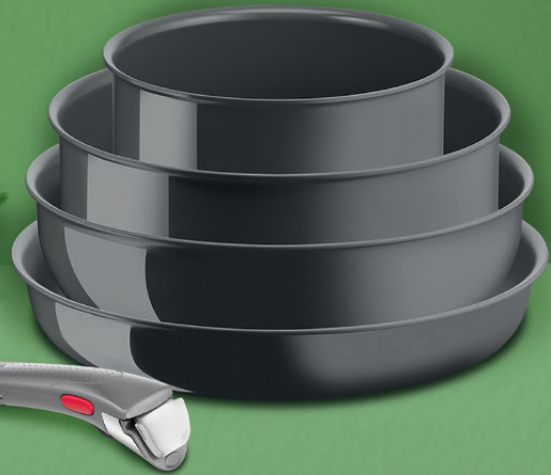


# LA POÊLE CÉRAMIQUE ANTIADHÉSIVE ÉCO-CONÇUE



**Tefal**<sup>®</sup>  
ingenio<sup>®</sup>  
(RE)NEW

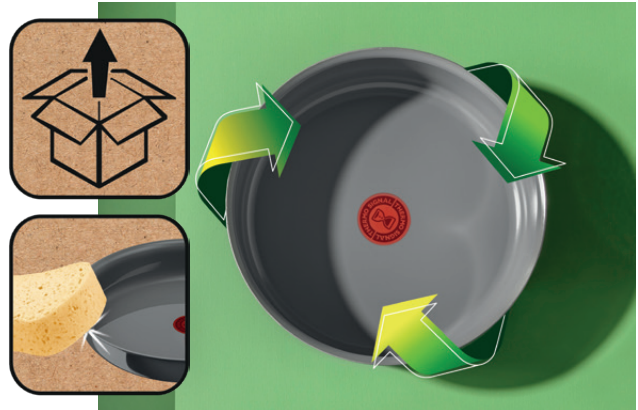
**NOUS VOUS REMERCIONS d'avoir choisi Tefal INGENIO<sup>®</sup> (RE)NEW !**

*Et vous souhaitons la bienvenue dans l'univers des ustensiles de cuisson Tefal,  
où cuisiner devient plus facile grâce à la performance Tefal.*

Vous trouverez ci-dessous quelques recommandations et astuces pour une utilisation, un nettoyage et un entretien appropriés au quotidien ! Bonne lecture...

# 1 - OUVERTURE

- Retirez tous les emballages, étiquettes, autocollants.
- Avant la première utilisation, lavez les ustensiles de cuisson à l'eau tiède savonneuse, puis rincez-les et séchez-les soigneusement à l'aide d'un chiffon doux ou d'un essuie-tout.
- Il est possible de remarquer la présence de légères traces sur votre produit. Celles-ci disparaîtront lors du premier nettoyage et ne nuisent en aucun cas aux performances du produit.



# 2 - INSTRUCTIONS POUR LA POIGNÉE

## Avant de fixer la poignée

- Pour ouvrir la poignée, utilisez votre pouce et votre index pour appuyer simultanément sur les deux boutons de déverrouillage de l'ouverture latérale. Laissez libre le levier inférieur. (Fig.1)
- Pour fixer la poignée, placez la poignée ouverte sur le bord de la casserole Ingenio®. Saisissez la poignée et appuyez sur le levier inférieur pour verrouiller la poignée en position (pour l'insérer à l'intérieur) de sorte que la poignée s'accroche au bord de la casserole. La poignée est maintenant verrouillée en position et vous pouvez utiliser votre casserole Ingenio® (Fig.2a).
- La poignée est maintenant verrouillée en position et vous pouvez utiliser votre casserole Ingenio® pour votre repas. Nous vous recommandons une position spécifique de la main pour tenir la poignée afin d'obtenir une expérience de cuisson parfaite. (Fig.2b)

### Attention :

pour manipuler l'appareil en toute sécurité, il est impératif de ne pas appuyer sur les boutons pendant le transport de votre casserole. Ne transportez pas de liquides bouillants à proximité d'autres personnes.

