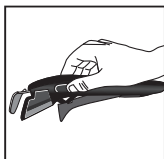


Tefal[®]
ingenio[®]

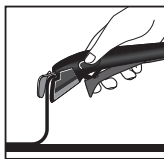


Ref. 20 10 664 380 - Tdm 04/13

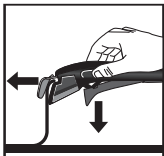
www.tefal.com



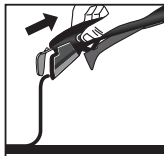
(Fig. 1)



(Fig. 2)



(Fig. 3)



(Fig. 4)

РУЧКА / HANDLE
10 ЛЕТ
YEARS
ГАРАНТИИ / WARRANTY



Данный продукт может отличаться от фотографии • Товар може дещо відрізнятися від зображення на упаковці
• Produkt może się różnić od pokazanego na zdjęciu • A fotón szereplő termék csak illusztráció • Foto nemusí byť
totožné s výrobkom • Tento výrobok sa môže odlišovať od fotografie • This product may differ from the photos

All the advantages of a detachable handle

More elegant and practical, the new Ingenio handle can be removed making Ingenio saucepans, frying pans, saute pans and stir fry pans easy to stack and store in a minimum space. In addition you can switch from one pan to another and move it from the hob, into the oven (max 250 °C), do not leave the handle on the pan in the oven), or onto the table for serving, to the fridge, into the dishwasher in a click.

GB

CAUTION

Ingenio cookware cannot be used in the microwaves oven.
Remove the handle after you have placed the pan in the oven.

For a long-lasting Ingenio handle, it is recommended:

- remove the handle during cooking when it is not required to prevent it from overheating and ensure its durability.

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

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. (Fig. 1)
- 2. Fixing the handle.** Place the open handle on the rim of the Ingenio pan. Squeeze on the underside lever to lock the handle in position (to fit it inside) so that the handle grips the edge of the pan. The handle is now locked in position and you can use your Ingenio pan. (Fig. 2)

1

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

Removing the handle

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

Caution:

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

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

Care instructions

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

To preserve the non-stick coating:

- in order to avoid overheating your empty pan, follow the THERMO-SPOT® heat indicator instructions: The spot turns solid red when the pan is perfectly preheated (approximately 190°C) and ready to cook. When the spot turns solid red, reduce the heat to maintain the temperature,
- never heat fat or oil to the extent that it burns and turns black,
- do not use knives and whisks. Slight surface marks or abrasions are normal and will not affect the performance of the non-stick coating,
- never put cold water directly into a hot pan. Sudden changes of temperature may cause metal to warp, resulting in an uneven base,
- for stainless steel pans, add salt to water only after it has come to the boil (to avoid salt grains damaging the stainless steel).

Cleaning instructions:

CAUTION

Dishwasher use : certain detergents may contain corrosive elements which can harm cooking utensils containing aluminium.

a) For interior and exterior coated pans:

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

b) **For enamel pans:**

- clean the enamelled outside of the pans regularly; abrasive pads can be used,
- in the dishwasher, the outer coating may become dulled and discoloured due to the action of certain detergents. Our guarantee does not cover this type of wear.

c) **For stainless steel pans:**

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

Induction hobs:

Never heat your pan when it is empty because this could damage the non-stick coating and warp the base. For pans with a special induction base: dry the base each time you wash it. Yellowing on the base is normal: use washing-up liquid and an abrasive sponge only on the stainless steel base.

For safety purposes:

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

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

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

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


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

Guarantee

The Tefal Ingenio Guarantee

Tefal frying pans and saucepans along with their accessories are guaranteed by Tefal against any material or manufacturing defect, for **1 year** from the date of purchase, upon presentation of proof of purchase and in the countries which appear on the list on the last page of this instruction manual.

In the event of a problem, the user must contact the appropriate telephone number as set out in the Country list. Once the product has been with received with its proof of purchase enclosed an inspection will be carried out. If a fault is found, with it, a new product will be sent or equivalent in exchange. Under the terms of this guarantee Tefal has no further obligations other than to replace a faulty product.



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

- overheating, prolonged exposure to the heat from a flame or when empty,
- stains, discoloration or scratches on the inside or outside,
- any discoloration caused by fire, flood, etc...
- dust or insects getting inside the product,
- professional or commercial use or in the workplace,
- any glass or porcelain ware in the product,
- additional non-stick guarantee for UK and ROI:

the non-stick coating is guaranteed for the life of the pan against blistering and peeling. This guarantee does not cover sticking or damage caused by incorrect use nor in the cases as listed above.

Tefal guarantees that the non-stick coating complies with regulations covering materials in contact with food.

Additional characteristics to the guarantee for the INGENIO 5 handle

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

Special exclusions for the Ingeniería 5 handle:

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

Consumers' Rights and additional information

Tefal guarantees do not affect local consumer statutory rights, which may neither be excluded nor limited, nor the consumer's statutory rights before a retailer from whom the product may have been bought. These guarantees offer the consumer specific rights, and furthermore the consumer may enjoy special rights, depending on the Country, State or Province. The consumer may make use of these rights as he or she sees fit.

Handles and other accessories, which can be directly replaced by the user, may be purchased, if they are available locally, as explained on the internet site www.tefal.com.

Все преимущества съемной ручки

Более элегантную и практичную ручку Ingenio Вы сможете отсоединить без малейшего труда. Благодаря этому ковши, сковороды, сковороды BOK 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.

RU

ВНИМАНИЕ

Посуда Ingenio не предназначена для использования в микроволновой печи.

Не используйте крышку и съемную ручку в духовке.

Рекомендуется снимать ручку во избежание ее перегрева, повреждения или поломки и своевременно заменять съемную ручку на новую.

Если в результате падения или удара посуда деформировалась, она не должна более использоваться. Мы рекомендуем заменить ее на новую.

