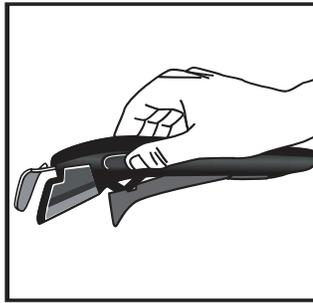


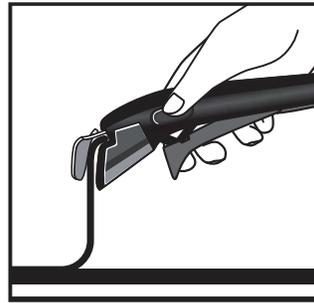
T-fal®
ingenio®

Ref. 20 20 208 720 - SUP 11/22

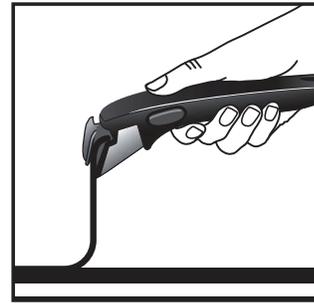
www.t-fal.com



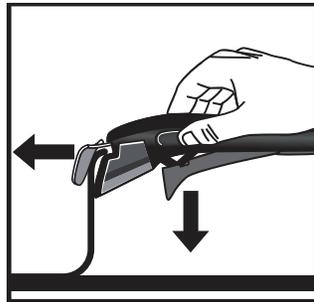
(Fig.1)



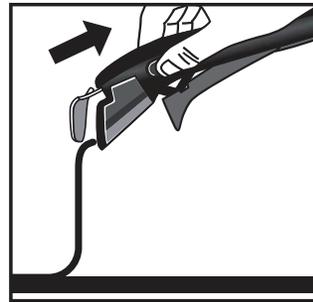
(Fig.2a)



(Fig.2b)



(Fig.3)



(Fig.4)

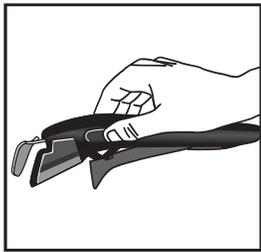


More elegant and practical, the Ingenio® handle can be removed in a flash making Ingenio® saucepans, frying pans, sauté pans, and stir fry pans easy to stack and store in a small space. In addition, you can switch from one pan to another and move it from the stovetop into the oven or onto the table for serving, and to the fridge in a click.

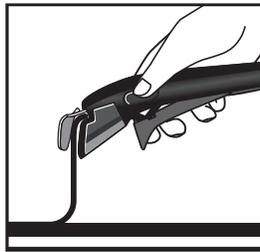
Safety

Remove the handle during cooking and do not expose the handle to flames to prevent overheating and extend lifetime.

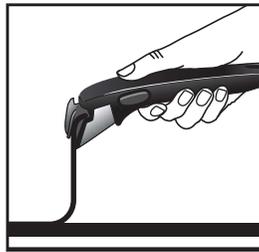
- Use handle only to move pots or manipulate pan on the stove.
- Do not carry boiling liquid/very hot food near other people.
- Do not carry anything over 10kg / 22lbs.
- Do not put the handle in the dishwasher.
- Make sure to remove the handle and lids before placing in the oven.
- Do not put in the microwave.
- Do not store pans for more than one day in the refrigerator.
- Do not store acidic food in refrigerator.
- If your handle is broken, chipped, overheated, or otherwise damaged it should no longer be used.
- If cookware is distorted do not use.
- **Never disassemble the handle but return it to T-fal customer service.**
- Never press the unlocking buttons during use.
- Ingenio® handles are only suitable for the Ingenio® range. Never use the handle with pans made by another manufacturer or on pans with a fixed handle.
- 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.