## Retirer la poignée

- Pour retirer votre poignée, placez la casserole Ingenio® sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur, puis appuyez sur les boutons de déverrouillage latéraux à l'aide de votre index et de votre pouce, en positionnant votre main de manière à libérer le levier inférieur. (Fig.3).
- Lorsque le levier descend automatiquement, votre poignée est ouverte. Elle peut maintenant être retirée de la casserole. (Fig.4)

### Attention :

- Votre poignée a été conçue exclusivement pour les ustensiles de cuisson Tefal Ingenio®. Les autres poignées ne sont pas compatibles avec la gamme Tefal Ingenio®. Cependant, tous les différents types de poignées Tefal Ingenio® peuvent être utilisés sur n'importe quelle casserole de la gamme Ingenio®.
- Pour éviter que les casseroles de petit diamètre (14 à 16 cm) ne se renversent, utilisez la poignée uniquement pour les transporter.
- Ne portez pas d'objets de plus de 10 kg.

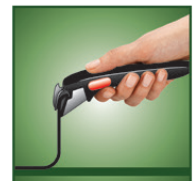
Ce produit n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation du produit par une personne responsable de leur sécurité.



(Fig.1)



(Fig.2a)



(Fig.2b)



(Fig.3)



(Fig.4)

## 3 - CUISINEZ AVEC INGENIO® (RE)NEW

### COMPATIBLE AVEC TOUTES LES PLAQUES DE CUISSON, Y COMPRIS L'INDUCTION

**INGENIO® (RE)NEW** est compatible avec toutes les plaques de cuisson : gaz, électrique, vitrocéramique et induction.

*Remarque : l'efficacité de l'ustensile de cuisson peut être affectée par le diamètre et la puissance de la surface de cuisson utilisée. Les ustensiles de cuisson dotés d'un fond de diamètre inférieur à celui du foyer à induction pourraient ne pas déclencher le chauffage par induction.*

Lorsque vous commencez à cuisiner, nous vous recommandons de retirer la poignée pour prolonger sa durée de vie : l'exposition à la flamme peut provoquer une surchauffe qui pourrait endommager la poignée.

### COMPATIBLE AVEC LE FOUR

**INGENIO® (RE)NEW** est compatible avec le four (max 250°C).

Veillez à retirer la poignée et les couvercles avant de placer l'appareil dans le four.

#### Attention :

- Utilisez toujours des gants de cuisine lorsque vous déplacez vos ustensiles de cuisson dans ou hors du four.
- Nos produits ne sont pas adaptés à une utilisation au micro-ondes.

### COMPATIBLE AVEC LE RÉFRIGÉRATEUR

**INGENIO® (RE)NEW** est compatible avec le réfrigérateur. Nous vous recommandons de ne pas y conserver d'aliments acides (sauce tomate, vinaigre, plats au jus de citron, choucroute...).



## CUISSON DOUCE

Préservez un maximum de vitamines et de saveurs en privilégiant une cuisson douce. Profitez de 30% de vitamine C préservée, en comparaison avec une cuisson à feu vif (test externe sur des poivrons).

Une surchauffe de l'ustensile de cuisson peut endommager ses propriétés antiadhésives ou déformer son fond. Évitez de faire surchauffer vos ustensiles de cuisson, en particulier lorsqu'ils sont vides. Soyez vigilant lorsque vous utilisez un réglage de puissance élevé ou une fonction Boost.

Nous recommandons d'utiliser des ustensiles en plastique, en silicone ou en bois pour de meilleurs résultats à long terme. La plupart des ustensiles en métal peuvent être utilisés, à l'exception des couteaux et des fouets. Soyez vigilant lorsque vous utilisez un ustensile en métal. Évitez d'utiliser des ustensiles à bout pointu et ne coupez pas directement dans l'ustensile de cuisson. Ne donnez pas de coups de couteau et ne faites pas de trous dans la surface antiadhésive. Les rayures ne sont pas couvertes par la garantie. De légères marques sur la surface sont normales et ne diminuent pas les performances de vos ustensiles de cuisson. Si le bouton de votre couvercle ou la poignée se dévissent, resserrez la vis soigneusement à l'aide d'un tournevis plat.



## 1, 2, 3 PRÉPAREZ DES REPAS SAINS ET SAVOUREUX !

Pour une cuisson parfaite, les ustensiles de cuisson **INGENIO® (RE)NEW** sont dotés de notre technologie **Thermo-Signal™** exclusive ! En effet, celle-ci vous permettra de savoir à quel moment lancer la cuisson et ainsi obtenir des aliments à la texture, à la couleur et au goût parfaits !