Система безопасности



Перед установкой ручки :

- 1.** Откройте ручку. Большим и указательным пальцами одновременно нажмите на две расположенные по бокам кнопки (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). Теперь она находится в рабочем положении и Вашу посуду Ingenio можно использовать. (рис. 2)

Внимание : икогда не нажимайте на кнопки для открывания, когда Вы переносите сковороду.

Снятие ручки

- 1.** Ручка может быть отсоединена только в результате намеренного действия. Поместите сковороду Ingenio на устойчивую поверхность. Для того чтобы высвободить рычаг, одновременно нажмите на кнопки по бокам ручки большим и указательным пальцами. (рис. 3)
- 2.** Когда рычаг автоматичеки опустится, ручка откроется. Теперь ее можно снять со сковороды. (рис. 4)

Внимание: съемная ручка сделана специально для посуды Ingenio фирмы Тефаль. Никогда не используйте съемную ручка для другой посуды, кроме посуды Ingenio.

Осторожно : Во избежание опрокидывания маленьких кастрюль (диаметром от 14 до 16 см), используйте для переноса только ручку

Инструкции по использованию

Перед первым использованием вашей посуды помойте и слегка протрите маслом всю поверхность внутреннего покрытия.

Для защиты антипригарного покрытия :

- не перегревайте пустую посуду. Не оставляйте пустую посуду с индикатором нагрева THERMO-SPOT™ после того, как диск станет равномерно красным,
- никогда не нагревайте масло или жир до его почернения,
- не используйте ножи и вилки. Мелкие отметины и шероховатости на поверхности – нормальное явление, которое не влияет на качество антипригарного покрытия.
- никогда не наливайте холодную воду в непосредственно в раскаленную посуду. Резкие изменения температуры могут стать причиной коррозии металла, и последующей деформации поверхности,
- для посуды из нержавеющей стали, соль добавляете только после того ,как заполните её водой (для избежания повреждения нержавеющей стали частичками соли).

Инструкции по очистке :

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Использование в посудомоечной машине: некоторые моющие средства могут содержать коррозионные элементы, которые могут повредить кухонные принадлежности, содержащие алюминий.

а) Для посуды с внешним и внутренним антипригарным покрытием :

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

б) 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.

с) Для посуды из нержавеющей стали :

- используйте также специальные чистящие средства для нержавеющей стали.
- на посуде могут появляться синеватые или желтоватые пятна. Это явление довольно распространено для посуды из нержавеющей стали из-за перегрева; оно абсолютно безвредно.
- если на сковороде с внутренним покрытием из нержавеющей стали пригорят приготавливаемые продукты, налейте в нее теплую воду и оставьте примерно на час. Затем вымойте сковороду губкой с небольшим количеством средства для мытья посуды.

Индукция :

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 оставляйте посуду таким образом, чтобы ее ручка выступала за край плиты. 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.

Компания Тефаль не несет ответственности за повреждения, вызванные использованием продукции серии Ingenio с аксессуарами и запчастями продукции других брендов.

К неправильному использованию относится использование ручки Ingenio с предметом посуды других брендов или в случае использования продукции серии Ingenio с удерживающими устройствами других брендов.

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

Гарантия

Гарантия Tefal Ingenio

Кастрюли и сковородки, и аксессуары Tefal к ним, имеют гарантию Tefal от дефектов изготовления и материалов в течение **1 года** с момента покупки, при предъявлении доказательств и в странах, указанных в списке на последней странице руководства по эксплуатации.

В случае возникновения проблем, пользователь должен связаться с сервисным центром Tefal (согласно списку стран, на последней странице данного документа). После того, как Tefal получит товар, вместе с чеком на его приобретение, и после проверки его на дефектность, Tefal отправит новое изделие, или эквивалентное, взамен. Обязательства Tefal, по данной гарантии, ограничиваются исключительно заменой товара.

Эта гарантия не распространяется на повреждения, которые являются результатом ударов, неправильного использования, халатности, несоблюдения инструкции по эксплуатации и техническому обслуживанию, либо изменений или несанкционированного ремонта. Она также не включает нормального износа, или следующих случаев:

- перегрев, длительное воздействие пламени или работа вхолостую,
- пятна, обесцвечивание или царапины внутри или снаружи,
- все аварии, связанные с пламенем, затоплением и т.д.,
- попадания пыли, насекомых в товар,
- использования профессионально или на рабочем месте.

Дополнительные особенности гарантии на съемную ручку INGENIO 5

Съемная ручка Ingenio 5 имеет гарантию Tefal в течение **10 лет** со дня покупки, на дефекты изготовления или материалов.

Конкретные случаи, на которые не распространяется гарантия для съемной ручки Ingenio 5 :

- использование контейнера другой марки, не Tefal,
- сжигание газовым пламенем,
- очистка в посудомоечной машине,
- работа с грузом более 10 кг.

Защита прав потребителей и дополнительная информация

Эти гарантии Tefal не затрагивают законных прав всех потребителей на местах, которые не могут быть отменены или ограничены, или юридические права дистрибьютора, у которого было приобретено изделие. Эти гарантии дают потребителю определенные юридические права, и потребитель может извлечь выгоду из особых прав в зависимости от страны, государства или провинции. Потребитель может использовать эти права по собственному желанию.

Ручки и другие аксессуары, заменяемые непосредственно пользователем, можно приобрести, если они имеются в наличии, на местах, как описано на сайте www.tefal.com

Усі переваги знімної ручки

Зняти ручку Ingenio не становитиме ніяких труднощів для вас. Завдяки цьому ковші, сковорідки, сковорідки ВОК і сотейники Ingenio легко та просто складаються один в одного за принципом матрьошки і при цьому займають мінімум місця при зберіганні. До того ж, це означає, що ви можете використовувати аксесуари:

Застереження

Посуд Ingenio не призначений для використання в мікрохвильовій печі.

