



**MENAJE DE CERÁMICA
ANTIADHERENTE
ECO DISEÑADA**



Tefal[®]
ingenio[®]
(RE)NEW

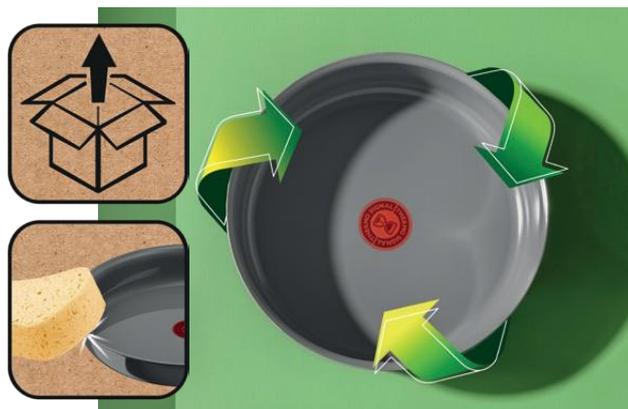
LE AGRADECEMOS la compra de su producto/s Ingenio (RE)NEW.

Bienvenid@ al mundo del menaje Tefal/TFal[®]. Menaje diseñado para proporcionar muchos años de placer culinario y un rendimiento óptimo.

Lea las siguientes recomendaciones y consejos para un uso, limpieza y mantenimiento adecuados.

1 - APERTURA

- Retire todos los materiales de embalaje, etiquetas, pegatinas y rótulos.
- Antes del primer uso, lave su producto con agua tibia y jabón, después aclárelo y séquelo bien con un paño suave o una toalla de papel.
- Es posible que aparezcan algunas manchas en el producto; desaparecerán con la primera limpieza y no afectarán al rendimiento del producto.



2 - INSTRUCCIONES DE USO

Antes de poner el mango

- Para abrir el mango, utilice los dedos pulgar e índice presionando simultáneamente los dos botones de desbloqueo de apertura lateral. Deje libre la palanca inferior. (Figura 1)
- Para fijar el mango, coloque el mango abierto en el borde de la sartén Ingenio®. Sujete el mango y apriete la palanca de la parte inferior para bloquear el mango en su posición (para encajarlo dentro) de modo que el mango agarre el borde de la sartén. El mango ahora está bloqueado en posición y puede usar su sartén Ingenio®. (Fig. 2a)
- Su mango ahora está bloqueado en posición y puede usar sus utensilios de cocina Ingenio® para su comida.

Le recomendamos una posición de mano específica para sostener el mango para una experiencia de cocción perfecta. (Fig. 2b)

Precaución:

- Para manejar el equipo con total seguridad, es imprescindible no presionar los botones durante el transporte de su sartén. No lleve líquidos hirviendo cerca de otras personas.

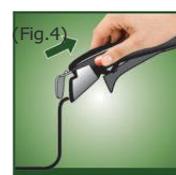
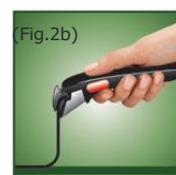
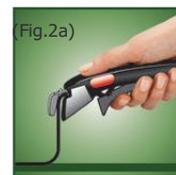
Quitar el mango

- Para quitar el mango, coloque la sartén Ingenio® sobre una superficie plana, estable y resistente al calor, y luego presione los botones laterales de desbloqueo con los dedos índice y pulgar, colocando la mano para liberar la palanca inferior. (Fig. 3)
- Cuando la palanca se mueve hacia abajo automáticamente, su manija está abierta. Ahora se puede quitar de la sartén. (Fig.4)

Precaución:

- Su mango ha sido diseñado exclusivamente para utensilios de cocina Tefal Ingenio®. Otros mangos no son compatibles con la gama Tefal Ingenio®. Sin embargo, todos los diversos tipos de mangos Tefal Ingenio® se pueden utilizar en cualquiera de la gama de sartenes Ingenio®.
- Para evitar el vuelco de cacerolas de pequeño diámetro (14 a 16 cm), utilice el mango únicamente para el transporte de no más de 10 kg.

- Este producto no está diseñado para que lo usen personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que una persona responsable de su seguridad les haya supervisado o instruido sobre el uso del producto.



3 - COCINANDO CON INGENIO® (RE)NEW

COMPATIBLE CON TODAS LAS COCINAS

INCLUIDO INDUCCIÓN

INGENIO® (RE)NEW es compatible con inducción, gas, eléctrica, vitrocerámica.

Tenga en cuenta: la eficiencia de la sartén puede verse afectada por el diámetro y la potencia de su placa. Es posible que los utensilios de cocina con un diámetro de base más pequeño en comparación con el tamaño de la placa de inducción no activen la tecnología de calentamiento por inducción.



Una vez que empiece la cocción, le recomendamos quitar el asa.

Vida útil: la exposición a las llamas puede provocar un sobrecalentamiento que podría dañar el mango.

