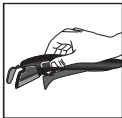


**Tefal**<sup>®</sup>  
ingenio<sup>®</sup>

Ref. 20 10 666 443 - TEX 10/18

[www.tefal.com](http://www.tefal.com)



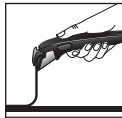
(Мал.1)

(Рис.1)



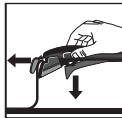
(Мал.2a)

(Рис.2a)



(Мал.2b)

(Рис.2b)



(Мал.3)

(Рис.3)



(Мал.4)

(Рис.4)



(Мал.5)

(Рис.5)



(Мал.6)

(Рис.6)



(Мал.7)

(Рис.7)



(Мал.8)

(Рис.8)



(Мал.9)



(Рис.9)

**РУЧКА  
10 РОКІВ  
ГАРАНТІЇ**

**РУЧКА  
10 ЛЕТ  
ГАРАНТІИ**

**HANDLE  
10 YEARS  
GUARANTEE**



# Пам'ятка щодо безпечного використання

UA

Зніміть ручку під час приготування і не піддавайте її дії відкритого вогню. Не кладіть ручку в посудомийну машину. Не ставте посуд Ingenio в мікрохвильову піч. Обов'язково зніміть ручку і кришки перед тим, як помістити посуд в духовку. Якщо ручка або посуд пошкоджені, їх більше не можна використовувати. Не розбирайте ручку самостійно, а віднесіть її в авторизований сервісний центр Tefal.

В жодному разі не натискайте кнопки розблокування під час використання ручки. Не використовуйте ручку з посудом від інших виробників або з посудом з фіксованою ручкою. Зберігайте ручку в недоступному для дітей місці.

Не переносьте за допомогою ручки вагу більше 10 кг.

## Всі переваги знімної ручки

Елегантну і практичну ручку Ingenio® можна легко зняти, завдяки чому каструлі, сковороди, сотейники та сковороди-вок лінійки Ingenio® легко складаються одне в одного і потребують мінімум місця для зберігання. Крім того, ви можете одним рухом від'єднати ручку від однієї сковороди, приєднати до іншої і перемістити її з плити в духовку (макс. 250 °C, не залишайте ручку на сковороді в духовці) або на стіл для сервірування, в холодильник або в посудомийну машину. Ви можете переміщати посуд Ingenio®: з плити в духовку (макс. 250 °C), в холодильник, в посудомийну машину, подавати на стіл.

## УВАГА

Посуд Ingenio® не можна використовувати у мікрохвильовій печі.

Зніміть ручку, перш ніж поміщати посуд в духовку. Зніміть ручку і кришку після того, як ви помістили посуд в духовку.

Для тривалої служби ручки Ingenio®:

- рекомендується знімати ручку під час приготування їжі, коли в ній немає потреби, щоб запобігти перегріванню ручки і подовжити термін служби,
- не мийте ручку в посудомийній машині.

Перегрівання ручки може призвести до пошкодження або зламати її. Ручка не зможе працювати належним чином, що призведе до ризику падіння посуду і отримання опіків.

Якщо ви помітили будь-яке пошкодження ручки внаслідок дії високих температур, ми не рекомендуємо її використовувати. Вам слід замінити ручку на нову.

Якщо після удару або падіння ваш посуд деформувався, його більше не слід використовувати. Ми рекомендуємо замінити його на новий. Якщо ви продовжуєте використовувати посуд, переконайтеся, що все ще можете надійно закріпити ручку, і пам'ятайте, що в цьому випадку ви будете використовувати посуд на свій власний ризик.

### **В лінійці Ingenio® є п'ять типів кришок:**

- прозорі кришки з силіконовими складаними ручками для всіх ковшів Ingenio®. **(Мал.5)**
- пластикові кришки (сумісні з ковшами, сковородами-вок і сотейниками) і силіконові кришки для зберігання залишків їжі у холодильнику\* **(Мал.9)**
- кришка з неіржавної сталі з декількома діаметрами і зливною кришкою (14/16/18/20) для ковшів Ingenio® до 20 см, **(Мал.6)**
- кришка з неіржавної сталі з декількома діаметрами і захистом від розбризкування (24/26/28 см) для сковорід Ingenio® і сотейників до 28 см, **(Мал. 7)**
- кришки з литого алюмінію (18/20/22/24 см) для приготування їжі на плиті або в духовці (до 250 °C), **(Мал.8)**. Кришка і ручка кришки можуть бути гарячими після тривалого використання. Для вашої безпеки ми рекомендуємо використовувати прихватки. Деякі кришки Ingenio® з литого алюмінію не можна використовувати у духовці.

**\* Увага: не зберігайте сковороди у холодильнику більше 1 дня. Силіконова кришка дозволяє зберігати харчові продукти. Вона не підходить для зберігання жирної або маслянистої їжі.**

**Ця кришка не підходить для приготування їжі і не повинна використовуватися в духовці або в мікрохвильовій печі.**

### **Інструкції з використання ручки**

Кнопки розблокування



### ***Перш, ніж прикріпити ручку***

1. Відкриття ручки. Великим і вказівним пальцями одночасно натисніть на дві кнопки розблокування. Звільніть нижній важіль. **(Мал. 1)**
2. Прикріплення ручки. Помістіть відкриту ручку на край посуду Ingenio®. Візьміться за ручку і натисніть на нижній важіль, щоб зафіксувати ручку в потрібному положенні таким чином, щоб вона захопила край посуду. Тепер ручка зафіксована. Ви можете використовувати посуд Ingenio®. **(Мал. 2a)**
3. Ручка зафіксована і ви можете використовувати посуд Ingenio®. Рекомендоване положення для утримування ручки під час використання. **(Мал. 2b)**

#### **Увага:**

Ніколи не натискайте на кнопки розблокування під час роботи з посудом

### ***Зняття ручки***

1. Щоб зняти ручку, помістіть посуд Ingenio® на рівну стійку жаротривку поверхню. Натисніть бокові кнопки розблокування вказівним і великим пальцями, розташувавши руку так, щоб звільнити нижній важіль. **(Мал. 3)**
2. Коли важіль опускається автоматично, ручка відкривається. Тепер її можна зняти з посуду. **(Мал. 4)**

#### **Увага:**

Ніколи не використовуйте ручку для будь-якого іншого посуду, окрім посуду лінійки Tefal Ingenio®. Ручка Ingenio® була розроблена виключно для посуду Tefal Ingenio®.