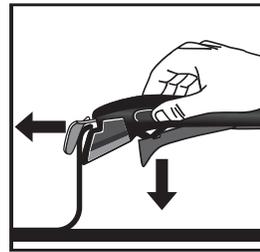
(Fig.1)



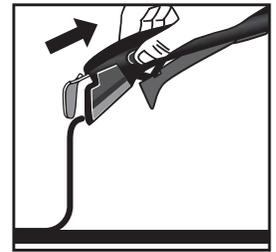
(Fig.2a)



(Fig.2b)

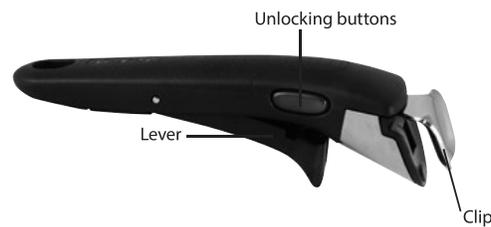


(Fig.3)



(Fig.4)

Handle instructions



Before attaching the handle

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

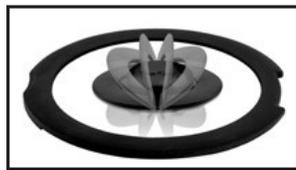
Removing the handle

- 1.** To remove the handle, place the Ingenio® pan on a flat, stable, heat-resistant surface. Press the lateral unlocking buttons using your 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)**

Lids use and care

There are two types of lids that can be used with your T-fal Ingenio®:



(Fig.5)



(Fig.6)

Stackable see-through lids with silicone and foldable knobs for all Ingenio® saucepans. **(Fig.5)**

Plastic lids (compatible with saucepans, wok pans and sauté pans) and silicone lids for food conservation. **(Fig.6)**

- The lids are not oven safe or microwave safe.
- The lids are not suitable to be used during cooking.

Care instructions

Before using your pan remove all packaging and stickers and wash in warm, soapy water, rinse and dry thoroughly. Before using non-stick interiors for the first time, condition the pan by spreading one teaspoon of cooking oil over the interior with a clean cloth. Wipe off any excess. You should then condition the pan regularly to maintain the performance of the non-stick coating.

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

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

To preserve the non-stick coating:

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

For ceramic coated pans:

- highly resistant to heat and scratches, ceramic coatings are perfect for searing and crisping with a drop of oil,
- only for frypans, stirfry pans, sauté pans and shallow pans : most metal utensils may be used, except knives and whisks. Avoid using sharp-edged utensils. Slight surface marks or abrasions are normal and will not affect the performance of the coating.

For stainless steel pans:

- the thermal properties of the stainless steel allow the food to be seared and caramelised optimally,
- most metal utensils may be used, except knives and whisks. Avoid using sharp-edged utensils. Slight surface marks or abrasions are normal and will not affect the performance of the coating,
- for stainless steel pans, add salt to water only after it has come to the boil (to avoid salt grains damaging the stainless steel).

CAUTION

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

We recommend not to put your pots and pans in the dishwasher since washing detergents (especially tablets) contain very aggressive and corrosive ingredients for aluminum parts.

a) For interior and exterior coated pans:

Clean the inner and outer coatings of your pan with hot water, dish detergent and a sponge, (scouring powder and scouring pads are not suitable for use for cleaning pans).

b) For enamel pans:

Clean the enamelled outside of the pans regularly; abrasive pads can be used.

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

c) For stainless steel pans:

Clean pans thoroughly with a special cleaning agent for stainless steel equipment.

A blue or yellow discoloration may appear on your products. This is a natural occurrence with stainless steel, due to overheating and is in no way harmful.

If you burn food in pans, which have a stainless steel interior, fill them with warm water and leave to soak for about an hour. Afterwards, wash them with washing up liquid and a sponge.

Induction Hobs:

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

Never heat your pan when it is empty because this could damage the non-stick coating and warp the base. For the base of your induction pan: dry it after each cleaning. A light blue or yellow colour can appear. It is natural, not

dangerous and can be eliminated with a commercial cleaning product for stainless steel utensils, or with lemon juice or white vinegar. We recommend that you use an abrasive sponge only for the base.

For safety purposes:

Never put a hot pan on the floor or near the edge of a kitchen surface. Let it cool down and keep out of reach of children, and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities. Use a lid to prevent burns caused by splashing.

THE T-FAL WARRANTY

From the date of purchase in the U.S. or Canada, T-fal warrants that any of T-fal cookware item will be free from defects in material, construction or workmanship for the lifetime (except Ingenio® handle) of the product under normal use, and following care instructions.

T-fal will repair or replace the T-fal cookware item in the country of purchase that is covered by this warranty without charge.

Should your T-fal cookware require warranty service, please contact our Consumer Service Department by phone or website per below for a warranty evaluation and return authorization number. Upon approval of your claim, T-fal will repair or replace the item without charge. If the replacement product is no longer in production, one of equal or greater retail value will be given. Under the terms of this warranty T-fal has no further obligations other than to repair or replace a defective product. T-fal shall not be obliged to replace any product which is not accompanied by a valid proof of purchase.

