

**Tefal®**

**CHOOSE**

**YOUR LANGUAGE**

**FRANÇAIS**



**ENGLISH**



# Tefal®



# Utiliser et prendre soin

de vos poêles  
et casseroles

**Tefal**

**MERCI**

**POUR VOTRE ACHAT**





# SOMMAIRE

DÉMARRER



CUISINER



NETTOYER



RECYCLER



GARANTIE



INFORMATIONS





# DÉMARRER

Tout savoir avant  
de se lancer

Les poêles et casseroles Tefal sont conçues pour vous garantir une cuisson **toujours réussie** grâce à sa **surface antiadhésive unique** longue durée.



Avant d'utiliser vos poêles et casseroles, veuillez lire attentivement ce guide qui vous donnera **des conseils pour une utilisation et un entretien optimaux.**

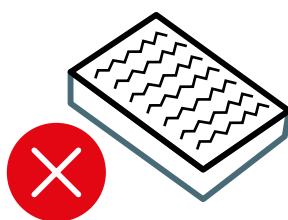


**Quelques conseils pour prolonger la durée de vie de vos poêles, casseroles et poignée :**

- Avant la première utilisation, **lavez à la main** votre poêle ou casserole avec votre liquide vaisselle habituel et une éponge douce.



Éponge  
non abrasive



Pas d'éponge  
abrasive

- **Rincez-la et séchez-la soigneusement à l'aide d'un chiffon doux ou d'un essuie-tout.**



# CUISINER

Avec vos ustensiles

## Utilisation de la poignée

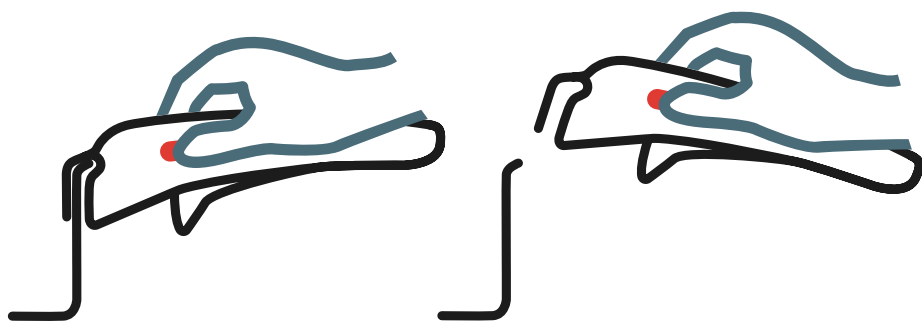
- **Pour ouvrir la poignée**, appuyez sur **les deux boutons** latéraux avec votre pouce et index.



- **Pour fixer la poignée**, placez-la sur le bord de la casserole Ingenio® et appuyez sur le **levier inférieur**.



- **Pour retirer la poignée**, appuyez sur les boutons latéraux pour la déverrouiller et retirez-la de la casserole



## Remarques :

- Votre poignée est conçue exclusivement pour les ustensiles de cuisson Tefal Ingenio®.
- Ne portez pas d'objets de plus de **10 kg** avec la poignée.
- Ce produit n'est pas destiné à être utilisé par des personnes [y compris des enfants] dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites.

# CUISINER

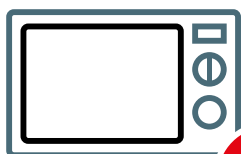
Avec vos ustensiles

## Compatibilité

- Votre poêle ou casserole est **compatible** avec **le four\***, **le réfrigérateur\*\*** et les plaques de cuisson, y compris **l'induction**.



- Ne pas mettre au micro-onde.



\* Veuillez à bien retirer la poignée et les couvercles avant le passage au four max 250°C.

\*\* Attention, conserver une journée maximum vos récipients au réfrigérateur. Le couvercle silicone permet de conserver au réfrigérateur les préparations culinaires, il ne convient pas à la conservation d'aliments à caractère gras ou huileux.

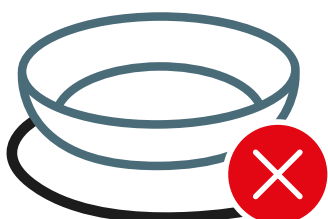
- Placez votre poêle ou casserole sur un foyer au diamètre adapté pour de meilleures performances de chauffe. **Optez pour un foyer qui correspond bien au diamètre de votre poêle**, ni trop grand ni trop petit, afin de **ne pas gaspiller d'énergie**.