Будьте обережні при встановленні посуду на газові плити, оскільки кількість опорних ніжок може бути різною, і, зокрема, для маленького посуду може знадобитися підставка, яку більшість виробників газових плит постачають разом з плитами, або її можна придбати окремо.

Індикатор нагрівання **THERMO-SPOT®** вказує на ідеальну температуру для початку приготування, що допомагає зберегти справжній смак і аромат страв. Індикатор стає повністю червоним, коли сковорода досягає ідеальної температури для початку приготування їжі. Щоб уникнути перегрівання, зменшіть потужність варильної поверхні, коли індикатор стане повністю червоним.

### **Інструкції з догляду за посудом**

Перед використанням сковороди видаліть увесь пакувальний матеріал і наклейки. Вимийте її в теплій мильній воді, ретельно промийте і висушіть. Перед першим використанням антипригарного покриття, підготуйте сковороду, змастивши внутрішню поверхню однією чайною ложкою рослинної олії. Витріть залишки. Слід регулярно змащувати сковороду, щоб зберегти властивості антипригарного покриття. З ручок із вставкою з нержавіючої сталі видаліть захисну пластикову плівку. Завдяки антипригарному покриттю ваш посуд не потребує додавання великої кількості жиру або олії, що дозволяє готувати більш корисні страви.

#### **Щоб зберегти властивості антипригарного покриття:**

- не перегрівайте порожню сковороду,
- ніколи не нагрівайте жир або олію до такої міри, щоб вони горіли і ставали чорними,
- не використовуйте ножі і вінчики. Незначні сліди або подряпини на поверхні допускаються і не впливають на властивості антипригарного покриття,
- ніколи не лейте холодну воду в гарячу сковороду. Різкі перепади температури можуть призвести до викривлення металу і, як результат, - деформації дна сковороди.

#### **Для сковорід із керамічним покриттям:**

- дуже стійкі до нагрівання і подряпин, керамічні покриття ідеально підходять для приготування страв з рум'яною хрусткою скоринкою при додаванні невеликої кількості олії,
- тільки для сковорід, сковорід-вок та неглибоких сковорід: можна використовувати більшість металевого приладдя, окрім ножів і вінчиків. Уникайте використання приладдя з гострими краями. Незначні сліди або подряпини на поверхні допускаються і не впливають на властивості покриття.

#### **Для сковорід із неіржавної сталі:**

- термічні властивості неіржавної сталі дозволяють підрум'янити і карамелізувати страви,
- можна використовувати більшість металевого приладдя, окрім ножів і вінчиків. Уникайте використання приладдя з гострими краями. Незначні сліди або подряпини на поверхні допускаються і не впливають на властивості покриття,
- додавайте сіль у воду тільки після того, як вона закипить (щоб уникнути пошкодження неіржавної сталі грамулами солі).

### **УВАГА**

**Щоб продовжити термін служби вашої сковороди, ми рекомендуємо мити її вручну. Не рекомендуємо мити каструлі і сковорідки в посудомийній машині, оскільки миючі засоби (особливо таблетки) містять компоненти, які є дуже агресивними та їдкими для алюмінієвих деталей.**

#### **а) Для посуду з внутрішнім і зовнішнім покриттям:**

- очистіть внутрішнє і зовнішнє покриття вашого посуду гарячою водою, рідиною для миття посуду і м'якою ганчіркою (порошок і губки для чищення не підходять для очищення сковорід).

#### **б) Для емальованих сковорід:**

- регулярно очищуйте емальовані поверхні посуду; можна використовувати губки для чищення,
- в посудомийній машині зовнішнє покриття може стати тьмяним і знебарвленим через дію деяких миючих засобів. Наша гарантія не поширюється на цей вид зносу.

### **в) Для сковорід із неіржавної сталі:**

- ретельно промийте посуд спеціальним мийочим засобом для виробів з неіржавної сталі,
- на посуді може з'явитися синє або жовте знебарвлення. Для неіржавної сталі це природне явище, яке виникає через перегрівання - воно в жодному разі не є шкідливим,
- якщо їжа підгоріла в посуді, який має внутрішню поверхню з неіржавної сталі, наповніть його теплою водою і залиште приблизно на годину. Після цього очистіть засобом для миття посуду і губкою.

### **Індукційні плити:**

Посуд з діаметром менше, ніж діаметр індукційної варильної поверхні, може не запустити технологію індукційного нагрівання. Ніколи не нагрівайте порожню сковороду, тому що це може пошкодити антипригарне покриття і призвести до деформації посуду. Ретельно висушіть індукційну сковороду після кожного очищення. Може з'явитися блакитний або жовтий колір. Це природне і безпечне явище, яке можна усунути за допомогою засобу для очищення виробів з неіржавної сталі, або лимонного соку чи оцту. Ми рекомендуємо використовувати абразивну губку тільки для основи посуду.

### **Задля вашої безпеки:**

Ніколи не ставте гарячий посуд на підлогу або на край кухонної поверхні. Дайте посуду охолонути і тримайте в недоступному місці для дітей та осіб із обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями. Використовуйте кришку, щоб запобігти опікам від розбризкування. Не перегрівайте посуд, щоб уникнути надмірного виходу пари, яке може бути небезпечним для дрібних тварин із особливо чутливою дихальною системою, наприклад, таких, як птахи. Ми не рекомендуємо тримати птахів на кухні.

**Tefal не може нести відповідальність за пошкодження, спричинені використанням посуду лінійки Ingenio®, якщо його використовували не за призначенням і у невідповідності до інструкції експлуатації.**

**Tefal не несе відповідальності за пошкодження, спричинені використанням посуду лінійки Ingenio®, з посудом від інших виробників.**

**Таке неправильне використання включає використання ручки Ingenio® з посудом іншої торгової марки і/ або використання посуду Ingenio® зі знімною ручкою іншої торгової марки.**

**Однак, всі моделі ручок Tefal Ingenio® можна використовувати з будь-яким посудом лінійки Ingenio®.**

**Каструлі і сковороди Ingenio® можна утилізувати у пункті переробки побутових відходів.**

### **Гарантія Tefal Ingenio®**

Tefal надає гарантію на сковороди, ковші і аксесуари Tefal від будь-яких дефектів матеріалу чи виробництва протягом 2 років із дати придбання за умови пред'явлення документу, що підтверджує придбання у країнах, зазначених у списку на останній сторінці цієї інструкції. Каструлі і сковороди з неіржавної сталі мають гарантію 10 років на будь-які виробничі дефекти. На антипригарне покриття також діє гарантія протягом 2 років стосовно утворення пухирців або відшарувань, якщо у країні придбання не діють спеціальні закони або нормативні акти. Tefal гарантує, що антипригарне покриття відповідає нормам, які стосуються матеріалів, що контактують із харчовими продуктами.

