** Кришка та ручка кришки можуть бути гарячими після тривалого використання. Для більшої безпеки, ми рекомендуємо використовувати кухонну рукавичку.
- Пластикові кришки (сумісні з каструлями, сковорідками вок та сотейниками) та силіконові кришки для збереження продуктів. Силіконова кришка призначена для збереження їжі, але не підходить для зберігання жирної їжі. Ці кришки не є кришками для готування і не повинні використовуватися в духовій шафі або мікрохвильовій печі. **(рис.9)** Будьте обережні, зберігайте їжу в холодильнику максимум одну добу.

Всі кришки серії Ingenio®, крім кришок з литого алюмінію, не придатні для використання в духовій шафі.

Інструкція з користування ручкою



Перед установкою ручки:

1. **Відкривання ручки. Одночасно великим і вказівним пальцем натисніть на дві кнопки розблокування, що розміщені по боках. Вивільніть нижній важіль (рис.1)**
2. **Фіксування ручки. Розташуйте ручку з краю сковорідки Ingenio®. Натисніть важіль так, щоб ручка зафіксувалась в потрібному положенні (закріпилась з внутрішньої**

сторони бокової стінки сковорідки). Тепер вона перебуває у заблокованому положенні. (рис.2)

3. **Зараз ручка заблокована та ви можете використовувати ваші каструлі та сковороди Ingenio®. Рекомендоване положення для тримання ручки під час використання (рис 2b)**

Зняття ручки

1. **Щоб від'єднати ручку, помістіть посуд Ingenio® на рівну, стійку та термостійку поверхню. Натисніть бокові кнопки розблокування за допомогою вказівного та великого пальців таким чином, щоб вивільнити нижній важіль (рис.3)**
2. **Ричаг рухається донизу автоматично, ручка відкривається. Тепер її можна зняти зі сковороди. (рис.4)**

протектори для каструль та сковорід (рис. 10)

Розділяють та захищаюсь всі ваші каструлі та сковороди. Не використовийте на гарячому та холодному посуді. ЗАПОБІГАЙТЕ КОНТАКТУ З ЇЖЕЮ.

THERMO-SIGNAL®

Коли сковорода нагріється до оптимальної температури для початку приготування, на індикаторі THERMO-SIGNAL® зникне пісочний годинник. Щоб запобігти перегріванню посуду, зменшіть температуру варильної поверхні щойно індикатор стане повністю червоним. Таким чином технологія THERMO-SIGNAL® допоможе уникнути перегрівання сковороди.

Інструкція з використання

Перед першим використанням необхідно сковороду помити змастити зсередини олією. Завдяки антипригарному покриттю ваш посуд не потребує змащення великою кількістю олії, що сприяє приготуванню корисних страв.

Для захисту антипригарного покриття:

- не перегрівайте ваш посуд,
- ніколи не допускайте, щоб жир або олія згорали,
- не використовуйте ножі та вінчики. Дрібні відмітини та шорсткості на поверхні – нормальне явище, яке не впливає на якість антипригарного покриття,

- ніколи не вливайте холодну воду у нагрітий посуд. Різкі зміни температури можуть стати причиною корозії металу, і подальшої деформації поверхні.

Керамічне покриття:

- надзвичайно стійкі до впливу високої температури та подряпин, керамічні покриття ідеально підходять для приготування хрустких смажених страв з додаванням невеликої кількості олії,
- тільки для сковорід, сковорід ВОК, сотейників і ковшів, Дозволяється використовувати більшість металевого кухонного приладдя, за вийнятком ножів та вінчиків. Уникайте використання приладдя з гострими краями. Незначні відмітини або потертості на поверхні покриття - нормальне явище, яке не впливає на його якість.

Для посуду із неіржавіючої сталі:

- теплопровідні властивості нержавіючої сталі дозволяють оптимально запікати і карамелізувати їжу,
- дозволяється використовувати більшість металевого кухонного приладдя, за вийнятком ножів та вінчиків. Уникайте використання приладдя з гострими краями. Незначні відмітини або потертості на поверхні покриття - нормальне явище, яке не впливає на його якість,
- додавайте сіль у воду, що знаходиться в кастрюлі з коризійнотривкої сталі, коли вода закипіла (щоб уникнути появі плям).

Щоб продовжити термін служби вашого виробу, ми рекомендуємо ручне очищення.

Використання посудомийної машини: рекомендовано використовувати м'які миючі засоби, наприклад, рідини, гель або порошок, але не таблетки та саше.

a) **Для посуду із зовнішнім і внутрішнім антипригарним покриттям:**

- чистити пательню зсередини та ззовні необхідно в теплій воді з рідиною для миття посуду та м'якою ганчіркою. (Порошки та жорсткі губки не рекомендуються).

b) **Для посуду з покриттям - емаль:**

- регулярно очищуйте зовнішню поверхню - емаль; можна використовувати абразивні мочалки,
- в посудомийній машині, зовня поверхня може здутися чи стати знебарвленою через дію деяких миючих засобів. Наша гарантів не розповсюджується на подібні пошкодження.

c) **Для посуду із неіржавіючої сталі:**

- використовуйте також спеціальні чистячі засоби для неіржавіючої сталі,
- якщо ви спалили їжу в сковорідці із внутрішнім коризійностійким покриттям, заповніть її водою і залишти мокнути годину. Після цього промийте з рідиною для миття посуду і губкою.

Індукція:

Якщо помістити посуд з діаметром бази меншим за діаметр поверхні індукційної конфорки, техзнологія індукційного нагріву може не спрацювати. Ніколи не нагрівайте порожню сковороду, оскільки це може пошкодити антипригарне покриття та деформувати посуд. Необхідно витирати насухо індукційне дно вашої сковороди після кожного миття. У процесі використання на посуді може з'явитися жовте або блаките

забарвлення. Це є природним явищем та не є небезпечним, та може бути ліквідоване спеціальною рідиною для чищення посуду з неіржавіючої сталі, або соком лимону чи оцтом. Ми рекомендуємо використовувати абразивні губки тільки для чищення дна посуду.

Для безпеки дітей:

Ніколи не ставте гарячий посуд на підлогу або на край робочої поверхні. Дайте йому охолонути та тримайте поза досяжністю дітей. Щоб уникнути опіку бризками масла, користуйтесь кришкою.

Компанія Тефаль не несе відповідальності за пошкодження, викликані неправильним використанням продукції серії Ingenio®, яке не відповідає описаним в інструкції правилам і рекомендаціям, встановленим компанією Тефаль.

Проте всі види ручок Ingenio® можна використовувати з будь-яким предметом посуду з серії Ingenio®

Сковороди та каструлі серії Ingenio® можна утилізувати у відповідному пункті переробки.

Комерційна гарантія

Ручка, каструлі тамковороди з нержавіючої сталі мають гарантію 10 років від усіх виробничих дефектів.
Після отримання товару з доданим підтвердженням покупки буде проведена перевірка. Якщо виявлено несправність, буде надіслано новий товар або еквівалент в обмін. За умовами цієї гарантії Tefal не має жодних інших зобов'язань, крім заміни несправного виробу.

Ця гарантія не покриває пошкодження, що виникли в результаті:

- падіння,
- неналежного використання,
- недбалості,
- недотримання інструкцій із використання та обслуговування,
- несанкціонованої модифікації або ремонту.

Гарантія також не покриває випадки, якщо відбувся нормальний знос виробу, а також такі випадки:

- перегрів, тривалий вплив полум'я або робота вхолосту,
- плями, знебарвлення чи подряпини всередині або зовні,
- використання професійно або на робочому місці.

Конкретні випадки, на які не поширюється гарантія для знімної ручки Ingenio®:

- використання з посудом іншого бренду, відмінного від Ingenio®,
- опіки, сліди перегріву, спричинені впливом полум'я під час готування,
- використання в духовій шафі,
- миття в посудомийній машині, довготривале занурення у воду,
- засмічення жиром, пилом, соусами тощо,
- робота з вантажем понад 10 кг.

Юридична гарантія

Tefal гарантує усунення будь-якого виробничого дефекту, пов’язаного з відсутністю матеріалів чи комплектуючих сковорід та каструль разом з їх аксесуарами протягом 2 років з дати придбання, після пред’явлення підтвердження покупки та в інших країнах.

Güvenlik talimatları

Tutma sapını direkt ateşle temas ettirmeyiniz. Uzun ömürlü kullanım için sapın pişirme sırasında çıkarılması önerilir. Tavaları tutmak için her zaman tutma sapını kullanın. Sapı bulaşık makinesinde yıkamayın. Tavayı sapından tutarken asla sapın kilit açma düğmesine basmayın. Kaynayan sıvıları başkalarının yanında taşımayınız. 10 kiloyu aşan herhangi bir şey taşımayın. Tutma sapınız hasar gördüğünde (kırıldığında, fazla ısındığında, düştüğünde) yetkili servise götürün, kullanmaya devam etmeyin. Ingenio® tutma sapı Tefal Ingenio® ürünleriyle uyumludur. Başka markaların ürünleriyle kullanmayınız. Eğer tavalarınız deforme olursa kullanmayınız. Ingenio® tava tencereler mikrodalga fırında kullanıma uygun değildir. Ürünleri fırında kullanabilirsiniz. Fırına koyarken tutma sapı ve kapağı çıkarıp sadece tavayı veya tencere haznesini fırına koyunuz. Asitli yiyecekleri uzun süre içinde saklamayınız (domates sosları, limon suyu vb). Bu ürün fiziksel, zihinsel veya duyu organları kapasite kaybı olanlar, çocuklar, deneyim ve bilgi sahibi olmayan bireyler tarafından gözetim altında olmadan kullanılmaya uygun değildir.