EXCLUSIONS

This warranty does not cover:

- Damage arising from thermal shocks, drops, improper use, failure to follow the use and care instructions, or an unauthorized modification or repair.
- Normal product wear and tear.
- Discoloration, warping, or metal separation due to high heat, prolonged heat exposure when empty, or non-stick deterioration that occurs from misuse or abuse.
- Commercial, professional, or workplace use.
- Any glass or porcelain in the product.
- Any build-up of grease, dust, food particles, etc inside of handle.
- Non-stick damage from metal or sharp utensils.
- Damage caused by use of scouring pads, steel wool, abrasive cleaners, or bleach.
- Minor imperfections and color variations, which are normal.
- T-fal warranties that non-stick coatings comply with regulations covering materials in contact with food.

Specific for the Ingenio® removable handle:

The Ingenio® removable handle is warranted by T-fal for 10 years from the date of purchase, against any material or manufacturing defect, with below specific exclusions:

- Use of a recipient other than a T-fal Ingenio®.
- Burns caused by gas flame or use in an oven.
- Cleaning in a dishwasher or submerging in water.
- Use for lifting a load greater than 22lbs.

THERE ARE NO WARRANTIES WHICH EXTEND BEYOND THOSE STATED HEREIN. ANY IMPLIED WARRANTIES THAT MAY BE APPLICABLE TO T-FAL COOKWARE PRODUCTS, INCLUDING IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE LIMITED IN DURATION TO THE DURATION OF THIS WARRANTY. SOME STATES DO NOT ALLOW LIMITATIONS ON HOW LONG AN IMPLIED WARRANTY LASTS, SO THE ABOVE LIMITATION MAY NOT APPLY TO YOU. UNDER NO CIRCUMSTANCES SHALL T-FAL BE LIABLE FOR ANY SPECIAL, INCIDENTAL, OR CONSEQUENTIAL DAMAGES BASED UPON BREACH OF THIS LIMITED WARRANTY, BREACH OF CONTRACT OR STRICT LIABILITY.

SOME STATES DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, SO THE ABOVE LIMITATION OR EXCLUSION MAY NOT APPLY TO YOU.

Consumers' Rights and additional information:

This T-fal warranty does not affect the statutory rights a consumer may have or those rights that cannot be excluded or limited, nor rights against the retailer from which the consumer purchased the product. This warranty gives a consumer specific legal rights, and the consumer may also have other legal rights which vary from State to State or Country to Country. The consumer may assert any such rights at his sole discretion.

U.S.A.: GROUPE SEB USA - 2121 Eden Road - Millville, NJ 08332

CANADA: GROUPE SEB CANADA - 36 Newmill Gate, Unit 2 - Scarborough, ON - M1V 0E2

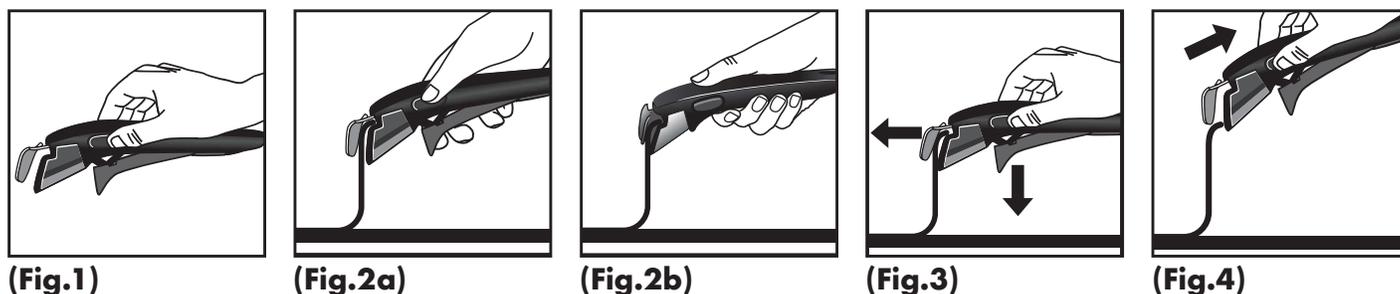
Encore plus élégante et pratique, la poignée Ingenio® de nouvelle génération se retire en un clin d'oeil. Ainsi, les casseroles, poêles, sauteuses et poêles wok Ingenio® sont parfaitement empilables et occupent un volume très restreint. Par ailleurs, ceci vous permet de placer le récipient : au four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

Attention : Consignes de sécurité

FR

Enlever la poignée pendant la cuisson et ne pas exposer la poignée à la flamme.