У разі виникнення проблем користувач повинен зателефонувати за номером телефону гарячої лінії, який зазначений у переліку країн.

Щойно посуд із документом, що підтверджує придбання, буде отримано, буде проведено перевірку. У випадку виявлення дефекту, користувачу буде відправлений новий товар тієї ж моделі, або товар, еквівалентний у вартості, в обмін на несправний. Згідно з умовами цієї гарантії, Tefal не має жодних інших зобов'язань, окрім заміни несправного виробу.

Ця гарантія не поширюється на пошкодження, викликані ударами або падінням виробу, неправильним використанням або використанням з недотриманням інструкцій з експлуатації та побутового обслуговування, або в результаті несанкціонованої модифікації або ремонту.

Гарантія не поширюється на нормальний знос виробу, а також на наступні випадки:

- перегрівання, тривалий вплив відкритого вогню або вплив високих температур на порожній посуд,

- плями, знебарвлення або подряпини всередині або зовні виробу,

- будь-яка зміна кольору в результаті дії вогню, води і т. д.

- потраплення пилу та комах всередину виробу,

- професійне або комерційне використання,

- будь-які скляні або фарфорові елементи у виробі.

Додаткова гарантія на антипригарне покриття для Великобританії і ROI: гарантія на антипригарне покриття на весь термін служби від утворення пухирців і відшарувань. Ця гарантія не поширюється на пригорання або пошкодження, викликане неправильним використанням, а також у випадках, перерахованих вище. Tefal / T-fal гарантує, що антипригарне покриття відповідає нормам щодо матеріалів, які контактують із харчовими продуктами.

### **Додаткові пункти щодо гарантії на ручку Ingenio® 5:**

Компанія Tefal дає гарантію 10 років з дати придбання на ручку Ingenio® 5 стосовно будь-яких дефектів матеріалів або інших виробничих дефектів.

### **Особливі виключення з гарантії для ручки Ingenio® 5:**

- використання з посудом іншої торгової марки,

- пошкодження, викликані дією відкритого вогню,

- миття в посудомийній машині,

- занурення в воду,

- використання для підйому вантажу більше 10 кг.

### **Захист прав споживачів і додаткова інформація**

Гарантія Tefal не впливає ані на законні права споживача у країні громадянства, які не можуть бути ні виключені, ні обмежені, ані на законні права споживача перед роздрібним продавцем, у якого міг бути придбаний виріб. Ці гарантії надають споживачеві певні права, і, разом з тим, споживач може користуватися особливими правами, залежно від країни, штату або провінції придбання. Споживач може використовувати ці права на свій розсуд. Ручки і інші аксесуари, які можуть бути безпосередньо замінені користувачем, можуть бути придбані, якщо вони доступні в наявності, як вказано на інтернет-сайті [www.tefal.com](http://www.tefal.com).

Крім того, умови гарантії також доступні на [www.tefal.com](http://www.tefal.com)



## Памятка по безопасному использованию

Снимите ручку во время приготовления и не подвергайте ее воздействию открытого огня. Не кладите ручку в посудомоечную машину. Не ставьте посуду Ingenio в микроволновую печь. Обязательно снимите ручку и крышки перед тем, как поместить посуду в духовку. Если ручка или посуда повреждены, их больше нельзя использовать. Не разбирайте ручку самостоятельно, отнесите ее в авторизованный сервисный центр Tefal.

Ни в коем случае не нажимайте кнопки разблокировки при использовании ручки. Не используйте ручку с посудой от других производителей или с посудой с фиксированной ручкой. Храните ручку в недоступном для детей месте.

Не переносите с помощью ручки вес более 10 кг.

### Все преимущества съемной ручки

Элегантную и практичную ручку Ingenio® можно легко снять, благодаря чему кастрюли, сковороды, сотейники и сковороды-вок линейки Ingenio® легко складываются друг в друга и требуют минимум места для хранения. Кроме того, вы можете одним движением отсоединить ручку от одной сковороды, присоединить к другой и переместить ее с плиты в духовку (макс. 250 °С, не оставляйте ручку на сковороде в духовке) или на стол для сервировки, в холодильник или в посудомоечную машину. Вы можете перемещать посуду Ingenio®: с плиты в духовку (макс. 250 °С), в холодильник, в посудомоечную машину, подавать на стол.

## ВНИМАНИЕ

Посуду Ingenio® нельзя использовать в микроволновой печи.

Снимите ручку, прежде чем помещать посуду в духовку. Снимите ручку и крышку после того, как вы поместили посуду в духовку.

Для длительной службы ручки Ingenio®:

- рекомендуется снимать ручку во время приготовления пищи, когда в ней нет необходимости, чтобы предотвратить перегрев ручки и продлить срок службы,
- запрещается мыть ручку в посудомоечной машине.

Перегрев ручки может привести к повреждению или сломать ее. Ручка не сможет работать должным образом, что приведет к риску падения посуды и получения ожогов.

Если вы заметили какие-либо повреждения ручки вследствие воздействия высоких температур, мы не рекомендуем ее использовать. Вам следует заменить ручку на новую.

Если после удара или падения ваша посуда деформировалась, её больше не следует использовать. Мы рекомендуем заменить её на новую. Если вы продолжаете использовать посуду, убедитесь, что все еще можете надежно закрепить ручку, и помните, что в этом случае вы будете использовать посуду на свой страх и риск.