Çıkartılabilir bir sapın sağladığı tüm avantajlar

Daha zarif ve pratik olan yeni Ingenio® saplar kolaylıkla çıkartılarak, Ingenio® sos tencerelerinin, tavaların, kısa tencerelerin ve wok tavaların küçük bir alanda üst üste konulmasını ve saklanmasını sağlar. Aynı zamanda bu sap bir tavadan başka bir tavaya geçebilir, tavayı ocaktan alabilir oradan fırına verebilir (maksimum 250 °C'de, tavayı fırına veririken sapı çıkartmayı unutmayın), masanıza getirebilir. Ingenio® setinizi buzdolabında saklayabilir ve bulaşık makinesinde yıkayabilirsiniz.

Ingenio® serisinde beş çeşit kapak mevcuttur:

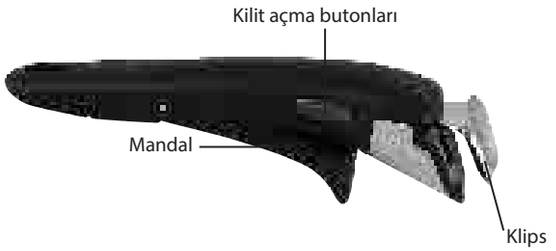
- Tüm Ingenio® tencereler için, silikon kenarlar ve katlanabilir kapak kulplarına sahip transparan kapaklar. **(şekil 5)**
- 20cm'e kadar olan tüm Ingenio® sosluklar için farklı boyutlarda paslanmaz çelik süzgeçli kapak (14/16/18/20 cm). **(şekil 6)**
- 28cm'e kadar olan tüm Ingenio® kısa tencere, kızartma tavaları ve wok tavaları için farklı boyutlarda paslanmaz çelik ve sıçramayı engelleyen kapak (24/26/28 cm). **(şekil 7)**
- Ocakta ve fırında (250°C'ye kadar) pişirmek için döküm aluminyum kapaklar (18/20/22/24 cm). **(şekil 8)**. Uzun süreli kullanımdan sonra kapak ve kapak kulbu sıcak olabilir. Daha güvenli kullanım için fırın eldiveni kullanmanızı öneriyoruz.

TR

• Plastik ve silikon kapaklar (tencereler, wok tavalar ile uyumlu) gıdaları saklamak için üretilmiştir. Bu kapaklar pişirme kapakları değildir ve mikrodalga fırında, fırında kullanıma uygun değildir. **(şekil 9)**. Dikkat: buzdolabında gıdaları en fazla bir gün muhafaza ediniz.

Alüminyum döküm kapaklar hariç, Ingenio® kapaklar fırın kullanımı için güvenli değildir.

Ingenio® handle Kullanım Kılavuzu



Sapı takmadan önce:

1. **Sapın açılması. Baş parmağınızı ve işaret parmağınızı kullanarak, yanlardaki iki kilit açma butonuna aynı anda basınız. (şekil 1)**
2. **Sapın takılması. Açık sapı Ingenio® tavanızın kenarına yerleştirin. Sapı altından tutun ve sapın yerine oturarak kilitlenmesi için alttaki mandala bastırın (içeriye yerleştirmek için) böylece sap tavanın kenarına tutunur. Sap bu konumda kilitlidir ve Ingenio® tava-tencereniz kullanıma hazırdır. (şekil 2)**
3. **Şu an sap kilitlenmiş konumda olduğundan dolayı Ingenio® tavanızı kullanabilirsiniz. Sapı tutarken önerilen kullanım pozisyonu. (şekil 2b)**

Sapı çıkartmak için:

1. **Sap çıkartmak için Ingenio® tavanızı sabit bir yüzey üzerine yerleştirin. Elinizi sapı kavrayacak şekilde yerleştirerek, baş parmağınız ve işaret parmağınızla aynı anda yanlardaki iki kilit açma butonuna basın. (şekil 3)**
2. **Alttaki mandal aşağıya indiği zaman sap otomatik olarak açılır. Artık, tavadan çıkarılabilir. (şekil 4)**

Adet tava tencere koruyucusu (şekil 10)

Tava ve tencerelerinizi ayrı tutarak koruyun. Sıcak ve ıslak tava tencerelerinizin üstünde kullanmayın. GIDA İLE TEMASA UYGUN DEĞİLDİR.

THERMO-SIGNAL®

Tava tamamen ısındıktan sonra THERMO-SIGNAL®'in rengi kırmızıya döner ve kum saati kaybolur. Fazla ısınma riskini engellemek için ocağınızın altını kısabilirsiniz. THERMO-SIGNAL® tavanızı ihtiyacınız olandan daha uzun süre ısıtmanızı engeller.

Bakım talimatları

Tava veya tencerenizi ilk kez kullanacaksanız önce yıkayın ve iç kaplamasını biraz pişirme yağı ile hafifçe yağlayın. Yapışmaz kaplama sayesinde tava-tencerenize yağ eklemek zorunda kalmazsınız. Bu sayede ürününüz sağlıklı beslenmeyi destekler.

Yapışmaz kaplama özelliğini korumak için:

- Pişirme araç gereçlerini fazla ısıtmayın.
- Tavanızda siyah renge dönüşecek şekilde yağ yakmamaya dikkat edin.
- Tava ve tencerelerinizde metal bıçak ve metal çırpıcıları kullanmayınız. Küçük yüzeysel lekeler veya yıpranmalar normaldir, kaplamanın yapışmazlık performansını etkilemez.
- Sıcak tava ve tencerenize asla direk olarak soğuk su koymayınız. Ani sıcaklık değişiklikleri metalin eğrilmesine neden olabilir, tabanda deformasyon oluşabilir.

Seramik kaplama :

- Isıtma ve çizilmeye karşı son derece dayanıklı olan seramik kaplamalar, bir damla yağ ile kavurmak veya gevretmek için uygundur.
- Sadece kızartma tavası, wok tavası, soteleme tavası ve kısa tavalar için: Bıçak ve çırpıcılar dışında çoğu mutfak eşyası kullanılabilir. Keskin kenarlı aletler kullanmaktan kaçının. Yüzeydeki hafif işaretler veya aşınmalar normaldir ve kaplamanın performasını etkilemez.

Paslanmaz çelik tavalar için:

- Paslanmaz çeliğin ısı özellikleri, gıdaların en uygun biçimde kurutulmasını ve karamelize edilmesini sağlar.
- Bıçak ve çırpıcılar dışında çoğu mutfak eşyası kullanılabilir. Keskin kenarlı aletler kullanmaktan kaçının. Yüzeydeki hafif işaretler veya aşınmalar normaldir ve kaplamanın performasını etkilemez.
- Paslanmaz çelik tavalara, sadece su kaynadıktan sonra tuz ekleyin (tuz tanelerinin paslanmaz çeliğe zarar vermesini önlemek açısından).

Ürününüzü daha uzun ömürlü kullanmanız için elde yıkamanızı tavsiye ediyoruz.
Bulaşık Makinesinde yıkarken sert tabletler yerine jel, sıvı veya toz deterjanları tavsiye ediyoruz.

α) İç ve dış kaplamalı tavalar için:

- Tava veya tencerelerinizin iç ve dış kaplamasını sıcak su, bulaşık deterjanı ve sünger yardımıyla yıkayın (kaplamaya zarar verebilecek toz temizleyicileri ya da bulaşık tellerini kullanmaktan kaçının).

b) **Emaye tavalar için:**

- Tencere-tavaların emaye dış yüzeylerini düzenli olarak temizleyin; süngerin sert tarafı gibi temizlik malzemeleri kullanılabilir.
- Bulaşık makinesinde yıkandığı takdirde, deterjanlar dolayısıyla dış kaplamanın rengi atabilir ve solabilir. Bu tür bir aşınma garantimiz kapsamında değildir.

c) **Paslanmaz çelik tavalar için:**

- Tava veya tencerelerinizi temizlerken paslanmaz çelik ürünler için kullanılan özel temizlik malzemeleri kullanınız.
- Eğer paslanmaz çelik tava veya tencerenizde yemek yakarsanız, tava veya tencerenizin içine sıcak su doldurun ve iyice ıslanması için yaklaşık bir saat bekletin. Daha sonra deterjan ve süngerle yıkayın.

İndüksiyon Ocaklar:

İndüksiyon ocağa göre daha küçük taban çaplı bir tava-tencere ile pişirme halinde indüksiyon ocak tetiklenmeyebilir ve çalışmayabilir. Tavanızı boşken asla ateş üzerinde bırakmayınız; bu durum, yapışmaz kaplamalı yüzeye zarar verir ve tabanın eğrilmesine neden olabilir. Tavanızın indüksiyon tabanını korumak için: her yıkamadan sonra mutlaka kurulayınız. Ürününüzde mavi ya da sarı renk değişiklikleri oluşabilir. Bu normaldir, tehlikeli değildir. Paslanmaz çelik için kullanılan deterjanlar, limon suyu veya beyaz sirke ile geçebilir. Süngerin sert tarafını yalnızca paslanmaz çelik tabanları temizlemek için kullanmanızı öneriyoruz.