- N'utilisez la poignée que pour déplacer les casseroles ou manipuler la casserole sur la cuisinière.
- Ne pas transporter de liquide bouillant à proximité d'autres personnes.
- Ne pas déplacer des charges supérieures à 10kg.
- Ne pas laver votre poignée au lave-vaisselle.
- Veillez à bien retirer la poignée et les couvercles avant le passage au four.
- Ne pas mettre les récipients Ingenio® au four à micro-onde.
- Conserver une journée maximum vos récipients au réfrigérateur.
- Ne pas conserver de denrées acides au réfrigérateur.
- Si votre poignée est déformée ou cassée suite à un choc, chute ou autre, elle ne peut plus être utilisée correctement et il est recommandé de ne plus s'en servir.
- Si votre ustensile est déformé ne plus l'utiliser.
- **Ne jamais démonter la poignée mais la renvoyer au service consommateur T-fal.**
- ne jamais presser sur les boutons de déverrouillage lors de l'utilisation.
- ne jamais utiliser la poignée sur des ustensiles d'autres marques. Poignée exclusivement conçue pour la gamme Ingenio® de T-fal.
- Ce produit 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 ce produit.



Mode d'emploi de la poignée Ingenio®



Mise en place et utilisation

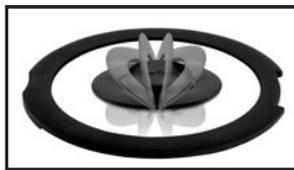
- 1.** Ouverture de la poignée. Presser simultanément les deux boutons latéraux de déverrouillage avec l'index et le pouce en prenant soin de positionner votre main de manière à laisser libre le levier inférieur. **(Fig.1)**
- 2.** Verrouillage de la poignée. Présenter la poignée ouverte au dessus du bord de l'ustensile Ingenio®, la positionner sur le bord de l'ustensile (et uniquement sur les zones de préhension délimitées si l'ustensile en possède). Presser totalement le levier inférieur (il ne doit plus dépasser du corps de la poignée) de façon à pincer le bord de l'ustensile. La poignée est alors verrouillée et vous pouvez utiliser votre ustensile. **(Fig.2a)**
- 3.** La poignée est maintenant verrouillée et vous pouvez utiliser vos poêles et casseroles Ingenio®. La position recommandée pour porter la poignée pendant l'utilisation est illustrée sur la figure. **(Fig.2b)**

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)**

Couvercles mode d'emploi

Deux types de couvercles existent dans la gamme Ingenio® :



(Fig.5)



(Fig.6)

Couvercles en verre avec jonc silicone et bouton repliable pour toutes les casseroles Ingenio®. **(Fig.5)**

Des couvercles plastique (compatibles avec les casseroles, les woks et les sauteuses) et des couvercles silicone pour conserver au réfrigérateur. **(Fig.6)**

- Ces couvercles ne sont pas des couvercles de cuisson et ne doivent pas être utilisés dans le four traditionnel ou le four-micro-ondes.
- Les couvercles ne sont pas adaptés pour être utilisés pendant la cuisson.

Conseils d'utilisation

Avant la première utilisation, lavez et huilez légèrement (huile végétale) toute la surface du revêtement intérieur. Pour les poignées avec un insert en acier inoxydable, retirez le film de protection plastique. Grâce à son revêtement antiadhésif, nul besoin de matière grasse dans votre ustensile, pour des plats plus sains.

Pour préserver les qualités antiadhésives de votre ustensile :

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

Pour les ustensiles avec un revêtement intérieur en céramique :

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

Pour les ustensiles en acier inoxydable :

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

ATTENTION

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

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

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

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

b) Pour les ustensiles émail :

Nettoyer régulièrement les extérieurs émaillés, les tampons abrasifs pouvant être utilisés.

Au lave-vaisselle, le revêtement extérieur peut se ternir et se décolorer sous l'agression de certains détergents.

Notre garantie ne couvre pas ce cas d'usure.

c) Pour les ustensiles en acier inoxydable :

Nettoyez votre ustensile avec un nettoyant spécial inox.

Une décoloration «bleue» ou «jaune» peut apparaître dans les ustensiles en acier inoxydable. Cette coloration

naturelle causée par la surchauffe de l'article n'est pas dangereuse.