Перед тим, як поставити у духовку, переконайтесь, що ви зняли ручку.

Рекомендовано знімати ручку для запобігання її перегріву та пошкодження.

Якщо ваша сковорідка втратила свою форму в результаті удару чи падіння, ми радимо вам замінити її.

UK

Система безпеки



Перед установкою ручки

- 1.** Відкриття ручки. Одночасно великим і вказівним пальцем натисніть на дві кнопки, що розміщені по боках. (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)

Увага: ніколи не натискайте кнопки для відкриття важеля під час використання сковорідки.

Зняття ручки

- 1.** Ручку можна від'єднати лише навмисно. Поставте сковорідку Ingenio на стійку поверхню. Натисніть бокові кнопки вказівним пальцем і великим пальцем таким чином, щоб звільнити ричаг. (рис.3)
- 2.** Ричаг рухається донизу автоматично, ручка відкривається. Тепер її можна зняти зі сковороди. (рис.4)

Увага: не використовуйте ручку для іншого посуду окрім Ingenio. Ручка розроблена лише для ряду TefalIngenio або попереднього ряду Ingenio.

Обережно: для запобігання перекидування маленьких каструль (діаметром від 14 до 16 см), використовуйте для перенесення тільки ручку

Інструкція з використання

Перед першим використанням необхідно протерти внутрішню поверхню олією та чистою ганчіркою.Зітріть будь-які залишки.

Для захисту антипригарного покриття :

- не перегрівайте порожній посуд. Не залишайте порожній посуд з індикатором нагріву Tневмо-Spot® після того, як диск стане рівномірно червоним,
- 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 холодної воду у нагрітий посуд. Різкі зміни температури можуть стати причиною корозії металу, і подальшої деформації поверхні,
- додавайте сіль у воду, що знаходиться в каструлі з коризійнотривкої сталі, коли вода закипіла (щоб уникнути появи плям).

Чищення :

ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

Використання у посудомийній машині: деякі миючі засоби можуть містити корозійні елементи, які можуть пошкодити кухонне приладдя, що містить алюміній.

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 гарантія не розповсюджується на подібні пошкодження.

c) Для посуду із неіржавіючої сталі :

- використовуйте також спеціальні чистячі засоби для неіржавіючої сталі,
- на посуді можуть з'являтися синюваті або жовтуваті плями. Це явище досить поширене для посуду з неіржавіючої сталі через перегрів; воно абсолютно нешкідливе,
- якщо ви спалили їжу в сковорідці із внутрішнім корозійностійким покриттям, заповніть її водою і залиши мокнути годину. Після цього промийте з рідиною для миття посуду і губкою.

Індукція :

Ніколи не нагрівайте аксесуари в пустій сковорідці, оскільки це може пошкодити антипригарне покриття і деформувати посуд. Для спеціального індукційного дна вашого посуду: необхідно висушити посуд після кожного чищення. Пожовтіння – нормальне явище: для відновлення блиску використовуйте миючу рідину і абразивну щітку для корозійнотривкої сталі.

Для безпеки дітей :

Ніколи не залишайте посуд так, щоб його ручка виступала за край плити. 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, користуйтеся 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.

Компанія Тефаль не несе відповідальності за пошкодження, викликані використанням продукції серії Ingenio з аксесуарами і запчастинами продукції інших брендів.

До неправильного використання відноситься використання ручки Ingenio з предметом посуду інших брендів або у разі використання продукції серії Ingenio з утримуючими пристроями інших брендів.

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

Гарантія

Гарантія Tefal ingenio

Каструлі і сковорідки, та аксесуари Tefal до них, мають гарантію Tefal від дефектів виготовлення і матеріалів, протягом 1 року з моменту покупки, при пред'явленні доказів і в країнах, зазначених у списку на останній сторінці інструкції з експлуатації.

У разі виникнення проблем, користувач повинен зв'язатися з сервісним центром Tefal (згідно списку країн, на останній сторінці цього документа). Після того, як Tefal отримає товар, разом з чеком на його придбання, і після перевірки його на дефектність, Tefal відправить новий виріб, або еквівалентний, в заміні. Зобов'язання Tefal по даній гарантії, обмежуються виключно заміною товару.

Ця гарантія не поширюється на пошкодження, які є результатом ударів, неправильного використання, недбалості, недотримання інструкції з експлуатації та технічного обслуговування, чи змін або несанкціонованого ремонту. Вона також не включає нормального зносу, або наступних випадків:

- перегрів, тривалий вплив полум'я або робота вхолосту,
- плями, знебарвлення чи подрапини всередині або зовні,
- всі аварії пов'язані з полум'ям, затопленням і т.д.,
- потрапляння пилу, комах в товар,
- використання професійно або на робочому місці.

Додаткові особливості гарантії на знімну ручку Ingenio 5

Знімна ручка Ingenio 5 має гарантію Tefal протягом **10 років** з дня покупки, на дефекти виготовлення чи матеріалів.

Конкретні випадки, на які не поширюється гарантія для знімної ручки Ingenio 5:

- використання контейнера іншої марки, не Tefal,
- спалювання газовим полум'ям,
- очищення в посудомийній машині,
- робота з вантажем понад 10 кг.

Захист прав споживачів та додаткова інформація

Ці гарантії Tefal не зачіпають законних прав усіх споживачів на місцях, які не можуть бути обмежені або скасовані, або юридичні права дистриб'ютора, у якого було придбано виріб. Ці гарантії дають споживачеві певні юридичні права, і споживач може отримати вигоду з особливих прав в залежності від країни, держави чи провінції. Споживач може використовувати ці права за власним бажанням.

Ручки та інші аксесуари, змінні безпосередньо користувачем, можна придбати, якщо вони є в наявності, на місцях, як описано на сайті www.tefal.com

Wszystkie zalety odłączanego uchwyty

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

UWAGA

Naczynia Ingenio nie mogą być używane w kuchence mikrofalowej.