Çocukların güvenliği için:

Tava veya tencereniz sıcakken yere veya başka bir mutfak yüzeyine koymayın. Önce soğumasını bekleyin ve çocukların ulaşamayacağı bir yerde tutun. Sıçrama sonucu oluşabilecek yanıkları önlemek için özellikle kızartma yaparken kapak kullanın.

Tefal, Ingenio® serisi ürünlerinde kullanım önerilerinde yer alan kullanım açıklamaları ve talimatlarına uygun olmayan hiçbir hata ve arızadan dolayı sorumluluk kabul etmez.

Bununla birlikte, tüm Tefal Ingenio® sap çeşitleri, herhangi bir Ingenio® tava/tencerelerinizle birlikte kullanılabilir.

Ingenio® tava ve tencereleri geri dönüşüm noktalarına bırakılabilir.

Garanti Bilgisi

Tutma sapı üretim hatalarına karşı 10 yıl garantilidir.
Ürün satın alma kanıtı ile birlikte yani faturası ile birlikte alındıktan sonra bir inceleme yapılacaktır. Bir arıza bulunursa, onunla birlikte yeni bir ürün veya eşdeğer başka bir ürün gönderilecektir. Bu garanti şartları uyarınca Tefal'in hatalı bir ürünü değiştirmekten başka bir yükümlülüğü yoktur.

Bu garanti, aşağıda ortaya çıkan hasarları kapsamaz:

- ani sıcak, soğuk ısı değişimi. Şoklama,
- yanlış kullanım,
- ihmal,

- kullanım ve bakım talimatlarına uyulmaması,
- teknik servis dışında işlem görmüş veya onarılmış.

Ayrıca, ürünün normal aşınmasını ve yıpranmasını ve aşağıdaki durumları da kapsamaz:
- fazla ısınma, ya da ısıya fazla maruz kalma veya boşken ısınma,
- iç ve dış kaplamada lekelenme, renk değişimi veya çizilme,
- profesyonel veya ticari bir çalışma ortamında kullanım.

Ingenio® sapı garantisinin geçerli olmadığı durumlar:
- Ingenio® dışında bir tava ile kullanımı,
- yanıklar, pişirme sırasında aleve maruz kalmanın neden olduğu aşırı ısınma izleri,
- fırın kullanımı,
- bulaşık makinesinde yıkama, suya daldırarak yıkama,
- yağ, toz, sos vb. malzemeler ile tıkanma,
- 10 kg'dan fazla ağırlık taşınması durumunda.

Yasal garanti

Tefal kızartma tavaları ve tencereleri, aksesuarlarıyla birlikte Tefal tarafından, satın alma tarihinden itibaren 2 yıl boyunca, satın alma kanıtının yani faturasının sunulması üzerine üretim hatasına karşı garanti edilir.

Üretici Firma
Groupe SEB, 112 Chemin du Moulin Carron 69130 Ecully, France - Tel: 0033 472 18 18 18 - Fax: 00 33 472 18 16 55
İthalatçı Firma
Groupe SEB İstanbul Ev Aletleri Tic. A.Ş. Dereboyu Cd. Bilim Sk. Sun Plaza No:5 K:2 Maslak İstanbul - Türkiye
Danışma Hattı : 444 40 50

Taşıma ve nakliye sırasında dikkat edilecek hususlar;

Taşıma ve nakliye sırasında ürünü mutlaka kutusu ile birlikte taşıyınız. Ürünün kutusu, ürünü fiziksel hasarlara karşı koruyacaktır.
Cihazın veya kutusunun üzerine ağır cisimler koymayınız. Cihaz zarar görebilir.
Cihazın düşürülmesi durumunda cihaz çalışmayabilir veya kalıcı hasar oluşabilir.
Fazlasıyla soğuk veya sıcak, üründe deformasyona neden olabilir. Elektronik devrelerin ömrünü kısaltabilir veya çalışmamasına neden olabilir.

Kullanım Ömrü;

Isıtıcılar, Fanlar, Nemlendiriciler, Hava Temizleme, Süpürgeler, Fırınlar, Mikrodalga Fırınlar, Düdüklü ve ütüler için kullanım ömrü 10 yıldır.
Diğer tüm ürünlerin kullanım ömrü 7 yıldır.

GARANTİ İLE İLGİLİ DİKKAT EDİLMESİ GEREKEN HUSUSLAR

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

1) Bu ürün ev kullanımı için tasarlanmış olması sebebiyle Profesyonel kullanım için uygun değildir, profesyonel amaç ile kullanımı nedeniyle oluşabilecek tüm arızalar.
2) Kullanma hatalarından meydana gelen hasar ve arızalar.
3) Ürünün kullanım kılavuzunda belirtilen bakımlarının yeterli ve zamanında yapılmamış olması.
4) Hatalı elektrik tesisatı kullanılması nedeniyle meydana gelebilecek arıza ve hasarlar.
5) Tüketici ürünü teslim aldıktan sonra, dış etkenler nedeniyle (vurma, çarpma vs.) meydana gelebilecek hasarlar.
6) Garanti dahilinde onarım için yetkili servise başvurmadan önce Groupe Seb yetkili personeli veya Yetkili Servis personeli dışında herhangi birinin, cihazı onarma veya tadilatına kalkışması veya cihazın deforme edilmesi durumunda.
7) Ürünün profesyonel amaçlı kullanımı durumunda, ürün garanti dışı işlem görür ve arızaların giderilmesi ücret karşılığında yapılır.

Ayrıca, üründe kullanılan aksesuarlar ve sarf malzemeler garanti kapsamında bedelsiz olarak işlem göremez.

Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır. Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanunun 11 inci maddesinde yer alan;

a) Sözleşmeden dönme,
b) Satış bedelinden indirim isteme,
c) Ücretsiz onarılmasını isteme,
d) Satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme, haklarından birini kullanabilir.

Precauciones importantes

No exponga el mango a las llamas. Para una duración mayor de tu mango de Ingenio®, se recomienda quitar el mango durante la cocción cuando no sea necesario para evitar que se sobrecaliente y garantizar su durabilidad. Utilice únicamente el mango de manipulación para evitar el riesgo de vuelco con recipientes de diámetro pequeño. No introducir nunca el mango en el lavavajillas. Nunca presionar en el botón de desbloqueo mientras esté sujetando la sartén. No transporte líquidos que hiervan cerca de otras personas. No cargue más de 10 kg. Nunca desarme el mango, devuélvalo al servicio de atención al cliente de Tefal. Si su mango está dañado (roto, astillado, sobrecalentado, derretido, caído) no lo use más. El mango Ingenio® solo es compatible con productos de la gama Tefal Ingenio®. Nunca use el mango con otras marcas que no sean Tefal Ingenio®. Si sus sartenes o cazos están deformados, no los vuelva a usar. Los utensilios de cocina Ingenio® no se pueden usar en el horno microondas. Quite el mango antes de colocar su utensilio en el horno. Retire el mango y la tapa después de haber colocado la sartén en el horno. No almacene alimentos ácidos (salsa de tomate, vinagre, platos de jugo de limón, chucrut, etc.). Este producto no está diseñado para que lo utilicen personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del producto por una persona que sea responsable de su seguridad.

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. 250ºC, en el frigorífico, en el lavavajillas o en la mesa.

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)**
- Una tapa de acero inoxidable multidiámetro y escurridora (14/16/18/20) para cazos Ingenio® de hasta 20 cm. **(Fig.6)**
- Una tapa de acero inoxidable anti-salpicaduras (24/26/28 cm) para todas las sartenes y guiseras Ingenio® hasta 28 cm. **(Fig.7)**

- Tapas de aluminio fundido (18/20/22/24 cm) 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.
- Tapas de plástico (compatibles con cacerolas, woks y sartenes) y tapas de silicona para guardar en el frigorífico. La funda de silicona permite almacenar alimentos, sin embargo, no es apta para almacenar alimentos grasos o aceitosos. Estas tapas no son tapas para cocinar y no deben utilizarse en el horno tradicional ni el horno microondas. **(Fig. 9)** Tenga cuidado, mantenga sus preparaciones en el refrigerador por un máximo de un día.

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

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. (Fig.2)**
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)**

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)

Protectores de sartenes y ollas (Fig. 10)

Separa y protege todas tus sartenes y ollas. No utilizar en artículos calientes o húmedos. EVITAR EL CONTACTO DIRECTO CON ALIMENTOS.

THERMO-SIGNAL®

El reloj de arena desaparece y el THERMO-SIGNAL® se vuelve completamente rojo cuando la sartén está perfectamente precalentada y lista para cocinar. Para evitar un calentamiento excesivo, reduzca la potencia de la encimera una vez que el patrón exterior haya cambiado a rojo sólido. Esta tecnología THERMO-SIGNAL® debería, por lo tanto, ayudar a evitar que se sobrecaliente la sartén.

Consejos de utilización

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

Para extender la vida de tu producto, recomendamos que se lave a mano.
Uso en lavavajillas: es preferible utilizar detergentes suaves como líquido, gel o en polvo, no comprimidos ni sobres.