**В линейке Ingenio® есть пять типов крышек:**

- прозрачные крышки с силиконовыми складными ручками для всех ковшей Ingenio®. (Рис.5)
- пластиковые крышки (совместимы с ковшками, сковородами-вок и сотейниками) и силиконовые крышки для хранения остатков пищи в холодильнике \* (Рис.9)
- крышка из нержавеющей стали с несколькими диаметрами и сливной крышкой (14/16/18/20) для ковшей Ingenio® до 20 см, (Рис.6)
- крышка из нержавеющей стали с несколькими диаметрами и защитой от разбрызгивания (24/26/28 см) для сковород Ingenio® и сотейников до 28 см, (Рис. 7)
- крышки из литого алюминия (18/20/22/24 см) для приготовления пищи на плите или в духовке (до 250 ° С), (Рис.8). Крышка и ручка крышки могут быть горячими после длительного использования. Для вашей безопасности мы рекомендуем использовать прихватки.

Некоторые крышки Ingenio® из литого алюминия нельзя использовать в духовке.

**\* Внимание: не храните сковороды в холодильнике более 1 дня. Силиконовая крышка позволяет хранить пищевые продукты. Она не подходит для хранения жирной или маслянистой пищи. Эта крышка не подходит для приготовления пищи и не должна использоваться в духовке или в микроволновой печи.**

**Инструкции по использованию ручки**

**Кнопки разблокировки**



### **Прежде, чем прикрепить ручку**

Открытие ручки. Большим и указательным пальцами одновременно нажмите на две кнопки разблокировки. Освободите нижний рычаг. **(Рис. 1)**

Крепление ручки. Поместите открытую ручку на край посуды Ingenio®. Возьмитесь за ручку и нажмите на нижний рычаг, чтобы зафиксировать ручку в нужном положении таким образом, чтобы она захватила край посуды. Теперь ручка зафиксирована. Вы можете использовать посуду Ingenio®. **(Рис. 2а)**

Ручка зафиксирована и вы можете использовать посуду Ingenio®. Рекомендуемое положение для удержания ручки во время использования. **(Рис. 2б)**

Внимание:

Никогда не нажимайте на кнопки разблокировки при работе с посудой

### **Снятие ручки**

1. Чтобы снять ручку, поместите посуду Ingenio® на ровную устойчивую жапрочную поверхность. Нажмите боковые кнопки разблокировки указательным и большим пальцами, расположив руку так, чтобы освободить нижний рычаг. **(Рис. 3)**

2. Когда рычаг опускается автоматически, ручка открывается. Теперь ее можно снять с посуды. **(Рис. 4)**

### **Внимание:**

Никогда не используйте ручку для любой другой посуды, кроме посуды линейки Tefal Ingenio®. Ручка Ingenio® была разработана исключительно для посуды Tefal Ingenio®.

Будьте осторожны при установке посуды на газовые плиты, поскольку количество опорных ножек может быть разным, и, в частности, для маленькой посуды может потребоваться подставка, которую большинство производителей газовых плит поставляют вместе с плитами, или ее можно приобрести отдельно.

Индикатор нагревает **THERMO-SPOT®** указывает на идеальную температуру для начала приготовления, что помогает сохранить настоящий вкус и аромат блюд. Индикатор становится полностью красным, когда сковорода достигает идеальной температуры для начала приготовления пищи. Чтобы избежать перегрева, уменьшите мощность варочной поверхности, когда индикатор станет полностью красным.

#### **Инструкции по уходу за посудой**

Перед использованием сковороды удалите весь упаковочный материал и наклейки. Вымойте ее в теплой мыльной воде, тщательно промойте и высушите. Перед первым использованием антипригарного покрытия, подготовьте сковороду, смазав внутреннюю поверхность одной чайной ложкой растительного масла. Вытрите остатки. Следует регулярно смазывать сковороду, чтобы сохранить свойства антипригарного покрытия. С ручек с вставкой из нержавеющей стали удалите защитную пластиковую пленку. Благодаря антипригарному покрытию ваша посуда не требует добавления большого количества жира или масла, что позволяет готовить более полезные блюда.

#### **Чтобы сохранить свойства антипригарного покрытия:**

- не перегревайте пустую сковороду,
- никогда не нагревайте жир или масло до такой степени, чтобы они горели и становились черными,
- не используйте ножи и венчики. Незначительные следы или царапины на поверхности допускаются и не влияют на свойства антипригарного покрытия,
- никогда не лейте холодную воду в горячую сковороду. Резкие перепады температуры могут привести к искажению металла и, как результат, - деформации дна сковороды.

#### **Для сковород с керамическим покрытием:**

- очень устойчивые к нагреванию и царапинам, керамические покрытия идеально подходят для приготовления блюд с румяной хрустящей корочкой при добавлении небольшого количества масла,
- только для сковород, сковород-вок и неглубоких сковород; можно использовать большинство металлической утвари, кроме ножей и венчиков. Избегайте утвари с острыми краями. Незначительные следы или царапины на поверхности допускаются и не влияют на свойства покрытия.

#### **Для сковород из нержавеющей стали:**

- термические свойства нержавеющей стали позволяют подрумянить и карамелизировать блюда,
- можно использовать большинство металлической утвари, кроме ножей и венчиков. Избегайте утвари с острыми краями. Незначительные следы или царапины на поверхности допускаются и не влияют на свойства покрытия,
- добавляйте соль в воду только после того, как она закипит (во избежание повреждения нержавеющей стали гранулами соли).

#### **ВНИМАНИЕ**

**Чтобы продлить срок службы вашей сковороды, мы рекомендуем мыть её вручную. Не рекомендуем мыть кастрюли и сковородки в посудомоечной машине, поскольку моющие средства (особенно таблетки) содержат компоненты, которые являются очень агрессивными и едкими для алюминиевых деталей.**

#### **а) Для посуды с внутренним и внешним покрытием:**

- очистите внутреннее и внешнее покрытие вашей посуды горячей водой, жидкостью для мытья посуды и мягкой тряпкой (порошок и губки для чистки не подходят для очистки сковород).

#### **б) Для эмалированных сковород:**

- регулярно очищайте эмалированные поверхности посуды; можно использовать губки для чистки,
- в посудомоечной машине внешнее покрытие может стать тусклым и обесцвеченным из-за действия некоторых моющих средств. Наша гарантия не распространяется на этот вид износа.