Przed włożeniem do piekarnika upewnić się, że rączka jest odczepiona.

Rekomendujemy odłączenie rączki aby zapobiec jej przegrzaniu co może spowodować jej uszkodzenie.

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

PL

Instrukcja używania rączki



Przed zamontowaniem uchwyty

- 1. Otwieranie rączki.** 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)

1

UWAGA: Nigdy nie naciskaj na przyciski otwierające w trakcie używania naczyń.

Odlączanie 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 naczyń (rys.4)

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

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

Rady dotyczące użytkowania

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

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

- nie należy nadmiernie rozgrzewać pustego naczyń. Naczynie posiadające THERMO-SPOT® nie powinno być pozostawione puste, gdy wskaźnik Thermospotu zmieni się na jednolity, czerwony kolor,
- nigdy nie należy rozgrzewać tłuszczu aż do jego spalania,
- nie należy używać noży i trzepaczek. Wskutek użytkowania naczyń pojawiają 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 naczyń,
- gotując w naczyniach ze stali należy dodawać sól, dopiero wtedy gdy woda się zagotuje (aby uniknąć uszkodzeń stali przez cząstki soli).

Zmywanie:

UWAGA

Mycie w zmywarkach : niektóre środki czyszczące mogą zawierać substancje, mające szkodliwy wpływ na naczynie wykonane z aluminium.

d) 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 druczanych zmywaków,
- w zmywarce zewnętrzna warstwa może poszarzeć i stracić kolor z powodu działania niektórych detergentów. Nasza gwarancja nie obejmuje takich zniszczeń.

c) Naczynia ze stali szlachetnej:

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

Indukcja:

Nigdy nie należy rozgrzewać pustej patelni gdyż może to spowodować uszkodzenie powłoki nieprzywierającej oraz wypaczenie dna. Indukcyjne dno patelni należy suszyć za każdym razem po umyciu. Pojawienie się żółtych przebarwień jest normalnym zjawiskiem, należy użyć płynu do mycia i szorstkiej gąbki tylko na spodzie ze stali nierdzewnej.

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

Dla bezpieczeństwa dzieci zawsze należy obracać uchwyt naczynia w głąb kuchenki. Nigdy nie należy stawiać gorącego naczynia na podłodze lub na obrzeżach mebli. Naczynie należy schłodzić i odłożyć w miejsce niedostępne dla dzieci. Aby zapobiec ryzyku oparzenia przez rozpryskujący się tłuszcz, należy użyć pokrywy.

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

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

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

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

Gwarancja

Gwarancja Tefal Ingenio

Patelnie i garnki oraz akcesoria firmy Tefal są objęte gwarancją Tefal na wady produkcyjne lub materiałowe przez okres **1 roku** od daty zakupu, po okazaniu dowodu i w krajach wymienionych w wykazie zamieszczonym na ostatniej stronie instrukcji obsługi.

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

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

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

Dodatkowe zapisy szczególne w ramach gwarancji na uchwyt INGENIO 5

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

Wyłączenia szczególne dla uchwytu Ingenio 5:

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

Prawa konsumenta i informacje dodatkowe

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

Uchwyty i inne akcesoria wymienialne bezpośrednio przez użytkownika, można zakupić, jeśli są one dostępne lokalnie, zgodnie z opisem zamieszczonym na stronie www.tefal.com

A levehető nyél minden előnye

Az elegánsabb és még praktikusabb Ingenio nyél levehető, aminek köszönhetően az Ingenio fazekak, serpenyők, párolóserpenyők és wokok könnyen egymásba rakhatók és minimális helyen tárolhatóak. Ezen felül mindez azt is jelenti, hogy az edényeket 250°C-ig sütőbe is teheti (nyél nélkül), hűtőszekrényben is tárolhatja, mosogatógépben is moshatja, tálalhat az asztalon.

FIGYELMEZTETÉS

Az Ingenio edények mikrohullámú sütőben nem használhatóak.

Ne felejtse el a sütőben való használat előtt levenni a nyelet.

Az Ingenio nyél használatakor javasoljuk: Vegye le a nyelet az edényről főzés közben (amennyiben nem feltétlenül szükséges a használata), hogy megóvja a túlmelegedéstől és növelje élettartamát. Ha a serpenyő egy esés vagy ütődés után megrongálódott, javasoljuk ne használja tovább, inkább cserélje le egy újra. Amennyiben továbbra is használni szeretné az edényt, győződjön meg arról, hogy a nyelet biztonságosan felhelyezte. Tartsa szem előtt, hogy saját kockázatára használja azt.

Biztonsági rendszer

HU



A nyél csatlakoztatása előtt

- 1. A nyél kinyitása.** Hüvely- és mutatóujját egyidejűleg használva nyomja meg a nyél két oldalán lévő kioldó gombot. (1. ábra)
- 2. A nyél rögzítése.** A nyitott nyelet helyezze Ingenio edényének a szélére. Fogja meg, és nyomja felfelé a nyél alján lévő záróelemet úgy, hogy az edény szélére szoruljon. A nyél így rögzítve van a megfelelő pozícióba és használhatja Ingenio edényét. (2. ábra)

Vigyázat: Soha ne nyomja meg a nyitó gombokat amíg használja a serpenyőt.

A nyél eltávolítása

- 1.** A nyelet csak szándékosan lehet eltávolítani az edényről. Helyezze Ingenio edényét egy stabil felületre. Hüvelyk- és mutatóujjával nyomja meg a széleken lévő kioldó gombokat, kezét úgy elhelyezve, hogy a záróelem lenyíljon. (3. ábra)
- 2.** Miután a záróelem automatikusan lenyílt, a nyél nyitva van. Most már eltávolítható az edényről. (4. ábra)

Figyelmeztetés: a nyelet ne használja más edényen, mint az Ingenion. A nyelet kizárólag a Tefal Ingenio termékekre fejlesztették ki. Használható a korábbi Ingenio edényeken is.