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.
- 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.

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

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 dipositar en cualquier punto de reciclaje.

Garantía comercial

El mango Ingenio® y las sartenes y cazos de acero inoxidable tienen una garantía de 10 años a partir de la fecha de compra contra cualquier defecto de fabricación o material.
Una vez recibido por Tefal el producto acompañado de su comprobante de compra, y tras comprobar que está defectuoso, Tefal enviará a cambio un producto nuevo o equivalente a cambio. Las obligaciones de Tefal bajo esta garantía se limitan exclusivamente a este reemplazo.

Esta garantía no cubre los daños que surjan de:

- de golpes,
- uso inapropiado,
- negligencia,
- no seguir las instrucciones de uso y mantenimiento,
- una modificación o reparación no autorizada.

Tampoco incluye el desgaste normal del producto, ni los siguientes casos:

- sobrecalentamiento, exposición prolongada a una llama o al vacío,
- manchas, decoloraciones o ralladuras interiores o exteriores,
- uso profesional o en un lugar de trabajo.

Exclusiones específicas para el mango Ingenio®:

- usar con una sartén de una gama que no sea Ingenio®,
- quemaduras, rastros de sobrecalentamiento causado por la exposición a la llama durante la cocción,
- usar en un horno,
- limpiar en lavavajillas, sumergir en agua,
- obstrucción de grasa, polvo, salsas, etc.,
- uso con una carga superior a 10 kg.

Garantía Legal

Las ollas y sartenes Tefal y sus accesorios están garantizados por Tefal contra cualquier defecto de fabricación o material durante 2 años a partir de la fecha de compra, previa presentación de prueba de compra.

Sikkerhetsinstruksjoner

Ikke eksponer håndtaket for flammer. For at Ingenio®-håndtaket skal vare lenge, anbefales det å fjerne håndtaket under tilberedningen når det ikke behøves for å forhindre overoppheting og forlenge levetiden. Ikke bruk håndtaket til annet enn å løfte pannen, for å unngå fare for at panner med liten diameter velter. Ikke legg håndtaket i oppvaskmaskinen. Trykk aldri på opplåsingsknappene mens pannen håndteres. Ikke bær kokende væske nær andre personer. Ikke bær mer enn 10 kg med håndtaket. Håndtaket må ikke demonteres, men returneres til Tefal kundeservice. Hvis håndtaket er skadet (knekt, slått stykker av, overopphetet, smeltet, falt av) må du ikke bruke det lenger. Ingenio®-håndtaket er kun kompatibelt med produkter fra Tefal Ingenio®-serien. Bruk aldri håndtaket med andre merker enn Tefal Ingenio®. Hvis pannen er deformert, må du ikke bruke den igjen. Ingenio®-kokekar kan ikke brukes i mikrobølgeovn. Ta av håndtaket før du setter kokekaret i ovnen. Ta av håndtaket og lokket etter at du har satt pannen i ovnen. Ikke bruk pannen til oppbevaring av syrlige matvarer (tomatsaus, eddik, sitronsaftretter, surkål, osv.). Dette produktet er ikke beregnet brukt av personer (inkludert barn) med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring og kunnskap, med mindre de er under tilsyn eller har fått instruksjoner om sikker bruk av produktet av en person som er ansvarlig for sikkerheten deres.

Alle fordelene med avtakbare håndtak

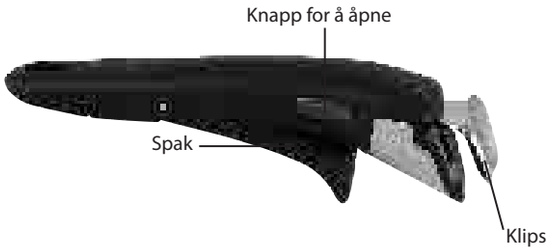
De nye Ingenio® håndtakene kan elegant og praktisk tas av, noe som gjør Ingenio® kasseroller, stekepanner, sautepanner og wok enkle å stable og oppbevare på små plasser. Dette betyr også at du kan sette kjøkkentøyet i ovnen på max 250° C, i kjøleskapet, i oppvaskmaskinen, eller på bordet.

Det er 5 typer lokk i Ingenio® serien:

- Gjennomsiktige lokksom er enkle å stable, med silikon og magnetisk knottsom passer til alle Ingenio® kasseroller. **(Fig.5)**
- Multi-diameter lokki rustfritt stål med dørslag (14/16/18/20) for alle Ingenio® kasseroller. **(Fig.6)**
- Multi-diameter og anti-sprut lokk i rustfritt stål (24/26/28) for alle Ingenio® stekepanner og sautepanner. **(Fig.7)**
- Formstøpt aluminiumslokk (18/20/22/24cm) til koking på koketopp eller i ovn (opptil 250°C). **(Fig.8)** Lokket og håndtaket kan være varmt etter langvarig bruk. Av sikkerhetshensyn bør du bruke en ovnsvott.
- Plastlokk (passer til gryter, wokpanner og sautépanner) og silikonlokk til oppbevaring av mat. Silikonlokket er til oppbevaring av mat, men passer ikke til oppbevaring av fet eller oljeholdig mat. Disse lokkene er ikke beregnet til tilberedning av mat og må ikke brukes i ovn eller mikrobølgeovn. **(Fig.9)** Forsiktig! Oppbevar maten i kjøleskapet i maksimalt én dag.

Med unntak av formstøpte aluminiumslokk, tåler ikke Ingenio®-lokkene å brukes i ovn.

Før du setter på håndtaket



Før du setter på håndtaket:

1. **Åpne håndtaket. Bruk tommelen og pekefingeren og press samtidig på de to åpningsknappene. (Fig.1)**
2. **Sett på håndtaket. Plasser det åpne håndtaket på kanten av Ingenio® pannen. Hold håndtaket, og trykk på knappene for å låse det fast, så håndtaket griper rundt kanten på pannen. (Fig.2)**
3. **Håndtaket er nå låst på plass og du kan bruke Ingenio®-pannen. Anbefalt posisjon for holding av håndtaket under bruk. (Fig 2b)**

Ta av håndtaket:

1. **Håndtaket kan kun taes av manuelt. Sett Ingenio® pannen på en stabil overflate. Trykk inn knappene på siden med pekefingeren og tommelen, og bruk den andre hånden til å løsne håndtaket. (Fig.3)**
2. **Når håndtaket beveger seg ned automatisk, er det åpnet. Det kan nå tas av pannen. (Fig.4)**

Beskyttelser til panner og gryter (Fig. 10)

Atskill og beskytt alle grytene og pannene dine. Må ikke brukes på varme og/eller fuktige gjenstander. UNNGÅ KONTAKT MED MATVARER.

THERMO-SIGNAL®

Timeglasset forsvinner og THERMO-SIGNAL® blir helt rødt når pannen er perfekt oppvarmet og klar til steking. Unngå overoppheting ved å slå ned varmen på koketoppen så snart det ytre mønsteret har blitt helt rødt. Denne THERMO-SIGNAL®-teknologien kan derfor bidra til å forhindre overoppheting av pannen.

Brukerveiledning

Før du bruker pannen for første gang, må du vaske den og smøre slippbelegget innvendig med olje. Non-stick-belegget gjør at du ikke behøver å tilsette fett i gryten/pannen, og maten blir dermed sunnere.

For å beskytte slippbelegget:

- Unngå at kokekaret overopphetes.

- Varm aldri opp fett til det blir brunsvidd.
- De fleste metallredskaper kan brukes forsiktig, bortsett fra kniver og piskeris. Unngå bruk av metallredskaper med spisse kanter og å skjære direkte i pannen. Små riper i Tefal-belegget etter en tids bruk er normalt og påvirker ikke Tefal-beleggets slippevne.
- Viktig ! Ha aldri kaldt vann i en varm panne/kasserolle. Plutselige temperaturforandringer kan gjøre at metallet slår seg, og at bunnen dermed blir skjev; en blå eller gul misfarging kan komme på produkter i rustfritt stål. Denne naturlige misfargingen kommer av overoppheting og er ikke farlig. Den kan minkes ved å bruke et spesielt rengjøringsredskap spesielt tilegnet kjøkkentøy i rustfritt stål. For å oppnå best mulig resultat anbefaler vi at du tilsetter sitronsaft eller eddik på rengjøringsredskapet for rustfritt stål.

Keramisk belegg:

- Keramiske belegg er veldig varme- og ripebestandige og passer dermed perfekt til bruning og sprøstreking med en dråpe olje.
- Gjelder kun stekepanner, wokpanner, sautépanner og lave panner: De fleste metallredskaper kan brukes, unntatt kniver og visper. Unngå å bruke redskaper med skarpe kanter. Svake merker eller slitasje på overflatene er normalt og får ingen innvirkning på beleggets egenskaper.

For panner i rustfritt stål:

- Varmeegenskapene i rustfritt stål gir optimal steking og karamellisering av maten.
- De fleste metallredskaper kan brukes, unntatt kniver og visper. Unngå å bruke redskaper med skarpe kanter. Svake merker eller slitasje på overflatene er normalt og får ingen innvirkning på beleggets egenskaper.
- For panner i rustfritt stål, aldri tilsett salt i vann før det koker (for å unngå saltflekker som kan skade stålet).