## Repérer une plaque adaptée :



Plaque adaptée



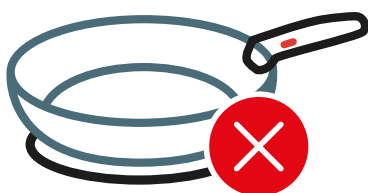
Plaque  
non adaptée  
car trop grande

Sur une plaque induction, si votre poêle ou casserole est placée sur un foyer de diamètre supérieur à celui de votre produit, cela pourrait ne pas déclencher votre plaque.

## Prendre soin de vos ustensiles de cuisson

---

- Lors des premières utilisations, veillez à **huiler l'intérieur** de votre poêle ou casserole pour la préserver sur le long terme.
- A force d'utilisation, de légères marques peuvent apparaître à l'intérieur de votre poêle ou casserole mais n'impactent pas leur performance.
- Lorsque vous commencez à cuisiner veillez à **retirer la poignée** pour prolonger sa durée de vie : l'exposition à la flamme peut provoquer une surchauffe qui peut endommager la poignée



- Utilisez des ustensiles de cuisine en plastique, silicone ou bois. N'utilisez pas d'ustensiles en métal ou à bout pointu et ne couper pas directement dans votre poêle ou casserole.



Ustensile en bois  
ou silicone



Pas d'ustensile  
en métal

- Si le bouton de votre couvercle se dévisse à travers le temps, resserrez la vis soigneusement à l'aide d'un tournevis plat.
- ***Les rayures ne sont pas couvertes par la garantie.***

## **Cuisson parfaite grâce au Thermo-signal®**

---

Pour une cuisson parfaite, vos poêles ou casseroles sont dotées de notre technologie Thermo-signal® exclusive !



Le Thermo-signal® est l'indicateur rouge au centre de votre poêle ou casserole, il permet de savoir à quel moment lancer la cuisson, pour des aliments à la texture et aux couleurs parfaites !



- 1** Préchauffez votre poêle ou casserole en utilisant une puissance moyenne.
- 2** Observez le Thermo-signal®.
- 3** Lorsque le signal est totalement rouge et que le sablier a disparu : lancez la cuisson !
- 4** Régulez la puissance de chauffe en fonction de la cuisson désirée.

## Les astuces Tefal

**Utilisez un couvercle pour une cuisson plus économe.**

- Maintien la chaleur lors de l'ébullition
- Nécessite moins d'énergie
- Cuisson plus rapide



- Votre poêle ou casserole chauffe plus vite grâce à sa nouvelle grille Light Tech.



- Veillez à rester vigilant lors de la chauffe de votre poêle ou casserole afin d'éviter toute surchauffe qui pourrait nuire à la durabilité de ses propriétés antiadhésives.
- Pour éviter les surchauffes, évitez les puissances max ou booster.

## Les astuces Tefal

**Couper vos aliments en plus petits morceaux** permet d'obtenir des résultats de cuisson plus rapides, ce qui représente **un gain de temps et d'énergie**.



# NETTOYER

Vos ustensiles

## Faites durer vos produits !

---

- Le lavage à la main est indispensable pour éviter de détériorer votre poêle, casserole ou poignée.

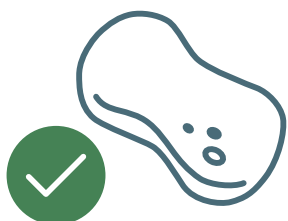


Lavage à la main

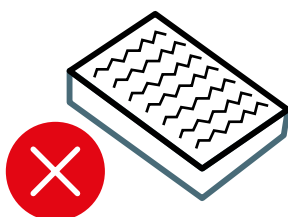
- Ne pas nettoyer ou passer sous l'eau votre poêle ou casserole lorsqu'elle est encore chaude.



■ Pour la laver, utilisez du liquide vaisselle et une éponge non-abrasive.



Éponge  
non abrasive



Pas d'éponge  
abrasive



- Le passage au **lave-vaisselle** est **interdit** pour vos poêles casseroles et poignée ! Il pourrait détériorer vos équipements, et mener à un décollement de la grille du dessous de vos poêles et casseroles, ce qui pourrait vous blesser et abîmer votre plaque de cuisson.