Préchauffez votre ustensile de cuisson en utilisant une puissance moyenne et observez le **Thermo-Signal™** pour savoir quand lancer la cuisson : lorsque le signal est totalement rouge, vous pouvez commencer ! Vous pouvez ensuite réduire la puissance pour éviter tout gaspillage d'énergie. Cela permettra également d'éviter de surchauffer l'ustensile de cuisson et donc d'accroître la durabilité des propriétés antiadhésives du revêtement.

Avec sa technologie INOCERAM, la gamme **INGENIO® (RE)NEW** fournit des performances antiadhésives élevées pour une cuisson avec peu ou pas de matières grasses !

Ne chauffez jamais la graisse ou l'huile au point qu'elle brûle et devienne noire.



## 4 - PRENDRE SOIN DE VOS USTENSILES DE CUISSON INGENIO® (RE)NEW

### FAITES PREUVE DE DOUCEUR ... LORS DU NETTOYAGE

**INGENIO® (RE)NEW** est compatible lave-vaisselle.

Pour accroître la durée de vie de votre ustensile de cuisson, nous recommandons de le laver à la main avec de l'eau, un détergent doux et une éponge douce.

Nous déconseillons d'utiliser une éponge abrasive. Si l'ustensile de cuisson n'est pas suffisamment propre après un premier lavage à la main, ajoutez un peu de vinaigre et d'eau dans l'ustensile et faites-le chauffer.



Le mélange eau-vinaigre associée à la chaleur permettra de nettoyer l'ustensile de cuisson. Ensuite, rincez correctement l'ustensile de cuisson, séchez-le et votre ustensile de cuisson sera comme neuf.

Si le fond extérieur de l'ustensile est très sale, vous pouvez commencer par faire tremper l'ustensile de cuisson dans un mélange d'eau chaude et de détergent dégraissant pour la vaisselle. Ensuite, si nécessaire, vous pouvez nettoyer l'ustensile de cuisine avec un tampon de récurage en plastique et un détergent de nettoyage liquide abrasif.

### ... LORS DU RANGEMENT

L'utilisation de protections Tefal est idéale pour protéger vos ustensiles de cuisson des rayures, des frottements et des chocs. Cela facilite également leur manipulation.



### POUR UNE POIGNÉE INGENIO® DURABLE

Nous recommandons de retirer la poignée pendant la cuisson lorsqu'elle n'est pas nécessaire pour l'empêcher de surchauffer et assurer sa durabilité. La surchauffe de la poignée peut l'endommager ou la casser. Si votre poignée est endommagée (cassée, ébréchée, surchauffée, fondue, tombée) ou déformée, ne l'utilisez plus et remplacez-la par une nouvelle.

Ne lavez pas la poignée dans le lave-vaisselle.



## 5 - USTENSILES DE CUISSON ÉCO-CONÇUS

### VOS USTENSILES DE CUISSON INGENIO® (RE)NEW SONT ÉCO-CONÇUS

Cette gamme a été éco-conçue\* pour réduire son impact sur l'environnement.

Promouvoir des produits éco-conçus signifie développer des appareils qui consomment moins de ressources et d'énergie, sans faire de compromis sur l'efficacité et la qualité au quotidien !

**INGENIO® (RE)NEW** est:

- conçue avec un corps en aluminium 100 % recyclé\*\*
- recyclable \*\*\*
- conçue pour durer
- emballée dans un carton fait de 90 % de fibres recyclées
- fabriquée en France

Apprenez-en plus sur l'éco-conception :

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

### ECO-GESTES EN CUISINE !

**Agissons ensemble :** la réduction de l'impact environnemental global de nos produits est une approche partagée. Nous jouons notre rôle lors de la conception, de la production et du transport de ces produits, puis c'est à votre tour d'agir en ce sens lorsque vous les utilisez.

**Vous trouverez ci-dessous des astuces écologiques à mettre en oeuvre chaque jour.**



#### Découpez !

Découpez vos ingrédients en plus petits morceaux pour une cuisson plus rapide, qui permet de réduire la quantité d'énergie consommée.



#### Économies d'énergie

Avantage écologique : la technologie **Thermo-Signal™** avancée garantit qu'aucune énergie n'est gaspillée en laissant vos ustensiles de cuisson chauffer trop longtemps.



#### Cuisson économe en énergie

Utilisez un couvercle pour garder la chaleur à l'intérieur et favoriser une ébullition et une cuisson plus rapides tout en réduisant la consommation énergétique.