Vigyázat: A kisebb átmérőjű (14 -től 16 cm-ig) fazekak körbeforgását elkerülendő, a nyelet csak a fazekak hordozására használja.

Használati utasítás

Első használat előtt mossa el és finoman kenje ki egy teáskanálnyi olajjal az edény belsejét egy ruhát használva. A fölösleget törölje le.

A tapadásgátló bevonat érdekében:

- ne hevítse túl az edényt üres állapotban. Amint a THERMO-SPOT® mintázata eltűnik, és teljesen pirosra vált, jelzi, hogy a serpenyő elérte az optimális hőmérsékletet (kb. 190 °C) és készen áll a sütésre. Vegye takarékra a hőforrást és tartsa az állandó hőmérsékletet,
- soha ne melegítse az olajat/zsírt addig, hogy feketére égjen,
- ne használjon kést vagy habverőt. A felszínen keletkezett enyhe foltok és horzsolások normálisak és nem befolyásolják a tapadásgátló bevonat teljesítményét,
- soha ne öntsön hideg vizet közvetlenül a forró serpenyőbe, mert a hirtelen hőmérsékletváltozás hatására az edény eldeformálódhat, egyenetlenné válhat az alja,
- a nemesacél serpenyők esetén a sót csak a vizet felforrása után adagolja (elkerülvén, hogy a sószemcsék megrongálják a nemesacélt).

Tisztítással kapcsolatos tudnivalók:

FIGYELMEZTETÉS

Mosogatási útmutató: egyes mosogatószerrek tartalmazhatnak olyan elemeket, melyek károsíthatják az alumínium tartalmú edényeket.

a) Az edények külseje és tapadásgátló bevonatú belseje:

- meleg vízben, folyékony mosogatószerrel, szivacsal tisztítsa az edény belső tapadásgátló bevonatát és külső zománcát (súrolós-

zerek és súroló szivacsok használata nem ajánlott).

b) Zománczott edényeknél:

- a zománczott edények külsejét tisztítsa meg rendszeresen, súrolószivacs is használható,
- ha edényét mosogatógépben mossa, a külső bevonat kifakulhat vagy elvesztheti a színét bizonyos mosogatószereknek köszönhetően. A garancia nem érvényes ilyen esetekben.

c) Rozsdamentes acél edényeknél:

- edénye tisztításához használjon rozsdamentes acélhoz való tisztító szert,
- sárgás és kékes elszíneződés megjelenhet a terméken, ami a nemesacél túlhevítésének a következménye, de ez egyáltalán nem ártalmas,
- ha egy nemesacél edénybe valamit beleéget, töltsse meg vízzel és hagyja állni egy órát, majd a szokásos módon mossa el folyékony mosogatószerezrel és szivaccsal.

Indukció:

Soha ne melegítse üresen, indukciós tűzhelyen is használható edényét. Ez károsíthatja a tapadásgátló bevonatot ill. az edény aljának elvetemedéséhez vezethet. A speciálisan indukciós tűzhelyen alkalmazható edényaljak tisztítása: Minden mosogatás után szárítsa meg a serpenyőt. Sárgás elszíneződés elképzelhető: használjon mosogatószeres súrolószivacsot az edényalj tisztításához.

Biztonsági okokból:

A gyermekek biztonsága érdekében soha ne hagyja az edényt úgy a tűzhelyen, hogy annak nyele kiálljon a tűzhelyről. Forró edényt ne tegyen a padlóra, illetve a konyha sarkos felületeihez. Hagyja kihűlni az edényt és tartsa gyermekektől illetve csökkent fizikai, érzékelési és szellemi képességekkel rendelkező egyénektől távol. Használjon fedőt a fröccsenések miatti égési sérülések elkerülése érdekében.

A Tefal nem felelős azokért az Ingenio termék használata közben keletkezett sérülésekért, amelyek a nem megfelelő használat, vagy a használati utasítások be nem tartása következtében keletkeztek.

A Tefal nem felelős azokért a károkért, amelyek más márkájú eszközök és az Ingenio termékek együttes használata közben keletkeztek.

Az ilyen helytelen használat magában foglalja az Ingenio nyél más márkájú termékkel való használatát és/vagy más márkájú nyél Ingenio edénnyel való használatát.

Ellenben, a Tefal Ingenio nyél minden típusa használható az összes Ingenio edényhez.

Garancia

Tefal Ingenio garancia

A Tefal edényekre és serpenyőkre valamint tartozékaikra a Tefal garanciát vállal minden gyártási vagy anyaghiba tekintetében, a vásárlás időpontjától számítva **1 évig**, vásárlási bizonylat bemutatása ellenében, a használati utasítás utolsó lapjának listájában felsorolt országokban.

Probléma esetén a felhasználónak kapcsolatba kell lépnie a Tefal vevőszolgálatával (az elérhetőségek az országok listájával együtt jelen dokumentum utolsó oldalán található). Miután a Tefal megkapta a terméket a vásárlási bizonylattal együtt, és ellenőrizte annak hibás voltát, a Tefal új terméket vagy vele egyenértékű másik terméket küld cserébe. A Tefal kötelezettségei jelen garancia keretében kizárólag erre a cserére korlátozódnak.

A garancia nem fedezi azokat a károkat, amelyek ütődésekből, leesésből, nem megfelelő használatból, hanyagságból, a használati és karbantartási utasítások be nem tartásából vagy engedély nélküli módosításból illetve javításból fakadnak. Nem terjed ki továbbá a termék szokásos elhasználódására, sem a következő esetekre:

- túlhevülés, lángoknak való kitettség hosszú ideig vagy üresen,
- foltok, elszíneződések vagy karcolások belül vagy kívül,
- bármilyen tüzesethez, áradáshoz stb. kapcsolódó baleset,
- por, rovarok megjelenése a termékben,
- professzionális vagy munkahelyi használat.