#### **в) Для сковород из нержавеющей стали:**

- тщательно промойте посуду специальным моющим средством для изделий из нержавеющей стали,
- на посуде может появиться синее или желтое обезжелезивание. Для нержавеющей стали это естественное явление, которое возникает из-за перегрева - оно ни в коем случае не является вредным,
- если пища подгорела в посуде, имеющий внутреннюю поверхность из нержавеющей стали, наполните её теплой водой и оставьте примерно на час. После этого очистите средством для мытья посуды и губкой.

#### **Индукционные плиты:**

Посуда с диаметром меньше, чем диаметр индукционной варочной поверхности, может не запустить технологию индукционного нагрева. Никогда не нагревайте пустую сковороду, так как это может повредить антипригарное покрытие и привести к деформации посуды. Тщательно высушивайте индукционную сковороду после каждого очищения. Может появиться голубой или желтый цвет. Это естественное и безопасное явление, которое можно устранить с помощью средства для очистки изделий из нержавеющей стали, лимонного сока или уксуса. Мы рекомендуем использовать абразивную губку только для основы посуды.

#### **Для вашей безопасности:**

Никогда не ставьте горячую посуду на пол или на край кухонной поверхности. Дайте посуде остыть и держите в храните в месте, недоступном для детей и лиц с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями. Используйте крышку, чтобы предотвратить ожоги от разбрызгивания.

Не перегревайте посуду, чтобы избежать чрезмерного выхода пара, который может быть опасным для мелких животных с особо чувствительной дыхательной системой, например, таких, как птицы. Мы не рекомендуем держать птиц на кухне.

**Tefal не может нести ответственность за ущерб, причиненный использованием посуды линейки Ingenio®, если его использовали не по назначению или не в соответствии с инструкциями по эксплуатации.**

**Tefal не несет ответственности за повреждения, вызванные использованием посуды линейки Ingenio®, с посудой от других производителей.**

**Такое неправильное использование включает использование ручки Ingenio® с посудой иной торговой марки и / или использование посуды Ingenio® со съемной ручкой иной торговой марки.**

**Однако, все модели ручек Tefal Ingenio® можно использовать с любой посудой линейки Ingenio®.**

**Кастриули и сковороды Ingenio® можно утилизировать в пункте переработки бытовых отходов. Гарантия Tefal Ingenio®**

Tefal предоставляет гарантию на сковороды, ковши и аксессуары Tefal от любых дефектов материала или производства в течение 2 лет с даты приобретения при условии предъявления документа, подтверждающего приобретение в странах, указанных в списке на последней странице этой инструкции. Кастриули и сковороды из нержавеющей стали имеют гарантию 10 лет на любые производственные дефекты. На антипригарное покрытие также действует гарантия в течение 2 лет относительно образования пузырьков или отслоений, если в стране приобретения не действуют специальные законы или нормативные акты. Tefal гарантирует, что антипригарное покрытие соответствует нормам, касающимся материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

В случае возникновения проблем пользователь должен позвонить по телефону горячей линии, указанному в списке стран.

Как только посуда с документом, подтверждающим приобретение, будет получена, будет проведена проверка. В случае обнаружения дефекта, пользователю будет отправлен новый товар той же модели, или товар, эквивалентный по стоимости, в обмен на неисправный. По условиям этой гарантии, Tefal не имеет никаких других обязательств, кроме замены неисправного изделия.

Эта гарантия не распространяется на повреждения, вызванные ударами или падением изделия, неправильным использованием или использованием с несоблюдением инструкций по эксплуатации и бытовому обслуживанию, или в результате несанкционированной модификации или ремонта.

Гарантия не распространяется на нормальный износ изделия, а также на следующие случаи:

- перегрев, длительное воздействие открытого огня или влияние высоких температур на пустую посуду,
- пятна, обесцвечивание или царапины внутри или снаружи изделия,
- любое изменение цвета в результате воздействия огня, воды и т. д.
- попадание пыли и насекомых внутрь изделия,
- профессиональное или коммерческое использование,
- любые стеклянные или фарфоровые элементы в изделии.

Дополнительная гарантия на антипригарное покрытие для Великобритании и ROI: гарантия на антипригарное покрытие на весь срок службы от образования пузырьков и отслоений. Эта гарантия не распространяется на пригорания или повреждения, вызванные неправильным использованием, а также в случаях, перечисленных выше. Tefal / T-fal гарантирует, что антипригарное покрытие соответствует требованиям к материалам, контактирующим с пищевыми продуктами.

### **Дополнительные пункты по гарантии на ручку Ingenio® 5:**

Компания Tefal дает гарантию 10 лет с даты приобретения на ручку Ingenio® 5 относительно любых дефектов материалов или других производственных дефектов.

### **Особые исключения из гарантии для ручки Ingenio® 5:**

- использование с посудой другой торговой марки,
- повреждения, вызванные действием открытого огня,
- мытье в посудомоечной машине,
- погружение в воду,
- использование для подъема груза более 10 кг.

### **Защита прав потребителей и дополнительная информация**

Гарантии Tefal не влияют ни на законные права потребителя в стране гражданства, которые не могут быть ни исключены, ни ограничены, ни на законные права потребителя перед розничным продавцом, у которого могло быть приобретено изделие. Эти гарантии предоставляют потребителю определенные права, и, вместе с тем, потребитель может пользоваться особыми правами в зависимости от страны, штата или провинции приобретения. Потребитель может использовать эти права по своему усмотрению. Ручки и другие аксессуары, которые могут быть непосредственно заменены пользователем, могут быть приобретены, если они доступны в наличии, как указано на интернет-сайте [www.tefal.com](http://www.tefal.com). Кроме того, условия гарантии также доступны на [www.tefal.com](http://www.tefal.com)

## Safety notice to be observed

Remove the handle during cooking and do not expose the handle to flames. Do not put the handle in the dishwasher. Do not put Ingenio containers in the microwave. Make sure to remove the handle and lids before placing the device in the oven. If your handle or utensil is damaged, it should no longer be used. Never disassemble the handle but return it to Tefal customer service.

Never press the unlocking buttons during use. Never use the handle with utensils made by other manufacturers or utensils with a welded fixed handle. Keep the handle out of the reach of children.

Do not carry anything over 10 kg.

### **All the advantages of a removable handle**

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

### **CAUTION**

Ingenio® cookware cannot be used in the microwaves oven.

Take off the handle before placing your utensil in the oven. Remove the handle and the lid after you have placed the pan in the oven.