Pas de lave vaisselle



## Stocker vos poêles ou casseroles

---

- Rangez vos poêles ou casseroles dans un endroit sec.
- Placez des protecteurs en feutre Tefal ou en tissu si vous empilez vos poêles ou casseroles pour éviter les rayures.
- Evitez de stocker d'autres objets lourds sur vos poêles ou casseroles.



# RECYCLER

## Vos ustensiles

Pour **préserver l'environnement**,  
votre poêle ou casserole peut être  
**récupérée ou recyclée.**

### Les astuces Tefal

Saviez-vous que **l'inox**  
**et l'aluminium sont recyclables**  
**à l'infini ?**

Amener vos ustensiles  
de cuisine dans les centres  
de tri appropriés, c'est leur  
donner **une seconde vie!**







# GARANTIE

**Vos poêles ou casseroles sont garanties pendant 2 ans**

contre tout vice de fabrication.

Cette garantie n'affecte pas les droits légaux dont bénéficie tout consommateur localement.

Elle ne couvre pas les rayures, les décolorations liées au vieillissement ou les dégradations résultantes de l'utilisation du lave-vaisselle.

Tefal garantit que **le revêtement est conforme** à la réglementation concernant les matériaux en contact alimentaire.

**La poignée amovible Ingenio® est garantie pendant 10 ans** contre les défauts de fabrication, sauf législation ou accords spécifiques en vigueur dans le pays d'achat. La garantie ne couvre pas les dommages résultant d'une modification ou d'une réparation non autorisée, les dommages résultant de chocs, d'une mauvaise utilisation, de l'usure normale, du non-respect des instructions d'utilisation et d'entretien.



**Pour en savoir plus rendez-vous sur [www.tefal.com](http://www.tefal.com).**



# INFORMATIONS

**complémentaires**

**et centre d'aide**

Pour obtenir des informations complètes ou des réponses à vos questions, contactez notre service client via [www.tefal.com](http://www.tefal.com)

Droits des Consommateurs et informations complémentaires. Cette garantie commerciale de Tefal n'affecte ni les droits dont bénéficie tout consommateur légalement, qui ne sauraient être exclus ou limités, ni les droits légaux envers un distributeur auprès de qui aurait été acheté un produit. Cette garantie donne au consommateur des droits spécifiques, et le consommateur peut par ailleurs bénéficier des droits particuliers qui peuvent varier en fonction de l'Etat ou du pays. Le consommateur peut faire usage de ces droits de son seul fait. Pour plus de détails vous pouvez consulter [www.tefal.com](http://www.tefal.com)



**VOILÀ**

**Vous êtes prêts, bon appétit !**



# Tefal<sup>®</sup>



## Use & Care

of your pots  
and pans

**Tefal**

**THANK YOU  
FOR YOUR PURCHASE**





# SUMMARY

TO START



COOKING



CLEANING



RECYCLE



GUARANTEE



INFORMATIONS





# TO START

Know everything  
before diving in

Tefal pans and pots are designed to ensure consistently **successful cooking** through their unique, **long-lasting non-stick surface**.



Before using your pans and pots, please carefully read this guide, which will provide you with **advice for optimal usage and maintenance.**

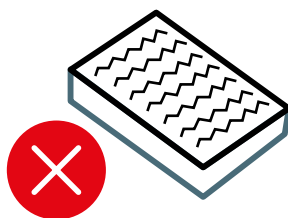


**Several tips to extend the lifespan of your pots and pans:**

- Before the first use, **hand wash** your pan or pot with your regular dish soap and a soft sponge.



Non-abrasive  
sponge



Do not use  
abrasive sponge

- **Rinse it and dry it thoroughly**  
using a soft cloth or paper towel.



# COOKING

With your cookware

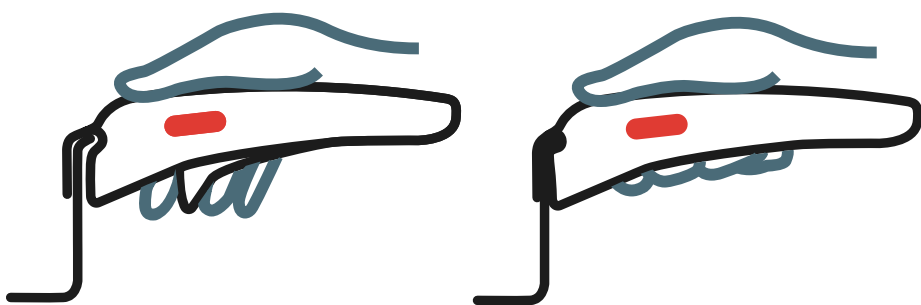
## Using the handle

- To open the handle, press the **two side buttons** with your thumb and index finger.