For å forlenge produktets levetid anbefaler vi håndvask.
Bruk av oppvaskmaskin: Vi anbefaler bruk av milde vaskemidler som væske, gel eller pulver, ikke tabletter eller poser.

a) **For panner som har slippbelegg ut-/ og innvendig:**

- Rengjør slippbelegget på innsiden av pannen, og pannen utvendig med vann, oppvaskmiddel og en oppvaskkost eller svamp (skuremidler og skurebørster bør ikke brukes).

b) **For emaljerte panner:**

- Vask den emaljerte utsiden regelmessig: skuresvamp kan brukes.
- Hvis oppvaskmaskin benyttes, kan overflaten bli matt og skjoldete grunnet enkelte oppvaskmidler. Garantien dekker ikke slik slitasje.

c) **For panner i rustfritt stål:**

- Kjøkkentøy i rustfritt stål : Rengjøres med et spesielt rengjøringsredskap for rustfritt stål.
- En blå eller gul misfarging kan komme på produkter i rustfritt stål. Denne naturlige misfargingen kommer av overoppheting og er ikke farlig. Den kan minkes ved å bruke et med et spesielt rengjørings-redskap spesielt tilegnet kjøkkentøy i rustfritt stål. For å oppnå best mulig resultat anbefaler vi at du tilsetter sitronsaft eller eddik på rengjørings-redskapet for rustfritt stål.

Induksjon:

Hvis gryter/panner har mindre bunndiameter enn størrelsen på induksjonsplaten, kan det føre til at induksjonsteknologien ikke utløses.

Aldri varm opp kjøkkentøyet ditt uten at det er noe i de. Dette kan skade slippbelegget, og bunnen kan slå seg. For induksjonsbunner; tørk den hver gang den vaskes. Gulning er normalt; bruk oppvaskmiddel og skuresvamp kun på bunnen av rustfritt stål.

Av hensyn til barns sikkerhet:

Plasser aldri en varm panne på gulvet eller på kanten av kjøkkenbordet. La den avkjøles og hold den utenfor barns rekkevidde. Bruk et lokk for å forhindre sprut av varmt fett.

Tefal kan ikke holdes ansvarlig for skader forårsaket av bruk av produktene i Ingenio®-serien i strid med det de er beregnet til og tillatt for som beskrevet i Tefals bruksanvisning.

Imidlertid kan alle de forskjellige typene Tefal Ingenio®-håndtak brukes på hvilken som helst av Ingenio®-beholderne.

Ingenio®-gryter og -panner kan leveres inn på gjenvinningsstasjoner.

Kommersiell garanti

Håndtaket og pannene og grytene i rustfritt stål leveres med 10 garanti mot alle typer produksjonsfeil. Når Tefal har mottatt produktet med kjøpsbevis vedlagt, blir det undersøkt. Hvis det blir funnet feil på produktet, sendes et nytt eller tilsvarende produkt i bytte. Ifølge vilkårene i denne garantien har Tefal ingen ytterligere forpliktelser enn å erstatte produkter med feil.

Denne garantien dekker ikke skader som oppstår:

- fra støt,
- feil bruk,
- uaktsomhet,
- unnlatelse av å følge bruks- og vedlikeholdsinstruksjonene,
- uautoriserte endringer eller reparasjoner.

Den omfatter heller ikke normal slitasje på produktet, eller følgende tilfeller:

- overoppheting, langvarig eksponering for varme fra flammer, eller oppvarming mens produktet er tomt,
- flekker, misfarging eller riper innvendig eller utvendig,
- profesjonell eller kommersiell bruk eller bruk på en arbeidsplass.

Særlige unntak for Ingenio® -håndtaket:

- bruk med panner fra andre serier enn Ingenio®,
- brannskader, spor av overoppheting som skyldes eksponering for flammer under tilberedning av mat,
- bruk i ovn,
- rengjøring i oppvaskmaskin, nedsenkning i vann,
- tilstopping med fett, støv, sauser osv,
- Bruk til løfting av tyngre last enn 10 kg.

Lovfestet garanti

Tefals stekepanner og gryter med tilbehør har garanti fra Tefal mot alle typer material- eller produksjonsfeil i 2 år fra kjøpsdato ved fremvisning av kjøpsbevis i landene som står oppført på listen på siste side i denne bruksanvisningen.

Käyttöä Koskevia Suosituksia

Älä altista kahvaa liekeille. Ingenio®-kahvan pitkän käyttöiän takaamiseksi on suositeltavaa irrottaa kahva kypsennyksen aikana, kun sitä ei tarvita. Näin voidaan estää ylikuumeneminen ja varmistaa kahvan kestävyys. Käytä kahvaa vain astian käsittelyyn, jotta vältytään kaatumisvaaralta läpimitaltaan pienillä pannuilla. Kahvaa ei saa pestä astianpesukoneessa. Pidä vivusta aina kiinni sormilla äläkä koskaan paina irrotuspainikkeita pannun ollessa käytössä. Älä kanna kiehuvia nesteitä muiden ihmisten lähellä. Älä kanna mitään yli 10 kg painavaa kahvan avulla. Älä koskaan pura kahvaa osiin, vaan palauta se Tefalin asiakaspalveluun. Jos kahva on vaurioitunut (rikkoutunut, lohjennut, ylikuumentunut, sulanut, pudonnut), poista se käytöstä. Ingenio®-kahva on yhteensopiva vain Tefal Ingenio® -malliston tuotteiden kanssa. Älä koskaan käytä kahvaa muiden kuin Tefal Ingenio® -tuotteiden kanssa. Jos pannu on epämuodostunut, poista se käytöstä.

Ingenio®-keittoastiat eivät sovellu mikroaaltouuniin. Irrota kahva ennen astian asettamista uuniin. Irrota kahva ja kansi, kun olet asettanut pannun uuniin. Älä säilytä astiassa happamia elintarvikkeita (kuten tomaattikastiketta, etikkaa, sitruunamehua sisältäviä ruokia tai hapankaalia). Henkilöt (mukaan lukien lapset), jotka ovat fyysisesti, henkisesti tai aisteiltaan rajoitteisia tai joilla ei ole riittävästi tietoa tai kokemusta tuotteen käytöstä, saavat käyttää tuotetta vain, mikäli käyttö tapahtuu heidän turvallisuudestaan vastaavan aikuisen valvonnassa tai tämä henkilö on opettanut heitä käyttämään tuotetta.

Kaikissa sarjan keittoastioissa on hyödynnetty irrotettavan kahvan edut

Tyylikkäämpi ja käytännöllisempi, uusi Ingenio® kahva on irroitettavissa käytettäessä Ingenio®-sarjan paistokasaria, paistinpannua, keittokasaria sekä pannuwokkia. Irrotettavaa kahvaa käytettäessä tuotteet on helppo säilyttää pienessä tilassa. Koska kahva on irrotettavissa, tuotteet voi laittaa jopa 250 asteiseen uuniin, jääkaappiin, astianpesukoneeseen, sekä niitä voi käyttää myös tarjoiluastioina.

Ingenio® sarjassa on neljä erilaista kantta:

- Lasikansi silikonireunoilla ja magneettisella nupilla kaikille Ingenio® sarjan kasareille. **(kuva1)**
- Ruostumatonta terästä oleva kansi sekä valutuskansi usealla halkaisijalla (14/16/18/20) kaikille Ingenio® sarjan kasareille. **(kuva 3)**

- Ruostumatonta terästä oleva kansi sekä roiskekansi usealla halkaisijalla (24/26/28) kaikille Ingenio® - sarjan paistinpannuille sekä paistokasareille. **(kuva 7)**
- Valualumiinikannet (18/20/22/24 cm) keittolevyillä tai uunissa kypsentämiseen (enintään 250 °C). **(kuva 8)** Kansi ja sen nuppi voivat olla kuumia pitkään jatkuneen käytön jälkeen. Turvallisuuden varmistamiseksi on suositeltavaa käyttää käyttämään uunikäsinettä.
- Muovikannet (yhteensopivia kattiloiden, wokkipannujen ja paistinpannujen kanssa) ja silikonikannetelintarvikkeidensäilyttämistävarten.Silikonikansiontarkoitettuelintarvikkeiden säilyttämiseen, mutta se ei sovellu rasvaisen tai öljyisen ruoan säilytykseen. Nämä kannet eivät ole kypsennyskansia, eikä niitä saa käyttää uunissa tai mikroaaltouunissa. **(kuva 9)** Noudata huolellisuutta ja säilytä ruokaa jääkaapissa enintään yhden päivän ajan.

Valualumiinikansia lukuun ottamatta Ingenio®-kansia ei voi käyttää uunissa turvallisesti.