Si vous laissez brûler de la nourriture remplissez l'ustensile avec de l'eau chaude et laissez tremper pendant une heure. Ensuite, nettoyez à l'aide d'un détergent et d'une éponge.

Induction :

Les articles avec un diamètre inférieur à la taille du foyer induction peuvent ne pas déclencher la technologie de chauffe par induction.

Ne jamais le faire chauffer à vide en position maximum car vous pourriez détériorer les caractéristiques antiadhésives du revêtement et déformer le fond. Pour le fond spécial induction de votre ustensile : 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.

LA GARANTIE T-FAL INGENIO®

Le fabricant garantit cet ustensile de cuisson antiadhésif à vie, sauf la poignée Ingenio®, contre tout vice de fabrication, à partir de la date d'achat. La présente garantie ne couvre pas les dommages dus aux inattentions (y compris la surchauffe), aux utilisations abusives ou à l'usage commercial. Elle ne couvre pas non plus les taches, décolorations ou rayures du revêtement antiadhésif et de l'extérieur en porcelaine émaillée ou en acier inox.

Pendant la période de garantie, les produits défectueux peuvent être retournés par l'acheteur d'origine à T-fal® en port payé, accompagnés de la preuve de la date d'achat. Pour obtenir une adresse et des instructions de retour aux États-Unis, composez le 1-800-395-8325. Aux É.-U. : T-fal® Corp. After Sales Service Dept, 2121 Eden Road, Millville - NJ 08332. Au CANADA : Groupe SEB Canada Inc. - 36 Newmill Gate, Unit 2, Scarborough, ON M1V 0E2

Au Mexique : Groupe SEB México, S.A. de C.V.- Calle Boulevard Miguel de Cervantes Saavedra No. 169 Piso 9, Col. Ampliación Granada C.P. 11520 Alcaldía Miguel Hidalgo, Ciudad de México - R.F.C. GSM8211123P5

TÉL : 55 52 83 93 00.

EXCLUSIONS

Cette garantie ne couvre pas :

- Les dommages qui seraient le résultat de chocs, d'une mauvaise utilisation, d'une négligence, du non respect des instructions d'utilisation et de maintenance, ou d'une modification ou d'une réparation non autorisée.
- Usure normale du produit.
- Surchauffe, exposition prolongée à la flamme ou à vide.
- Usage professionnel ou sur un lieu de travail.

- Entrée de poussière, d'insectes dans la poignée.
- Dommages causés par des ustensiles en métal ou tranchants.
- Dommages causés par les accessoires de nettoyage et les détergents abrasifs et agressifs.
- T-fal garantit que le revêtement antiadhésif est conforme à la réglementation concernant les matériaux qui entrent en contact avec les aliments.

Spécificités de la poignée Ingenio® :

La poignée Ingenio® est garantie par T-fal pendant 10 ans à partir de la date d'achat contre tout défaut de fabrication ou de matière. Exclusions spécifiques pour la poignée Ingenio® :

- Utilisation avec un récipient d'une autre marque que T-fal.
- Brûlure par la flamme du gaz.
- Nettoyage au lave-vaisselle ou immersion dans l'eau.
- Manutention avec une charge supérieure à 10 kg.

Droits des Consommateurs et informations complémentaires :

Cette garantie T-fal n'affecte pas les droits statutaires qu'un consommateur peut avoir ou les droits qui ne peuvent être exclus ou limités, ni les droits contre le détaillant auprès duquel le consommateur a acheté le produit. Cette garantie donne au consommateur des droits légaux spécifiques, et le consommateur peut également avoir d'autres droits légaux qui varient d'un état à l'autre ou d'un pays à l'autre. Le consommateur peut faire valoir ces droits à sa seule discrétion.

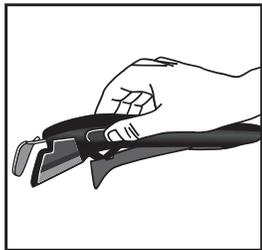
El mango Ingenio® se extrae fácil y rápidamente. De esta manera, los cazos, cacerolas, sartenes, sartén salteados y sartén wok Ingenio® se apilan y ocupan un espacio muy reducido en el armario. Además, esto permite que los diferentes utensilios puedan guardarse: puede utilizarse en el horno hasta máx.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

Precauciones importantes

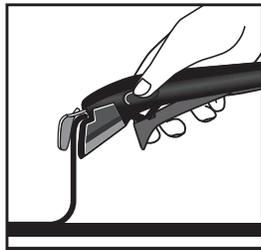
Retire el mango durante la cocción y no exponga el mango a las llamas.