Az Ingenio 5 nyél garanciájának további sajátosságai

Az Ingenio 5 nyélre a Tefal **10 évig** nyújt garanciát a vásárlás időpontjától számítva, minden gyártási vagy anyaghiba tekintetében.

Az Ingenio 5 nyélre vonatkozó speciális kivételek:

- a Tefal-tól eltérő márkájú edénnyel való használat,
- gázláng okozta megégés,
- mosogatógépben való tisztítás,
- 10 kg feletti súllyal való használat.

Fogyasztói jogok és kiegészítő információk

Jelen Tefal garanciák nem érintik a fogyasztókat helyben megillető törvényes jogokat, melyeket nem zárhatnak ki vagy korlátozhatnak, sem azokat a törvényes jogokat, melyek azt a forgalmazót illetik, amelynél a terméket vásárolták. Ezek a garanciák speciális jogokkal ruházzák fel a fogyasztót, és a fogyasztó ezen kívül sajátos jogokkal élhet az országtól, államtól vagy tartománytól/megyéától függően. Ezekkel a jogokkal a fogyasztó mint fogyasztó élhet.

A nyél és a többi, felhasználó által közvetlenül kicserélhető tartozék megvásárolható, amennyiben kapható helyben, amiről a **www.tefal.hu** honlap nyújt tájékoztatást.

Všechny přednosti odnímatelné rukojeti

Ještě více elegance a praktičnosti s novou rukojetí Ingenio, která je snadno odnímatelná, a díky tomu jsou hrnce, pánve, hluboké pánve i rendlíky Ingenio lehce skladovatelné. Vaše nádoby můžete vložit: do trouby o teplotě max 250 °C (bez rukojeti), do ledničky, do myčky nádobí, na stůl.

UPOZORNĚNÍ!

Nádoby Ingenio nesmí být používáno v mikrovlnné troubě.

Ujistěte se, že jste před vložením nádoby do trouby sundali rukojeť.

Pro rukojeť Ingenio doporučujeme: odejmout ji v průběhu vaření (pokud není nezbytně zapotřebí).

Předjedete tím přehřátí a prodloužíte její životnost.

Jestliže Vaše pánev spadne nebo se potluče, neměla by být dále používána. Doporučujeme Vám vyměnit ji za novou. Pokud budete i přesto pánev používat, ujistěte se, že je na ní rukojeť bezpečně připevněná. Berte v potaz, že používáte pánev na vlastní riziko.

Bezpečnostní systém



CS

Před připevněním rukojeti

1. Uvolnění rukojeti. Palcem a ukazováčkem současně zatlačte na tlačítka pro odblokování, která se nacházejí po obou stranách. (obr.1)
2. Připevnění rukojeti. Otevřenou rukojeť umístěte na okraj pánve Ingenio. Rukojeť sevrňte a zatlačte na páčku tak, aby došlo k zapadnutí rukojeti na určené místo (uvnitř) a rukojeť svírala okraj pánve. Nyní je rukojeť zablokována ve správné poloze a můžete začít nádoby Ingenio používat. (obr.2)

Upozornění: Nikdy při manipulaci s pánví netlačte na tlačítka pro odblokování.

Odnímání rukojeti

- 1.** Rukojeť je snímatelná pouze tehdy, pokud ji sundat chcete. Položte pánev Ingenio na stabilní povrch. Palcem a ukazováčkem stiskněte boční tlačítka tak, aby vaše ruka neblokovala spodní část (obr3)
- 2.** Když páčka automaticky uvolní, je rukojeť otevřená. Nyní ji můžete z pánve sejmut. (obr.4)

Upozornění: nikdy nepoužívejte rukojeť na jiné nádoby než Ingenio. Rukojeť je navržena exkluzivně pro řadu Tefal Ingenio. Rukojeť může být použita také pro předchozí řady Ingenio.

Upozornění: Abyste se vyhnuli převrácení pánve s malým průměrem (14 - 16 cm), použijte rukojeť pro přenos.

Návod k použití

Před prvním použitím otřete vnitřní povrch výrobku ubruskem s jednou lžičkou oleje. Odstraňte přebytečný olej.

Pokyny pro uchování nepřílnavých vlastností povrchu výrobku:

- nádoby nezahlívejte naprázdno. Jakmile se terč THERMO-SPOT® zbarví do plně červené má pánev optimální teplotu (přibližně 190°C) a je připravena k vaření. Ztlumte zdroj tepla a udržte konstantní teplotu,
- vyhněte se připalení tučných jídel na uhel,
- nepoužívejte nože a metly. Lehká škrábnutí a oděrky vzniklé používáním jsou normální a nenarouší nepřílnavé vlastnosti povrchu výrobku,
- nikdy nelejte studenou vodu přímo do horké pánve. Náhlé změny teploty mohou způsobit deformaci kovu, což může mít za následek nerovnost dna,
- u pánví z nerezové oceli přidejte sůl do vody pouze tehdy, když dojde k varu (aby zrnka soli nepoškodila nerezovou ocel).

Čištění:

UPOZORNĚNÍ!

Použití myčky na nádoby: některé čisticí prostředky mohou obsahovat korozivní prvky, které mohou poškodit kuchyňské náčiní obsahující hliník.

a) Nádoby se speciální vnější i vnitřní povrchovou úpravou:

- nádoby s nepřílnavým povrchem omyjte zvenčí i zevnitř houbičkou a teplou vodou s tekutým čisticím prostředkem (práškové čisticí prostředky a kovové drátěnky se nedoporučují).

b) **Smaltového nádobí:**

- smaltový povrch nádobí čistíte pravidelně ; můžete použít abrazivní houbičky,
- při umívání v myčce může vnější povrch vyblednout díky používání agresivních čistících prostředků. Naše záruky se na toto nevztahují.

c) **Nádobí z nerezové oceli:**

- pánve pečlivě čistíte speciálním čistícím prostředkem určeným na nerezovou ocel,
- barva Vašeho nádobí se může zbarvit lehce do modra či do žluta. Tato změna je způsobena přehřátím nerezového povrchu a je zcela přirozená a nijak škodlivá,
- pokud připravované jídlo připálíte na pánvi, která má vnitřní povrch z nerez, naplňte pánev teplou vodou a ponechte namočené asi hodinu. Poté nádobí omyjte houbičkou v teplé vodě s trochou čistícího prostředku.