### **For a long-lasting Ingenio® handle:**

- it is recommended to remove the handle during cooking when it is not required to prevent it from overheating and ensure its durability,
- to do not wash the handle in the dishwasher.

Overheating the handle can damage or break it. The handle may therefore no longer function correctly and there is the risk that the pan could fall and you could burn yourself. If you notice any heat damage to the handle it is advised that you do not use it and you should replace it with a new one.

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.

**There are five types of lids in the Ingenio® range:**

- stackable see-through lids with silicone and foldable knobs for all Ingenio® saucepans. (Fig.5)
  - plastic lids (compatible with saucepans, wok pans and sauté pans) and silicone lids for food conservation,\* (Fig.9)
  - a stainless steel multi diameter and draining lid (14/16/18/20) for Ingenio® saucepans up to 20cm, (Fig.6)
  - a stainless steel multi diameter and anti-spattering lid (24/26/28cm) for Ingenio® frying pans and sauté pans up to 28cm, (Fig.7)
  - cast Aluminium lids (18/20/22/24cm) to cook on hobs or into the oven (up to 250°C). (Fig.8)
- The lid and its knob can be hot after a prolonged use. For more safety, we encourage to use an oven glove.

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

**\* Caution: do not store your pans for more than 1 day in the refrigerator. The silicone lid allows the preservation of food preparations. It is not appropriate to preserve fatty or oily food.**

**This lid is not suitable for cooking and must not be used in the oven or in the microwave oven.**

**Handle instructions**

**locking buttons**





### *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)**

### **Caution:**

**Never press on the unlocking buttons while handling the pan.**

Do not carry boiling liquids near other people.

### *Removing the handle*

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

### 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.

**Take care when placing pans on gas hobs as the number of support legs vary and small pans in particular may need a trivet, which most gas hob manufacturers will supply with their hobs or can be bought from them separately.**

**THERMO-SPOT®** technology indicates the ideal starting cooking temperature to preserve the flavour of your food. The outer pattern solid red when the pan is perfectly preheated and ready to cook. To avoid excessive heating reduce the hob power once the outer pattern has changed solid red.

#### **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, 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:

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.

Do not overheat your pan to avoid fumes that could be dangerous for small animals with particularly sensitive respiratory systems, like birds. We recommend that birds should not be kept in the kitchen.

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. Ingenio® pots & pans can be disposed of at a recycling point.

#### **The Tefal Ingenio® Guarantee**

Tefal frying pans and saucepans along with their accessories are guaranteed by Tefal against any material or manufacturing defect, for **2 years** from the date of purchase, upon presentation of proof of purchase and in the countries which appear on the list on the last page of this instruction manual. The stainless steel pans and pots come with a guarantee of 10 years against all manufacturing defects. The non-stick coating is also guaranteed for 2 years against blistering or peeling unless specific legislation or agreements are in force in the country of purchase. Tefal guarantees that the non-stick coating complies with regulations covering materials in contact with food.

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 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 discolouration 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/T-fal 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 Ingenio® 5 handle is guaranteed by Tefal for 10 years, from the date of purchase, against any material or manufacturing defect.

#### Special exclusions for the Ingenio® 5 handle:

- use with a pan of a brand other than Tefal,
- burns caused by gas flame,
- cleaning in a dishwasher,
- submerging in water,
- 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](http://www.tefal.com) Furthermore, guarantee conditions are also available on [www.tefal.com](http://www.tefal.com)  
HELPLINE: For full guarantee terms and conditions, use and care and further help and advice please visit: [www.tefal.co.uk](http://www.tefal.co.uk) Alternatively call: UK: 0345 602 1454, ROI: 01 677 4003 AUSTRALIA / NEW ZEALAND - 1300 307 824 - Australia / 0800 700 711 - New Zealand. Alternatively [www.tefal.com.au](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

## INTERNATIONAL GUARANTEE : COUNTRY LIST

🇸🇩	🇸🇩	🇸🇩	🇸🇩
ALGERIA الجزائر	CIJA 9 rue Puvis de Chavannes Saint Euquene Oran	1 an 1 year	(0)41 28 18 53
ARGENTINA ՀԱՅՈՍՏԱՆ	GRUPE SEB ARGENTINA S.A. Billinghurst 1833 3° C1425DTK Capital Federal Buenos Aires	2 años 2 years	0800-122-2732
ARMENIA	ՓԻՐ "Պրոպագանդա", 125171, Մոսկովա, Լենինգրադսկ յանցողի, 16A, շին.3	2 տարի	(010) 55-76-07
AUSTRALIA ÖSTERREICH	GRUPE SEB AUSTRALIA PO Box 7535, Silverwater NSW 2128	1 year	297 487 944
AUSTRIA	SEB ÖSTERREICH HmbH Campus 21 - Businesspark Wien Süd, Liebermannstr. A02 702 2345 Brunn am Gebirge	2 Jahre	
AUSTRIA		2 years	01 866 70 299 00
Belgique BELGIE BELGIUM	GRUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus	2 ans 2 years	070 23 31 59
БЕЛАРУСЬ BELARUS	ЗАО «Група СЕБ-Восток», 125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3	2 года 2 years	172 239 290
BOSNA I HERCEGOVINA	SEB Développement Predstavništvo u BiH Vrazova 8/II 71000 Sarajevo	2 godine 2 years	Info-linija za potrošače 33 551 220
BRASIL	SEB COMERCIAL DE PRODUTOS DOMÉSTICOS LTDA Rua Venâncio Aires, 433/437/447, Pompéia, São Paulo/SP	1 ano	0800-119933
BRAZIL		1 year	
БЪЛГАРИЯ BULGARIA	ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ЕООД Ул. Борово 52 Г, ет. 1, офис 1, 1680 София	2 години 2 years	0700 10 330
CANADA	GRUPE SEB CANADA 345 Passmore Avenue Toronto, ON, M1V 3N8	1 an 1 year	800-418-3325
CHILE	GRUPE SEB CHILE Comercial Ltda Av. Providencia, 2331, piso 5, oficina 501 Santiago	2 años 2 years	12 300 209 207
COLOMBIA	GRUPE SEB COLOMBIA Apartado Aereo 172, Kilometro 1 Via Zipaquirá, Cajica Cundinamarca	2 años 2 years	18000919288
HRVATSKA Croatia	SEB Développement S.A.S. Vodnjanska 26, 10000 Zagreb	2 godine 2 years	01 30 15 294
CESKA REPUBLIK CZECH REPUBLIC	GRUPE SEB CR spol. s r. o. Jankovcova 1569/2c 170 00 Praha 7	2 roky 2 years	731 010 111
DANMARK DENMARK	GRUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27, 2750 Ballerup	2 år 2 years	44 663 155
DEUTSCHLAND GERMANY	GRUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH / KRUPS GmbH Herrrainweg 5, 63067 Offenbach	2 Jahre 2 years	212 387 400