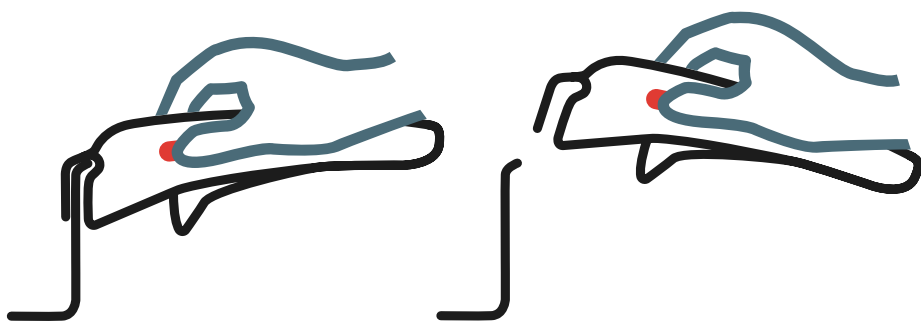




- **To attach the handle**, place it on the edge of the Ingenio® pan and press **the lower lever**.



- **To remove the handle**, press the side buttons to unlock it and remove it from the pan.





## Remarks:

- Your handle is designed exclusively for Tefal Ingenio® cookware.
  - Do not carry objects heavier than **10 kg** with the handle.
  - This product is not intended to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities.
-

# COOKING

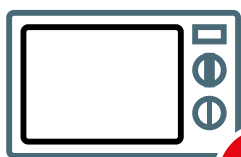
With your cookware

## Compatibility

- Your frying pan or saucepan is **compatible** with **the oven\***, the **refrigerator\*\***, and **hobs, including induction**.



- Do not put in the microwave.





\*Make sure to remove the handle and lids before placing in the oven, maximum temperature 250°C.

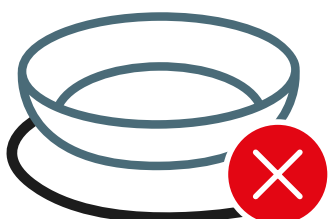
\*\*Attention: Keep your containers in the refrigerator for a maximum of one day. The silicone lid allows you to store leftovers in the refrigerator, but it is not suitable for storing fatty or oily foods.

- Place your pan or pot on a hob with a suitable diameter for better heating performance. **Choose a hob that matches the diameter of your cookware**, neither too large nor too small, **to avoid wasting energy.**

## Identify a suitable cooking surface:



Suitable hob



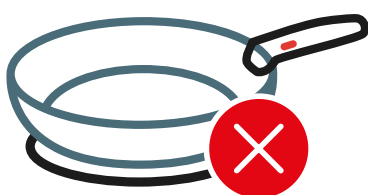
Unsuitable surface, as it is too large.

On an induction hob, if your cookware is placed on a hob with a diameter larger than that of your cookware, it may not trigger your induction hob.

## Taking care of your cookware

---

- During the first uses, make sure to oil the inside of your cookware to preserve it in the long term.
- With regular use, slight marks may appear inside your pan or pot, but they do not affect their performance.
- On a gas hob, center your pan or pot on a burner with the appropriate diameter and adjust the flame's intensity to avoid exposing the handle to the flame.



- Use kitchen utensils made of plastic, silicone, or wood. Avoid using metal or sharp-edged utensils, and do not cut directly in your cookware.



Wooden or silicone  
utensil



No metal utensil

- If the knob of your lid or the handle becomes loose over time, carefully tighten the screw using a flat-head screwdriver.
- ***Scratches are not covered by the warranty.***

# Perfect cooking thanks to Thermo-Signal® technology.

---

For perfect cooking, your pans or pots are equipped with our exclusive Thermo-Signal® technology!





Thermo-Signal<sup>®</sup> is the red indicator at the center of your pan or pot; it lets you know when to start cooking for perfectly textured and colored foods!



- 1** Preheat your pan or pot using medium heat.
- 2** Observe the Thermo-signal<sup>®</sup>.
- 3** When the signal is entirely red, and the hourglass has disappeared: start cooking!
- 4** Adjust the heating power according to the desired cooking level.