Indukce:

Nikdy nezahřívajte Vaše nádobí naprázdno, protože by to mohlo způsobit poškození nepřilnavého povrchu a deformaci základny. Údržba speciálního indukčního dna vaší pánve: po umytí dna zespodu vždy osušte. Lehké zažloutnutí je zcela normální, použijte běžný čistící prostředek a abrazivní houbičku.

Bezpečnostní pokyny:

Nikdy nepokládejte ještě rozpálenou nádobu na podlahu nebo na nábytek. Nechte ji vychladnout a pak ji uložte mimo dosah dětí. Abyste zabránili nebezpečí popálenin při vystříknutí žhavého oleje, použijte pokličky. Případnou reklamaci je možné uplatnit v prodejně, kde byl výrobek zakoupen, nebo přímo v autorizovaném servisním středisku. K uplatnění záruky slouží řádný nákupní doklad, který si dobře uschovejte

Tefal nese odpovědnost za závady vzniklé nesprávným použitím (např. zahřívání na vysoké teploty, komerčním využitím výrobku, nárazy apod.), které nebylo v souladu s uživatelským manuálem.

Tefal nese odpovědnost za závady způsobené použitím výrobků řady Ingenio s nádobím jiných značek.

Nevhodné použití výrobků řady Ingenio s nádobím jiných značek zahrnuje kombinaci rukojeti Ingenio použité s nádobím jiné značky a / nebo kombinaci nádobí Ingenio a rukojeti od jiné značky.

Všechny druhy rukojeti Tefal Ingenio mohou být použity na jakýkoli typ pánvi z řady Ingenio.

Záruka

Záruka Tefal Ingenio

Společnost Tefal poskytuje záruku na pánve a kastrolы Tefal včetně jejich příslušenství, na jakékoliv výrobní nebo materiálové vady. Záruka je poskytována na dobu **1 roku** (pokud legislativa dané země nestanovuje jinak), a to od data nákupu. Lze ji uplatnit po předložení dokladu o koupi v zemích uvedených na seznamu na poslední stránce návodu.

V případě problému se obraťte na naše autorizované servisní střediska Tefal (kontaktní údaje se seznamem zemí jsou uvedeny na poslední stránce dokumentu). Poté, co společnost Tefal obdrží výrobek spolu s dokladem o koupi a zkontroluje jeho závadu, V případě uznání reklamace Vám společnost Tefal zašle nový nebo shodný výrobek. Povinnosti společnosti Tefal v rámci této záruky se omezují výhradně na tuto výměnu.

Tato záruka nepokrývá škody, jež jsou výsledkem pádu, špatného používání, zanedbání, nedodržování instrukcí k použití a údržbě či nepovolených oprav. Rovněž nezahrnuje standardní opotřebení výrobku, ani následující případy:

- přehřátí, dlouhé vystavení plamenům nebo chod naprázdno,
- skvrny, odbarvení nebo vnitřní či vnější poškrábání,
- všechny nehody spojené s ohněm, vodou, atd,
- proniknutí prachu, hmyzu do výrobku,
- profesionální použití nebo používání na pracovišti.

Doplňková specifika záruky na rukojeti INGENIO 5

Na rukojeť Ingénio 5 poskytuje společnost Tefal záruku **10 let** od data nákupu. Kryje všechny výrobní nebo materiálové vady.

Specifické výjimky pro rukojeť Ingénio 5:

- používání s nádobou jinou než značky Tefal,
- spálení plynovým plamenem,
- mytí v myčce,
- zvedání zátěže těžší než 10 kg.

Práva spotřebitele a další informace

Záruka společnosti Tefal nijak nenarušuje práva spotřebitele v dané zemi. Nenarušují ani zákonná práva vůči distributorovi, u kterého jste si výrobek zakoupili.

Rukojeti a další příslušenství, které může být nahrazeno přímo uživatelem lze dokoupit (v závislosti na lokální dostupnosti). Více informací naleznete na webových stránkách www.tefal.cz

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.

UPOZORNENIE !

Riad Ingenio sa nesmie používať v mikrovlnnej rúre.

Ubezpečte sa, že ste pred vložením riadu do rúry sňali rukoväť.

Doporučuje sa odstrániť rukoväť, aby sa predišlo prehriatiu a následnému rozbitiu či zničeniu.

V prípade že Vám panvica spadne alebo sa otlčie, nemala by sa ďalej používať a doporučujeme Vám vymeniť ju za novú.

Bezpečnostný systém



Pred pripevnením rukoväte

- 1.** Otváranie rúčky. Pomocou palca a ukazováka stlačte odblokovacie gombíky na oboch stranách zároveň a dávajte pritom pozor, aby ste rukou neblokovali páčku. (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. Teraz je rukoväť zablokovávaná v správnej polohe a môžete riad Ingenio používať. (obr.2)

SK

Upozornenie: Pri narábani s riadom nikdy nestláčajte bočné odblokovacie gombíky.

Snímanie rukoväte

- 1.** Rukoväť sa dá odstrániť len vtedy, keď ju naozaj odstrániť chcete. Položte panvicu Ingenio na stabilný povrch. Palcom a ukazovákom 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)

Upozornenie: nikdy nepoužívajte rukoväť na iný riad než Ingenio. Rukoväť je navrhnutá exkluzívne pre sadu Tefal Ingenio. Rukoväť môže byť použitá tiež pre predošlé sady Ingenio.