INTERNATIONAL GUARANTEE : COUNTRY LIST			
Ⓐ	Ⓑ	Ⓒ	Ⓓ
EESTI ESTONIA	GRUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa	2 aastat 2 years	5 800 3777
SUOMI FINLAND	Groupe SEB Finland Kutojantie 7, 02630 Espoo	2 Vuotta 2 years	09 622 94 20
FRANCE Continentale + Guadeloupe, Martinique, Réunion, Saint-Martin	GRUPE SEB FRANCE Service Consommateur Tefal BP 15 69131 ECULLY CEDEX	1 an 1 year	09 74 50 47 74
ΕΛΛΑΔΑ GREECE	SEB GROUPE ΕΛΛΑΔΟΣ Α.Ε. Οδός Καβαλιεράτου 7 Τ.Κ. 145 64 Ν. Κηφισιά	2 χρόνια 2 years	2106371251
香港 HONG KONG	SEB ASIA Ltd. Room 903, 9/F, South Block, Skyway House 3 Sham Mong Road, Tai Kok Tsui, Kowloon, Hong-Kong	1 year	85 281 308 998
MAGYARORSZÁG HUNGARY	GRUPE SEB CENTRAL EUROPE Kft. Táviró köz 4 2040 Budaörs	2 év 2 years	06 1 801 8434
INDONESIA	GRUPE SEB INDONESIA (Representative office) Sudirman Plaza, Plaza Marein 8th Floor JL. Jendral Sudirman Kav 76-78, Jakarta 12910, Indonesia	1 year	+62 21 5793 6881
ITALIA ITALY	GRUPE SEB ITALIA S.p.A. Via Montefeltro, 4 20156 Milano	2 anni 2 years	199207354
JAPAN	GRUPE SEB JAPAN Co. Ltd. 1F Takanawa Muse Building, 3-14-13, Higashi Gotanda, Shinagawa-Ku, Tokyo 141-0022	1 year	0570-077772
ҚАЗАҚСТАН KAZAKHSTAN	ЖАҚ «Группа СЕБ- Восток» 125171, Москва, Ленинградское шоссе, 16А, 3 үйі	2 жыл 2 years	727 378 39 39
한국어 KOREA	(유)그룹 세브 코리아 서울시 종로구 서면동 88 서면빌딩 3층, 110-790	1 year	1588-1588
LATVJA LATVIA	GRUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b, 02-703 Warszawa	2 gadi 2 years	6 716 2007
LIE TUVA LITHUANIA	GRUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b, 02-703 Warszawa	2 metal 2 years	6 470 8888
LUXEMBOURG	GRUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus	2 ans 2 years	0032 70 23 31 59
MACEDONIA	Групе SEB Bulgaria EOOD Office 1, floor 1, 52G Borovo St., 1680 Sofia - Bulgaria ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ДООЕЛ Ул. Борово 52 Г, сн. 1, офис 1, 1680 София, България	2 години 2 years	(0)2 20 50 022

INTERNATIONAL GUARANTEE : COUNTRY LIST			
☎	#7	☎	☎
MALAYSIA	GRUPE SEB MALAYSIA SDN. BHD Unit No. 402-403, Level 4, Uptown 2, No. 2, Jalan SS21/37, Damansara Uptown, 47400, Petaling Jaya, Selangor D.E. Malaysia	1 year	6 565 508 900
MEXICO	Groupe.S.E.B. México, S.A. DE C.V. Goldsmith 38 Desp. 401, Col. Polanco Delegación Miguel Hidalgo 11 560 México D.F.	1 año 1 year	(01800) 112 8325
MOLDOVA	ТОВ «Грун СЕБ Україна» 02121, Харківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна	2 ani	(22) 929249
NEDERLAND The Netherlands	GRUPE SEB NEDERLAND BV Generatorstraat 6 3903 LJ Veenendaal	2 jaar 2 years	0318 58 24 24
NEW ZEALAND	GRUPE SEB NEW ZEALAND Unit E, Building 3, 195 Main Highway, Ellerslie, Auckland	1 year	800 700 711
NORGE NORWAY	GRUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup	2 år 2 years	815 09 567
PERU	Grupe SEB Peru Av. Camino Real N° 111 of. 805 B San Isidro - Lima	1 año 1 year	4 414 455
POLSKA	GRUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowitska 22b, 02-703	2 lata	801 300 421
POLAND	Warszawa	2 years	koszt jak za połączenie lokalne
PORTUGAL	GRUPE SEB IBERICA SA Urb. da Matinha Rua Projectada à Rua 3 Bloco1 - 3° B/D 1950 - 327 Lisboa	2 anos 2 years	808 284 735
REPUBLIC OF IRELAND	GRUPE SEB IRELAND Unit B3 Aerodrome Business Park, College Road, Rathcoole, Co. Dublin	1 year	16 774 003
ROMANIA ROMANIA	GRUPE SEB ROMANIA Str. Daniel Constantin nr. 8 010632 Bucuresti	2 ani 2 years	0 21 316 87 84
РОССИЯ RUSSIA	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3	2 года 2 years	495 213 32 30
SRBIJA SERBIA	SEB Developpement Đorđa Stanojevića 11b 11070 Novi Beograd	2 godine 2 years	060 0 732 000
SINGAPORE	GRUPE SEB SINGAPORE Pty Ltd. 59 Jalan Pemimpin, #04-01/02 L&Y Building, Singapore 577218	1 year	6 565 508 900
SLOVENSKO SLOVAKIA	GRUPE SEB Slovensko, spol. s r.o. Rybničná 40, 831 06 Bratislava	2 roky 2 years	233 595 224