#### Faites la vaisselle !

Pour économiser de l'eau lorsque vous faites la vaisselle, faites tremper vos ustensiles de cuisson avant de les laver.



#### Faites preuve de douceur !

Utilisez une éponge non abrasive et un détergent doux lors du nettoyage de vos ustensiles de cuisson, afin d'éviter leur usure prématurée.



#### Recyclez !

Savez-vous que l'aluminium est recyclable à l'infini ? Vous pouvez recycler vos ustensiles de cuisine pour leur donner une seconde vie en les déposant dans les centres de tri appropriés.



\* conformément aux critères de Groupe SEB, basés sur 5 priorités en matière d'écoconception.

\*\* les matériaux recyclés représentent au minimum 51 % de la masse total du produit

\*\*\* recyclabilité potentielle, à trier dans les structures appropriées. Produit recyclable, à l'exception des poignées et couvercle : produit total recyclable à 82 % minimum

## 6 - FIN DE VIE DE VOS USTENSILES DE CUISSON

Votre produit contient des matériaux précieux qui peuvent être récupérés ou recyclés. Déposez-le dans un point local de collecte de déchets. Pour obtenir des informations complètes ou des réponses à vos questions, contactez notre service client via [www.tefal.com](http://www.tefal.com)

### LE SAVIEZ-VOUS ?

Pour les produits Tefal, le plus important impact environnemental provient de **a phase d'utilisation et de l'extraction des matières premières.**

**Découvrez comment réduire votre impact environnemental lors de l'utilisation de nos produits grâce à nos astuces écologiques. [EN SAVOIR PLUS](#)**

## 7 - GARANTIE & SÉCURITÉ

### VOS USTENSILES DE CUISSON INGENIO® (RE)NEW SONT GARANTIS 2 ANS

Ce produit est garanti 2 ans contre tout défaut de fabrication, **excepté dans le cas où une législation ou des accords spécifiques sont en vigueur dans le pays d'achat. La garantie ne couvre pas les dommages ou les problèmes d'adhérence causés par une utilisation incorrecte, par une utilisation professionnelle ou si le produit a été déformé ou est tombé. Elle ne couvre pas les taches, la décoloration ou les rayures à l'intérieur ou à l'extérieur du produit dues à l'usure ou à la surchauffe.**



Tefal garantit que le revêtement en céramique est conforme aux normes relatives aux matériaux en contact avec les aliments.<sup>(1)</sup>

(1) Tefal garantit la sûreté de ses articles grâce à des contrôles plus stricts que ceux exigés par la réglementation en vigueur sur le contact alimentaire. Sans PFOA, conformément aux normes applicables. Sans plomb ni cadmium (Pb et Cd) signifie sans addition intentionnelle de plomb et cadmium dans les revêtements et non détecté par les tests effectués par des laboratoires externes.

### VOTRE POIGNÉE INGENIO® EST GARANTIE 10 ANS

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, de l'utilisation pendant la cuisson, de l'exposition à la flamme pendant la cuisson, du passage au four, du nettoyage au lave-vaisselle, de l'immersion dans l'eau, de l'encrassement par de la graisse, de la poussière, des sauces, etc., de l'utilisation pour soulever une charge supérieure à 10 kg, de l'utilisation professionnelle ou commerciale, de l'utilisation sur une casserole ne faisant pas partie de la gamme Ingenio®.

Cette garantie Tefal n'affecte pas les droits légaux du consommateur. Pour connaître tous les détails des termes et conditions de la garantie, veuillez consulter : [www.tefal.com/ingenio](http://www.tefal.com/ingenio)

## 8 – AUTRES INFORMATIONS & ASSISTANCE

Pour obtenir tous les détails et toute information complémentaire, contactez le service clientèle à l'adresse [www.tefal.com](http://www.tefal.com)

### ASSISTANCE TÉLÉPHONIQUE :

*Pour connaître les termes et toutes les conditions supplémentaires de cette garantie, l'utilisation et l'entretien, ainsi que d'autres informations complémentaires, contactez le service clientèle à l'adresse [www.tefal.com](http://www.tefal.com)*

### ASSISTANCE TÉLÉPHONIQUE :

*Pour connaître les termes et toutes les conditions supplémentaires de cette garantie, l'utilisation et l'entretien, ainsi que d'autres aides et conseils, vous pouvez joindre notre service consommateur au 09 74 50 47 74.*

MAINTENANT À VOUS DE JOUER !