APTO PARA HORNO

INGENIO® (RE)NEW es apto para horno (max 250°C).

Asegúrese de quitar el mango y las tapas antes de colocar el dispositivo en el horno.

Precaución:

- Siempre use guantes para horno cuando mueva sus utensilios de cocina dentro o fuera del horno.

- Nuestros productos no son seguros microondas.



APTO PARA EL CONGELADOR

INGENIO® (RE)NEW se puede introducir en el congelador. Le recomendamos que no almacene alimentos ácidos (salsa de tomate, vinagre, platos de jugo de limón, chucrut, etc.)



COCINA FÁCIL

Conserve al máximo las vitaminas y el sabor gracias a la cocción suave. Disfrute de hasta un 30% más de vitamina C (probado en pimientos).

El sobrecalentamiento de la olla puede dañar sus propiedades antiadherentes y/o deformar la base. Evite sobrecalentar la olla, especialmente cuando esté vacía.

Tenga cuidado cuando utilice la posición de calentamiento máximo o la función de refuerzo.

Recomendamos utilizar utensilios de plástico, silicona o madera para obtener los mejores resultados a largo plazo. Se pueden utilizar la mayoría de los utensilios de metal, excepto cuchillos, batidoras, trituradoras o batidoras de mano eléctricas. Tenga cuidado al utilizar cualquier utensilio metálico.

Evite utilizar utensilios con bordes afilados y no corte directamente en la sartén. No ranure la superficie antiadherente. Los arañazos no están cubiertos por la garantía.

Ligeras marcas en la superficie son normales y no disminuirán el rendimiento de su menaje.



1, 2, 3 COCINA SALUDABLE Y SABROSA

¡Para asar, INGENIO® (RE)NEW está equipado con nuestro exclusivo Thermo-Signal™! De hecho, ¡lo ayudará a alcanzar la temperatura ideal de inicio de cocción para una textura, color y sabor óptimos!

Pre caliente su sartén a fuego medio y utilice Thermo-Signal™ para saber cuándo empezar a cocinar: cuando cambie a un punto rojo completo, ¡puede empezar! A continuación, puede reducir el calor y evitar el desperdicio de energía. ¡También ayudará a evitar el sobrecalentamiento de la sartén y, por lo tanto, INGENIO® (RE)NEW proporciona un fuerte rendimiento antiadherente para una cocción fácil y baja en grasa!

Nunca caliente grasa o aceite hasta el punto de que se queme y se vuelva negro.



4 – EL CUIDADO DE INGENIO® (RE)NEW

NO SE COMPLIQUE ... CON LA LIMPIEZA

INGENIO® (RE)NEW es apto para el lavavajillas.

Recomendamos nunca poner agua fría directamente en la sartén caliente.

Para prolongar la vida útil de su sartén, recomendamos lavarla a mano, con agua, un detergente suave y una esponja no abrasiva.

Si la sartén no está lo suficientemente limpia después del lavado normal, puede agregar un chorrito de vinagre y agua en la sartén y calentarla.

La mezcla de agua y vinagre limpiará la sartén. Después de esto, enjuague bien la sartén, séquela. Y su sartén quedará como nueva.

Si hay manchas resistentes en la base, sumerja primero la sartén en agua caliente y un buen detergente desengrasante para lavavajillas. A continuación, si es necesario, puede limpiar la sartén con un estropajo de plástico y un poco de detergente limpiador abrasivo líquido.



... CON EL ALMACENAMIENTO

El uso de los protectores Tefal es ideal para proteger sus sartenes contra arañazos, roces y golpes. También facilita la manipulación de los productos.



PARA UN MANGO DURADERO INGENIO®

Recomendamos quitar el asa durante la cocción para evitar que se sobrecaliente y asegurar su durabilidad. El sobrecalentamiento del mango puede dañarlo o romperlo. Si su mango está dañado (roto, astillado, sobrecalentado, derretido, caído) o deformado, no lo use más y debe reemplazarlo por uno nuevo.

El mango no es apto para lavavajillas.



5 – MENAJE ECODISEÑADO

TU MENAJE INGENIO® (RE)NEW ECO DISEÑADO

Esta gama ha sido ecodiseñada* para reducir su huella medioambiental. Promover productos eco diseñados significa desarrollar productos que consuman menos recursos y energía, sin hacer concesiones en términos de calidad y prestaciones Cotidianas.

INGENIO (RE)NEW es:

- de aluminio 100% reciclado**
- reciclable ***
- diseñada para durar
- de 90% de fibras de cartón recicladas
- fabricada en Francia

Aprende más sobre el ecodiseño:

<https://www.tefal.com/ecodesign>



* según los criterios de Groupe SEB basados en las 5 prioridades del ecodiseño
** los materiales reciclados representan el 51 % como mínimo del total del producto
*** reciclabilidad potencial, a clasificar en las instalaciones adecuadas. Producto reciclable excepto las asas: producto total 82 % mínimo reciclable.