INTERNATIONAL GUARANTEE - COUNTRY LIST			
🇵🇸	🇵🇸	🇵🇸	🇵🇸
SLOVENIA SLOVENIA	SEB d.o.o Gregorčičeva ulica 6 2000 MARIBOR	2 leti 2 years	02 234 94 90
ESPAÑA	GRUPE SEB IBERICA S.A.	2 años	
SPAIN	C/Almogàvers, 119-123. Complejo Ecourban, 08018 Barcelona	2 years	902 31 24 00
SVERIGE	TEFAL SVERIGE SUBSIDIARY OF GROUP SEB NORDIC	2 år	
SWEDEN	Truckvagen 14 A, 194 52 Upplands Väsby	2 years	08 594 213 30
SUISSE CHWEIZ SWITZERLAND	GRUPE SEB SCHWEIZ GmbH Thurgauerstrasse 105 8152 Glattpfugg	2 ans 2 Jahre 2 years	044 837 18 40
TAIWAN	SEB ASIA Ltd. Taiwan Branch 4F, No. 37 Dexing W. Rd., Shilin Dist., Taipei City 11158, Taiwan (R.O.C.)	1 year	886-2-2833 3716
THAILAND	GRUPE SEB THAILAND 2034/66 Itathai Tower, 14th Floor, n° 14-02, New Phaisithburi Road, Bangkok, Huaykwang, Bangkok, 10320	2 years	662 351 8911
TÜRKIYE TURKEY	GRUPE SEB ISTANBULAS Beybi Giz Plaza Derebeyu Cad Meydan Sok., No: 28 K 12 Maslak	2 YIL 2 years	216 444 40 50
U.S.A.	GRUPE SEB USA 2121 Eden Road, Millville, NJ 08332	1 year	800-395-8325
Україна UKRAINE	ТОВ «Груп СЕБ Україна» 02121, Харківське шосе, 175 3 поверх, Київ, Україна	2 роки 2 years	044 300 13 04
UNITED KINGDOM	GRUPE SEB UK LTD Riverside House, Riverside Walk Windsor, Berkshire, SL4 1NA	1 year	8 456 021 454
VENEZUELA	GRUPE SEB VENEZUELA Av Eugenio Mendoza, Centro Letonia, Torre ING Bank, Piso 15, Ofc 155 Urb. La Castellana, Caracas	2 años 2 years	0800-7268724 +84-8 38644037
VIETNAM	Vietnam Fan Joint Stock Company 25 Nguyen Thi Nho Str, Ward 9, Tan Binh Dist, HCM city	1 year	+84-8 38645830



: [www.tefal.com](http://www.tefal.com)



# TEFAL/T-FAL INTERNATIONAL GUARANTEE

**Date of purchase:** . . . . . / Date d'achat / Fecha de compra / Data da compra / Data d'acquisto / Kaufdatum / Aankoopdatum / Købsdato / Inkøpsdato / Kjøpsdato / Ostapüüvä / Data zakupu / Data vânzării / Ісгїгїімо dato/ Ostukupäiev / Datum nakupa / Sorozatszám / Dátum nákupu / Pirkuma datums / Datum Kupovine / Datum kupnje / Data cumpărării / Datum nákupu / Tarikh pembelian / Tanggal pembelian / Ngày mua hàng / Satin alma tarihi / Дата продажї / Дата на закупуване / Датум на купување / Satınalma mersmi / Ημερομηνία αγοράς / Часдәтәи орд / 購買日期 / 購入日 / 구입일자 /

**Product reference:** . . . . . / Référence du produit / Referencia del producto / Nome do produto / Tipo de prodotto / Typnummer des Gerätes / Artikelnummer van het apparaat / Referencenummer / Produktreferens / Artikkelnnummer / Tuotenumero / referencia produktu / Model / Gaminio numeris / Toote viitenumber / Tip aparata / Vásárlás kette / Typ výrobku / Produkta atsauces numurs / Model proizvoda / Oznaka proizvoda / Cod produs / Produkt tujukan / Referensi produk / Mã sản phẩm/ Ürün kodu / Модель / Модел на уреда / Modeli / Κωδικός προϊόντος / Униқ / 產品模型 / 製品レファレンス番号 / 제품명 /

**Retailer name & address:** . . . . . / Nom et adresse du vendeur / Nombre y dirección del minorista / Nome e endereço do revendedor / Nome e indirizzo del negozio / Name und Anschrift des Händlers / Naam en adres van de dealer / Forhandler navn & adresse / Återförsäljarens namn och adress / Forhandler navn og adresse / Jälleenmyyjän nimi ja osoite / nazwa i adres sprzedawcy / Numele și adresa vânzătorului / Pardutovēs pavadināms ir adresa / Müüja kauplus ja aadress / Naziv in naslov trgovine / Tipusszám / Názov a adresa predajcu / Veikala nosaukums un adrese / Naziv i adresa maloprodaje / Naziv i adresa prodavca / Naziv i adresa prodajnog mjesta / Nume și adresă vânzător / Název a adresa prodejce / Nama dan alamat peruncit / Nama Toko Penjual dan alamat / Tên và địa chỉ cửa hàng bán/ Satici firmann adı ve adresi / Название и адрес продавца / Назва i adresa prodavca / Търговски обект / Назив и адреса на продавницата / Сатушынын аты және мекен-жайы / Εμπορική και διεθνώς κατοστήματος / Часдәтәи անվանումը й һуәгн / 零售商的店名和地址/販売店の名前、住所/소매점 이름과 주소 /

**Distributor stamp** . . . . . / Cachet distributeur / Sello del distribuidor / Carimbo do revendedor / Timbro del negozio / Händlerstempel / Stempel van de dealer / Forhandler stempel / Återförsäljarens stämpel / Forhandler stempel / Jälleenmyyjän leima / pieczęć sprzedawcy / Štampila vânzătorului / Antspaudas / Tempel / Zij trgovine / Eladó neve, cím/ Razliko predajcu / Zimogs / Pečat maloprodaje/ Pečat prodavca / Pečat prodajnog mjesta / Štampila vânzătorului/ Razliko prodajce/ Cap peruncit / Cap dari Toko Penjual / Cửa hàng bán đóng dấu/ Satici Firmann Kaçesi / Печать продавца / Печатка prodavca / Печат на търговския обект / Печат на продавницата / Сатушының мөрї / Σφραγίδα κατοστήματος / Часдәтәи күһрр / 零售商的蓋印/販売店印/소매점 직인 /