- Use la manija solo para mover ollas o manipular la sartén en la estufa.
- No transporte líquidos que hiervan cerca de otras personas.
- No cargue más de 10 kg.
- No introducir nunca el mango en el lavavajillas.
- Antes de utilizar el utensilio Ingenio® en el horno, compruebe que ha retirado el mango.
- Los recipientes Ingenio® NO son aptos para el microondas.
- No almacenar las sartenes durante más de 1 día en el refrigerador.
- No guarde alimentos ácidos en el refrigerador.
- Si el utensilio o su mango se deforman debido a un golpe o caída, no debería ser utilizado más y le recomendamos que lo reemplace por uno nuevo.
- **Nunca desmonte el mango, sino devuélvalo al servicio de atención al cliente de T-fal.**
- Nunca presionar en el botón de desbloqueo mientras esté sujetando la sartén.
- Nunca use el mango con utensilios hechos por otros fabricantes o utensilios con un mango fijo soldado.
- Este producto no está diseñado para ser utilizado por 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 responsable de su seguridad.

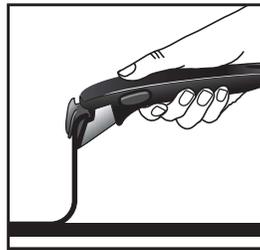
ES



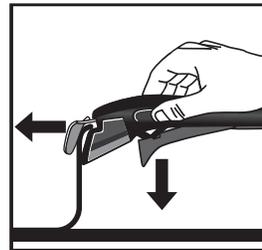
(Fig.1)



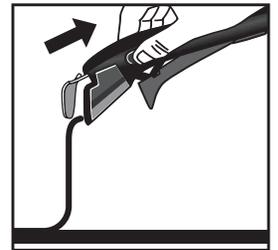
(Fig.2a)



(Fig.2b)



(Fig.3)



(Fig.4)

Instrucciones de uso del mango



Antes de Colocar el mango

- 1.** Abrir el mango. Presionar simultáneamente los dos botones laterales de apertura con el dedo índice y pulgar de manera que la palanca quede desbloqueada. Dejar libre la palanca inferior. **(Fig.1)**
- 2.** Fijar el mango. Colocar el mango abierto en el borde del utensilio Ingenio®. Presionar la palanca para colocar el mango de manera que quede sujeto al borde del utensilio. El mango está entonces sujeto y ya puede utilizarse el utensilio Ingenio®. **(Fig.2a)**
- 3.** El mango está colocado en posición de bloqueo por lo que puede utilizar su sartén Ingenio®. Posición recomendada para sujetar el mango mientras utiliza la sartén. **(Fig.2b)**

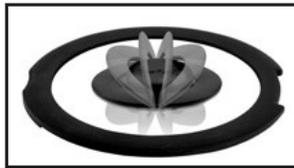
Para retirar el mango

- 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)**

Tapas Instrucciones de uso

En la gama Ingenio® existen dos tipos de tapas :



(Fig.5)



(Fig.6)

Tapas de cristal transparentes y apilables con silicona y pomos magnéticos para todos los cazos Ingenio®. **(Fig.5)**

Tapas de plástico (compatibles con cazos, woks y guiseras) y tapas de silicona para la conservación de la comida. **(Fig.6)**

- Esta tapa no es una tapa de cocción y no debe utilizarse en el horno tradicional ni en el microondas.
- Las tapas no son adecuadas para su uso durante la cocción.

Consejos de utilización

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

Para los mangos con inserciones de acero inoxidable, quitar el plástico protector.

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

Para preservar el revestimiento antiadherente :

- no sobrecalentar el menaje.
- nunca caliente materia grasa hasta su carbonización.
- no utilice cuchillos ni batidores. Las rayaduras o pequeñas abrasiones que puedan aparecer con el uso no alteran en absoluto las cualidades antiadherentes del revestimiento.
- no llene nunca con agua fría su utensilio caliente. Los cambios bruscos de temperatura pueden deformar el fondo del utensilio.

Utensilios con revestimiento interior cerámico :

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

ATENCIÓN

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

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

a) Utensilios con revestimiento interior y exterior antiadherente :

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

b) Utensilios esmaltados :

Limpie regularmente el exterior esmaltado. Puede utilizar una esponja metálica.