Ennen kahvan kiinnittämistä



Ennen kahvan kiinnittämistä:

1. **Avaa kahva. Käytä peukaloa ja etusormea ja paina samanaikaisesti molemmilta puolilta avauspainiketta. (kuva1)**
2. **Kahvan paikalleen asetus: Aseta avattu kahva Ingenio® keittoastian reunalle. Paina vivusta ja lukitse kahva niin. että kahva kiinnittyy keittoastian reunaan. (kuva 2)**
3. **Kahva on nyt lukittu oikeaan asentoon, joten voit käyttää Ingenio®-paistinpannua. Suositeltava kahvan asento käytön aikana. (kuva 2b)**

Kahvan irrottaminen:

1. **Kahva on irrotettavissa ainoastaan samalla mekanismillä. Aseta Ingenio®- sarjan keittoastiasi tasaiselle alustalle. Paina avauspainiketta peukalolla ja etusormella niin, että vipu vapautuu. (kuva 3)**
2. **Kun vipu siirtyy alaspäin, kahva on auki. Nyt sen voi ottaa pois keittoastiasta. (kuva 4)**

Suojaa keittoastioille (kuva 10)

Erottelee ja suojaa kaikki pannut ja kattilat. Älä käytä kuumia tai märkiä tuotteita. EI SAA ASETTAA KOSKETUKSIIN RUOAN KANSSA.

THERMO-SIGNAL®

Kun paistinpannu on esikuumennettu ja ruoanvalmistuksen voi aloittaa, tiimalasi poistuu näkyvistä ja THERMO-SIGNAL® muuttuu kokonaan punaiseksi. Kun ulompi kuvio on muuttunut kokonaan punaiseksi, vähennä keittolevyn tehoa liiallisen kuumuuden välttämiseksi. THERMO-SIGNAL®-tekniikka auttaa estämään paistinpannua ylikuumenemasta.

Käyttö- Ja Hoito-Ohjeet

Ennen ensimmäistä käyttöönottokertaa pese keittoastia huolellisesti. Pyyhi sisäpinta pienellä määrällä ruokaöljyä. Pyyhi ylimääräinen öljy rätillä pois. Keittoastia on pinnoitettu tarttumattomaksi, joten paistamisessa ei tarvita rasvaa. Tällöin ruoasta tulee terveellisempää.

Näin saat astiastasi iloa pitkään:

- Älä anna keittoastian kuumentua liikaa.
- Vältä tyhjän keittoastian ylikuumentamista. Älä jätä Thermo-Spot® pannua tyhjäksi sen jälkeen, kun täplä on muuttunut tasaisen punaiseksi.
- Voit käyttää pyöreäreunaisia metallityövälineitä. Älä käytä veistä, sähkö- tai metallivatkainta, äläkä leikkaa astian pinnalla. Älä naarmuta pinnoitetta.
- Mausteet ja kuluminen voivat aiheuttaa värimuutoksia ja naarmuja pinnoitteeseen. Se on normaalia ja voit käyttää astiaa huoletta.
- Älä koskaan laita kylmää vettä kuumalle pannulle. Nopeat lämpötilan muutokset saattavat aiheuttaa jopa pohjan vääntymisen.

Pinnotetulle sisä-sekä Keraamiset :

- Keraamiset pinnoitteet kestävät kuumuutta ja naarmuuntumista erittäin hyvin, joten ne sopivat erinomaisesti paistamiseen ja öljyä tarvitaan vain pisara.
- Vain paistinpannuille, wokkipannuille ja paistokasareille: useimpia metalliastioita voidaan käyttää metallisia veitsiä ja vispilöitä lukuun ottamatta. Vältä teräväreunaisten välineiden käyttöä. Vähäiset merkit tai hankaumat pinnassa ovat normaaleja eivätkä vaikuta pinnoitteen suorituskykyyn.

Ruostumatonta terästä oleville keittoastioille:

- Ruostumattoman teräksen lämpöominaisuudet mahdollistavat ruoan ruskistamisen ihanteellisesti.

- Useimpia metalliastioita voidaan käyttää metallisia veitsiä ja vispilöitä lukuun ottamatta. Vältä teräväreunaisten välineiden käyttöä.
- Vähäiset merkit tai hankaumat pinnassa ovat normaaleja eivätkä vaikuta pinnoitteen suorituskykyyn.
- Ruostumatonta terästä oleva keittoastia: lisää suola veteen vasta kun vesi on kiehahtanut (välttääksesi suolan aiheuttamat vahingot ruostumatonta terästä olevalle keittoastialle).

Tuotteen käyttöiän pidentämiseksi suosittelemme käsinpesua.
Jos peset astianpesukoneessa, on suositeltavaa käyttää hellävaraisia pesuaineita, kuten nestettä, geeliä tai jauhetta, ei tabletteja eikä pusseja.

a) **pinnotetulle sisä-sekä ulkopinnalle:**

- Puhdista astia heti käytön jälkeen sisä- ja ulkopuolelta lämpimällä vedellä ja astianpesuaineella. Älä käytä hankausaineita, teräsvillaa tai karkeita harjoja.

b) **emalioidulle keittoastialle:**

- Pese emaloitu ulkopinta säännöllisesti ; voit käyttää hankaava pesusientä.
- Jos astia pestään astianpesukoneessa, ulkopinta saattaa menettää kiiltonsa joidenkin pesuaineiden koostumuksen johdosta. Takuu ei kata konepesun aiheuttamia muutoksia.

c) **ruostumatonta terästä oleville keittoastioille:**

- Puhdista astia huolellisesti erityisellä ruostumattomalle teräkselle tarkoitetulla puhdistusaineella. Älä jätä rasvaa tai suolaa astiaan yön yli.
- Jos ruoka pääsee palamaan astian pohjaan, jonka sisäpinta on ruostumatonta terästä, täytä astia lämpimällä vedellä ja jätä se likomaan noin tunniksi. Pese astia sen jälkeen astianpesuainetta ja tiskiharjaa käyttäen.

Induktio:

Jos keittoastian pohja on pienempi kuin induktiolevy, sitä ei ehkä kuumenneta. Älä koskaan kuumenna keittoastiaasi tyhjänä koska se saattaa vahingoittaa keittoastian tarttumatonta pinnoitetta sekä aiheuttaa pohjan vääntymisen. Erityinen induktiolle sopiva pohja: kuivaa pohja jokaisen pesukerran jälkeen. Kellertävä väri on normaalia: käytä astianpesuainetta ja pesusientä vain ruostumattomaan terästä olevaan pohjaan.

Lasten turvaallisuus:

Kuumaa kattilaa ei saa koskaan laskea lattialle tai lähelle huonekalun reunaa. Anna kattilan jäähtyä lasten ulottumattomissa. Käytä kantta ylikiehumisen aiheuttamien palovammojen välttämiseksi.

Tefal ei ole vastuussa muiden tuotteiden aiheuttamasta vahingosta, jotka eivät ole yhteensopivia Ingenio®-sarjan kanssa tai Tefal käyttöohjeessa mainittujen ohjeiden mukaisia.

Kaikki Tefal Ingenio®-irtokahvat sopivat kaikkiin Tefal Ingenio®-sarjan osiin.

Ingenio®-ruoanvalmistusastiat ja -paistinpannut voidaan toimittaa kierrätettäviksi.

Kaupallinen takuu

Kahvalla sekä ruostumattomasta teräksestä valmistetuilla paistinpannuilla ja ruoanvalmistusastioilla on 10 vuoden takuu valmistusvirheiden varalta. Kun tuote ja ostotodistus on vastaanotettu, tehdään tarkastus. Jos havaitaan vika, tuotteen tilalle lähetetään uusi tai sitä tai vastaava tuote. Tämän takuun ehtojen mukaisesti Tefal on velvollinen vain vaihtamaan viallisen tuotteen uuteen.

Tämä takuu ei kata vahinkoja, jotka aiheutuvat:

- iskuista,
- virheellisestä käytöstä,
- huolimattomuudesta,
- käyttö- ja huolto-ohjeiden noudattamatta jättämisestä,
- luvattomasta muuntelusta tai korjauksista.

Takuu ei kata normaalia tuotteen kulumista eikä seurauksia, joiden syynä on:

- överhettning, längre tids utsatthet för öppen eld eller upphettad tom,
- fläckar, missfärgningar eller repor på in- eller utsidan,
- ammattimainen tai kaupallinen käyttö tai käyttäminen työpaikalla.

Specifika undantag för handtaget Ingenio®:

- käyttö muun kuin Ingenio®-tuotteiden kanssa,
- palovauriot ja ylikuumenemisen jäljet, jotka johtuvat altistumisesta liekille kypsennyksen aikana,
- käyttö uunissa,
- puhdistus astianpesukoneessa, upottaminen veteen,
- esim. rasvasta, pölystä tai kastikkeista johtuvat vauriot,
- jos kahvaan on kohdistunut yli 10 kg:n kuormitus.

Juridinen takuu

Tefal myöntää paistinpannuilleen, kasareilleen ja niiden varusteille 2 vuoden takuun, joka kattaa materiaali- ja valmistusviat. Takuuaika alkaa ostopäivästä. Takuu on voimassa valikoiduissa maissa. Takuuhuollon saaminen edellyttää ostotodistuksen esittämistä.