ECO CONSEJOS PARA COCINAR

Actuemos juntos: Reducir la huella medioambiental global de nuestros productos es un planteamiento compartido: somos nosotros, cuando los diseñamos, producimos y transportamos. Y también eres tú, cuando los utilizas. Te dejamos algunos consejos ecológicos a poner en práctica diariamente:



Preparación

Corte los ingredientes en trozos más pequeños para una cocción más rápida, reduciendo el tiempo y la energía consumidos.



Ahorro de energía

La tecnología Advanced Thermo-Signal™ garantiza que no se desperdicie energía evitando que las sartenes se sobrecalienten.



Cocción energéticamente eficiente

Use una tapa para retener el calor y conseguir una cocción y ebullición más rápidas y, por tanto, un menor consumo de energía.



Ahorro de agua

Para ahorrar agua al lavar, deje las sartenes en remojo antes de limpiarlas.



Limpieza

Use una esponja no abrasiva y un detergente suave al lavar las sartenes para evitar un desgaste prematuro.



¡Reciclemos!

¿Sabía que el aluminio es infinitamente reciclable? Puede reciclar su menaje para darles una segunda vida en los centros de clasificación adecuados.

6 – FIN DE LA VIDA UTIL

Su producto contiene materiales valiosos que pueden recuperarse o reciclarse. Déjelo en un punto de recogida de residuos urbanos de su localidad. Para más información y cualquier consulta, póngase en contacto con nuestro servicio de atención al cliente a través de www.tefal.com

SABÍAS QUÉ...

Para los productos Tefal, el mayor impacto ambiental proviene de la fase de uso y la extracción de materias primas.

Descubre cómo reducir tu impacto ambiental al utilizar nuestros productos con eco-consejos.

7 - GARANTÍA

SU INGENIO® (RE)NEW TIENE UNA GARANTÍA DE 2 AÑOS

Este producto tiene una garantía de 2 años contra defectos de fabricación, salvo que en el país de compra estén en vigor leyes o acuerdos específicos.

La garantía no cubre las adherencias o daños causados por un uso incorrecto, un uso profesional o si el producto sufre golpes o caídas. Tampoco cubre las manchas, decoloraciones o arañazos en el interior o el exterior del producto debidos al desgaste o al sobrecalentamiento. Tefal garantiza que el revestimiento cerámico cumple con las normas que rigen los materiales en contacto con alimentos.(1)



(1) Tefal garantiza la seguridad de sus artículos mediante controles más estrictos que los exigidos por la normativa vigente en contacto con alimentos. Sin PFOA de conformidad con la normativa aplicable. Sin plomo Sin cadmio (sin Pb, sin Cd) significa que no hay adición intencional de Pb y Cd en los recubrimientos y no detectado por pruebas realizadas por laboratorios externos.

TU MANGO INGENIO® TIENE 10 AÑOS DE GARANTÍA

El mango removible Ingenio® tiene una garantía de 10 años contra defectos de fabricación, a menos que existan leyes o acuerdos específicos en vigor en el país de compra.

La garantía no cubre daños como consecuencia de una modificación o reparación no autorizada, daños derivados de golpes, uso inadecuado, desgaste normal, incumplimiento de las instrucciones de uso y mantenimiento, uso durante la cocción; exposición a la llama durante la cocción, colocación en horno, limpieza en lavavajillas, inmersión en agua, obstrucción con grasa, polvo, salsas, etc., utilizado para levantar una carga superior a 10 kg, uso profesional o comercial, uso en una sartén que no sea de la gama Ingenio®.

Esta garantía de Tefal no afecta a los derechos legales del consumidor. Para conocer todos los detalles de los términos y condiciones de la garantía, visite: www.tefal.com/ingenio

8 – OTRA INFORMACIÓN Y LÍNEA DE AYUDA

Para más información, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente en www.tefal.es

LÍNEA DE AYUDA: Para conocer todos los términos y condiciones de esta garantía, su uso y cuidado, así como para obtener más ayuda y asesoramiento, visite www.tefal.es

O por teléfono llamando al: (+34) 933 06 37 65

Ley del Consumidor en España « El marco legal de garantía tiene por objeto facilitar al consumidor distintas opciones para exigir el saneamiento cuando el bien adquirido no sea conforme con el contrato, dándole la opción de exigir la reparación por la sustitución del bien, salvo que ésta resulte imposible o desproporcionada. » El consumidor tiene derecho a la sustitución o el reembolso en caso de avería grave y a una indemnización por cualquier otra pérdida o daño razonablemente previsible. También tiene derecho a la reparación o sustitución de los productos si la calidad de los mismos no es aceptable y los fallos no son graves. Esta garantía no cubre los gastos de transporte ni ningún otro gasto en que incurra al presentar una reclamación. Para reclamar, póngase en contacto con el número de teléfono del servicio de atención al cliente.

Y AHORA...¡A DISFRUTAR DE SU INGENIO® (RE)NEW!