## Tefal Tips

**Use a lid for more energy-efficient cooking.**

- Retains heat during boiling
- Requires less energy
- Faster cooking



**■** Your cookware heats up faster thanks to its new Light Tech grid.



- Ensure you remain vigilant during the heating of your cookware to avoid any overheating that could compromise the durability of its non-stick properties.
- To prevent overheating, avoid using maximum or booster power settings.

### Tefal Tips

**Cut and dice for greater energy efficiency,** Dicing your food into smaller pieces delivers faster cooking results, **cutting down on time and energy.**



# CLEANING

## Your utensils

**Make your products last longer!**

---

- Handwashing is essential to avoid damage to your cookware.



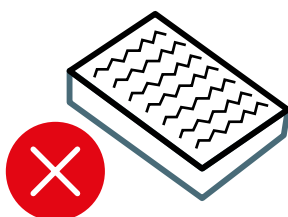
Hand wash

- Do not clean or run water over your pan or pot while it is still hot.

■ To clean it, use dish soap and a non-abrasive sponge.



Non-abrasive  
sponge



Do not use  
abrasive sponge





- Dishwasher use is not recommended ! It could damage your cookware, leading to detachment of the bottom grid, posing a risk of injury and potential damage to your cooktop.



no dishwasher



## Store your pans or pots

---

- Store your cookware in a dry place.
- Use Tefal® felt or fabric protectors when stacking your pans or pots to prevent scratches.
- Avoid storing other heavy objects on top of your pans or pots.



# RECYCLE

Your cookware

To preserve the environment,  
your pan or pot can be **reclaimed**  
or **recycled**.

## Tefal Tips

Let's recycle ! Did you know that **stainless steel and aluminium are infinitely recyclable**? You can recycle your kitchen utensils to give them a **second life** in the appropriate sorting centres.









# GUARANTEE

**This product is guaranteed for 2 years** against manufacturing defects. This warranty does not affect the legal rights of consumers locally. It does not cover scratches or discoloration due to aging. Tefal ensures that the coating complies with **regulations regarding materials in contact with food.**



**The Ingenio® removable handle is guaranteed for 10 years** against manufacturing defects, except where specific legislation or agreements are in effect in the country of purchase. The warranty does not cover damage resulting from unauthorized modification or repair, damage resulting from impacts, misuse, normal wear and tear, or failure to follow the instructions for use and maintenance.



**For more information,**  
visit [www.tefal.com](http://www.tefal.com).



# INFORMATION

## Additional information and helpline

---

For comprehensive information or answers to your questions, please contact our customer service via [www.tefal.com](http://www.tefal.com).

Consumer rights and additional information:  
This Tefal commercial warranty does not affect the legal rights of consumers, which cannot be excluded or limited, nor the legal rights towards a distributor from whom a product was purchased. This warranty provides the consumer with specific rights, and the consumer may also have additional rights that vary depending on the state or country. The consumer can exercise these rights independently. For more details, you can refer to [www.tefal.com](http://www.tefal.com). For full details on use and care, guarantee terms and conditions and to contact our consumer service visit [www.tefal.com](http://www.tefal.com)



## **Informations and helpline for UK and Ireland**

---

For the full terms and conditions of the guarantee, use and care, and further help and advice, please visit: [www.tefal.co.uk](http://www.tefal.co.uk)

Or by phone: UK: 0345 602 1454, ROI: 01 677 4003

AUSTRALIA / NEW ZEALAND - 1300 307 824 -  
Australia / 0800 700 711 - New Zealand.

Alternatively [www.tefal.com.au](http://www.tefal.com.au) or [www.tefal.co.nz](http://www.tefal.co.nz)

In Australia «Our goods come with guarantees that cannot be excluded under the Australian Consumer Law. You are entitled to a replacement or refund for a major failure and compensation for any other reasonably foreseeable loss or damage. You are also entitled to have the goods repaired or replaced if the goods fail to be of acceptable quality and the failures does not amount to a major failure». This Guarantee does not cover freight or any other costs incurred by you in making a claim. To claim, please contact the customer service phone number. For all other countries, please consult our website [www.tefal.com](http://www.tefal.com) for further information. Imported to UK by Groupe SEB [UK] Ltd, Windsor, SL4 1NA.

# THAT'S IT

You're all set, enjoy your meal!