Ważne środki ostrożności

Nie pozwól, aby rączka była narażona na działanie płomieni. Aby zapewnić długotrwałą trwałość rączki Ingenio®, zaleca się zdejmowanie jej podczas gotowania, gdy nie jest to konieczne, aby zapobiec przegrzaniu i zapewnić jej trwałość. Używaj rączki tylko do przenoszenia, aby uniknąć ryzyka przewrócenia w przypadku patelni o małej średnicy. Rączki nie wolno myć w zmywarce. Nigdy nie naciskaj na przyciski otwierające w trakcie używania naczynia. Nie noś wrzących płynów w pobliżu innych osób. Nie używać rączki do ciężarów powyżej 10 kg. Nigdy nie naprawiaj rączki samodzielnie, ale zwróć ją do obsługi klienta Tefal. Jeśli twoja rączka jest uszkodzona (złamana, wyszczerbiona, przegrzana, stopiona, upadła) nie używaj jej więcej. Rączka Ingenio® jest kompatybilna tylko z produktami z gamy Tefal Ingenio®. Nigdy nie używaj uchwytu z innymi markami niż Tefal Ingenio®. Jeśli twoja patelnia uległa zniekształceniu, nie używaj jej więcej. Naczynia Ingenio® nie mogą być używane w kuchence mikrofalowej. Po umieszczeniu patelni w piekarniku zdejmij uchwyt i pokrywkę. Nie przechowuj kwaśnej żywności (sos pomidorowy, ocet, sok z cytryny, kapusta kiszona itp.). Ten produkt nie jest przeznaczony do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także przy braku doświadczenia i wiedzy, chyba że są one nadzorowane lub poinstruowane w zakresie korzystania z produktu przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.

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 naczyń Ingenio® można używać w piekarniku do temp. 250 °C, w lodówce, zmywarce oraz do podawania potraw na stół.

Do gamy Ingenio® należą 5 rodzaje pokrywek:

- Łatwe do przechowywania, przeźroczyste pokrywki z silikonowymi i składanymi uchwytami do wszystkich rondli Ingenio®. **(rys.5)**
- 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 pryskaniu (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.
- Plastikowe pokrywki (kompatybilne z rondlami, wokami i patelniami do sauté) oraz silikonowe pokrywki do przechowywania żywności. Silikonowa pokrywa służy do przechowywania żywności, ale nie nadaje się do przechowywania tłustych lub oleistych potraw. Te pokrywki nie są pokrywkami do gotowania i nie wolno ich używać w piekarniku lub kuchence mikrofalowej. **(rys.9)** Zachowaj ostrożność, przechowuj żywność w lodówce maksymalnie przez jeden dzień.

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

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)**
3. **Uchwyt jest teraz zablokowany w pozycji, w której możesz używać patelni Ingenio®. Rekomendowany sposób trzymania uchwytu podczas użytkowania (Rys 2b)**

Odłączanie 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)**

separatory chroniące przed zarysowaniami (rys.10)

Oddzielają i chronią wszystkie Twoje patelnie i garnki. Separatorów nie należy używać na gorących lub mokrych produktach. NIE DO KONTAKTU Z ŻYWNOŚCIĄ.

THERMO-SIGNAL®

Wskaźnik THERMO-SIGNAL® staje się całkowicie czerwony, a ikona klepsydry zniknie, gdy patelnia osiągnie idealną temperaturę do smażenia. Aby uniknąć przegrzania naczynia zalecamy redukcję mocy kuchenki, w momencie gdy wskaźnik jest całkowicie czerwony. Technologia THERMO-SIGNAL® pozwala na uniknięcie ryzyka przegrzania i zniszczenia naczynia.

Rady Dotyczące Użytkowania

Przed pierwszym użyciem należy rozprowadzić na wewnętrznej powłoce naczynia 1 łyżeczkę oleju do smażenia za pomocą miękkiej ściereczki. Wytrzeć nadmierną ilość. Dzięki powłoce nieprzywierającej naczynia nie wymagają dodatkowego tłuszczu, zapewniając zdrowsze gotowanie.

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

- Nie przegrzewaj naczyń.
- Nigdy nie należy rozgrzewać tłuszczu aż do jego spalenia.
- 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.

Naczynia ceramiczna:

- 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 trzepaczek. 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 trzepaczek. 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).

Aby dłużej zachować pełną jakość produktu, zalecamy mycie ręczne.
Mycie w zmywarce: zalecamy stosowanie delikatnych detergentów, takich jak płyn, żel lub proszek do mycia, nie rekomendujemy zaś używania tabletek, ani saszetek.

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.
- 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:

Naczynia o mniejszej średnicy niż ta w kuchence 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 szorstkej 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.

Tefal nie ponosi odpowiedzialności za produkty uszkodzone w wyniku nieprawidłowego użytkowania. Zasady

prawidłowego użytkowania opisane są szczegółowo w instrukcji obsługi.

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

Patelnie i garnki Ingenio® można zutylizować w punkcie recyklingu.

Gwarancja komercyjna

Uchwyt oraz patelnie i garnki ze stali nierdzewnej objęte są 10-letnią gwarancją na wszelkie wady produkcyjne.
Po otrzymaniu produktu wraz z dołączonym dowodem zakupu zostanie przeprowadzona kontrola. Jeśli zostanie stwierdzona wada, wraz z nią zostanie wysłany nowy produkt lub ekwiwalent w zamian. Zgodnie z warunkami niniejszej gwarancji Tefal nie ma żadnych innych zobowiązań poza wymianą wadliwego produktu.

Niniejsza gwarancja nie obejmuje uszkodzeń powstałych:

- od uderzeń,
- niewłaściwego używania,
- zaniedbań,
- nieprzestrzeganie instrukcji użytkowania i konserwacji,
- nieautoryzowana modyfikacja lub naprawa.

Nie obejmuje również normalnego zużycia produktu ani następujących przypadków:

- przegrzanie, długotrwałe wystawienie na działanie płomieni lub stanie pustym,
- plamy, przebarwienia lub rysy wewnątrz lub na zewnątrz naczynia,
- zastosowania zawodowe lub w miejscu pracy.

Wyłączenia szczególne dla rączki Ingenio®:

- używanie z patelnia inną niż Ingenio®,
- przypalenia, ślady przegrzania spowodowane ekspozycją na płomienie w czasie gotowania,
- używanie w piekarniku,
- mycie w zmywarce, zanurzanie w wodzie,
- zapychanie tłuszczem, kurzem, sosem, etc.,
- stosowanie przy obciążeniu większym niż 10 kg.

Gwarancja prawna

Patelnie i rondle Tefal wraz z akcesoriami są objęte gwarancją Tefal na wszelkie wady materiałowe lub produkcyjne, przez 2 lata od daty zakupu, po okazaniu dowodu zakupu w danym kraju.

Bezpečnostné opatrenia týkajúce sa používania

Rukoväť nevystavujte plameňu. Pre dlhodobú výdrž vašej rukoväte Ingenio® sa odporúča rukoväť počas varenia zložiť, aby ste predišli riziku prehriatia, a tým zaistili jej dlhodobú trvanlivosť. Rukoväť používajte iba pre manipuláciu, aby ste predišli riziku prevrátenia u panvíc s malým priemerom. Neumývajte rukoväť v umývačke riadu. Vždy držte spodnú páku uzavretú prstami a nikdy nestláčajte odomykacie tlačidlá pri manipulácii s panvicou. Neprenášajte vriacej tekutiny v blízkosti iných osôb. Nepreťažujte riad viac ako 10 kg. Rukoväť nikdy nerozoberajte, ale vráťte ju zákazníckemu servisu Tefal. Ak je vaša rukoväť poškodená (zlomená, odštiepená, prehriata, roztavená, spadnutá), už ju nepoužívajte. Rukoväť Ingenio® je kompatibilná iba s výrobkami z radu Tefal Ingenio®. Nikdy nepoužívajte rukoväť s inými značkami ako Tefal Ingenio®. Ak sú vaše panvice zdeformované, už ich nepoužívajte. Kuchynský riad Ingenio® nie je možné použiť v mikrovlnnej rúre. Pred vložením riadu do rúry snímte rukoväť. Po vložení panvice do rúry vyberte rukoväť a pokrievku. Neskladujte kyslé jedlá (paradajková omáčka, ocot, jedlá z citrónovej šťavy, kyslá kapusta atď.). Tento výrobok nie je určený na použitie pre osoby (vrátane detí) so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a znalostí, pokiaľ by neboli pod dohľadom alebo bez inštruktáži o používaní výrobku osobou zodpovednou za ich bezpečnosť.

Všetky prednosti snímateľnej rukoväte

Ešte viacej elegancie a praktickosti, to je nová rukoväť Ingenio®, ktorá je jednoducho odnímateľná, a vďaka tomu sú hrnce, panvice, hlboké panvice i kastróly Ingenio® ľahko skladovateľné. Váš riad môžete vložiť: do rúry na max 250 °C, do chladničky, do umývačky riadu, na stôl.

V rade Ingenio® sú štyri typy viek:

- Stohovateľné sklenené pokrievky so silikónovým a sklopným chytadlom pre všetky kuchynské riady Ingenio®. **(obr.5)**
- Nerezové veko na cedenie vhodné na všetky hrnce Ingenio® v rozmeroch 14/16/18/20 cm. **(obr.6)**
- Nerezová pokrievka proti vyšplechnutiu pri varení (24/26/28) pre všetky Ingenio® panvice a hlbokú panvicu do priemeru 28 cm. **(obr.7)**

- Pokrievky z liateho hliníka (18/20/22/24cm) pre varenie na sporáku alebo zapekanie v rúre (až do 250 ° C). **(obr.8)**. Pokrievka a jej rukoväť môžu byť po dlhšom používaní horúce. Pre bezpečné používanie odporúčame použiť kuchynskú chňapku.
- Plastové viečka (kompatibilné s hrncami, panvicami wok a soté) a silikónové viečka na konzerváciu potravín. Silikónové veko slúži na konzerváciu potravín, nie je však vhodné na skladovanie tučných alebo mastných jedál. Tieto pokrievky nie sú pokrievky určené na varenie a nesmú sa používať v rúre alebo mikrovlnnej rúre. **(obr.9)** Buďte opatrní, jedlo uchovávajte v chladničke najviac jeden deň.