En el lavavajillas, la capa exterior puede volverse descolorida o apagada como consecuencia de la acción de algunos detergentes. Nuestra garantía no cubre este tipo de desgastes.

c) Utensilios de acero inoxidable :

Limpie el utensilio con un limpiador especial para acero inoxidable.

En los utensilios de acero inoxidable puede aparecer una decoloración “azul” o “amarilla”. Este efecto natural causado por el calentamiento del utensilio no es peligroso.

Si algún alimento se quema en un utensilio de acero inoxidable, llénelo con agua caliente y déjelo en remojo durante una hora. Después límpielo con un detergente y una esponja.

Inducción :

Los artículos con un diámetro inferior al tamaño de la placa de inducción, pueden impedir el buen funcionamiento del calentamiento de la placa.

Nunca calentar su sartén cuando está vacía porque esto puede dañar el revestimiento antiadherente y deformar

la base. Para la base de su sartén inducción : secar después de cada limpieza. Un ligero color azul o amarillo puede aparecer. Es natural, no es peligroso y puede ser eliminado con un producto de limpieza comercial para utensilios de acero inoxidable, o con zumo de limón o con vinagre blanco. Recomendamos usar una esponja abrasiva solo para la base.

Para la seguridad de los niños :

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

**LA GARANTÍA T-FAL INGENIO®
CERTIFICADO DE GARANTÍA**

1. Groupe SEB México, S.A. de C.V. garantiza este producto contra cualquier defecto de fabricación y funcionamiento por un periodo de 2 años, a partir de la fecha de compra la cual se indica en la factura o ticket de compra e incluye la reparación o reposición del producto sin cargo.

2. Si su producto llegase a necesitar de nuestro servicio de garantía, favor de comunicarse a nuestros teléfonos de atención a clientes, donde con gusto se le atenderá y orientará para hacer efectiva esta garantía, así como donde podrá adquirir partes y refacciones. O bien puede enviarlo a nuestro Centro de Servicio, la empresa se hace responsable de los gastos de transportación razonablemente erogados para lograr el cumplimiento de esta garantía.

3. Esta garantía no cubre daños por:

- a) Uso indebido del producto fuera de las especificaciones de instrucciones (incluyendo sobrecalentamiento, uso comercialo manchas ocasionadas por una limpieza inadecuada, desgaste natural).
- b) Decoloraciones o rayaduras de los terminados con antiadherente, esmalte vitrificado o acero inoxidable.
- c) Defectos ocasionados por golpes o caídas (partes rotas y/o deformaciones). Para hacer efectiva la garantía no pueden exigirse otros requisitos más que la presentación del producto, la garantía vigente y/o comprobante de venta.

IMPORTADOR: Groupe SEB México, S.A. de C.V. Calle Boulevard Miguel de Cervantes Saavedra No. 169 Piso 9, Col. Ampliación Granada C.P. 11520 Alacaldía Miguel Hidalgo, Ciudad de México R.F.C. GSM8211123P5 - TEL. 52 83 93 54 ATENCIÓN AL CLIENTE Tel. 52.83.93.53 al 55 / Fax. 52.83.93.88 Del interior de la Republica sin costo a: 01800.5 1128325 HOME & COOK y CENTRO DE SERVICIO Av. San Fernando 649, local 27 A Col. Peña Pobre, C.P. 14060 Del. Tlalpan, Ciudad de México. México FECHA DE COMPRA: _____

EXCLUSIONES

Esta garantía no cubre :

- Entrada de polvo o insectos en el interior del producto.
- Daños antiadherentes por metal o utensilios afilados.
- Daños causados por el uso de estropajos, lana de acero, limpiadores abrasivos o lejía.

- T-fal garantiza que el revestimiento antiadherente es conforme a la reglamentación de los materiales que están en contacto con los alimentos.

Especificaciones de la garantía del mango Ingenio® :

El mango Ingenio® está garantizado por T-fal durante 10 años a contar a partir de la fecha de compra contra cualquier defecto de fabricación o de materiales. Exclusiones específicas para el mango Ingenio® :

- Uso con un recipiente de otra marca distinta a T-fal.
- Quemaduras producidas por una llama de gas.
- Limpieza en el lavavajillas.
- Uso con una carga superior a 10 kg.

Derechos de los Consumidores e informaciones complementarias :

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