Upozornenie: Aby ste sa vyhli prevráteniu panvice s malým priemerom (14 - 16 cm), použite rukoväť pre prenos.

Návod na použitie

Pred prvým použitím otrite vnútorný povrch výrobku servítkou s jednou lyžičkou oleja. Odstráňte prebytočný olej.

Ochrana nelepivého povrchu:

- panvicu nezohrievajte naprázdno. Nenechávajte panvicu prázdnu, ak je terč Thermospotu zafarbený na úplne červenú,
- nikdy nezahrievajte tuky po štádiu zuhoľnatenia,
- nepoužívajte nože ani metly. Ľahké škrabance a otery vzniknuté používaním sú normálne a nenarušia nepríhlavé 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,
- v prípade riadov z nerezu pridávajte soľ do vody až po jej privedení do varu (zabráňte poškodeniu nerezu zrnkami soli).

Pokyny k umývaniu riadu:

UPOZORNENIE!

Použitie v umývačke riadu: niektoré čistiace prostriedky môžu obsahovať korozívne prvky, ktoré môžu poškodiť kuchynské náčinie obsahujúce hliník.

o) Riad so špeciálnou vonkajšou a vnútornou povrchovou úpravou:

- nádobu s nepríhlavým 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 riadu môže vonkajší povrch vyblednúť vďaka používaniu agresívnych čistiacich prostriedkov. Naše záruky sa na toto nevzťahujú.

c) **Riad z nerezovej ocele:**

- panvice dôkladne očistíte špeciálnym čistiacim prostriedkom určeným na nerezovú oceľ,
- farba Vášho riadu sa môže zmeniť jemne do modra či do žltá. Táto zmena je spôsobená prehriatím nerezového povrchu a je úplne prirodzená a nie je škodlivá,
- pokiaľ pripálite pripravované jedlo na panvici, ktorá má vnútorný povrch z nerez, naplňte panvicu teplou vodou a ponechajte ju namočenú asi hodinu. Potom riad umyte špongiou v teplej vode s trochu čistiaceho prostriedku.

Indukcia:

Nikdy nezahrievajte Váš riad naprázdno, pretože to by mohlo spôsobiť poškodenie nepríľnavého povrchu a deformáciu základne. Údržba špeciálneho indukčného dna vašej panvice: po umytí dna zospodu vždy osušte. Ľahké zažutnutie je celkom normálne, použite bežný čistiaci prostriedok a abrazívnu špongiu.

z dôvodu bezpečnosti:

Pre bezpečnosť svojich detí nenechávajte vyčnievať držadlo panvice ponad okraj sporáka. 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.

Tefal nenesie zodpovednosť za závady spôsobené použitím výrobkov rady Ingenio s riadom iných značiek.

Nevhodné použitie výrobkov radu Ingenio s riadom iných značiek zahŕňa kombináciu rúkavítí Ingenio použité s riadom inej značky a / alebo kombináciu riadu Ingenio a rúkavítí iných značiek.

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

Záruka

Záruka Tefal Ingenio

Spoločnosť Tefal poskytuje pre panvice a kastróly s príslušenstvom Tefal záruku na chyby výroby a materiálu na **1 rok** od dátumu nákupu po predložení potvrdenia v krajinách uvedených v zozname na poslednej strane návodu na použitie.

V prípade problémov je potrebné, aby sa používateľ obrátil na oddelenie služieb pre spotrebiteľov spoločnosti Tefal (podľa zoznamu krajín na poslednej strane tohto dokumentu). Potom, ako spoločnosť Tefal prijme výrobok spolu s potvrdením o nákupe a skontroluje jeho nefunkčnosť, pošle zákazníkovi na výmenu nový alebo ekvivalentný výrobok. Povinnosti spoločnosti Tefal v rámci tejto záruky sú obmedzené výlučne na jeho nahradenie.

Táto záruka sa nevzťahuje na škody spôsobené nárazom, nesprávnym používaním, nedbalosťou, nedodržiavaním pokynov na použitie a údržbu alebo neautorizovaným upravovaním alebo opravou. Nevzťahuje sa ani na bežné opotrebovanie výrobku, ani na nasledujúce prípady:

- prehriatie, predĺžené vystavenie ohňu alebo vákuu,
- škrvny, odfarbenie alebo škrabance na vnútornej alebo vonkajšej strane,
- všetky nehody súvisiace s plameňom, ponorením atď.,
- vniknutie prachu alebo hmyzu do výrobku,
- komerčné použitie alebo použitie v mieste pracoviska.

Doplňujúce osobitné informácie týkajúce sa záruky na rúčku INGENIO 5

Spoločnosť Tefal poskytuje pre rúčku Ingénio 5 záruku na chyby výroby a materiálu na **10 rokov** od dátumu nákupu.

Osobitné výnimky týkajúce sa rúčky Ingénio 5:

- použitie s iným prístrojom ako je prístroj značky Tefal,
- popálenie ohňom z plynu,
- umývanie v umývačke riadu,
- manipulácia s prísadami s hmotnosťou presahujúcou 10 kg.

Práva spotrebiteľov a doplňujúce informácie

Tieto záruky spoločnosti Tefal nemajú vplyv na žiadne miestne zákonné práva, ktoré vyplývajú pre spotrebiteľa, a tieto práva nie sú vylúčené ani obmedzené, ani na zákonné práva voči distribútorovi, ktorý výrobok predal. Tieto záruky poskytujú spotrebiteľovi osobitné práva a spotrebiteľ môže naopak uplatniť osobitné práva platné v príslušnej krajine, štáte alebo provincii. Spotrebiteľ môže využiť tieto práva samostatne.

Rúčky a iné príslušenstvo, ktoré si môže vymeniť sám spotrebiteľ, možno kúpiť v prípade, že sú dostupné na danom mieste tak, ako sa uvádza na internetovej stránke www.tefal.com