Mimo pokrievok z liateho hliníka nie sú pokrievy Ingenio® určené pre použitie v rúre.

Pokyny k používaniu rukoväte



Pred pripevnením rukoväte:

1. **Otváranie rukoväte. Pomocou palca a ukazováka stlačte odblokovacie gombíky na oboch stranách zároveň. Nechajte voľnú spodnú páku. (obr.1)**
2. **Usadenie rukoväte. Otvorenú rukoväť umiestnite na okraj panvice Ingenio®. Rukoväť zovrite a zatlačte na páčku tak, aby došlo k zapadnutiu rukoväte na určené miesto (vnútri) a rukoväť zvierala okraj panvice. (obr.2)**
3. **Rukoväť je teraz uzamknutá v polohe a môžete začať panvicu Ingenio® používať. Úchop rukoväte odporúčaný pre manipuláciu s riadom. (obr. 2b)**

Snímanie rukoväte:

1. **Rukoväť sa dá odstrániť len vtedy, keď ju naozaj odstrániť chcete. Položte panvicu Ingenio® na stabilný povrch. Palcom a ukazováčikom stlačte bočné tlačítka a uvoľnite stisk spodnej časti páčky, abyste ju neblokovali. (obr.3)**

2. **Keď sa páčka automaticky uvoľní, je rukoväť otvorená. Teraz ju môžete z panvice odstrániť. (obr.4)**

Ochranné podložky na hrnce a panvice (obr.10)

Oddeľujú a chráni proti poškodeniu vaše hrnce a panvice. Nepoužívajte na horúci a vlhký riad. NEDÁVAJTE/NEUMIESTŇUJTE DO KONTAKTU S POTRAVINAMI.

THERMO-SIGNAL®

Symbol presýpacích hodín zmizne a THERMO-SIGNAL® získa jednoliatu červenú farbu, keď je panvica správne rozohriatá a pripravená na varenie. Aby ste zabránili nadmernému zahrievaniu stlmte ohrev, keď bod sčervená. Tým technológia THERMO-SIGNAL® pomáha predchádzať prehrievaniu panvice.

Návod na použitie

Pred prvým použitím otrite vnútorný povrch výrobku servítkou s jednou lyžičkou oleja. Odstráňte prebytočný olej. Vďaka nepriľnavému povrchu riadu neni potrebné pridávať pod jedlo tuk/olej. Zdravé a chutné varenie.

Ochrana nelepivého povrchu:

- Riad neprehrievajte.
- Nikdy nezahrievajte tuky po štádium zuhoľnatenia.
- Nepoužívajte nože ani metly. Ľahké škrabance a otery vzniknuté používaním sú normálne a nenarušia nepriľnavé vlastnosti povrchu výrobku.
- Nikdy nepúšťajte studenú vodu priamo do horúcej panvice. Náhle zmeny teploty môžu spôsobiť deformáciu kovu, čo môže mať za následok nerovnú základňu.

Pre nádoby s keramickou povrchovou úpravou:

- Vysoko odolné voči poškriabaniu a teplu, keramický povrch je perfektný pre vysmážanie s chrumkavým výsledkom s minimom pridaného oleja.
- Iba pre panvice, vysoké panvice a nízke panvice: môžete používať väčšinu tupých kovových pomôcok. Nepoužívajte ostré nástroje a nekrájajte priamo v panvici. Zabránite tým ryhám na nepriľnavého povrchu. Menšie stopy alebo obrúsenie neovplyvňujú nelepivý efekt.

Riad z nerezovej ocele:

- Tepelné vlastnosti nehrdzavejúcej ocele umožňujú, aby sa pripravovaná potravina optimálne osmažila alebo zkaramelizovala.

- Môžete používať väčšinu tupých kovových pomôcok. Nepoužívajte ostré nástroje a nekrájajte priamo v panvici. Zabránite tým ryhám na nepriľnavého povrchu. Menšie stopy alebo obrúsenie neovplyvňujú nelepivý efekt.
- V prípade riadov z nerezu pridávajte soľ do vody až po jej privedení do varu (zabránite poškodeniu nerezu zrnkami soli).

Pre predĺženie životnosti produktu odporúčame ručné umývanie.
Použitie v umývačke: je vhodnejšie používať jemné čistiace prostriedky, ako sú tekutiny, gély alebo prášok, nie tablety ani sáčky.

a) **Riad so špeciálnou vonkajšou a vnútornou povrchovou úpravou:**

- nádobu s nepriľnavým povrchom omyte zvonku aj zvnútra špongiou a teplou vodou s tekutým čistiacim prostriedkom (práškové čistiace prostriedky a kovové drátenky sa nedoporučujú).

b) **Smaltovaného riadu:**

- Smaltovaný povrch riadu čistite pravidelne; môžete použiť brúsne hubky.
- Pri umývaní v umývačke môže vonkajší povrch vyblednúť vďaka používaniu agresívnych čistiacich prostriedkov. Naše záruky sa na toto nevzťahujú.

c) **Riad z nerezovej ocele:**

- panvice dôkladne očistite špeciálnym čistiacim prostriedkom určeným na nerezovú oceľ.
- Pokiaľ pripálite pripravované jedlo na panvici, ktorá má vnútorný povrch z nerezu, naplňte panvicu teplou vodou a ponechajte ju namočenú asi hodinu. Potom riad umyte špongiou v teplej vode s trochou čistiaceho prostriedku.

Indukcia:

Nádoby s menším priemerom dna ako je veľkosť indukčnej platničky môžu spôsobiť, že sa indukčný ohrev nezapne.
Nikdy nezahrievajte Váš riad naprázdno, pretože by to mohlo spôsobiť poškodenie nepriľnavého povrchu a deformáciu základne. Údržba špeciálneho indukčného dna vašej panvice: po umytí dno zospoda vždy osušte. Ľahké zažltnutie je celkom normálne, použite bežný čistiaci prostriedok alebo citrónovú šťavu alebo ocot. Odporúčame používať abrazívnu časť špongie iba na nerezové dno.

Z dôvodu bezpečnosti:

Nikdy neodkladajte ešte horúci riad na zem alebo na okraj pracovného priestoru. Nechajte ho vychladnúť a uložte ho mimo dosah detí. Používajte pokrievky, aby ste sa vyvarovali popáleninám od prskajúceho tuku. Prípadnú reklamáciu je možné uplatniť v predajni, kde bol výrobok zakúpený alebo priamo v autorizovanej opravovni. K uplatneniu záruky slúži riadny nákupný doklad, ktorý si starostlivo uschovajte.

Tefal nenesie zodpovednosť za závady vzniknuté nesprávnym použitím (napr. zahrievanie na vysoké teploty, komerčné využitie výrobku, nárazy a pod., ktoré neboli v súlade s užívateľským manuálom.

Vendar pa se lahko uporabljajo vse vrste ročajev Tefal Ingenio® na vseh vrstah posode Ingenio®.

Výrobky Ingenio® sú recyklovateľné.

Obchodná záruka

Na rukoväť, panvice a hrnce z nehrdzavejúcej ocele sa poskytuje záruka 10 rokov na všetky výrobné chyby. Po obdržaní produktu s priloženým dokladom o kúpe bude vykonaná kontrola. Ak sa zistí chyba, bude s ňou zaslaný nový produkt alebo ekvivalentná výmena. Podľa podmienok tejto záruky nemá spoločnosť Tefal žiadne ďalšie povinnosti okrem výmeny chybného produktu.

Táto záruka sa nevzťahuje na škody vzniknuté:

- z otrasov,
- nesprávnym používaním,
- nedbanlivosťou,
- nedodržiavaním pokynov na použitie a údržbou,
- neoprávnenou úpravou alebo opravou.

Záruka zároveň nezahŕňa bežné opotrebenie výrobku ani nasledujúce prípady:

- predhriatie, dlhodobé vystavenie teplu z plameňa alebo vystavenie teplu, keď je panvica prázdne,
- škvrny, odfarbenie alebo škrabance na vnútornej alebo vonkajšej strane,
- komerčné použitie alebo použitie v mieste pracoviska.

Osobitné výnimky týkajúce sa rúčky Ingenio®:

- používanie iba s panvicami z rady Ingenio®,
- popáleniny, stopy po prehriatí spôsobené vystavením plameňu počas varenia,
- použiť v rúre,
- čistenie v umývačke riadu, ponorenie do vody,
- upchatej mastnotou, prachom, omáčkami atď,
- manipulácia s prísadami s hmotnosťou presahujúcou 10 kg.

Zákonná záruka

Na panvice a rajnice Tefal a ich príslušenstvo poskytuje spoločnosť Tefal po predložení dokladu záruku proti chybám výroby alebo materiálu po dobu 2 rokov od dátumu nákupu.